



# ROMMELSBACHER

F Mode d'emploi



**FRH 1700**  
Friteuse à l'air chaud

## Table des matières

<b>Description du produit</b> .....	3
<b>Panneau de commande/affichage</b> .....	3
<b>Introduction</b> .....	4
Utilisation conforme .....	4
Données techniques .....	4
Contenu de la livraison .....	4
<b>Consignes de sécurité</b> .....	5
Consignes de sécurité générales .....	5
Consignes de sécurité pour l'utilisation de l'appareil .....	6
<b>Avant la première mise en service</b> .....	8
<b>Revêtement antiadhésif</b> .....	8
<b>Programmes disponibles</b> .....	9
<b>Individualisation des programmes</b> .....	10
<b>Mise en service et utilisation</b> .....	10
1. Branchez l'appareil sur le secteur .....	10
2. Passer du mode veille au mode sélection .....	10
3. Préparer l'appareil à l'utilisation .....	11
4. Sélectionner un programme .....	11
5. Démarrer le programme .....	11
6. Modifier la température et le temps de préparation pendant le fonctionnement .....	12
7. Rappel de secouer/tourner .....	12
8. Vérifier le résultat pendant le fonctionnement .....	12
9. Fonction <i>Pause</i> .....	13
10. Terminer le programme .....	13
11. Retirer le panier à friture .....	13
12. Arrêt permanent de l'appareil .....	13
<b>Eclairage de la chambre de cuisson</b> .....	14
Changer la lampe de la chambre de cuisson .....	14
<b>Conseils et astuces pour bien réussir</b> .....	14
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	16
<b>Guide de dépannage</b> .....	17
<b>Élimination/recyclage</b> .....	18



## Introduction



Nous vous félicitons pour l'achat de cette Rommelsbacher friteuse à l'air chaud et vous remercions pour votre confiance. Le maniement simple et les applications multiples vous enchanteront sûrement. Afin que vous preniez beaucoup de plaisir à utiliser votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire et suivre les instructions suivantes. Veuillez bien garder ce manuel d'utilisation et le transmettre au prochain utilisateur. Nous vous en remercions.

### Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des ménages et des domaines similaires, telles que::

- des cuisines pour les employés des magasins, bureaux et d'autres petites entreprises
- des exploitations agricoles
- des clients des hôtels, motels, chambres d'hôtes et quartiers résidentiels similaires.

Toutes autres utilisations ou modifications de l'appareil sont considérées comme non conformes et impliquent un risque considérable d'accidents. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dégâts issus d'une utilisation non-conforme. L'appareil est conçu pour la friture à l'air chaud, pour la cuisson et pour réchauffer des aliments. Cet appareil ne convient **pas** à un usage commercial.

### Données techniques

Ne raccorder qu'à une prise de courante de terre usuelle, installée en règle. S'assurer que la tension du secteur correspond à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne raccorder qu'au courant alternatif!

Tension nominale:	220-240 V~ 50 / 60 Hz
Puissance nominale:	1700 W
Consommation en mode veille:	< 0,4 W
Classe de protection:	I
Dimensions de l'appareil (env.):	25 x 29,5 x 41,5 cm (L x H x P)
Poids (env.):	5,4 kg

### Contenu de la livraison

- friteuse à l'air chaud FRH 1700
- panier à friture/cuisson
- grille à friture avec espaceurs en silicone

Vérifiez immédiatement après le déballage, l'intégralité du contenu ainsi que l'état parfait de produit et de toutes les pièces accessoires.



**ATTENTION: Lire attentivement toutes les notices de sécurité et les instructions! Ne pas respecter les consignes de sécurité et les instructions peut provoquer une électrocution, un incendie, et/ou des blessures/brûlures graves!**

### Consignes de sécurité générales

- Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisante, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance adéquate ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils en comprennent bien les dangers potentiels.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonction sans surveillance.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance s'il est en fonction ou relié au réseau d'alimentation électrique.
- Les matériaux d'emballage tels que des sacs en plastique ne doivent pas être à la portée des enfants.
- Ne jamais faire fonctionner cet appareil via un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé (p. ex. dites prises de courant sans fils ou prises smart).
- Avant toute utilisation, vérifier l'intégrité de l'appareil et des accessoires. Il ne doit plus être utilisé après une chute ou s'il présente des dommages visibles. Dans ces cas, débranchez l'appareil et faites-le vérifier par un spécialiste.

- Veillez à l'emplacement du cordon et prenez tous les précautions nécessaires afin que personne ne puisse s'y empêtrer ou trébucher, afin d'éviter de tirer l'appareil et de le faire tomber incidemment au sol.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation reste éloigné des surfaces chaudes, pointues, coupantes ou des sollicitations mécaniques. Vérifiez régulièrement que le câble n'est pas endommagé ou ne présente pas des traces d'usure. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque d'une décharge électrique.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Les réparations ne peuvent être effectuées que par des entreprises spécialisées autorisées ou par notre service après-vente d'usine. Des réparations inappropriées peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- Ne jamais plonger l'appareil, le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau pour les nettoyer.
- Ne stocker pas l'appareil à l'extérieur ou dans des endroits humides.
- Cet appareil électrique est en conformité avec les consignes de sécurité relatives à ce sujet. Si l'appareil ou le câble est endommagé, immédiatement débrancher l'appareil.
- Une utilisation non-conforme et le non-respect du mode d'emploi entraînent la perte du droit à la garantie.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il n'a pas été correctement assemblé.

### Consignes de sécurité pour l'utilisation de l'appareil



**ATTENTION: Risque de blessures/brûlures!**

- Les surfaces de l'appareil, le panier et le grille à friture, les autres pièces accessoires ainsi que les aliments sont très chauds pendant l'utilisation. Même après l'extinction de l'appareil, les surfaces chaudes restent chaudes pour un certain temps!
- Une ouverture de sortie d'air se trouve à l'arrière de l'appareil. Faites attention à la vapeur/l'air chaud s'en échappant!

- **Faites attention à la vapeur chaude qui s'échappe lorsque vous retirez le panier à friture. Utilisez éventuellement un gant de cuisine pour vous protéger des brûlures!**
- **Après avoir retiré le panier à friture chaud, posez-le toujours sur un support résistant à la chaleur pour éviter d'endommager le plan de travail!**
- **Attention! Les aliments surchauffés, les graisses et les huiles peuvent s'enflammer. N'utiliser donc l'appareil que sous surveillance!**
- **Attention! Si des aliments, des graisses ou des huiles s'enflamment par suite d'une surchauffe, débranchez immédiatement l'appareil!**
- **Attention! N'éteignez jamais le feu avec de l'eau!**

### **Travaillez donc avec précaution:**

- Nous recommandons l'utilisation de maniques.
- L'appareil travaille avec de l'air chaud, ne le remplissez jamais avec de l'huile ou de la graisse de friture!
- Quand vous remplissez le panier à friture, veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant sur le dessus de la chambre de cuisson.
- Les aliments humides doivent être séchés avant la préparation. Enlever la glace non adhérente des aliments congelés!
- Ne mettre l'appareil en marche qu'avec le panier à friture mis en place.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface de rangement et ne recouvrez pas pendant l'utilisation les trous d'aération au-dessus du panneau de commande ainsi que l'évacuation à air chaud au dos de l'appareil.
- Pour le placement de l'appareil, veuillez suivre les conseils suivants:
  - o Veuillez placer l'appareil hors de portée des enfants.
  - o Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur, stable et plane (pas de surfaces vernies, pas de nappes, etc.)
  - o Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'autres sources de chaleur (cuisinière, flamme de gaz, etc.) ainsi que dans un environnement à risque d'explosion, dans lequel se trouvent des liquides inflammables ou des gaz.
  - o Veillez à laisser une distance d'au moins 20 cm tout autour de l'appareil pour éviter tous dommages dus à la chaleur ou à la vapeur et pour pouvoir utiliser librement l'appareil.
  - o Ne jamais utiliser l'appareil en dessous de placards, étagères suspendues,

ou à proximité d'objets sensibles à l'humidité. Veuillez assurer une libre circulation de l'air.

- Ne pas transporter l'appareil quand il est chaud. L'appareil et les accessoires doivent être complètement froids pour le nettoyage ou le transport.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des mains humides.
- Pour un arrêt sûr de l'appareil, veuillez débrancher le câble d'alimentation.

## Avant la première mise en service

- Retirez les éventuels films de protection, le matériel publicitaire et les matériaux d'emballage de l'appareil et des accessoires. Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil et tous les accessoires conformément aux instructions de nettoyage figurant dans ce manuel.
- En outre, il est nécessaire de chauffer l'élément chauffant intégré pendant un court laps de temps afin de garantir son bon fonctionnement.
- Chauffez l'appareil avec la grille à friture insérée en utilisant le programme  à 200 °C pendant 10 minutes afin de cuire la couche protectrice de l'élément chauffant.
- Une fois l'appareil refroidi, nettoyez l'intérieur avec un chiffon humide.

**Remarque:** Veuillez ne pas être dérangé par le léger dégagement de fumée et d'odeurs, inoffensif et de courte durée, qui se produit. Veillez à bien aérer la pièce pendant cette période.

## Revêtement antiadhésif

- Le panier et la grille à friture sont dotés d'un revêtement antiadhésif de haute qualité. Celui-ci est très facile à nettoyer et se caractérise par d'excellentes propriétés antiadhésives.
- Pour que le revêtement conserve ces propriétés, il convient de respecter les consignes suivantes:
  - o Ne coupez jamais avec un couteau ou un objet similaire sur la surface du panier ou de la grille à friture.
  - o Ne placez pas ou ne déposez pas de barquettes en aluminium, de feuilles d'aluminium, etc. dans le panier ou dans la grille à friture.
  - o N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine ou de gril en métal, ni d'objets pointus ou à arêtes vives pour tourner ou retirer les aliments à préparer.

**Remarque:** Nous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine et de barbecue en plastique résistant à la chaleur ou en bois.

- Lors du nettoyage des surfaces, n'utilisez pas de produits abrasifs, de sprays pour four ou d'accessoires de nettoyage qui grattent.
- Pour le nettoyage, nous recommandons une éponge/brosse à vaisselle douce ainsi que de l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle.

## Programmes disponibles

- Les touches de sélection de programme sur le panneau de commande permettent de choisir entre 10 programmes. La température ou la durée du programme pré réglé peut être adaptée à vos besoins personnels et mémorisée.

**Remarque:** Si, pendant un programme actif, l'appareil est débranché du réseau électrique et rebranché dans un bref délai, il reprend automatiquement le fonctionnement.

- Le tableau ci-dessous indique les températures et les durées de programme pré réglées (valeurs indicatives):

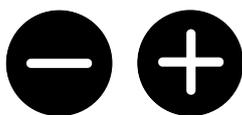
Affichage	Programme	Température pré réglée (*)	Durée prédéfinie (**)	Rappel de secouer/tourner
	Préchauffer	200 °C <i>pas modifiable</i>	5 minutes <i>pas modifiable</i>	pas actif
	Frites	200 °C	20 minutes	actif
	Volaille	180 °C	15 minutes	actif
	Grillade	200 °C	20 minutes	pas actif
	Légumes	150 °C	20 minutes	actif
	Cuisson	160 °C	30 minutes	pas actif
	Réchauffer	80 °C	30 minutes	pas actif
	Décongeler	chauffage pas active	30 minutes	pas actif

	Favori	60 °C	10 minutes	active
	Extra	200 °C	3 minutes	pas active

(\*) La température peut être réglée de 60 à 200 °C par incréments de 5 °C.

(\*\*) La durée du programme peut être réglée de 1 à 60 minutes, par paliers de 1 minute.

## Individualisation des programmes



- Les programmes peuvent être modifiés selon vos préférences individuelles et mémorisés de manière permanente.
- Une fois les nouveaux paramètres (température et durée du programme) réglés, effleurez simultanément les touches **Réduire la valeur** et **Augmenter la valeur** pendant environ 3 secondes. La mémorisation réussie est signalisée par un signal sonore.

**Remarque:** Au programme **Préchauffage**, aucun réglage individuel n'est possible, le programme **Décongeler** ne permet qu'une modification de la durée du programme.

## Mise en service et utilisation

### 1. Branchez l'appareil sur le secteur



- Déroulez le cordon d'alimentation complètement du rangement du cordon au verso de l'appareil.
- Branchez l'appareil sur une prise de courant correctement installée.
- L'appareil effectue maintenant un test d'affichage: Tous les éléments lumineux du panneau de commande s'allument pendant environ une seconde et un signal sonore retentit, puis l'appareil passe directement en mode de sélection.



**Remarque:** Si aucune opération n'est effectuée dans un délai de 3 minutes, l'appareil passe automatiquement en mode veille.

### 2. Passer du mode veille au mode de sélection



- Tapez brièvement sur la touche **Marche/Arrêt/Pause** pour passer du mode veille au mode de sélection.

### 3. Préparer l'appareil à l'utilisation

- Retirez le panier à friture.
- Placez la grille à friture dans le panier à friture. Veillez à ce que les 4 espaceurs soient correctement placés dans les encoches prévues à cet effet sur la grille à friture.
- Remplissez maintenant le panier à friture avec les aliments préparés.
- Insérez le panier à friture dans la chambre de cuisson, jusqu' à ce qu'il s'enclenche. Maintenant l'appareil est en mode de sélection.

### 4. Sélectionner un programme



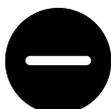
- Sélectionnez le programme souhaité, par ex. **frites**, en effleurant brièvement la touche de sélection du programme correspondante.



- Les touches **Réduire la valeur** et **Augmenter la valeur** permettent de modifier la durée du programme. Un appui long sur la touche correspondante accélère la sélection.



- En effleurant brièvement la touche **Température/Durée du programme**, vous passez au réglage de la température.



- Vous pouvez maintenant modifier la température de cuisson à l'aide des touches **Réduire la valeur** et **Augmenter la valeur**. Un appui long sur la touche correspondante accélère la sélection.

### 5. Démarrer le programme



- Une fois les paramètres souhaités réglés, effleurez brièvement la touche **Marche/Arrêt/Pause**, pour lancer le programme. Un double signal sonore retentit. Sur le panneau de commande, les symboles des programmes non actifs s'éteignent et l'écran affiche le temps de préparation restant sous la forme d'un compte à rebours

**Remarque:** En tapant brièvement sur la touche **Température/Durée de cuisson**, l'écran passe à l'affichage de la température de cuisson réglée et revient peu après à l'affichage du compte à rebours. (\*)



## 6. Modifier la température et le temps de préparation pendant le fonctionnement



- Avec les touches **Réduire la valeur** et **Augmenter la valeur**, vous pouvez modifier la durée du programme (\*). En appuyant longtemps sur les touches, vous pouvez accélérer la sélection.



- En effleurant brièvement la touche **Température/Durée de cuisson**, vous passez également au réglage de la température pendant le fonctionnement. (\*)



- Vous pouvez maintenant modifier la température de cuisson à l'aide des touches **Réduire la valeur** et **Augmenter la valeur**. (\*) Une pression prolongée sur la touche correspondante accélère la sélection.

**Remarque:** Les paramètres modifiés sont automatiquement pris en compte, il n'est donc pas nécessaire de les confirmer séparément.

## 7. Rappel de secouer/turner

- Cette fonction vous rappelle que le contenu doit être secoué (p. ex. frites, quartiers de pommes) ou tourné (p. ex. cuisses de poulet, bâtonnets de poisson) pour obtenir un résultat parfait.
- Pour ce faire, un signal sonore retentit plusieurs fois après 2/3 de la durée de programme réglée au démarrage du programme, l'affichage de la durée du programme clignote brièvement à l'écran et l'éclairage de la chambre de cuisson est activé.

**Remarque:** Le rappel de secouer/turner n'est pas actif pour les programmes qui ne nécessitent pas de tournement et dont la durée est inférieure à 6 minutes.

(\*) Sauf pour les programmes dont les paramètres ne sont pas modifiables.

## 8. Vérifier le résultat pendant le fonctionnement



**ATTENTION: Risque de blessures/brûlures!**

**Faites attention à la vapeur chaude qui s'échappe lorsque vous retirez le panier à friture. Le cas échéant, utilisez une manique pour vous protéger des brûlures!**

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage situé sur la partie supérieure de la poignée et retirez le panier à friture de la chambre de cuisson. Le fonctionnement est en pause, le compte à rebours sur l'écran et le capteur tactile du programme actif clignotent.
- Posez le panier à friture sur une surface résistante à la chaleur!
- Vérifiez les résultats déjà obtenu.
- Remettez ensuite le panier à friture dans la chambre de cuisson. Veillez à ce que le panier à friture s'enclenche dans le dispositif de verrouillage.
- Le programme se poursuit automatiquement.

**Remarque:** Le programme est en mode d'attente pendant que le panier à friture est retiré. Après 15 minutes en mode d'attente, l'appareil passe en mode de veille.

## 9. Fonction *Pause*



- Pour une pause à court terme du programme, il est possible d'utiliser la fonction *Pause*. Tapez brièvement sur la touche **Marche/Arrêt/Pause** pour activer la fonction. L'affichage du temps de préparation ainsi que le symbole du programme sélectionné clignotent à l'affichage.



- Le programme est en mode d'attente pendant la fonction *Pause*.
- Pour terminer la fonction *Pause*, effleurez à nouveau brièvement la touche **Marche/Arrêt/Pause**. Le programme reprend alors.

**Remarque:** La fonction *Pause* est active pour 15 minutes au maximum. Après, l'appareil passe automatiquement en mode veille.

**Remarque:** Si le panier à friture est retiré et remis en place pendant la fonction *Pause*, l'appareil poursuit le programme pausé automatiquement.

## 10. Terminer le programme

- Une fois le temps de préparation écoulé, l'appareil passe automatiquement en mode veille. Un signal sonore retentit plusieurs fois.

### Arrêt prématuré du programme:



- Le programme peut être terminé à tout moment en tapotant pendant au minimum 2 secondes sur la touche **Marche/Arrêt/Pause**. Un signal sonore retentit et l'appareil passe en mode veille.

## 11. Retirer le panier à friture



### **ATTENTION: Risques de blessures/brûlures!**

**Faites attention à la vapeur chaude qui s'échappe lorsque vous retirez le panier à friture. Le cas échéant, utilisez une manique pour vous protéger des brûlures!**

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage situé sur la partie supérieure de la poignée et retirez le panier à friture de la chambre de cuisson.
- Placez le panier à friture sur une surface résistante à la chaleur afin d'éviter d'endommager le plan de travail.
- Retirez les aliments préparés.

## 12. Arrêt permanent de l'appareil



- Pour éteindre durablement l'appareil, débrancher la fiche secteur après chaque utilisation.

## Eclairage de la chambre de cuisson



- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité G.
- L'éclairage de la chambre de cuisson peut être activé ou désactivé en effleurant la touche **Eclairage de la chambre de cuisson**.
- En mode veille et lorsque le tiroir est ouvert, l'éclairage de la chambre de cuisson n'est pas disponible.
- L'éclairage de la chambre de cuisson dispose d'une extinction automatique après une minute.

## Remplacer la lampe de la chambre de cuisson



- **ATTENTION: Débrancher toujours la fiche secteur de la prise de courant avant de changer l'ampoule!**



- **ATTENTION: Toujours laisser refroidir l'appareil avant de changer l'ampoule!**

- Dévisser avec précaution le couvercle de la lampe dans la partie supérieure arrière de la chambre de cuisson, retirer l'ampoule halogène défectueuse en la tirant tout droit vers le bas.
- Insérer la nouvelle ampoule (résistante à la chaleur, 230 V~, 25 W, G9, T 300 °C) dans le socle et l'enfoncer avec précaution. **Attention:** Ne pas toucher l'ampoule halogène à main nue. Utiliser si possible des gants en tissu ou une serviette en papier.
- Ensuite, insérer le couvercle de la lampe dans le filetage et visser à la main.

**Remarque:** N'utiliser que des ampoules d'origine adaptées! Les pièces de rechange peuvent être obtenues auprès du service clientèle de votre revendeur.

## Conseils et astuces pour bien réussir

- Lors de la préparation, respectez également les indications du fabricant sur l'emballage des aliments et des ingrédients.
- Les temps de préparation indiqués dans les propositions de recettes ci-dessous sont des valeurs indicatives. Ils peuvent varier considérablement en fonction des quantités et des goûts.
- Les aliments qui peuvent être préparés au four sont également réussis dans la friteuse à air chaud, mais le temps de préparation est ici nettement plus court, souvent de l'ordre de 20 à 30 %.
- Plus les aliments sont froids, plus la durée de préparation est longue, mais elle ne s'allonge que très peu et est même nettement inférieure à celle du four traditionnel.
- La qualité des ingrédients est toujours déterminante pour une bonne réussite. Les morceaux de taille régulière sont plus faciles à cuire, et surtout plus uniformes. C'est particulièrement vrai pour les frites et les nuggets de poulet.
- Nous recommandons d'humidifier tous les aliments panés et toutes les sortes de frites avec un peu d'huile avant de les faire frire. L'idéal pour cela est un vaporisateur d'huile (également appelé « pulvérisateur d'huile » combiné à de l'huile végétale raffinée.

Aliment	Température	Durée env.	Quantité recommandée	Remarques
réchauffer	80°C	5 - 30 min.	–	pour les ragoûts, les champignons ou aussi pour la cuisson des œufs
saucisses	200°C	10 - 15 min.	jusqu' à 700 g	tourner une fois et recommandé
découpes de la volaille (fraîches)	180°C	10 - 18 min.	jusqu' à 700 g	mariner et tourner une fois est recommandé
découpes de la volaille (congelées)	180°C	13 - 20 min.	jusqu' à 800 g	vaporiser de l'huile est recommandé et secouer une fois est nécessaire
poisson pané (congelé)	180°C	13 - 18 min.	jusqu' à 600 g	vaporiser de l'huile et tourner une fois est recommandé
mini pizza (congelée)	180°C	10 - 20 min.	–	s'applique également aux baguettes de pizza
légumes variés (congelés)	160°C	10 - 20 min.	jusqu' à 850 g	tourner une fois/remuer est recommandé
strudel aux fruits (congelé)	160°C	12 - 16 min.	jusqu' à 700 g	après la fin du programme, laissez reposer dans l'appareil pendant env. 10 minutes
pommes frites (congelées)	200°C	15 - 25 min.	jusqu' à 900 g	vaporiser de l'huile est recommandé, secouer une fois est nécessaire
pommes frites (fraîches)	180 / 200°C	15 - 25 min.	jusqu' à 700 g	vaporiser de l'huile est recommandé, secouer 2 - 3 fois est recommandé
pâtisserie de la pâte fraîche	160 / 180°C	10 - 40 min.	–	muffins ont besoin d'environ 12 minutes sablés jusqu'à 40 minutes.
Sécher	60 °C	60 min.	jusqu' à 400 g	des aliments à sécher, coupés en fines tranches
cuisson douce	80 / 90 °C	60 min.	jusqu' à 750 g	p. ex. chili con carne
petits pains pré-cuits	170 /180 °C	8 – 14 min.	4 – 6 pièces	humidifier légèrement la croute

- Il est possible de secouer les aliments de manière énergique, car un bon mélange est un avantage évident pour le résultat de cuisson.
- Les aliments ne doivent être salés qu'après la friture, car le sel retire l'humidité des aliments, ce qui augmente le risque de dessèchement.
- Ne jamais couvrir complètement la grille à friture d'aliments ou même de papier à cuisson, car le flux d'air sous les aliments ne serait plus garanti, ce qui nuirait au processus de cuisson.

## Nettoyage et entretien



**ATTENTION: Risque des blessures/brûlures!**

- **Toujours débrancher l'appareil de la prise secteur avant de procéder au nettoyage!**



- **Ne jamais immerger l'appareil, la fiche et le cordon dans l'eau! Veillez à ce que ni de la vapeur ni de l'eau ne pénètre dans l'intérieure!**



- **Attendez le refroidissement complet avant de nettoyer l'appareil!**

- Nettoyez l'appareil régulièrement.
- Nettoyez le boîtier et la chambre de cuisson avec un chiffon humide (un chiffon en microfibras est le plus approprié) avec un peu de produit vaisselle.
- Nettoyez le panier et la grille à friture avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une brosse à vaisselle douce. En cas de salissures tenaces, les pièces doivent être trempées dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
- Ne pas nettoyer le panier et la grille à friture au lave-vaisselle! Les espaceurs en silicone de la grille à friture peuvent toutefois être retirés et nettoyés occasionnellement au lave-vaisselle.
- **Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau et veillez également à ce que la vapeur ou l'eau ne puisse pas pénétrer par le bas!**
- **L'appareil ne doit pas être traité avec un appareil de vapeur!**

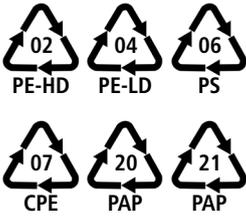
## Guide de dépannage

Erreur	Cause et solution
<i>L'appareil est sans fonction</i>  <i>L'appareil ne s'allume pas</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez que la fiche d'alimentation est correctement insérée dans la prise de courant.</li><li>• Vérifiez la prise de courant en branchant un autre appareil à titre d'essai.</li><li>• Vérifiez si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur sont endommagés. S'ils sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil!</li><li>• Vérifiez si le panier à friture a été inséré correctement.</li><li>• Le cas échéant, nettoyez le panneau de commande et utilisez l'appareil uniquement avec des doigts secs. Les salissures et l'humidité sur le panneau de commande peuvent entraîner des dysfonctionnements.</li></ul>
<i>Code d'erreur «E1» accompagné d'un signal d'avertissement sonore</i>	<b>Erreur dans l'électronique</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Veuillez-vous adresser à notre service clientèle.</li></ul>
<i>Code d'erreur «E2» accompagné d'un signal d'avertissement sonore</i>	<b>Erreur dans l'électronique</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Veuillez-vous adresser à notre service clientèle.</li></ul>
<i>Code d'erreur «OF» accompagné d'un signal d'avertissement sonore</i>	<b>Erreur dans l'électronique</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Débranchez la fiche secteur.</li><li>• Laissez refroidir l'appareil avec le panier à friture retiré et essayez de le remettre en marche.</li><li>• Si le code d'erreur s'affiche toujours à l'écran après le refroidissement, veuillez-vous adresser à notre service clientèle.</li></ul>

## Elimination/recyclage

### Matériaux d'emballage

Ne jetez pas les matériaux d'emballage n'importe comment, mais contribuez à leur recyclage. Déposez les emballages en papier, carton et carton ondulé à des points de collecte de vieux papier. De la même façon, jetez les éléments d'emballage en plastique et les sachets dans des collecteurs prévus à cet effet.



Les exemples d'abréviation des matières plastiques indiquent les matériaux utilisés: PE signifie polyéthylène (code 02 pour PE haute densité, code 04 pour PE basse densité), PS signifie polystyrène et CPE pour polyéthylène chloré. PAP 20 signifie carton ondulé et PAP 21 autre carton. Tous les plastiques sont des thermoplastiques très faciles et efficaces à produire. Ils sont également très faciles à recycler et peuvent donc même avoir une empreinte écologique plus faible que les emballages en carton comparables.

**Remarque:** Il n'est pas toujours possible ou raisonnable de se passer de plastique dans l'emballage. Souvent, ceux-ci présentent de grands avantages par rapport au carton, car moins de matériau est utilisé et cela permet de gagner du poids, ce qui réduit la consommation de CO<sub>2</sub>. L'effet protecteur (coups, bosses) est généralement meilleur.

### Indications d'élimination



Conformément à la loi sur les équipements électriques et électroniques (Directive 2012/19 / UE), ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers à la fin de sa durée de vie. Veuillez le renvoyer gratuitement à un point de collecte municipal (par exemple un centre de recyclage) pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Votre municipalité ou votre administration municipale vous informe des options d'élimination.

**Remarque:** : Transférez les appareils qui ne sont plus nécessaire mais toujours fonctionnels à un but d'utilité publique (p. ex. à titre de don). Cela améliore non seulement l'équilibre environnemental et assure plus de durabilité, mais témoigne également d'un engagement social bienvenu.



Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH est un membre de la fondation "Elektro-Altgeräte Register" (EAR), qui est responsable pour sécuriser la mise en œuvre la loi allemande sur les appareils électriques et électronique. La fondation est confié par l'Agence Fédérale de l'Environnement de veiller à ce que les anciens appareils soient correctement recyclés et les effets négatifs sur l'environnement sont évités. Une meilleure durabilité environnementale grâce à l'élimination et le recyclage professionnels des ressources précieuses sont aussi spécialement visé - cela correspond également à notre propre revendication d'une durabilité étendue.



**Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH**

Rudolf-Schmidt-Straße 18  
91550 Dinkelsbühl  
Deutschland / Allemagne

Téléphone +49 9851 5758 0  
E-Mail: [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de)  
[www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)