

**emerio**<sup>®</sup>

**DF-110322.1**



***Deep fryer (EN)***

***Fritteuse (DE)***

***Friteuse (FR)***

***Friggitrice (IT)***

**CE**

## Content – Inhalt – Teneur – Contenuto

Instruction manual – English .....	- 2 -
Bedienungsanleitung – German .....	- 9 -
Mode d'emploi – French .....	- 16 -
Manuale d'istruzioni – Italian .....	- 23 -

## **SAFETY INSTRUCTIONS**

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

1. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people 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.
2. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
4. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environment; bed and breakfast type environments.

7. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food or oil, please refer to the paragraph "CLEANING AND MAINTENANCE" of the manual.
8. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
9. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
10. If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur.
11. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
12. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
13. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
14. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
15. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and send it to an authorized service center for repair.
16. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
17. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
18. Never leave the appliance unattended during use.
19. Never connect or disconnect the plug with wet hands.
20. This appliance is not designed for commercial use.
21. Do not use the appliance for other than intended use.
22. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
23. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.

24. Do not operate the machine without supervision, if you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from socket (pull the plug it self, not the lead).
25. Do not move the device when the fat is liquid/hot.
26. Please always use the frying basket for deep-frying.
27. Warning: Never mix fats and oils, as the deep fat fryer could spill over. Also never mix various types of oil and fat with one another.
28. WARNING!!



Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

## PARTS DESCRIPTION

1. Lid
2. Oil tank
3. Frying basket handle
4. Adjustable thermostat
5. Frying basket
6. Lid opening button
7. Power light
8. Heating light
9. Carrying handle (on both sides)
10. View window
11. Power switch
12. Draw-out filter
13. Main housing



## BEFORE USE

First read all instructions before use and retain for later reference.

Before first use, remove the packing materials. Then, wash the accessories in warm water. Dry them well before use. Make sure that the electrical parts remain dry. The deep fryer is equipped with an adjustable thermostat and indicator lights.

## HOW TO OPERATE THE DEEP FRYER

1. Never switch on the deep fryer without oil or fat, as this could damage the machine. Also, do not place any other liquids such as water or other substances in the tank.
2. Place the deep fryer on a dry, stable surface.
3. Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
4. Press the lid opening button to open the lid. Fold the handle of the frying basket upwards until it's fixed to lock position (You will hear a "click" sound). Remove the frying basket from the appliance.
5. Fill the deep fryer with the desired amount of oil or fat. Make sure that it is filled not less than minimum level ("MIN") and not higher than the maximum level ("MAX") as indicated on the inside of the tank. For best results, we recommend that you use good quality vegetable oil or shortening for deep frying and do not mix different kinds of oil together.
6. Put back the frying basket and move the button on the handle to unlock the handle to its original place. Close the lid.
7. Connect the power plug to a suitable outlet, and then press the power switch to the " I " position. The power light will illuminate.
8. Set the thermostat to the required temperature setting; the heating light will illuminate.
9. The heating light will go out when the temperature you have selected has been reached. Always wait until the selected temperature has been reached. To keep the oil at the selected temperature, the thermostat repeatedly goes on and off, and the heating light goes on and off as well.
10. Open the lid. Fold the handle of the frying basket upwards until it's fixed to lock position.
11. Place the food to be deep-fried into the basket. For the best result, put dry food into the basket.
12. Close the lid and you can check the process from the view window.
13. Open the lid and raise the basket again when the frying time has elapsed.
14. After frying let the product drip dry, **never shake the basket.**
15. Set the thermostat to "0" position.
16. Press the power switch to the "0" position to turn off the power.
17. Remove the plug from the outlet.

**NOTE:**

- You can take off the lid from the appliance simply by lifting the lid upwards when the lid forms a right angle with the main housing (see Fig. 1).



Fig.1

- There is a draw-out filter in the lid (see Fig.2). Always put the filter into its position when operating the appliance.

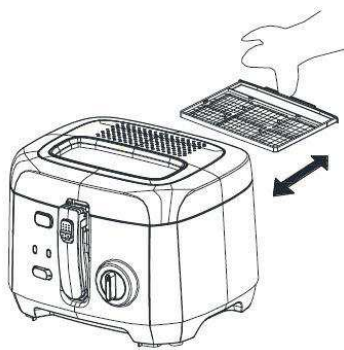


Fig.2

- You can take out the oil tank by lifting it upwards at both sides (see Fig.3). Pay attention to the “L”, “R” and arrow marks at both sides when you put the oil tank back. The arrow marks should always point to the hinge of the lid and main housing when the oil tank is placed in the housing.



Fig.3

**FRYING TABLE**

The frying time in this chart is a guide and should be adjusted to suit the different quantities or thickness of the food and to suit your own taste.

FOOD	TEMP. SETTING	TIME(MINUTES)
Mushrooms	170°C	3-5
Crumbed chicken	190°C	10-14
Whole shrimp	170°C	3-5
Fish cakes	170°C	3-5
Fillets	170°C	5
Onions	190°C	2-4
French fries	190°C	8-12
Potato chips	190°C	12-18

## TO REPLACE THE OIL

Make sure that the deep fryer and the oil have totally cooled off before replacing the oil. Replace the oil regularly. This is definitely necessary if the oil becomes dark or takes on a different odour. In any case, replace the oil after every 10 times' usage. Replace the oil completely; do not mix old and new oil. Discarded oil is a burden to the environment. Do not throw it in the normal rubbish bin, but follow the guidelines of the municipal waste collector in your area.

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Clean the deep fryer on both the inside and outside regularly.
2. Clean the outside of the deep fryer with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
3. Never use abrasive cleaners or sponges.
4. The frying basket, oil tank, draw-out filter and lid can all be cleaned in warm soapy water. Take off these parts for cleaning. These parts are also dishwasher safe. Dry them well before using again.
5. Never immerse the main housing into water or any other liquids.

## CAUTION

1. Always place the deep fryer on a stable surface and keep all flammable materials away.
2. Make sure that the deep fryer is not near or on a switched-on hot plate.
3. Before you use the deep fryer it must be filled with the required amount of oil or fat.
4. **Never use the deep fryer without oil or fat because this could damage the unit.**
5. Never move the deep fryer during use. The oil becomes very hot and you can get burned. Wait to move the deep fryer until the oil has cooled down.
6. Never immerse the unit in water.
7. Never leave the deep fryer unattended while in use. Always ensure the safety of children if they are near the deep fryer.
8. If the deep fryer and/or cord are damaged, they must be repaired by a professional service department.
9. Do not try to repair the unit by yourself, neither to replace a damaged cord. This requires special tools.
10. Be sure not to damage the heating element. (Do not bend or dent.)

## THERMOSTAT

The adjustable thermostat will switch off the deep fryer automatically. This can happen if temperature setting of the deep fryer is reached. If the adjustable thermostat switches off the deep fryer, please do not mind it. It will be ready for work again automatically when temperature is lower than your setting temperature.

## OVERHEATING PROTECTION

If you should accidentally switch on your deep fryer when there is no oil or fat in it, the overheating protection is automatically turned on. The appliance is no longer ready to be used. Unplug the deep fryer and allow the deep fryer and all parts to cool down completely.

## TECHNICAL DATA

Operating voltage: 220-240V ~ 50/60Hz

Power consumption: 1800W

## GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use or if the instruction manual are not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts



is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.

#### **ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL**



Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. 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 environmental safe recycling.

Coplax AG  
Sihlbruggstrasse 107  
6340 Baar  
Switzerland

## **SICHERHEITSHINWEISE**

Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anleitungen, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und das beste Ergebnis mit dem Gerät zu erzielen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, stellen Sie sicher, dass Sie auch diese Bedienungsanleitung aushändigen.

Im Falle von Beschädigungen, die durch die Missachtung der Anleitungen in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, wird die Garantie ungültig. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, fahrlässigen Gebrauch oder Benutzung, die nicht in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieser Bedienungsanleitung erfolgt, verursacht wurden.

1. Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie kontinuierlich beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
2. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
3. Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
4. Kochgeräte sollten standsicher und mit den Griffen (sofern vorhanden) so positioniert werden, dass keine heißen Flüssigkeiten vergossen werden können.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich

qualifizierten Person ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.

6. Dieses Gerät ist dafür vorgesehen, im Haushalt und in ähnlichen Einsatzbereichen benutzt zu werden, wie zum Beispiel: Mitarbeiter-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; die Benutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkunftsarten; Frühstückspensionen.
7. Um Informationen zur Reinigung der Flächen zu erhalten, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt „REINIGUNG UND PFLEGE“ in der Bedienungsanleitung.
8. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
9. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
10. Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss es für den Stromverbrauch des Gerätes geeignet sein, sonst kann es zum Überhitzen des Verlängerungskabels und/oder des Steckers kommen.
11. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
12. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
13. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!
14. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
15. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und schicken Sie es an einen autorisierten Kundendienst zwecks Reparatur.
16. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand

aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.

17. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
18. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
19. Netzstecker unter keinen Umständen mit nassen Händen verbinden oder trennen.
20. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.
21. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
22. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
23. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, von der es nicht herunterfallen kann.
24. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie direkt am Stecker, nicht am Kabel).
25. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn das Fett flüssig/heiß ist.
26. Verwenden Sie zum Frittieren bitte immer den Frittierkorb.
27. Warnung: Niemals Fette und Öle mischen, da die Fritteuse überlaufen könnte. Die verschiedenen Öl- und Fettsorten dürfen auch nicht gemischt werden.
28. **WARNUNG!**



Bitte berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

## TEILEBESCHREIBUNG

1. Deckel
2. Ölbehälter
3. Haltegriff für das Frittiersieb
4. Regelbares Thermostat
5. Frittiersieb
6. Entriegelungstaste
7. Betriebsleuchte
8. Temperaturleuchte
9. Tragegriff (beidseitig)
10. Sichtfenster
11. Ein-/Ausschalter
12. Ausziehbarer Filter
13. Gehäuse



## VOR DEM GEBRAUCH

Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Anweisungen und heben Sie diese als Referenzmaterial auf. Schließen Sie dieses Gerät ausschließlich an Schutzkontaktsteckdosen an.

Vor dem ersten Gebrauch das Verpackungsmaterial entfernen, das Zubehör in warmem Wasser reinigen, und gut trocknen lassen. Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Bauteile trocken bleiben. Die Fritteuse verfügt über ein regelbares Thermostat und Kontrollleuchten.

## BETRIEB DER FRITTEUSE

1. Schalten Sie die Fritteuse niemals ohne Öl bzw. Fett ein, da dies zu Beschädigungen führen kann. Füllen Sie bitte auch keine anderen Flüssigkeiten, wie beispielsweise Wasser bzw. sonstige Substanzen in die Pfanne ein.
2. Stellen Sie die Fritteuse auf eine trockene, stabile Oberfläche.
3. Da sich die Fritteuse beim Gebrauch erhitzt, stellen Sie bitte sicher, dass das Gerät nicht zu nah an anderen Gegenständen steht.
4. Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Deckel zu öffnen. Klappen Sie den Haltegriff für das Frittiersieb bis zum Einrasten nach oben (Sie hören ein „Klickgeräusch“). Nehmen Sie das Frittiersieb aus dem Gerät heraus.
5. Fritteuse mit der gewünschten Menge Öl oder Fett füllen. Es ist darauf zu achten, dass beim Einfüllen der niedrigste Füllstand (MIN) nicht unterschritten und der maximale Füllstand (MAX) nicht überschritten wird, wie im Behälter gekennzeichnet. Um das beste Ergebnis zu erhalten, empfehlen wir, Öl oder Fett von guter Qualität zum Frittieren zu verwenden und keine unterschiedlichen Ölsorten zu mischen.
6. Das Frittiersieb wiedereinsetzen und den Knopf am Griff drücken, um den Griff in seine ursprüngliche Position zu bringen. Den Deckel schließen.
7. Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose verbinden und dann den Ein-/Ausschalter auf „I“ stellen. Die Betriebsleuchte leuchtet daraufhin auf.
8. Regelbares Thermostat auf die erforderliche Temperatur einstellen; die Temperaturleuchte leuchtet daraufhin auf.
9. Die Temperaturleuchte erlischt, sobald die ausgewählte Temperatur erreicht wurde. Warten Sie immer, bis die ausgewählte Temperatur erreicht wurde. Um das Öl auf der ausgewählten Temperatur zu halten, schaltet sich das Thermostat wiederholt ein und aus und die Temperaturleuchte schaltet sich dementsprechend ein und aus.
10. Öffnen Sie den Deckel. Klappen Sie den Frittiersieb-Griff nach oben, bis dieser einrastet.
11. Geben Sie das zu frittierende Lebensmittel in das Sieb. Wenn Sie trockene Lebensmittel in das Sieb geben, erhalten Sie die besten Ergebnisse.
12. Schließen Sie den Deckel. Die können den Vorgang durch das Sichtfenster mitverfolgen.
13. Öffnen Sie den Deckel und heben Sie das Sieb an, sobald die Frittierdauer abgelaufen ist.
14. **Schütteln Sie das Sieb niemals**, sondern lassen Sie das Produkt nach dem Frittieren abtropfen.
15. Thermostat auf „0“ stellen.
16. Ein-/Ausschalter auf „0“ drücken, um das Gerät auszuschalten.
17. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

**HINWEIS:**

- Der Deckel des Gerätes kann einfach durch Hochziehen des Deckels, wenn der Deckel einen rechten Winkel zum Gehäuse bildet, abgenommen werden (siehe Abb. 1).



Abb. 1

- Im Deckel befindet sich ein ausziehbarer Filter (siehe Abb. 2). Der Filter muss immer an seinem Platz sein, wenn das Gerät benutzt wird.

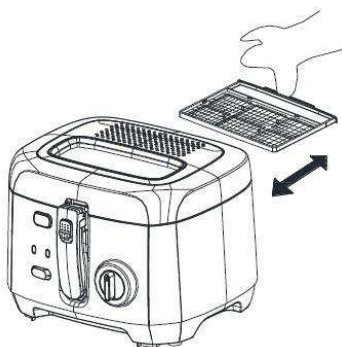


Abb. 2

- Sie können den Ölbehälter entnehmen, indem Sie ihn an beiden Seiten anfassen und hochheben (siehe Abb. 3). Achten Sie auf die „L“, „R“ und Pfeil-Markierungen an beiden Seiten, wenn Sie den Ölbehälter wiedereinsetzen. Die Pfeile sollten immer in Richtung Deckelscharnier und Gehäuse zeigen, wenn der Ölbehälter in das Gehäuse gesetzt wird.



Abb.3

**FRITTIERTABELLE**

Diese Frittiertabelle enthält Richtwerte für verschiedene Lebensmittel, die Sie entsprechend Menge, Dicke und Ihren persönlichen Geschmack anpassen müssen.

LEBENSMITTEL	TEMP. EINSTELLUNG	DAUER (MINUTEN)
Pilze	170 °C	3 - 5
Paniertes Hähnchen	190°C	10-14
Ganze Shrimps	170°C	3-5
Fischfrikadellen	170°C	3-5
Filets	170°C	5
Zwiebeln	190°C	2-4
Pommes frites	190°C	8-12
Kartoffelchips	190°C	12-18

## AUSWECHSELN DES ÖLS

Achten Sie darauf, dass die Fritteuse und das Öl komplett abgekühlt sind, bevor Sie das Öl auswechseln. Das Öl sollte regelmäßig ausgewechselt werden. Dies ist unbedingt notwendig, wenn das Öl dunkel wird oder einen anderen Geruch annimmt. Wechseln Sie das Öl auf jeden Fall immer nach zehn Frittierzyklen aus. Das Öl muss komplett ausgewechselt werden; neues und altes Öl dürfen nicht gemischt werden. Altes Öl ist eine Belastung für die Umwelt. Es darf nicht in der regulären Mülltonne entsorgt werden. Folgen Sie den Richtlinien der städtischen Müllabfuhr in Ihrer Region.

## REINIGUNG UND PFLEGE

1. Reinigen Sie die Fritteuse regelmäßig innen und außen.
2. Reinigen Sie die Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch und trocknen sie anschließend mit einem weichen, sauberen Tuch.
3. Benutzen Sie niemals Scheuermittel bzw. Schwämme.
4. Frittiersieb, Ölbehälter, ausziehbarer Filter und Deckel können in warmem Seifenwasser abgewaschen werden. Nehmen Sie diese Teile zum Reinigen ab. Diese Teile sind außerdem geschirrspülmaschinenfest. Die Teile vor dem nächsten Gebrauch gründlich abtrocknen.
5. Das Gehäuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

## ACHTUNG

1. Stellen Sie die Fritteuse immer auf eine stabile Oberfläche und halten Sie diese von brennbaren Materialien fern.
2. Stellen Sie sicher, dass sich die Fritteuse nicht in der Nähe bzw. auf einer eingeschalteten Herdplatte befindet.
3. Vor dem Gebrauch muss die Fritteuse mit der erforderlichen Menge Öl bzw. Fett gefüllt werden.
4. **Nehmen Sie die Fritteuse niemals ohne Öl bzw. Fett in Betrieb, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.**
5. Bewegen Sie die Fritteuse niemals während des Betriebs. Da das Öl sehr heiß wird, besteht die Gefahr von Verbrennungen. Bewegen Sie die Fritteuse erst wieder, wenn das Öl abgekühlt ist.
6. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
7. Lassen Sie die Fritteuse während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Sorgen Sie stets für die Sicherheit von Kindern, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten.
8. Falls die Fritteuse bzw. die Netzzuleitung beschädigt ist, muss die entsprechende Reparatur von einem autorisierten Kundendienst ausgeführt werden.
9. Versuchen Sie niemals, das Gerät selber zu reparieren bzw. eine beschädigte Netzzuleitung auszuwechseln, da hierfür Spezialwerkzeuge erforderlich sind.
10. Stellen Sie sicher, dass das Heizelement nicht beschädigt wird (Nicht knicken bzw. eindellen).

## THERMOSTAT

Das regelbare Thermostat schaltet die Fritteuse automatisch aus. Dies kann passieren, wenn die eingestellte Temperatur der Fritteuse erreicht wurde. Wenn das regelbare Thermostat die Fritteuse ausschaltet, können Sie dies ignorieren. Es funktioniert automatisch wieder, wenn die Temperatur unter die von Ihnen eingestellte Temperatur sinkt.

## ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Falls die Fritteuse unabsichtlich ohne Öl oder Fett eingeschaltet wird, wird der Überhitzungsschutz automatisch aktiviert. Das Gerät ist in diesem Fall nicht mehr einsatzbereit. Ziehen Sie den Netzstecker der Fritteuse und lassen Sie die Fritteuse und alle Elemente komplett abkühlen.

## TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

Leistungsaufnahme: 1800W

## GARANTIE UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß der folgenden Bedingungen Garantie zu fordern:

Wir bieten eine 2-jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Garantie abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das Gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

## UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

Coplax AG  
Sihlbruggstrasse 107  
6340 Baar  
Switzerland



## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

Avant d'utiliser l'appareil, lisez toutes les consignes suivantes pour éviter des blessures et des dommages, et pour optimiser les performances de votre appareil. Conservez cette notice d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous donnez ou transférez cet appareil à un tiers, veillez à lui remettre également cette notice d'utilisation.

En cas de détérioration due au non-respect par l'utilisateur des instructions de cette notice d'utilisation, la garantie est annulée. Le fabricant/importateur rejette toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des instructions de la notice d'utilisation, à un usage négligent ou à l'usage non conforme aux exigences de cette notice d'utilisation.

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans s'ils sont surveillés de manière continue. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou une manque de connaissance s'ils ont bénéficié d'une surveillance ou d'instruction concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les risques encourus.
2. Gardez l'appareil et sa corde hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
3. Le nettoyage et la maintenance usuelle ne doivent pas être apportés par des enfants.
4. Les appareils de cuisson devront être positionnés sur une surface stable avec les poignées (s'il y a) positionnés de manière à éviter le débordement de liquides chauds.
5. 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.

6. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et analogue telles que: Les zones de cuisine du personnel de magasins, bureaux et autres environnements de travail; Les fermes; Les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel; Environnements de type chambres d'hôtes.
7. Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments ou de l'huile, reportez-vous au paragraphe « NETTOYAGE ET ENTRETIEN » du mode d'emploi.
8. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
9. Avant d'insérer la fiche de l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension et la fréquence du secteur correspondent aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique.
10. Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit être appropriée à la puissance consommée par l'appareil, sinon la rallonge et/ou la fiche risquent de chauffer excessivement.
11. Débranchez la fiche électrique de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
12. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas sur des arêtes coupantes et maintenez-le éloigné des objets chauds et des flammes nues.
13. N'immergez jamais l'appareil ou sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Cela peut provoquer un choc électrique !
14. Pour débrancher la fiche de la prise, saisissez la fiche et tirez-la hors de la prise. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
15. Ne touchez pas l'appareil s'il tombe dans de l'eau. Débranchez la fiche de la prise électrique, éteignez l'appareil et rapportez-le au centre de réparation agréé pour le faire réparer.

16. Ne branchez pas et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.
17. N'essayez pas d'ouvrir le boîtier de l'appareil ni de réparer l'appareil vous-même. Cela peut provoquer un choc électrique.
18. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.
19. Ne branchez jamais et ne débranchez jamais la fiche électrique avec les mains mouillées.
20. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
21. N'utilisez pas cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
22. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil et ne le pliez pas.
23. Placez l'appareil sur une surface horizontale et stable, de laquelle il ne peut pas tomber.
24. N'utilisez pas l'appareil sans le surveiller. Si vous devez quitter la zone d'utilisation, éteignez toujours l'appareil et débranchez toujours sa fiche de la prise électrique (saisissez et tirez la fiche, et non le cordon d'alimentation).
25. Ne déplacez pas l'appareil quand la graisse est liquide/chaude.
26. Utilisez toujours le panier à friture pour frire.
27. Avertissement : Ne mélangez jamais de la graisse et de l'huile, car la friteuse risque de déborder. Ne mélangez pas non plus différents types d'huile et de graisse.
28. **AVERTISSEMENT !!**



Ne touchez pas les surfaces de l'appareil pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée quand l'appareil est en fonctionnement.

## DESCRIPTION DES COMPOSANTS

1. Couvercle
2. Cuve à huile
3. Poignée du panier à friture
4. Thermostat réglable
5. Panier à friture
6. Bouton d'ouverture du couvercle
7. Voyant d'alimentation
8. Voyant de chauffe
9. Poignée de transport (une de chaque côté)
10. Vitre de surveillance
11. Interrupteur marche/arrêt
12. Filtre amovible
13. Boîtier de l'appareil



## AVANT TOUTE UTILISATION

Prenez soin de lire toutes les informations fournies dans le présent document et conservez ces dernières afin de pouvoir les utiliser ultérieurement. Connectez cet appareil exclusivement à une prise de courant mise à la terre.

Avant la première utilisation, retirez tous les éléments d'emballage. Nettoyez tout d'abord les pièces dans l'eau chaude savonneuse. Séchez-les soigneusement avant utilisation. Veillez à ne pas mouiller les composants électriques. La friteuse est équipée d'un thermostat réglable et de voyants de température.

## COMMENT UTILISER LA BASSINE A FRITURE

1. Ne mettez jamais en marche la bassine à friture si elle ne contient ni huile, ni graisse, ceci pourrait endommager l'appareil. De même, ne versez jamais d'autres liquides dans la cuve, tels que l'eau ou d'autres substances.
2. Placez votre bassine à friture sur une surface sèche et stable.
3. Etant donné que la bassine à friture chauffe pendant son fonctionnement, assurez-vous qu'elle n'est pas placée trop proche d'autres objets.
4. Appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle. Dépliez la poignée du panier à friture vers le haut jusqu'à son verrouillage (un « clic » se fera entendre). Retirez le panier à friture de l'appareil.
5. Remplissez la friteuse avec la quantité désirée d'huile ou de graisse. Veillez à la remplir au-dessus du niveau minimum (MIN) et au-dessous du niveau maximum (MAX) indiqués dans la cuve. Pour des résultats optimaux, nous vous recommandons d'utiliser de la graisse ou de l'huile végétale pour friture de bonne qualité et de ne pas mélanger différents types de graisse/huile.
6. Remettez le panier à friture dans la cuve, puis déplacez le bouton de la poignée pour déverrouiller la poignée et la remettre dans sa position d'origine. Fermez le couvercle.
7. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée, puis appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour le mettre dans la position « I ». Le voyant d'alimentation s'allume.
8. Réglez le bouton du thermostat sur le réglage de température requis, le voyant de chauffe s'allume.
9. Le voyant de chauffe s'éteint quand la température que vous avez réglée est atteinte. Attendez toujours que la température réglée soit atteinte. Pour maintenir l'huile à la température réglée, le thermostat s'allume et s'éteint successivement et le voyant de chauffe s'allume et s'éteint aussi.
10. Ouvrez le couvercle. Dépliez la poignée vers le haut jusqu'à son verrouillage.
11. Déposez les aliments dans le panier à friture. Nous vous recommandons d'utiliser des aliments secs.
12. Fermez le couvercle. Vous pouvez surveiller la cuisson à l'aide de la fenêtre de surveillance.
13. Ouvrez le couvercle et levez le panier lorsque les aliments sont frits.
14. Laissez le panier s'égoutter, **ne jamais l'agiter.**
15. Réglez le thermostat sur la position « 0 ».
16. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour le mettre dans la position « 0 » afin d'éteindre l'appareil.
17. Débranchez l'appareil.

**REMARQUE :**

- Vous pouvez retirer le couvercle de l'appareil en le soulevant quand il est positionné perpendiculairement au boîtier de l'appareil (Image 1).



Image 1

- Il y a un filtre amovible dans le couvercle (Image 2). Insérez toujours le filtre dans sa position d'utilisation lors de l'utilisation de l'appareil.

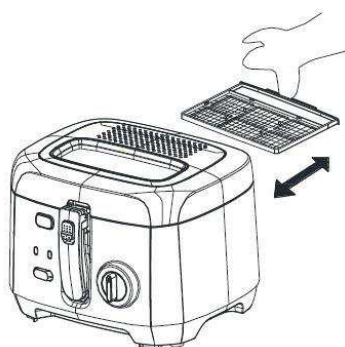


Image 2

- Vous pouvez sortir la cuve en la soulevant verticalement par ses deux côtés (Image 3). Lors de la réinsertion de la cuve dans l'appareil, respectez les indications fournies des deux côtés par les flèches et les marques « L » et « R ». Les flèches doivent toujours être dirigées vers la charnière du couvercle et du boîtier de l'appareil lors de l'insertion de la cuve dans le boîtier.

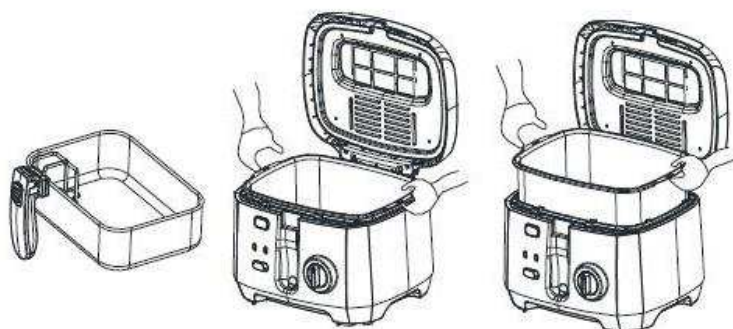


Image 3

**TABLEAU DES DURÉES DE FRITURE**

Les durées de friture indiquées dans ce tableau le sont à titre informatif, et il peut être nécessaire de les adapter aux aliments que vous désirez frire ainsi qu'à vos goûts.

ALIMENT	DELAY TEMP. PARAMETRES	DURÉE (MINUTES)
Champignons	170 °C	3-5
Poulet pané	190°C	10-14
Crevette entière	170°C	3-5
Beignets de poisson	170°C	3-5
Filets	170°C	5
Oignons	190°C	2-4
Frites	190°C	8-12
Chips	190°C	12-18

## **POUR REMPLACER L'HUILE**

Attendez que la friteuse et l'huile aient complètement refroidi avant de changer l'huile. Changez l'huile régulièrement. Cela est nécessaire quand l'huile s'assombrit ou change de couleur. Dans tous les cas, changez l'huile toutes les 10 utilisations. Changez l'huile complètement, ne mélangez jamais des huiles neuve et usagée. Jeter l'huile est mauvais pour l'environnement. Ne la jetez pas avec les ordures ménagères classiques, respectez les règlements municipaux concernant la collecte des déchets.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

1. Nettoyez régulièrement les faces intérieure et extérieure de la bassine à friture.
2. Pour nettoyer la face extérieure de la bassine à friture, utilisez un torchon humide et séchez cette dernière à l'aide d'un torchon doux et propre.
3. N'utilisez jamais des agents de nettoyage abrasifs ou des éponges.
4. Le panier à friture, la cuve à huile, le filtre amovible et le couvercle peuvent tous être nettoyés avec de l'eau savonneuse chaude. Retirez ces pièces pour les nettoyer. Ces pièces ne doivent pas être mises dans un lave-vaisselle. Séchez-les complètement avant de les réutiliser.
5. N'immergez jamais le boîtier de l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.

## **ATTENTION**

1. Placez toujours la bassine à friture sur une surface stable et tenez éloignés toutes les matières inflammables.
2. Assurez-vous que la bassine à friture n'est pas placée sur une plaque de cuisson chaude ou sans son voisinage immédiat.
3. Avant d'utiliser la bassine à friture, vous devez la remplir de la quantité d'huile ou de graisse requise.
4. **N'utilisez jamais la bassine à friture sans huile ou graisse, ceci pourrait endommager l'appareil.**
5. Ne déplacez jamais la bassine à friture pendant son utilisation. L'huile chauffe extrêmement et vous pourriez vous brûler. Si voulez le déplacer, attendez que l'huile ait refroidi.
6. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
7. Ne laissez jamais la bassine à friture sans surveillance pendant qu'elle est marche. Protégez toujours la sécurité des enfants qui sont près de la bassine de friture.
8. Si vous constatez des dommages sur la bassine de friture et/ou sur son cordon d'alimentation, faites procéder à une réparation par un service de dépannage professionnel.
9. N'essayez pas de réparer l'appareil de votre propre chef, ni de remplacer un cordon d'alimentation endommagé. Ces travaux exigent des outils spéciaux.
10. Faites attention à ne pas endommager le corps de chauffe (éviter de l'infléchir ou de le déformer).

## **THERMOSTAT**

Le thermostat réglable éteint automatiquement la friteuse. Cela se produit quand la température réglée sur la friteuse est atteinte. Quand le thermostat réglable éteint la friteuse, ne vous en préoccupez pas. Elle se rallumera quand la température baissera sous la température que vous avez réglée.

## **PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE**

Si vous allumez accidentellement votre friteuse alors qu'elle ne contient pas d'huile ni de graisse, sa protection contre la surchauffe se déclenche automatiquement. Il n'est alors momentanément plus possible d'utiliser l'appareil. Débranchez la friteuse et laissez la friteuse et toutes les pièces refroidir complètement.

## **DONNEES TECHNIQUES**

Tension d'opération: 220-240V ~ 50/60Hz

Consommation énergétique: 1800W

## **GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE**

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur. En plus des droits juridiques, le client a la possibilité dans les limites de la garantie de déposer les réclamations suivantes:

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette

garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous décline toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.

#### **APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT**



Recyclage – Directive européenne 2012/19/EU

Ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Afin d'éviter toute nuisance possible pour l'environnement et la santé humaine causée par les déchets non contrôlés, recyclez ce produit de manière responsable afin de contribuer à la réutilisation des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, utilisez les systèmes de collecte et de retour ou contactez le distributeur auprès duquel le produit a été acheté. Il pourra reprendre ce

produit pour qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de l'environnement.

Coplax AG  
Sihlbruggstrasse 107  
6340 Baar  
Switzerland

## **ISTRUZIONI DI SICUREZZA**

Prima dell'uso, accertarsi di aver letto tutte le istruzioni riportate di seguito per evitare lesioni o danni e ottenere i migliori risultati dall'apparecchio. Conservare questo manuale in un luogo sicuro. In caso di passaggio di proprietà dell'apparecchio, includere anche questo manuale di istruzioni.

In caso di danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni riportate in questo manuale, la garanzia sarà annullata. Il costruttore/importatore declina ogni responsabilità per danni causati dal mancato rispetto del manuale o da un uso negligente o non conforme con i requisiti riportati in questo manuale.

1. L'apparecchio non deve essere usato dai bambini di età inferiore a 8 anni. Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni se supervisionati costantemente. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone senza esperienza o conoscenza solo se supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati.
2. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
3. Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini.
4. Gli apparecchi di cottura devono essere collocati in modo stabile con le impugnature (se presenti) posizionati in modo da evitare la fuoriuscita di liquidi bollenti.
5. Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
6. Questo apparecchio è destinato all'ambito domestico e ad altri usi analoghi, ad esempio: cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali;



case coloniche; stanze di alberghi, motel e altri edifici residenziali; camere in affitto e altri ambienti analoghi.

7. Per le istruzioni relative alla pulizia delle superfici a contatto con olio o alimenti, fare riferimento al paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE" del manuale.
8. Questo apparecchio non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.
9. Prima di collegare la spina alla presa di corrente, verificare che il voltaggio e la frequenza siano conformi alle specifiche riportate sulla targa dell'apparecchio.
10. Eventuali prolunghe elettriche utilizzate devono essere adatte al consumo di energia dell'apparecchio per evitare il surriscaldamento della prolunga e/o della spina.
11. Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di pulirlo.
12. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda da bordi appuntiti e tenerlo lontano da oggetti caldi e fiamme libere.
13. Non immergere l'apparecchio o la spina in acqua o altri liquidi. Pericolo di morte a causa delle scosse elettriche!
14. Per scollegare la spina dalla presa di corrente, tirare la spina e non il cavo.
15. Non toccare l'apparecchio se è caduto nell'acqua. Scollegare la spina dalla presa di corrente, spegnere l'apparecchio e inviarlo a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
16. Non collegare o scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente con le mani bagnate.
17. Non tentare mai di aprire l'involucro dell'apparecchio o di riparare l'apparecchio per evitare il rischio di scossa elettrica.
18. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
19. Non collegare né scollegare la spina con le mani bagnate.
20. Questo apparecchio non è progettato per l'uso commerciale.

21. Non usare l'apparecchio per scopri diversi da quelli previsti.
22. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non piegarlo.
23. Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana da cui non possa cadere.
24. Non lasciare l'apparecchio in funzione senza supervisione; se è necessario allontanarsi, spegnerlo o scollegare la spina dalla presa di corrente (tirare la spina e non il cavo).
25. Non spostare l'apparecchio se il grasso è liquido/bollente.
26. Usare sempre il cestello di frittura per friggere.
27. Attenzione: non mescolare mai oli e grassi, poiché ciò potrebbe causare schizzi o perdite. Non mescolare oli o grassi di tipi diversi.
28. **AVVERTENZA!**



Non toccare la superficie mentre l'apparecchio è in funzione. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione

## DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Coperchio
2. Serbatoio dell'olio
3. Manico del cestello di frittura
4. Termostato regolabile
5. Cestello di frittura
6. Pulsante di apertura del coperchio
7. Spia di accensione
8. Spia di riscaldamento
9. Maniglia di trasporto (su entrambi i lati)
10. Oblò di controllo
11. Interruttore di accensione
12. Filtro di scarico
13. Corpo principale



## PRIMA DELL'USO

Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso e conservarle per future consultazioni.

Prima del primo utilizzo rimuovere tutti i materiali di imballaggio. Poi, lavarli in acqua calda. Asciugare gli accessori con cura prima dell'uso. Assicurarsi che le componenti elettriche rimangano asciutte. L'apparecchio è dotato di termostato regolabile e spie luminose.

## USO DELL'APPARECCHIO

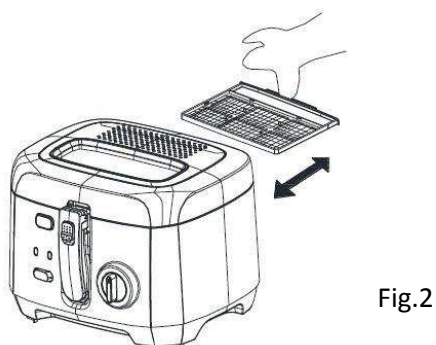
1. Non accendere mai l'apparecchio senza oli o grassi al suo interno, poiché ciò può danneggiare l'apparecchio. Inoltre, non collocare altri liquidi come acqua o altre sostanze nel serbatoio.
2. Collocare l'apparecchio su una superficie asciutta e stabile.
3. Poiché l'apparecchio diventa caldo durante l'uso, assicurarsi che non sia troppo vicino ad altri oggetti.
4. Premere il pulsante di apertura del coperchio per aprire il coperchio. Inclinare il manico di apertura del cestello verso l'alto fino a fissarlo in posizione (si udirà un "clic" di scatto). Rimuovere il cestello dall'apparecchio.
5. Riempire l'apparecchio con la quantità desiderata di oli o grassi. Assicurarsi che la quantità di oli o grassi non sia inferiore al livello minimo ("MIN") e non superiore al livello massimo ("MAX") indicati sulla parete interna del serbatoio. Per garantire risultati ottimali, si raccomanda di usare oli vegetali di buona qualità o preparati per frittura, e di non mescolare diversi tipi di oli insieme.
6. Reinscrivere il cestello di frittura e spostare il pulsante sul manico per sbloccare il manico e riportarlo alla posizione originale. Chiudere il coperchio.
7. Collegare la spina ad una presa di corrente idonea, poi premere l'interruttore di accensione in posizione "I". La spia di accensione si illuminerà.
8. Portare il termostato alla temperatura desiderata; la spia di riscaldamento si illuminerà.
9. La spia di riscaldamento si spegnerà al raggiungimento della temperatura impostata. Attendere sempre il raggiungimento della temperatura impostata. Per mantenere l'olio alla temperatura selezionata, il termostato si accende e si spegne ripetutamente, allo stesso modo la spia di riscaldamento.
10. Aprire il coperchio. Inclinare il manico di apertura del cestello verso l'alto fino a fissarlo in posizione.
11. Collocare gli alimenti da friggere nel cestello. Per risultati ottimali, inserire alimenti asciutti.
12. Chiudere il coperchio; è possibile seguire la cottura attraverso l'oblò di controllo.
13. Aprire il coperchio e sollevare il cestello al termine della cottura.
14. Al termine della cottura, lasciare scolare gli alimenti **senza scuotere il cestello**.
15. Portare il termostato in posizione "0".
16. Portare l'interruttore di accensione in posizione "0" per spegnere l'apparecchio.
17. Rimuovere la spina dalla presa di corrente.

**NOTA:**

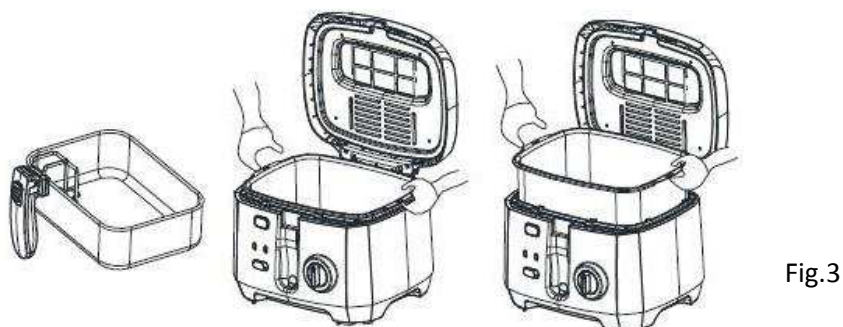
- È possibile rimuovere il coperchio dell'apparecchio sollevandolo verso l'alto fino a che il coperchio forma un angolo retto con il corpo principale (vedi Fig. 1).



- Nel coperchio è presente un filtro di scarico (vedi Fig. 2). Mantenere sempre il filtro in posizione durante l'uso.



- È possibile estrarre il serbatoio dell'olio sollevandolo verso l'alto da entrambi i lati (vedi Fig. 3). Prestare attenzione agli indicatori "L" e "R" e le frecce su entrambi i lati. Le frecce devono sempre essere rivolte verso la cerniera del coperchio e il corpo principale quando il serbatoio dell'olio viene ricollocato nel corpo principale.



**TEMPI DI COTTURA**

I tempi di cottura indicati in questa tabella sono a puro scopo indicativo e devono essere modificati a seconda delle quantità o dello spessore degli alimenti, e dei propri gusti.

ALIMENTO	TEMP. IMPOSTAZIONE	TEMPO (MINUTI)
Funghi	170°C	3-5
Pollo impanato	190°C	10-14
Gamberi interi	170°C	3-5
Pesce impanato	170°C	3-5
Filetti	170°C	5
Cipolle	190°C	2-4
Patatine fritte	190°C	8-12
Chips di patate	190°C	12-18

## SOSTITUZIONE DELL'OLIO

Assicurarsi che l'apparecchio e l'olio siano completamente raffreddati prima di sostituire l'olio. Sostituire l'olio regolarmente. Ciò è particolarmente necessario se l'olio diventa scuro o assume un odore anomalo. In qualsiasi caso, sostituire l'olio dopo ogni 10 usi. Sostituire completamente l'olio, non mescolare oli vecchi e nuovi. L'olio di scarico è pericoloso per l'ambiente. Non gettarlo nel cestino dei rifiuti generici, seguire le istruzioni fornite dagli enti locali di smaltimento rifiuti.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Pulire regolarmente l'apparecchio all'interno e all'esterno.
2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido e asciugare con un panno morbido e asciutto.
3. Non usare mai detersivi o spugne aggressivi.
4. Il cestello di frittura, il serbatoio dell'olio, il filtro di scarico e il coperchio possono essere puliti in acqua tiepida e sapone. Rimuovere le parti prima di pulirle. Queste parti possono essere pulite in lavastoviglie. Asciugarle con cura prima di usarle.
5. Non immergere mai il corpo principale in acqua o in altri liquidi.

## ATTENZIONE

1. Collocare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e tenere lontano qualsiasi materiale infiammabile.
2. Assicurarsi che l'apparecchio non sia vicino a né sopra un piano cottura caldo.
3. Prima di usare l'apparecchio riempirlo con la quantità necessaria di oli o grassi.
4. **Non usare mai l'apparecchio senza oli o grassi al suo interno, poiché ciò può danneggiare l'apparecchio.**
5. Non spostare mai l'apparecchio durante l'uso. L'olio diventa molto caldo, ciò potrebbe causare ustioni. Prima di spostare l'apparecchio attendere il completo raffreddamento dell'olio.
6. Non immergere l'apparecchio in acqua.
7. Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in uso. Garantire sempre la sicurezza dei bambini nei pressi dell'apparecchio.
8. Se l'apparecchio e/o il suo cavo sono danneggiati, essi devono essere riparati da un tecnico qualificato.
9. Non tentare di riparare l'apparecchio da soli, né di sostituire il cavo danneggiato. Tali operazioni richiedono competenze e utensili specifici.
10. Non danneggiare l'elemento riscaldante. (non piegare né annodare)

## TERMOSTATO

Il termostato regolabile spegnerà l'apparecchio automaticamente. Ciò può verificarsi al raggiungimento della temperatura impostata sull'apparecchio. Se il termostato regolabile spegne l'apparecchio, ciò non è un problema. Esso sarà infatti pronto a rientrare in funzione automaticamente quando la temperatura è inferiore alla temperatura impostata.

## PROTEZIONE DA SURRISCALDAMENTO

In caso di accensione accidentale dell'apparecchio senza oli o grassi al suo interno, il sistema di protezione da surriscaldamento entra in funzione automaticamente. L'apparecchio è temporaneamente fuori uso. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.

## DATI TECNICI

Voltaggio di esercizio: 220-240V ~ 50/60Hz

Consumo di energia: 1800W

## GARANZIA E SERVIZIO DI ASSISTENZA

Prima della fornitura, i nostri apparecchi vengono sottoposti ad un severo controllo di qualità. Se, nonostante la massima cura, si sono verificati danni durante la produzione o il trasporto, si prega di restituire l'apparecchio al rivenditore. Oltre ai diritti legali previsti dalla legge, l'acquirente può far valere i diritti derivanti dalla seguente garanzia:

Concediamo 2 anni di garanzia sull'apparecchio acquistato; il periodo di garanzia inizia dal giorno dell'acquisto. Durante questo periodo ripariamo o sostituiamo gratuitamente ogni componente guasto, la cui malfunzione

può essere manifestamente attribuita a difetti del materiale o al processo di produzione. In caso di apparecchio difettoso, rivolgersi direttamente al rivenditore.

I difetti derivanti da un uso scorretto dell'apparecchio e le malfunzioni dovute all'intervento o alla riparazione da parte di terzi o alla sostituzione di componenti con ricambi non originali non sono coperti da questa garanzia.

Conservare sempre lo scontrino, senza il quale non è possibile far valere la garanzia. I danni dovuti al non rispetto del manuale di istruzioni rendono nulla la garanzia; se ciò porta a conseguenti danni non potremmo essere ritenuti responsabili. Decliniamo inoltre qualsiasi responsabilità per eventuali danni o lesioni personali causati da un uso improprio o in caso di mancata aderenza al manuale di istruzioni. Eventuali danni agli accessori non implicano la sostituzione gratuita dell'intero apparecchio. In tal caso, contattare il reparto di assistenza. La rottura di componenti in vetro o plastica è sempre soggetta a un costo. I difetti ai componenti di consumo o a componenti soggetti a usura, compresa la pulizia, manutenzione o sostituzione degli stessi, non sono coperti dalla garanzia e saranno soggetti a un costo.

#### **SMALTIMENTO ECOCOMPATIBILE**



Riciclaggio – Direttiva europea 2012/19/EU

Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici. Per prevenire rischi all'ambiente o alla salute da uno smaltimento non controllato, riciclare responsabilmente per promuovere un riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo utilizzato, servirsi dei sistemi di restituzione e raccolta o contattare il proprio rivenditore autorizzato dove il prodotto è stato acquistato. Il rivenditore autorizzato si occuperà

dello smaltimento sicuro del prodotto.

Coplax AG  
Sihlbruggstrasse 107  
6340 Baar  
Switzerland