

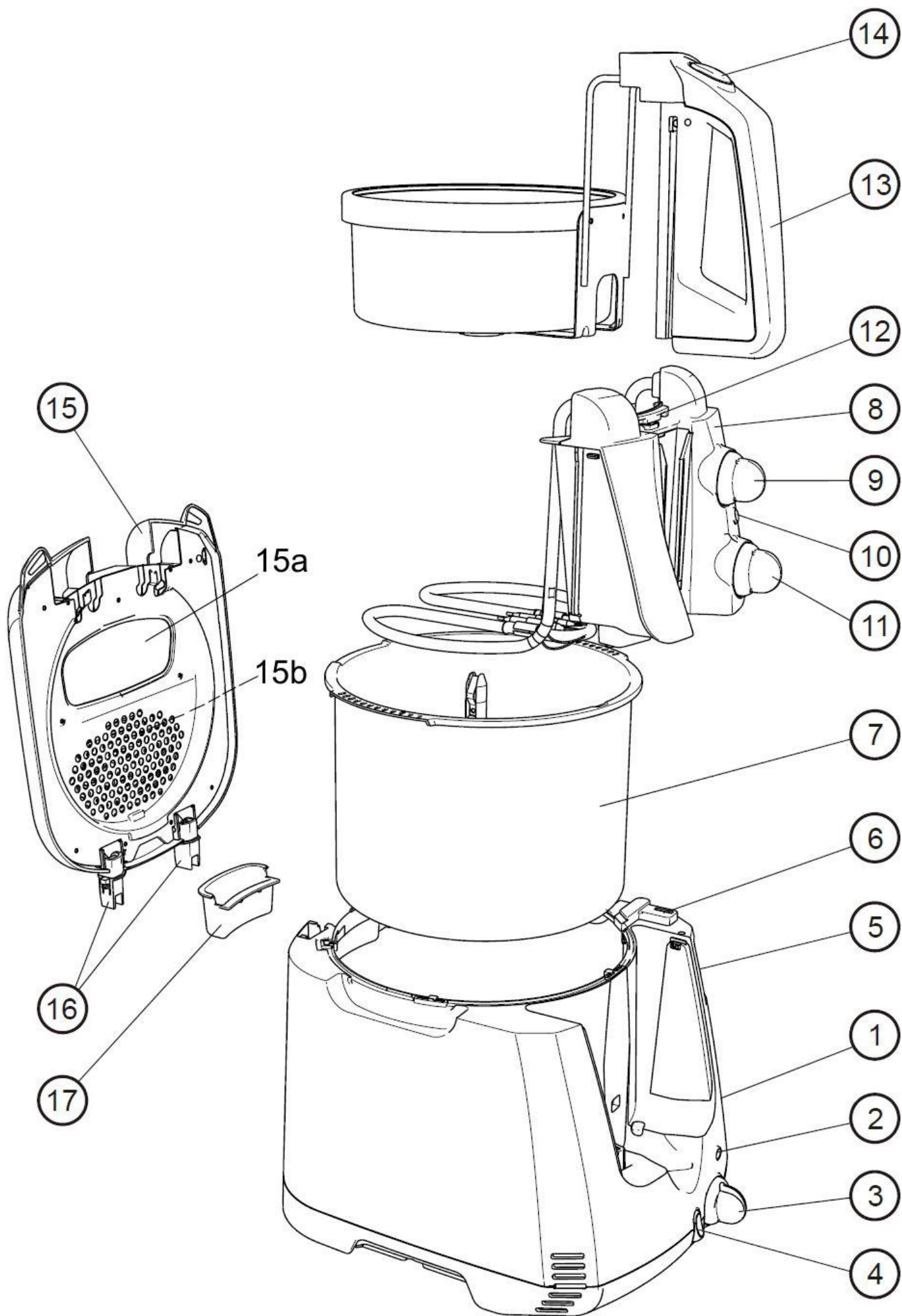


Fritteuse
Friteuse
Friggitrice

Light Fryer 781
Spin System



**Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso**



Gerätebeschreibung

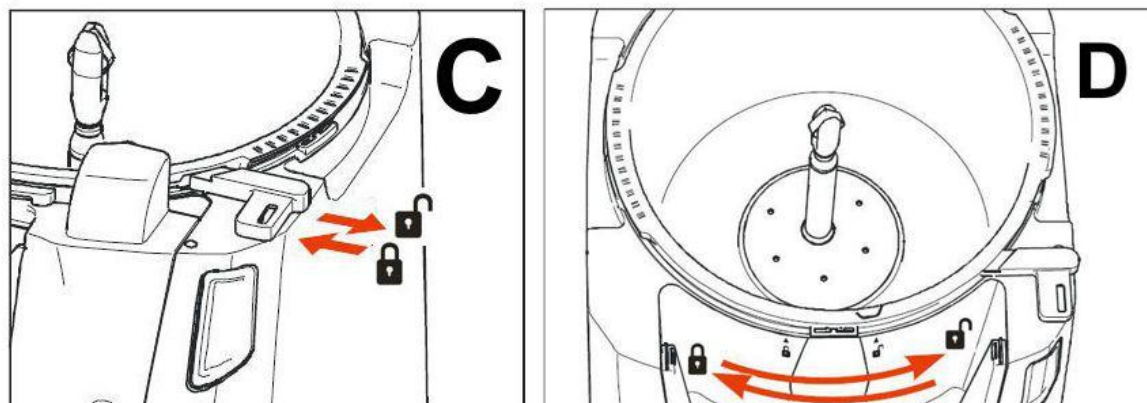
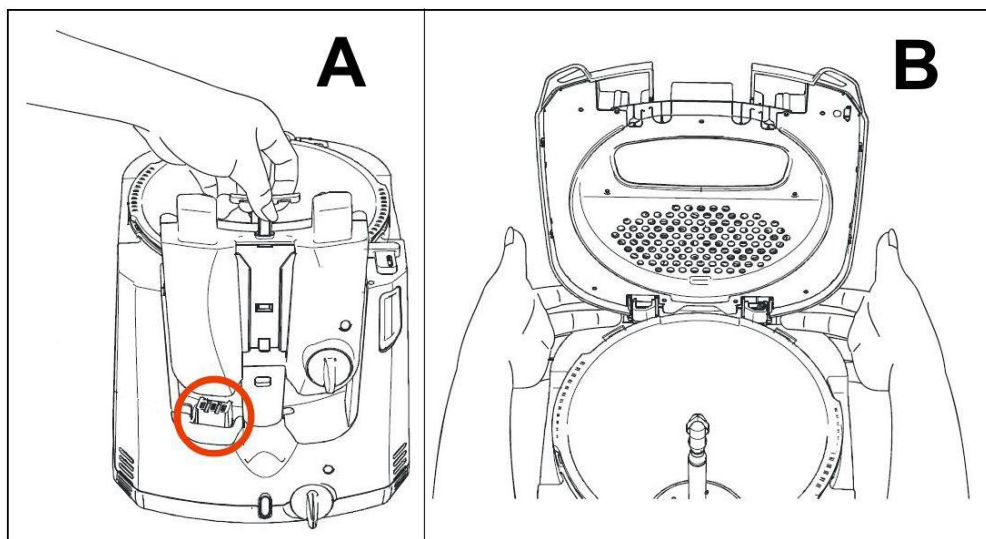
1. Gehäuse
2. Energielampe (rot)
3. Timer Schleudern
4. Schleuder Taste
5. Verriegelungstaste Deckel
6. Verriegelung Oel Behälter
7. Oel Behälter
8. Hezelement
9. Timer Frittieren
10. Betriebslampe (grün)
11. Temperaturregulierung
12. Traggriffe Hezelement
13. Frittierkorb
14. Verriegelungstaste Frittierkorb
15. Deckel
- 15a. Sichtfenster
- 15b. Oel Filter/Filterdeckel
16. Deckel Scharniere
17. Kondensatbehälter

Description de l'appareil

1. Boîtier
2. Témoin du réseau (rouge)
3. Minuterie de centrifugation
4. Touche de centrifugation
5. Touche de verrouillage du couvercle
6. Touche de verrouillage de récipient à huile
7. Récipient à huile
8. Module de chauffage
9. Minuterie de friture
10. Témoin de service (verte)
11. Régulateur de température
12. Poignée de module de chauffage
13. Panier de friture
14. Touche de verrouillage du panier de friture
15. Couvercle
- 15a. Hublot
- 15b. Couvercle de filtre à huile
16. Charnière de couvercle
17. Récipient à condensé

Descrizione dell'apparecchio

1. Corpo
2. Spia rossa
3. Timer centrifuga
4. Pulsante centrifuga
5. Pulsante chiusura coperchio
6. Chiusura vasca dell'olio
7. Vasca dell'olio
8. Elemento di riscaldamento
9. Timer friggitrice
10. Spia di funzionamento (verde)
11. Termostato
12. Manico elemento di riscald.
13. Cestello
14. Pulsante chiusura cestello
15. Coperchio
- 15a. Finestrella
- 15b. Coperchio del filtro dell'olio
16. Cerniera del coperchio
17. Contenitore di raccolta della condensa



Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch der Friteuse 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.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Versichern Sie sich, dass das Anschlusskabel nicht mit einer Wärmequelle in Berührung kommen kann (Kochplatte, eingeschaltete Geräte usw.)
- Wenn das Anschlusskabel 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 Geräte 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.
- **ACHTUNG:**
Während des Schleudervorganges kann es vorkommen, dass sich das Gerät bewegt. Damit es nicht kippen kann, achten Sie darauf, dass Sie es immer auf einer flachen, hitzebeständigen Oberfläche aufstellen und dass auf alle Seiten genügend Abstand von ca. 30cm zu Wänden und Unebenheiten eingehalten wird!
- **Um Unfälle zu vermeiden, verschieben Sie das Geräte nie während es in Gebrauch ist und öffnen Sie niemals den Deckel wenn der Schleudervorgang läuft!**
- 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.

Hinweise

Wasser im Oel

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 „Tiefkühlahrung“)

Schleudervorgang

- ❖ Der Schleudervorgang kann bis zu 55% des aufgenommenen Fettes aus den Speisen entfernen.
- ❖ Wählen Sie immer zuerst den tieferen Schleudervorgang (Position 1) um zu sehen ob die Speisen ganz bleiben.
- ❖ Da die Grösse und Beschaffenheit der Speisen einen grossen Einfluss haben, raten wir Ihnen, die Schleuderzeit zuerst auf eine Minute zu beschränken.
- ❖ Achten Sie darauf, dass die Speisen immer in kleinen Teilen frittiert und geschleudert werden. Bei zu grossen oder zu schweren Stücken kann eine Unwucht entstehen und das Gerät beginnt zu vibrieren. Schalten Sie das Gerät sofort aus indem Sie den Timer (3) auf 0 stellen.
- ❖ Bei Überladung kann das Gerät auch selber abstellen. Warten Sie ca. 30 Minuten und versuchen Sie dann das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen.

Vorbereitung

- Entfernen Sie sämtliche Plastikfolien und Verpackungsteile.
- Waschen Sie den Frittierkorb (13) und den Oel Behälter (7) mit heissem Wasser und Seife und trocknen Sie beide gut ab.
- Wischen Sie die inneren und äusseren Oberflächen mit einem feuchten Tuch ab.

Entnehmen des Oel Behälters (7):

- Entfernen Sie das Heizelement (8) indem Sie den Hebel (Abb.A) kräftig nach oben ziehen.
- Schieben Sie den Riegel (Abb.C) nach aussen
- Drehen Sie den Behälter nach rechts (Abb.D)
- Achten Sie nach der Reinigung darauf, dass alle Teile wieder richtig eingesetzt und verriegelt sind!

Benutzung des Gerätes

Frittieren

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

1. Öffnen Sie den Deckel indem Sie die Verriegelungstaste (5) betätigen.
2. Entnehmen Sie den Frittier Korb (13) indem Sie die Verriegelungstaste des Korbes (14) drücken und diesen dann nach oben heraus ziehen.
3. Füllen Sie nun den Behälter (7) mit ca. 2 - 2.5 lt. Oel. Beachten Sie, dass die Maximalmarkierung nicht überschritten werden darf! Füllen Sie auch nicht weniger als bis zu der Minimalmarkierung ein.
4. Schliessen Sie das Gerät am Netz an. Die rote Energielampe (2) leuchtet auf. Drehen Sie den Thermostat (11) auf die gewünschte Temperatur. Sobald die Temperatur erreicht ist, schaltet die grüne Lampe (10) ein.
5. Setzen Sie erst jetzt den mit Frittiergut gefüllten Korb wieder in die Halterung ein.

Hinweis: Wenn Sie die Verriegelungstaste (14) beim Einsetzen des Korbes nicht drücken, arretiert dieser auf mittlerer Höhe über dem Oel (der Deckel kann trotzdem geschlossen werden). Dies ist vor allem für den Schleudervorgang wichtig. Um den Korb ganz herunter zu lassen, halten Sie die Verriegelungstaste (14) immer gedrückt.

6. Schliessen Sie den Deckel und lassen Sie den Korb in das heisse Oel sinken.
7. Wenn nötig schalten Sie den Timer (9) auf die gewünschte Frittierzeit. Durch das Sichtfenster (15) können Sie den Frittiervorgang beobachten.

Schleudern

Wenn das Frittieren zu Ende ist können Sie

ENTWEDER das Frittiergut direkt herausnehmen indem Sie den Deckel öffnen und den Korb durch drücken der Verriegelungstaste (14) ganz herausziehen.

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 Frittiergut viel überschüssiges Fett.

ODER das Frittiergut mit dem speziellen Schleudervorgang von bis zu 55% von dem aufgenommenen Fett befreien:

- Lassen Sie den Deckel geschlossen.
- Drücken Sie die Verriegelungstaste (14) und schieben Sie den Frittierkorb (13) nach oben bis dieser in der höheren Position einrastet. Das Frittiergut ist jetzt nicht mehr im Oel.
- Drücken Sie die Schleudertaste (4) auf die tiefe Drehzahl (Position 1).
- Schalten Sie den Schleudervorgang ein indem Sie den Timer (3) auf die gewünschte Zeit drehen.
- Je nach Speise im Frittierkorb können Sie jetzt die Schleudertaste (4) auf die höhere Drehzahl (Position 2) stellen. (Bitte beachten Sie die Hinweise weiter oben „Schleudervorgang“)!
- Der Schleudervorgang kann gestoppt werden indem der Timer (3) auf „0“ gedreht wird.
- Nachdem der Timer abgelaufen ist, stellen Sie die Schleudertaste (4) wieder auf die tiefere Drehzahl (Position 1) und nehmen das Frittiergut heraus indem Sie den Deckel öffnen (5) und den Korb durch Drücken der Taste (14) heraus ziehen.

Wenn Sie mit frittieren fertig sind, müssen Sie sofort den Thermostat (11) wieder auf 0 drehen, und den Netzstecker ziehen. Lassen Sie den Deckel offen und warten Sie, bis das Öl erkaltet ist. Fahren Sie erst dann mit der Reinigung fort.

*Wenn Sie Frittiergut 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 Öl geben. **Seien Sie vorsichtig dabei und verwenden Sie nur eine dafür geeignete Kelle.** Lassen Sie das Frittiergut niemals mit blossen Händen in das heiße Öl fallen. Dies kann zu Verbrennungen führen.*

Tiefkühlahrung

Besondere Vorsichtsmassnahmen

Wenn Sie Eis oder Wasser in eine heiße Frittierflüssigkeit geben, entstehen heiße Spritzer, die Verbrennungen erzeugen können. Ausserdem schäumt und brodeln 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 und mit geschlossenem Deckel in die heiße Frittierflüssigkeit versenken. Beachten Sie auch die Hinweise auf der Produkte Verpackung des Frittiergutes.

Reinigung

- Drehen Sie den Thermostat (11) auf 0 und ziehen Sie den Netzstecker.
- Warten Sie mit der Reinigung, bis das Öl kalt geworden ist.
- Reinigen Sie die Aussenseite des Gehäuses mit einem feuchten Tuch.
- Den Deckel können Sie aus dem Gehäuse herausziehen (Abb. B) und dann das Sichtfenster mit Wasser und Seife gründlich reinigen. Waschen Sie den Deckel nicht in der Spülmaschine.
- Den Frittierkorb reinigen Sie am besten mit heissem Wasser und Seife. Geben Sie acht, dass der Korb gut abgetrocknet wird.
- Versorgen Sie die Friteuse mit dem geschlossenen Deckel damit das Öl frisch bleibt.

Den Behälter (7) reinigen Sie am Besten dann, wenn Sie das Öl auswechseln müssen. Entsorgen Sie das Öl wie vorgeschrieben und lassen Sie es nicht den Abfluss hinunter.

- Das Heizelement (8) durch Ziehen des Hebels (Abb.A) nach oben entfernen
- Die Verriegelung für den Ölbehälter (6) öffnen (Abb.C) und den Behälter durch eine Rechtsdrehung (Abb.D) herausnehmen.
- Das Öl kann jetzt entsorgt werden. Den Behälter mit heissem Wasser und Seife gut reinigen und trocknen lassen.
- Jetzt können Sie auch das Gehäuse (1) innen mit heissem Wasser und Seife reinigen.
- Wenn alles trocken ist, den Behälter(7) mit einer Linksdrehung (Abb.D) einsetzen und die Verriegelung (6) schliessen (Abb.C).
- Das Heizelement (8) so einsetzen, dass der Steckkontakt (Abb.A) gut einrastet.

Öl Filter :

- Öffnen Sie den Filterdeckel und nehmen Sie den Ölfiter 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.
- Cet appareil est destiné exclusivement à l'usage ménager.
- S'assurer que le cordon de raccordement électrique ne puisse être en contact avec une source de chaleur (plaque 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.
- ATTENTION:
Durant le processus de centrifugation, il peut arriver que l'appareil bouge. Afin que l'appareil ne puisse se renverser, toujours veiller à le poser sur une surface plane et résistante à la chaleur et à ce qu'il y ait une distance suffisante d'environ 30cm sur tous les côtés par rapport aux murs et aux inégalités!
- **Afin de prévenir les accidents, ne jamais déplacer l'appareil pendant son utilisation et de jamais ouvrir le couvercle durant la centrifugation!**
- 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»).

Centrifugation

- ❖ Le processus de centrifugation permet d'extraire jusqu'à 55% de l'huile absorbée par les aliments.
- ❖ Toujours sélectionner d'abord le palier de centrifugation le plus bas (position1) pour voir si les aliments restent entiers.
- ❖ Comme la grandeur et la structure des aliments ont une grande incidence, nous vous conseillons de limiter d'abord le temps de centrifugation à une minute.
- ❖ Veiller toujours à frire et à centrifuger les aliments en petits morceaux Si les morceaux sont trop grands ou trop lourds, ils peuvent provoquer un déséquilibre de l'appareil et le faire vibrer. Mettre immédiatement l'appareil hors tension en réglant la minuterie (3) sur 0.
- ❖ En cas de surcharge, l'appareil peut s'arrêter de lui-même. Attendre env. 30 minutes et tenter de remettre l'appareil en marche.

Préparation

- Retirer toutes les feuilles en plastique et parties de l'emballage.
- Laver le panier de friture (13) et le récipient de friture (7) à l'eau chaude et au savon puis les sécher soigneusement.
- Essuyer les surfaces internes et externes à l'aide d'un chiffon humide.

Retirer le récipient à huile (7)

- Retirer le module de chauffage (8) en tirant énergiquement le levier (fig.A) vers le haut
- Pousser le verrou (fig. C) vers l'extérieur
- Tourner le récipient vers la droite (fig. D)
- Après le nettoyage, veiller à ce que toutes les pièces soient correctement montées et verrouillées!

Utilisation de l'appareil

Frيره

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

1. Ouvrir le couvercle en actionnant la touche de verrouillage (5).
2. Retirer le panier de friture (13) en pressant la touche de verrouillage du panier de friture (14) puis le retirer en tirant vers le haut.
3. Remplir maintenant le récipient (7) avec env. 2 - 2.5 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.
4. Raccorder l'appareil au secteur. La lampe témoin rouge (2) s'allume. Tourner le thermostat (11) sur la température désirée. Dès que la température est atteinte, le témoin vert (10) s'allume.
5. Ne remettre sur le support le panier rempli de marchandise à frire que seulement maintenant.

Indication: Si vous ne pressez pas la touche de verrouillage (14) lors de la mise en place du panier, celui-ci s'arrête à mi-hauteur au-dessus de l'huile (le couvercle peut quand même être fermé). Ceci est surtout important pour la centrifugation. Pour descendre le panier tout en bas, toujours maintenir la touche de verrouillage (14) enfoncée.

6. Fermer le couvercle et faire descendre le panier dans l'huile bouillante.
7. Si nécessaire, régler la minuterie (9) sur le temps de friture désiré. Le hublot (2) vous permet d'observer le processus de friture.

Centrifuger

Quand la friture est terminée, vous pouvez

SOIT retirer directement l'aliment frit après avoir ouvert le couvercle, en extrayant complètement le panier et en pressant la touche de verrouillage (14).

Pour laisser aussi peu d'huile que possible dans les aliments, il faut bien secouer le panier à plusieurs reprises. Recouvrir les aliments au moyen d'un papier ménager. Celui-ci extrait beaucoup de graisse excédentaire de l'aliment frit

OU éliminer jusqu'à 55% la graisse absorbée par l'aliment frit, au moyen du processus de centrifugation spécial.

- Laisser le couvercle fermé.
- Presser la touche de verrouillage (14) et pousser le panier de friture (13) vers le haut jusqu'à ce que ce que celui-ci s'encliquette dans la position supérieure. L'aliment frit n'est plus dans l'huile.
- Presser la touche de centrifugation (4) sur la vitesse de rotation la plus basse (position 1).
- Enclencher le processus de centrifugation en tournant la minuterie (3) sur le laps de temps désiré.
- Selon la nature de l'aliment se trouvant dans le panier de friture, vous pouvez maintenant positionner la touche de centrifugation (4) sur la vitesse supérieure (position 2). (veuillez tenir compte des indications susmentionnées "Centrifugation")
- Le processus de centrifugation peut être arrêté en tournant la minuterie (3) sur "0".
- Dès que le laps de temps de la minuterie est écoulé, repositionner la touche de centrifugation (4) sur la vitesse de rotation inférieure (position 1) puis retirer l'aliment frit en ouvrant le couvercle (5) et extraire le panier en pressant la touche (14).

Si la friture est terminée, il faut immédiatement remettre le thermostat (11) en position 0 et 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 bouillonne 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.
- Après avoir refermé le couvercle de la friteuse, immerger lentement le panier dans le liquide de friture préalablement chauffé. Veuillez observer également les indications sur l'emballage du produit à frire.

Nettoyage

- Tourner le thermostat (11) sur position 0 et retirer la fiche.
- Attendre pour le nettoyage jusqu'à ce que l'huile soit froide.
- Nettoyer la partie extérieure du boîtier à l'aide d'un chiffon humide.
- Le couvercle peut être retiré du boîtier (fig.B) pour nettoyer soigneusement le hublot à l'eau et au savon. Ne pas laver le couvercle dans le lave-vaisselle.
- 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.

De préférence, nettoyez le récipient (5) quand vous devez changer l'huile. Éliminez l'huile comme prescrit et ne l'évacuez pas dans les égouts.

- Retirer le module de chauffage (8) en tirant le levier (fig.A) vers le haut.
- Ouvrir le verrouillage du récipient à huile (6) en tirant le levier vers le haut (fig.C) puis extraire le récipient (fig.D) en le pivotant vers la droite.
- L'huile peut maintenant être évacuée. Bien nettoyer le récipient à l'eau chaude et au savon puis le laisser sécher.
- Maintenant, vous pouvez aussi nettoyer l'intérieur du boîtier (1) à l'eau chaude et au savon.
- Quand tout est sec, mettre en place le récipient (7) en le pivotant vers la gauche (fig.D) et fermer le verrouillage (fig.C).
- Monter le module de chauffage (8) de manière à ce que le contact à fiche (fig.A) s'encliquette bien.

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.

Istruzioni per l'uso

ITALIANO

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.
- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso nell'ambito domestico.
- Assicurarci che il cavo di alimentazione non possa venire a contatto con fonti di calore (piastra della cucina, apparecchi accesi, 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 il pericolo di ustioni.
- **ATTENZIONE:**
Durante la procedura di centrifuga può succedere che l'apparecchio si muova. Per evitare che l'apparecchio si possa rovesciare, è opportuno collocarlo sempre su una superficie piana, resistente al calore e fare in modo che venga rispettata su tutti i lati una distanza sufficiente di ca. 30 cm dalle pareti e le irregolarità di livello!
- **Onde evitare incidenti, non spostare mai l'apparecchio quando è in funzione; evitare anche di aprire il coperchio quando è operativa la funzione centrifuga!**
- 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").

Procedura di centrifuga

- ❖ La procedura di centrifuga è in grado di rimuovere dai cibi fino al 55% del grasso assorbito.
- ❖ Inizialmente, selezionare sempre la procedura di centrifuga minima (posizione 1) per vedere se i cibi si mantengono interi.
- ❖ Poiché le dimensioni e le caratteristiche dei cibi hanno una grande influenza, inizialmente si raccomanda di limitare la funzione centrifuga a un minuto.
- ❖ Fare in modo di friggere e fare centrifugare sempre i cibi in piccole parti. In caso di pezzi troppo grandi o troppo pesanti, può formarsi uno squilibrio, che comporta la vibrazione dell'apparecchio. Spegnerne subito l'apparecchio posizionando il timer (3) su 0.
- ❖ In caso di eccessiva sollecitazione (sovraccarico) può accadere che l'apparecchio si spenga da sé. Attendere ca. 30 minuti e riprovare a mettere in funzione l'apparecchio.

Preparazione

- Rimuovere tutte le pellicole di plastica e le parti dell'imballaggio.
- Lavare il cestello (13) e la vasca (7) con acqua calda e sapone e asciugarla con cura.
- Passare un panno inumidito sulle superfici interne ed esterne.

Rimozione della vasca dell'olio (7):

- Rimuovere l'elemento di riscaldamento (8) tirando con forza la leva (Fig. A) verso l'alto.
- Fare scorrere la barra (Fig. C) verso l'esterno.
- Ruotare la vasca verso destra (Fig. D).
- Dopo la pulizia, è importante che tutti i componenti vengano nuovamente assemblati e fissati correttamente!

Uso dell'apparecchio

Frittura

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

1. Aprire il coperchio premendo il pulsante di chiusura (5).
2. Prendere il cestello di frittura (13) premendo il pulsante di chiusura del cestello (14) e tirarlo verso l'alto.
3. A questo punto, riempire la vasca (7) con circa 2 – 2,5 l di olio. Fare attenzione a non superare il livello massimo, poiché altrimenti l'olio potrebbe fuoriuscire al momento del riscaldamento. Assicurarci anche che l'olio non rimanga al di sotto del livello minimo.
4. Allacciare l'apparecchio alla rete. La spia dell'alimentazione rossa (2) si accende. Girare il termostato (11) sulla temperatura desiderata. Non appena la temperatura è stata raggiunta, la spia verde (10) si accende.
5. Reinscrivere solo adesso il cestello riempito con gli alimenti da friggere nel supporto.

Avvertenza: se non si preme il pulsante di chiusura (14) all'inserimento del cestello, quest'ultimo si ferma a metà corsa sull'olio (il coperchio può essere comunque chiuso). Questo è importante soprattutto per la procedura di centrifuga. Per lasciare il cestello nella posizione estrema inferiore, mantenere sempre premuto il pulsante di chiusura del cestello (14).

6. Chiudere il coperchio e lasciare immergere il cestello nell'olio.
7. Se necessario, impostare il timer (9) sul tempo di frittura desiderato. Attraverso la finestrella (15) è possibile osservare il processo di frittura.

Centrifuga

Quando la frittura è terminata è possibile:

- Tirare fuori direttamente i cibi fritti aprendo il coperchio ed estraendo il cestello dopo avere premuto il pulsante di chiusura del cestello (14). Per lasciare la minore quantità possibile di olio sui cibi, si consiglia di scuotere un paio di volte il cestello. Coprire i cibi con la carta assorbente, per permettere di eliminare un bel po' di grassi superflui dagli ingredienti fritti.
- Liberare i cibi fritti dai grassi assorbiti (fino al 55%) attivando la speciale procedura di centrifuga:
 - Lasciare chiuso il coperchio.
 - Premere il pulsante di chiusura del cestello (14) e fare scorrere verso l'alto il cestello (13) fino a quando lo stesso si aggancia nella posizione estrema superiore. Ora il cibo fritto non si trova più immerso nell'olio.
 - Premere il pulsante centrifuga (4) impostandolo sulla velocità minima (posizione 1).
 - Attivare la procedura di centrifuga impostando il timer (3) sul tempo desiderato.
 - A seconda dei cibi presenti nel cestello, ora è possibile impostare il pulsante centrifuga (4) sulla velocità massima (posizione 2) (si prega di osservare le avvertenze riportate sopra "Procedura di centrifuga")!
 - È possibile fermare la procedura di centrifuga posizionando il timer (3) su "0".
 - Quando il timer suona, impostare nuovamente il pulsante centrifuga (4) sulla velocità minima (posizione 1), estrarre i cibi fritti, aprendo il coperchio (5) ed estraendo il cestello mediante la pressione del pulsante di chiusura del cestello (14).

Quando la frittura è terminata, occorre riposizionare immediatamente il termostato (11) su 0 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 e 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 produce schiuma e bolle in maniera tale da aumentare notevolmente il suo volume. 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

- Girare il termostato (11) su 0 e staccare il cavo di alimentazione.
- Non iniziare la pulizia, prima che l'olio non si sia raffreddato.
- Pulire le parti esterne dell'apparecchio con un panno umido.
- Il coperchio può essere staccato dall'apparecchio (Fig. B) e la finestrella si può lavare accuratamente con acqua e sapone. Non lavare il coperchio in lavastoviglie.
- 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.

La vasca (5) va pulita preferibilmente quando si cambia l'olio. Non gettare l'olio nel lavandino, ma seguire le norme di smaltimento in vigore.

- Rimuovere l'elemento di riscaldamento (8) tirando la leva (Fig. A) verso l'alto.
- Aprire la chiusura della vasca dell'olio (6) (Fig. C) e il cestello con una rotazione a destra (Fig. D).
- Ora è possibile smaltire l'olio. Pulire bene la vasca con acqua calda e sapone e asciugarla.
- A questo punto, è possibile pulire con acqua calda e sapone anche la parte interna del corpo della friggitrice (1).
- Quando tutto è asciutto, posizionare il cestello (7) con una rotazione a sinistra (Fig. D) e chiudere la chiusura (6) (Fig. C).
- Posizionare l'elemento di riscaldamento (8) in modo che il contatto a innesto (Fig. A) si agganci correttamente.

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 défauts dus 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
Oltnerstrasse 93
4663 Aarburg
Tel: 062 787 77 00 / e-mail: office@rotel.ch