

Small Deep Fat Fryer

Item No: P601

Instructions for Use

v002: 24/09/2025

Please read and retain these instructions for future reference

Basilico 

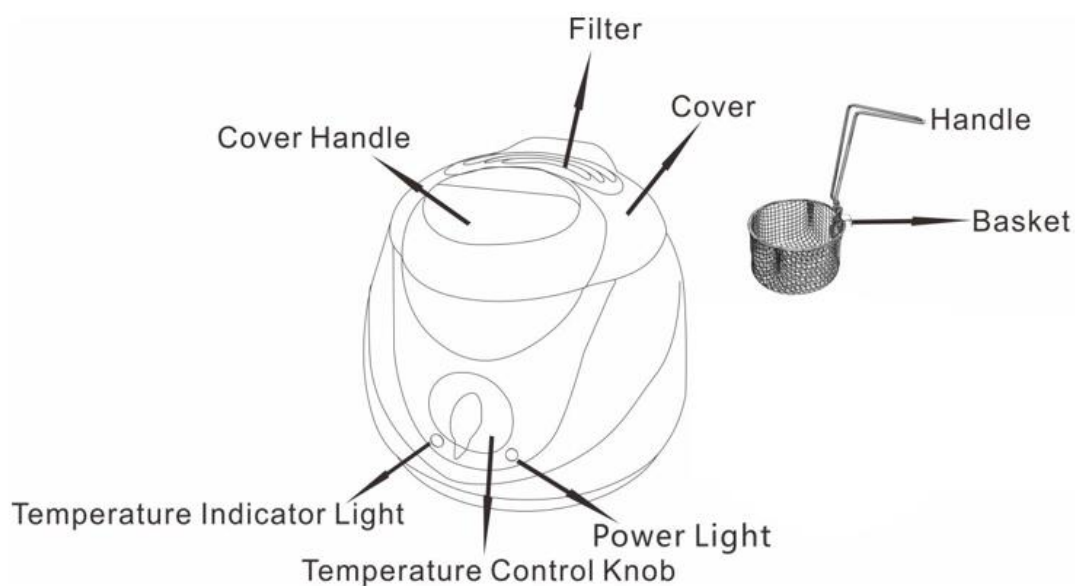
ENGLISH INSTRUCTIONS



Power Details:

Voltage details: 220-240V~
Frequency details: 50Hz-60Hz
Wattage details: 850-950W

Accessories:



Please read this instruction manual thoroughly before starting and ensure you are familiar with the operation of your new Small Deep Fat Fryer.

	CAUTION! THIS ELECTRICAL APPLIANCE'S EXTERNAL SURFACES WILL GET HOT IN NORMAL USE. ALLOW TO COOL BEFORE TOUCHING THE EXTERNAL SURFACES.
---	--

Welcome to Electric Deep Fryer

Your compact Deep Fryer includes many features for safe and successful frying. The cool to touch exterior has been designed for additional safety. The variable thermostat allows the temperature to be adjusted to ensure that food is fried to the exact degree of crispness required.

General:

Please read the instruction carefully to avoid damage caused by improper use or mishandling.

Power Supply:

Plug the appliance into 220-240V outlet and make sure that your voltage corresponds to the voltage marked on the appliance bottom side.

How to use the Deep Fryer

1. Open the lid and remove the basket to clean before using.
2. Clean the bowl before you use for the first time.
3. Use good quality solid fat or max 1.0 litre of frying oil poured into the bowl, i.e. corn oil or peanut oil, These are recommended as they have a lower smoking temperature. Avoid using margarine, olive oil or butter.
4. The oil level must be between the max and min marks shown on the bowl: Where solid fat is used, place up to 1kg into the bowl to melt on the lowest temperature setting.
5. Put the basket back into the fryer and lower into the oil and close the lid.
6. Plug in at the main and set temperature control to requested temperature. Always unplug the appliance from the mains supply socket when it is not in use. If the appliance left side indicator light is On, this shows the appliance is connected to the mains electric supply.
7. Select the temperature control for frying based on the food to be cooked. As a general guide, precooked foods need a higher temperature than raw foods i.e. potato croquettes made from pre-cooked potato need higher temperature than dough which are raw bread dough.
8. Use only metal utensils with insulated handles in hot oil.
9. When cooking is complete lift the basket from the oil and shake the basket over the oil if necessary. Remove the basket and turn the contents onto absorbent before serving to absorb excess grease and retain crispness.
10. Care should always be exercised when using the fryer especially when children are about.
11. Care should be taken to cook foods thoroughly as the exterior may show signs of turning golden brown before the interior is cooked.

12. Oil or fat retains its temperature for a long time after use. Take care not to touch after cooking.
13. Get the maximum use from your fryer by always having it ready for use. One way is to keep the cooled and strained oil inside ready for the next frying session with the lid acting as a dust cover.

Note: If you do wish to remove oil from the bowl, use the pouring lip to reduce spillage.

14. When frying battered food, drain off excess batter, carefully add to the oil with the basket already lowered in the oil. Close lid and fry for the requested time.
15. All foodstuffs, particularly potatoes and frozen food, have moisture content. When cooked in hot fat or oil this turn into steam and escapes through the filter lid. Take care to keep hands away from filter when in use.
16. Always use old potatoes for making chips. Cut the potatoes into even sized chips ensure that they are evenly cooked. Rinse the potato chops and dry thoroughly before frying.
17. Turn the switch to off after you finish frying, the temperature indicator light will be off.
18. Make sure to allow the deep fryer to cool before cleaning after use.

Frying Time and temperature Chart

FOOD	Oil tem (°C)	Weight (Gram)	Approximate cooking time (minutes)
Shrimp	130	200	3-5
Onion	140	100	3-4
Mushrooms	140	150	6-8
Fish Fillet	150	250	5-6
Fish Fillet in batter	150	250	6-8
Fish cakes or balls	150	250	6-8
Sliced meat	170	250	7-10
Steak	170	250	7-10
Chicken strips	180	250	7-10
French fries, thin	190	300	8-10
French fries, thick	190	300	10-12

The frying times given in this chart are only a guide and should be adjusted accordingly to suit the quantity fried.

Caution

1. If you want to add some foods during frying, please ensure the food surface is dry.
2. When frying food with high water content your deep fryer can emit steam when the lid is opened. Opening the lid fully in one swift movement will allow the steam to be dispersed and prevent burning. Take care when opening the lid that steam will be away from you.
3. If there is no oil in the tank or you have finished frying, the temperature control switch must be turned anticlockwise to lowest temperature position.
4. Do not immerse the appliance into water or any other liquid.
5. Do not touch the hot surface while the fryer is in operation or immediately after power off.
6. Do not switch on the deep fryer when the oil or fat is empty.

Cleaning and Care

- Your deep fryer basket has a permanent filter system comprising of deflectors, which collect drops of oil from the steam as it passes through. After several cooking sessions the filter lid should be removed from the fryer, washed in hot soapy water and left to soak for 5-10 minutes. It should then be rinsed thoroughly and dried.
- To remove lid, lift to vertical position and remove with a straight pull upward. Reverse the above sequence to replace.
- As with any cooking vessel your fryer should be cleaned after every use.
- To remove oil, let the oil cool, open the lid and pour out the oil.
- The fryer is equipped with a safety-pouring lid, which should be used when emptying the oil.
- The oil should be filtered through fine muslin or absorbent paper placed in a suitable funnel.
- Excessively discoloured oil should be discarded.
- After draining the oil, the bowl should be wiped out with absorbent paper then with a damp cloth and a little washing up liquid, and finally with a dry cloth.
- Stubborn deposits can be removed by using a little non-abrasive cleaner on any pad.
- The strained oil may be stored either in the fryer or in an airtight container in a dark cupboard. We recommend that you discard the oil after about 10 uses.
- The outside and lid should be wiped with a damp cloth and dried thoroughly. In order to keep your frying basket in good working order, we recommend that it be thoroughly cleaned in hot sudsy water after every use.
- Allow the deep fryer to cool down thoroughly before cleaning.

Important

Keep the instruction manual for future reference.

WARNING

1. 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.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

WARNINGS AND SAFETY INSTRUCTIONS:

WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED:

- READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.
- FOR DOMESTIC INDOOR USE ONLY.
- DO NOT USE OUTDOORS OR FOR COMMERCIAL USE.
- ONLY USE WITH THE MAINS ADAPTOR/CHARGER SUPPLIED.
- **DO NOT** USE ANY OTHER MAINS ADAPTOR/CHARGER AS THIS MAY CAUSE DAMAGE AND INVALIDATES ANY WARRANTY YOU MAY HAVE.
- BEFORE USE, CHECK THOROUGHLY FOR ANY DEFECTS AND DO NOT USE IF DEFECTS ARE FOUND. TAKE CARE NOT TO DROP THE APPLIANCE AS HEAVY IMPACTS MAY CAUSE INTERNAL DAMAGE.
- BEFORE CONNECTING THE APPLIANCE, CHECK IF THE VOLTAGE INDICATED ON THE BOTTOM OF THE APPLIANCE IS IN ACCORDANCE WITH THE MAINS VOLTAGE IN YOUR HOME.
- CHECK THE APPLIANCE AND POWER CABLE CAREFULLY FOR DAMAGE BEFORE EACH USE.
- THIS APPLIANCE CAN BE USED BY CHILDREN AGED FROM 8 YEARS AND ABOVE, AND PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE IF THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE IN A SAFE WAY AND UNDERSTAND THE HAZARDS INVOLVED. CHILDREN SHALL NOT PLAY WITH THE APPLIANCE. CLEANING AND USER MAINTENANCE SHALL NOT BE MADE BY CHILDREN WITHOUT SUPERVISION.
- CHILDREN OF LESS THAN 3 YEARS SHOULD BE KEPT AWAY UNLESS CONTINUOUSLY SUPERVISED.
- **SOME PARTS OF THIS PRODUCT CAN BECOME VERY HOT AND CAUSE BURNS. PARTICULAR ATTENTION HAS TO BE GIVEN WHERE CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE ARE PRESENT.**
- THE USE OF ANY ACCESSORY OR ATTACHMENTS NOT RECOMMENDED BY COOPERS OF STORTFORD MAY CAUSE INJURIES AND INVALIDATE ANY WARRANTY YOU MAY HAVE.
- DO NOT LET THE POWER CABLE HANG OVER THE EDGE OF A TABLE OR COUNTER, OR TOUCH HOT SURFACES.
- DO NOT PLACE ON OR NEAR HEAT SOURCES.
- USE ON A LEVEL, STABLE SURFACE.
- DO NOT COVER THE ITEM IN ANY WAY WHEN IN USE AS THIS MAY CAUSE OVERHEATING.
- DO NOT USE THIS APPLIANCE FOR ANY OTHER USE THAN THE INTENDED USE IT IS DESIGNED FOR.
- ENSURE THERE IS SUFFICIENT DISTANCE BETWEEN THIS APPLIANCE AND OTHER ITEMS ON THE WORK SURFACE OR WORKSTATION, OR SUFFICIENT DISTANCE BETWEEN THE APPLIANCE AND THE CONFINES OF THE AREA IN WHICH IT IS SITUATED. WE RECOMMEND A MINIMUM CLEARANCE AROUND ALL FACES OF AT LEAST 10CM.

- DO NOT PLACE UNDER OR NEAR FLAMMABLE MATERIALS SUCH AS CURTAINS, DRAPERIES, SHELVES, LOOSE WALLPAPER, ETC. – FOR OVENS / HEATERS / CHIP PANS / DEHUMIDIFIERS / ETC.
- ALLOW THE ITEM TO COOL THOROUGHLY BEFORE PUTTING ON OR TAKING OFF PARTS. – FOR OVENS / HEATERS / WATER BOILERS / ANY ITEM WITH HEATING ELEMENTS.
- KEEP ITEM AT LEAST 1M AWAY FROM COMBUSTIBLE MATERIAL SUCH AS FURNITURE, CUSHIONS, BEDDING, PAPER, CLOTHES, CURTAINS ETC.
- TO PROTECT AGAINST ELECTRIC SHOCK, DO NOT IMMERSE POWER CABLE, MAINS ADAPTOR/ CHARGER OR APPLIANCE, IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.
- UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING.
- DO NOT OPERATE ANY APPLIANCE WITH A DAMAGED POWER CABLE OR MAINS ADAPTOR/ CHARGER OR AFTER THE APPLIANCE MALFUNCTIONS OR HAS BEEN DAMAGED IN ANY MANNER. WE RECOMMEND THAT THE POWER CABLE IS NOT KINKED OR STORED IN A TWISTED MANNER, AND THAT YOU REGULARLY CHECK ITS CONDITION.
- DO NOT LEAVE UNATTENDED.
- ALWAYS SWITCH OFF AFTER COOKING OR IF YOU HAVE TO LEAVE THE ROOM.
- THE USE OF OVEN GLOVES IS RECOMMENDED WHEN HANDLING HOT FOOD OR HOT APPLIANCES.
- ALLOW TO COOL BEFORE CARRYING OR PLACING IN STORAGE.
- ANY REPAIRS MUST BE CONDUCTED BY A QUALIFIED ELECTRICIAN OR ELECTRICAL SERVICE AGENT.
- NEVER UNPLUG THE APPLIANCE FROM THE MAINS SUPPLY SOCKET BY PULLING ON THE MAINS CORD.

PLUG WIRING (UK & IRELAND)

This appliance is supplied with a mains adaptor/charger with BS1363 plug pins.

DO NOT use if the socket outlets in your home or office are not suitable for this product's mains adaptor/ charger plug pins. Attempts to insert the mains adaptor/charger into the wrong socket is likely to cause electric hazard or damage.

DO NOT use with any other mains transformer/charger than the one that is supplied with this product.

GENERAL CARE AND CLEANING INSTRUCTIONS

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Do NOT immerse in water. Risk of electric shock.
- Do NOT use abrasive cleaners or sharp utensils to clean this appliance.
- Wipe surfaces with a soft dry cloth.
- Allow to dry thoroughly before further use.
- Store the appliance in a cool, dry place.

DISPOSAL

- Coopers of Stortford use recyclable or recycled packaging where possible.
- Please dispose of all packaging, paper, cartons in accordance with your local authority recycling regulations.
- At the end of the product's lifespan please check with your local council authorised household waste recycling centre for disposal.
- Plastics, polybags – this is made from the following recyclable plastic.
- At the end of the product's lifespan please check with your local council authorised household waste recycling centre for disposal.



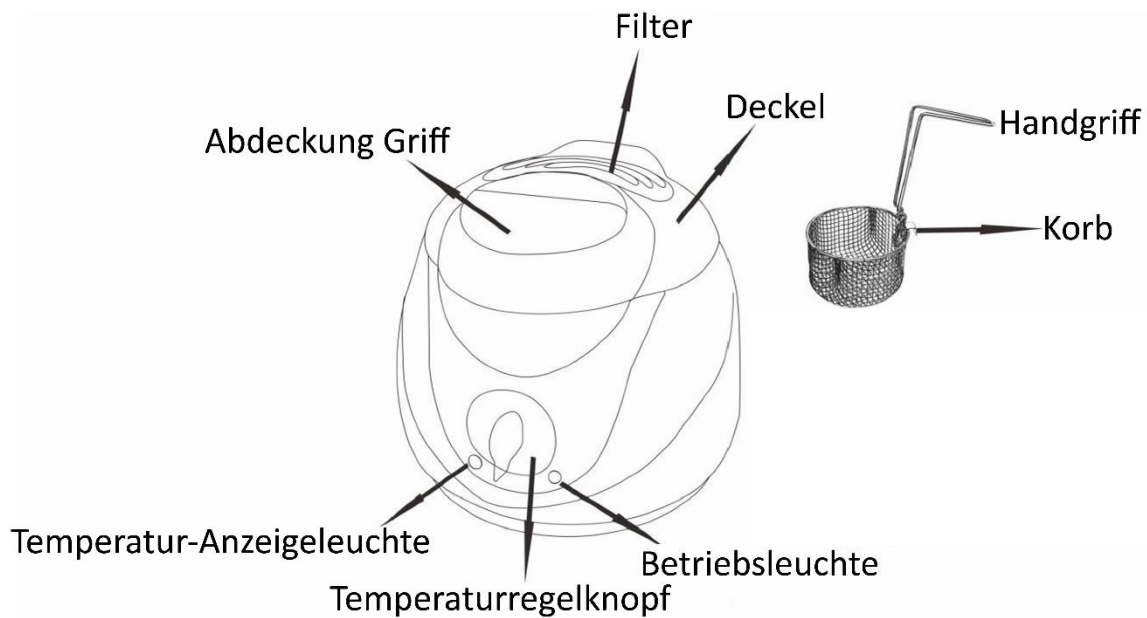
Code & Symbol	 HDPE	 LDPE
Type of Plastic	High-Density Polyethylene	Low Density Polyethylene

DEUTSCHE ANLEITUNG



Details zur Leistung: Details zur Spannung: 220-240V~
Details zur Frequenz: 50Hz-60Hz
Angaben zur Leistung: 850-950W

Zubehör:



Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung gründlich durch, bevor Sie beginnen, und stellen Sie sicher, dass Sie mit der Bedienung Ihrer neuen kleinen Fritteuse vertraut sind.

	Vorsicht Heiße Oberfläche	VORSICHT! DIE AUSSENFLÄCHEN DIESES ELEKTROGERÄTS WERDEN BEI NORMALEM GEBRAUCH HEISS. ABKÜHLEN LASSEN, BEVOR SIE DIE AUSSENFLÄCHEN BERÜHREN.
--	-------------------------------------	--

Willkommen in der elektrischen Fritteuse

Ihre kompakte Fritteuse verfügt über viele Funktionen für ein sicheres und erfolgreiches Braten. Das kühle, sich anfühlende Äußere wurde für zusätzliche Sicherheit entwickelt. Mit dem variablen Thermostat kann die Temperatur eingestellt werden, um sicherzustellen, dass die Speisen genau so knusprig gebraten werden, wie es gewünscht wird.

Allgemein:

Bitte lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch, um Schäden durch unsachgemäße Verwendung oder unsachgemäße Handhabung zu vermeiden.

Stromversorgung:

Schließen Sie das Gerät an eine 220-240-V-Steckdose an und stellen Sie sicher, dass Ihre Spannung der auf der Unterseite des Geräts angegebenen Spannung entspricht.

So verwenden Sie die Fritteuse

1. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie den Korb, um ihn vor der Verwendung zu reinigen.
2. Reinigen Sie die Schüssel, bevor Sie sie zum ersten Mal verwenden.
3. Verwenden Sie festes Fett von guter Qualität oder maximal 1,0 Liter Frittieröl, das in die Schüssel gegossen wird, z. B. Maisöl oder Erdnussöl, diese werden empfohlen, da sie eine niedrigere Räuchertemperatur haben. Vermeiden Sie die Verwendung von Margarine, Olivenöl oder Butter.
4. Der Ölstand muss zwischen der auf der Schüssel angegebenen Max- und Min-Markierung liegen: Wenn festes Fett verwendet wird, bis zu 1 kg in die Schüssel geben, um es bei der niedrigsten Temperatureinstellung zu schmelzen.
5. Setzen Sie den Korb wieder in die Fritteuse ein, senken Sie ihn in das Öl und schließen Sie den Deckel.
6. An der Hauptseite einstecken und den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur einstellen. Ziehen Sie das Gerät immer aus der Steckdose, wenn es nicht verwendet wird. Wenn die Kontrollleuchte auf der linken Seite des Geräts an leuchtet, zeigt dies an, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
7. Wählen Sie die Temperaturregelung für das Frittieren je nach dem zu garenden Lebensmittel. Als allgemeine Richtlinie gilt, dass vorgekochte Lebensmittel eine höhere Temperatur benötigen als rohe Lebensmittel, d. h. Kartoffelkroketten aus vorgekochten Kartoffeln benötigen eine höhere Temperatur als Teig, der aus rohem Brotteig besteht.
8. Verwenden Sie nur Metallutensilien mit isolierten Griffen in heißem Öl.
9. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, heben Sie den Korb aus dem Öl und schütteln Sie den Korb bei Bedarf über dem Öl. Nehmen Sie den Korb heraus und drehen Sie den Inhalt vor dem Servieren auf Saugmittel, um überschüssiges Fett aufzunehmen und die Knusprigkeit zu erhalten.
10. Bei der Benutzung der Fritteuse ist immer Vorsicht geboten, insbesondere wenn Kinder in der Nähe sind.

11. Es sollte darauf geachtet werden, die Speisen gründlich zu garen, da das Äußere Anzeichen eines Goldbraunwerdens aufweisen kann, bevor das Innere gegart wird.
12. Öl oder Fett behält seine Temperatur lange nach dem Gebrauch. Achten Sie darauf, dass Sie es nach dem Kochen nicht berühren.
13. Holen Sie das Maximum aus Ihrer Fritteuse heraus, indem Sie sie immer einsatzbereit haben. Eine Möglichkeit besteht darin, das abgekühlte und abgeseigte Öl im Inneren für das nächste Frittieren bereit zu halten, wobei der Deckel als Staubschutzhülle dient.

Hinweis: Wenn Sie Öl aus der Schüssel entfernen möchten, verwenden Sie die Ausgießlippe, um das Verschütten zu reduzieren.
14. Beim Braten von panierten Speisen überschüssigen Teig abtropfen lassen, vorsichtig mit dem bereits im Öl absenkenden Korb zum Öl geben. Deckel schließen und für die gewünschte Zeit braten.
15. Alle Lebensmittel, insbesondere Kartoffeln und Tiefkühlkost, haben einen Feuchtigkeitsgehalt. Beim Kochen in heißem Fett oder Öl wird dieser zu Dampf und entweicht durch den Filterdeckel. Achten Sie darauf, dass Sie während des Gebrauchs die Hände vom Filter fernhalten.
16. Verwenden Sie immer alte Kartoffeln für die Herstellung von Chips. Schneiden Sie die Kartoffeln in gleichmäßig große Pommes frites und achten Sie darauf, dass sie gleichmäßig gar sind. Die Kartoffelkoteletts vor dem Braten abspülen und gründlich trocknen.
17. Schalten Sie den Schalter aus, nachdem Sie mit dem Braten fertig sind, die Temperaturkontrollleuchte erlischt.
18. Achten Sie darauf, die Fritteuse abkühlen zu lassen, bevor Sie sie nach Gebrauch reinigen.

Frittierzeit und Temperatur Diagramm

ERNÄHRUNG	Öl hat (°C)	Gewicht (Gramm)	Ungefähre Garzeit (Minuten)
Garnele	130	200	3-5
Zwiebel	140	100	3-4
Champignons	140	150	6-8
Fischfilet	150	250	5-6
Fischfilet im Teig	150	250	6-8
Fischfrikadellen oder -bällchen	150	250	6-8
Geschnittenes Fleisch	170	250	7-10
	170	250	7-10
Steak	180	250	7-10
Hähnchen-Streifen	190	300	8-10
Pommes frites, dünn	190	300	10-12
Pommes frites, dickflüssig			

Die in dieser Tabelle angegebenen Frittierzeiten sind nur ein Richtwert und sollten entsprechend der frittierten Menge angepasst werden.

Vorsicht

1. Wenn Sie während des Bratens einige Lebensmittel hinzufügen möchten, achten Sie bitte darauf, dass die Lebensmitteloberfläche trocken ist.
2. Beim Braten von Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt kann Ihre Fritteuse Dampf abgeben, wenn der Deckel geöffnet wird. Wenn Sie den Deckel mit einer schnellen Bewegung vollständig öffnen, kann der Dampf dispergiert werden und ein Anbrennen verhindert werden. Achten Sie beim Öffnen des Deckels darauf, dass der Dampf von Ihnen ferngehalten wird.
3. Wenn sich kein Öl im Tank befindet oder Sie mit dem Frittieren fertig sind, muss der Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn auf die niedrigste Temperaturposition gedreht werden.
4. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
5. Berühren Sie die heiße Oberfläche nicht, während die Fritteuse in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten.
6. Schalten Sie die Fritteuse nicht ein, wenn das Öl oder Fett leer ist.

Reinigung und Pflege

- Ihr Frittierkorb verfügt über ein permanentes Filtersystem aus Deflektoren, die beim Durchströmen des Dampfes Öltropfen aus dem Dampf auffangen. Nach mehreren Garvorgängen sollte der Filterdeckel von der Fritteuse genommen, in heißem Seifenwasser gewaschen und 5-10 Minuten eingeweicht werden. Anschließend sollte es gründlich ausgespült und getrocknet werden.
- Um den Deckel zu entfernen, heben Sie ihn in die vertikale Position und entfernen Sie ihn mit einem geraden Zug nach oben. Kehren Sie die obige Reihenfolge um, um sie zu ersetzen.
- Wie jedes Kochgeschirr sollte auch Ihre Fritteuse nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
- Um das Öl zu entfernen, lassen Sie das Öl abkühlen, öffnen Sie den Deckel und gießen Sie das Öl aus.
- Die Fritteuse ist mit einem Sicherheitsausgießdeckel ausgestattet, der beim Entleeren des Öls verwendet werden sollte.
- Das Öl sollte durch Musselin oder saugfähiges Papier gefiltert werden, das in einen geeigneten Trichter gegeben wird.
- Zu stark verfärbtes Öl sollte verworfen werden.
- Nach dem Abtropfen des Öls sollte die Schüssel mit saugfähigem Papier, dann mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel und schließlich mit einem trockenen Tuch ausgewischt werden.
- Hartnäckige Ablagerungen können mit etwas nicht scheuerndem Reiniger auf jedem Pad entfernt werden.
- Das abgeseigte Öl kann entweder in der Fritteuse oder in einem luftdichten Behälter in einem dunklen Schrank aufbewahrt werden. Wir empfehlen, das Öl nach ca. 10 Anwendungen zu entsorgen.
- Die Außenseite und der Deckel sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt und gründlich getrocknet werden. Um Ihren Frittierkorb in gutem Zustand zu halten, empfehlen wir, ihn nach jedem Gebrauch gründlich in heißem Schaumwasser zu reinigen.
- Lassen Sie die Fritteuse vor der Reinigung gründlich abkühlen.

Wichtig

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

WARNUNG

1. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
2. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie ihn verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von materiellen Ressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Sie können dieses Produkt für ein umweltverträgliches Recycling verwenden.

WARNHINWEISE UND SICHERHEITSHINWEISE:

BEI DER VERWENDUNG VON ELEKTROGERÄTEN SOLLTEN IMMER GRUNDLEGENDE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN GETROFFEN WERDEN:

- VOR GEBRAUCH ALLE ANWEISUNGEN LESEN.
- NUR FÜR DEN HÄUSLICHEN GEBRAUCH IN INNENRÄUMEN.
- NICHT IM FREIEN ODER FÜR DEN GEWERBLICHEN GEBRAUCH VERWENDEN.
- NUR MIT DEM MITGELIEFERTEN NETZADAPTER/LADEGERÄT VERWENDEN.
- **VERWENDEN SIE KEIN ANDERES NETZTEIL/LADEGERÄT, DA DIES ZU SCHÄDEN FÜHREN UND DIE GARANTIE UNGÜLTIG MACHEN KANN.**
- ÜBERPRÜFEN SIE DAS GERÄT VOR DER VERWENDUNG GRÜNDLICH AUF EVENTUELLE MÄNGEL UND VERWENDEN SIE ES NICHT, WENN SIE MÄNGEL FESTSTELLEN. ACHTEN SIE DARAUF, DAS GERÄT NICHT FALLEN ZU LASSEN, DA SCHWERE STÖSSE INNERE SCHÄDEN VERURSACHEN KÖNNEN.
- PRÜFEN SIE VOR DEM ANSCHLIESSEN DES GERÄTS, OB DIE AUF DER UNTERSEITE DES GERÄTS ANGEGEBENE SPANNUNG MIT DER NETZSPANNUNG IN IHREM HAUS ÜBEREINSTIMMT.
- ÜBERPRÜFEN SIE DAS GERÄT UND DAS NETZKABEL VOR JEDEM GEBRAUCH SORGFÄLTIG AUF SCHÄDEN.
- DIESES GERÄT KANN VON KINDERN AB 8 JAHREN UND PERSONEN MIT EINGESCHRÄNKTEN PHYSISCHEN, SENSORISCHEN ODER MENTALEN FÄHIGKEITEN ODER MANGELNDER ERFAHRUNG UND KENNTNISSEN VERWENDET WERDEN, WENN SIE BEAUFSICHTIGT ODER IN DIE SICHERE VERWENDUNG DES GERÄTES EINGEWIESEN WURDEN UND DIE DAMIT VERBUNDENEN GEFAHREN VERSTEHEN. KINDER DÜRFEN NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN. REINIGUNG UND WARTUNG DURCH DEN BENUTZER DÜRFEN NICHT VON KINDERN OHNE AUFSICHT DURCHGEFÜHRT WERDEN.
- KINDER UNTER 3 JAHREN SOLLTEN FERNGEHALTEN WERDEN, ES SEI DENN, SIE WERDEN STÄNDIG BEAUFSICHTIGT.
- **EINIGE TEILE DIESES PRODUKTS KÖNNEN SEHR HEISS WERDEN UND VERBRENNUNGEN VERURSACHEN. BESONDERE AUFMERKSAMKEIT IST GEBOTEN, WENN KINDER UND SCHUTZBEDÜRFTIGE PERSONEN ANWESEND SIND.**
- DIE VERWENDUNG VON ZUBEHÖR ODER ANBAUGERÄTEN, DIE NICHT VON COOPERS OF STORTFORD EMPFOHLEN WERDEN, KANN ZU VERLETZUNGEN FÜHREN UND ZUM ERLÖSCHEN IHRER GARANTIE FÜHREN.
- LASSEN SIE DAS NETZKABEL NICHT ÜBER DIE KANTE EINES TISCHES ODER EINER THEKE HÄNGEN UND BERÜHREN SIE KEINE HEISSEN OBERFLÄCHEN.
- NICHT AUF ODER IN DER NÄHE VON WÄRMEQUELLEN AUFSTELLEN.
- VERWENDEN SIE DAS GERÄT AUF EINER EBENEN, STABILEN FLÄCHE.

- DECKEN SIE DAS GERÄT NICHT AB, WENN ES IN BETRIEB IST, DA DIES ZU ÜBERHITZUNG FÜHREN KANN.
- VERWENDEN SIE DIESES GERÄT NICHT FÜR ANDERE ZWECKE ALS DIE, FÜR DIE ES BESTIMMT IST.
- ACHTEN SIE AUF EINEN AUSREICHENDEN ABSTAND ZWISCHEN DIESEM GERÄT UND ANDEREN GEGENSTÄNDEN AUF DER ARBEITSFLÄCHE ODER DEM ARBEITSPLATZ BZW. AUF EINEN AUSREICHENDEN ABSTAND ZWISCHEN DEM GERÄT UND DER UMGEBUNG, IN DER ES AUFGESTELLT IST. WIR EMPFEHLEN EINEN MINDESTABSTAND VON 10 CM ZU ALLEN SEITEN.
- STELLEN SIE DAS GERÄT NICHT UNTER ODER IN DER NÄHE VON BRENNBAREN MATERIALIEN WIE VORHÄNGEN, DRAPIERUNGEN, REGALEN, LOSEN TAPETEN USW. AUF. - FÜR ÖFEN / HEIZGERÄTE / FRITTEUSEN / LUFTENTFEUCHTER / ETC.
- LASSEN SIE DEN GEGENSTAND GRÜNDLICH ABKÜHLEN, BEVOR SIE TEILE ANBRINGEN ODER ABNEHMEN. - BEI ÖFEN / HEIZUNGEN / WASSERKOCHERN / ALLEN GEGENSTÄNDEN MIT HEIZELEMENTEN.
- HALTEN SIE DAS GERÄT MINDESTENS 1 M VON BRENNBAREM MATERIAL WIE MÖBELN, KISSEN, BETTZEUG, PAPIER, KLEIDUNG, VORHÄNGEN USW. ENTFERNT.
- ZUM SCHUTZ VOR STROMSCHLÄGEN DÜRFEN NETZKABEL, NETZADAPTER/LADEGERÄT ODER GERÄT NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN.
- ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE, WENN SIE DAS GERÄT NICHT BENUTZEN UND BEVOR SIE ES REINIGEN.
- BETREIBEN SIE DAS GERÄT NICHT MIT EINEM BESCHÄDIGTEN NETZKABEL ODER NETZADAPTER/ LADEGERÄT ODER NACHDEM DAS GERÄT EINE FEHLFUNKTION HATTE ODER IN IRGEND EINER WEISE BESCHÄDIGT WORDEN IST. WIR EMPFEHLEN, DAS NETZKABEL NICHT ZU KNICKEN ODER VERDREHT ZU LAGERN UND SEINEN ZUSTAND REGELMÄSSIG ZU ÜBERPRÜFEN.
- LASSEN SIE DAS GERÄT NICHT UNBEAUF SICHTIGT.
- SCHALTEN SIE DAS GERÄT NACH DEM KOCHEN ODER WENN SIE DEN RAUM VERLASSEN MÜSSEN IMMER AUS.
- ES WIRD EMPFOHLEN, BEIM UMGANG MIT HEISSEN LEBENSMITTELN ODER HEISSEN GERÄTEN OFENHANDSCHUHE ZU TRAGEN.
- LASSEN SIE DAS GERÄT ABKÜHLEN, BEVOR SIE ES TRAGEN ODER AUFBEWAHREN.
- ALLE REPARATUREN MÜSSEN VON EINEM QUALIFIZIERTEN ELEKTROTECHNIKER ODER EINER ELEKTROFACHKRAFT DURCHFÜHRT WERDEN.
- ZIEHEN SIE NIEMALS DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE, INDEM SIE AM NETZKABEL ZIEHEN.

STECKERVERKABELUNG (GROSSBRITANNIEN UND IRLAND))

Dieses Gerät wird mit einem Netzteil/Ladegerät mit BS1363-Steckerstiften geliefert.

NICHT verwenden, wenn die Steckdosen in Ihrem Zuhause oder Büro nicht für das Netzteil / die Steckerstifte des Ladegeräts dieses Produkts geeignet sind. Versuche, das Netzteil/Ladegerät in die falsche Steckdose einzustecken, können zu elektrischen Gefahren oder Schäden führen.

NICHT mit einem anderen Netztransformator/Ladegerät als dem mit diesem Produkt gelieferten verwenden.

ALLGEMEINE PFLEGE- UND REINIGUNGSHINWEISE

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- NICHT in Wasser eintauchen. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Verwenden Sie KEINE Scheuermittel oder scharfe Gegenstände zur Reinigung des Geräts.
- Wischen Sie die Oberflächen mit einem weichen, trockenen Tuch ab.
- Lassen Sie das Gerät vor der weiteren Verwendung gründlich trocknen.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort.

BESEITIGUNG

- Coopers of Stortford verwendet nach Möglichkeit wiederverwertbare oder recycelte Verpackungen.
- Bitte entsorgen Sie alle Verpackungen, Papier und Kartons in Übereinstimmung mit den Recyclingvorschriften Ihrer Gemeinde.
- Am Ende der Lebensdauer des Produkts erkundigen Sie sich bitte bei Ihrem örtlichen, von der Gemeindeverwaltung autorisierten Hausmüll-Recyclingzentrum nach der Entsorgung.
- Kunststoffe, Polybeutel - diese bestehen aus folgendem recyclebarem Kunststoff.
- Am Ende der Lebensdauer des Produkts wenden Sie sich bitte für die Entsorgung an ein von der Gemeindeverwaltung zugelassenes Recyclingzentrum für Haushaltsabfälle.



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

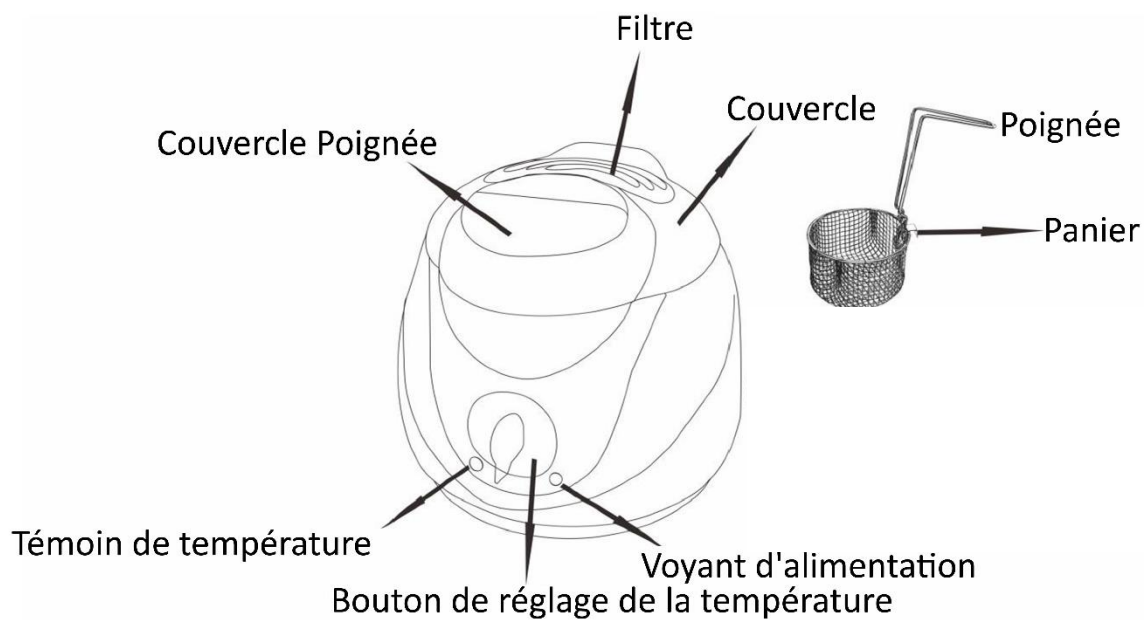
Code & Symbol	 HDPE	 LDPE
Art des Kunststoffs	Polyethylen hoher Dichte	Polyethylen niedriger Dichte

INSTRUCTIONS EN FRANÇAIS



Détails de l'alimentation : Détails de la tension : 220-240V~
Détails de la fréquence : 50Hz-60Hz
Détails de puissance : 850-950W

Accessoires:



Veillez lire attentivement ce manuel d'instructions avant de commencer et assurez-vous de bien connaître le fonctionnement de votre nouvelle petite friteuse.



Attention
Surface chaude

PRUDENCE! LES SURFACES EXTERNES DE CET APPAREIL ÉLECTRIQUE DEVIENDRONT CHAUDES LORS D'UNE UTILISATION NORMALE. LAISSER REFROIDIR AVANT DE TOUCHER LES SURFACES EXTERNES.

Bienvenue chez Electric Deep Fryer

Votre friteuse compacte comprend de nombreuses fonctionnalités pour une friture sûre et réussie. L'extérieur froid au toucher a été conçu pour plus de sécurité. Le thermostat variable permet d'ajuster la température pour s'assurer que les aliments sont frits au degré exact de croustillant requis.

Généralités:

Veillez lire attentivement les instructions pour éviter tout dommage causé par une mauvaise utilisation ou une mauvaise manipulation.

Alimentation:

Branchez l'appareil sur une prise 220-240V et assurez-vous que votre tension correspond à la tension indiquée sur la face inférieure de l'appareil.

Comment utiliser la friteuse

1. Ouvrez le couvercle et retirez le panier pour le nettoyer avant de l'utiliser.
2. Nettoyez le bol avant de l'utiliser pour la première fois.
3. Utilisez de la graisse solide de bonne qualité ou un maximum de 1,0 litre d'huile de friture versée dans le bol, c'est-à-dire de l'huile de maïs ou de l'huile d'arachide, Ceux-ci sont recommandés car ils ont une température de fumage plus basse. Évitez d'utiliser de la margarine, de l'huile d'olive ou du beurre.
4. Le niveau d'huile doit être compris entre les repères max et min indiqués sur le bol : Lorsque de la graisse solide est utilisée, placez jusqu'à 1 kg dans le bol pour fondre à la température la plus basse.
5. Remettez le panier dans la friteuse et abaissez-le dans l'huile et fermez le couvercle.
6. Branchez sur le secteur et réglez le contrôle de la température sur la température demandée. Débranchez toujours l'appareil de la prise d'alimentation secteur lorsqu'il n'est pas utilisé. Si le voyant gauche de l'appareil est allumé, cela indique que l'appareil est connecté à l'alimentation électrique.
7. Sélectionnez le contrôle de la température de friture en fonction des aliments à cuire. En règle générale, les aliments précuits ont besoin d'une température plus élevée que les aliments crus, c'est-à-dire que les croquettes de pommes de terre à base de pommes de terre précuites ont besoin d'une température plus élevée que la pâte à pain crue.
8. N'utilisez que des ustensiles en métal avec des poignées isolées à l'huile chaude.
9. Lorsque la cuisson est terminée, retirez le panier de l'huile et secouez le panier sur l'huile si nécessaire. Retirez le panier et retournez le contenu en absorbant avant de servir pour absorber l'excès de graisse et conserver le croustillant.

10. Il faut toujours faire attention lors de l'utilisation de la friteuse, surtout lorsque les enfants sont à proximité.
 11. Il faut prendre soin de bien cuire les aliments, car l'extérieur peut montrer des signes de brun doré avant que l'intérieur ne soit cuit.
 12. L'huile ou la graisse conserve sa température longtemps après utilisation. Veillez à ne pas toucher après la cuisson.
 13. Tirez le meilleur parti de votre friteuse en l'ayant toujours prête à l'emploi. Une façon consiste à garder l'huile refroidie et filtrée à l'intérieur, prête pour la prochaine séance de friture, le couvercle agissant comme un couvercle anti-poussière.
- Remarque : Si vous souhaitez retirer l'huile du bol, utilisez la lèvre verseuse pour réduire les déversements.
14. Lorsque vous faites frire des aliments panés, égouttez l'excès de pâte, ajoutez-le soigneusement à l'huile avec le panier déjà abaissé dans l'huile. Fermez le couvercle et faites frire pendant le temps demandé.
 15. Tous les aliments, en particulier les pommes de terre et les aliments surgelés, ont une teneur en humidité. Lorsqu'il est cuit dans de la graisse chaude ou de l'huile, il se transforme en vapeur et s'échappe par le couvercle du filtre. Prenez soin de garder les mains éloignées du filtre lors de l'utilisation.
 16. Utilisez toujours de vieilles pommes de terre pour faire des frites. Coupez les pommes de terre en chips de taille égale pour vous assurer qu'elles sont cuites uniformément. Rincez les côtelettes de pommes de terre et séchez-les soigneusement avant de les faire frire.
 17. Éteignez l'interrupteur une fois que vous avez fini de frire, le voyant de température s'éteindra.
 18. Assurez-vous de laisser refroidir la friteuse avant de la nettoyer après utilisation.

Temps de friture et tableau de température

NOURRITURE	L'huile a (°C)	Poids (gramme)	Temps de cuisson approximatif (minutes)
Crevette	130	200	3-5
Oignon	140	100	3-4
Champignons	140	150	6-8
Filet de poisson	150	250	5-6
Filet de poisson en pâte	150	250	6-8
Croquettes ou boulettes de poisson	150	250	6-8
Viande tranchée	170	250	7-10
Bifteck	170	250	7-10
Lanières de poulet	180	250	7-10
Frites, fines	190	300	8-10
Frites, épaisses	190	300	10-12

Les temps de friture indiqués dans ce tableau ne sont qu'à titre indicatif et doivent être ajustés en conséquence en fonction de la quantité frite.

Prudence

1. Si vous souhaitez ajouter des aliments pendant la friture, assurez-vous que la surface des aliments est sèche.
2. Lorsque vous faites frire des aliments à forte teneur en eau, votre friteuse peut émettre de la vapeur lorsque le couvercle est ouvert. L'ouverture complète du couvercle d'un seul mouvement rapide permettra à la vapeur d'être dispersée et d'éviter les brûlures. Lorsque vous ouvrez le couvercle, veillez à ce que la vapeur soit loin de vous.
3. S'il n'y a pas d'huile dans le réservoir ou si vous avez fini de frire, l'interrupteur de contrôle de la température doit être tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de température la plus basse.
4. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Ne touchez pas la surface chaude pendant le fonctionnement de la friteuse ou immédiatement après la mise hors tension.
6. N'allumez pas la friteuse lorsque l'huile ou la graisse est vide.

Nettoyage et entretien

- Le panier de votre friteuse est doté d'un système de filtration permanent composé de déflecteurs, qui recueillent les gouttes d'huile de la vapeur lors de son passage. Après plusieurs séances de cuisson, le couvercle du filtre doit être retiré de la friteuse, lavé à l'eau chaude savonneuse et laissé tremper pendant 5 à 10 minutes. Il doit ensuite être rincé abondamment et séché.
- Pour retirer le couvercle, soulevez-le en position verticale et retirez-le en tirant directement vers le haut. Inversez la séquence ci-dessus pour remplacer.
- Comme pour tout récipient de cuisson, votre friteuse doit être nettoyée après chaque utilisation.
- Pour enlever l'huile, laissez l'huile refroidir, ouvrez le couvercle et versez l'huile.
- La friteuse est équipée d'un couvercle verseur de sécurité, qui doit être utilisé lors de la vidange de l'huile.
- L'huile doit être filtrée à travers de la mousseline ou du papier absorbant placé dans un entonnoir approprié.
- L'huile excessivement décolorée doit être jetée.
- Après avoir vidé l'huile, le bol doit être essuyé avec du papier absorbant puis avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle, et enfin avec un chiffon sec.
- Les dépôts tenaces peuvent être éliminés en utilisant un peu de nettoyant non abrasif sur n'importe quel tampon.
- L'huile filtrée peut être stockée soit dans la friteuse, soit dans un récipient hermétique dans un placard sombre. Nous vous recommandons de jeter l'huile après environ 10 utilisations.
- L'extérieur et le couvercle doivent être essuyés avec un chiffon humide et soigneusement séchés. Afin de maintenir votre panier à friture en bon état de fonctionnement, nous vous recommandons de le nettoyer en profondeur à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Laissez la friteuse refroidir complètement avant de la nettoyer.

Important

Conservez le manuel d'instructions pour référence future.

AVERTISSEMENT

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
2. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers dans toute l'UE. Pour éviter d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé humaine dus à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le revendeur où le produit a été acheté. Ils peuvent utiliser ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.

AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, DES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ DE BASE DOIVENT TOUJOURS ÊTRE SUIVIES :

- LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.
- POUR UN USAGE DOMESTIQUE À L'INTÉRIEUR UNIQUEMENT.
- NE PAS UTILISER À L'EXTÉRIEUR OU À DES FINS COMMERCIALES.
- UTILISER UNIQUEMENT AVEC L'ADAPTATEUR SECTEUR/CHARGEUR FOURNI.
- **N 'UTILISEZ PAS D'AUTRE ADAPTATEUR SECTEUR/CHARGEUR CAR CELA POURRAIT CAUSER DES DOMMAGES ET ANNULER TOUTE GARANTIE QUE VOUS POURRIEZ AVOIR.**
- AVANT TOUTE UTILISATION, VÉRIFIEZ SOIGNEUSEMENT QU'IL N'Y A PAS DE DÉFAUTS ET N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL S'IL PRÉSENTE DES DÉFAUTS. VEILLEZ À NE PAS FAIRE TOMBER L'APPAREIL, CAR LES CHOCS VIOLENTS PEUVENT PROVOQUER DES DOMMAGES INTERNES.
- AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL, VÉRIFIEZ QUE LA TENSION INDICQUÉE SUR LE DESSOUS DE L'APPAREIL CORRESPOND À LA TENSION DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE DE VOTRE DOMICILE.
- VÉRIFIEZ SOIGNEUSEMENT QUE L'APPAREIL ET LE CÂBLE D'ALIMENTATION NE SONT PAS ENDOMMAGÉS AVANT CHAQUE UTILISATION.
- CET APPAREIL PEUT ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS ÂGÉS DE 8 ANS ET PLUS, AINSI QUE PAR DES PERSONNES DONT LES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES SONT RÉDUITES OU QUI MANQUENT D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES, À CONDITION QU'ELLES AIENT REÇU UNE SURVEILLANCE OU DES INSTRUCTIONS CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ ET QU'ELLES COMPRENNENT LES RISQUES ENCOURUS. LES ENFANTS NE DOIVENT PAS JOUER AVEC L'APPAREIL. LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN PAR L'UTILISATEUR NE DOIVENT PAS ÊTRE EFFECTUÉS PAR DES ENFANTS SANS SURVEILLANCE.
- LES ENFANTS DE MOINS DE 3 ANS DOIVENT ÊTRE TENUS À L'ÉCART DE L'APPAREIL S'ILS NE SONT PAS SURVEILLÉS EN PERMANENCE.
- **CERTAINES PARTIES DE CE PRODUIT PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES ET PROVOQUER DES BRÛLURES. UNE ATTENTION PARTICULIÈRE DOIT ÊTRE ACCORDÉE LÀ OÙ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES SONT PRÉSENTS.**
- L'UTILISATION D'ACCESSOIRES OU DE PIÈCES JOINTES NON RECOMMANDÉS PAR COOPERS OF STORTFORD PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES ET INVALIDER TOUTE GARANTIE DONT VOUS BÉNÉFICIEZ.
- NE PAS LAISSER LE CÂBLE D'ALIMENTATION PENDRE SUR LE BORD D'UNE TABLE OU D'UN COMPTOIR, OU TOUCHER DES SURFACES CHAUDES.
- NE PAS PLACER L'APPAREIL SUR OU À PROXIMITÉ D'UNE SOURCE DE CHALEUR.
- UTILISER SUR UNE SURFACE PLANE ET STABLE.

- NE PAS COUVRIR L'APPAREIL DE QUELQUE MANIÈRE QUE CE SOIT LORSQU'IL EST UTILISÉ, CAR CELA POURRAIT PROVOQUER UNE SURCHAUFFE.
- N'UTILISEZ PAS CET APPAREIL POUR UN USAGE AUTRE QUE CELUI POUR LEQUEL IL A ÉTÉ CONÇU.
- ASSUREZ-VOUS QU'IL Y A UNE DISTANCE SUFFISANTE ENTRE CET APPAREIL ET LES AUTRES ÉLÉMENTS DU PLAN DE TRAVAIL OU DU POSTE DE TRAVAIL, OU UNE DISTANCE SUFFISANTE ENTRE L'APPAREIL ET LES LIMITES DE LA ZONE DANS LAQUELLE IL SE TROUVE. IL EST RECOMMANDÉ DE LAISSER UN ESPACE LIBRE D'AU MOINS 10 CM AUTOUR DE TOUTES LES FACES DE L'APPAREIL.
- NE PAS PLACER L'APPAREIL SOUS OU A PROXIMITÉ DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES TELS QUE LES RIDEAUX, LES ÉTAGÈRES, LES ÉTAGÈRES, LES PAPIERS PEINTS, ETC. - POUR LES FOURS / CHAUFFAGES / POÊLES À FRITES / DÉSHUMIDIFICATEURS / ETC.
- LAISSER L'ARTICLE REFROIDIR COMPLÈTEMENT AVANT DE METTRE OU DE RETIRER DES PIÈCES. - POUR LES FOURS / APPAREILS DE CHAUFFAGE / CHAUFFE-EAU / TOUT ARTICLE COMPORTANT DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS.
- ÉLOIGNER L'APPAREIL D'AU MOINS 1 M DES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES TELS QUE LES MEUBLES, LES COUSSINS, LA LITERIE, LE PAPIER, LES VÊTEMENTS, LES RIDEAUX, ETC.
- POUR SE PROTÉGER CONTRE LES CHOCs ÉLECTRIQUES, NE PAS IMMERGER LE CÂBLE D'ALIMENTATION, L'ADAPTATEUR SECTEUR/LE CHARGEUR OU L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.
- DÉBRANCHEZ L'APPAREIL LORSQU'IL N'EST PAS UTILISÉ ET AVANT DE LE NETTOYER.
- NE PAS UTILISER UN APPAREIL DONT LE CÂBLE D'ALIMENTATION OU L'ADAPTATEUR/LE CHARGEUR EST ENDOMMAGÉ, OU DONT L'APPAREIL FONCTIONNE MAL OU A ÉTÉ ENDOMMAGÉ DE QUELQUE MANIÈRE QUE CE SOIT. NOUS VOUS RECOMMANDONS DE NE PAS PLIER LE CÂBLE D'ALIMENTATION, DE NE PAS LE RANGER DE MANIÈRE TORDUE ET DE VÉRIFIER RÉGULIÈREMENT SON ÉTAT.
- NE PAS LAISSER L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE.
- ÉTEIGNEZ TOUJOURS L'APPAREIL APRÈS LA CUISSON OU SI VOUS DEVEZ QUITTER LA PIÈCE.
- L'UTILISATION DE GANTS DE CUISINE EST RECOMMANDÉE LORS DE LA MANIPULATION D'ALIMENTS OU D'APPAREILS CHAUDS.
- LAISSEZ REFROIDIR L'APPAREIL AVANT DE LE TRANSPORTER OU DE LE RANGER.
- TOUTE RÉPARATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN ÉLECTRICIEN QUALIFIÉ OU UN AGENT DE SERVICE ÉLECTRIQUE.
- NE JAMAIS DÉBRANCHER L'APPAREIL DE LA PRISE DE COURANT EN TIRANT SUR LE CORDON D'ALIMENTATION.

CÂBLAGE DE PRISE (ROYAUME-UNI ET IRLANDE)

Cet appareil est fourni avec un adaptateur secteur/chargeur avec des broches BS1363.

NE PAS utiliser si les prises de courant de votre maison ou de votre bureau ne conviennent pas aux broches de l'adaptateur secteur/chargeur de ce produit. Toute tentative d'insérer l'adaptateur secteur/chargeur dans la mauvaise prise est susceptible de provoquer un risque ou des dommages électriques.

NE PAS utiliser avec un autre transformateur/chargeur secteur que celui fourni avec ce produit.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

- Toujours éteindre et débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne pas immerger dans l'eau. Risque d'électrocution.
- N'utilisez PAS de produits abrasifs ou d'ustensiles tranchants pour nettoyer cet appareil.
- Essuyez les surfaces avec un chiffon doux et sec.
- Laissez-le sécher complètement avant de l'utiliser à nouveau.
- Conservez l'appareil dans un endroit frais et sec.

DISPOSITION

- Coopers of Stortford utilise des emballages recyclables ou recyclés dans la mesure du possible.
- Veuillez vous débarrasser de tous les emballages, papiers et cartons conformément aux réglementations locales en matière de recyclage.
- À la fin de la durée de vie du produit, veuillez vous adresser au centre de recyclage des déchets ménagers agréé par votre municipalité.
- Plastiques, polybags - ce produit est fabriqué à partir du plastique recyclable suivant.
- À la fin de la durée de vie du produit, veuillez vous adresser à votre centre de recyclage des déchets ménagers agréé par votre municipalité pour vous en débarrasser.



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

Code et symbole	 HDPE	 LDPE
Type de plastique	Polyéthylène haute densité	Polyéthylène basse densité

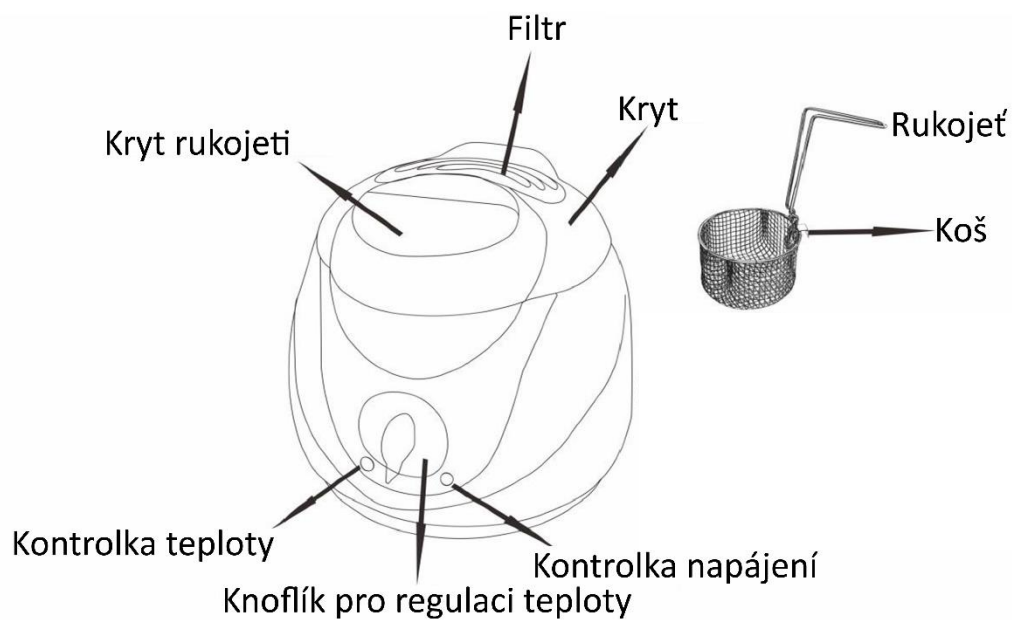
ČESKÝ NÁVOD



Podrobnosti o napájení:

Podrobnosti o napětí: 220-240V~
Podrobnosti o frekvenci: 50Hz-60Hz
Podrobnosti o příkonu: 850-950W

Příslušenství:



Před spuštěním si prosím důkladně přečtěte tento návod k obsluze a ujistěte se, že jste obeznámeni s provozem vaší nové malé fritézy.



Upozornění Horký povrch

OPATRNOST! VNĚJŠÍ POVRCHY TOHOTO ELEKTRICKÉHO SPOTŘEBIČE SE PŘI BĚŽNÉM POUŽÍVÁNÍ ZAHŘÍVAJÍ. NEŽ SE DOTKNETE VNĚJŠÍCH POVRCHŮ, NECHTE VYCHLADNOUT.

Vítejte v elektrické fritéze

Vaše kompaktní fritéza obsahuje mnoho funkcí pro bezpečné a úspěšné smažení. Chladivý exteriér byl navržen pro větší bezpečnost. Variabilní termostat umožňuje nastavení teploty tak, aby bylo zajištěno, že jídlo bude smaženo přesně na požadovaný stupeň křupavosti.

Obecné:

Přečtěte si prosím pozorně pokyny, aby nedošlo k poškození způsobenému nesprávným použitím nebo nesprávným zacházením.

Zdroj proudu:

Zapojte spotřebič do zásuvky 220-240V a ujistěte se, že váš voltage odpovídá voltage vyznačeno na spodní straně spotřebiče.

Jak používat fritézu

1. Před použitím otevřete víko a vyjměte košík, který chcete vyčistit.
2. Před prvním použitím misku vyčistěte.
3. Použijte kvalitní pevný tuk nebo maximálně 1,0 litru oleje na smažení nalitého do mísy, tj. kukuřičný olej nebo arašídový olej, ty se doporučují, protože mají nižší teplotu kouření. Vyhněte se použití margarínu, olivového oleje nebo másla.
4. Hladina oleje musí být mezi značkami max a min uvedenými na misce: Pokud se používá pevný tuk, vložte do mísy až 1 kg, aby se rozpustil při nejnižším nastavení teploty.
5. Vložte košík zpět do fritézy a spusťte jej do oleje a zavřete víko.
6. Zapojte do sítě a nastavte regulaci teploty na požadovanou teplotu. Pokud spotřebič nepoužíváte, vždy jej odpojte ze síťové zásuvky. Pokud svítí kontrolka na levé straně spotřebiče, znamená to, že je spotřebič připojen k elektrické síti.
7. Vyberte ovládání teploty pro smažení na základě jídla, které chcete vařit. Obecně platí, že předvařené potraviny potřebují vyšší teplotu než syrové potraviny, tj. bramborové krokety vyrobené z předvařených brambor potřebují vyšší teplotu než těsto, které je syrovým chlebovým těstem.
8. Používejte pouze kovové nádoby s izolovanými rukojeťmi v horkém oleji.
9. Po dokončení vaření zvedněte košík z oleje a v případě potřeby košem nad olejem zatřeste. Před podáváním vyjměte košík a otočte obsah na savý prostředek, aby absorboval přebytečný tuk a zachoval si křupavost.
10. Při používání fritézy je třeba vždy postupovat opatrně, zejména pokud jsou děti v blízkosti.

11. Je třeba dbát na důkladné propečení potravin, protože vnější povrch může před vařením vnitřku vykazovat známky zlatohnědé barvy.
12. Olej nebo tuk si po použití udrží svou teplotu ještě dlouhou dobu. Dávejte pozor, abyste se po vaření nedotkli.
13. Získejte maximální využití své fritézy tím, že ji budete mít vždy připravenou k použití. Jedním ze způsobů je udržovat vychlazený a přecezený olej uvnitř připravený pro další smažení s poklicí fungující jako protiprachový kryt.

Poznámka: Pokud si přejete odstranit olej z mísy, použijte nalévací okraj, abyste omezili rozlití.
14. Při smažení otlučeného jídla slijte přebytečné těsto, opatrně přidejte do oleje s košíkem již spuštěným v oleji. Zavřete víko a smažte po požadovanou dobu.
15. Všechny potraviny, zejména brambory a mražené potraviny, mají obsah vlhkosti. Při vaření v horkém tuku nebo oleji se přemění na páru a unikne přes víko filtru. Při používání dbejte na to, aby se k filtru nedostaly ruce.
16. K výrobě hranolků používejte vždy staré brambory. Nakrájejte brambory na stejnoměrné hranolky, aby byly rovnoměrně uvařené. Před smažením bramborové hranolky opláchněte a důkladně osušte.
17. Po skončení smažení vypněte vypínač, kontrolka teploty zhasne.
18. Před čištěním fritézy po použití ji nechte vychladnout.

Tabulka času a teploty smažení

FOOD	Olej tem (°C)	Hmotnost (gram)	Přibližná doba vaření (v minutách)
Kreveta	130	200	3-5
Cibule	140	100	3-4
Houby	140	150	6-8
Rybí filé	150	250	5-6
Rybí filé v těstíčku	150	250	6-8
Rybí koláče nebo kuličky	150	250	6-8
Plátky masa	170	250	7-10
Biftek	170	250	7-10
Kuřecí stripsy	180	250	7-10
Hranolky, tenké	190	300	8-10
Hranolky, tlusté	190	300	10-12

Doby smažení uvedené v této tabulce jsou pouze orientační a měly by být odpovídajícím způsobem upraveny tak, aby odpovídaly smaženému množství.

Upozornění

1. Pokud chcete během smažení přidat nějaké potraviny, zajistěte, aby byl povrch potravin suchý.
2. Při smažení potravin s vysokým obsahem vody může vaše fritéza při otevření víka vydávat páru. Úplné otevření víka jedním rychlým pohybem umožní rozptýlení páry a zabrání popálení. Při otvírání víka dávejte pozor, aby se pára od vás nedostala.
3. Pokud v nádrži není žádný olej nebo jste dokončili smažení, je nutné spínač teploty otočit proti směru hodinových ručiček do polohy nejnižší teploty.
4. Neponořujte spotřebič do vody nebo jiné kapaliny.
5. Nedotýkejte se horkého povrchu, když je fritéza v provozu, nebo bezprostředně po vypnutí.
6. Nezapínejte fritézu, když je olej nebo tuk prázdný.

Čištění a péče

- Váš koš fritézy má permanentní filtrační systém skládající se z deflektorů, které zachycují kapky oleje z páry, když prochází. Po několika vařeních je třeba z fritézy sejmut víko filtru, umýt v horké mýdlové vodě a nechat 5-10 minut nasáknout. Poté je třeba jej důkladně opláchnout a osušit.
- Chcete-li sejmut víko, zvedněte jej do svislé polohy a vyjměte přímým tahem nahoru. obraťte výše uvedenou sekvenci a nahraďte ji.
- Stejně jako u každé varné nádoby by měla být vaše fritéza vyčištěna po každém použití.
- Chcete-li olej odstranit, nechte olej vychladnout, otevřete víko a olej vylijte.
- Fritéza je vybavena bezpečnostním nalévacím víkem, které by mělo být použito při vyprazdňování oleje.
- Olej by měl být filtrován přes nalezený mušelin nebo savý papír umístěný ve vhodné nálevce.
- Nadměrně zabarvený olej by měl být zlikvidován.
- Po vypuštění oleje je třeba mísu vytřít savým papírem, poté vlhkým hadříkem a trochou mycího prostředku a nakonec suchým hadříkem.
- Odolné usazeniny lze odstranit použitím malého neabrazivního čistícího prostředku na jakoukoli podložku.
- Přecezený olej lze skladovat buď ve fritéze, nebo ve vzduchotěsné nádobě v tmavé skříni. Doporučujeme olej zlikvidovat asi po 10 použitích.
- Vnější stranu a víko je třeba otřít vlhkým hadříkem a důkladně osušit. Aby byl váš fritovací košík v dobrém provozním stavu, doporučujeme jej po každém použití důkladně vyčistit v horké pěnové vodě.
- Před čištěním nechte fritézu důkladně vychladnout.

Important

Návod k obsluze uschovejte pro budoucí použití.

VAROVÁNÍ

1. Tento spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud na ně není dohlížen nebo jim není dán návod k použití spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.

2. Děti by měly být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si se spotřebičem nebudou hrát.



Toto označení znamená, že tento výrobek by neměl být likvidován s jiným domovním odpadem v celé EU. Abyste předešli možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví v důsledku nekontrolované likvidace odpadu, recyklujte jej zodpovědně, abyste podpořili udržitelné opětovné využití materiálových zdrojů. Chcete-li vrátit použité zařízení, použijte systémy vracení a sběru nebo se obraťte na prodejce, u kterého jste produkt zakoupili. Mohou tento produkt odevzdat k ekologické recyklaci.

UPOZORNĚNÍ A BEZPEČNOSTNÍ POKYNY:

PŘI POUŽÍVÁNÍ ELEKTRICKÝCH SPOTŘEBIČŮ JE TŘEBA VŽDY DODRŽOVAT ZÁKLADNÍ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ:

- PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY.
- POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ V INTERIÉRU.
- NEPOUŽÍVEJTE VE VENKOVNÍM PROSTŘEDÍ ANI PRO KOMERČNÍ POUŽITÍ.
- POUŽÍVEJTE POUZE S DODANÝM SÍŤOVÝM ADAPTÉREM/NABÍJEČKOU.
- **NEPOUŽÍVEJTE ŽÁDNÝ JINÝ SÍŤOVÝ ADAPTÉR/NABÍJEČKU, PROTOŽE BY TO MOHLO ZPŮSOBIT POŠKOZENÍ A ZNEPLATNIT JAKOUKOLI ZÁRUKU, KTEROU MŮŽETE MÍT.**
- PŘED POUŽITÍM DŮKLADNĚ ZKONTROLUJTE, ZDA NENÍ POŠKOZENÝ, A V PŘÍPADĚ ZJIŠTĚNÍ ZÁVAD JEJ NEPOUŽÍVEJTE. DBEJTE NA TO, ABYSTE SPOTŘEBIČ NEUPUSTILI, PROTOŽE SILNÉ NÁRAZY MOHOU ZPŮSOBIT VNITŘNÍ POŠKOZENÍ.
- PŘED PŘIPOJENÍM SPOTŘEBIČE ZKONTROLUJTE, ZDA NAPĚTÍ UVEDENÉ NA SPODNÍ STRANĚ SPOTŘEBIČE ODPOVÍDÁ NAPĚTÍ V ELEKTRICKÉ SÍTI VE VAŠÍ DOMÁCNOSTI.
- PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM PEČLIVĚ ZKONTROLUJTE, ZDA SPOTŘEBIČ A NAPÁJECÍ KABEL NEJSOU POŠKOZENY.
- TENTO SPOTŘEBIČ MOHOU POUŽÍVAT DĚTI OD 8 LET A STARŠÍ A OSOBY SE SNÍŽENÝMI FYZICKÝMI, SMYSLOVÝMI NEBO DUŠEVNÍMI SCHOPNOSTMI NEBO S NEDOSTATKEM ZKUŠENOSTÍ A ZNALOSTÍ, POKUD JIM BYL POSKYTNUT DOHLED NEBO BYLY POUČENY O POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE BEZPEČNÝM ZPŮSOBEM A ROZUMÍ SOUVISEJÍCÍM NEBEZPEČÍM. DĚTI SI SE SPOTŘEBIČEM NESMÍ HRÁT. ČIŠTĚNÍ A UŽIVATELSKOU ÚDRŽBU NESMÍ PROVÁDĚT DĚTI BEZ DOZORU.
- DĚTI MLADŠÍ 3 LET BY SE NEMĚLY ZDRŽOVAT V BLÍZKOSTI PŘÍSTROJE, POKUD NEJSOU POD NEUSTÁLÝM DOHLEDEM.
- **NĚKTERÉ ČÁSTI TOHOTO PRODUKTU SE MOHOU VELMI ZAHŘÁT A ZPŮSOBIT POPÁLENINY. ZVLÁŠTNÍ POZORNOST JE TŘEBA VĚNOVAT PŘÍTOMNOSTI DĚTÍ A ZRANITELNÝCH OSOB.**
- POUŽITÍ JAKÉHOKOLI PŘÍSLUŠENSTVÍ NEBO NÁSTAVCŮ, KTERÉ NEJSOU DOPORUČENY SPOLEČNOSTÍ COOPERS OF STORTFORD, MŮŽE ZPŮSOBIT ZRANĚNÍ A ZRUŠIT PLATNOST PŘÍPADNÉ ZÁRUKY.
- NENECHÁVEJTE NAPÁJECÍ KABEL VISET PŘES OKRAJ STOLU NEBO PULTU, ANI SE NEDOTÝKEJTE HORKÝCH PLOCH.
- NEUMISŤUJTE JEJ NA ZDROJE TEPLA ANI DO JEJICH BLÍZKOSTI.
- POUŽÍVEJTE NA ROVNÉM, STABILNÍM PLOCHU.
- PŘI POUŽÍVÁNÍ PŘÍSTROJ NIJAK NEZAKRÝVEJTE, PROTOŽE BY MOHLO DOJÍT K JEHO PŘEHŘÁTÍ.
- NEPOUŽÍVEJTE TENTO SPOTŘEBIČ K JINÉMU POUŽITÍ, NEŽ PRO KTERÉ JE URČEN.
- ZAJIŠŤE DOSTATEČNOU VZDÁLENOST MEZI TÍMTO SPOTŘEBIČEM A OSTATNÍMI PŘEDMĚTY NA PRACOVNÍ PLOŠE NEBO PRACOVÍŠTI NEBO DOSTATEČNOU VZDÁLENOST MEZI SPOTŘEBIČEM A OHRANIČENÝM PROSTOREM, VE KTERÉM JE UMÍSTĚN. DOPORUČUJEME MINIMÁLNÍ VZDÁLENOST KOLEM VŠECH ČELNÍCH PLOCH ALESPŮŇ 10 CM.

- NEUMÍSŤUJTE POD HOŘLAVÉ MATERIÁLY, JAKO JSOU ZÁCLONY, ZÁVĚSY, POLICE, VOLNÉ TAPETY APOD., ANI DO JEJICH BLÍZKOSTI. - PRO TROUBY / OHŘÍVAČE / PÁNVE NA TŘÍSKY / VYSOUŠEČE / ATD.
- PŘED NASAZENÍM NEBO SEJMUTÍM DÍLŮ NECHTE PŘEDMĚT DŮKLADNĚ VYCHLADNOUT. - U PECÍ / OHŘÍVAČŮ / KOTLŮ NA VODU / JAKÝCHKOLI PŘEDMĚTŮ S TOPNÝMI TĚLESY.
- UDRŽUJTE PŘEDMĚT VE VZDÁLENOSTI NEJMÉNĚ 1 M OD HOŘLAVÝCH MATERIÁLŮ, JAKO JE NÁBYTEK, POLŠTÁŘE, LŮŽKOVINY, PAPIR, OBLEČENÍ, ZÁCLONY ATD.
- Z DŮVODU OCHRANY PŘED ÚRAZEM ELEKTRICKÝM PROUDEM NEPONOŘUJTE NAPÁJECÍ KABEL, SÍŤOVÝ ADAPTÉR/NABÍJEČKU ANI SPOTŘEBIČ DO VODY NEBO JINÉ TEKUTINY.
- ODPOJTE ZÁSTRČKU ZE ZÁSUVKY, POKUD JI NEPOUŽÍVÁTE, A PŘED ČIŠTĚNÍM.
- NEPOUŽÍVEJTE SPOTŘEBIČ S POŠKOZENÝM NAPÁJECÍM KABLEM NEBO SÍŤOVÝM ADAPTÉREM/NABÍJEČKOU NEBO PO PORUŠE ČI JAKÉMKOLI POŠKOZENÍ SPOTŘEBIČE. DOPORUČUJEME, ABY NAPÁJECÍ KABEL NEBYL ZALOMENÝ NEBO ZKROUCENÝ A ABYSTE PRAVIDELNĚ KONTROLOVALI JEHO STAV.
- NENECHÁVEJTE JEJ BEZ DOZORU.
- PO SKONČENÍ VAŘENÍ NEBO V PŘÍPADĚ, ŽE MUSÍTE OPUSTIT MÍSTNOST, SPOTŘEBIČ VŽDY VYPNĚTE.
- PŘI MANIPULACI S HORKÝMI POTRAVINAMI NEBO HORKÝMI SPOTŘEBIČI DOPORUČUJEME POUŽÍVAT KUCHYŇSKÉ RUKAVICE.
- PŘED PŘENÁŠENÍM NEBO ULOŽENÍM NECHTE VYCHLADNOUT.
- VEŠKERÉ OPRAVY MUSÍ PROVÁDĚT KVALIFIKOVANÝ ELEKTRIKÁŘ NEBO ELEKTROTECHNICKÝ SERVIS.
- NIKDY NEODPOJUJTE SPOTŘEBIČ ZE ZÁSUVKY TAHÁNÍM ZA SÍŤOVOU ŠNŮRU.

ZAPOJENÍ ZÁSTRČKY (VELKÁ BRITÁNIE A IRSKO)

Tento spotřebič je dodáván se síťovým adaptérem/nabíječkou se zástrčkovými kolíky BS1363.

NEPOUŽÍVEJTE, pokud zásuvky ve vaší domácnosti nebo kanceláři nejsou vhodné pro kolíky síťového adaptéru/nabíječky tohoto produktu. Pokusy o zasunutí síťového adaptéru/nabíječky do nesprávné zásuvky pravděpodobně způsobí úraz elektrickým proudem nebo poškození.

NEPOUŽÍVEJTE s žádným jiným síťovým transformátorem/nabíječkou než s tím, který je dodáván s tímto produktem.

OBECNÉ POKYNY PRO PÉČI A ČIŠTĚNÍ

- Před čištěním přístroj vždy vypněte a odpojte ze zásuvky.
- NEPONOŘUJTE do vody. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- K čištění tohoto spotřebiče NEPOUŽÍVEJTE abrazivní čisticí prostředky ani ostré náčiní.
- Povrchy otírejte měkkým suchým hadříkem.
- Před dalším použitím nechte důkladně vyschnout.
- Spotřebič skladujte na chladném a suchém místě.

LIKVIDACE

- Společnost Coopers of Stortford používá recyklovatelné nebo recyklované obaly, kde je to možné.
- Veškeré obaly, papír a kartony prosím likvidujte v souladu s předpisy o recyklaci místních úřadů.
- Po skončení životnosti výrobku se prosím informujte o jeho likvidaci v místním recyklačním středisku pro domácí odpad, které je autorizováno místním úřadem.
- Plasty, polyetylenové sáčky - jsou vyrobeny z následujících recyklovatelných plastů.
- Po skončení životnosti výrobku se informujte o jeho likvidaci v recyklačním středisku pro domovní odpad, které má oprávnění místního úřadu.



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

Kód & Symbol	 HDPE	 LDPE
Typ plastu	Polyetylen s vysokou hustotou	Polyetylen s nízkou hustotou

SLOVENSKÝ NÁVOD



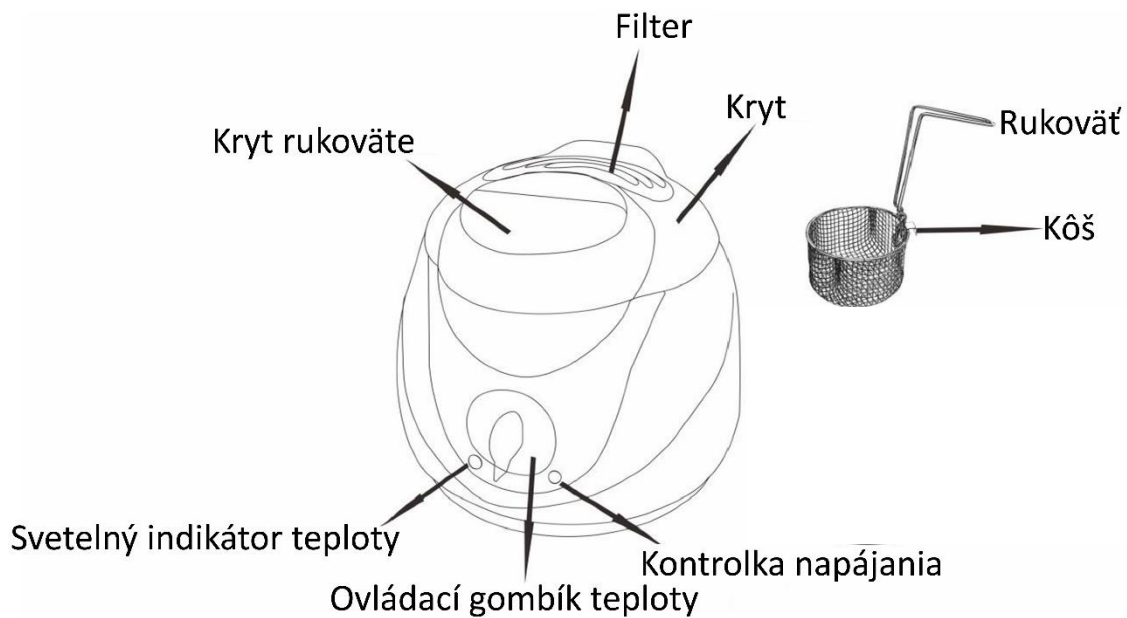
Podrobnosti o napájaní:

Podrobnosti o napätí: 220-240V~

Podrobnosti o frekvencii: 50 Hz - 60 Hz

Podrobnosti o výkone: 850-950W

Príslušenstvo:



Pred spustením si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu a uistite sa, že ste oboznámení s prevádzkou vašej novej malej fritézy.

 Upozornenie Horúci povrch	OPATRNOŠŤ! VONKAJŠIE POVRCHY TOHTO ELEKTRICKÉHO SPOTREBIČA SA PRI BEŽNOM POUŽÍVANÍ ZAHRIEVAJÚ. PREDTÝM, AKO SA DOTKNETE VONKAJŠÍCH POVRCHOV, NECHAJTE VYCHLADNÚŤ.
---	--

Vitajte v elektrickej fritéze

Vaša kompaktná fritéza obsahuje mnoho funkcií pre bezpečné a úspešné vyprážanie. Chladný exteriér bol navrhnutý pre väčšiu bezpečnosť. Variabilný termostat umožňuje nastavenie teploty tak, aby sa jedlo vyprážalo presne na požadovaný stupeň chrumkavosti.

Všeobecné:

Pozorne si prečítajte pokyny, aby ste predišli poškodeniu spôsobenému nesprávnym používaním alebo nesprávnym zaobchádzaním.

Napájanie:

Zapojte spotrebič do zásuvky 220-240V a uistite sa, že váš objtage zodpovedá objtage vyznačené na spodnej strane spotrebiča.

Ako používať fritézu

1. Pred použitím otvorte veko a vyberte kôš, aby ste ho vyčistili.
2. Pred prvým použitím misku vyčistite.
3. Použite kvalitný tuhý tuk alebo maximálne 1,0 litra oleja na vyprážanie naliateho do misy, t. j. kukuričný alebo arašidový olej, ktoré sa odporúčajú, pretože majú nižšiu teplotu údenia. Vyhnite sa používaniu margarínu, olivového oleja alebo masla.
4. Hladina oleja musí byť medzi značkami max a min zobrazenými na miske: Ak sa použije tuhý tuk, vložte do misky až 1 kg, aby sa roztopil pri najnižšej teplote.
5. Vložte košík späť do fritézy a spustite ho do oleja a zatvorte veko.
6. Zapojte do hlavnej siete a nastavte reguláciu teploty na požadovanú teplotu. Keď spotrebič nepoužívate, vždy ho odpojte zo zásuvky. Ak kontrolka na ľavej strane spotrebiča svieti, znamená to, že spotrebič je pripojený k elektrickej sieti.
7. Vyberte ovládač teploty pre vyprážanie na základe jedla, ktoré sa má variť. Vo všeobecnosti platí, že predvarené potraviny potrebujú vyššiu teplotu ako surové potraviny, tj zemiakové krokety vyrobené z predvarených zemiakov potrebujú vyššiu teplotu ako cesto, ktoré je surovým chlebovým cestom.
8. V horúcom oleji používajte iba kovové náčinie s izolovanými rukoväťami.
9. Po dokončení varenia zdvihnite kôš z oleja a v prípade potreby ho pretrepte nad olejom. Vyberte kôš a pred podávaním obsah otočte na savý, aby absorboval prebytočný tuk a zachoval si chrumkavosť.
10. Pri používaní fritézy je potrebné byť vždy opatrný, najmä ak sú deti.

11. Je potrebné dbať na dôkladné varenie jedál, pretože exteriér môže pred varením interiéru vykazovať známky zlatohneda.
 12. Olej alebo tuk si po použití udrží svoju teplotu dlho. Dávajte pozor, aby ste sa po varení nedotkli.
 13. Využite fritézu na maximum tým, že ju budete mať vždy pripravenú na použitie. Jedným zo spôsobov je udržať vychladnutý a precedený olej vo vnútri pripravený na ďalšie vyprážanie, pričom veko bude slúžiť ako protiprachový kryt.
- Poznámka: Ak chcete z misky odstrániť olej, použite nalievaciu peru, aby ste znížili rozliatie.
14. Pri vyprážaní vyprážaného jedla scedíme prebytočné cesto, opatrne pridáme do oleja s košíkom už spusteným v oleji. Zatvorte veko a smažte požadovaný čas.
 15. Všetky potraviny, najmä zemiaky a mrazené potraviny, majú obsah vlhkosti. Pri varení v horúcom tuku alebo oleji sa to zaparí a unikne cez veko filtra. Pri používaní dbajte na to, aby ste držali ruky mimo dosahu filtra.
 16. Na výrobu hranolčiek vždy používajte staré zemiaky. Zemiaky nakrájajte na hranolky rovnakej veľkosti, aby boli rovnomerne uvarené. Zemiakové kotlety pred vyprážením opláchnite a dôkladne osušte.
 17. Po dokončení vyprážania vypnite vypínač, kontrolka teploty zhasne.
 18. Pred čistením po použití nechajte fritézu vychladnúť.

Tabuľka času a teploty vyprážania

JEDLO	Olej má (°C)	Hmotnosť (gram)	Približný čas varenia (minúty)
Kreveta	130	200	3-5
Cibuľa	140	100	3-4
Huby	140	150	6-8
Rybie filé	150	250	5-6
Rybie filé v cestíčku	150	250	6-8
Rybie koláče alebo guľôčky	150	250	6-8
Nakrájané mäso	170	250	7-10
Rezeň	170	250	7-10
Kuracie prúžky	180	250	7-10
Hranolky, tenké	190	300	8-10
Hranolky, husté	190	300	10-12

Časy vyprážania uvedené v tejto tabuľke sú len orientačné a mali by sa podľa toho upraviť tak, aby vyhovovali množstvu vyprážaného.

Opatrnosť

1. Ak chcete počas vyprážania pridať nejaké potraviny, uistite sa, že povrch jedla je suchý.
2. Pri vyprážaní jedla s vysokým obsahom vody môže vaša fritéza po otvorení veka vydávať paru. Úplné otvorenie veka jedným rýchlym pohybom umožní rozptýlenie pary a zabráni pripáleniu. Pri otváraní veka dávajte pozor, aby para bola preč od vás.
3. Ak v nádrži nie je olej alebo ste vyprážanie dokončili, spínač regulácie teploty musí byť otočený proti smeru hodinových ručičiek do polohy najnižšej teploty.
4. Spotrebič neponárajte do vody alebo inej tekutiny.
5. Nedotýkajte sa horúceho povrchu, keď je fritéza v prevádzke alebo bezprostredne po vypnutí.
6. Nezapínajte fritézu, keď je olej alebo tuk prázdny.

Čistenie a starostlivosť

- Kôš vašej fritézy má permanentný filtračný systém pozostávajúci z deflektorov, ktoré pri prechode zachytávajú kvapky oleja z pary. Po niekoľkých vareníach by sa veko filtra malo z fritézy odstrániť, umyť v horúcej mydlovej vode a nechať 5-10 minút máčať. Potom by sa mal dôkladne opláchnuť a vysušiť.
- Ak chcete odstrániť veko, zdvihnite ho do zvislej polohy a vyberte ho priamym potiahnutím nahor. Obráťte vyššie uvedenú sekvenciu a nahraďte ju.
- Ako každá varná nádoba, aj vaša fritéza by sa mala po každom použití vyčistiť.
- Ak chcete odstrániť olej, nechajte olej vychladnúť, otvorte veko a vylejte olej.
- Fritéza je vybavená bezpečnostným nalievacím vekom, ktoré by sa malo používať pri vyprázdňovaní oleja.
- Olej by sa mal filtrovať cez nájdite mušelín alebo savý papier umiestnený vo vhodnom lieviku.
- Nadmerne zafarbený olej by sa mal zlikvidovať.
- Po vypustení oleja by mala byť miska utretá savým papierom, potom vlhkou handričkou a trochu prostriedku na umývanie riadu a nakoniec suchou handričkou.
- Odolné usadeniny je možné odstrániť použitím malého neabrazívneho čistiaceho prostriedku na akúkoľvek podložku.
- Precedený olej je možné skladovať buď vo fritéze, alebo vo vzduchotesnej nádobe v tmavej skrini. Odporúčame olej zlikvidovať asi po 10 použitíach.
- Vonkajšiu stranu a veko by ste mali utrieť vlhkou handričkou a dôkladne vysušiť. Aby ste udržali košík na vyprážanie v dobrom prevádzkovom stave, odporúčame ho po každom použití dôkladne vyčistiť v horúcej mydlovej vode.
- Pred čistením nechajte fritézu dôkladne vychladnúť.

Dôležité

Návod na použitie si uschovajte pre budúce použitie.

VAROVANIE

1. Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo nie sú poučené o používaní spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.

2. Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.



Toto označenie znamená, že tento výrobok by sa nemal likvidovať s iným domovým odpadom v celej EÚ. Aby ste predišli možnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia v dôsledku nekontrolovanej likvidácie odpadu, recyklujte ho zodpovedne, aby ste podporili udržateľné opätovné využitie materiálových zdrojov. Ak chcete vrátiť použité zariadenie, použite systémy vrátenia a zberu alebo kontaktujte predajcu, u ktorého ste produkt zakúpili. Tento produkt môžu odovzdať na ekologicky bezpečnú recykláciu.

UPOZORNENIA A BEZPEČNOSTNÉ POKYNY:

PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÝCH SPOTREBIČOV BY STE MALI VŽDY DODRŽIAVAŤ ZÁKLADNÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA:

- PRED POUŽITÍM SI PREČÍTAJTE VŠETKY POKYNY.
- LEN NA DOMÁCE POUŽITIE V INTERIÉRI.
- NEPOUŽÍVAJTE VO VONKAJŠOM PROSTREDÍ ANI NA KOMERČNÉ ÚČELY.
- POUŽÍVAJTE LEN S DODANÝM SIEŤOVÝM ADAPTÉROM/NABÍJAČKOU.
- **NEPOUŽÍVAJTE** ŽIADNY INÝ SIEŤOVÝ ADAPTÉR/NABÍJAČKU, PRETOŽE TO MÔŽE SPÔSOBIŤ POŠKODENIE A STRATIŤ PLATNOSŤ AKEJKOĽVEK ZÁRUKY, KTORÚ MÔŽETE MAŤ.
- PRED POUŽITÍM DÔKLADNE SKONTROLUJTE, ČI NIE JE POŠKODENÝ, A V PRÍPADE ZISTENIA NEDOSTATKOV HO NEPOUŽÍVAJTE. DBAJTE NA TO, ABY STE SPOTREBIČ NEUPUSTILI, PRETOŽE SILNÉ NÁRAZY MÔŽU SPÔSOBIŤ VNÚTORNÉ POŠKODENIE.
- PRED PRIPOJENÍM SPOTREBIČA SKONTROLUJTE, ČI JE NAPÄTIE UVEDENÉ NA SPODNEJ STRANE SPOTREBIČA V SÚLADE S NAPÄTÍM ELEKTRICKEJ SIETE VO VAŠEJ DOMÁCNOSTI.
- PRED KAŽDÝM POUŽITÍM SPOTREBIČ A NAPÁJACÍ KÁBEL STAROSTLIVO SKONTROLUJTE, ČI NIE SÚ POŠKODENÉ.
- TENTO SPOTREBIČ MÔŽU POUŽÍVAŤ DETI OD 8 ROKOV A STARŠIE A OSOBY SO ZNÍŽENÝMI FYZICKÝMI, ZMYSLOVÝMI ALEBO DUŠEVNÝMI SCHOPNOSŤAMI ALEBO S NEDOSTATKOM SKÚSENOSTÍ A ZNALOSTÍ, AK BOLI POD DOHLĎADOM ALEBO BOLI POUČENÉ O POUŽÍVANÍ SPOTREBIČA BEZPEČNÝM SPÔSOBOM A ROZUMEJÚ PRÍSLUŠNÝM NEBEZPEČENSTVÁM. DETI SA SO SPOTREBIČOM NESMÚ HRAŤ. ČISTENIE A UŽÍVATEĽSKÚ ÚDRŽBU NESMÚ VYKONÁVAŤ DETI BEZ DOZORU.
- DETI MLADŠIE AKO 3 ROKY BY SA MALI DRŽAŤ MIMO DOSAHU, POKIAĽ NIE SÚ POD NEUSTÁLYM DOHLĎADOM.
- **NIEKTORÉ ČASTI TOHTO PRODUKTU SA MÔŽU VEĽMI ZAHRIAŤ A SPÔSOBIŤ POPÁLENINY. OSOBITNÁ POZORNOSŤ SA MUSÍ VENOVAŤ PRÍTOMNOSTI DETÍ A ZRANITEĽNÝCH OSÔB.**
- POUŽÍVANIE AKÉHOKOĽVEK PRÍSLUŠENSTVA ALEBO PRÍDAVNÝCH ZARIADENÍ, KTORÉ NEODPORÚČA SPOLOČNOSŤ COOPERS OF STORTFORD, MÔŽE SPÔSOBIŤ ZRANENIA A ZRUŠIŤ PLATNOSŤ AKEJKOĽVEK ZÁRUKY.
- NENECHÁVAJTE NAPÁJACÍ KÁBEL VISIEŤ CEZ OKRAJ STOLA ALEBO PULTU, ANI SA NEDOTÝKAJTE HORÚCICH POVRCHOV.
- NEUMIESTŇUJTE HO NA ZDROJE TEPLA ANI DO ICH BLÍZKOSTI.
- POUŽÍVAJTE NA ROVNOM, STABILNOM POVRCHU.
- POČAS POUŽÍVANIA ZARIADENIE NIJAKO NEZAKRÝVAJTE, PRETOŽE TO MÔŽE SPÔSOBIŤ PREHRIATIE.
- NEPOUŽÍVAJTE TENTO SPOTREBIČ NA INÉ POUŽITIE, NEŽ NA AKÉ JE URČENÝ.
- ZABEZPEČTE DOSTATOČNÚ VZDIALENOSŤ MEDZI TÝMTO SPOTREBIČOM A OSTATNÝMI PREDMETMI NA PRACOVNEJ PLOCHE ALEBO PRACOVISKU ALEBO DOSTATOČNÚ VZDIALENOSŤ MEDZI SPOTREBIČOM A OHRANIČENÝM PRIESTOROM, V KTOROM SA NACHÁDZA. ODPORÚČAME MINIMÁLNU VZDIALENOSŤ OKOLO VŠETKÝCH PLÔCH ASPOŇ 10 CM.
- NEUMIESTŇUJTE POD HORĽAVÉ MATERIÁLY, AKO SÚ ZÁCLONY, ZÁVESY, POLICE, VOĽNÉ TAPETY ATĎ., ANI DO ICH BLÍZKOSTI. - PRE RÚRY / OHRIEVAČE / PANVICE NA TRIESKY / ODVLHČOVAČE / ATĎ.

- PRED NASADENÍM ALEBO ZLOŽENÍM ČASTÍ NECHAJTE PREDMET DÔKLADNE VYCHLADNÚŤ. - V PRÍPADE RÚR / OHRIEVAČOV / KOTLOV NA VODU / AKÝCHKOĽVEK PREDMETOV S VYKUROVACÍMI TELESAMI.
- UDRŽUJTE PREDMET VO VZDIALENOSTI NAJMEŇ 1 M OD HORĽAVÝCH MATERIÁLOV, AKO JE NÁBYTOK, VANKÚŠE, POSTEĽNÁ BIELIZEŇ, PAPIER, OBLEČENIE, ZÁCLONY ATĎ.
- NA OCHRANU PRED ÚRAZOM ELEKTRICKÝM PRÚDOM NEPONÁRAJTE NAPÁJACÍ KÁBEL, SIEŤOVÝ ADAPTÉR/NABÍJAČKU ANI SPOTREBIČ DO VODY ALEBO INEJ TEKUTINY.
- ODPOJTE ZÁSTRČKU ZO ZÁSUVKY, KEĎ SA NEPOUŽÍVA, A PRED ČISTENÍM.
- NEPOUŽÍVAJTE ŽIADNY SPOTREBIČ S POŠKODENÝM NAPÁJACÍM KÁBLOM ALEBO SIEŤOVÝM ADAPTÉROM/NABÍJAČKOU, ANI PO PORUCHE ALEBO AKOMKOĽVEK POŠKODENÍ SPOTREBIČA. ODPORÚČAME, ABY NAPÁJACÍ KÁBEL NEBOL PREHNUTÝ ALEBO ULOŽENÝ SKRÚTENÝM SPÔSOBOM A ABY STE PRAVIDELNE KONTROLOVALI JEHO STAV.
- NENECHÁVAJTE HO BEZ DOZORU.
- PO SKONČENÍ VARENIA ALEBO AK MUSÍTE OPUSTIŤ MIESTNOSŤ, SPOTREBIČ VŽDY VYPNITE.
- PRI MANIPULÁCII S HORÚCIMI POTRAVINAMI ALEBO HORÚCIMI SPOTREBIČMI SA ODPORÚČA POUŽÍVAŤ KUCHYNSKÉ RUKAVICE.
- PRED PRENÁŠANÍM ALEBO ULOŽENÍM DO SKLADU NECHAJTE VYCHLADNÚŤ.
- AKÉKOĽVEK OPRAVY MUSÍ VYKONÁVAŤ KVALIFIKOVANÝ ELEKTRIKÁR ALEBO ELEKTROTECHNICKÝ SERVIS.
- NIKDY NEODPÁJAJTE SPOTREBIČ ZO ZÁSUVKY ŤAHANÍM ZA SIEŤOVÝ KÁBEL.

ZAPOJENIE ZÁSTRČKY (SPOJENÉ KRÁĽOVSTVO A ÍRSKO)

Tento spotrebič sa dodáva so sieťovým adaptérom/nabíjačkou s kolíkmi zástrčky BS1363.

NEPOUŽÍVAJTE Ak zásuvky vo vašej domácnosti alebo kancelárii nie sú vhodné pre kolíky sieťového adaptéra/nabíjačky tohto produktu. Pokusy o zasunutie sieťového adaptéra/nabíjačky do nesprávnej zásuvky pravdepodobne spôsobia úraz elektrického prúdu alebo poškodenie.

NEPOUŽÍVAJTE s iným sieťovým transformátorom/nabíjačkou, ako je ten, ktorý je dodávaný s týmto produktom.

VŠEOBECNÉ POKYNY NA STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

- Pred čistením zariadenie vždy vypnite a odpojte zo zásuvky.
- Neponárajte ho do vody. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Na čistenie tohto spotrebiča **NEPOUŽÍVAJTE** abrazívne čistiace prostriedky ani ostré náradie.
- Povrchy utierajte mäkkou suchou handričkou.
- Pred ďalším použitím nechajte dôkladne vyschnúť.
- Spotrebič skladujte na chladnom a suchom mieste.

LIKVIDÁCIA

- Spoločnosť Coopers of Stortford používa recyklovateľné alebo recyklované obaly, ak je to možné.
- Všetky obaly, papier a kartóny zlikvidujte v súlade s predpismi miestneho úradu o recyklácii.
- Po skončení životnosti výrobku sa informujte o jeho likvidácii v miestnom recyklačnom stredisku pre domový odpad, ktoré je autorizované miestnym úradom.
- Plasty, polyetylénové vrecká - sú vyrobené z nasledujúcich recyklovateľných plastov.
- Po skončení životnosti výrobku sa informujte o jeho likvidácii v recyklačnom stredisku pre domový odpad, ktoré má oprávnenie miestneho úradu.



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

Kód a symbol	 HDPE	 LDPE
Druh plastu	Polyetylén s vysokou hustotou	Polyetylén s nízkou hustotou

Distributed by / Verteilt durch / Distribué par.

The Enterprise Department Ltd, Trading as Coopers of Stortford.

UK address: 11 Bridge Street, Bishops Stortford

Herts, UK, CM23 2JU

Tel: 0330 331 0300

Customer Services: enquiries@coopersofstortford.co.uk

Web Site: <https://www.coopersofstortford.co.uk>



The Enterprise Department Ltd, Trading as -

NI address: D.S.B. LD, 160 Bd. De Fourmies, 59100 Roubaix, France

Tel: +44 (0) 330 331 0300

Customer Services: enquiries@coopersofstortford.co.uk

Web Site: <https://www.coopersofstortford.co.uk>

DE/FR/CZ/SK :

3Pagen

Hergestellt für 3Pagen

Sankt-Joeris-Strasse 16-28

53477 Alsdorf

Tel: +49 (0) 2404/980-204

Customer Services: kontakt@3pagen.de

Web Site: www.3pagen.de