

**Friteuse électrique
Elektrische frituurpan
Elektrische Fritteuse
Freidora eléctrica**

942502 CL-FR3X

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	14
GEBRAUCHSANLEITUNG	26
MANUAL DE INSTRUCCIONES.....	38

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit COSYLIFE. Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque COSYLIFE sont synonymes d'utilisation simple, de performances fiables et de qualité irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

A**Avant d'utiliser
l'appareil**

- 4 Consignes de sécurité

B**Aperçu de l'appareil**

- 8 Spécifications techniques
8 Description de l'appareil

C**Utilisation de
l'appareil**

- 9 Installation de l'appareil
10 Conseils de cuisson (uniquement pour
référence)

D**Informations
pratiques**

- 11 Entretien et nettoyage
12 Guide de dépannage
13 Mise au rebut de votre ancien appareil

Consignes de sécurité

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ces consignes de sécurité, et conservez-les pour pouvoir les consulter à l'avenir.

Si vous confiez cet appareil à un tiers, veuillez aussi lui remettre ce mode d'emploi.

- Utilisez cet appareil de la manière décrite dans ce mode d'emploi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise manipulation et d'utilisation contraire à ce mode d'emploi.
- Le non-respect des consignes de sécurité et d'utilisation peut entraîner un risque d'électrocution, d'incendie et/ou de blessures physiques.
- Cet appareil ne doit être utilisé qu'à des fins domestiques. Ne l'utilisez pas en extérieur.

Cet appareil est destiné aux utilisations domestiques ou similaires, telles que :

- Des coins cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - Des fermes ;
 - Une utilisation par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - Des environnements de type chambres d'hôtes.
- N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux recommandés par le fabricant ! Ils peuvent endommager l'appareil et/ou provoquer des blessures.

**ATTENTION****Risque d'étouffement !**

Conservez le matériel d'emballage hors de portée des enfants.

• Cet appareil ne doit pas être utilisé par des 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 aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ayant un manque de connaissances, si elles ont bénéficié d'une surveillance ou de consignes concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et qu'elles comprennent les risques encourus. Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance usuelle ne doivent pas être apportés par des enfants. Les appareils de cuisson devront être positionnés sur une surface stable avec les poignées

(éventuelles) positionnées de manière à éviter le débordement de liquides chauds.

• Veuillez conserver cet appareil ainsi que son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

• Veuillez conserver précieusement ce feuillet de consignes de sécurité au même titre que la notice d'utilisation.

• Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Avant tout branchement, vérifiez :

- **Que l'appareil et ses composants ne sont pas abîmés. Dans un tel cas, n'utilisez pas l'appareil. Rapportez-le à votre revendeur pour inspection et réparation.**
- **Que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.**

- **La prise de courant doit demeurer aisément accessible.**

- Ne démontez pas l'appareil vous-même. Toute opération de démontage, de réparation ou de vérification doit être réalisée exclusivement par une personne qualifiée.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

- Ne laissez pas le câble pendre au bord d'une table, ni entrer en contact avec une surface chaude.

- Si vous n'utilisez pas

l'appareil pendant une longue période, veuillez le débrancher pour économiser de l'énergie.

- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de commande à distance.

- L'appareil ne doit pas être immergé dans de l'eau ou tout autre liquide.

- Une extrême prudence doit être prise en déplaçant l'appareil lorsqu'il contient de l'huile chaude.

- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche. Manipulez l'appareil avec précaution

et évitez de toucher les surfaces très chaudes (risque de brûlures). Vous pouvez utiliser des protections comme des gants de cuisine pour manipuler l'appareil.

- Si l'appareil fuit, cessez de l'utiliser et rapportez-le à votre revendeur.
- Cette friteuse possède un dispositif de sécurité thermique. En cas de panne du thermostat, le circuit électrique se coupe automatiquement, empêchant ainsi toute surchauffe.
- Votre appareil est en conformité avec les normes et les directives en vigueur.
- En ce qui concerne les instructions de nettoyage pour les surfaces entrant en contact avec la nourriture, merci de vous référer au paragraphe "ENTRETIEN ET NETTOYAGE".

Spécifications techniques

Déballage :

Déballiez votre friteuse soigneusement. Mettez tous les emballages hors de portée des enfants.

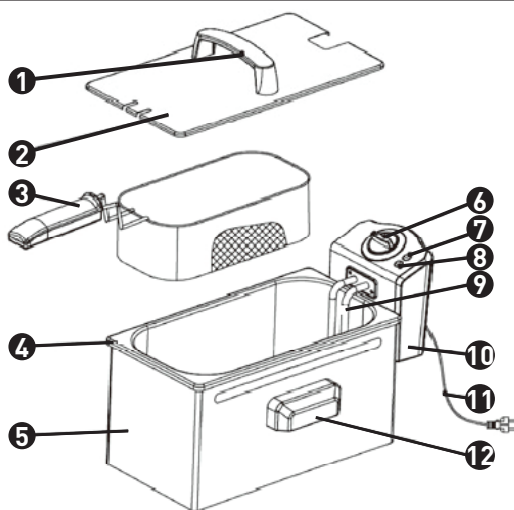
Vérifiez que l'appareil est complet et n'est pas abîmé. En cas de problème, retournez l'appareil à votre revendeur.

Contenu de votre emballage :

- 1 friteuse
- 1 panier à frites
- 1 mode d'emploi

Modèle	CL-FR3X
Tension et fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Puissance d'entrée/ sortie	2 000 W
Capacité	3 litres
Recommandation frites	700 g

Description de l'appareil



- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1 Poignée du couvercle | 7 Témoin lumineux rouge (puissance) |
| 2 Couvercle | 8 Témoin lumineux vert (température) |
| 3 Poignée du panier à frites | 9 Élément de chauffe |
| 4 Bac intérieur | 10 Boîtier |
| 5 Bac extérieur | 11 Câble d'alimentation |
| 6 Thermostat | 12 Poignée de la friteuse |

Installation de l'appareil

Avant tout branchement, vérifiez :

- Que l'appareil et ses composantes ne sont pas abîmés. Dans un tel cas, n'utilisez pas l'appareil. Rapportez-le à votre revendeur pour inspection et réparation.
- Que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.

Pour le cas de l'utilisation de la végétaline, veuillez :

1. Couper les blocs de végétaline en petits morceaux d'environ 100 g afin d'augmenter la vitesse de fonte des blocs de graisse.
2. Régler le thermostat à une position basse pour la fonte de la végétaline. Une fois que les blocs de végétaline sont complètement fondus, le thermostat peut être augmenté.

- Installer votre appareil sur une surface plane et stable, à l'abri de l'humidité. Éloignez-le des cuisinières et des feux à gaz. Ne le placez pas sur ou près d'une source de gaz chaud, d'un brûleur électrique ou dans un four chauffé.

- Assurer une ventilation adéquate dans la pièce où se trouve votre appareil : ouvrez une fenêtre et utilisez un moyen mécanique (par exemple une hotte, un ventilateur) pour évacuer les odeurs de friture. Nous vous conseillons de mettre en marche cette ventilation juste avant le démarrage de l'appareil. Après l'utilisation de la friteuse, laissez la ventilation fonctionner pendant une dizaine de minutes, toujours pour chasser les odeurs.

- Après avoir installé votre friteuse, ne la branchez pas immédiatement. Versez l'huile de friture dans le bac, entre les niveaux MIN et MAX indiqués sur l'appareil. Ne dépassez pas le niveau MAX. Utilisez une huile de

friture adéquate, comme par exemple l'huile de tournesol (huile végétale). N'utilisez pas de beurre ni d'huiles qui montent très vite en température et brûlent rapidement (par exemple : l'huile d'olive). Versez l'huile doucement, pour éviter les éclaboussures.

- Fermez la friteuse en plaçant le couvercle au-dessus. Branchez votre appareil puis positionnez le thermostat sur la température désirée. La température maximale (190 degrés) est recommandée pour la friture. Consultez nos conseils de cuisson dans le tableau ci-dessous, ou référez-vous à vos propres recettes.

- Les témoins lumineux rouge (pour la puissance) et vert (pour le préchauffage) vont s'allumer. L'appareil préchauffe jusqu'à ce qu'il atteigne la température désirée. Pendant ce temps, préparez vos ingrédients. Placez vos aliments dans le panier (le panier ne doit pas se trouver dans la friteuse avant que la température ne soit atteinte). Il n'est pas nécessaire de décongeler les produits congelés.

- Lorsque le témoin lumineux vert s'éteint, l'appareil a atteint la température choisie. Enlevez le couvercle, plongez le panier avec les ingrédients dans l'huile. Refermez le couvercle.

- Surveillez la cuisson pour éviter que les aliments ne brûlent. Lorsque vous enlevez le couvercle pendant la cuisson, faites attention à la vapeur qui va sortir de la friteuse ; enlevez le couvercle doucement et éloignez votre visage. Surveillez aussi la cuisson pour éviter que des enfants ou autres personnes viennent jouer à proximité ou manipuler l'appareil, du fait des risques d'accidents et de brûlures.

Pendant la cuisson, le témoin lumineux vert se rallume pour réguler la température de l'huile. Il n'y a pas de manipulation à faire.

- À la fin de la cuisson, enlevez le couvercle (attention à la vapeur), et faites égoutter les aliments (ou vous pouvez directement placer les aliments dans un récipient). Il est préférable, pour la saveur, d'utiliser du papier pour absorber le reste d'huile et de couvrir les aliments pour les garder au chaud. Les aliments doivent être cuits et dorés à l'extérieur.

- Si vous souhaitez recommencer une cuisson, répétez les étapes de cuisson précédentes. Sinon, éteignez l'appareil et débranchez-le. Laissez-le complètement refroidir avant toute manipulation, tout nettoyage et tout rangement.

- Vous pouvez conserver l'huile dans la friteuse. Dans ce cas, ne la rangez pas et laissez-la sur une surface plane et stable, à l'abri de l'humidité et hors de portée des enfants. L'huile peut être utilisée une dizaine de fois, ensuite il est préférable de s'en débarrasser et d'en utiliser une nouvelle (remarque : il existe des risques de graves maladies comme le cancer, si l'on utilise et abuse de l'huile usagée).

Conseils de cuisson (uniquement pour référence)

TYPE D'ALIMENT	TEMPÉRATURE	POIDS (G.)	TEMPS DE CUISSON
Crevettes entières	130°C	200	3-5
Champignons	150°C	300	4-6
Filets	150°C	300	5-7
Poulet pané	170°C	250	12-14
Croquettes de poisson	170°C	300	3-5
Oignons	190°C	350	2-4
Frites	190°C	400	8-10
Chips (pomme de terre)	190°C	400	10-12

Entretien et nettoyage

Veillez suivre ces instructions de nettoyage et d'entretien pour conserver votre appareil dans un bon état de propreté. Un appareil propre donne de meilleurs résultats et dure plus longtemps.



ATTENTION

N'utilisez pas de produits susceptibles d'endommager l'appareil (produits abrasifs, corrosifs, alcools, nettoyeurs vapeur, chiffons rêches, grattoirs, etc.).

L'appareil doit être complètement éteint et débranché avant le nettoyage et l'entretien.

- Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon doux légèrement humide.

- Nettoyez le panier à frites après chaque utilisation dans de l'eau savonneuse et avec une éponge. Vous pouvez aussi mettre les accessoires au lave-vaisselle.

Mise au rebut de l'huile :

- Après une dizaine d'utilisations, il est recommandé de remplacer l'huile. Lorsque l'appareil est froid, versez soigneusement l'huile usagée dans un récipient adéquat. Faites-vous aider par une autre personne si la manipulation vous semble compliquée. Jetez l'huile ou emportez-la dans un centre de recyclage.
- Après avoir enlevé l'huile, nettoyez le bac de la friteuse avec de l'eau chaude et du détergent. Séchez avec du papier ou une serviette sèche. Avant la réutilisation de la friteuse, celle-ci devra être complètement sèche.

- La maintenance de l'appareil doit être effectuée par un technicien qualifié.
 - Rangez l'appareil après son refroidissement complet.
- Conservez-le de préférence dans son emballage, dans un endroit sec et frais, à l'abri de l'humidité et hors de portée des enfants.

Guide de dépannage

En cas de problèmes, le tableau ci-dessous peut vous aider.

Si ces solutions ne permettent pas de résoudre votre problème, veuillez rapporter l'appareil à votre agent de maintenance pour le faire contrôler. N'effectuez aucune réparation ou maintenance par vous-même.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
La friteuse ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché ou est mal branché.	Branchez correctement l'appareil à une prise de courant.
	Votre installation électrique pose problème.	Faites appel à un technicien qualifié pour qu'il contrôle votre installation électrique.
	Dysfonctionnement du fusible ou du disjoncteur.	Faites appel à un technicien qualifié pour modifier ou remplacer le fusible ou le disjoncteur.
La friteuse chauffe incorrectement.	La température choisie n'est pas correcte.	Choisissez une autre température.
Le thermostat ne fonctionne pas ou mal.	Il y a un problème avec l'élément de chauffe.	Faites appel à un technicien qualifié pour le faire contrôler.
	Le thermostat a subi un dysfonctionnement.	Faites appel à un technicien qualifié pour le faire contrôler.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre appareil, comme le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.



Nos emballages peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri.
Pour en savoir plus : www.consignesdetri.fr

Bedankt!

Bedankt om voor dit product van COSYLIFE gekozen te hebben. ELECTRO DEPOT kiest, test en beveelt de producten van het merk COSYLIFE aan, die garant staan voor eenvoud in gebruik, betrouwbare prestaties en een onberispelijke kwaliteit. Dankzij dit toestel weet u dat elk gebruik tevredenstellend zal zijn.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A	Alvorens het toestel te gebruiken	16	Veiligheidsinstructies
B	Overzicht van het toestel	20	Technische specificaties
		20	Beschrijving van het toestel
C	Gebruik van het toestel	21	Installatie van het toestel
		22	Kooktips (enkel ter referentie)
D	Praktische informatie	23	Onderhoud en reiniging
		24	Probleemoplossing
		25	Afdanken van uw oude toestel

Veiligheidsinstructies

Alvorens uw toestel te gebruiken, dient u deze veiligheidsvoorschriften aandachtig te lezen en bij te houden om ze in te toekomst te kunnen raadplegen.

Indien u dit toestel aan derden geeft, bezorg hen dan ook deze handleiding.

- Gebruik het toestel zoals beschreven wordt in deze handleiding. De fabrikant verwerpt elke aansprakelijkheid wanneer het toestel niet bediend en gebruikt wordt in overeenstemming met de instructies in deze handleiding.
- Wanneer de veiligheids- en gebruiksinstructies niet in acht genomen worden, kan dit leiden tot een risico op elektrocutie, brand en/of lichamelijke letsels.
 - Dit toestel mag uitsluitend gebruikt worden voor

huishoudelijke doeleinden. Gebruik het toestel niet buiten.

Dit toestel is bestemd voor huishoudelijk of gelijkaardig gebruik, zoals:

- **Keukenhoecken** voorbehouden voor personeel in winkels, kantoren en andere **professionele omgevingen**;
- **Boerderijen**;
- **Klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen**;
- **Omgevingen van het type bed and breakfast.**

- Gebruik enkel het toebehoren dat door de fabrikant aanbevolen wordt! Ander toebehoren kan uw machine beschadigen en/of verwondingen veroorzaken.



OPGELET

Risico op verstikking!

Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen.

• Dit toestel mag niet gebruikt worden door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar, op voorwaarde dat ze voortdurend in de gaten gehouden worden. Dit toestel mag gebruikt worden door personen met een beperkt fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen of met een gebrek aan kennis, indien ze begeleid worden of instructies gekregen hebben inzake het veilige gebruik van van het toestel en wanneer ze op de hoogte zijn van het risico dat ze lopen. Houd het toestel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. De reiniging en het gewone onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen.

Kooktoestellen dienen op een stabiel oppervlak geplaatst te worden, waarbij de (eventuele) handvatten zodanig geplaatst worden dat het overlopen van hete vloeistoffen voorkomen wordt.

• Gelieve dit toestel, alsook het voedingssnoer ervan, buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar te bewaren.

• Gelieve deze veiligheidsinstructies net zoals de handleiding zorgvuldig te bewaren.

• Houd uw kinderen steeds in de gaten, zodat ze niet met het toestel spelen.

Alvorens u de stekker in het stopcontact steekt, dient u te controleren:

- **Of het toestel en de onderdelen ervan niet beschadigd zijn.** Indien dat wel het geval zou zijn, mag u het toestel niet gebruiken. Breng het naar uw verkoper voor controle en herstelling.
- **Of de spanning, die aangegeven wordt op het typeplaatje, wel degelijk overeenkomt met die van uw elektrische installatie.**

• Het stopcontact dient steeds eenvoudig toegankelijk te zijn.

- Demonteer het toestel niet zelf. Elke ingreep voor de demontage, het herstel of de controle van het toestel mag uitsluitend gebeuren door een bevoegd persoon.
- Indien het voedingssnoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, zijn klantendienst of een gelijkaardige bevoegde persoon om elk risico uit te sluiten.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel hangen, noch in contact komen met een heet oppervlak.
- Gelieve de stekker uit het stopcontact te halen wanneer u het toestel voor een lange periode niet gebruikt. Op deze manier kunt u energie besparen.
- Het toestel is niet bestemd om via een externe timer of een

afzonderlijk bedieningssysteem ingeschakeld te worden.

- Het toestel mag niet ondergedompeld worden in water of een andere vloeistof.
- Wees uiterst voorzichtig bij elke verplaatsing van het toestel wanneer er hete olie in zit.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het toestel in werking is. Behandel het toestel met zorg en vermijd de erg hete oppervlakken aan te raken (risico op brandwonden). U kunt beschermingsmiddelen, zoals ovenwanten, gebruiken wanneer u omgaat met het toestel.
- Indien het toestel lekt, mag u het niet langer gebruiken en dient u het in te leveren bij uw verkoper.
- Deze frituurpan beschikt over een thermische beveiligingsvoorziening. In het

geval van een defect aan de thermostaat wordt het elektrische circuit automatisch onderbroken, waardoor oververhitting voorkomen wordt.

- Uw toestel is in overeenstemming met de geldende normen en richtlijnen.
- Wat de instructies inzake de reiniging van de oppervlakken die in contact komen met voedingsmiddelen betreft, dient u de paragraaf 'ONDERHOUD EN REINIGING' te raadplegen.

Technische specificaties

Verpakking verwijderen:

Haal uw frituurpan met zorg uit de verpakking. Houd alle verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen.

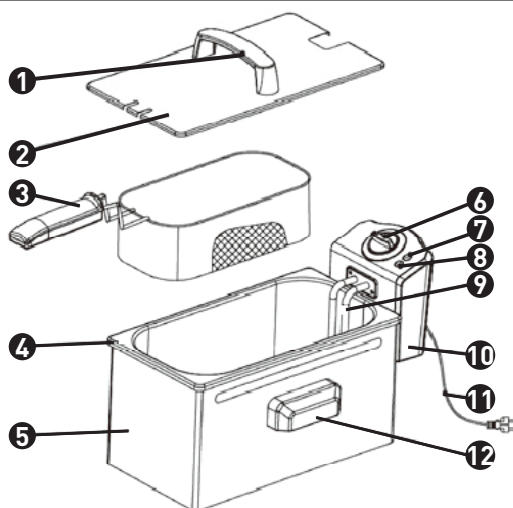
Controleer of het toestel compleet en onbeschadigd is. Bij problemen stuurt u het toestel terug naar uw verkoper.

Inhoud van uw verpakking:

- 1 frituurpan
- 1 frituurmand
- 1 handleiding

Model	CL-FR3X
Spanning en frequentie	220-240 V ~ 50 Hz
Ingangs-/ uitgangsvermogen	2.000 W
Inhoud	3 liter
Aanbevolen hoeveelheid frieten	700 g

Beschrijving van het toestel



- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1 Handvat van het deksel | 7 Rood controlelampje (vermogen) |
| 2 Deksel | 8 Groen controlelampje (temperatuur) |
| 3 Handvat van de frituurmand | 9 Verwarmingselement |
| 4 Binnenbak | 10 Behuizing |
| 5 Buitenbak | 11 Voedingssnoer |
| 6 Thermostaat | 12 Handvat van de frituurpan |

Installatie van het toestel

Alvorens u de stekker in het stopcontact steekt, dient u te controleren:

- Of het toestel en de onderdelen ervan niet beschadigd zijn. Indien dat wel het geval zou zijn, mag u het toestel niet gebruiken. Breng het naar uw verkoper voor controle en herstelling.

- Of de spanning, die aangegeven wordt op het typeplaatje, wel degelijk overeenkomt met diegene van uw elektrische installatie.

In het geval er frituurvet gebruikt wordt, dient u:

1. De blokken frituurvet in kleine stukjes van ongeveer 100 g te snijden om de smeltsnelheid van het vet te verhogen.

2. De thermostaat in te stellen op een lage stand om het vet te laten smelten. Zodra de blokken frituurvet volledig gesmolten zijn, kan de thermostaat hoger gezet worden.

- Plaats uw toestel op een vlak en stabiel oppervlak, beschut tegen vocht. Houd het uit de buurt van fornuizen en gasvuren. Plaats het niet op of in de buurt van een warme gasbron, een elektrische brander of in een hete oven.

- Zorg voor een gepaste ventilatie in de kamer waar uw toestel zich bevindt: open een raam en gebruik een mechanische voorziening (bijvoorbeeld een afzuigkap, een ventilator) om de frituurgeurtjes weg te werken. We raden u aan deze ventilatie in werking te zetten net voor de inschakeling van het toestel. Na het gebruik van de frituurpan laat u de ventilatie een tiental minuten werken om slechte geurtjes te verwijderen.

- Stop de stekker niet onmiddellijk na de installatie van de frituurpan in het stopcontact. Giet de frituurolie in de

bak, tussen de niveaus MIN en MAX, die aangegeven worden op het toestel. Overschrijd het niveau MAX niet. Gebruik een geschikte frituurolie, zoals bijvoorbeeld zonnebloemolie (plantaardige olie). Gebruik geen vet of olie waarvan de temperatuur snel stijgt en die snel verbranden (olijfolie bijvoorbeeld). Giet de olie zachtjes in de bak om spatten te voorkomen.

- Sluit de frituurpan af door het deksel erop te plaatsen. Steek de stekker in het stopcontact en zet de thermostaat op de gewenste temperatuur. De maximale temperatuur (190 graden) wordt aanbevolen voor het frituren. Raadpleeg onze kooktips in de onderstaande tabel of neem uw eigen recepten erbij.

- Zowel het rode controlelampje (voor het vermogen) als het groene (voor het voorverwarmen) zal oplichten. Het toestel zal voorverwarmen tot de gewenste temperatuur bereikt is. Neem ondertussen uw ingrediënten erbij. Doe uw voedingsmiddelen in de mand (de mand mag zich niet in de frituurpan bevinden vooraleer de gewenste temperatuur bereikt is). Het is niet noodzakelijk bevroren producten te ontdooien.

- Wanneer het groene controlelampje dooft, heeft het toestel de gewenste temperatuur bereikt. Verwijder het deksel en plaats het mandje met de ingrediënten in de olie. Plaats het deksel opnieuw op de frituurpan.

- Houd de baktijd in de gaten, zodat de voedingsmiddelen niet verbranden. Wanneer u het deksel opent tijdens het gebruik, dient u op te letten voor de damp die uit de frituurpan zal ontsnappen; open het deksel voorzichtig en houd uw gezicht uit de buurt. Zorg er ook voor dat kinderen

of andere personen niet in de buurt van het toestel komen spelen of ermee in contact komen om het risico op ongevallen en brandwonden te voorkomen.

Tijdens het gebruik zal het groene controlelampje opnieuw oplichten om de temperatuur van de olie te regelen. U hoeft hiervoor niets te doen.

- Wanneer uw bereiding klaar is, verwijdt u het deksel (opgelet voor de damp) en laat u de voedingsmiddelen uitdruipen (of u kunt de voedingsmiddelen meteen in een kom doen). Voor de smaak is het wenselijk keukenpapier te gebruiken om de resterende olie te absorberen en het eten af te dekken om het warm te houden. De voedingsmiddelen dienen goudgeel gebakken te zijn aan de buitenzijde.

- Indien u opnieuw wenst te beginnen, herhaalt u de voorgaande stappen. Zo niet, schakelt u het toestel uit en trekt u de stekker uit het stopcontact. Laat het toestel eerst volledig afkoelen alvorens u het aanraakt, reinigt of opbergt.

- U kunt de olie in de frituurpan bewaren. In dat geval bergt u de frituurpan niet op en laat u die op een vlak en stabiel oppervlak staan, beschermt tegen vocht en buiten het bereik van kinderen. De olie kan een tiental keer gebruikt worden, waarna ze vervast dient te worden (opmerking: wanneer gebruikte olie te lang of verkeerd gebruikt wordt, ontstaat het risico op ernstige ziekten, zoals bijvoorbeeld kanker).

Kooktips (enkel ter referentie)

TYPE VOEDINGSMIDDEL	TEMPERATUUR	GEWICHT (G.)	BAKTIJD
Volledige garnalen	130°C	200	3-5
Champignons	150°C	300	4-6
Filets	150°C	300	5-7
Gepaneerde kip	170°C	250	12-14
Viskroketten	170°C	300	3-5
Uien	190°C	350	2-4
Frieten	190°C	400	8-10
Chips (aardappel)	190°C	400	10-12

Onderhoud en reiniging

Gelieve de reinigings- en onderhoudsinstructies na te leven om uw toestel proper te houden. Een proper toestel geeft betere resultaten en zal langer meegaan.



OPGELET

Gebruik geen producten die het toestel zouden kunnen beschadigen (schurende of bijtende producten, alcohol, stoomreinigers, ruwe doeken, schrapers...).

Het toestel dient volledig uitgeschakeld te worden en de stekker dient uit het stopcontact gehaald te worden, alvorens over te gaan tot reiniging en onderhoud.

- Reinig de buitenkant van de frituurpan met een zachte, lichtjes bevochtigde doek.
- Reinig de frituurmand na elk gebruik met een spons in water met afwasmiddel. U kunt het toebehoren ook in de vaatwasser plaatsen.

Afdanken van de olie:

- Het wordt aanbevolen de olie te verversen na het tiende gebruik. Wanneer het toestel afgekoeld is, giet u de olie voorzichtig in een gepast vat. Laatiemand u helpen wanneer dit ingewikkeld lijkt voor u. Gooi de olie weg of breng ze naar een recyclagecentrum.
- Nadat u de olie verwijderd hebt, reinigt u de bak van de frituurpan met warm water en detergent. Droog de bak af met papier of een droge handdoek. De frituurpan dient volledig droog te zijn alvorens ze opnieuw gebruikt wordt.

- Het onderhoud van het toestel dient uitgevoerd te worden door een ervaren technicus.
- Berg het toestel pas op wanneer het volledig afgekoeld is. Berg het toestel bij voorkeur op in zijn verpakking, op een droge plaats, beschermt tegen vocht en buiten het bereik van kinderen.

Probleemoplossing

Bij problemen kan onderstaande tabel hulp bieden.

Indien deze oplossingen het probleem niet verhelpen, dient u het toestel naar uw onderhoudstechnicus te brengen om het te laten nakijken. Voer geen enkele herstelling of onderhoud zelf uit.

PROBLEMEN	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De frituurpan werkt niet.	De stekker steekt niet of niet goed in het stopcontact.	Steek de stekker correct in een gepast stopcontact.
	Uw elektrische installatie zorgt voor problemen.	Doe een beroep op een bekwame vakman om uw elektrische installatie te laten controleren.
	Defect van de zekering of de schakelaar.	Doe een beroep op een bekwame vakman om de zekering of de schakelaar te vervangen of te wijzigen.
De frituurpan warmt niet correct op.	De gekozen temperatuur is niet juist.	Kies een andere temperatuur.
De thermostaat werkt niet of niet goed.	Er is een probleem met het verwarmingselement.	Doe een beroep op een bekwame vakman om het te laten controleren.
	De thermostaat heeft een storing ondervonden.	Doe een beroep op een bekwame vakman om hem te laten controleren.

Afdanken van uw oude toestel

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het DEEE-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. Wanneer u versleten huishoudtoestellen recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Wanneer u versleten elektrische en elektronische apparaten recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu en onze gezondheid. Dit dient echter wel te gebeuren volgens bepaalde regels en vraagt de betrokkenheid van zowel leverancier als consument. Daarom mag uw toestel, zoals aangegeven wordt door het symbool  op het kenplaatje of de verpakking, in geen geval in een openbare of private vuilnisbak voor huishoudelijk afval gegooid worden. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar openbare inzamelpunten voor selectieve afvalverwerking te brengen zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

Vielen Dank!

Vielen Dank, dass Sie dieses COSYLIFE- Produkt gewählt haben. Ausgewählt, getestet und empfohlen durch ELECTRO DEPOT. Die Produkte der Marke COSYLIFE garantieren Ihnen Benutzerfreundlichkeit, zuverlässige Leistung und tadellose Qualität. Mit diesem Gerät können Sie sicher sein, dass Sie jeder Gebrauch zufriedenstellt.

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Webseite: www.electrodepot.fr



A Vor der Inbetriebnahme des Geräts

28 Sicherheitsvorschriften

B Übersicht über Ihr Gerät

32 Technische Spezifikationen

32 Beschreibung des Geräts

C Verwendung des Geräts

33 Installation des Geräts

34 Kocheempfehlungen (nur zur Information)

D Praktische Hinweise

35 Wartung und Reinigung

36 Fehlerbehebung

37 Entsorgung Ihres Altgeräts

Sicherheitsvorschriften

Vor der Inbetriebnahme des Geräts lesen Sie diese Sicherheitsvorschriften aufmerksam durch und bewahren Sie diese zur späteren Einsichtnahme auf.

Wenn Sie dieses Gerät an Dritte weitergeben, übergeben Sie ihnen bitte auch diese Gebrauchsanleitung.

- Verwenden Sie Ihr Gerät genau so, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist. Der Hersteller lehnt jegliche Haftung ab im Fall von unsachgemäßer oder dieser Bedienungsanleitung zuwiderlaufender Handhabung.
- Bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften und der Gebrauchsanleitung kann die Gefahr eines Stromschlags, eines

Brands und/oder von Körperverletzung bestehen.

- Dieses Gerät ist nur zum Privatgebrauch bestimmt. Nicht im Freien verwenden.

Dieses Gerät ist für den Privatgebrauch oder ähnliche Anwendungen bestimmt, zum Beispiel:

- Kochecken in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, die für das Personal reserviert sind;
- Bauernhöfe;
- Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Einrichtungen mit Wohncharakter;
- Gästezimmer-Einrichtungen.

- Verwenden Sie kein anderes Zubehör, als das vom Hersteller empfohlene! Es könnte das Gerät beschädigen und/oder zu Verletzungen führen.

**ACHTUNG****Erstickungsgefahr!**

Bewahren Sie die Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

• Dieses Gerät darf nicht von Kindern von 0 bis 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren benutzt werden, wenn sie fortlaufend beaufsichtigt werden. Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die möglichen Gefahren verstehen. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Die Reinigung und regelmäßige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt

werden. Kochgeräte müssen auf einer stabilen Oberfläche aufgestellt werden. (Eventuelle) Griffe müssen so platziert sein, dass das Überlaufen heißer Flüssigkeiten vermieden wird.

• Bewahren Sie dieses Gerät und sein Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

• Bitte bewahren Sie diese Sicherheitsvorschriften sorgfältig auf, genau wie auch die Gebrauchsanleitung.

• Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Bevor Sie das Gerät am Strom anschließen, versichern Sie sich:

- Dass Gerät und Bestandteile nicht beschädigt sind. Bei Beschädigung verwenden Sie das Gerät nicht. Bringen Sie es Ihrem Händler zur Kontrolle und Reparatur.
 - Dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung der Spannung Ihrer elektrischen Installation entspricht.
-
- **Der Netzstecker muss immer leicht zugänglich sein.**
 - Nehmen Sie das Gerät nicht selbst auseinander. Nur qualifizierte Personen dürfen das Gerät auseinandernehmen, reparieren oder kontrollieren.
 - Ein beschädigtes Stromkabel muss vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
 - Lassen Sie das Kabel nicht über eine Tischkante herunter hängen oder in Kontakt mit einer heißen Oberfläche kommen.
 - Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht verwenden, trennen Sie es vom Stromnetz, um Energie zu sparen.
 - Das Gerät ist nicht zum Gebrauch mit einem externen Timer oder einem gesonderten Fernsteuerungssystem bestimmt.
 - Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
 - Beim Verschieben des Geräts ist äußerste Vorsicht geboten, solange es heißes Öl enthält.
 - Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann bei Betrieb des Geräts erhöht sein. Handhaben Sie das Gerät vorsichtig und vermeiden Sie, die heißen

Oberflächen zu berühren (Verbrennungsgefahr). Sie können zur Handhabung des Geräts einen Schutz, z.B. Küchenhandschuhe, verwenden.

- Wenn das Gerät ein Leck aufweist, verwenden Sie es nicht mehr und bringen Sie es Ihrem Händler zurück.
- Diese Fritteuse ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Bei einer Störung des Thermostats schaltet sich der Stromkreis automatisch aus und verhindert so jede Überhitzung.
- Ihr Gerät entspricht den geltenden Normen und Richtlinien.
- Anweisungen zur Reinigung von Teilen, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, finden Sie im Abschnitt "REINIGUNG UND WARTUNG".

Technische Spezifikationen

Auspacken:

Packen Sie Ihre Fritteuse vorsichtig aus. Bringen Sie alle Verpackungen außerhalb der Reichweite von Kindern.

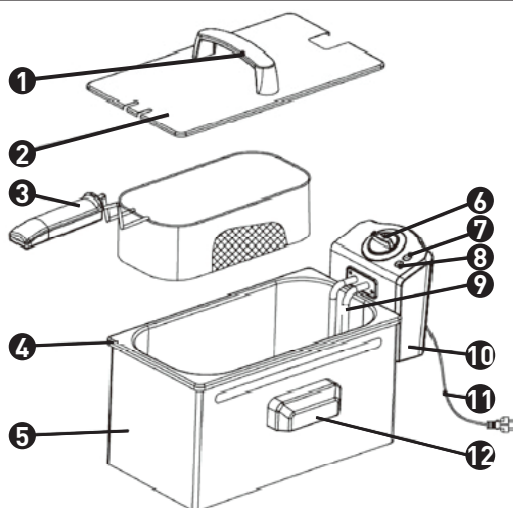
Überprüfen Sie das Gerät auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Bei Problemen bringen Sie das Gerät bitte Ihrem Händler zurück.

Verpackungsinhalt:

- 1 Fritteuse
- 1 Frittierkorb
- 1 Gebrauchsanleitung

Modell	CL-FR3X
Spannung und Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Eingangs-/Ausgangsleistung	2 000 W
Fassungsvermögen	3 Liter
Frittierempfehlung	700 g

Beschreibung des Geräts



- | | |
|-----------------------------|---|
| 1 Deckelgriff | 7 Rote Leuchtanzeige (Betrieb) |
| 2 Deckel | 8 Grüne Leuchtanzeige (Temperatur) |
| 3 Frittierkorb-Griff | 9 Heizelement |
| 4 Innerer Behälter | 10 Gehäuse |
| 5 Äußerer Behälter | 11 Stromkabel |
| 6 Thermostat | 12 Griff der Fritteuse |

Installation des Geräts

Bevor Sie das Gerät am Stromnetz anschließen, versichern Sie sich:

- Dass Gerät und Bestandteile nicht beschädigt sind. Bei Beschädigung verwenden Sie das Gerät nicht. Bringen Sie es Ihrem Händler zur Kontrolle und Reparatur.

- Dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung der Spannung ihrer Elektroinstallationen entspricht.

Bitte beachten, wenn Sie Kokosfett verwenden:

1. Schneiden Sie die Kokosfett-Stücke in kleine Stücke von ca. 100 g, damit die Fettstücke schneller schmelzen.

2. Stellen Sie den Thermostat auf eine niedrige Temperatur ein, bis das Kokosfett geschmolzen ist. Sobald die Kokosfettstücke ganz geschmolzen sind, kann der Thermostat erhöht werden.

- Stellen Sie Ihr Gerät auf einer ebenen, stabilen, vor Feuchtigkeit geschützten Oberfläche auf. Halten Sie es von Herden oder Gasflammen fern. Stellen Sie es nicht auf oder in die Nähe von heißen Gasquellen, elektrischen Brennern oder in einem heißen Backofen auf.

- Sorgen Sie für ausreichend Belüftung im Raum, in dem sich Ihr Gerät befindet: Öffnen Sie ein Fenster und verwenden Sie ein mechanisches Mittel (z.B. Dampfzug, Ventilator), um die Frittiergerüche zu eliminieren. Wir empfehlen Ihnen, die Belüftungsvorrichtung unmittelbar vor der Inbetriebnahme des Geräts einzuschalten. Nach Gebrauch der Fritteuse lassen Sie die Belüftung für weitere zehn Minuten laufen, um die Gerüche zu entfernen.

- Schließen Sie Ihre Fritteuse nicht sofort nach der Installation am Strom an. Füllen Sie den Ölbehälter bis in den Bereich zwischen den Markierungen MIN und MAX auf dem Gerät auf. Überschreiten Sie die Markierung MAX nicht. Verwenden Sie ein geeignetes Frittieröl, zum Beispiel Sonnenblumenöl (Pflanzenöl). Verwenden Sie keine Butter oder Öle, deren Temperatur zu schnell ansteigt und die leicht verbrennen (zum Beispiel Olivenöl). Füllen Sie das Öl vorsichtig ein, um Spritzer zu vermeiden.

- Schließen Sie die Fritteuse, indem Sie den Deckel aufsetzen. Schließen Sie Ihr Gerät am Strom an und stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein. Zum Frittieren empfehlen wir die Höchsttemperatur (190 Grad). Beachten Sie unsere Kochempfehlungen in der Tafel unten oder in Ihren eigenen Rezepten.

- Die rote Leuchtanzeige (Betriebsanzeige) und die grüne Leuchtanzeige (Vorheizen) leuchten auf. Das Gerät wird auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt. Unterdessen bereiten Sie Ihre Zutaten vor. Geben Sie Ihre Lebensmittel in den Korb (der Korb darf erst in die Fritteuse gesetzt werden, wenn die Temperatur erreicht ist). Tiefgekühlte Produkte müssen nicht aufgetaut werden.

- Sobald die grüne Leuchtanzeige erlischt, hat das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht. Nehmen Sie den Deckel ab und stellen Sie den Korb mit den Lebensmitteln in das Öl. Schließen Sie den Deckel wieder.

- Überwachen Sie den Kochvorgang, damit die Lebensmittel nicht verbrennen. Wenn Sie den Deckel während dem Frittieren abnehmen, tritt Dampf aus der Fritteuse

aus; Nehmen Sie ihn daher vorsichtig ab und halten Sie Ihr Gesicht vom Dampf fern. Überwachen Sie den Kochvorgang auch, um zu vermeiden, dass Kinder oder andere Personen in die Nähe des Geräts gelangen oder dieses handhaben, um Unfälle oder Verbrennungen zu vermeiden.

Während dem Frittieren leuchtet die grüne Leuchtanzeige wieder auf, wenn die Öltemperatur angepasst werden muss. Sie müssen nichts unternehmen.

Nach Ende des Frittierens nehmen Sie den Deckel ab (Achtung: Dampf!) und lassen Sie die Lebensmittel abtropfen (oder geben Sie diese direkt in einen Behälter). Für optimalen Geschmack verwenden Sie Küchenpapier, um den Rest des Öls aufzusaugen und die Lebensmittel zum Warmhalten abzudecken. Die Lebensmittel müssen bis innen durchgegart und außen goldbraun frittiert sein.

- Wenn Sie den Kochvorgang erneut beginnen möchten, wiederholen Sie die oben beschriebenen Schritte. Anderenfalls schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Strom. Lassen Sie das Gerät vor jeder Handhabung, Reinigung und vor dem Verstauen vollständig abkühlen.

- Sie können das Öl in der Fritteuse aufbewahren. In diesem Fall verstauen Sie die Fritteuse nicht; Lassen Sie sie auf einer ebenen, stabilen Oberfläche vor Feuchtigkeit geschützt und außerhalb der Reichweite von Kindern stehen. Das Öl kann ungefähr zehn Mal verwendet werden, dann sollten Sie es entsorgen und neues Öl nachfüllen (Anmerkung: Wenn gebrauchtes Öl zu oft verwendet wird, besteht das Risiko schwerer Erkrankungen, wie Krebs).

Kochempfehlungen (nur zur Information)

ART DES LEBENSMITTELS	TEMPERATUR	GEWICHT (G.)	GARZEIT
Ganze Garnelen	130°C	200	3-5
Champignons	150°C	300	4-6
Filets	150°C	300	5-7
Paniertes Hähnchen	170°C	250	12-14
Fischkroketten	170°C	300	3-5
Zwiebeln	190°C	350	2-4
Pommes Frites	190°C	400	8-10
Chips (Kartoffel)	190°C	400	10-12

Wartung und Reinigung

Bitte befolgen Sie diese Reinigungs- und Wartungshinweise, damit Ihr Gerät immer sauber und in gutem Zustand ist. Ein sauberes Gerät bringt bessere Ergebnisse und hat eine längere Lebensdauer.



ACHTUNG

Verwenden Sie keine Produkte, die das Gerät beschädigen könnten (scheuernde, ätzende Produkte, Alkohol, Dampfreiniger, raue Stoffe, Kratzer, usw.).

Das Gerät muss vor der Reinigung und Wartung ganz ausgeschaltet und vom Strom getrennt werden.

- Reinigen Sie die Fritteuse außen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch.
- Reinigen Sie den Frittierkorb nach jedem Gebrauch in Seifenwasser mit einem Schwamm. Den Korb können Sie auch in der Geschirrspülmaschine waschen.

Entsorgen des Öls:

- Nach ungefähr zehn Verwendungen sollte das Öl ersetzt werden. Sobald das

Gerät abgekühlt ist, leeren Sie das verbrauchte Öl vorsichtig in ein geeignetes Gefäß. Lassen Sie sich von einer weiteren Person helfen, wenn Ihnen dieser Vorgang zu kompliziert scheint. Werfen Sie das Öl weg oder bringen Sie es zu einer Recycling-Sammelstelle.

- Nachdem Sie das Öl ausgeleert haben, reinigen Sie den Behälter der Fritteuse mit warmem Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie ihn mit Küchenpapier oder einem trockenen Handtuch ab. Bevor Sie die Fritteuse

wieder verwenden, muss sie ganz trocken sein.

- Die Wartung des Geräts muss durch einen qualifizierten Techniker erfolgen.

- Verstauen Sie das Gerät erst, wenn es vollständig abgekühlt ist. Das Gerät am besten in der Originalverpackung an einem kühlen und trockenen, vor Feuchtigkeit geschützten Ort außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Fehlerbehebung

In der nachstehenden Tafel finden Sie Lösungsvorschläge für einige Probleme.

Wenn die vorgeschlagenen Lösungen Ihr Problem nicht beheben, bringen Sie Ihr Gerät zu Ihrem Wartungsdienst zur Kontrolle. Reparieren oder warten Sie das Gerät nicht selbst.

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Die Fritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht oder nicht korrekt am Strom angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät richtig an eine Steckdose an.
	Ihre elektrische Installation weist Probleme auf.	Lassen Sie Ihre elektrische Installation von einer qualifizierten Fachperson kontrollieren.
	Funktionsstörung der Sicherung oder des Schutzschalters.	Lassen Sie die Sicherung oder den Schalter von einer qualifizierten Fachperson anpassen oder ersetzen.
Die Fritteuse heizt nicht richtig.	Es ist nicht die richtige Temperatur eingestellt.	Wählen Sie eine andere Temperatur.
Der Thermostat funktioniert nicht oder nicht richtig.	Problem mit dem Heizelement.	Lassen Sie es von einer qualifizierten Fachperson kontrollieren.
	Es ist eine Störung am Thermostat aufgetreten.	Lassen Sie sie von einer qualifizierten Fachperson kontrollieren.

Entsorgung Ihres Altgeräts

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN



Dieses Gerät trägt das Symbol WEEE (Elektrisches oder elektronisches Altgerät), was bedeutet, dass es nach dem Ende des Lebenszyklus nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, sondern dem örtlichen Abfallsortierstelle zugeführt werden muss. Abfallverwertung trägt zum Schutz der Umwelt bei.

UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EG

Zum Schutz unserer Umwelt und Gesundheit müssen elektrische und elektronische Altgeräte nach den klar vorgegebenen Regeln entsorgt werden, die sowohl von Lieferanten als auch von Benutzern zu befolgen sind. Daher darf Ihr Gerät, welches auf seinem Typenschild oder der Verpackung mit dem entsprechenden Symbol  gekennzeichnet ist, keinesfalls in einer öffentlichen Mülltonne oder im Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer muss das Gerät einer örtlichen Abfall- Sortierstelle zum Recycling oder Wiederverwendung zu anderen Zwecken im Sinne der Richtlinie übergeben.

¡Gracias!

Gracias por haber elegido este producto COSYLIFE. Seleccionados, probados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca COSYLIFE son sinónimo de un fácil manejo, de unas prestaciones fiables y de una calidad irreprochable. Quedará muy satisfecho cada vez que use este electrodoméstico.

Bienvenido(a) a ELECTRO DEPOT.

Consulte nuestra página web: www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

A	Antes de utilizar el aparato	40	Instrucciones de seguridad
B	Descripción del aparato	44	Características técnicas
		44	Descripción del aparato
C	Utilización del aparato	45	Instalación del aparato
		46	Consejos para freír (sólo con carácter informativo)
D	Información práctica	47	Mantenimiento y limpieza
		48	Solución de problemas
		49	Cómo desechar su antiguo aparato

Instrucciones de seguridad

Antes de usar su electrodoméstico, lea atentamente estas instrucciones de seguridad y guárdelas para que pueda consultarlas posteriormente.

Si le deja este aparato a otra persona, no olvide entregarle también estas instrucciones.

- Use este electrodoméstico de la manera que se describe en estas instrucciones. El fabricante queda eximido de cualquier responsabilidad en caso de una manipulación incorrecta o un uso distinto al que se refleja en estas instrucciones.

- El incumplimiento de las instrucciones de seguridad y de utilización puede provocar riesgos de electrocución, incendio y/o heridas corporales.

- Este electrodoméstico sólo puede usarse para fines domésticos. No lo utilice en el exterior.

Este aparato está destinado a usos domésticos o similares, como por ejemplo:

- Zonas de cocina reservadas al personal de las tiendas, oficinas y otros ambientes profesionales;

- Fincas;

- El uso por parte de los clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;

- Entornos como alojamientos rurales.

- ¡No utilice accesorios distintos a los recomendados por el fabricante! De hacerlo, podría dañar el aparato y/o lesionar al usuario.

**ADVERTENCIA****¡Peligro de asfixia!****Mantenga los materiales del embalaje fuera del alcance de los niños.**

• Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Los niños de más de 8 años pueden usar este aparato siempre bajo vigilancia constante. Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos pueden usar este aparato, siempre y cuando se supervise correctamente su uso o se les proporcione las instrucciones relativas al uso del aparato en condiciones de seguridad y comprendan los riesgos a los que pueden enfrentarse. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no deben ocuparse de la limpieza ni del mantenimiento habitual.

Los aparatos de cocción deben colocarse en una superficie estable con sus asas (si las llevan) colocadas de forma que se evite un posible derramamiento de los líquidos calientes.

- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Guarde con mucho cuidado esta hoja de instrucciones de seguridad al igual que el manual de instrucciones.
- Vigile a sus hijos para asegurarse de que no jueguen con este aparato.

Antes de enchufar el aparato, compruebe:

- Que el aparato y sus componentes no presentan daños. En tal caso, no utilice el aparato. Devuélvalo a su distribuidor para que lo revise y lo repare.
- Que el voltaje que figura en la placa de características del aparato coincide con el del suministro de su domicilio.

• El enchufe debe estar siempre en un sitio de fácil acceso.

- No intente desmontar este aparato. Cualquier operación de desmontaje, reparación o revisión sólo la debe llevar a cabo una persona debidamente cualificada.
- Si el cable de alimentación está estropeado, debe remplazarlo el fabricante, su servicio de postventa o una persona similarmente cualificada, con objeto de evitar cualquier peligro.
- No deje el cable colgando en el borde de una mesa ni en contacto con una superficie caliente.

• Si no va a usar su electrodoméstico durante un largo período de tiempo, desenchúfelo para ahorrar energía.

• El aparato no puede ser activado mediante un temporizador externo o un sistema distinto de mando a distancia.

• El electrodoméstico no debe sumergirse en el agua o cualquier otro líquido.

• Se debe extremar las precauciones cuando se vaya a desplazar el aparato con aceite caliente en su interior.

• Cuando el aparato está funcionando, las superficies cercanas pueden estar

muy calientes. Manipule el aparato con precaución y evite tocar las superficies muy calientes (riesgo de quemaduras). Puede utilizar protecciones, como guantes de cocina, para manipular el aparato.

- Si el aparato tiene fugas, deje de usarlo y llévelo a su distribuidor.
- Esta freidora tiene un dispositivo de seguridad térmico. Si se estropea el termostato, el circuito eléctrico se apaga automáticamente e impide así cualquier calentamiento excesivo.
- Su electrodoméstico cumple con las normas y directivas en vigor.
- En lo que se refiere a la limpieza de las superficies en contacto con alimentos, encontrará las instrucciones correspondientes en el apartado «MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA».

Características técnicas

Desembalaje:

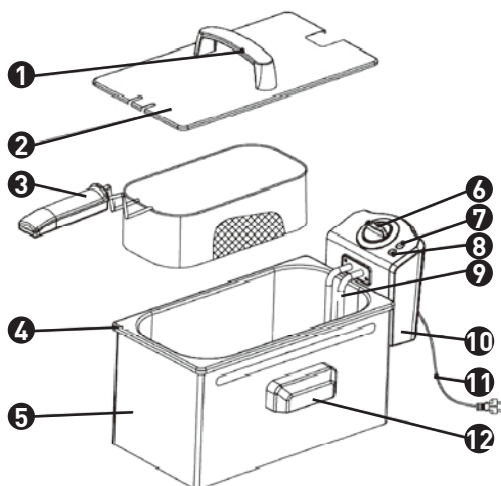
Desembale cuidadosamente su freidora. Mantenga todos los materiales del embalaje fuera del alcance de los niños. Compruebe que el aparato está completo y no presenta daños. Ante cualquier problema, devuelva el aparato a su distribuidor.

Contenido del paquete:

- 1 freidora
- 1 cesta para freír
- 1 manual de instrucciones

Modelo	CL-FR3X
Voltaje y frecuencia	220-240 V ~ 50 Hz
Potencia de entrada/salida	2.000 W
Capacidad	3 litros
Recomendación para freír	700 g

Descripción del aparato



- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1 Asa de la tapadera | 7 Indicador luminoso rojo (potencia) |
| 2 Tapadera | 8 Indicador luminoso verde (temperatura) |
| 3 Mango de la cesta de freír | 9 Resistencia |
| 4 Recipiente interior | 10 Caja |
| 5 Recipiente exterior | 11 Cable de alimentación |
| 6 Termostato | 12 Asa de la freidora |

Instalación del aparato

Antes de enchufar el aparato, compruebe:

- Que el aparato y sus componentes no presenten daños. En tal caso, no utilice el aparato. Devuélvalo a su distribuidor para que lo revise y lo repare.
- Que el voltaje que figura en la placa de características coincida con el del suministro de su domicilio.

Si va a utilizar végétaline (materia grasa):

1. Corte los bloques de végétaline en trozos pequeños de unos 100 g para que se derritan más rápidamente los bloques de grasa.
2. Ponga la temperatura del termostato baja para que se derrita la végétaline. Una vez que los bloques de végétaline se hayan derretido completamente, se puede subir la temperatura del termostato.

- Instale su aparato sobre una superficie plana y firme, a salvo de la humedad. Escoja un sitio alejado de cualquier cocina eléctrica o de gas. No lo ponga sobre (ni cerca de) una salida de gas caliente o una placa eléctrica, ni en un horno caliente.

- Asegúrese de que la habitación en la que se encuentre el aparato tenga una ventilación adecuada: abra una ventana y use un dispositivo mecánico (por ejemplo: una campana extractora, un ventilador) para eliminar los olores de la fritura. Le recomendamos que justo antes de encender el aparato ventile la habitación de la forma descrita anteriormente. Después de usar la freidora, deje el sistema de ventilación funcionando durante unos diez minutos para eliminar los olores.

- No enchufe inmediatamente la freidora justo después de instalarla. Vierta el aceite de freír en el recipiente, entre los niveles

MIN y MAX indicados en el aparato. No sobrepase el nivel MAX. Utilice un aceite de freír adecuado, como por ejemplo el aceite de girasol (aceite vegetal). No utilice mantequilla ni aceites que suban muy rápido su temperatura y que se quemen rápidamente (por ejemplo: el aceite de oliva). Vierta el aceite suavemente, para evitar salpicaduras.

- Cierre la freidora colocando la tapadera encima. Enchufe su aparato y ponga el termostato en la temperatura deseada. La temperatura máxima (190 grados) es la recomendada para freír. Consulte nuestros consejos para freír en la siguiente tabla, o siga sus propias recetas.

- Los indicadores luminosos rojo (para la potencia) y verde (para el precalentamiento) se iluminarán. El aparato se precalienta hasta que alcanza la temperatura deseada. Mientras tanto, prepare los ingredientes. Coloque los alimentos en la cesta (no debe introducir la cesta dentro de la freidora antes de que se alcance la temperatura deseada). No es necesario descongelar los productos congelados.

- Cuando el indicador luminoso verde se apaga, indica que el aparato ha alcanzado la temperatura seleccionada. Quite la tapadera y sumerja la cesta con los ingredientes en el aceite. Vuelva a cerrar la tapadera.

- Controle la cocción para evitar que los alimentos se quemen. Cuando vaya a retirar la tapadera mientras que se esté friendo, tenga cuidado con el vapor que sale de la freidora; quite la tapadera suavemente y no acerque la cara. Controle mientras que se está friendo que los niños u otras personas no jueguen cerca o manipulen el aparato

puesto que se corren riesgos de accidentes y quemaduras.

Durante la cocción, el indicador luminoso verde se vuelve a encender para regular la temperatura del aceite. No hay que hacer nada.

- Cuando termine de freír, quite la tapadera (cuidado con el vapor) y escurra los alimentos (o puede colocarlos directamente en un recipiente). Se recomienda, para conseguir un buen sabor, usar papel absorbente para eliminar el resto de aceite y cubrir los alimentos para mantenerlos calientes. Los alimentos deben estar fritos y dorados por fuera.

- Si desea volver a freír, repita las etapas de cocción anteriores. En caso contrario, apague el aparato y desenchúfelo. Deje que se enfríe completamente antes de manipularlo, limpiarlo o guardarlo.

- Puede conservar el aceite en la freidora. En este caso, no la guarde y déjela sobre una superficie plana y estable, a salvo de la humedad y fuera del alcance de los niños. El aceite puede ser reutilizado unas diez veces, después es preferible deshacerse de él y utilizar uno nuevo (nota: existen riesgos de enfermedades graves como el cáncer si se utiliza y abusa del aceite usado).

Consejos para freír (sólo con carácter informativo)

TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA	PESO (G)	TIEMPO DE COCCIÓN
Camarones enteros	130°C	200	3-5
Setas	150°C	300	4-6
Filetes	150°C	300	5-7
Pollo empanado	170°C	250	12-14
Croquetas de pescado	170°C	300	3-5
Cebolla	190°C	350	2-4
Patatas fritas	190°C	400	8-10
Chips (patata)	190°C	400	10-12

Mantenimiento y limpieza

Siga estos consejos de limpieza para mantener el aparato en las mejores condiciones higiénicas. Un electrodoméstico limpio da mejores resultados y dura más tiempo.



ADVERTENCIA

No utilice productos que puedan dañar el aparato (productos abrasivos, corrosivos, alcohol, limpiadores de vapor, paños ásperos, rascadores, etc.).

Antes de limpiar y realizar el mantenimiento del aparato, debe apagarlo y desenchufarlo por completo.

- Limpie el exterior de la freidora con un paño suave ligeramente humedecido.

- Limpie la canasta de freír cada vez que la use con agua, un poco de jabón y un estropajo. Puede también meter los accesorios en el lavavajillas.

Desechar el aceite:

- Se recomienda cambiar el aceite después de haberlo usado unas diez veces. Cuando el aparato esté frío, vierta cuidadosamente el aceite usado en un recipiente adecuado. Pida ayuda a otra persona si esta operación le resulta complicada. Tire el aceite o llévelo a un centro de reciclaje.
- Una vez que haya quitado el aceite, limpie el recipiente de la freidora con agua caliente y detergente. Seque con papel o una servilleta seca. La freidora debe estar completamente seca antes de volver a usarla.

- El mantenimiento del aparato debe llevarlo a cabo un técnico cualificado.
 - Guarde el aparato cuando se haya enfriado por completo.
- Consérvelo preferentemente en su embalaje, en un lugar fresco y seco, protegido de la humedad y lejos del alcance de los niños.

Solución de problemas

En caso de problemas con su aparato, la siguiente tabla puede ayudarle.

Si estas soluciones no resuelven su problema, lleve el aparato a un técnico para que lo revise. No intente realizar usted mismo ninguna reparación ni operación de mantenimiento.

PROBLEMAS	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIONES
La freidora no funciona.	El aparato está desenchufado o mal enchufado.	Enchufe correctamente el aparato a una toma de corriente.
	Su instalación eléctrica le plantea problemas.	Acuda a un técnico cualificado para que compruebe su instalación eléctrica.
	Fallo del fusible o del disyuntor.	Llame a un técnico cualificado para que modifique o cambie el fusible o el disyuntor.
La freidora no calienta bien.	La temperatura seleccionada no es la correcta.	Elija otra temperatura.
El termostato no funciona bien o nada.	Hay un problema con la resistencia.	Llame a un técnico cualificado para que lo revise.
	El termostato ha sufrido una avería.	Llame a un técnico cualificado para que lo revise.

Cómo desechar su antiguo aparato



RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

Este aparato lleva el símbolo RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos) que significa que al final de su vida útil, no debe tirarse a la basura, sino que debe llevarse a la unidad de clasificación de residuos de la localidad. La valorización de los residuos permite contribuir a conservar nuestro medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/UE

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación de los aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil debe hacerse según normas muy precisas y requiere la implicación de todos, tanto del abastecedor como del usuario. Es por esta razón por la que su aparato, tal y como señala el símbolo  que se encuentra en su placa de características o en su embalaje, no debe bajo ningún concepto tirarse a la basura pública o privada destinada a los residuos domésticos. El usuario tiene derecho a entregar el aparato en un lugar público de recogida selectiva de residuos para que sea reciclado o reutilizado para otras aplicaciones, de acuerdo con la directiva.

CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

GARANTIEBEDINGUNGEN

DE

Für dieses Produkt wird ab dem Verkaufsdatum* eine Garantie von 2 Jahren für Mängel infolge von Herstellungs- oder Materialfehlern gewährt. Von dieser Garantie ausgeschlossen sind Mängel oder Schäden, die durch falsche Installation, Handhabungsfehler oder unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.

*gegen Vorlage des Kassenbelegs.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

Este producto tiene una garantía por un período de 2 años a partir de la fecha de compra*, ante cualquier fallo resultante de un defecto de fabricación o de material. Esta garantía no cubre los defectos o los daños provocados por una mala instalación, un uso inadecuado o por un desgaste anormal del producto.

*mediante la presentación del comprobante de compra.

Importé par / Geïmporteerd door / Importiert durch / Importado por

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

www.electrodepot.fr



La mise sur le marché de ce produit est assurée par ELECTRO DEPOT qui s'assure de la conformité du produit aux exigences applicables.

Het op de markt brengen van dit product wordt behandeld door ELECTRO DEPOT, dat de conformiteit van het product met de geldende regels verzekert.

Dieses Produkt wird von der Gesellschaft ELECTRO DEPOT auf den Markt gebracht, welche die Übereinstimmung des Produkts mit den geltenden Anforderungen garantiert.

ELECTRO DEPOT es quien comercializa este producto y garantiza el cumplimiento de los requisitos vigentes del mismo.

Made in PRC