

**MANUEL D'UTILISATION
INSTRUCTION MANUAL
BEDIENUNGSANLEITUNG**



FRITEUSE • DEEP FRYER • FRITTEUSE



CERTIFICAT DE GARANTIE • Garantie totale 1 an

FR

Type: FRITEUSE

Nom Du Produit: CRUNCHY

Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique.

INFORMATION AU CONSOMMATEUR SUR LA GARANTIE

l'appareil désigné ci-dessus est garanti durant une année contre tout défaut de fabrication.

Cette garantie prend effet à compter de la date de l'achat. Pour être valable, ce certificat de garantie doit être :

1. Soit certifié par le vendeur (date & cachet). Il doit être joint à l'appareil en cas de réparation sous garantie.

2. Soit la facture d'achat doit être jointe à l'appareil en cas de réparation sous garantie.

- L'appareil doit être retourné dans son emballage d'origine.

- Cette garantie ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Sur les accessoires

en cas de :

- Modification des caractéristiques de l'appareil.

- Du non respect des prescriptions d'utilisation.

- Du lorsqu'une cause étrangère à l'appareil est responsable de sa défaillance (incendie, foudre, humidité, exposition à une chaleur intense, sustentions

du réseau électrique, casse, transport sans précaution, bris par chute ou par choc ...).

WARRANTY CERTIFICATE • Full 1-year warranty

EN

Type: DEEP FRYER

Name Of Product: CRUNCHY

Unit solely designed for household use.

CONSUMER INFORMATION ABOUT THE WARRANTY

The unit indicated above is guaranteed against any manufacturing defect for a period of one year.

This warranty will take effect from the date of purchase. In order to be valid, this warranty certificate must be:

1. Certified by the vendor (date and stamp). It must be enclosed with the unit for all repairs under warranty; or

2. The invoice must be enclosed with the unit for all repairs under warranty.

- The unit must be returned in its original packaging. -The warranty does not cover normal wear. The manufacturer may not be held liable for any possible damage caused by incorrect, inappropriate, faulty or unreasonable use or installation, or which is not compliant with instructions, or for any repairs carried out by non-qualified personnel

on accessories

in case of:

- Modifications to the characteristics of the unit;

- Non-compliance with instructions for use; or When a cause unconnected with the unit is responsible for its failure (fire, lightning, damp, exposure to intense heat,

overvoltage in the electricity supply, breakage, transport without necessary precautions, breakage due to a fall or an impact, etc.).

GARANTIESCHEIN • Garantielaufzeit 1 Jahr

DE

Typ: FRITTEUSE

Name Des Produkts: CRUNCHY

Gerät ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

VERBRAUCHERINFORMATIONEN ÜBER DIE GARANTIE

Das oben bezeichnete Gerät hat eine Garantie gegen Fertigungsmängel von einem Jahr.

Diese Garantie läuft ab dem Kaufdatum. Dieser Garantieschein ist nur gültig, wenn Folgendes zutrifft:

1. Er wird durch den Verkäufer bestätigt (Datum und Stempel). Er muss dem Gerät bei einer Garantiereparatur beigelegt werden.

2. Oder die Kaufquittung muss dem Gerät bei einer Garantiereparatur beigelegt werden.

- Das Gerät muss in seiner Originalverpackung zurückgeschickt werden.

- Diese Garantie deckt nicht den normalen Verschleiß ab. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden, die durch einen falschen Gebrauch oder eine fehlerhafte, ungeeignete, irrtümliche, unangemessene, nicht der Anleitung entsprechende Installation oder Reparaturen verursacht wurden, die durch nicht dafür qualifizierte Personen durchgeführt wurden.

Für Zubehör:

Im Fall von:

- Änderungen der technischen Daten des Geräts

- Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung

- Oder wenn eine nicht dem Gerät zuzuordnende Ursache für den Fehler verantwortlich ist (Brand, Blitzschlag, Feuchtigkeit, außergewöhnliche Hitze, Überspannungen im

Stromnetz, Bruch, Transport ohne Vorsichtsmaßnahme, Herunterfallen, Stöße etc.)

CACHET DU VENDEUR
VENDOR'S STAMP
HÄNDLERSTEMPEL

FR

Mode d'emploi

à partir de la page 5

EN

Instruction manual

starting on page 10

DE

Gebrauchsanleitung

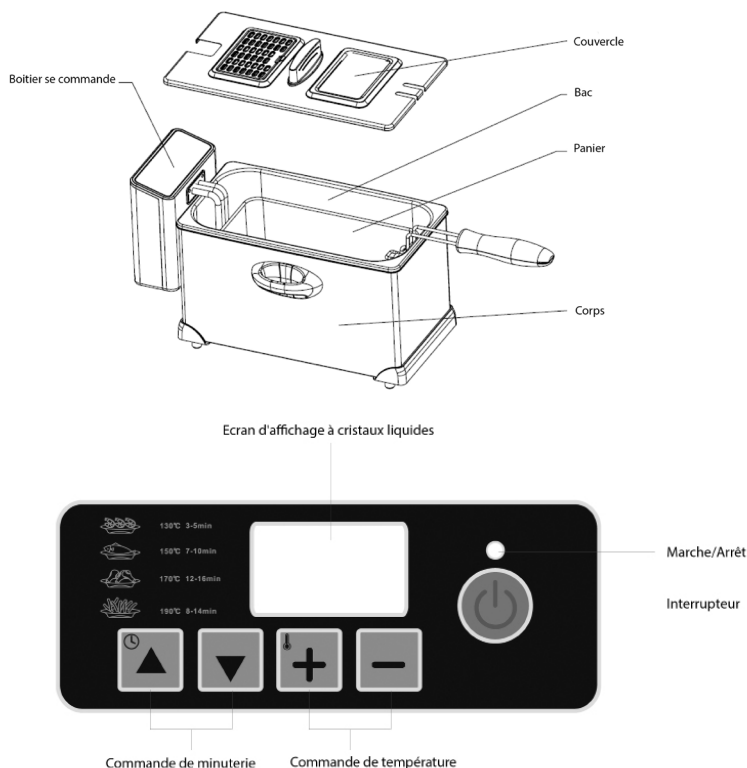
ab Seite 15

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque l'on utilise des appareils électriques, il est nécessaire de toujours respecter des précautions fondamentales de sécurité, comprenant les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'installation de l'appareil.
3. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
4. Ne pas toucher de surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
5. Afin de se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon d'alimentation, les fiches ou cet appareil dans de l'eau ni dans d'autres liquides.
6. Une étroite supervision est nécessaire quand un appareil quelconque est utilisé par des enfants ou au voisinage de ceux-ci.
7. Débrancher l'appareil de la prise de courant quand il n'est pas en utilisation ou avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant de mettre en place ou de retirer des éléments et avant de le nettoyer.
8. Ne faire fonctionner aucun appareil avec un cordon d'alimentation ou une fiche endommagés ou après des dysfonctionnements de l'appareil ou après qu'il ait été endommagé d'une manière quelconque. Renvoyer l'appareil au plus proche service de maintenance autorisé pour examen, réparation ou réglage. La liste des SAV figure sur le site www.robusta.fr (rubrique SAV)
9. L'utilisation d'éléments accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher de surfaces chaudes.
12. Ne pas placer l'appareil sur un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
13. Il est nécessaire d'apporter une extrême attention pour déplacer un appareil contenant de l'huile très chaude ou d'autres liquides très chauds.
14. Placer toutes les commandes sur «Arrêt» pour brancher l'appareil sur une prise murale ou le débrancher de celle-ci.
15. Ne pas utiliser l'appareil dans un autre but que l'utilisation ménagère pour laquelle il est conçu.
16. Il est nécessaire d'apporter une extrême attention pour déplacer une friteuse contenant de l'huile très chaude.
17. Sécher le plus complètement possible les produits alimentaires avant de les faire descendre dans l'huile chaude. L'eau et le givre entraînent des éclaboussures importantes d'huile lors du cycle de friture.
18. Ne pas placer l'appareil sur une surface molle, ni sur une dessus de table tel qu'une nappe. S'assurer que l'appareil est utilisé sur une surface régulière et dure.
19. Ne pas placer l'appareil en utilisation dans une zone humide.
20. Ne pas essayer de retirer du panier des produits alimentaires frits. Les produits sont très chauds et ne doivent être retirés qu'au moyen des ustensiles appropriés.
21. Ne pas rester juste au-dessus de la friteuse pendant le cycle de friture. Il y a un risque de se brûler du fait d'éclaboussures d'huile chaude.

DESCRIPTION DU PRODUIT



RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE

Une fois la température indiquée, au bout de 5 secondes, celle-ci va commencer à augmenter de la température ambiante à la température demandée. Une fois cette température atteinte, la friteuse émettra un bip.

INTERRUPTEUR DE TEMPÉRATURE " + - "

Appuyer sur l'interrupteur de température " + - " pour sélectionner une température comprise entre 130°C et 190°C.

ECRAN D'AFFICHAGE À CRISTAUX LIQUIDES

Voyant Marche/Arrêt

Sur le côté droit, cet écran affiche le temps de cuisson restant, et sur le côté gauche la température de l'huile : 130°C à 190°C. Le voyant va clignoter jusqu'à ce que la température soit atteinte. 130°C - 190°C Le voyant va s'allumer en permanence quand la température sera atteinte.

INTERRUPTEUR «ALIMENTATION»

Appuyer une fois sur  pour mettre en marche la friteuse.

Appuyer une seconde fois sur  pour arrêter la friteuse.

INFORMATION D'ERREUR SUR L'ÉCRAN D'AFFICHAGE À CRISTAUX LIQUIDES.

EO : Le capteur de température n'est pas connecté

E1 : Le capteur de température est en court-circuit

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE " ▲ ▼ "

Réglage du temps de cuisson Appuyer sur le bouton de temps de cuisson " ▲ ▼ " pour sélectionner un temps de cuisson compris entre 1 min et 30 min.

INTERRUPTEUR AUTOMATIQUE DE SECURITE

L'interrupteur automatique de sécurité garantit que l'appareil ne fonctionnera pas, sauf si le boîtier de commande a été correctement inséré dans le support en acier inox.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Sortir la friteuse de son emballage.
- Ouvrir le couvercle.
- Retirer tous les accessoires et documents imprimés du panier.
- Sortir le panier.
- Sortir le boîtier de commande (avec l'élément chauffant).
- Nettoyer le couvercle, le capot amovible de la friteuse, le maillage du filtre à huile, le bac et le corps principal avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle et une éponge, ou bien placer ces éléments dans le lave-vaisselle pour les nettoyer.
- Nettoyer l'élément chauffant à l'eau chaude. Ne jamais immerger le boîtier de commande dans l'eau. Sécher complètement.

MODE D'UTILISATION

S'assurer que le bac est correctement positionné.

Remplir le bac d'huile. Le niveau d'huile doit être maintenu entre les marques de niveau minimum et maximal indiquées à l'intérieur du bac. Vérifier le niveau avant chaque utilisation et ajouter de l'huile si nécessaire.

Pour obtenir des produits alimentaires plus sains et plus croustillants, il est recommandé d'employer un mélange d'huiles végétales de purs grains.

MENU DE REFERENCE

Le temps de friture indiqué dans ce tableau n'est indiqué qu'à titre de référence.

TYPE DE PRODUIT	TEMPERATURE (°C)	TEMPS(mi- nutes)
crevettes	130° C	2 à 4
champignons	150° C	3 à 5
poulet haché	170° C	12 à 14
poisson pané	70° C	3 à 5
filets	170° C	5
oignons	190° C	2 à 4
frites	190° C	8 à 10
chips	190° C	10 à 15

PRE-CHAUFFAGE

ATTENTION : pour votre sécurité, ne pas utiliser la friteuse au-dessous de placards muraux et maintenir celle-ci éloignée des radiateurs et éléments similaires. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance quand il est en utilisation. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.

Lors de sa première utilisation, l'appareil peut dégager une légère odeur. Ceci est normal et est dû à son caractère de produit neuf.

Vérifier toujours avant chaque utilisation que le niveau d'huile se trouve entre les lignes MIN et MAX à l'intérieur du bac.

Nota : Ne pas utiliser la friteuse sans le bac, sans huile ou substance équivalente ou avec un niveau insuffisant (au-dessous du niveau minimal). Débrancher toujours la friteuse quand elle n'est pas en utilisation.

- * Placer le boîtier de commande sur le corps.
- * Mettre de l'huile dans le bac, de telle sorte que le niveau d'huile se trouve entre les lignes MINIMUM and MAXIMUM à l'intérieur du bac.
- * Mettre le couvercle en place.
- * Brancher la fiche sur une prise de courant. Appuyer sur l'interrupteur d'alimentation . L'affichage à cristaux liquides fonctionne, le côté droit affichant la température et le côté gauche affichant le temps. A cet instant, la friteuse est en fonctionnement, et il est possible de choisir la température estimée comme étant nécessaire.
- Sélection de la température : programmer le temps de cuisson à l'aide des interrupteurs de température : "  "  " afin de sélectionner la température. La température s'affiche sur l'écran sous la forme 130°C - 150°C - 170°C - 190°C - 130°C, une pression pour une sélection, avec répétition cyclique.
- Nota : l'affichage numérique clignote quand on appuie sur une touche quelconque.
- * Sélection du temps : appuyer sur "   " sur le panneau afin de régler le temps, chaque pression ajoutant une minute, une pression continue ajoutant les minutes une par une, le temps de réglage le plus long étant de 30 minutes.
- Nota : 1. Il est possible de modifier les réglages de temps et de température pendant le préchauffage.

- 2. Appuyer sur l'interrupteur d'alimentation  pour couper l'alimentation à un moment quelconque.
- * Attention : la capacité maximale pour des chips est de 600 g, l'huile s'échappant à l'extérieur au-delà de 600 g.
- * Si l'on désire un autre cycle, appuyer simplement sur l'interrupteur d'alimentation .
- Attention : ne toucher aucun élément métallique de la friteuse, ceux-ci pouvant être très chauds. Utiliser toujours le panier pour faire frire des produits alimentaires.

A LA FIN DU TEMPS DE CUISSON :

- Elever lentement le panier vers le haut, en dehors du bain d'huile, et le placer sur le support situé à la base du panier afin de permettre à l'huile en excès de s'égoutter depuis le produit alimentaire.
- Laisser le produit alimentaire s'égoutter pendant une minute, enlever le panier et retourner le produit alimentaire sur une feuille de papier absorbant afin de permettre l'élimination d'un résidu quelconque d'huile.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, dans le cas de la friture de plus d'une seule charge, il est recommandé de laisser à l'huile la possibilité de se réchauffer jusqu'à la température appropriée avant de placer une autre charge dans la friteuse.
- Débrancher toujours la friteuse en fin d'utilisation.
- Laisser la friteuse se refroidir complètement (1 ou 2 heures) avant de la ranger ou de la nettoyer.
- Ne jamais transporter ou déplacer la friteuse avec un produit chaud à l'intérieur de celle-ci.

FILTRAGE ET CHANGEMENT DE L'HUILE :

- S'assurer que la friteuse est débranchée et que l'huile s'est refroidie avant de ranger ou de nettoyer la friteuse.
- Il n'est pas nécessaire de changer l'huile après chaque utilisation.

En moyenne, l'huile peut être utilisée pour 8 à 12 opérations de friture. Il est nécessaire de changer l'huile plus souvent lorsque l'on fait frire du poisson ou des produits alimentaires fortement enrobés de pâte.

- Il est recommandé de filtrer l'huile si l'on s'aperçoit qu'il subsiste de quelconques débris alimentaires dans l'huile ou sur le fond du bac non enfoncé. On peut y procéder de la manière suivante :
- Retirer le panier. Verser l'huile prudemment dans un autre grand récipient ou casserole (minimum 6 litres).

COMMENT NETTOYER :

- Pour nettoyer le boîtier de commande et l'élément chauffant, utiliser une lavette humide ayant été trempée dans de l'eau et dans un liquide vaisselle doux. Essuyer complètement tous les éléments du boîtier de commande. Rincer et essuyer la totalité du liquide vaisselle restant. Ne pas remonter la friteuse avant que tous les éléments de celle-ci ne soient complètement secs.
- Nettoyer le couvercle, le capot amovible à reniflard, le maillage du filtre à huile, le panier, le bac et le corps principal à l'aide d'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle et d'une éponge, ou placer ces éléments dans un lave-vaisselle pour les nettoyer. Placer le bac aussi verticalement que possible dans le lave-vaisselle, en s'assurant qu'il ne risque pas de buter dans les bras de brassage de l'eau.

STOCKAGE DE L'HUILE :

Entre les opérations de friture, le couvercle étanche de la friteuse permet de stocker l'huile à l'intérieur de l'appareil. La friteuse doit être rangée à la température ambiante.

STOCKAGE DU CORDON D'ALIMENTATION :

Entourer le cordon d'alimentation sans le serrer et le placer dans son espace de stockage pour le stocker. Le fait de serrer fortement le cordon d'alimentation pourrait endommager l'appareil.

RANGEMENT DE L'APPAREIL :

- Ne pas ranger l'appareil si celui-ci contient encore de l'huile dans le réservoir d'huile ou s'il n'a pas été nettoyé et séché complètement.
- Pour de meilleurs résultats de rangement de l'appareil, replier la poignée du panier de friture à l'intérieur de celui-ci, enrouler sans le serrer le cordon d'alimentation et le placer dans l'espace de stockage du boîtier de commande avant de poser celle-ci sur le support en acier inox et le réservoir d'huile.
- Ranger dans un endroit sec. L'appareil doit être rangé dans sa boîte. Ne pas placer d'objets lourds sur le dessus de la friteuse ou de la boîte, ceci pouvant entraîner un endommagement de l'appareil.

ENVIRONNEMENT

Destruction de l'appareil



Ce produit contient des matériaux recyclables.

- Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage.

Vous aiderez, ainsi, à protéger l'environnement.

Note : les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclées.

IMPORTANT SAFETY AND GENERAL INSTRUCTIONS

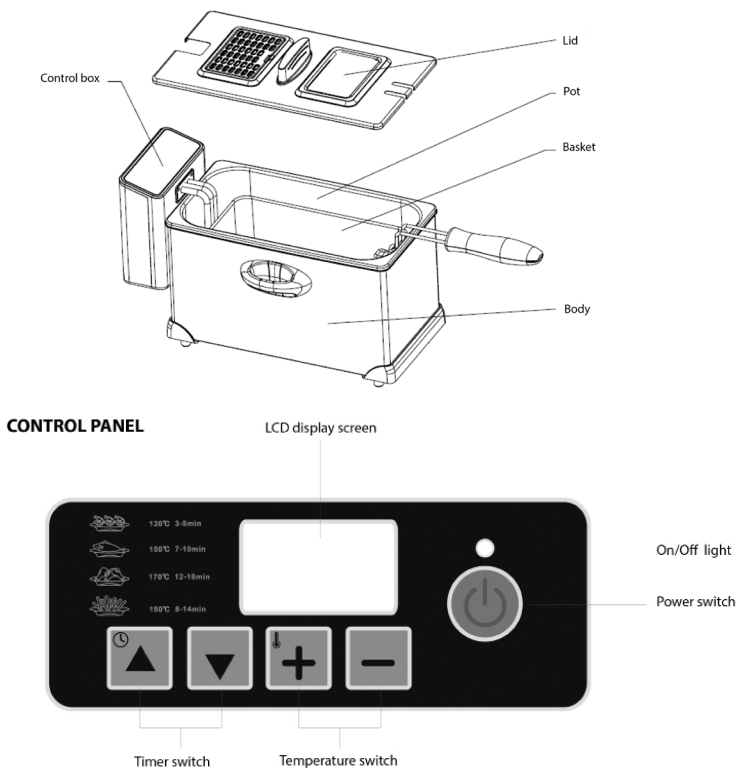
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse power cord, plugs, or this appliance in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning the appliance. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Turn any control to "off", when plug or remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended household use only.
14. Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil.
15. Dry foods as thoroughly as possible before lowering into the hot oil. Water and frost on foods will result in high oil splattering during the cooking cycle.
16. Do not set the unit on a soft surface, or table covering such as a tablecloth. Make sure you use the unit on an even, hard surface.
17. Do not set the unit in a wet area for use.
18. Do not attempt to remove fried foods from the basket. Foods are very hot and should only be removed with the proper utensils.
19. Do not stand right over the fryer during the frying cycle. There is a risk that you can be burned by splattering oil.
20. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Caution:

1. Do not attempt to fry with butter, margarine or olive oil.
2. Always unplug your deep fryer when not in use.

DESCRIPTION OF PRODUCT



TEMPERATURE SETTING

Once the temperature is set, within 5 seconds it will start to increase from room temperature to the temperature required. Once the set temperature is reached, the fryer will beep.

TEMPERATURE SWITCH “+ -”

Press the temperature switch “+ -” to select a temperature from :130° C - 190° C

LCD DISPLAY SCREEN

On/Off light

On the right-hand-side, this screen displays the remaining cooking time, and on the left the temperature of the oil 130° C - 190° C. The light will flash until the set temperature is reached.

130° C - 190° C Light indicator will twinkle

POWER SWITCH «POWER»

Press  once to switch the fryer on.

Press  a second time to switch the fryer off.

ERROR INFORMATION ON LED DISPLAY SCREEN

E0: Temperature sensor is not connected

E1: Short circuit of temperature sensor

TIME SETTING “▲ ▼”

Setting cooking time

Press the cooking time button “▲ ▼” to select a cooking time from 1 min to 30 mins.

AUTOMATIC SAFETY SWITCH

The automatic safety switch ensures that the unit will not operate unless the control box has been inserted correctly into the stainless steel base.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Remove the fryer from the packaging.
- Open the lid.
- Remove all accessories and printed documents from the basket.
- Take out the basket.
- Take out the control box (with heater).
- Clean the lid, the breather freely cover, the oil filter mesh, the basket, the bowl, the main body with hot water, a little dishwashing liquid and a sponge or put this part into the dishwashing to clean.
- Clean the heater with hot water, Never immerse the control box in water. Dry thoroughly.

HOW TO USE

Make sure the pot is correctly positioned

Fill pot with oil. The oil level must be maintained between the minimum and maximum level marks indicated on the inside of the bowl. Check the level before each use and add oil if necessary.

For healthier, crispier fried foods, we recommend the use of blend vegetable oil, pure corn.

REFERENCE MENU

The frying time given in this chart is only for reference.

TYPE DE PRODUIT	TEMPERATURE (°C)	TEMPS(mi- nutes)
shrimp	130° C	2 à 4
mushrooms	150° C	3 à 5
crumbed chicken	170° C	12 à 14
fish cakes	70° C	3 à 5
fillets	170° C	5
onions	190° C	2 à 4
french fries	190° C	8 à 10
potato chips	190° C	10 à 15

PRE-HEATING

WARNING:

for your safety, do not use your fryer under wall cupboards and keep away from curtains and similar fittings. Never leave the appliance unattended while in use. This appliance is not used by children.

During the first use the fryer may give off a slight odor. This is normal and due to the newness of the product.

Always check, before each use that the oil level between the MIN and MAX lines on the inside of the pot.

Note: Do not use the fryer without the pot, without oil or equivalent substance or with an insufficient level (pot the minimum level). Always unplug the fryer when not in use.

* Put the control box on the body.

* Add oil into the pot, make oil level between the MINIMUM and MAXIMUM lines on the inside of the pot.

* Cover the lid.

* Plug the plug into outlet. Press Power switch .

LCD display is on, right side display temperature, left side display time. Your deep fryer is working at this time, you can select the time and temperature you need.

Temperature selection: Program in the cooking time using the temperature switches: "  " to select temperature, Temperature on the screen display as 130°C - 150°C - 170°C - 190°C - 130°C, one press one selection, and repeat in cycle.

Note: the digital will blink when press any key.

* Time selection: Press "  " on the panel to set time, one press add one minute, continue press add 1 minutes, longest time setting 30 minutes.

Note :

1. You can change time and temperature setting during pre-heating

2. Press Power switch  to cut off power in any time.

* Warning: Max capacity for chip is 600g, oil will come out if more than 600g.

* If you want another cycle, just press Power switch .

Warning: do not touch any metal parts of the fryer as they may be hot. Always use the basket to fry foods.

AT THE END OF THE COOKING TIME:

• Lift the basket slowly up and out of the oil and place the basket on the support at the base of the basket handle to allow excess oil to drain from the food.

• Let the food drain for a minute, remove basket and turn food out onto a paper towel-lined baking sheet to allow any remaining oil to drain away.

• For best results, if you are frying more than one load, you will want to give the oil a chance to heat up to the proper temperature before placing another load into the fryer

• Always unplug the deep fryer when you have finished frying.

• Let the fryer cool completely (1 or 2 hours) before storing or cleaning.

• Never carry or move the deep fryer with hot inside.

FILTERING AND CHANGING THE OIL:

• Make sure the fryer is unplugged and the oil has cooled down before cleaning or storing your fryer.

• The oil does not need to be changed after each use. On average, oil can be used for 8 to 12 fryers. You will need to change it more often when frying fish or heavily battered foods.

• We recommend filtering the oil if you see any food debris left in the oil or on the bottom of the non-stick pot. You can do this as follow:

• Remove the basket. Carefully pour the oil into another large pot or saucepan (minimum 6L).

HOW TO CLEAN:

- To clean the control box and heater, use a damp dishcloth that has been dipped in water and mild dishsoap. Completely wipe down all parts of the control box. Rinse dish and wipe off all residual dishsoap. Do not reassemble the deep fryer until all parts are thoroughly dry.
- Clean the lid, the breather freely cover, the oil filter mesh, the basket, the bowl, the main body with hot water, a little dishwashing liquid and a sponge or put this part into the dishwasher to clean. Place the bowl as vertically as possible in the dishwasher, while ensuring it will not hinder the spray arms.

STORING THE OIL:

Between fryers, the sealed lid of your fryer allows you to store the oil inside the appliance. The fryer must be stored at room temperature.

CORD STORAGE:

Wrap cord loosely and place into cord storage area for storing. Wrapping the cord tightly could result in damage to your unit.

STORING YOUR APPLIANCE:

- Do not store appliance that still contains oil in the oil tank or that has not been cleaned and dried thoroughly.
- For best results in storing your appliance, fold fry basket handle back into basket also, you will want to wrap the electric cord loosely and place into the cord storage department in the control box before placing the control box on the stainless steel base and oil tank.
- Store in a dry area. Unit can be stored in it's box. Do not place heavy items on top of the deep fryer or the box as this could result in damage of your appliance.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local

regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

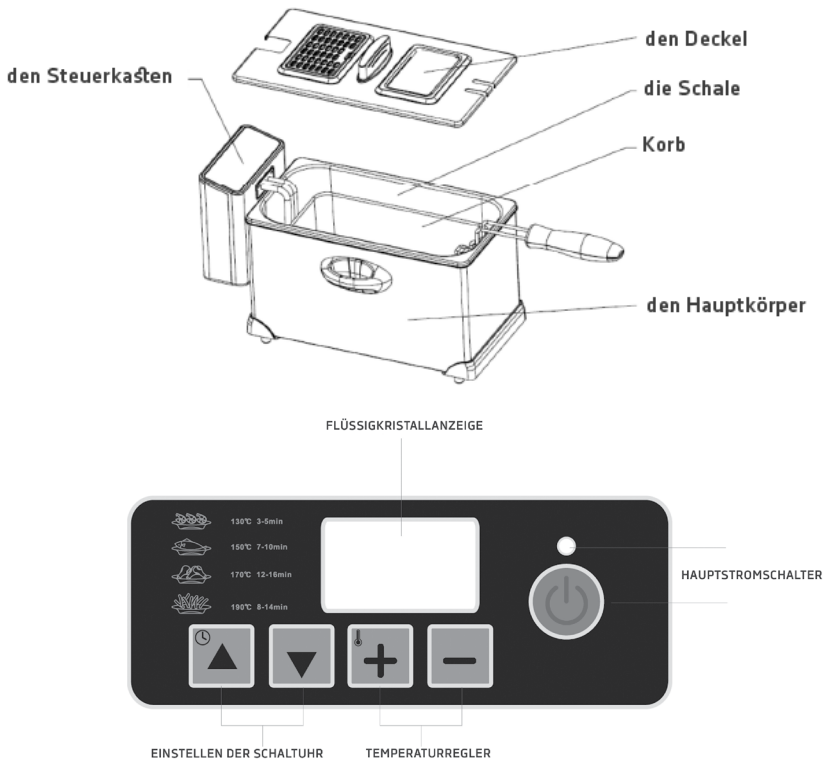
Note: electrical and electronic products contain Dangerous substances prethatsent have harmful effects on the environment or human health and should be recycled.

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Bei der Verwendung elektrischer Geräte müssen immer die folgenden grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen eingehalten werden.

1. Alle Anleitungen lesen.
2. Dieses Gerät darf von Personen (darunter Kinder) mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. Personen, die keine Erfahrungen oder Kenntnisse besitzen, nicht verwendet werden, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person betreut und angewiesen werden und nach einer vorherigen Einschulung in den Gebrauch des Geräts handeln.
3. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder Personen mit ähnlicher Qualifikation ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
4. Heiße Oberflächen nicht berühren. Handgriffe oder Tasten verwenden.
5. Zum Schutz gegen elektrische Schläge tauchen Sie das Stromkabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
6. Eine genaue Überwachung ist erforderlich, wenn ein Gerät von Kindern oder in ihrer Gegenwart verwendet wird.
7. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht benutzt wird oder vor der Reinigung. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Gegenstände einführen oder herausnehmen bzw. vor der Reinigung.
8. Ein Gerät darf nicht mit einem beschädigten Stromkabel oder Stecker bzw. nach Gerätstörungen oder anderen Beschädigungen in Betrieb genommen werden. Senden Sie das Gerät an den Kundendienst, um es überprüfen, reparieren oder einstellen zu lassen. Die Liste der Kundendienststellen finden Sie auf www.robusta.fr (Rubrik Kundendienst).
9. Die Verwendung von Zubehör, das vom Hersteller des Geräts nicht empfohlen wird, kann zu Verletzungen führen.
10. Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.
11. Das Stromkabel darf nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen oder heiße Flächen berühren.
12. Das Gerät darf nicht auf einen Gasbrenner oder eine elektrische Heizplatte bzw. in einen heißen Ofen gestellt werden.
13. Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie ein Gerät transportieren, das heißes Öl oder andere sehr heiße Flüssigkeiten enthält.
14. Stellen Sie alle Regler auf „Halt“, um das Gerät an einer Wandsteckdose anzuschließen oder es von dieser zu trennen.
15. Verwenden Sie das Gerät nur für den Zweck im Haushalt, für den es entworfen wurde.
16. Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie eine Fritteuse transportieren, die heißes Öl enthält.
17. Trocknen Sie die Lebensmittel so weit wie möglich, bevor Sie sie in das heiße Öl legen. Wasser und Frost führen dazu, dass das Öl beim Frittieren spritzt.
18. Setzen Sie das Gerät nicht auf eine weiche Oberfläche oder ein Tischtuch. Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer ebenen und harten Oberfläche abgestellt wird.
19. Stellen Sie das in Betrieb befindliche Gerät nicht in einer feuchten Umgebung ab.
20. Versuchen Sie nicht, Frittiergut aus dem Frittierkorb zu nehmen. Das Frittiergut ist sehr heiß und darf nur mit geeigneten Utensilien herausgenommen werden.
21. Beugen Sie sich während des Frittierens nicht über die Fritteuse. Durch heiße Ölspritzer können Sie Verbrennungen davontragen.

PRODUKTBESCHREIBUNG:



TEMPERATURREGELUNG

Wenn die Temperatur angezeigt wird, beginnt nach 5 Sekunden der Temperaturanstieg von Raumtemperatur auf die gewünschte Temperatur. Wenn diese Temperatur erreicht wird, ertönt ein Signal.

TEMPERATURREGLER“

Drücken Sie auf den Temperaturschalter „ “, um eine Temperatur zwischen 130 °C und 190 °C auszuwählen.

FLÜSSIGKRISTALLANZEIGE

Betriebsanzeige

Auf der rechten Seite zeigt dieses Display die restliche Frittierzeit und auf der linken Seite die Öltemperatur: 130 °C bis 190 °C. Die Lampe blinkt, bis die Temperatur erreicht ist. 130 °C bis 190 °C. Die Lampe leuchtet stetig, nachdem die Temperatur erreicht wurde.

HAUPTSTROMSCHALTER

Drücken Sie einmal auf , um die Fritteuse in Betrieb zu nehmen.

Drücken Sie ein zweites Mal auf , um die Fritteuse anzuhalten.

FEHLERINFORMATIONEN AUF DEM LCD-DISPLAY

EO: Der Temperaturfühler ist nicht angeschlossen.

E1: Der Temperaturfühler hat einen Kurzschluss.

EINSTELLEN DER SCHALTUHR“

Einstellen der Frittierzeit: Drücken Sie auf die Taste für die Frittierzeit „ “, um eine Frittierzeit zwischen 1 Min. und 30 Min. einzustellen.

AUTOMATISCHER SICHERHEITSSCHALTER

Der automatische Sicherheitsschalter garantiert, dass das Gerät nur läuft, wenn der Steuerkasten richtig in den Träger aus Edelstahl eingeführt wurde.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Nehmen Sie die Fritteuse aus ihrer Verpackung.
Öffnen Sie den Deckel.
Nehmen Sie das Zubehör und die Dokumentation aus dem Korb heraus.
Nehmen Sie den Korb heraus.
Nehmen Sie den Steuerkasten (mit dem Heizelement) heraus.
Reinigen Sie den Deckel, die abnehmbare Haube der Fritteuse, den Raster des Ölfilters, die Schale und den Hauptkörper mit heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel und einem Schwamm oder legen Sie diese Elemente in einen Geschirrspüler.
Reinigen Sie das Heizelement mit heißem Wasser. Tauchen Sie den Steuerkasten nie in Wasser ein. Lassen Sie alles vollständig trocknen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Vergewissern Sie sich, dass die Schale richtig positioniert ist. Füllen Sie die Schale mit Öl. Der Ölstand muss zwischen der Mindest- und Höchstmarke stehen, die im Inneren der Schale markiert sind. Überprüfen Sie den Ölstand vor jedem Gebrauch und fügen Sie gegebenenfalls Öl hinzu.
Um gesünderes und knusprigeres Frittiertgut zu erhalten, wird empfohlen, eine Mischung aus reinen Pflanzenölen zu verwenden.

REFERENZMENÜ

Die in dieser Tabelle angegebenen Frittierzeiten haben nur informativen Charakter.

PRODUKTTYP	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (Minuten)
Garnelen	130° C	2 bis 4
Pilze	150° C	3 bis 5
Hähnchenhackfleisch	170° C	12 bis 14
Panierter Fisch	70° C	3 bis 5
Filet	170° C	5
Zwiebel	190° C	2 bis 4
Pommes frites	190° C	8 bis 10
Chips	190° C	10 bis 15

VORHEIZUNG

ACHTUNG: Verwenden Sie die Fritteuse zu Ihrer Sicherheit nicht unter Wandeinbaukästen und halten Sie sie von Vorhängen oder ähnlichen Elementen fern. Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb steht. Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden.

Beim ersten Einsatz kann das Gerät einen leichten Geruch absondern. Dies ist normal und liegt daran, dass das Gerät neu ist. Prüfen Sie vor jeder Verwendung, ob das Öl zwischen MINIMUM und MAXIMUM steht.

Hinweis: Verwenden Sie die Fritteuse nicht ohne Schale, ohne Öl oder ähnliche Substanz oder mit zu wenig Öl (unter dem Mindestfüllstand). Trennen Sie die Fritteuse vom Stromnetz, wenn sie nicht benutzt wird.

- * Setzen Sie den Steuerkasten auf den Körper.
- * Gießen Sie Öl in die Schale, bis der Ölstand zwischen MINIMUM und MAXIMUM steht.
- * Setzen Sie den Deckel auf.
- * Schließen Sie das Kabel an einer Steckdose an. Drücken Sie den Hauptschalter . Die Flüssigkristallanzeige leuchtet auf. Auf der rechten Seite wird die Temperatur angezeigt und auf der linken Seite die Zeit. Die Fritteuse ist jetzt in Betrieb und Sie können die gewünschte Temperatur auswählen.
- Auswahl der Temperatur: Programmieren Sie die Garzeit mit dem Temperaturschalter: „ “ zur Auswahl der Temperatur. Die Temperatur wird auf dem Bildschirm in der Form 130 °C – 150 °C – 170 °C – 190 °C – 130 °C angezeigt. Mit jeweils einem Drücken der Taste wechselt die Temperaturangabe.
- Hinweis: Die Digitalanzeige blinkt, wenn Sie auf eine beliebige Taste drücken.
- * Auswahl der Zeit: Drücken Sie auf „ “ auf dem Steuerpult, um die Zeit einzustellen. Bei jedem Drücken wird eine Minute hinzugefügt. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, werden die Minuten nacheinander aufgezählt. Die maximale Einstellung ist 30 Minuten.
- Hinweis: 1. Die Einstellung der Zeit und der Temperatur kann während des Aufwärmens geändert werden.
- 2. Drücken Sie auf den Hauptschalter, um  die Stromversorgung jederzeit zu trennen.
- * Achtung: Das maximale Fassungsvermögen beträgt 600 g. Wenn mehr als 600 g gefüllt werden, fließt das Öl über.
- * Wenn ein weiterer Frittierzyklus durchgeführt werden soll, drücken Sie einfach auf den Hauptschalter. .
- Achtung: Berühren Sie keine Metallteile der Fritteuse, da sie sehr heiß werden können. Verwenden Sie immer den Korb, um Lebensmittel zu frittieren.

AM ENDE DER KOCHZEIT:

Heben Sie den Korb aus dem Ölbad heraus und setzen Sie ihn auf dem Träger unter dem Korb ab, damit das überschüssige Öl abtropfen kann.

Lassen Sie das Frittiertgut eine Minute lang abtropfen, entfernen Sie den Korb und schütten Sie das Frittiertgut auf saugfähiges Küchenpapier, um eventuell überschüssiges Öl zu beseitigen.

Wenn Sie mehrere Chargen frittieren, lassen Sie das Öl zwischen den Chargen wieder auf die richtige Temperatur kommen.

Trennen Sie die Fritteuse nach jedem Gebrauch vom Stromnetz. Lassen Sie die Fritteuse vollständig abkühlen (1 bis 2 Stunden), bevor Sie sie wegräumen oder reinigen.

Transportieren Sie die Fritteuse nie, wenn noch ein heißes Produkt darin ist.

FILTREN UND WECHSEL DES ÖLS:

Vergewissern Sie sich, dass die Fritteuse vom Stromkreis getrennt und das Öl abgekühlt ist, bevor Sie sie wegräumen oder reinigen.

Das Öl muss nicht nach jedem Gebrauch gewechselt werden. Im Allgemeinen wird das Öl für 8 bis 12 Frittiervorgänge verwendet. Das Öl muss häufiger gewechselt werden, wenn Sie Fische oder Lebensmittel mit einem dicken Paniermantel frittieren.

Es wird empfohlen, das Öl zu filtrieren, wenn Sie feststellen, dass Reste im Öl oder am Boden der Frittierschale verbleiben. Sie können dabei wie folgt vorgehen:

Korb herausnehmen. Das Öl behutsam in einen anderen Behälter oder einen Topf gießen (mindestens 6 Liter Fassungsvermögen).

REINIGUNG:

Zur Reinigung des Steuerungskastens und des Heizelements verwenden Sie ein feuchtes Wischtuch, das Sie vorher in Wasser und etwas Geschirrspülmittel getaucht haben. Trocknen Sie alle Elemente des Steuerungskastens vollständig. Spülen Sie restliches Geschirrspülmittel restlos ab. Bauen Sie die Fritteuse erst wieder zusammen, wenn alle Teile vollständig trocken sind.

Reinigen Sie den Deckel, die abnehmbare Haube des Entlüftungsrohrs, den Raster des Ölfilters, den Korb, die Schale und den Hauptkörper mit heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel und einem Schwamm oder legen Sie diese Elemente in einen Geschirrspüler.

Setzen Sie die Schale so senkrecht wie möglich in den Geschirrspüler und vergewissern Sie sich, dass er nicht mit den Spülarmen zusammenstößt.

AUFBEWAHREN DES ÖLS:

Da der Deckel der Fritteuse dicht schließt, kann das Öl zwischen Frittiervorgängen im Gerät verbleiben. Die Fritteuse muss bei Raumtemperatur aufbewahrt werden.

AUFBEWAHRUNG DES STROMKABELS:

Wickeln Sie das Stromkabel auf, ohne es festzuziehen und bewahren Sie es an einem geeigneten Ort auf. Wenn Sie das Stromkabel festziehen, kann das Gerät beschädigt werden.

AUFBEWAHREN DES GERÄTS:

Räumen Sie das Gerät nicht weg, wenn es noch Öl im Behälter enthält oder nicht vollständig gereinigt und getrocknet wurde.

Das Gerät lässt sich leichter verstauen, wenn Sie den Handgriff des Frittierkorbs ins Innere klappen, das Stromkabel aufwickeln, ohne es zu festzuziehen, und es in den Steckplatz am Steuerungskasten einsetzen, bevor Sie ihn auf dem Edelstahlträger und den Ölbehälter aufsetzen.

An einem trockenen Ort aufbewahren. Das Gerät muss in seinem Karton aufbewahrt werden. Setzen Sie keine schweren Gegenstände auf der Fritteuse oder dem Karton ab, da dies zu einer Beschädigung des Geräts führen kann.

UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG



Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört nicht in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in ihrer Gemeinde.

Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengen Beschränkungen pro Tag/Monat/Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.

Everything you desire!



robusta.fr

