



Gebrauchsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

Fritty1

Mini-Fritteuse oder
Fleischfondue-Rechaud

Mini-friteuse/caquelon à fondue

Mini friggitrice o rechaud
per fondue di carne



satrap

Inhaltsverzeichnis	Seite
1. Produktebeschrieb	5
2. Sicherheitshinweise	7
3. Wissenswertes für das Frittieren	10
4. Inbetriebnahme	11
5. Vorgehen beim Frittieren	12
6. Frittirtabelle	13
7. Vorgehen beim Fleischfondue	14
8. Reinigung und Pflege	14
9. Auswechseln des Fett- und Dunstfilters	14
10. Entsorgung	14
11. Coop-Garantie/Coop Service	15
12. Konsumenteninformation	16

Sommaire	Page
1. Description du produit	5
2. Consignes de sécurité	17
3. Comment réussir vos fritures	20
4. Mise en service	21
5. Utilisation comme friteuse	22
6. Tableau des temps de cuisson	23
7. Utilisation comme caquelon (fondue à la viande)	24
8. Nettoyage et entretien	24
9. Remplacement du filtre anti-odeurs/anti-graisse	24
10. Élimination	24
11. Garantie/Service après-vente Coop	25
12. Informations consommateurs	26

Indice	Pagina
1. Descrizione del prodotto	5
2. Indicazioni di sicurezza	27
3. L'ABC della frittura	30
4. Messa in funzione	31
5. Modo di procedere durante la frittura	32
6. Tabella dei tempi di frittura	33
7. Modo di procedere per la fondue di carne	34
8. Pulizia e manutenzione	34
9. Sostituzione del filtro antiodore e antivapore	34
10. Smaltimento	34
11. Garanzia Coop/Servizio Coop	35
12. Informazione ai consumatori	36





1. Produktebeschreibung

1. Gerätegehäuse
2. Gerätedeckel, abnehmbar
3. Abdeckung für Fett- und Dunstfilter
4. Fett- und Dunstfilter
5. Sichtfenster
6. Deckelhalterung
7. Ölbehälter, antihafbeschichtet
8. «MIN»- und «MAX»-Markierung
9. Deckelöffnungstaste
10. Temperaturregler
11. Temperaturkontrolllampe
12. Traggriffe
13. Frittierkorb
14. Frittierkorbgriff, abnehmbar
15. Gabelhalter
16. Fonduegabeln
17. Netzkabel mit Stecker

1. Description du produit

1. Boîtier
2. Couvercle, amovible
3. Couvercle du compartiment à filtre anti-odeurs/anti-graisse
4. Filtre anti-odeurs/anti-graisse intégré
5. Hublot de contrôle
6. Fixation du couvercle
7. Cuve à revêtement antiadhésif
8. Repères «MIN» et «MAX»
9. Touche de déverrouillage du couvercle
10. Thermostat
11. Voyant de contrôle de la température
12. Poignées de transport
13. Panier
14. Poignée du panier, amovible
15. Porte-fourchettes à fondue
16. Fourchettes à fondue
17. Cordon d'alimentation

1. Descrizione del prodotto

1. Involucro dell'apparecchio
2. Coperchio dell'apparecchio, amovibile
3. Coperchio per filtro antiodore e antivapore
4. Filtro antiodore e antivapore
5. Finestrella
6. Supporto per coperchio
7. Contenitore dell'olio, antiaderente
8. Tacche «MIN» e «MAX»
9. Tasto di apertura del coperchio
10. Termostato
11. Spia di controllo della temperatura
12. Maniglie di trasporto
13. Cestello
14. Impugnatura del cestello, amovibile
15. Portaforchette
16. Forchette da fondue
17. Cavo di alimentazione con spina

Inhaltsverzeichnis

Seite

1. Produktebeschrieb	5
2. Sicherheitshinweise	7
3. Wissenswertes für das Frittieren	10
4. Inbetriebnahme	11
5. Vorgehen beim Frittieren	12
6. Frittiertabelle	13
7. Vorgehen beim Fleischfondue	14
8. Reinigung und Pflege	14
9. Auswechseln des Fett- und Dunstfilters	14
10. Entsorgung	14
11. Coop-Garantie/Coop Service	15
12. Konsumenteninformation	16



2. Sicherheitshinweise

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Sie gibt wichtige Hinweise über die Sicherheit, den Gebrauch und die Pflege des Gerätes.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig auf und geben Sie sie ggf. an den Nachbesitzer weiter.
- Gerät nur an Wechselstrom mit 230 Volt Netzspannung anschliessen.
- **Gerät nie ins Wasser tauchen.** Zur Reinigung nur mit einem feuchten Lappen abreiben. Davor unbedingt Netzstecker herausziehen.
- Netzstecker nie durch Ziehen am Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von mit Wasser gefüllten Bädewannen, Schwimmbecken, Duschen oder Waschbecken benutzen. Sollte trotzdem ein Gerät ins Wasser fallen, ist es untersagt, dieses herauszuholen, solange es am Stromkreis angeschlossen ist. Sofort Netzstecker herausziehen.
- Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb lassen.
- Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten und Netzstecker herausziehen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder unter 8 Jahren und ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, durch eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben zu werden.
- Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle aufstellen. Das Netzkabel keiner direkten Hitzeeinwirkung (wie z.B. heiße Herdplatte, offene Flammen, heiße Bügelsohle oder Heizöfen) aussetzen.
- Darauf achten, dass das Gerät beim Arbeiten eine gute Standfestigkeit aufweist und das Netzkabel nicht zum «Stolperdraht» wird.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Situationen gedacht, wie z.B.:
 - im Küchenbereich von Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - in landwirtschaftlichen Betrieben;
 - in Hotels, Motels und anderen Wohnanlagen zur Gästenutzung;
 - in Bed&Breakfast-Unterkünften und ähnlichen Gaststättenbetrieben.
- Reparaturen und Eingriffe am Gerät oder am Netzkabel nur durch den Coop Service ausführen lassen.
- Um eine Gefährdung zu vermeiden, schadhaftes Gerät nicht mehr in Betrieb nehmen. Sollte der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gehäuse defekt oder das Gerät hinuntergefallen oder anderweitig beschädigt worden sein, bitte sofort dem Coop Service via Ihre Coop Verkaufsstelle zur Reparatur bzw. Nachkontrolle übergeben.
- Ausgedientes Gerät durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar machen und in Ihre Coop Verkaufsstelle zur kontrollierten Entsorgung bringen.
- Die hohen Temperaturen und das heiße Öl können bei falscher Handhabung zu Verbrennungen führen.
- Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht an heißen Geräteteilen verbrennen.
- Gerät nie ohne Flüssigkeit in Betrieb nehmen und nicht überfüllen, minimale und maximale Füllmenge an der Markierung im Ölbehälter beachten.

- **Achtung:** Immer Netzstecker herausziehen, um die Fritteuse auszuschalten.
- Fritteuse mit heissem Öl nicht bewegen, sondern immer an Ort und Stelle auskühlen lassen.
- Stellen Sie die Fritteuse auf eine wärmebeständige Unterlage. Gerät nicht in eine Ecke oder an eine Wand stellen. Leicht entflammbare Gegenstände aus der Nähe des Gerätes entfernen.
- Während des Betriebs wird das Gerät heiss. Beim Bedienen nur Drehknöpfe und Griffe aus Plastik berühren.
- Nie mit Wasser hantieren, wenn die Fritteuse in Gebrauch und das Öl noch heiss ist. Wasser in heissem Öl erzeugt Spritzer. Deshalb Nahrungsmittel immer zuerst mit Haushaltspapier gut trocknen. Gelangt Wasser ins kalte Öl, kann dies beim Erhitzen zu explosionsartigen Reaktionen führen. Deshalb Gerätedeckel erst nach dem Auskühlen schliessen, damit sich kein Kondenswasser bilden kann, welches ins Öl tropft.
- Vor jeder Reinigung Netzstecker herausziehen, Fritteuse und Öl oder Fleischbrühe total abkühlen lassen.
- Zur Reinigung niemals scharfe Mittel wie chemische Reiniger, Stahlwolle oder Scheuermittel benützen.
- Das gefilterte Öl kann in der Fritteuse aufbewahrt werden, wird diese aber für längere Zeit nicht benutzt, Öl in einem verschliessbaren Behälter aufbewahren. Verbrauchtes oder zu stark verschmutztes Öl umweltfreundlich entsorgen.
- Gerät vor dem Aufbewahren immer abkühlen lassen.

Achtung: Die Satrap Fritty1 ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet, der, sobald beim Frittieren der Minimalölstand unterschritten wird, das Gerät ausschaltet. Der Thermoschutzschalter kann nur durch den Coop Service ausgewechselt werden.

Für Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Gebrauchsanleitung entstehen, lehnt Coop jegliche Haftung ab.



3. Wissenswertes für das Frittieren

Bevor Sie Ihre Satrap Fritty1 in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte folgende Tipps, die den Gebrauch der Fritteuse sicher noch mehr vereinfachen werden.

Welches Öl ist ideal?

Wählen Sie ein Erdnuss- oder spezielles Frittieröl, das im Geschmack neutral ist und sich auf 190 °C erhitzen lässt. Nicht alle Öle ertragen diese Hitze ohne grosse Veränderungen. Mit speziellen Fetten (z.B. Kokosfett) kann auch frittiert werden, jedoch sollte der Fettblock in kleine Stücke geschnitten und in einer Pfanne bei kleinem Feuer aufgelöst werden. Danach das flüssige Fett in die Fritteuse einfüllen.

Können verschiedene Öle und Fette gemischt werden?

Vermeiden Sie das Mischen von Ölen und Fetten. Pro Füllmenge dieselbe Marke vom selben Hersteller verwenden.

Welcher Ölstand ist richtig?

Zwischen dem Minimalölstand von 0,8 Liter und dem Maximalölstand von 1,1 Liter ist jeder Ölstand möglich. Im Innern des Ölbehälters finden Sie die entsprechenden Markierungen «MIN» und «MAX».

Achtung: Die Satrap Fritty1 ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet, der sobald beim Frittieren der Minimalölstand unterschritten wird, das Gerät ausschaltet. Der Thermoschutzschalter kann nur durch den Coop Service ausgetauscht werden.

Wie lange bleibt das Öl verwendungsfähig?

Beim idealen Frittieröl hängt die Gebrauchsdauer ab von:

- der Häufigkeit des Frittierens
- der Länge des Frittierens (Betriebsdauer)
- der Temperatureinhaltung während des Frittierens. Frittiergut erst ins Öl geben, wenn die Bereitschaftslampe erlischt. Fritteuse nicht unnötig lange leer in Betrieb lassen
- der Menge des Frittiergutes (beim Einfüllen zu grosser Mengen kühlt das Öl zu stark ab)

- den Eigenschaften des Frittiergutes (Eigengeschmack, verwendete Gewürze)
- der Reinigung des Öls während und nach dem Frittieren. Während des Frittierens abgefallene Nahrungsmittelteilchen und Teig- oder Paniermehlresten, wenn möglich herausfischen.

Nach dem Frittieren empfiehlt sich das Filtern des Öls.

Wie lässt sich das Frittieröl filtern?

Gerätedeckel (2) öffnen und durch Hochziehen abnehmen. Den Frittierkorb durch Halten am Griff (14) hochziehen und herausnehmen. Kontrollieren Sie, ob das Öl genug abgekühlt ist (ca. 2 Stunden). Legen Sie Haushaltspapier in den leeren Frittierkorb und filtern Sie das ausgekühlte Öl in ein entsprechend grosses Gefäss. Eventuelle Ablagerungen im Ölbehälter mit einem Haushaltspapier entfernen. Verbrauchtes Öl umweltgerecht entsorgen, noch brauchbares Öl kann in die gereinigte Fritteuse zurückgegossen und darin gelagert werden. Nach der Reinigung den Frittierkorb und den Gerätedeckel wieder einsetzen.

Achtung: Das gefilterte Öl kann in der Fritteuse aufbewahrt werden. Wird diese aber für längere Zeit nicht benutzt, Öl in einem verschliessbaren Behälter aufbewahren. Verbrauchtes oder zu stark verschmutztes Öl umweltfreundlich entsorgen.

Hinweis: Bei der Verwendung von Frittierfett, sollte darauf geachtet werden, dass es vor dem Filtern nicht zu stark abgekühlt ist, da es zu hart wird.

Wann muss das Öl ausgewechselt werden?

Verbrauchtes Öl hat folgende Merkmale:

- dunkle Farbe
- tiefer Rauchpunkt (Rauchentwicklung bei ca. 170 °C statt ca. 190 °C)
- Bildung von Schaum, der zuerst fein und dann immer stärker wird
- stechender Geruch
- «kratziger, bratiger» Geschmack.

Wenn diese Merkmale einzeln oder sogar zusammen auftreten, muss das Öl gewechselt werden. Immer die ganze Ölfüllung ersetzen.

Wohin mit dem Altöl?

Denken Sie bitte an unsere Gewässer und bringen Sie das Altöl einer Sammelstelle Ihrer Gemeinde. Behalten Sie die leeren Ölfaschen und beschriften Sie sie deutlich sichtbar mit «Altöl», um eine Verwechslung zu vermeiden. Kaltes und verbrauchtes Öl lässt sich in diese Flaschen zurückleeren und somit gut transportieren.

Was gehört zur Frittiervorbereitung?

Alle Zutaten, die während des Frittierens gebraucht werden, bereitlegen:

- vorbereitete Nahrungsmittel (z.B. Apfelringe, Ausbackteig, Zimtzucker)
- Haushaltspapier
- geeignetes Frittieröl
- Abtropfgeschirr, ausgelegt mit Haushaltspapier
- Anrichtegeschirr.

Wie frittiere ich richtig?

- Wird bei zu niedriger Temperatur frittiert, saugt das Frittiertgut zu viel Fett auf, bei zu hoher Temperatur wird nur die äussere Schicht knusprig und innen bleibt das Frittiertgut roh.
- Das Frittiertgut darf erst ins heisse Öl getaucht werden, wenn die Temperaturkontrolllampe (11) erlischt.
- Nie zu viel Frittiertgut in den Frittierkorb geben, da sich die Temperatur zu stark absenkt und dadurch das Frittiertgut zu fett wird und ungleichmässig gegart wird.
- Frittiertgut in kleine und gleichmässige Stücke schneiden, damit diese zur gleichen Zeit gar sind und nicht teilweise noch roh.
- Sehr feuchtes Frittiertgut vor dem Frittieren gut abtrocknen, damit es knusprig wird.
- Wasserhaltige Lebensmittel, wie z.B. Fisch, Fleisch oder Gemüse, sollten vor dem Frittieren paniert oder in Mehl gewendet werden. Dabei darauf achten, dass das überschüssige Mehl/Paniermehl vor dem Frittieren gut abgeklopft wird.
- Frittierkorb vor dem Frittieren des Frittiertguts kurz ins heisse Öl eintauchen, damit ein Ankleben der Nahrung verhindert wird.

- Beim Frittieren von tiefgefrorenen Lebensmitteln zuerst immer die Eiskristalle entfernen. Kleinere Frittiertgutmengen verwenden und den Frittierkorb vorsichtig und langsam ins heisse Öl eintauchen, um ein Übersäumen des Öls zu vermeiden.

- Beim Frittieren von Kartoffeln, wie z.B. Chips, Pommes frites usw., diese in Stücke schneiden, mit kaltem Wasser spülen, um die Kartoffelstärke zu entfernen, danach die Kartoffelstücke sorgfältig abtrocknen. Dadurch verhindern Sie ein Zusammenkleben.

4. Inbetriebnahme

Nur an Wechselstrom mit 230 Volt Netzspannung anschliessen. Gerät auspacken und auf Transportschäden kontrollieren. Falls das Gerät beschädigt sein sollte, bitte sofort Ihrer Verkaufsstelle zur Reparatur übergeben.

Vor dem ersten Gebrauch empfiehlt sich eine gründliche Reinigung des Gerätes. Den Frittierkorb, den Ölbehälter und den abnehmbaren Gerätedeckel mit heissem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Gerätegehäuse mit einem feuchten Lappen abreiben.

Gerät nie ins Wasser tauchen!

Vor dem Einfüllen des Frittieröls alle Geräteteile restlos trockenreiben. Den Frittierkorbgriff an den Frittierkorb montieren und aufklappen. Frittierkorb in die untere Frittierposition im Ölbehälter stellen und Gerätedeckel schliessen. Möchten Sie die Satrap Fritty1 platzsparend aufbewahren, müssen Sie den Frittierkorbgriff abnehmen.

5. Vorgehen beim Frittieren

Erst wenn alle Zutaten und Hilfsmittel für das Frittieren bereitgestellt sind und das Gerät auf einem trockenen, festen und ebenen Arbeitsplatz steht, kann mit dem Frittieren wie folgt begonnen werden:

- Deckel mit der Deckelöffnungstaste (9) öffnen und den Ölstand kontrollieren (siehe «3. Wissenswertes für das Frittieren»).
- Den Frittierkorb (13) mit montiertem Griff (14) auf Position «Abtropfen» einhängen.
- Netzstecker einstecken und Temperaturregler (10) auf die gewünschte Stufe stellen.
- Sobald die Temperaturkontrolllampe (11) erlischt, ist die gewünschte Frittier Temperatur erreicht.
- Um ein Ankleben der Nahrungsmittel zu verhindern, den leeren Frittierkorb zuerst kurz ins heisse Öl eintauchen.
- Frittierkorb wieder auf Position «Abtropfen» einhängen.
- Sehr feuchte Nahrungsmittel vor dem Frittieren mit Haushaltspapier abtrocknen.
- Frittiergut in den Korb legen. Nicht zu viel Frittiergut auf einmal frittieren. Nur Frittierkorbboden bedecken, sonst sinkt die Öltemperatur stark ab, wodurch das Frittiergut vermehrt Öl aufsaugt und durch Eigenstoffe (Fleisch, Fruchtsaft usw.) das Öl verunreinigt.
- Frittierkorb langsam ins Öl tauchen und in Frittierposition stellen.
- Falls das Öl zu stark schäumt, Korb leicht hochziehen und langsam wieder abtauchen. Wenn die Schäumung immer noch zu stark ist, Nahrungsmittelmenge im Korb reduzieren.
- Gerätedeckel schliessen und Frittiergut gemäss Frittiertabelle garen. Dabei zwischendurch den Frittierkorb leicht schütteln.
- Durch Öffnen und Schliessen des Gerätedeckels können Sie kontrollieren, ob die richtige Bräunung und Garung erreicht ist.
- Ist die gewünschte Garung erreicht, Frittierkorb auf Position «Abtropfen» einhängen. Lassen Sie das Frittiergut einige Sekunden abtropfen.

- Frittiergut in vorbereitetes Abtropfgeschirr umschütten oder mithilfe einer Kelle aus dem Korb entnehmen. Erst jetzt salzen oder würzen.

- Korb neu bestücken und weiter frittieren.

Hinweis: Vor dem Schliessen des Gerätedeckels, immer darauf achten, dass die Schäumung nicht zu stark ist und kein heisses Öl austritt.

Tipp: Frittiertes schmeckt am besten frisch. Lässt sich das Warmhalten nicht vermeiden, nur offene Anrichteplatten in den Ofen geben, da zugedeckte Gefässe Kondenswasser bilden, was Knuspriges weich werden lässt.

Vorsicht: Immer Netzstecker herausziehen, um die Fritteuse auszuschalten.

6. Frittiertabelle

Die erforderliche Frittiervzeit ist abhängig von Beschaffenheit, Form, Gewicht und Ausgangstemperatur des Nahrungsmittels. Die angegebenen Werte sind daher nur Richtwerte.

Einlegeart:

- = Frittiervgut kann ohne Frittiervkorb im heissen Öl gegart werden.
- = Leeren Korb ins Öl tauchen, Frittiervgut vorsichtig ins heisse Öl geben. Achtung vor Ölspritzern!
- ◆ = Nach der Hälfte der Garzeit, Frittiervgut mit einer Holzkelle vorsichtig wenden.
- ★ = Nur so viele Stücke auf einmal frittieren, dass sie frei schwimmen können und nicht miteinander verkleben.

	Bemerkungen	Menge	Temp.	Zeit	Einlegeart
Kartoffeln Pommes frites, frisch Ganze Portion, 110 g	1. Phase 2. Phase 3. Phase	110 g 110 g 220 g	180 °C 180 °C 180 °C	7–9 Min. 7–9 Min. 3–4 Min.	■
Pommes frites, gefroren	1. Phase 2. Phase	200 g 200 g	190 °C 190 °C	4–5 Min. 2–3 Min.	■
Pommes Chips		200 g	180 °C	4–5 Min.	■
Pommes croquettes, gefr.		200 g	190 °C	6–8 Min.	■
Fisch Fischfilets Fischfilets Calamares	bemehlen Ausbackteig Ausbackteig	2 Stk. 2 Stk. 200 g	160 °C 160 °C 160 °C	2–4 Min. 3–5 Min. 8–10 Min.	■ ◆ ■ ◆ ■
Geflügel Pouletnuggets, gefroren	paniert	3 Stk.	180 °C	6–10 Min.	■
Gemüse Champignons, frisch Auberginenscheiben Gurkenscheiben Peperoniringe Dosenchampignons	kochen Ausbackteig nicht vorkochen, würzen	★	170 °C 160 °C	3–6 Min. 3–6 Min.	■ ◆
Salbeiblätter	Ausbackteig	★	170 °C	3–5 Min.	■
Gemüsekrapfen	Blätter- oder Kuchenteig	★	160 °C	5–7 Min.	■ ◆
Zwiebelringe	bemehlen	50 g	160 °C	3–4 Min.	■
Früchte Apfelchüechli Früchtekrapfen Bananenkrapfen Aprikosenbonbons	Ausbackteig Blätter-oder Kuchenteig	2 Stk. 2 Stk. 2 Stk. 3 Stk.	180 °C 180 °C 180 °C 180 °C	3–5 Min. 4–6 Min. 4–6 Min. 5–7 Min.	■ ◆ ■ ◆ ■ ◆ ■ ◆
Gebäcke Berliner Schenkeli Schlupfchüechli Quarkkrapfen	Hefeteig spez. Teig spez. Teig Blätter- oder Kuchenteig	1 Stk. 2 Stk. 3 Stk. 3 Stk.	170 °C 170 °C 170 °C 180 °C	5–6 Min. 6–8 Min. 6–8 Min. 4–6 Min.	● ◆ ● ◆ ■ ◆ ■ ◆

7. Vorgehen beim Fleischfondue

Erst wenn alle Zutaten für das Fleischfondue bereitgestellt sind und das Gerät auf einem festen und ebenen Untergrund steht, kann mit der Zubereitung des Fleischfondues wie folgt begonnen werden:

- Deckel mit der Deckelöffnungstaste (9) öffnen und durch Hochziehen abnehmen.
- Frittierkorb (13) herausnehmen.
- Öl oder Fleischbrühe, je nach Fondueart, die Sie zubereiten möchten, einfüllen, minimale und maximale Füllmenge an der Markierung im Ölbehälter beachten.
- Gabelhalter (15) auf den Ölbehälterrand setzen.
- Netzstecker einstecken und Temperaturregler (10) auf die gewünschte Stufe stellen. Wenn Sie Öl verwenden, Temperatur auf ca. 140 °C bis 160 °C einstellen. Wenn Sie Fleischbrühe verwenden, Temperatur auf ca. 85 °C bis 95 °C einstellen.
- Sobald die Temperaturkontrolllampe (11) erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht.
- Jetzt die Lebensmittel auf die Fonduegabel stecken und in den Ölbehälter tauchen.
- Füllmenge des Öls oder Fleischbrühe regelmässig kontrollieren und wenn nötig rechtzeitig nachfüllen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude, Erfolg und einen guten Appetit!

8. Reinigung und Pflege

Die Lebensdauer des Öls wird durch Filtern sowie durch die gründliche Reinigung des Ölbehälters und des Frittierkorbes verlängert.

- Vor jeder Reinigung immer Netzstecker herausziehen, Fritteuse und Öl an Ort und Stelle auskühlen lassen.
- Frittierkorb abtropfen lassen, herausnehmen und von Hand reinigen.
- Gerätedeckel durch Hochziehen abnehmen.
- Legen Sie Haushaltspapier in den leeren Frittierkorb und filtern Sie das ausgekühlte Öl in ein entsprechend grosses Gefäss.

- Eventuelle Ablagerungen im Ölbehälter mit Haushaltspapier entfernen.
- Ölbehälter mit einem neutralen, milden Reinigungsmittel ausspülen und einem weichen Tuch trocknen.
- Gerätegehäuse nur mit einem feuchten Lappen abreiben.
- Zur Reinigung niemals scharfe Mittel wie chemisch aggressive Reiniger, Stahlwolle oder Scheuermittel benützen.
- Nach der Reinigung den Frittierkorb und den Gerätedeckel wieder einsetzen.

Das gefilterte Öl kann in der Fritteuse aufbewahrt werden. Wird diese aber für längere Zeit nicht benutzt, Öl in einem verschliessbaren Behälter aufbewahren. Verbrauchtes oder zu stark verschmutztes Öl umweltfreundlich entsorgen.

9. Auswechseln des Fett- und Dunstfilters

Wenn der Fett- und Dunstfilter (4) verschmutzt ist oder sich stark verfärbt hat, muss er ausgetauscht werden. Filter wie folgt auswechseln:

- Abdeckung (3) öffnen.
- Alten Filter (4) entnehmen und den neuen zuschneiden und einsetzen. Achten Sie darauf, dass der Filter richtig eingelegt wird.
- Abdeckung (3) einsetzen und schliessen, bis sie einrastet.

Hinweis: Fett- und Dunstfilter darf nicht ausgewaschen werden. Als Ersatz eignen sich handelsübliche Filtermatten für Dunstabzüge. Sie können sie in Ihrer Coop Verkaufsstelle kaufen.

10. Entsorgung

Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemässen Entsorgung zugeführt werden. Ausgedientes Gerät durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar machen und in Ihre Coop Verkaufsstelle zur kontrollierten Entsorgung bringen.



Gerät zur Entsorgung zurück in die Verkaufsstelle
Rapporter l'appareil hors d'usage au point de vente
Riportare l'apparecchio al punto di vendita per
il corretto smaltimento

11. Coop-Garantie/ Coop Service

Ihre Sicherheit nach dem Kauf

Wir gewährleisten für Satrap-Geräte 2 Jahre Coop Garantie ab Verkaufsdatum. Innerhalb der Garantiezeit repariert Ihnen der Coop Service das Gerät kostenlos, ohne Fracht- oder Reisekosten und ohne Verrechnung der Arbeitszeit und Ersatzteile.

Coop kann keine Garantie gewähren:

- wenn Defekte oder Schäden infolge Missachtung dieser Gebrauchsanleitung entstehen;
- bei unsachgemässer Behandlung durch den Käufer oder Drittpersonen;
- bei gewerblicher Nutzung;
- bei normaler Abnutzung;
- falls Reparaturen durch den Käufer oder Drittpersonen vorgenommen werden;
- wenn der Garantieschein oder die Kassenzahlung fehlt.

Bei Garantieanspruch bitte die Kassenzahlung oder den Garantieschein vorlegen, welche Sie sorgfältig aufbewahren sollten.

Zusätzliche Coop Leistungen bei Satrap-Elektrohaushaltsgeräten

Qualitätslabor

In unseren Labors werden sämtliche Satrap-Geräte auf Funktionstüchtigkeit, Gebrauchstauglichkeit, Leistung, Sicherheit und Wirtschaftlichkeit eingehend untersucht und geprüft.

Sicherheitsnormen

Alle Satrap-Geräte sind nach den internationalen und europäischen Normen EN/IEC geprüft und erfüllen die schweizerischen Sicherheitsnormen.

Warendeklaration

Über Satrap-Geräte können Sie sich vor dem Kauf gründlich informieren. Die werbefreie Warendeklaration garantiert eine klare, vergleichbare Konsumenteninformation, damit Sie sicher wählen können. So erhalten Sie u.a. Auskunft über Herkunft, elektrische Daten, Materialbeschaffenheit, Ausrüstung, Energiekonsum, Zubehör und Besonderheiten der jeweiligen Geräte.

Coop Garantie

Die Coop Garantie auf Ihrem Satrap-Gerät bedeutet, dass Garantiearbeiten für Sie garantiert kostenlos sind. Es werden Ihnen keine Arbeitszeit, keine Material-, keine Reise- oder Frachtkosten verrechnet.

Coop Service

Ihre Sicherheit nach dem Kauf:

Bei Störungen oder Reparaturen bringen Sie Ihr Gerät am besten in eine Coop Verkaufsstelle mit dem entsprechenden Sortiment.

Hotline

Bei technischen Problemen und Fragen zu den Coop Service-Leistungen steht Ihnen die mehrsprachige Service-Hotline zur Verfügung: Tel. 0848 811 222.

Service-Garantie

Der Coop Service garantiert allfällige Reparaturen während mindestens 5 Jahren für Kleingeräte. Auf ausgeführte Reparaturen inkl. Ersatzteile gewährt der Coop Service eine Garantie von 1 Jahr.

Besuchen Sie den Coop Service im Internet unter www.satrap.ch



12. Konsumenteninformation

Warendeklaration
Mini-Fritteuse/Fleischfondue-Rechaud
Satrap Fritty1
(Typenbezeichnung Coop) SAP 5.766.471

a) Allgemeine Angaben

Herkunft	China
Garantiezeit	2 Jahre
Service-Garantie	5 Jahre
Service durch	Coop Service
Gebrauchsanleitung	Ja

b) Elektrische Daten

Nennspannung	230 Volt
Nennleistung	840 Watt
Absicherung	6 A
Sicherheitsanforderungen	Europäische/Internationale Normen EN/IEC erfüllt

c) Gerätedaten

Heizungssystem	Integrierte Bodenheizung
Platzbedarf mit geschlossenem Deckel	H/B/T: 19,5 × 24,5 × 22 cm
Platzbedarf mit offenem Deckel	H/B/T: 37,5 × 24,5 × 22 cm
Gewicht nur Gerät	1300 g
Kabellänge	75 cm
Fassungsvermögen	Max. 1,1 Liter
Frittiervolumen	Ca. 220 g Kartoffeln
Temperaturregler	Drehschalter, OFF – 80 °C – 190 °C
Temperaturkontrolllampe	Ja, rot
Ein-/Aus-Schalter	Keinen, Ein-/Ausschalten mit dem Netzstecker
Aufheizzeit	Ca. 7–10 Minuten
Filter	Ja, Fett- und Dunstfilter
Überhitzungsschutz	Ja, eingebaut

Material:

Gerätegehäuse, Deckel	Kunststoff und Edelstahl
Traggriffe	Kunststoff, hitzebeständig
Ölbehälter	Aluminium, antihafbeschichtet
Frittierkorb	Stahl, verchromt
Filter	Mikrofaser
Gabelhalter	Stahl
Fonduegabeln	Edelstahl

d) Ersatzteil (im Preis nicht inbegriffen)
Fett- und Dunstfilter – SAP 3.180.309

L-Nr. 681/SBETT/04.16



2. Consignes de sécurité

- Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement le mode d'emploi, qui fournit des renseignements importants sur la sécurité d'utilisation et l'entretien de l'appareil.
- Conserver soigneusement ce mode d'emploi pour pouvoir le remettre à un éventuel futur utilisateur.
- Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant alternatif 230 V.
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.** Le nettoyer à l'aide d'un chiffon humide, en prenant soin de toujours le débrancher préalablement.
- Débrancher l'appareil en tirant sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo ou d'une piscine. Si, malgré toutes les précautions prises, l'appareil devait tomber dans l'eau, le débrancher immédiatement avant de l'en sortir.
- Ne jamais laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Arrêter et débrancher l'appareil après chaque utilisation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou par des personnes manquant d'expérience, à condition qu'ils soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil et sur les risques qui peuvent en découler. Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien courant ne peuvent être effectuées par des enfants que s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et uniquement sous la surveillance d'un adulte.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Ne jamais brancher l'appareil sur une prise programmable ni l'utiliser avec un dispositif de commande à distance.
- Ne pas poser l'appareil à proximité d'une source de chaleur. Ne pas exposer le cordon d'alimentation à une source de chaleur directe (p.ex. plaque de cuisinière, flamme, semelle de fer à repasser ou radiateur).
- Veiller à la bonne stabilité de l'appareil et éviter que le cordon ne se trouve dans le passage.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation à la maison ou dans des lieux similaires, tels que:
 - des locaux avec cuisine à l'usage du personnel de magasins, bureaux et autres lieux de travail;
 - des exploitations agricoles;
 - des hôtels, motels et autres lieux d'hébergement (pour les clients);
 - des chambres d'hôtes et autres pensions de famille.
- Faire réparer l'appareil ou le cordon exclusivement par le service après-vente Coop.
- Ne plus utiliser l'appareil s'il est endommagé. Si la fiche, le cordon ou l'appareil est défectueux, ou si l'appareil est tombé ou a été endommagé, l'apporter sans tarder au point de vente Coop pour le faire contrôler et réparer par le service après-vente.
- Lorsque l'appareil est hors d'usage, le rendre définitivement inutilisable en sectionnant le cordon d'alimentation et le rapporter au point de vente Coop, qui veillera à l'éliminer dans les règles.
- Manipuler l'appareil avec précaution: les températures élevées et l'huile chaude peuvent provoquer des brûlures.
- Attention: certains éléments deviennent très chauds et peuvent provoquer des brûlures.
- Ne jamais utiliser la friteuse sans huile. Ne pas mettre trop d'huile non plus: respecter les niveaux minimal et maximal indiqués dans la cuve.
- **Attention:** toujours débrancher la friteuse pour l'éteindre.

- Attendre que l'huile soit froide avant de déplacer la friteuse.
- Poser l'appareil sur une surface résistante à la chaleur. Ne pas l'utiliser dans un coin ou contre un mur. Ne pas le placer non plus à proximité d'objets inflammables.
- L'appareil est chaud lorsqu'il marche: ne toucher que les boutons de commande et les poignées en plastique.
- Ne pas faire couler d'eau à proximité de la friteuse tant que celle-ci est allumée ou que l'huile est encore chaude: les gouttes d'eau se transformeraient en projections brûlantes. Il est donc indispensable de bien essuyer les aliments avant de les plonger dans l'huile. Ne pas refermer le couvercle de la friteuse lorsque l'huile est encore chaude, car l'eau de condensation qui se forme sous le couvercle gouterait dans l'huile et donnerait lieu à des réactions explosives.
- Avant de nettoyer la friteuse, la débrancher et laisser refroidir l'huile ou le bouillon.
- Ne jamais utiliser de détergent fort ou abrasif ni d'éponge métallique pour nettoyer la friteuse.
- L'huile filtrée peut être laissée dans la friteuse. Mais si vous ne comptez pas l'utiliser pendant longtemps, il est préférable de la conserver dans un récipient hermétique. Veillez à éliminer l'huile usée de manière écologique.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.

Important: la friteuse est équipée d'une protection de surchauffe qui éteint l'appareil automatiquement lorsque le niveau d'huile est insuffisant. Le disjoncteur thermique ne doit être remplacé que par le service après-vente Coop.

Coop décline toute responsabilité en cas de dommages résultant du non-respect du mode d'emploi.



3. Comment réussir vos fritures

Avant de vous servir de la friteuse Satrap Fritty1, lisez attentivement les conseils ci-après.

Quelle huile utiliser?

Utilisez de l'huile d'arachide ou une huile spéciale friture neutre pouvant être chauffée à 190°C. Toutes les huiles ne supportent pas cette température. Vous pouvez aussi utiliser une graisse spéciale (graisse de coco par ex.). Dans ce cas, coupez d'abord le bloc de graisse en petits morceaux et faites-les fondre à feu doux dans une casserole; une fois fondue, versez la graisse liquide dans la cuve de la friteuse.

Peut-on mélanger différentes huiles et graisses?

Évitez les mélanges. Utilisez toujours une seule marque d'huile ou de graisse par bain.

Quelle quantité d'huile utiliser?

La quantité utilisée doit toujours se situer entre le niveau minimal (0,8 l) et le niveau maximal (1,1 l): voir repères «MIN» et «MAX» dans la cuve.

Important: la friteuse est équipée d'une protection de surchauffe qui éteint l'appareil automatiquement lorsque le niveau d'huile est insuffisant. Le disjoncteur thermique ne doit être remplacé que par le service après-vente Coop.

Combien de temps peut-on utiliser la même huile?

La durée d'utilisation d'une bonne huile dépend de plusieurs facteurs:

- la fréquence d'utilisation
- la durée d'utilisation (durée de fonctionnement de la friteuse)
- la température (attendre que le témoin lumineux s'éteigne avant de mettre les aliments dans l'huile; ne pas laisser la friteuse allumée inutilement)
- la quantité d'aliments à frire (l'huile refroidit rapidement si l'on fait frire de grosses quantités à la fois)
- la qualité d'aliments à frire (goût, épices)

- le degré de pureté de l'huile. Enlever si possible les résidus d'aliments, de farine et de panure en cours de cuisson.

Filtrer l'huile après chaque utilisation.

Comment filtrer l'huile?

Soulevez le couvercle (2) et le retirez en tirant vers le haut. Retirez le panier en le tenant par la poignée (14) et assurez-vous que l'huile n'est plus chaude (temps de refroidissement nécessaire: 2 h env.). Filtrez l'huile refroidie dans un récipient suffisamment grand, en la faisant passer à travers le panier garni de papier absorbant. Enlevez les éventuels résidus au fond de la cuve avec du papier absorbant. Si l'huile peut être réutilisée, reversez-la dans la friteuse; dans le cas contraire, veillez à l'éliminer de manière écologique. Remettez le panier et le couvercle en place.

Important: l'huile filtrée peut être laissée dans la friteuse. Mais si vous ne comptez pas l'utiliser avant longtemps, il est préférable de la conserver dans un récipient hermétique. Veillez à éliminer l'huile usée de manière écologique.

Remarque: la graisse à frire doit être filtrée lorsqu'elle est encore légèrement tiède, car elle se fige en refroidissant.

Quand faut-il changer l'huile?

Il convient de changer l'huile lorsqu'elle:

- prend une couleur sombre
- commence à fumer à température relativement basse (170°C au lieu de 190°C)
- mousse beaucoup
- sent fort
- ou a un goût de brûlé

Ne vous contentez pas de rajouter de l'huile fraîche: remplacez toute l'huile.

Que faire de l'huile usée?

Pensez à la protection des eaux et rapportez l'huile usée au point de collecte pour déchets spéciaux. Conservez les bouteilles d'huile vides et collez-y une étiquette bien visible portant la mention «huile usée» pour éviter toute confusion.

Bien préparer les fritures

Ayez à portée de main tout ce dont vous avez besoin:

- ingrédients (rondelles de pommes, pâte, sucre à la cannelle par ex.)
- essuie-tout
- huile
- plat garni de papier absorbant pour y mettre les aliments frits
- plat de service.

Quelques règles d'or pour réussir les fritures

- Ne pas faire frire les aliments à température trop basse ni trop élevée: si l'huile n'est pas assez chaude, les aliments absorbent beaucoup de graisse; si elle est trop chaude, ils dorent trop rapidement et ne sont pas cuits à l'intérieur.
- Ne plonger les aliments dans l'huile que lorsque le voyant de contrôle de la température (11) s'est éteint.
- Ne pas faire frire de trop grandes quantités à la fois: la température de l'huile baisserait, les aliments absorberaient trop de graisse et la cuisson serait irrégulière.
- Couper les aliments en petits morceaux égaux pour qu'ils cuisent tous de la même façon.
- Essuyer les aliments humides avec du papier absorbant: ils seront plus croustillants.
- Passer les aliments qui contiennent beaucoup d'eau (poisson, viande et légumes) dans de la chapelure ou de la farine, puis les secouer pour faire tomber l'excédent avant de les mettre à frire.
- Plonger le panier vide dans l'huile chaude avant d'y déposer les aliments à frire, pour éviter que ceux-ci n'attachent.
- Toujours ôter le givre qui s'est formé autour des aliments surgelés avant de les faire frire. Faire frire de petites quantités à la fois et plonger le panier lentement dans l'huile pour qu'elle ne mousse pas trop.
- Pour empêcher les chips et les frites de coller, les passer sous l'eau froide pour éliminer l'amidon et bien les essuyer.

4. Mise en service

Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif 230 V. Déballer l'appareil et vérifier qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Si c'est le cas, le ramener immédiatement au point de vente pour le faire réparer.

Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement l'appareil. Laver le panier, la cuve et le couvercle amovible à l'eau chaude et avec un détergent doux. Nettoyer le bloc moteur avec un chiffon humide.

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.

Bien sécher tous les éléments et accessoires avant de verser de l'huile dans la cuve. Fixer la poignée du panier sur le panier et la soulever. Placer le panier dans la cuve en position basse et fermer le couvercle. Si le panier est retiré, la friteuse prend très peu de place.

5. Utilisation comme friteuse

Poser l'appareil sur une surface solide, plane et sèche, et préparer tous les ingrédients et accessoires avant de commencer:

- Soulever le couvercle en appuyant sur la touche de déverrouillage (9) et contrôler le niveau d'huile (voir point «3. Comment réussir vos fritures»).
- Placer le panier (13) avec sa poignée (14) dans la cuve, en position haute.
- Brancher l'appareil et régler le thermostat (10) sur la température souhaitée.
- Le voyant de contrôle (11) s'éteint dès que la température souhaitée est atteinte.
- Pour éviter que les aliments n'attachent, plonger d'abord le panier vide dans l'huile.
- Fixer à nouveau le panier en position haute.
- Essuyer les aliments humides avec du papier absorbant avant de les mettre à frire.
- Mettre les aliments à frire dans le panier. Ne pas en mettre trop à la fois (couvrir juste le fond du panier), afin que l'huile ne refroidisse pas trop (les aliments absorberaient trop de graisse et altéreraient l'huile en perdant leur jus).
- Faire descendre lentement le panier en position basse.
- S'assurer que l'huile ne mousse pas trop. Si c'est le cas, remonter le panier et le replonger lentement dans l'huile. Si elle mousse encore beaucoup, réduire la quantité d'aliments dans le panier.
- Fermer le couvercle et faire frire les aliments conformément aux indications du tableau de cuisson. Secouer légèrement le panier en cours de cuisson.
- Surveiller la cuisson en soulevant de temps en temps le couvercle.
- Lorsque les aliments sont cuits, remonter le panier en position haute. Laisser égoutter les aliments pendant quelques secondes.
- Ne les assaisonner qu'après les avoir transvasés dans un plat garni de papier absorbant.
- Reremplir éventuellement le panier avec une deuxième série d'aliments.

Remarque: avant de fermer le couvercle, s'assurer que l'huile ne mousse pas trop.

Conseil: préparer les fritures à la dernière minute, elles seront bien meilleures. S'il faut les tenir au chaud, glisser le plat de service au four, sans le couvrir (sinon il se forme de l'eau de condensation qui goutte sur les aliments et les ramollit).

Important: toujours débrancher la friteuse pour l'éteindre.

6. Tableau des temps de cuisson

Le temps de cuisson dépend de la nature, de la forme, du poids et de la température initiale de l'aliment. Les valeurs ci-dessous sont donc données à titre purement indicatif.

Mode de cuisson:

- = Faire frire les aliments dans l'huile sans utiliser le panier.
- = Plonger le panier vide dans l'huile chaude avant d'y mettre les aliments à frire. Attention aux projections d'huile!
- ◆ = Au bout de la moitié du temps de cuisson, retourner avec précaution les aliments à l'aide d'une cuiller en bois.
- ★ = Ne faire frire qu'une petite quantité à la fois pour que les aliments puissent bien baigner dans l'huile et pour qu'ils ne collent pas.

	Remarques	Quantité	Temp.	Durée	Mode de cuisson
Pommes de terre Frites fraîches Portion de 110 g	1 ^{re} étape 2 ^e étape 3 ^e étape	110 g 110 g 220 g	180 °C 180 °C 180 °C	7-9 min. 7-9 min. 3-4 min.	■
Frites surgelées	1 ^{re} étape 2 ^e étape	200 g 200 g	190 °C 190 °C	4-5 min. 2-3 min.	■
Pommes chips		200 g	180 °C	4-5 min.	■
Pommes croquettes surg.		200 g	190 °C	6-8 min.	■
Poisson Filets de poisson Filets de poisson Calmars	farinés pâte à frire pâte à frire	2 pcs. 2 pcs. 200 g	160 °C 160 °C 160 °C	2-4 min. 3-5 min. 8-10 min.	■ ◆ ■ ◆ ■
Volaille Nuggets de poulet surg.	panés	3 pcs.	180 °C	6-10 min.	■
Légumes Champignons de Paris frais Rondelles d'aubergine Rondelles de concombre Rondelles de poivron Champignons en boîte	cuits pâte à frire ne pas précuire, épicer	★	170 °C 160 °C	3-6 min. 3-6 min.	■ ◆
Feuilles de sauge	pâte à frire	★	170 °C	3-5 min.	■
Feuilletés aux légumes	pâte feuilletée ou pâte à gâteau	★	160 °C	5-7 min.	■ ◆
Rondelles d'oignons	farinées	50 g	160 °C	3-4 min.	■
Fruits Beignets aux pommes Chaussons aux fruits Chaussons à la banane Chaussons aux abricots	pâte à frire pâte feuilletée ou pâte à gâteau	2 pcs. 2 pcs. 2 pcs. 3 pcs.	180 °C 180 °C 180 °C 180 °C	3-5 min. 4-6 min. 4-6 min. 5-7 min.	■ ◆ ■ ◆ ■ ◆ ■ ◆
Pâtisseries Boules de Berlin Cuisses-dames Beignets de carnaval Beignets au séré	pâte levée pâte spéciale pâte spéciale pâte feuilletée ou pâte à gâteau	1 pcs. 2 pcs. 3 pcs. 3 pcs.	170 °C 170 °C 170 °C 180 °C	5-6 min. 6-8 min. 6-8 min. 4-6 min.	● ◆ ● ◆ ● ◆ ■ ◆

7. Utilisation comme caquelon (fondue à la viande)

Poser l'appareil sur une surface solide et plane, et préparer tous les ingrédients et accessoires avant de commencer:

- Soulever le couvercle en appuyant sur la touche de déverrouillage (9) et l'enlever en tirant vers le haut.
- Retirer le panier (13).
- Verser de l'huile ou du bouillon dans la cuve en respectant le niveau minimal et maximal indiqués.
- Poser le porte-fourchettes à fondue (15) sur le bord de la cuve.
- Brancher l'appareil et régler le thermostat (10) sur la température souhaitée (140 °C–160 °C pour de l'huile et 85 °C–95 °C pour du bouillon).
- Le voyant de contrôle (11) s'éteint dès que la température souhaitée est atteinte.
- Piquer la viande sur la fourchette à fondue et la faire cuire dans l'huile ou dans le bouillon.
- Contrôler régulièrement le niveau d'huile ou de bouillon et en rajouter si nécessaire.

Laissez libre cours à vos envies et bon appétit!

8. Nettoyage et entretien

Nettoyer régulièrement la cuve et le panier, et filtrer régulièrement l'huile. Elle pourra être utilisée plus longtemps.

- Avant de nettoyer la friteuse, la débrancher et laisser refroidir l'huile.
- Laisser égoutter le panier avant de le retirer, puis le laver à la main.
- Enlever le couvercle.
- Filtrer l'huile refroidie au-dessus d'un récipient suffisamment grand, en la faisant passer à travers le panier garni de papier absorbant.
- Enlever les éventuels résidus au fond de la cuve avec du papier absorbant.
- Nettoyer la cuve avec un chiffon et un détergent doux et bien la sécher.

- Utiliser un chiffon humide pour essuyer le boîtier.
- Ne jamais utiliser de détergent fort ou abrasif ni d'éponge métallique.
- Remettre le panier et le couvercle en place.

L'huile filtrée peut être laissée dans la friteuse. Mais si vous ne comptez pas l'utiliser avant longtemps, il est préférable de la conserver dans un récipient hermétique. Veillez à éliminer l'huile usée de manière écologique.

9. Remplacement du filtre anti-odeurs/anti-graisse

Remplacer le filtre anti-odeurs/anti-graisse (4) lorsqu'il est encrassé ou s'il a changé de couleur. Procéder de la manière suivante:

- Ouvrir le couvercle du compartiment à filtre (3).
- Sortir le filtre usagé (4). Découper le nouveau filtre et le mettre en place. Veiller à ce que le filtre soit bien inséré dans son logement.
- Rabattre le couvercle (3) (il doit bien s'enclencher).

Remarque: ne pas laver le filtre anti-odeurs/anti-graisse. Ce dernier peut être remplacé par un filtre pour hotte de cuisine (vendu dans les supermarchés Coop).

10. Élimination

Les appareils électriques en fin de vie doivent être éliminés dans le respect de la législation et de l'environnement. Lorsqu'un appareil est hors d'usage, le rendre définitivement inutilisable en sectionnant le cordon d'alimentation et le rapporter au point de vente Coop, qui veillera à l'éliminer dans les règles.



Gerät zur Entsorgung zurück in die Verkaufsstelle
Rapporter l'appareil hors d'usage au point de vente
Riportare l'apparecchio al punto di vendita per
il corretto smaltimento

11. Garantie/Service après-vente Coop

La sécurité dès l'achat

La garantie Coop s'applique sur tous les appareils Satrap pendant 2 ans à partir de la date d'achat. Pendant cette période, le Service après-vente Coop effectue gratuitement les réparations en prenant à sa charge les frais de port, la main-d'œuvre et les pièces détachées.

Coop ne peut accorder de garantie:

- en cas de dysfonctionnements ou dommages résultant du non-respect du mode d'emploi;
- en cas de dommages résultant d'un usage non conforme par l'acheteur ou par un tiers;
- en cas d'usage professionnel de l'appareil;
- en cas d'usure normale de l'appareil;
- en cas de dommages occasionnés lors de réparations effectuées par l'acheteur ou par un tiers;
- en l'absence du bon de garantie ou du ticket de caisse.

La garantie ne pouvant être accordée que sur présentation du bon de garantie ou du ticket de caisse, il est recommandé de conserver soigneusement ces deux justificatifs.

Prestations supplémentaires de Coop sur les appareils ménagers Satrap

Laboratoire d'assurance qualité

Tous les appareils Satrap sont examinés dans nos laboratoires selon des critères d'efficacité, de facilité d'utilisation, de puissance, de sécurité et de rentabilité.

Normes de sécurité

Tous les appareils Satrap sont contrôlés selon les normes européennes et internationales EN/CEI et remplissent les normes de sécurité en vigueur en Suisse.

Étiquetage

Avant d'acheter un appareil Satrap, n'hésitez pas à vous informer! Un étiquetage neutre vous donne une information claire sur le produit et vous permet d'effectuer des comparaisons. Vous pouvez ainsi faire votre choix en toute sécurité. Les informations délivrées dans la fiche technique comprennent entre autre: origine, données électriques, nature des matériaux, équipement, consommation énergétique, accessoires et particularités de chaque appareil.

Garantie Coop

La garantie Coop accordée sur votre appareil Satrap signifie que les prestations effectuées dans le cadre de la garantie sont absolument gratuites. Il ne vous sera facturé ni frais de port, ni pièces détachées ni main-d'œuvre.

Service après-vente Coop

La sécurité dès l'achat:

En cas de dysfonctionnement ou si vous avez besoin de faire réparer votre appareil, apportez-le si possible dans un point de vente Coop proposant le même assortiment.

Hotline

En cas de problèmes techniques et pour toute question concernant le Service après-vente Coop, notre hotline est à votre disposition en plusieurs langues: tél. 0848 811 222.

SAV

Coop assure le service après-vente pendant 5 ans pour les petits appareils. Le Service après-vente Coop accorde 1 an de garantie sur toute réparation effectuée par ses soins, pièces détachées comprises.

Pour plus d'informations sur le SAV Coop: www.satrap.ch



12. Informations consommateurs

Déclaration du produit
Mini-friteuse/caquelon à fondue
Satrap Fritty1
(appellation Coop)

SAP 5.766.471

a) Données générales

Provenance	Chine
Durée de la garantie	2 ans
SAV assuré pendant	5 ans
SAV assuré par	Service après-vente Coop
Mode d'emploi	Oui

b) Données électriques

Tension nominale	230 V
Puissance nominale	840 W
Fusible	6 A
Normes de sécurité	Conforme aux normes européennes/internationales EN/CEI

c) Données techniques

Système de chauffe	Résistance
Dimensions couvercle fermé	H/L/P: 19,5 × 24,5 × 22 cm
Dimensions couvercle ouvert	H/L/P: 37,5 × 24,5 × 22 cm
Poids sans les accessoires	1300 g
Longueur du cordon d'alimentation	75 cm
Capacité	Max. 1,1 l
Quantité d'aliments à frire	220 g de pommes de terre env.
Thermostat	Sélecteur rotatif, OFF – 80 °C – 190 °C
Voyant de contrôle de la température	Oui, rouge
Interrupteur «marche/arrêt»	Pas d'interrupteur; pour allumer/éteindre la friteuse, il suffit de brancher/débrancher le cordon d'alimentation
Durée de préchauffage	7–10 minutes env.
Filtre	Oui, filtre anti-odeurs/anti-graisse
Protection de surchauffe	Oui, intégrée

Matériaux:

Boîtier, couvercle	Plastique et acier inoxydable
Poignées de transport	Plastique thermorésistant
Cuve	Aluminium avec revêtement antiadhésif
Panier	Acier chromé
Filtre	microfibre
Porte-fourchettes à fondue	Acier
Fourchettes à fondue	Acier inoxydable
	Acier inoxydable revêtu de titane

d) Accessoires vendus séparément

Filtre anti-odeurs/anti-graisse – SAP 3.180.309

L-Nr. 681/SBETT/04.16



2. Indicazioni di sicurezza

- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Esse contengono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.
- Conservare accuratamente le istruzioni per l'uso che dovranno essere messe a disposizione di chiunque entri in possesso dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solo ad una rete di alimentazione di corrente alternata a 230 V.
- **Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.** Per pulirlo, è sufficiente strofinare con un panno umido. Ricordare di staccare prima la spina.
- Non staccare la spina tirando il cavo.
- Non usare l'apparecchio nelle immediate vicinanze di vasche da bagno, piscine, docce o lavandini. Se l'apparecchio dovesse comunque cadere in acqua, non toglierlo assolutamente finché è attaccato alla corrente. Staccare subito la spina.
- Non lasciare mai l'apparecchio acceso incustodito.
- Spegnere sempre l'apparecchio dopo averlo usato e staccare la spina.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o che non dispongono dell'esperienza o delle conoscenze necessarie solo con la supervisione e dopo un'istruzione dettagliata sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e sui pericoli correlati. Non lasciare giocare i bambini con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini se non di età superiore agli 8 anni e solo sotto sorveglianza.
- L'apparecchio e il cavo di alimentazione vanno tenuti lontano dai bambini al di sotto degli 8 anni.

- L'apparecchio non va usato con un timer esterno o un telecomando separato.
- Non collocare mai l'apparecchio vicino a fonti di calore! Non lasciare mai il cavo in diretta prossimità di fonti di calore (ad es. fornelli, fiamme, piastra calda del ferro da stiro o stufe).
- Fare attenzione che durante il funzionamento l'apparecchio risulti stabile e che il cavo elettrico non rischi di fare inciampare.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o a utilizzi simili quali:
 - ambienti adibiti a cucina per il personale di negozi, uffici e altre aree di lavoro;
 - agriturismi;
 - hotel, motel e altre strutture ricettive;
 - bed & breakfast.
- Per le riparazioni e gli interventi sull'apparecchio o sul cavo elettrico rivolgersi esclusivamente al Servizio Coop.
- Per evitare qualsiasi pericolo, non usare l'apparecchio se difettoso. Qualora la spina, il cavo o il guscio fossero difettosi, l'apparecchio cadesse o fosse danneggiato in altro modo, rivolgersi immediatamente al Servizio Coop del proprio punto di vendita per riparazione o controllo.
- Apparecchi fuori uso: tagliare il cavo e portare l'apparecchio ad un punto di vendita Coop per un corretto smaltimento.
- Le temperature elevate e l'olio bollente possono causare ustioni se l'apparecchio non viene usato correttamente.
- Fare attenzione a non bruciarsi sulle parti calde dell'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza liquido e non riempirlo eccessivamente, rispettare la capacità massima e minima sulla base dell'indicatore nel contenitore dell'olio.
- **Attenzione!** staccare sempre la spina per spegnere la friggitrice.
- Non spostare la friggitrice piena d'olio caldo. Lasciarla raffreddare sul posto.

- Collocare la friggitrice su una superficie piana resistente al calore. Non mettere mai l'apparecchio in un angolo o vicino a una parete. Tenere lontano gli oggetti facilmente infiammabili.
- Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo: toccare solamente le manopole e i manici in plastica.
- Tenere sempre lontana l'acqua quando si sta usando la friggitrice e quando l'olio è ancora bollente. L'acqua nell'olio caldo causa schizzi. Perciò, prima di immergere gli alimenti nell'olio, asciugarli bene con carta per uso domestico. Se dovesse cadere dell'acqua nell'olio freddo, con l'aumento della temperatura potrebbero verificarsi delle reazioni di tipo esplosive. Per questo motivo chiudere il coperchio dell'apparecchio solo dopo che questo si sia raffreddato, in modo da evitare la formazione di acqua di condensa che goccioli nell'olio.
- Prima della pulizia, estrarre sempre la spina dalla presa e lasciar raffreddare la friggitrice e l'olio o il brodo di carne prima di pulire l'apparecchio.
- Non usare mai prodotti aggressivi come detergenti chimici, abrasivi o paglietta.
- È possibile conservare l'olio nella friggitrice; se la friggitrice non viene utilizzata per molto tempo, conservare l'olio in un contenitore con coperchio. Eliminare l'olio vecchio o troppo sporco nel rispetto delle norme ambientali.
- Far sempre raffreddare l'apparecchio prima di riporlo.
- **Attenzione!** La Satrap Fritty1 è dotata di una protezione antisurriscaldamento che spegne l'apparecchio quando viene raggiunto il livello minimo di olio durante la frittura. L'interruttore di sicurezza termica può essere sostituito soltanto dal Servizio Coop.

Coop declina ogni responsabilità per i danni derivanti da un uso improprio dell'apparecchio e dal mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso.



3. L'ABC della frittura

Prima di usare la Satrap Fritty1, leggere i seguenti suggerimenti, che renderanno sicuramente ancora più facile l'uso della friggitrice.

Quale olio usare?

Scegliere olio d'arachidi o olio speciale per friggere, poiché entrambi hanno un gusto neutro e possono raggiungere temperature di 190 °C. Non tutti gli oli sopportano temperature elevate senza subire alterazioni di rilievo. È possibile friggere anche con grassi speciali (ad es. grasso di cocco) che vanno tagliati a pezzettini e sciolti a fuoco basso in una padella. In seguito versare il grasso liquido nella friggitrice.

Si possono mescolare grassi e oli diversi?

Evitare di mescolare oli e grassi di diverso tipo. Ogni volta che si riempie la friggitrice, utilizzare un'unica marca di olio o grasso dello stesso produttore.

Qual è il livello d'olio raccomandato?

Sono possibili tutte le quantità comprese tra il livello minimo di 0,8 litri e quello massimo di 1,1 litro. All'interno del contenitore dell'olio si trovano le tacche «MIN» e «MAX» corrispondenti.

Attenzione! La Satrap Fritty1 è dotata di una protezione antisurriscaldamento che spegne l'apparecchio quando viene raggiunto il livello minimo di olio durante la frittura. L'interruttore di sicurezza termica può essere sostituito soltanto dal Servizio Coop.

Per quanto tempo si può adoperare l'olio?

Utilizzando un buon olio per friggere, la durata d'uso dipende da vari fattori:

- la frequenza di frittura
- la durata di frittura (durata di servizio)
- il mantenimento costante della temperatura durante la frittura. Aggiungere gli alimenti da friggere solamente quando la spia luminosa si spegne. Non lasciare inutilmente in funzione la friggitrice vuota
- la quantità degli alimenti da friggere (con quantità abbondanti l'olio si raffredda troppo)
- la qualità degli alimenti da friggere (gusto, spezie)

- la pulizia dell'olio durante e dopo la frittura. Togliere i pezzetti di cibo e i resti di pastella o pangrattato caduti nell'olio.

Dopo la frittura si consiglia di filtrare l'olio.

Come si filtra l'olio per friggere?

Aprire il coperchio dell'apparecchio (2) e rimuoverlo tirandolo verso l'alto. Estrarre il cestello tenendo l'impugnatura e controllare che l'olio si sia sufficientemente raffreddato (ca. 2 ore). Rivestire il fondo del cestello con carta per uso domestico e filtrare l'olio freddo in un recipiente della stessa grandezza. Rimuovere eventuali depositi nella friggitrice con carta per uso domestico. Eliminare ecologicamente l'olio consumato, l'olio ancora utilizzabile può essere riversato e conservato nella friggitrice pulita. Dopo la pulizia inserire nuovamente il cestello e il coperchio dell'apparecchio.

Attenzione! È possibile conservare l'olio nella friggitrice; se la friggitrice non viene utilizzata per molto tempo, conservare l'olio in un contenitore con coperchio. Eliminare l'olio vecchio o troppo sporco nel rispetto delle norme ambientali.

Nota! Se si utilizza il grasso per friggere, non farlo raffreddare troppo a lungo prima di filtrarlo, per evitare che indurisca.

Quando bisogna cambiare l'olio?

L'olio usato presenta le seguenti caratteristiche:

- colore scuro
- punto di fumo basso (formazione di fumo a ca. 170 °C invece che a ca. 190 °C)
- formazione di una schiuma sempre più densa
- cattivo odore
- sgradevole sapore di bruciato.

Quando si notano una o più di queste caratteristiche è necessario cambiare l'olio. Sostituire sempre l'intero contenuto della friggitrice.

Cosa fare dell'olio usato?

Portare l'olio vecchio all'apposito punto di raccolta al fine di proteggere le acque. Conservare le bottiglie dell'olio vuote e contrassegnarle in modo chiaro con la scritta «olio usato», in modo da evitare di confonderle. Mettendo l'olio usato in queste bottiglie quando è freddo, è possibile trasportarlo con facilità.

Preparativi per la frittura

Prima di cominciare a friggere, preparare tutto l'occorrente:

- alimenti preparati (ad es. dischetti di mele, pastella, zucchero e cannella)
- carta per uso domestico
- olio per friggere adatto
- piatto foderato con carta per uso domestico, per sgocciolare
- piatto da portata.

Come si frigge correttamente?

- Friggendo ad una temperatura troppo bassa gli alimenti assorbono troppo olio, friggendo invece a temperatura troppo alta gli alimenti diventano croccanti all'esterno, ma rimangono crudi all'interno.
- Gli alimenti vanno immersi nell'olio solamente quando la spia di controllo della temperatura (11) è spenta.
- Non mettere troppi alimenti da friggere nel cestello, per evitare un abbassamento della temperatura dell'olio: gli alimenti risulterebbero troppo grassi e non cotti omogeneamente.
- Tagliare gli alimenti da friggere in pezzi uguali, affinché tutti i pezzi vengano cotti nello stesso tempo.
- Per farli diventare croccanti, asciugare gli alimenti troppo umidi con carta per uso domestico.
- Prima di friggerli, impanare o passare nella farina gli alimenti ricchi di acqua, come carne, pesce o verdura. Fare attenzione a togliere la farina o il pangrattato in eccesso.
- Prima di riempirlo, immergere brevemente il cestello nell'olio bollente, per evitare che gli alimenti si attacchino.

- Quando si friggono alimenti congelati, rimuovere sempre i cristalli di ghiaccio che si formano all'esterno. Utilizzare delle quantità piccole e immergere il cestello lentamente e con cautela nell'olio caldo per evitare che si formi la schiuma.

- Per friggere patate e patatine, tagliarle a pezzi, lavarle con acqua fredda per rimuovere l'amido e quindi asciugare con cura le patate. In questo modo si evita che le patatine si incollino.

4. Messa in funzione

L'apparecchio funziona soltanto con corrente alternata a 230 V. Togliere l'apparecchio dall'imballaggio e controllare che durante il trasporto non si siano verificati danni. In caso si riscontrassero danni, riportare immediatamente l'apparecchio al punto di vendita.

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta si consiglia di pulirlo accuratamente. Pulire il cestello, il contenitore dell'olio e il coperchio dell'apparecchio amovibile con acqua calda e con un detergente delicato. Pulire la base dell'apparecchio con un panno umido.

Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua!

Prima di versare l'olio per friggere, asciugare bene tutti i pezzi dell'apparecchio. Montare l'impugnatura sul cestello e aprire. Collocare il cestello nella posizione inferiore all'interno del contenitore dell'olio e chiudere il coperchio dell'apparecchio. Se si desidera riporre la Satrap Fritty1 risparmiando spazio, rimuovere l'impugnatura del cestello.

5. Modo di procedere durante la frittura

Preparare prima tutti gli ingredienti e gli attrezzi per friggere, collocare l'apparecchio su un piano di lavoro asciutto, solido e pianeggiante e soltanto dopo iniziare a friggere secondo le istruzioni qui di seguito riportate:

- Aprire il coperchio premendo il tasto di apertura del coperchio (9) e controllare il livello dell'olio (vedere «3. L'ABC della frittura»).
- Inserire il cestello (13) con l'impugnatura montata (14) sulla posizione di sgocciolatura.
- Inserire la spina e selezionare con il termostato (10) la posizione desiderata.
- Non appena la spia di controllo della temperatura (11) si spegne, significa che è stata raggiunta la temperatura desiderata.
- Per evitare che gli alimenti si attacchino, immergere prima brevemente il cestello vuoto nell'olio bollente.
- Riportare il cestello nella posizione di sgocciolatura.
- Prima di passare alla frittura, asciugare gli alimenti troppo umidi con carta per uso domestico.
- Collocare gli alimenti da friggere nel cestello. Non friggere grandi quantità in una volta sola. Ricoprire solo il fondo del cestello, altrimenti la temperatura dell'olio diminuisce, gli alimenti assorbono troppo olio e sporcano l'olio con altre sostanze (succo di carne, di frutta, ecc.).
- Immergere lentamente il cestello nell'olio e inserire il cestello nella posizione di frittura.
- Se si forma troppa schiuma nell'olio, alzare un po' il cestello e immergerlo di nuovo lentamente. Se la formazione della schiuma dovesse essere ancora troppo forte, ridurre la quantità di elementi nel cestello.
- Chiudere il coperchio dell'apparecchio e cuocere i fritti in base alla tabella con i tempi di cottura indicati. Di tanto in tanto agitare delicatamente il cestello.
- È possibile controllare il grado di cottura e doratura aprendo e chiudendo il coperchio dell'apparecchio.

- Raggiunta la cottura desiderata, inserire il cestello nella posizione di sgocciolatura. Lasciar sgocciolare la frittura per qualche secondo.
- Versare la frittura sul piatto foderato di carta per uso domestico oppure toglierla dal cestello con l'aiuto di un mestolo. Salare o condire.
- Riempire nuovamente il cestello e continuare la frittura.

Nota! Prima di chiudere il coperchio, fare attenzione che la formazione di schiuma non sia troppo forte e che non ci sia nessuna fuoriuscita di olio caldo.

Suggerimento: i cibi fritti vanno mangiati subito. Se non si può evitare di tenere in caldo la frittura, disporla in forno su vassoi da portata scoperti, poiché nei recipienti coperti si forma acqua di condensa e gli alimenti perdono la loro croccantezza.

Attenzione! Staccare sempre la spina per spegnere la friggitrice.

6. Tabella dei tempi di frittura

I tempi di frittura necessari dipendono dalle caratteristiche, dalla forma, dal peso e dalla temperatura degli alimenti. I dati che seguono sono dei valori indicativi.

Tipo di frittura:

- = Gli alimenti possono essere cotti nell'olio bollente, senza metterli nel cestello.
- = Immergere il cestello vuoto nell'olio, immergere gli alimenti nell'olio bollente. Attenzione agli schizzi!
- ◆ = A metà cottura girare con cautela gli alimenti con un cucchiaino di legno.
- ★ = Friggere pochi alimenti per volta, in modo che non si attacchino l'uno all'altro.

	Osservazioni	Quantità	Temp.	Tempo	Tipo di frittura
Patate Patate fritte, fresche Porzione intera 110 g	1ª fase 2ª fase	110 g 110 g	180 °C 180 °C	7-9 min. 7-9 min.	■
Patate fritte, surgelate	3ª fase 1ª fase 2ª fase	220 g 200 g 200 g	180 °C 190 °C 180 °C	3-4 min. 4-5 min. 2-3 min.	■ ■ ■
Patatine chips Crocchette di patate, surgelate		200 g 200 g	180 °C 190 °C	4-5 min. 6-8 min.	■ ■
Pesce Filetti di pesce Filetti di pesce Calamari	infarinare in pastella in pastella	2 pz. 2 pz. 200 g	160 °C 160 °C 160 °C	2-4 min. 3-5 min. 8-10 min.	■ ◆ ■ ◆ ■
Pollame Nuggets di pollo surgelati	impanato	3 pz.	180 °C	6-10 min.	■
Verdura Champignon freschi Melanzane a fette Cetrioli a fette Peperoni ad anelli Champignon in scatola	cuocere in pastella non cuocere prima, condire	★	170 °C 160 °C	3-6 min. 3-6 min.	■ ◆
Foglie di salvia	in pastella	★	170 °C	3-5 min.	■
Krapfen alla verdura	pasta sfoglia o pasta per torte	★	160 °C	5-7 min.	■ ◆
Cipolle ad anelli	infarinare	50 g	160 °C	3-4 min.	■
Frutta Frittelle di mele Krapfen alla frutta Krapfen alla banana Caramelle all'albicocca	in pastella pasta sfoglia oppure pasta per torte	2 pz. 2 pz. 2 pz. 3 pz.	180 °C 180 °C 180 °C 180 °C	3-5 min. 4-6 min. 4-6 min. 5-7 min.	■ ◆ ■ ◆ ■ ◆ ■ ◆
Pasticceria Berliner Schenkeli Tortine Krapfen al quark	pasta lievitata pasta speciale pasta speciale pasta sfoglia o pasta per torte	1 pz. 2 pz. 3 pz. 3 pz.	170 °C 170 °C 170 °C 180 °C	5-6 min. 6-8 min. 6-8 min. 4-6 min.	● ◆ ● ◆ ● ◆ ■ ◆

7. Modo di procedere per la fondue di carne

Preparare prima tutti gli ingredienti e gli attrezzi per la fondue, collocare l'apparecchio su un piano di lavoro asciutto, solido e pianeggiante e soltanto dopo iniziare con la preparazione della fondue secondo le istruzioni qui di seguito riportate:

- Aprire il coperchio premendo il tasto di apertura (9) e toglierlo tirandolo verso l'alto.
- Estrarre il cestello (13).
- Versare olio o brodo di carne, a seconda del tipo di fondue che si desidera preparare, rispettando la capacità massima e minima sulla base dell'indicatore nel contenitore dell'olio.
- Collocare il portaforchette (15) sul bordo del contenitore dell'olio.
- Inserire la spina e selezionare con il termostato (10) la posizione desiderata. Se si utilizza olio, regolare la temperatura a ca. 140–160 °C, se si utilizza brodo di carne, regolare la temperatura a ca. 85–95 °C.
- Non appena la spia di controllo della temperatura (11) si spegne, significa che è stata raggiunta la temperatura impostata.
- Infilare gli alimenti nelle forchette da fondue e immergerle nel contenitore dell'olio.
- Controllare regolarmente il livello dell'olio o del brodo di carne e se necessario aggiungere liquido tempestivamente.

Auguriamo buon divertimento e buon appetito!

8. Pulizia e manutenzione

Per prolungare la durata d'impiego dell'olio, pulire accuratamente sia il contenitore dell'olio che il cestello e filtrare l'olio.

- Prima di pulire la friggitrice staccare sempre la spina e fare raffreddare l'apparecchio e l'olio.
- Fare sgocciolare il cestello, estrarlo e lavarlo a mano.
- Rimuovere il coperchio dell'apparecchio tirandolo verso l'alto.
- Rivestire il fondo del cestello con carta per uso domestico e filtrare l'olio freddo in un recipiente della stessa grandezza.

- Rimuovere eventuali depositi nel contenitore dell'olio con della carta per uso domestico.
- Lavare il contenitore dell'olio con un detergente delicato e asciugarlo con un panno morbido.
- Pulire le parti esterne dell'apparecchio solo con un panno umido.
- Per la pulizia non usare mai prodotti aggressivi come detersivi chimici, abrasivi o paglietta.
- Dopo la pulizia inserire nuovamente il cestello e il coperchio dell'apparecchio.

È possibile conservare l'olio nella friggitrice; se la friggitrice non viene utilizzata per molto tempo, conservare l'olio in un contenitore con coperchio. Eliminare l'olio vecchio o troppo sporco nel rispetto delle norme ambientali.

9. Sostituzione del filtro anti-odore e antivapori

Il filtro antiodore e antivapori (4) deve essere sostituito quando è sporco oppure quando si è notevolmente scolorito. Sostituire il filtro nel seguente modo:

- Aprire il coperchio (3).
- Rimuovere il vecchio filtro (4), ritagliare a misura e applicare quello nuovo. Accertarsi che il filtro sia inserito correttamente.
- Reinserire il coperchio (3) e chiuderlo fino allo scatto.

Attenzione! Il filtro antiodore e antivapori non può essere lavato. Come pezzo di ricambio si può utilizzare un comune filtro per cappe, disponibile nei punti di vendita Coop.

10. Smaltimento

Ai fini della salvaguardia dell'ambiente, al termine del loro ciclo di vita tutti gli apparecchi elettrici devono essere smaltiti in maniera appropriata. Tagliare il cavo di alimentazione e consegnare l'apparecchio inutilizzabile al punto di vendita Coop più vicino per il corretto smaltimento.



Gerät zur Entsorgung zurück in die Verkaufsstelle
Rapporter l'appareil hors d'usage au point de vente
Riportare l'apparecchio al punto di vendita per il corretto smaltimento

11. Garanzia Coop/ Servizio Coop

La vostra sicurezza dopo l'acquisto

Sugli apparecchi Satrap concediamo 2 anni di garanzia Coop a partire dalla data di acquisto. Durante la garanzia il Servizio Coop ripara gratuitamente l'apparecchio, senza addebitare le spese di spedizione e trasporto, i pezzi di ricambio e il tempo impiegato per la riparazione.

La garanzia Coop non risponde in caso di:

- difetti o danni causati dall'inosservanza di queste istruzioni per l'uso;
- uso improprio da parte dell'acquirente o di terzi;
- uso commerciale;
- normale usura;
- riparazioni eseguite dall'acquirente o da terzi;
- mancanza del certificato di garanzia o dello scontrino fiscale.

In caso di richiesta di garanzia è necessario presentare lo scontrino di cassa o il certificato di garanzia che devono quindi essere conservati con cura.

Prestazioni Coop supplementari per elettrodomestici Satrap

Laboratorio qualità

Nei nostri laboratori testiamo e verifichiamo costantemente il funzionamento, l'operatività, le performance, il grado di sicurezza e l'economicità di tutti gli apparecchi Satrap.

Norme di sicurezza

Tutti gli apparecchi Satrap sono conformi alle norme europee ed internazionali EN/IEC e soddisfano le norme svizzere sulla sicurezza.

Dichiarazione merceologica

Se siete interessati ad un apparecchio Satrap, potete informarvi in modo esauriente sul prodotto prima di acquistarlo. La dichiarazione merceologica senza fini pubblicitari garantisce un'informazione chiara e confrontabile per i consumatori e permette loro di scegliere con assoluta sicurezza. In questo modo possono ricevere informazioni su provenienza, dati elettrici, reperibilità dei materiali, equipaggiamento, consumo energetico, accessori e particolarità dei singoli apparecchi.

Garanzia Coop

La Garanzia Coop sul vostro apparecchio Satrap significa che tutti i lavori di riparazione eseguiti durante la validità della garanzia sono gratuiti. Non vi saranno addebitati né il tempo impiegato, né le spese di materiale, spedizione o di trasporto.

Servizio Coop

La vostra sicurezza dopo l'acquisto:

In caso di guasti o riparazioni, la cosa migliore è portare il vostro apparecchio in un punto vendita Coop che dispone dell'assortimento corrispondente.

Hotline

In caso di problemi tecnici o per richiedere maggiori informazioni sulle prestazioni del Servizio Coop, potete telefonare alla Hotline multilingue: tel. 0848 811 222.

Garanzia Servizio Coop

In caso di riparazioni, il Servizio Coop concede una garanzia di 5 anni per apparecchi piccoli. Sulle riparazioni eseguite – ricambi inclusi – il Servizio Coop offre 1 anno di garanzia.

Consultate il Servizio di Assistenza Coop visitando il sito www.satrap.ch



12. Informazione ai consumatori

Dichiarazione merceologica
Mini friggitrice o
rechaud per fondue di carne
Satrap Fritty1
(Definizione Coop)

SAP 5.766.471

a) Dati generali

Provenienza	Cina
Durata della garanzia	2 anni
Garanzia assistenza tecnica	5 anni
Lavori di servizio da parte di	Servizio Coop
Istruzioni per l'uso	Sì

b) Dati elettrici

Tensione nominale	230 Volt
Potenza nominale	840 Watt
Sicurezza	6 A
Requisiti in materia di sicurezza	Risponde alle norme europee/internazionali EN/IEC

c) Dati dell'apparecchio

Sistema di riscaldamento	Resistenza integrata nella base
Dimensioni con coperchio chiuso	A/L/P: 19,5 × 24,5 × 22 cm
Dimensioni con coperchio aperto	A/L/P: 37,5 × 24,5 × 22 cm
Peso del solo apparecchio	1300 g
Lunghezza del cavo	75 cm
Capacità	Max. 1,1 litri
Capacità di frittura	Ca. 220 g patate
Termostato	Manopola, OFF - 80 °C - 190 °C
Spia di controllo della temperatura	Sì, rossa
Interruttore on/off	Nessuno, accensione/spegnimento con la spina
Tempo di riscaldamento	7-10 minuti circa
Filtro	Sì, filtro antiodore e antivapore
Dispositivo antisurriscaldamento	Sì, incorporato

Materiale:

Involucro dell'apparecchio, coperchio	Materiale sintetico e acciaio legato
Maniglie di trasporto	Materiale sintetico resistente al calore
Contenitore dell'olio	Alluminio, con rivestimento antiaderente
Cestello	Acciaio cromato
Filtro	Microfibra
Portaforchette	Acciaio
Forchette da fondue	Acciaio legato

d) Ricambi (non inclusi nel prezzo)

Filtro antiodore e antivapore – SAP 3.180.309

L-Nr. 681/SBETT/04.16



satrap

Satrap ist einfach clever! Unkomplizierte Bedienung, funktionale Gestaltung und immer auf dem aktuellsten Stand der Technik. Dazu faire Preise und ausgezeichnete Service- und Reparaturleistungen. Kurz: Satrap ist seit 1955 eine kluge Entscheidung.

Satrap, ce sont des appareils fonctionnels à prix justes et qui répondent aux dernières avancées techniques, mais aussi un service après-vente et des réparations de qualité. Satrap, depuis 1955, c'est le bon choix!

Satrap è semplicemente geniale! Facilità d'uso, design funzionale, sempre al passo con la tecnologia, prezzi vantaggiosi e un servizio dopo vendita e di riparazione impeccabile: dal 1955 Satrap è la scelta intelligente!

www.satrap.ch

coop

Info Service
Postfach 2550, 4002 Basel
Info-Tel. 0848 888 444*
www.coop.ch

*Nationaler Tarif/Tarif national/
Tariffa nazionale

Service-Hotline 0848 811 222