

RADIOLA



MANUEL D'INSTRUCTIONS • INSTRUCTION MANUAL

RADF93BXF

**FRITEUSE ÉLECTRIQUE
ELECTRIC DEEP FRYER**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ **IMPORTANTES**

- Cet appareil fonctionne avec des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures : ne touchez pas les parties métalliques apparentes lorsque vous ouvrez le couvercle.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes sans gant ou protection.
- Ne laissez pas fonctionner l'appareil sans surveillance ou à la portée des enfants.
- L'appareil doit être branché sur une prise de terre.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau lors du nettoyage.
- Cet appareil est équipé d'une prise électrique de terre. Il doit être branché sur une prise murale correctement installée et équipée d'une connexion à la terre.
Avertissement : une utilisation incorrecte de la prise de terre peut

entraîner un risque de choc électrique.

Remarque : en cas de question concernant la prise de terre ou le branchement électrique, veuillez consulter un personnel qualifié.

- N'utilisez pas de rallonge pour brancher l'appareil.
- L'appareil doit être placé en situation stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées de façon à éviter de renverser les liquides chauds.
- Vérifiez que la tension du réseau corresponde bien à celle indiquée sur l'appareil – courant alternatif seulement.
- N'utilisez ni ne branchez jamais votre appareil, si :
 - Le câble d'alimentation est usé ou défectueux
 - L'appareil a subi une chute
 - L'appareil présente des détériorations visibles ou un dysfonctionnement
- Ne démontez jamais l'appareil vous-

même.

- Si votre appareil ne fonctionne pas, ne tentez pas de le réparer vous-même; veuillez contacter le magasin distributeur, son service après-vente, un électricien qualifié ou toute personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Il est absolument interdit de remplacer vous-même le câble d'alimentation. Si celui-ci est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente, ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque de danger.
- En cas d'incendie, ne tentez jamais d'éteindre les flammes en jetant de l'eau :
 - Fermez le couvercle
 - Etouffez les flammes avec un linge humide afin de faire baisser la température.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à proximité de matériaux

inflammables ni à proximité d'une source de chaleur extérieure telles que des plaques chauffantes ou une gazinière.

- Veuillez débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.
- Laissez refroidir la friteuse avant tout nettoyage.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur de la maison.
- Pour éviter tout risque d'incendie, ne placez pas près de la friteuse des matières textiles ou tout matériau susceptible de s'embraser (torchon, serviette, gant, ...).
- Veillez à ce que le filtre situé au niveau du couvercle soit toujours propre.
- Ne déplacez pas la friteuse quand elle est encore chaude ou en cours d'utilisation.
- Le produit doit être installé en respectant les règles nationales d'installation.
- La prise d'alimentation utilisée doit

être connectée à la terre. Si ce n'est pas le cas, vous ne devez pas y brancher l'appareil.

- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme aux instructions n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant et du distributeur.
- Pour les préparations culinaires, utilisez seulement des huiles exclusivement destinées à la friture.
- Respectez les niveaux minimum et maximum d'huile indiqués sur la cuve interne.
- Pour les informations relatives au nettoyage des surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires et de l'huile, reportez-vous au paragraphe "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- **ATTENTION:** Si une fumée dense blanche apparaît, débranchez immédiatement la friteuse et

n'ouvrez pas le couvercle tant que l'émission de fumée n'est pas terminée.

- Respectez les températures de chauffage maximales indiquées sur les huiles utilisées. N'utilisez jamais des pains de graisse ni de la graisse solide.
- Enlevez les dépôts d'aliments qui peuvent rester dans l'huile avant toute utilisation.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans s'ils sont constamment surveillés. Cet appareil peut être utilisé par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles sont correctement surveillées ou si des

instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

Veillez à ce que l'appareil et le câble d'alimentation restent hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien régulier ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- L'appareil de cuisson doit être positionné de façon stable avec les poignées (le cas échéant) placées de manière à éviter toute fuite de liquide chaud.
- 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.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être immergé dans l'eau lors du nettoyage.
- Cet appareil ne doit pas être

immergé dans l'eau.

- L'indicateur lumineux s'éteindra lorsque la température sélectionnée sera atteinte ; veuillez attendre que la température sélectionnée soit atteinte. Afin de maintenir l'huile à la température choisie, le thermostat et l'indicateur s'éteignent et s'allument de façon répétée.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques.



Conçu pour un usage en contact avec les aliments.



ATTENTION: surface brûlante.
Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

IMPORTANT

Il est absolument interdit de remplacer vous-même le câble d'alimentation. Si celui-ci est endommagé, il doit être remplacé par le service après-vente de votre magasin revendeur, le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

Si votre appareil est tombé, faites-le examiner par un professionnel avant de le remettre sous tension. Des dommages internes peuvent représenter un risque d'accident.

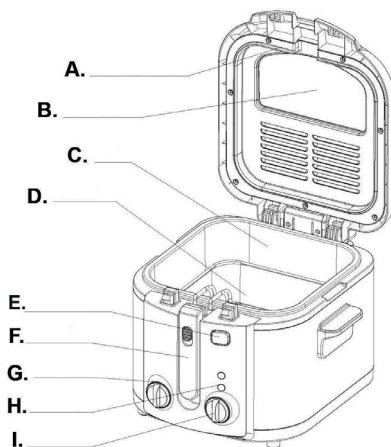
Pour tout problème ou toute réparation, merci de bien vouloir contacter le service après-vente de votre magasin revendeur, le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

Veillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil.

Ce produit est conforme aux exigences de la directive 2014/35/UE (qui remplace la directive 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE) et 2014/30/UE (remplaçant la directive 89/336/CEE).



DESCRIPTION DE LA FRITEUSE



- A. Couvercle amovible
- B. Hublot de control
- C. Cuve interne
- D. Panier à friture
- E. Bouton d'ouverture du couvercle
- F. Poignée du panier
- G. Minuteur et bouton MARCHÉ/ARRÊT
- H. Témoin lumineux
- I. Bouton du thermostat

Pour commencer

Retirez soigneusement votre friteuse de l'emballage, vous pouvez le conserver pour une utilisation ultérieure. Lisez ces instructions au préalable.

Avant utilisation

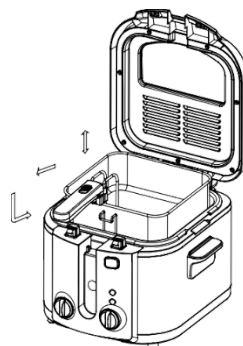
Le panier et la cuve doivent être nettoyés avant d'utiliser la friteuse pour la première fois.

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle.
2. Retirez le panier.
3. Essuyer l'intérieur du couvercle, du panier et du compartiment à huile avec un chiffon humide et séchez soigneusement.
4. Verser un maximum de 3,0 litres d'huile ou de graisse liquide dans la friteuse en s'assurant qu'elle se situe entre les niveaux maximum et minimum indiqués à l'intérieur de la cuve.

Remarque : Si vous ne l'utilisez pas, débranchez la prise de l'alimentation secteur.

Fonctionnement

- Branchez la friteuse.
- Le voyant d'alimentation s'allume en rouge.
- Réglez le bouton de la température à la température désirée.
- Le voyant lumineux de chauffage sera vert pendant le processus de chauffage.
- Et quand l'huile atteint la température requise le voyant de chauffage s'éteint.
- Secouez les cristaux de glace des aliments congelés et placez-les dans le panier.
- Placez le panier avec les aliments dans l'huile lorsque l'huile atteint la température préréglée et commencez à frire.



Conseils pour la friture

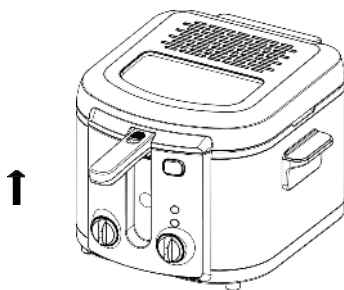
- Coupez les aliments en tranches minces et en morceaux uniformes. Cela aidera à assurer une cuisson uniforme des aliments.
- Pour éviter les éclaboussures d'huile chaude, séchez soigneusement les aliments avant de les plonger dans la friteuse.
- Avant la cuisson, secouez pour enlever les excès (comme la chapelure).
- Secouez pour enlever les cristaux de glace avant la cuisson,
- Ne remplissez pas trop le panier.

Veillez noter:

- Lorsque les aliments sont placés dans la friteuse, l'huile se refroidit naturellement et le voyant de chauffage redevient vert.



- Une fois les aliments frits, soulevez le panier à l'aide de la poignée du panier jusqu'à ce qu'il s'enclenche pour placer le panier en position de vidange, puis laissez l'huile s'écouler de l'aliment.



Tableaux de cuisson

ALIMENTS	TEMPS	MIN
Champignons	160 °C	4 à 6
Poisson pané	160 °C	4 à 6
Poulet	170 °C	9 à 11
Stick avec de la panure	180 °C	4 à 5
Frites	180 °C	3 à 4
Beignets	190 °C	3 à 4
Rondelles d'oignons	190 °C	8 à 10

Lignes directrices

- Le temps de cuisson indiqué peut varier en fonction de la quantité à frire. Les plus petites quantités peuvent prendre moins de temps à cuire et les plus grandes quantités peuvent prendre plus de temps à cuire.
- Les délais indiqués ne sont donnés qu'à titre indicatif.
- Le temps varie en fonction d'un certain nombre de facteurs, comme la quantité de nourriture et d'huile, la taille du morceau d'aliment, la température initiale de l'aliment et les préférences personnelles.

TOUJOURS S'ASSURER QUE LES ALIMENTS SONT BIEN CUITS AVANT DE LES MANGER...

ATTENTION! La durée de cuisson et la température sont approximatives et doivent être adaptées en fonction de vos goûts personnels.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Assurez-vous que le bouton du thermostat est en position (●) et que l'appareil a complètement refroidi.
2. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau, ni dans aucun autre liquide.
3. Toutes les pièces non électriques peuvent être lavées dans de l'eau chaude savonneuse. Faites-les bien sécher avant de les réutiliser ou de les ranger.
4. Il est interdit de laver les pièces dans un lave-vaisselle.
5. Le couvercle peut être déplacé en le poussant vers l'arrière et en le soulevant.
6. Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide, puis séchez-le avec un chiffon sec et propre.
7. N'utilisez pas de détergent abrasif.

Nettoyage des pièces en contact avec les aliments

1. S'assurer que la friteuse est éteinte et que les boutons du thermostat et de la minuterie sont éteints, et débrancher la machine avant le nettoyage et l'entretien.
2. Laisser refroidir l'huile ou la graisse.
3. **ATTENTION:** Ne déplacez pas la friture et son contenu jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie.
4. Si la friteuse n'est pas utilisée régulièrement. Il est recommandé de conserver l'huile ou la graisse liquide après refroidissement dans un récipient, de préférence au réfrigérateur ou dans un autre endroit frais. Ouvrez le couvercle et retirez le panier.
Filtrez l'huile ou la graisse à travers un tamis fin dans le récipient pour éliminer les particules alimentaires de l'huile ou de la graisse.
5. Si la friteuse contient des graisses solides, laissez la graisse se solidifier dans la friteuse et stocker la graisse dans la friteuse.
6. Videz la friteuse et nettoyez l'intérieur du réservoir d'huile avec un essuie-tout, puis essuyez-la avec un chiffon humide trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyer avec un chiffon humide et laisser sécher.
7. Avertissement : Ne jamais immerger le compartiment à huile (avec le cordon d'alimentation) dans l'eau et ne pas nettoyer ces pièces sous l'eau courante.
8. Nettoyez régulièrement la partie extérieure de la friteuse avec un chiffon humide et séchez-la avec une serviette douce et propre.
9. Remarque : Ne pas utiliser de détergents abrasifs.
10. Nettoyez le panier et la poignée à l'eau chaude savonneuse. Bien sécher avant de réutiliser.
11. Sécher complètement avant stockage.
12. Ranger l'appareil dans un endroit sec, bien ventilé et hors de portée des enfants, lorsque la friteuse n'est pas utilisée.

13. Conserver dans son emballage d'origine lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une longue période afin d'éviter de le salir.

GUIDE DE DEPANNAGE

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Mauvaise odeur	L'huile est frelatée.	Remplacez l'huile ou la graisse.
	Le liquide de cuisson n'est pas approprié.	Utilisez une huile adaptée à la friture.
L'huile déborde	L'huile est frelatée et produit trop de mousse.	Remplacez l'huile ou la graisse.
	Les aliments ne sont pas suffisamment secs.	Séchez bien les aliments.
	Le panier est immergé trop rapidement. Le niveau d'huile dans la friteuse dépasse la limite maximale.	Immergez doucement le panier dans l'huile. Réduisez la quantité d'huile dans la cuve interne.
L'huile ne chauffe pas	L'appareil n'est pas branché à l'alimentation.	Vérifiez si l'appareil est correctement branché à l'alimentation.
	Surchauffe.	Reportez-vous au paragraphe SÉCURITÉ THERMIQUE.

CARACTERISTIQUES

Tension Nominale : 230V
Fréquence : 50-60Hz
Puissance : 1800W
Capacité maximale : 3.0 L

Les déficiences causées par une utilisation non conforme de l'unité, les dommages causés par des réparations ou par l'intervention d'un tiers ou survenant en raison de l'installation de pièces non originales ne seront pas couverts par la responsabilité du fabricant.



Si ce logo est présent sur l'appareil, cela signifie qu'il doit être mis au rebut conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Toutes les substances dangereuses contenues dans les équipements électriques et électroniques peuvent avoir des effets délétères sur l'environnement et la santé humaine lors de leur retraitement.

C'est pourquoi lorsque cet appareil est en fin de vie, il ne doit pas être jeté avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est essentiel pour permettre sa réutilisation, son recyclage ou une autre forme de création de valeur à partir de cet appareil. Vous avez à votre disposition plusieurs systèmes de collecte et de reprise mis en place par votre mairie (centre de recyclage) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser ces systèmes.

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :

- (1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit;
- (2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes;
- (3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés;
- (4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou le branchement à une tension incorrecte ;
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Ce produit est fabriqué et vendu sous la responsabilité de Schneider Consumer Group. RADIOLA est une marque enregistrée de RADIOLA CONSUMER AG utilisée sous licence.

**Ce produit est importé par: SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12 rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE**

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT

- This appliance operates at high temperatures which can cause burns: do not touch the exposed metal parts when you open the lid.
- Do not touch hot surfaces without gloves or protection.
- Do not leave the appliance running unsupervised or within the reach of children.
- The device must be plugged into an earthed socket.
- Do not immerse the device in water when cleaning.
- This appliance is equipped with a grounded electrical outlet. It must be plugged into a properly installed wall outlet equipped with a ground connection. Warning: Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.
Note: If you have any questions regarding grounding or electrical connection, please consult qualified

personnel.

- Do not use an extension cord to plug in the device.
- The unit should be placed in a stable position with the handles (if fitted) positioned to avoid spilling hot liquids.
- Check that the mains voltage corresponds to that indicated on the device – alternating current only.
- Never use or connect your device if:
 - The power cable is worn or defective
 - The device has been dropped
 - The device has visible damage or a malfunction
- Never disassemble the device yourself.
- If your device is not working, do not attempt to repair it yourself ; please contact the distributing store, its after-sales service, a qualified electrician or a similarly qualified person in order to avoid any danger.
- It is absolutely forbidden to replace the power cable yourself. If it is damaged, it must be replaced by the

manufacturer, its after-sales service, or a similarly qualified person in order to avoid any risk of danger.

- In the event of a fire, never try to extinguish the flames by throwing water:
 - Close the lid
 - Smother the flames with a damp cloth to lower the temperature.
- Never operate the appliance near flammable materials or near an external heat source such as hot plates or a gas stove.
- Please unplug the appliance when not in use and before cleaning.
- Allow the fryer to cool before cleaning.
- Do not use the device outside the home.
- To avoid any risk of fire, do not place textile materials or any material liable to catch fire (cloth, towel, glove, etc.) near the fryer.
- Make sure that the filter located at the level of the lid is always clean.
- Do not move the fryer while it is still

hot or in use.

- The product must be installed in compliance with national installation rules.
- The power outlet used must be grounded. If not, you should not plug the device into it.
- This appliance has been designed for household use only. Any professional use, not appropriate or not in accordance with the instructions, does not engage the responsibility or the guarantee of the manufacturer and the distributor.
- For culinary preparations, use only oils intended exclusively for frying.
- Observe the minimum and maximum oil levels indicated on the inner bowl.
- For information on cleaning surfaces that come into contact with food stuffs and oil, refer to the “CLEANING AND MAINTENANCE” paragraph.
- **WARNING:** If dense white smoke appears, immediately unplug the fryer and do not open the lid until the smoke emission has stopped.

- Respect the maximum heating temperatures indicated on the oils used. Never use grease bars or solid grease.
 - Remove any food deposits that may remain in the oil before use.
 - The device is not designed for use with an external timer or separate remote control system.
 - This device should not be used by children between 0 and 8 years old. This device can be used by children over 8 years old if they are constantly supervised. This device can be used by people with reduced physical, sensory or mental capacities or without experience or knowledge, if they are properly supervised or if instructions relating to the use of the device in complete safety have been given to them. data and whether the risks involved have been apprehended. Keep the device and the power cable out of the reach of children under 8 years old.
- Cleaning and regular maintenance

shall not be carried out by children without supervision.

- The cooking appliance must be positioned in a stable position with the handles (if fitted) placed in such a way as to prevent any leakage of hot liquid.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not designed to be immersed in water when cleaning.
- This device should not be immersed in water.
- The indicator light will turn off when the selected temperature is reached; please wait until the selected temperature is reached. In order to maintain the oil at the chosen temperature, the thermostat and the indicator cycle off and on repeatedly.
- This device is intended for use in household applications.



Designed for use in contact with food.



CAUTION: hot surface.
Surfaces may become hot during use.

IMPORTANT

It is absolutely forbidden to replace the power cable yourself. If it is damaged, it must be replaced by the after-sales service of your retailer, the manufacturer, its after-sales service or a similarly qualified person in order to avoid any danger.

If your device has been dropped, have it professionally examined before turning it back on. Internal damage can pose an accident hazard.

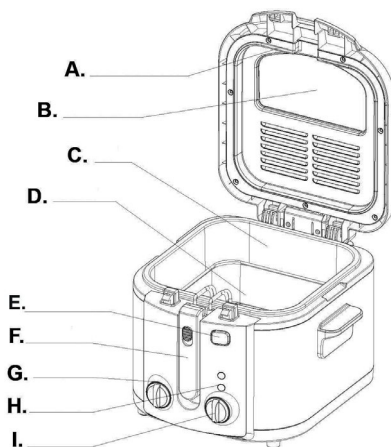
For any problem or repair, please contact the after-sales service of your retailer, the manufacturer, its after-sales service or a similarly qualified person in order to avoid any danger.

Please read these instructions carefully before using the device.

This product complies with the requirements of Directive 2014/35/EU (which replaces Directive 73/23/EEC amended by Directive 93/68/EEC) and 2014/30/EU (replaces Directive 89/336/EEC) .



DESCRIPTION OF THE FRYER



- A. Removable lid
- B. Inspection window
- C. Internal tank
- D. Fry Basket
- E. Lid release button
- F. Basket Handle
- G. Timer and ON/OFF button
- H. Indicator light
- I. Thermostat knob

To start

Carefully remove your fryer from the packaging, you can keep it for later use. Read these instructions first.

Before use

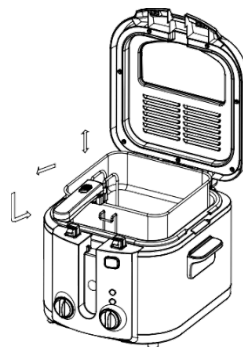
The basket and pan should be cleaned before using the fryer for the first time.

1. Press the lid release button.
2. Remove the basket.
3. Wipe the inside of the lid, basket and oil compartment with a damp cloth and dry thoroughly.
4. Pour a maximum of 3.0 liters of oil or liquid fat into the fryer ensuring that it is between the maximum and minimum levels indicated inside the frypot.

Note: If not in use, unplug the AC power plug.

Functioning

- Plug in the fryer.
- The power indicator lights red.
- Adjust the temperature knob to the desired temperature.
- The heating indicator light will be green during the heating process.
- And when the oil reaches the required temperature the heating light goes out.
- Shake ice crystals from frozen foods and place them in the basket.
- Place the basket with the food in the oil when the oil reaches the preset temperature and start frying.



Tips for frying

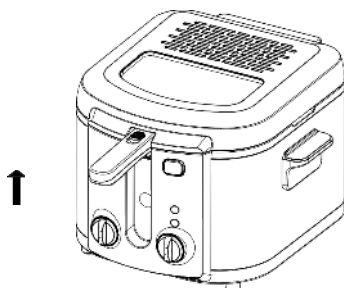
- Cut food into thin slices and even pieces. This will help ensure food is cooked evenly.
- To avoid splattering hot oil, dry food thoroughly before placing it in the fryer.
- Before cooking, shake to remove excess (such as breadcrumbs).
- Shake to remove ice crystals before cooking,
- Do not overfill the basket.

Please note:

- When food is placed in the fryer, the oil will naturally cool and the heating light will turn green again.



- After the food is fried, lift the basket using the basket handle until it clicks into place to place the basket in the drain position, then let the oil drain from the food.



Cooking tables

FOOD	TIME	MIN
Mushrooms	160°C	4 to 6
Breaded fish	160°C	4 to 6
Chicken	170°C	9 to 11
Stick with breadcrumbs	180°C	4 to 5
Fries	180°C	3 to 4
Donuts	190°C	3 to 4
Onion rings	190°C	8 to 10

Guidelines

- The indicated cooking time may vary depending on the quantity to be fried. Smaller quantities may take less time to cook and larger quantities may take longer to cook.
- The times indicated are only indicative.
- The time varies depending on a number of factors, such as the amount of food and oil, the size of the piece of food, the initial temperature of the food, and personal preference.

ALWAYS MAKE SURE FOODS ARE WELL COOKED BEFORE EATING...

WARNING! Cooking time and temperature are approximate and should be adjusted to suit your personal taste.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the device from the electrical outlet. Make sure the thermostat knob is in position (●) and the appliance has completely cooled down.
2. Never immerse the device in water or any other liquid.
3. All non-electrical parts can be washed in hot soapy water. Let them dry thoroughly before reusing or storing them.
4. It is forbidden to wash the parts in a dishwasher.
5. The lid can be moved by pushing it back and lifting it up.
6. Clean the outside of the fryer with a damp cloth, then dry it with a clean, dry cloth.
7. Do not use abrasive detergent.

Cleaning parts in contact with food

1. Make sure the fryer is off and the thermostat and timer knobs are off, and unplug the machine before cleaning and servicing.
2. Let the oil or fat cool.
3. **CAUTION:** Do not move the fryer and its contents until it is completely cooled.
4. If the fryer is not used regularly. It is recommended to store the liquid oil or fat after cooling in a container, preferably in the refrigerator or other cool place. Open the lid and remove the basket.
Strain the oil or fat through a fine sieve into the container to remove food particles from the oil or fat.
5. If the fryer contains solid fats, allow the fat to solidify in the fryer and store the fat in the fryer.
6. Empty the fryer and clean the inside of the oil tank with a paper towel, then wipe it with a damp cloth dipped in soapy water. Wipe with a damp cloth and let dry.
7. **Warning:** Never immerse the oil compartment (with the power cord) in water and do not clean these parts under running water.
8. Regularly clean the outside of the fryer with a damp cloth and dry it with a soft, clean towel.
9. **Note:** Do not use abrasive detergents.
10. Clean the basket and the handle with warm soapy water. Dry well before reuse.
11. Dry completely before storage.
12. Store the appliance in a dry, well-ventilated place, out of the reach of children, when the fryer is not in use.
13. Keep in the original packaging when not in use for a long time to avoid soiling.

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Bad smell	The oil is adulterated.	Replace oil or grease.
	The cooking liquid is not suitable.	Use an oil suitable for frying.
The oil is overflowing	The oil is adulterated and produces too much foam.	Replace oil or grease.
	The food is not dry enough.	Dry the food well.
	The basket is submerged too quickly. The oil level in the fryer exceeds the maximum limit.	Gently submerge the basket in the oil. Reduce the amount of oil in the inner bowl.
The oil does not heat up	The device is not connected to the power supply.	Check if the device is properly connected to the power supply.
	Overheated.	Refer to paragraph THERMAL SAFETY

CHARACTERISTICS

Nominal Voltage: 230V

Frequency: 50-60Hz

Power: 1800W

Maximum capacity: 3.0 L

Deficiencies caused by improper use of the unit, damage caused by repairs or the intervention of a third party or occurring due to the installation of non-original parts will not be covered by the manufacturer's liability.



If this logo is present on the device, it means that it must be disposed of in accordance with Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE). All hazardous substances contained in electrical and electronic equipment can have deleterious effects on the environment and human health during their reprocessing.

Therefore, when this device is at the end of its life, it must not be disposed of with unsorted municipal waste.

As the end consumer, your role is essential to enable its reuse, recycling or other form of value creation from this device. You have at your disposal several systems of collection and recovery set up by your town hall (recycling center) and distributors. You have an obligation to use these systems.

The warranty does not cover product wear parts, problems or damage resulting from:

- (1) surface damage due to normal wear of the product;
- (2) defects or deterioration due to contact of the product with liquids and due to corrosion caused by rust or the presence of insects;
- (3) any incident, abuse, misuse, unauthorized modification, disassembly or repair;
- (4) any improper maintenance, use not in accordance with the product instructions or connection to an incorrect voltage;
- (5) any use of accessories not supplied or approved by the manufacturer.

The warranty will be void if the nameplate and/or serial number of the product is removed.

This product is manufactured and sold under the responsibility of Schneider Consumer Group. RADIOLA is a registered trademark of RADIOLA CONSUMER AG used under license.

**This product is imported by: SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12 rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE**

RADIOLA