

cecotec

CLEANFRY 1,5L

Freidora de aceite / Oil fryer



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Handleiding
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Kullanma kılavuzu

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	10
Sicherheitshinweise	13
Istruzioni di sicurezza	16
Instruções de segurança	19
Veiligheidsinstructies	22
Instrukcja bezpieczeństwa	25
Bezpečnostní pokyny	28
Güvenlik talimatları	31

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	34
2. Antes de usar	34
3. Funcionamiento	35
4. Limpieza y mantenimiento	37
5. Especificaciones técnicas	39
6. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	39
7. Garantía y SAT	39
8. Copyright	40

INDEX

1. Parts and components	41
2. Before use	41
3. Operation	42
4. Cleaning and maintenance	44
5. Technical specifications	45
6. Disposal of old electrical and electronic appliances	45
7. Technical support and warranty	46
8. Copyright	46

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	47
2. Avant utilisation	47
3. Fonctionnement	48
4. Nettoyage et entretien	50
5. Spécifications techniques	51
6. Recyclage des équipements électriques et électroniques	52
7. Garantie et SAV	52
8. Copyright	52

INHALT

1. Teile und Komponenten	53
2. Vor dem Gebrauch	53
3. Bedienung	54
4. Reinigung und Wartung	56
5. Technische Spezifikationen	58
6. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	58
7. Garantie und Kundendienst	58
8. Copyright	59

INDICE

1. Parti e componenti	60
2. Prima dell'uso	60
3. Funzionamento	61
4. Pulizia e manutenzione	63
5. Specifiche tecniche	64
6. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	65
7. Garanzia e supporto tecnico	65
8. Copyright	65

ÍNDICE

1. Peças e componentes	66
2. Antes de usar	66
3. Funcionamento	67
4. Limpeza e manutenção	69
5. Especificações técnicas	70
6. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	71
7. Garantia e SAT	71
8. Copyright	71

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	72
2. Vóór u het apparaat gebruikt	72
3. Werking	73
4. Schoonmaak en onderhoud	75
5. Technische specificaties	76
6. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	77
7. Garantie en technische ondersteuning	77
8. Copyright	77

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	78
2. Przed użyciem	78
3. Funkcjonowanie	79
4. Czyszczenie i konserwacja	81
5. Specyfikacja techniczna	82
6. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	83
7. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	83
8. Prawa autorskie	83

OBSAH

1. Díly a součásti	84
2. Před používáním	84
3. Provoz	85
4. Čištění a údržba	87
5. Technické specifikace	88
6. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	88
7. Záruka a technický servis	89
8. Copyright	89

İÇİNDEKİLER

1. Parçalar ve bileşenler	90
2. Kullanmadan önce	90
3. Cihazın kullanımı	91
4. Temizlik ve bakım	93
5. Teknik bilgiler	94
6. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	94
7. Garanti ve Teknik servis	95
8. Telif Hakları	95

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea las siguientes instrucciones atentamente antes de usar el producto. Guarde este manual para referencias futuras o nuevos usuarios.

- Es su responsabilidad asegurarse de que todos los usuarios estén informados acerca de las precauciones mencionadas en este manual.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento. Tenga cuidado de no quemarse.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.
- No sumerja el cable, el enchufe, ni cualquier otra parte no extraíble del producto en agua u otros líquidos. No exponga al agua las conexiones eléctricas. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el aparato.

- Sitúe el aparato en una superficie plana y resistente al calor. Coloque el aparato de forma que evite el derramamiento de líquidos calientes, tenga especial cuidado con el asa. No sitúe el aparato cerca de fuentes de calor, lugares con niveles altos de humedad o cerca de materiales inflamables.
- PRECAUCIÓN: compruebe que el aparato y su embalaje no tengan daños. Nunca use el aparato si presenta algún daño, contacte inmediatamente con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.
- El material de embalaje puede ser peligroso para los niños. Retírelo y póngalo fuera de su alcance.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles, especialmente el cable, la clavija y la envolvente del enchufe. Si el cable presenta daños, debe ser sustituido por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- No utilice el aparato si el cable, el enchufe o la estructura presenta daños o si no funciona correctamente, ha sufrido alguna caída o ha sido dañado. No intente reparar el aparato por su propia cuenta. Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para cualquier duda.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
- Para desconectar el aparato tire del enchufe, no tire del cable.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente antes de moverlo, de realizar la limpieza o cuando no vaya a utilizarlo. No deje el aparato conectado a una toma de corriente sin supervisión. Asegúrese de que está completamente antes

de montar o retirar cualquier pieza y/o proceder con su limpieza.

- Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual, cualquier otro uso no está recomendado por el fabricante y puede suponer un peligro tanto para el aparato como para el usuario.
- No use el producto en lugares potencialmente peligrosos, como ambientes inflamables, explosivos, con presencia de químicos o húmedos.
- No introduzca ni permita que sus dedos u otros objetos entren en las aberturas de ventilación, ya que podrían causar descargas eléctricas o incendios.
- Para asegurar el correcto funcionamiento del aparato, la limpieza y el mantenimiento del producto ha de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones.
- Mientras el aparato está en funcionamiento emite vapor caliente a través de las aperturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad del vapor y de las salidas de aire. Puede que salga aire caliente del aparato cuando retire el cestillo de dentro del aparato.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve salir humo negro del aparato. Espere hasta que el humo desaparezca para retirar el cestillo del interior del aparato.
- No encienda la freidora si no hay aceite en la cubeta.
- Se recomienda no mezclar diferentes tipos de aceite o aceites con diferentes calidades.
- No intente mover la freidora antes de que se haya enfriado por completo. Podría tardar hasta 3 horas en enfriarse. Use las asas a ambos lados de la freidora.
- No deje la freidora enchufada a la red eléctrica sin supervisión.
- No se incline sobre la freidora mientras esté en funcionamiento.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the appliance. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- It is your responsibility to make sure every user is informed about the warnings and precautions stated in this instruction manual.
- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.
-  This symbol means "caution, hot surface." The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation. Be careful not to burn yourself.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not immerse the cable, plug, or any other non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the device.
- Place the appliance on an even, heat-resistant surface.

Position the appliance in such a way to avoid spillage of hot liquids. Be especially careful with the handle. Do not place the appliance near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.

- CAUTION: check the appliance and its packaging for damage. Never use the appliance if damaged. Contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.
- Packaging material may be dangerous to children. Remove it and place it out of their reach.
- Inspect the power cable regularly for visible damage, especially the plug and its housing. If the cable is damaged, it must be replaced by Cecotec's official Technical Support Service to avoid any danger.
- Do not use the appliance if the cable, plug, or frame is damaged or if it is malfunctioning, has been dropped, or damaged. Do not try to repair the appliance by yourself. Contact the official Cecotec Technical Support Service for advice.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cable. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cable hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not pull on the cable to disconnect the appliance. Pull from the plug.
- Unplug the appliance from the mains before moving it, cleaning it, or when not in use. Do not leave the appliance plugged into an unattended mains socket. Make sure the appliance is fully assembled before installing or removing any parts and/or proceeding with cleaning.
- Use the appliance for the purposes described in this manual. Any other use is not recommended by the manufacturer and may pose a hazard to both the appliance and the user.

- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres, nor near flammable materials.
- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation opening, as it could cause an electrical shock or fire.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance works properly.
- Hot steam is released through the air outlet openings of the appliance during operation. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may come out when removing the basket from inside the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you notice black smoke coming out of it. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the appliance.
- Do not turn the fryer on if there is no oil in the tank.
- It is not advisable to mix different oil types or oils with different qualities.
- Do not attempt to move the fryer until it has completely cooled down. This can take up to 3 hours. Use the handles at both sides.
- Do not leave the deep fryer unattended while connected to the mains supply.
- Do not lean over the appliance while in use.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes avec attention avant d'utiliser l'appareil. Gardez bien ce manuel pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.

- Veillez à ce que tous les utilisateurs soient informés des précautions mentionnées dans ce manuel.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
-  Ce symbole signifie : attention ! Surface chaude. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Faites attention à ne pas vous brûler !
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- Ne submergez ni le câble, ni la prise ni aucune autre partie non-extractible du produit dans l'eau ou dans autres liquides. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.
- Placez l'appareil sur une surface plate et résistante

à la chaleur. Placez l'appareil de manière à éviter les renversements de liquides chauds, faites particulièrement attention à la poignée. Ne placez l'appareil ni près de sources de chaleur, ni dans des endroits avec des niveaux d'humidité élevés, ni près de matériaux inflammables.

- ATTENTION : vérifiez que l'appareil et son emballage ne sont pas endommagés. N'utilisez jamais l'appareil s'il est endommagé, contactez immédiatement le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
- Le matériel d'emballage peut être dangereux pour les enfants. Retirez-le et mettez-le hors de portée des enfants.
- Examinez régulièrement le câble d'alimentation pour détecter tout dommage visible, en particulier le câble, la fiche et le boîtier de la fiche. Si le câble présente des dommages, il doit être remplacé par le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble, la fiche ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour tout doute ou renseignement.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- Tirez sur la fiche pour le débrancher ; ne tirez pas sur le câble.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le déplacer, de le nettoyer ou si vous n'allez pas l'utiliser. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché. Laissez refroidir l'appareil avant d'assembler ou enlever une pièce quelconque, et/ou avant de le nettoyer.

- Utilisez cet appareil aux fins décrites dans ce manuel. Toute autre utilisation qui ne soit pas recommandée par Cecotec pourrait réduire la vie utile de l'appareil ou mettre l'utilisateur en danger.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits potentiellement dangereux, comme près des zones inflammables, d'explosifs ou de produits chimiques ou dans des zones humides.
- N'introduisez pas vos doigts ni aucun autre objet dans les ouvertures de ventilation de la chaleur, car cela pourrait provoquer des décharges électriques ou d'incendies.
- Afin d'assurer son bon fonctionnement, le nettoyage et l'entretien de l'appareil doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions.
- L'appareil émet de la vapeur chaude à travers les ouvertures latérales pendant son fonctionnement. Maintenez les mains et le visage éloignés de la vapeur et des sorties d'air. De l'air chaud pourrait sortir de l'appareil lorsque vous retirez le panier.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez à ce que la fumée disparaisse pour retirer le panier de l'intérieur de l'appareil.
- N'allumez pas la friteuse s'il n'y a pas d'huile dans la cuve.
- Il est recommandé de ne pas mélanger différents types d'huile ou des huiles de différentes qualités.
- Ne bougez pas la friteuse si elle n'a pas complètement refroidie. La friteuse pourrait prendre jusqu'à 3 heures pour se refroidir. Utilisez les poignées des côtés de la friteuse.
- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance si elle est branchée sur la prise de courant.
- Ne vous inclinez vers la friteuse si elle est en fonctionnement.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Heben Sie die Bedienungsanleitung für zum Nachschlagen oder für weitere Benutzer gut auf.

- Es liegt in Ihrer Verantwortung, sicherzustellen, dass alle Benutzer über die in dieser Bedienungsanleitung erwähnten Vorsichtsmaßnahmen informiert sind.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.
- Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- Tauchen Sie Kabel, Stecker oder andere nicht entfernbare Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Tauchen Sie elektrische Verbindungen nicht in Wasser. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.

- Stellen Sie das Gerät auf einer flachen und hitzebeständigen Fläche. Stellen Sie das Gerät so auf, dass ein Verschütten von heißen Flüssigkeiten vermieden wird, und achten Sie besonders auf den Griff. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder brennbaren Materialien.
- VORSICHT: Überprüfen Sie das Gerät und seine Verpackung auf Schäden. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist, sondern wenden Sie sich sofort an den offiziellen Technischer Kundendienst von Cecotec.
- Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich sein. Nehmen Sie es heraus und legen Sie es außer Reichweite.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden, insbesondere das Kabel, den Stecker und das Gehäuse des Steckers. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder das Gehäuse sichtbare Schäden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder heruntergefallen sind. Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren. Sollten Sie Information benötigen bzw. Zweifel beseitigen kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst.
- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie ihn von scharfen Kanten und Wärmequellen. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt. Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche stehen.
- Um das Gerät vom Netz zu trennen, ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel.

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie es bewegen, reinigen oder wenn es nicht benutzt wird. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt an einer Steckdose angeschlossen. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Teile montieren oder entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur für die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke. Jede andere Verwendung wird vom Hersteller nicht empfohlen und kann sowohl für das Gerät als auch für den Benutzer eine Gefahr darstellen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in gefährlichen Bereichen, wie z.B. in leicht entflammaren, explosiven, chemischen oder feuchten Umgebungen.
- Stecken Sie nicht Ihre Finger oder andere Gegenstände in die Belüftungsöffnungen ein, da dies zu Stromschlägen oder Bränden führen könnte.
- Die Reinigung und die Wartung des Geräts sollten gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten.
- Während das Gerät in Betrieb ist, gibt es heißen Dampf durch die Luftauslassöffnungen ab. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand zu Dampf- und Luftauslässen. Warme Luft kann aus dem Gerät entweichen, wenn Sie den Frittierkorb aus dem Inneren des Gerätes entfernen.
- Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie schwarzen Rauch aus dem Gerät austreten sehen. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, um den Frittierkorb aus dem Inneren des Geräts zu entfernen.
- Schalten Sie die Fritteuse nicht ein, wenn sich im inneren kein Öl befindet.
- Es wird empfohlen, verschiedene Ölsorten mit unterschiedlichen Qualitäten nicht zu mischen.

- Versuchen Sie nicht, die Fritteuse zu bewegen, bevor sie vollständig abgekühlt ist. Es kann bis zu 3 Stunden dauern, bis es abgekühlt ist. Verwenden Sie die Griffe an beiden Seiten der Fritteuse.
- Lassen Sie die Fritteuse nicht unbeaufsichtigt an das Stromnetz angeschlossen.
- Lehnen Sie sich nicht über die Fritteuse, während sie läuft.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di usare l'apparecchio. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- È propria responsabilità assicurarsi che tutti gli utenti siano informati riguardo quanto indicato in questo manuale.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli che questo presenta. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
-  Questo simbolo significa "attenzione, superficie calda". La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Fare attenzione a non bruciarsi.

- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.
- Non sommergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte estraibile dell'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua. Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere l'apparecchio.
- Collocare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore. Posizionare l'apparecchio in modo da evitare la fuoriuscita di liquidi caldi, facendo particolare attenzione al manico. Non collocare l'apparecchio vicino a fonti di calore, in luoghi eccessivamente umidi o vicino a materiali infiammabili.
- **ATTENZIONE:** Controllare che l'apparecchio e l'imballaggio non siano danneggiati. Non utilizzare mai l'apparecchio se è danneggiato in qualsiasi modo, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
- Il materiale di imballaggio può essere pericoloso per i bambini. Rimuoverlo e tenerlo fuori dalla loro portata.
- Controllare regolarmente che il cavo di alimentazione non presenti danni visibili, in particolare il cavo, la spina e l'alloggiamento della spina. Se il cavo presenta danni, dovrà essere riparato dal servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare eventuali pericoli.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo, la spina o il telaio sono danneggiati o se funziona male, è caduto o è stato danneggiato. Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio. Per qualsiasi dubbio, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e da fonti di calore. Evitare che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare

che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.

- Per scollegare l'apparecchio, tirare la spina, non tirare il cavo.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di spostarlo, pulirlo o quando non viene utilizzato. Non lasciare mai l'apparecchio senza supervisione mentre è collegato a una presa di corrente. Assicurarsi che sia completamente freddo prima di assemblare o rimuovere qualsiasi parte e/o pulire.
- Utilizzare questo apparecchio esclusivamente per i fini descritti in questo manuale, qualsiasi altro tipo di impiego non è raccomandato da Cecotec e potrebbe ripercuotersi negativamente sulla vita utile dell'apparecchio stesso e/o la vita dell'utente.
- Non usare l'apparecchio in luoghi potenzialmente pericolosi come ambienti infiammabili, esplosivi o con presenza di sostanze chimiche o umide.
- Non inserire le dita né lasciare che altri oggetti entrino nelle aperture di ventilazione, in quanto ciò potrebbe causare scosse elettriche o incendi.
- Per garantirne il corretto funzionamento, la pulizia e manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate in linea con quanto spiegato in questo manuale di istruzioni.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio emette vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite dell'aria. Potrebbe uscire aria calda dall'apparecchio quando si rimuove il cestello.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si notano fuoriuscite di fumo nero. Attendere che il fumo scompaia per rimuovere il cestello dall'interno dell'apparecchio.
- Non accendere la friggitrice se non è presente olio nella vaschetta

- Si consiglia di non mescolare differenti tipi d'olio.
- Non tentare di spostare la friggitrice prima che si sia completamente raffreddata. Potrebbero essere necessarie fino a 3 ore per raffreddarsi. Utilizzare i manici su entrambi i lati della friggitrice.
- Non lasciare la friggitrice collegata alla rete elettrica senza sorveglianza.
- Non appoggiarsi sulla friggitrice mentre è in funzione.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia as seguintes instruções atentamente antes de usar o aparelho. Guarde este manual para referências futuras ou novos utilizadores.

- É da sua responsabilidade assegurar que todos os utilizadores sejam informados sobre as precauções mencionadas neste manual.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.

-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento. Tenha cuidado para não se queimar.
- Este aparelho não foi desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- Não imerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do produto em água ou outros líquidos. Não exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de ter as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o aparelho.
- Situe o produto numa superfície plana e resistente ao calor. Posicione o aparelho de modo a evitar o derramamento de líquidos quentes. Tenha especial cuidado com a pega. Não utilize o aparelho perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.
- CUIDADO: verifique que o aparelho e a sua embalagem não estejam danificados. Nunca utilize o aparelho se este estiver danificado de alguma forma. Contacte imediatamente com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
- O material de embalagem pode ser perigoso para as crianças. Remova-o e ponha-o fora de alcance.
- Inspeccione regularmente o cabo de alimentação para detetar danos visíveis, especialmente o cabo e a ficha. Se o cabo apresentar danos, deve ser substituído pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não utilize o produto se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentarem danos ou se não funcionarem corretamente, sofreu alguma queda ou foi danificado. Não tente reparar o aparelho por conta própria. Por favor, contacte o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec se tiver alguma dúvida.

- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe que se aproxime o cabo do fogão ou da bancada de cozinha.
- Não puxe o cabo da ficha para desligar o dispositivo, pois tem de ser pela ficha.
- Desligue e desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar ou quando não o utilizar. Não deixe o aparelho ligado a uma tomada de rede não vigiada. Deixe que arrefeça por completo antes de montar ou remover qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.
- Utilize este dispositivo para os fins descritos no presente manual. Qualquer outra utilização não é recomendada pelo fabricante e pode afetar negativamente a vida útil do dispositivo e/ou a saúde do utilizador.
- Não utilize o produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, húmidos ou com produtos químicos.
- Não insira ou permita que os seus dedos ou outros objetos entrem nas aberturas de ventilação, pois isto pode causar choque elétrico ou ignição.
- Para assegurar o funcionamento correto, a limpeza e a manutenção do aparelho deve ser efetuada em conformidade com este manual de instruções.
- Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, emitirá vapor quente através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das saídas de ar. O ar quente pode sair do aparelho quando se remove a tigela do interior.
- Desligue imediatamente o aparelho da tomada se vir fumo negro a sair do aparelho. Aguarde até o fumo desaparecer para tirar a tigela do interior do dispositivo.

- Não ligue a fritadeira se não tiver óleo na tigela.
- É recomendado não misturar diferentes tipos de óleo ou óleos com diferentes qualidades.
- Não tente mover a fritadeira antes de esta ter arrefecido completamente. Pode demorar até 3 horas a arrefecer. Utilize as pegas de ambos os lados da fritadeira.
- Não deixe a fritadeira conectada à rede elétrica sem supervisão.
- Não se incline sobre a fritadeira enquanto estiver a funcionar.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de volgende instructies aandachtig voordat u het product gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.

- Het is uw verantwoordelijkheid ervoor te zorgen dat alle gebruikers op de hoogte zijn van de voorzorgsmaatregelen die in deze handleiding worden genoemd.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het toestel in werking is. Let op dat u zich niet verbrandt.
- Dit apparaat is niet ontworpen om via timers of externe afstandsbedieningen te werken.
- Dompel de kabel, stekker of vaste onderdelen van het product niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het toestel inschakelt.
- Plaats het toestel op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Plaats het apparaat zodanig dat morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen, wees vooral voorzichtig met het handvat. Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen, plaatsen met een hoge vochtigheidsgraad of in de buurt van ontvlambare materialen.
- **WAARSCHUWING:** controleer het apparaat en de verpakking op beschadigingen. Gebruik het apparaat nooit als deze beschadigd is, neem onmiddellijk contact op met de Officiële Technische Dienst van Cecotec.
- Verpakkingsmateriaal kan gevaarlijk zijn voor kinderen. Verwijder het en houd het buiten bereik van kinderen.
- Controleer het netsnoer regelmatig op zichtbare beschadigingen, vooral het snoer, de stekker en de behuizing van de stekker. Als de kabel beschadigd is, moet hij worden hersteld door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- Gebruik het toestel niet als het snoer, de stekker of het frame beschadigd is of als het toestel slecht functioneert, is gevallen of beschadigd is. Probeer niet zelf het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec als u een probleem ondervindt met het product.

- De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen, uitgerekt of beschadigd worden. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.
- Om het apparaat los te koppelen, trekt u aan de stekker, niet aan het snoer.
- Trek de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te verplaatsen, schoon te maken of wanneer het niet in gebruik is. Laat het apparaat niet in een onbeheerd stopcontact zitten. Laat het volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdt en/of verder gaat met de reiniging.
- Gebruik dit apparaat voor de in deze handleiding beschreven doeleinden, elk ander gebruik wordt niet door de fabrikant aanbevolen en kan gevaar opleveren voor zowel het apparaat als de gebruiker.
- Gebruik het product niet in een potentieel gevaarlijke omgeving, zoals een brandbare, explosieve, chemische of natte omgeving.
- Steek uw vingers of andere vreemde voorwerpen niet in de ventilatieopeningen, want die kunnen elektrische schokken of brand veroorzaken.
- Om een correcte werking van het apparaat te garanderen, moeten reiniging en onderhoud van het apparaat worden uitgevoerd in overeenstemming met deze handleiding.
- Terwijl het toestel in werking is, geeft het hete stoom af via de luchtuitlaatopeningen. Houd handen en gezicht op veilige afstand van stoom- en luchtopeningen. Er kan hete lucht uit het toestel komen wanneer u de mand uit het toestel haalt.
- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u zwarte rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rook is verdwenen voordat u de frituurmand uit het toestel haalt.

- Zet de friteuse niet aan als er geen olie in de frituurmand zit.
- Het wordt aanbevolen om geen verschillende soorten olie of oliën met verschillende kwaliteiten te mengen.
- Probeer de friteuse niet te verplaatsen voordat deze volledig is afgekoeld. Het kan tot 3 uur duren tot het volledig is afgekoeld. Gebruik de handgrepen aan beide zijden van de friteuse.
- Laat de friteuse niet zonder toezicht op het elektriciteitsnet aangesloten.
- Leun niet over de friteuse terwijl deze in werking is.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Zachowaj tę instrukcję do przyszłego użytku lub dla nowych użytkowników.

- Obowiązkiem użytkownika jest upewnienie się, że wszyscy użytkownicy zostali poinformowani o środkach ostrożności wymienionych w niniejszej instrukcji.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia, które ma przeprowadzać użytkownik nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
-  Ten symbol oznacza: ostrożnie, gorąca powierzchnia. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia. Uważaj, aby się nie poparzyć.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych minutników lub systemów zdalnego sterowania.
- Nie wystawiać ani nie zanurzać przewodu, wtyczki, nieodłącznych elementów produktu w wodzie ani innych płynach. Nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody. Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia należy upewnić się, że ręce są całkowicie suche.
- Umieść urządzenie na płaskiej, żaroodpornej powierzchni. Ustaw urządzenie w taki sposób, aby nie dopuścić do rozlania gorących płynów, szczególnie uważaj na uchwyt. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, miejsc o dużej wilgotności lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- UWAGA: Sprawdź, czy urządzenie i jego opakowanie nie są uszkodzone. Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone, skontaktuj się natychmiast z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Materiał opakowania może być niebezpieczny dla dzieci. Usuń go i umieść z dala od ich zasięgu.
- Regularnie należy sprawdzać przewód zasilający pod względem widocznych uszkodzeń, szczególnie przewód, wtyczkę i obudowę wtyczki. Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju zagrożeń.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód, wtyczka lub obudowa

są uszkodzone lub jeśli nie działają prawidłowo, zostały upuszczone lub uszkodzone. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia. W razie jakichkolwiek pytań skontaktuj się z oficjalną Pomocą Techniczną Cecotec.

- Nie skręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkodzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Aby odłączyć urządzenie, należy pociągnąć za wtyczkę, nie ciągnij za przewód.
- Odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego przed jego przeniesieniem, czyszczeniem lub gdy nie jest używane. Nie pozostawiaj urządzenia podłączonego do gniazdka elektrycznego bez nadzoru. Upewnij się, że urządzenie jest całkowicie zimne przed montażem lub demontażem jakiegokolwiek części i/lub przystąpieniem do jej czyszczenia.
- Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji, jakiegokolwiek inne użycie nie jest zalecane przez producenta i może stanowić zagrożenie zarówno dla urządzenia, jak i dla użytkownika.
- Nie używaj produktu w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
- Nie wkładaj ani nie pozwalaj, aby palce lub inne przedmioty dostały się do otworów wentylacyjnych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem lub pożar.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, czyszczenie i konserwację produktu należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Podczas pracy urządzenie wydziela gorącą parę przez otwory wylotowe. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od

pary i otvorůw wylotowych. Podczas wyjmowania kosza, z wnętrza urządzenia może wydobywać się gorące powietrze.

- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zauważysz wydobywający się z niego czarny dym. Poczekaj, aż dym zniknie, aby wyjąć kosz z wnętrza urządzenia.
- Nie uruchamiaj frytkownicy, jeśli w misie nie ma oleju.
- Zaleca się, aby nie mieszać różnych rodzajów olejów lub olejów o różnych właściwościach.
- Nie próbuj przesuwac frytkownicy zanim całkowicie ostygnie. Ostygnięcie może zająć do 3 godzin. Użyj uchwytów po obu stronach frytkownicy.
- Nie pozostawiaj frytkownicy podłączonej do zasilania bez nadzoru.
- Nie nachylaj się nad frytkownicą podczas jej pracy.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Přečtěte si pozorně následující pokyny před použitím výrobku. Uchovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Je vaší povinností zajistit, aby všichni uživatelé byli informováni o bezpečnostních opatřeních uvedených v tomto návodě.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou

má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.

- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
-  Tento symbol znamená: pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká. Dávejte pozor, abyste se nepopálili.
- Tento spotřebič není určen k provozu pomocí časovačů nebo externích systémů dálkového ovládání.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou neodnímatelnou část výrobku do vody nebo jiných kapalin. Nevystavujte elektrické spoje vodě. Ujistěte se, že máte zcela suché ruce, než se dotknete zástrčky nebo zapnete spotřebič.
- Umístěte spotřebič na rovný a žáruvzdorný povrch. Umístěte spotřebič tak, aby nedošlo k rozlití horkých tekutin, zvláště opatrně s rukojetí. Neumísťujte spotřebič do blízkosti zdrojů tepla, míst s vysokou vlhkostí nebo do blízkosti hořlavých materiálů.
- POZOR: Zkontrolujte, zda zařízení a jeho obal nejsou poškozeny. Nikdy nepoužívejte spotřebič, pokud vykazuje jakékoli poškození, okamžitě se obraťte na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
- Obalový materiál může být pro děti nebezpečný. Odstraňte ho a dejte ho mimo jejich dosah.
- Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, zda není viditelně poškozen, zejména kabel, zástrčku a kryt zástrčky. Pokud je kabel poškozen, musí být vyměněn Oficiální technickou asistenční službou společnosti Cecotec, aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud kabel, zástrčka nebo konstrukce jsou poškozené nebo pokud jsou nefunkční, spadly nebo byly poškozeny. Nepokoušejte se spotřebič opravovat sami. Kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec v případě jakýchkoli pochybností.

- Nezkrucujte, neohýbejte, nenatahujte ani nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nenechte kabel vyset přes okraj pracovní plochy nebo kuchyňské desky.
- Pro odpojení spotřebiče zatahňte za zástrčku, nikoli za kabel.
- Před přemístěním, čištěním nebo když spotřebič nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky. Nenechávejte spotřebič zapojený do elektrické zásuvky bez dozoru. Před montáží nebo demontáží jakýchkoli dílů a/nebo čištěním se ujistěte, že je zcela odpojen od napájení.
- Používejte toto zařízení pro účely popsané v tomto návodu, jakékoliv jiné použití není výrobcem doporučeno a může představovat nebezpečí pro zařízení i uživatele.
- Nepoužívejte výrobek na potenciálně nebezpečných místech, jako je hořlavé, výbušné, chemické nebo vlhké prostředí.
- Do větracích otvorů nevkládejte prsty ani jiné předměty, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem nebo požár.
- Pro zajištění správné funkce spotřebiče je nutné provádět čištění a údržbu výrobku v souladu s tímto návodem k použití.
- Když je spotřebič v provozu, vypouští horkou páru přes otvory pro výstup vzduchu. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a otvorů pro výstup vzduchu. Při vyjmutí koše zevnitř spotřebiče může z něj vycházet horký vzduch.
- Okamžitě odpojte spotřebič od elektrické sítě, pokud z něj vychází černý kouř. Počkejte, dokud kouř nezmizí, abyste mohli vyjmout koš z vnitřku spotřebiče.
- Nezapínejte fritézu, pokud ve fritovací nádobě není žádný olej.
- Doporučuje se nemíchat různé typy olejů nebo olejů s různými vlastnostmi.

- Nepokoušejte se pohybovat fritézou, dokud zcela nevychladne. Vychladnutí může trvat až 3 hodiny. Použijte úchyty na obou stranách fritézy.
- Nenechávejte fritézu zapojenou do elektrické sítě bez dohledu.
- Nenaklánějte se nad fritézu během jejího provozu.

GÜVENLİK TALİMATLARI

Ürünü kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun. Bu kılavuzu ileride referans olarak kullanmak veya yeni kullanıcılar için saklayın.

- Tüm kullanıcıların bu kılavuzda belirtilen önlemler hakkında bilgilendirilmesini sağlamak sizin sorumluluğunuzdadır.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Barlarda, restoranlarda, çiftliklerde, otellerde, motellerde ve ofislerde kullanıma uygun değildir.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya yönergelerle desteklendikleri ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım, gözetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
-  Bu sembolün anlamı: dikkat, sıcak yüzey. Cihaz çalışırken erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir. Yanık yaralanmalarına karşı dikkatli olun.
- Bu cihaz zamanlayıcılar veya harici uzaktan kumanda sistemleri ile çalışmak üzere tasarlanmamıştır.
- Kabloyu, fişi veya ürünün çıkarılamayan diğer parçalarını

suya veya diğer sıvılara batırmayın. Elektrik bağlantılarını suya maruz bırakmayın. Fişe dokunmadan veya ürünü açmadan önce ellerinizin tamamen kuru olduğundan emin olun.

- Cihazı düz, ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Cihazı sıcak sıvıların dökülmesini önleyecek şekilde konumlandırın, özellikle tutamağa dikkat edin. Cihazı ısı kaynaklarının, yüksek nem oranına sahip yerlerin veya yanıcı maddelerin yakınına yerleştirmeyin.
- DİKKAT: Cihazda ve ambalajında hasar olup olmadığını kontrol edin. Herhangi bir şekilde hasar görmüşse cihazı asla kullanmayın, derhal Cecotec Servis Merkezi ile iletişime geçin.
- Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir. Kaldırın ve ulaşamayacağınız bir yere koyun.
- Güç kablosunu, özellikle kablo, fiş ve fiş muhafazasında gözle görülür hasar olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin. Eğer kablo hasar görmüşse, oluşabilecek herhangi bir tehlikeyi önlemek için resmi Cecotec Servis Teknik Destek Servisi tarafından onarılmalıdır.
- Ürünün yapısı veya başka bir parçası hasar görmüşse veya düzgün çalışmıyorsa, düşürülmüşse veya hasar görmüşse ürünü kullanmayın. Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın. Herhangi bir problemle karşılaşma durumunda resmi Cecotec Teknik Destek Merkezi ile irtibata geçin.
- Güç kablosunu bükmeminiz, eğmemeniz, germeyiniz veya hasar vermeyin. Sivri kenarlardan ve ısı kaynaklarından koruyun. Kablonun sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyin. Kablonun çalışma yüzeyinin veya tezgâhın kenarından dışarı çıkmasına izin vermeyin.
- Kapatmak için fişi çekin, kabloyu çekmeyin.
- Taşımadan, temizlemeden önce veya kullanılmadığında

cihazın elektrik bağlantısını kesin. Cihazı prize bağlı olarak gözetimsiz bırakmayın. Herhangi bir parçayı takmadan veya çıkarmadan ve/veya temizlemeden önce tamamen soğumasını bekleyin.

- Bu cihazı bu kılavuzda açıklanan amaçlar için kullanın, başka herhangi bir kullanım üretici tarafından tavsiye edilmez ve hem cihaz hem de kullanıcı için tehlike oluşturabilir.
- Cihazı yanıcı, patlayıcı, kimyasal veya ıslak ortamlar gibi potansiyel olarak tehlikeli yerlerde kullanmayın.
- Elektrik çarpmasına veya yangına neden olabileceğinden, parmaklarınızı veya diğer nesneleri havalandırma veya hava çıkış deliklerine sokmayın veya girmesine izin vermeyin.
- Cihazın doğru çalışmasını sağlamak için, cihazın temizliği ve bakımı bu kullanım talimatlarına uygun olarak yapılmalıdır.
- Cihaz çalışırken, hava çıkış deliklerinden sıcak buhar yayar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhar ve hava deliklerinden güvenli bir mesafede tutun. Sepeti cihazın içinden çıkardığınızda cihazdan sıcak hava çıkabilir.
- Cihazdan siyah duman çıktığını görürseniz cihazın fişini hemen çekin. Sepeti cihazın içinden çıkarmadan önce duman kaybolana kadar bekleyin.
- Fritözü, tavada yağ yoksa çalıştırmayın.
- Farklı yağ türlerinin veya farklı niteliklere sahip yağların karıştırılmaması tavsiye edilir.
- Tamamen soğumadan fritözü hareket ettirmeye çalışmayın. Soğuması 3 saat kadar sürebilir. Fritözün her iki tarafındaki tutamakları kullanın.
- Fritözü gözetim altında olmadan elektriğe takılı bırakmayın.
- Çalışırken fritözün üzerine eğilmeyin.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Tapa
2. Mango
3. Panel de control
4. Cestillo
5. Gancho
6. Resistencia con termostato
7. Cubeta esmaltada
8. Cuerpo principal
9. Asas
10. Luz On/Off (Roja)
11. Luz de temperatura (Verde)
12. Selector de temperatura
13. Botón de seguridad
14. Almacenaje para el cable
15. Filtro de impurezas OilCleaner

NOTA:

Los gráficos de este manual son representaciones esquemáticas y puede que no coincidan exactamente con los del producto.

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

Contenido de la caja

- Freidora de aceite
- Cubeta
- Cestillo de freír
- Filtro OilCleaner
- Tapa

- Este manual de instrucciones
- Ponga el mango del cestillo de freír en su lugar. El mango puede doblarse hacia dentro para su almacenaje.
- Limpie la tapa, el cestillo, el filtro de impurezas y la cubeta a mano con agua caliente y jabón.
- Limpie el panel de control con un trapo húmedo y/o papel de cocina.
- Importante: no sumerja el panel de control en agua.
- Seque todas las partes de la freidora por completo y ponga la cubeta, el filtro de impurezas, el panel de control, el cestillo y la tapa en sus respectivas posiciones. Asegúrese de que la cubeta esté en la posición correcta; las marcas de capacidad mínima y máxima deben estar a la derecha.

3. FUNCIONAMIENTO

1. Retire la tapa y extraiga el cestillo de freír.
2. Vierta aceite en la cubeta hasta alcanzar la señal de capacidad máxima.
 - Tipos de aceite recomendados: aceite de oliva, aceite de maíz, aceite de cacahuete o aceite vegetal. No use margarina o mantequilla.

Nota

- No enchufe el producto a la red eléctrica si no contiene aceite en la cubeta.
- No cierre la tapa mientras la freidora esté en funcionamiento.

Fig. 2

1. Retire la tapa y enchufe la freidora a la fuente de alimentación. Gire el selector de temperatura hasta la posición deseada.
2. Cuando el aceite alcance la temperatura seleccionada, la luz verde se apagará (no añada comida hasta que el aceite alcance la temperatura seleccionada). La luz verde volverá a encenderse cuando introduzca comida en el aceite y se apagará de nuevo cuando el aceite alcance la temperatura seleccionada.
3. Cuelgue el cestillo en el borde de la cubeta (asegúrese de que el mango esté correctamente colocado y seco).
4. Ponga comida en el cestillo (los alimentos deben estar tan secos como sea posible).
5. Sumerja con cuidado el cestillo en el aceite caliente (el aceite podría crepitar cuando fría los alimentos).
6. Cuando los alimentos estén listos, extraiga el cestillo y cuélguelo en el borde de la cubeta. Deje que los alimentos escurran el exceso de aceite.

Fig. 3

ESPAÑOL

- 7. Apague el selector de temperatura y desconecte la freidora. Deje que se enfríe durante al menos 2-3 horas antes de moverla o limpiarla.
- 8. Ponga los alimentos fritos en un plato cubierto con papel de cocina para eliminar el exceso de aceite.
- 9. Es importante no cerrar la tapa mientras la freidora esté en funcionamiento.

Los tiempos y temperaturas en la siguiente tabla sirven como guía y deberían ser ajustados según las cantidades o grosor de los alimentos y su preferencia.

Comida	Peso	Temperatura	Tiempo
Patatas fritas frescas	800 g	190 °C	10-12 min
Patatas fritas congeladas	800 g	190 °C	10 min
Gambas rebozadas congeladas	Para cubrir el cestillo	170 °C	3-5 min
Pescado fresco rebozado	150 g	190 °C	5-10 min
Pescado congelado rebozado	150 g	170 °C	10-15 min
Porciones pequeñas de pollo rebozado	150 g	170 °C	15-20 min
Porciones grandes de pollo rebozado	150 g	190 °C	20-30 min
Muslitos de pollo frescos rebozados	2 o 3	170 °C	15 min
Hamburguesas de terneras frescas	250 g	170 °C	2-3 min

Las hamburguesas de pollo o ternera podrían manchar el aceite y dejar un sabor que podría no desear cuando fría otros alimentos.

Comida rebozada casera

Tenga en cuenta que, si coloca la masa para rebozar húmeda en el cestillo antes de sumergirlo en el aceite, la comida podría pegarse al metal.

Este método requiere especial atención:

- Retire la tapa y enchufe la freidora a la fuente de alimentación. Gire el selector de temperatura hasta la posición deseada.

- Cuando el aceite alcance la temperatura seleccionada, la luz verde se apagará (no añada comida hasta que el aceite alcance la temperatura seleccionada). La luz verde volverá a encenderse cuando introduzca comida en el aceite y se apagará de nuevo cuando el aceite alcance la temperatura seleccionada.
- Reboce los alimentos con la masa húmeda y agítelos suavemente para retirar el exceso de rebozado.
- Sumerja con cuidado el cestillo en el aceite caliente.
- Con la ayuda de pinzas, introduzca los alimentos rebozados lentamente en el aceite.
- El aceite podría crepitar cuando fría los alimentos. Cuando estén listos, extraiga los alimentos usando el cestillo.
- La freidora cuenta con un termostato de seguridad que apaga la freidora en caso de sobrecalentamiento. Esto podría pasar si no hay suficiente aceite en la cubeta.
- No llene el cestillo en exceso, ya que podría causar una caída en la temperatura del aceite que podría dejar los alimentos grasosos o parcialmente crudos.
- La freidora estará siempre lista para ser usada si la guarda en un lugar frío, con aceite filtrado en su interior y con la tapa en su lugar.
- Cuando guarde la freidora con aceite en su interior, retire el mango del cestillo y guárdelo por separado.
- Cocine los alimentos por completo. Recuerde que la comida podría dorarse por fuera antes de estar completamente cocinada.
- Seleccione los utensilios de cocina con cuidado. No use utensilios que podrían fundirse. Los utensilios de metal son conductores del calor y deberían tener mangos aislantes.
- Cuando use utensilios de metal, tenga cuidado de no dañar las resistencias.
- Su freidora tiene una capacidad máxima para comida de 800 g. Esta cantidad dependerá del tipo de comida (ver la tabla más arriba). No llene el cestillo más allá de su mitad.
- Evite escurrir los alimentos durante mucho tiempo en el cestillo, ya que podrían hacerse blandos y perder la textura crujiente.
- Cambie el aceite cuando se vuelva marrón o lechoso.
- Si hay gotas de agua en la base de la cubeta, debe cambiar el aceite. • Cambie el aceite cada 15 usos aproximadamente.
- Todos los alimentos, especialmente los congelados y las patatas, contienen humedad. Cuando los sumerja en el aceite caliente, el agua de dichos alimentos se evaporará.
- Tenga en cuenta la comida que vaya a cocinar antes de seleccionar la temperatura del aceite. Como norma general, la comida precocinada necesita temperaturas más altas que la comida cruda.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Retire la tapa (1), el panel de control (3), el cestillo de freír (4), el filtro de impurezas (15) y la cubeta (7).

2. Vierta el aceite de la cubeta a través de muselina o papel absorbente colocado sobre un embudo en un recipiente adecuado.
3. Limpie la tapa, el filtro de impurezas, el cestillo de freír y la cubeta a mano con agua caliente y jabón. Puede lavar la cubeta en el lavavajillas. Sáquela del lavavajillas tan pronto como le sea posible y séquela por completo.
4. Limpie el panel de control con un trapo húmedo y/o papel de cocina.

Advertencia

- No sumerja el panel de control en agua.
 - Asegúrese de no dañar los cables conectados a la resistencia mientras limpia la freidora.
5. Seque todas las piezas de su freidora por completo y ponga la cubeta, el panel de control, el cestillo de freír y la tapa en sus respectivas posiciones. Cuando coloque la cubeta, asegúrese de que está en la posición correcta, con las marcas de capacidad máxima y mínima a la derecha.
 6. Puede guardar el aceite en la freidora si se asegura de que la tapa esté correctamente cerrada.

Limpieza periódica del aceite con el filtro de impurezas OilCleaner

Aproveche el filtro OilCleaner para facilitar la limpieza del aceite y de la freidora. Los restos de fritura y las impurezas se depositan en la parte inferior cuando el aceite se enfría. Extrayendo este filtro, recogemos estos restos y mantenemos el aceite limpio por más tiempo, minimizando así la mezcla de sabores.

Nota

Espere a que el aceite y la resistencia se enfríen antes de realizar este proceso.

1. Con la freidora desenchufada, retire la tapa y el cestillo y lávelos a parte.
2. Extraiga la resistencia desplazándola hacia arriba con cuidado de evitar desbordamientos.
3. Extraiga el filtro OilCleaner de la resistencia desplazándolo en el sentido de esta hacia delante.
Fig. 4
4. Lave el filtro con agua caliente y jabón y séquelo.
5. Vuelva a colocar el filtro OilCleaner en la resistencia, desplazándolo en el sentido contrario al que usó para retirarlo.
6. Introduzca la resistencia con el filtro OilCleaner en la freidora. Ya está lista para usarse.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 03031

Nombre del producto: CleanFry 1,5 L

Potencia: 1000 W

Voltaje: 220-240 V

Frecuencia: 50/60 Hz

Capacidad: 1,5 l

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.

Fabricado en China | Diseñado en España

6. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acuerdo con las normativas aplicables, el producto y/o la batería deberán desecharse de manera independiente de los residuos domésticos. Cuando este producto alcance el final de su vida útil, deberás extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

7. GARANTÍA Y SAT

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final de cualquier falta de conformidad que exista en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos que establece la normativa aplicable.

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

Si detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

Los derechos de propiedad intelectual sobre los textos de este manual pertenecen a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Quedan reservados todos los derechos. El contenido de esta publicación no podrá, ni en parte ni en su totalidad, reproducirse, almacenarse en un sistema de recuperación, transmitirse o distribuirse por ningún medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación o similar) sin la previa autorización de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Lid
2. Handle
3. Control panel
4. Basket
5. Hanging hook
6. Heating element with thermostat
7. Lacquered basket
8. Main body
9. Handles
10. Power indicator light (Red)
11. Temperature indicator light (Green)
12. Temperature knob
13. Safety control button
14. Cord storage
15. OilCleaner filter for impurities

NOTE:

The graphics in this manual are schematic representations and may not exactly match the device.

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent damage to the appliance when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

Box content

- Deep fryer
- Basket
- Frying basket
- OilCleaner Filter
- Lid
- Instruction manual

ENGLISH

- Attach the handle of the basket in its place. Note that the handle folds back and locks for storage.
- Wash the lid, basket, filter, and basket by hand with hot soapy water.
- Wipe the control panel with a damp cloth and/or kitchen paper.
- Important: do not immerse the control panel in water.
- Dry all parts of the fryer thoroughly and place the tank, filter, control panel, basket, and lid back in place. Make sure the tank is in its correct position and aligned correctly, the max/min marks should be placed to the right.

3. OPERATION

1. Remove the lid and take out the frying basket.
 2. Pour oil into the lacquered basket up to the maximum mark.
- Recommended types of oil: olive, corn, groundnut, or vegetable oil. Do not use margarine or butter.

Please note

- Do not plug the appliance into the mains supply without oil in the lacquered basket.
- You must not close the lid while you are using the fryer.

Fig. 2

1. Remove the lid and plug the fryer into the mains supply. Turn the temperature knob to the desired position.
 2. When the oil reaches the desired temperature, the green indicator light will turn off (do not add food until the selected temperature has been reached). The green indicator light will light up again when food is placed in the oil but will turn off when the oil reaches the selected temperature again.
 3. Hang the basket on the side of the lacquered basket (make sure the handle is locked into place and dry).
 4. Place food in the frying basket (food should be as dry as possible).
 5. Carefully lower the frying basket into the hot oil (the oil may spit as it fries the foodstuffs).
 6. When the foodstuffs are ready, raise and place the frying basket in its resting position on the side of the lacquered basket. Let it drain the foodstuffs.
- Fig. 3
8. Turn the temperature knob off and unplug the fryer. Allow it to cool down for at least 2-3 hours before moving or cleaning it.
 9. Place the foodstuffs in a dish covered with kitchen paper to remove any excess oil.
 10. It is important not to close the lid while the fryer is being used.

The following frying times and temperatures are intended as a guide and should be adjusted to suit different quantities or thickness after your own taste.

Food	Weight	Temperature	Time
Fresh chips	800 g	190 °C	10-12 min
Frozen chips	800 g	190 °C	10 min
Frozen scampi	To cover the basket	170 °C	3-5 min
Fresh battered fish	150 g	190 °C	5-10 min
Frozen battered fish	150 g	170 °C	10-15 min
Small portions of battered chicken	150 g	170 °C	15-20 min
Large portions of battered chicken	150 g	190 °C	20-30 min
Fresh battered chicken drumsticks	2 or 3	170 °C	15 min
Beef burgers (100 % meat)	250 g	170 °C	2-3 min

Chicken and beef burgers can taint the oil, leaving some taste that you may not want when frying other foodstuffs.

Home battered food

Take into account that if wet batter is placed in the basket prior to cooking, the food may stick to the metal.

This method requires extreme care:

- Remove the lid and plug the fryer into the mains supply. Turn the temperature knob to the desired position.
- When the oil reaches the desired temperature, the green light will turn off (do not add food until the selected temperature has been reached). The green light will light up again when food is placed in the oil but will turn off when the oil reaches the selected temperature again.
- Coat the food in wet batter and shake it slightly to remove the excess of batter.
- Carefully lower the frying basket into the hot oil.
- Using tongs, lower the battered foodstuffs slowly into the oil.
- The oil may spit as food is added into it. Once ready, take the foodstuffs out using the frying basket.
- The fryer has a safety thermostat that switches the fryer off in case of overheating. This may happen if there is not enough oil in the tank.
- Do not overload the basket, as it may cause a drop in the temperature of the oil that may leave the food greasy or undercooked.

ENGLISH

- The fryer will always be ready to use if it is stored with cooled and filtered oil inside, and the lid in place.
- When storing your fryer with oil inside, remove the handle and store it separately.
- Cook your food thoroughly. Remember that food may start to turn golden brown before it has been completely cooked.
- Select your cooking utensils with care. Do not use utensils that may melt. Metal utensils become hot and should have insulated handles.
- When using metal utensils, take care not to damage the heating element.
- Your fryer has a maximum capacity for food of 800 g. This depends on food type (see the table above for more information). Do not fill more than half of the frying basket.
- Avoid draining food too long in the frying basket, as it may become soft and lose its crispness.
- Change the oil when it becomes brown or milky.
- If there are water droplets on the base of the lacquered basket, the oil should be changed. Change the oil in your appliance after approximately 15 uses.
- All food items, particularly frozen food and potatoes, contain moisture. When lowered into the hot oil, the water in the food turns to steam and escapes.
- Take into account the food to be cooked before selecting the frying temperature. As a general guide, pre-cooked food needs a higher cooking temperature than raw food.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

1. Remove the lid (1), control panel (3), frying basket (4), filter (15) and tank (7).
2. Pour out the oil in the tank through fine muslin or absorbent paper placed over a funnel into a suitable container.
3. Wash the lid, basket, filter, and tank by hand with hot soapy water. The basket is dishwasher safe. Take it out of the dishwasher as soon as possible and dry it thoroughly.
4. Wipe the control panel with a damp cloth and/or kitchen paper.

Warning

- Do not immerse the control panel in water.
 - Make sure the wires connected to the heating element are not damaged while cleaning.
5. Dry all parts of your fryer thoroughly and place the basket, control panel, frying basket, and lid back in place. When placing the basket, make sure it is placed correctly, with the max/min marks to the right.
 6. You may keep oil in the fryer if you make sure that the lid is properly closed.

Regular cleaning of the oil with the OilCleaner filter

Use the OilCleaner filter to clean the oil and the fryer easily. The remainders from the foodstuffs

will sink when the oil cools down. If you use the filter, you will be able to remove the remainders, keeping the oil clean longer and minimising the appearance of undesired flavours.

Please note

Wait until the oil and the heating element are completely cold before proceeding as follows:

1. Unplug the fryer, remove the lid and the frying basket, and clean them separately.
2. Remove the heating element raising it carefully to prevent the oil from overflowing.
3. Separate the OilCleaner filter from the heating element.
4. Fig. 4
5. Clean filter with hot water and soap and dry it.
6. Attach the OilCleaner filter to the heating element, sliding it in the opposite direction.
7. Put the heating element with the OilCleaner filter in the fryer. Ready to use.

5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 03031

Product name: CleanFry 1.5 l

Power: 1000 W

Voltage: 220-240 V

Frequency: 50/60 Hz

Capacity: 1.5 l

Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.

Made in China | Designed in Spain

6. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or batteries must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the cells/batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

7. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.

It is recommended that repairs be carried out by qualified personnel.

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

The intellectual property rights over the texts in this manual belong to CECOTEC INNOVACIONES, S.L. All rights reserved. The contents of this publication may not, in whole or in part, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted, or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying, recording or similar) without the prior authorization of CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Couvercle
2. Poignée
3. Panneau de contrôle
4. Panier
5. Crochet
6. Résistance avec thermostat
7. Cuve émaillée
8. Unité principale
9. Poignées
10. Témoin On/Off (rouge)
11. Témoin de température (vert)
12. Sélecteur de température
13. Bouton de sécurité
14. Stockage pour le câble
15. Filtre anti-impuretés OilCleaner

NOTE :

Les graphiques de ce manuel sont des représentations schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à ceux du produit.

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

Contenu de la boîte

- Friteuse avec huile
- Cuve
- Panier de friture
- Filtre OilCleaner
- Couvercle
- Manuel d'instructions

- Installez la poignée du panier. La poignée peut être pliée vers l'intérieur afin de la stocker.
- Nettoyez le couvercle, le panier, le filtre anti-impuretés et la cuve à main et avec de l'eau chaude et du savon.
- Nettoyez le panneau de contrôle avec un chiffon humide ou du papier essuie-tout.
- Important : ne submergez pas le panneau de contrôle dans l'eau.
- Sortez toutes les pièces de la friteuse puis placez la cuve, le filtre anti-impuretés, le panneau de contrôle et le couvercle dans leurs respectives positions. Veuillez vous assurer que la cuve a été bien installée. Les marques de capacité minimale et maximale doivent se trouver à droite.

3. FONCTIONNEMENT

1. Ouvrez le couvercle et retirez le panier de friture.
2. Versez de l'huile dans la cuve jusqu'à atteindre la marque de capacité maximale.
- Il est recommandé d'utiliser les huiles suivantes : huile d'olive, huile de maïs, huile d'arachide ou huile végétale. N'utilisez ni de la margarine ni de beurre.

Note

- Ne branchez pas le produit sur la prise de courant s'il n'y a pas d'huile dans la cuve.
- Ne fermez pas le couvercle lorsque la friteuse est en fonctionnement.

Img. 2

1. Ouvrez le couvercle et branchez la friteuse sur une prise de courant. Tournez le sélecteur de température jusqu'à la position souhaitée.
2. Lorsque l'huile atteint la température sélectionnée, le témoin vert s'éteint (n'ajoutez pas d'aliments avant que l'huile n'ait atteint la température sélectionnée). Le témoin vert s'allume lorsque vous mettez de la nourriture dans l'huile et s'éteint à nouveau lorsque l'huile atteint la température sélectionnée.
3. Accrochez le panier sur le bord de la cuve (assurez-vous que la poignée est correctement positionnée et sèche).
4. Ajoutez de la nourriture au panier (la nourriture doit être aussi sèche que possible).
5. Trempez doucement le panier dans l'huile chaude (l'huile pourrait éclabousser lors du processus de friture).
6. Une fois les aliments frits, sortez le panier et accrochez-le sur le bord de la cuve. Laissez les aliments écouler l'excédent d'huile.

Img. 3

7. Éteignez le sélecteur de température, puis débranchez la friteuse. Laissez-la refroidir au moins 2-3 heures avant de la bouger ou de la nettoyer.
8. Placez les aliments frits sur une assiette couverte avec du papier essuie-tout, comme cela, le papier absorbe l'excès d'huile.
9. Veuillez ne pas fermer le couvercle lorsque la friteuse est en fonctionnement.

Les durées et températures indiquées dans le tableau suivant servent de guide et doivent être ajustées en fonction des quantités ou de l'épaisseur des aliments et de vos préférences.

Aliments	Poids	Température	Temps
Frites fraîches	800 g	190 °C	10-12 min
Frites congelées	800 g	190 °C	10 min
Crevettes panés congelés	Pour remplir tout le panier	170 °C	3-5 min
Poisson frais pané	150 g	190 °C	5-10 min
Poisson pané congelé	150 g	170 °C	10-15 min
Petites portions de poulet pané	150 g	170 °C	15-20 min
Grandes portions de poulet pané	150 g	190 °C	20-30 min
Cuisses de poulet frais panées	2 ou 3	170 °C	15 min
Hamburger frais au bœuf	250 g	170 °C	2-3 min

Les hamburgers au poulet ou au bœuf peuvent tacher l'huile et laisser un goût qui n'est pas forcément souhaité lors de la friture d'autres aliments.

Panure faite maison

Veuillez noter que si vous placez la pâte à paner humide dans le panier avant de la tremper dans l'huile, les aliments pourraient coller au métal.

Cette méthode exige d'une attention particulière :

- Ouvrez le couvercle et branchez la friteuse sur une prise de courant. Tournez le sélecteur de température jusqu'à la position souhaitée.
- Lorsque l'huile atteint la température sélectionnée, le témoin vert s'éteint (n'ajoutez pas d'aliments avant que l'huile n'ait atteint la température sélectionnée). Le témoin vert s'allume lorsque vous mettez de la nourriture dans l'huile et s'éteint à nouveau lorsque l'huile atteint la température sélectionnée.
- Panez les aliments avec la pâte humide et secouez-les doucement afin de retirer l'excès de panure.
- Trempez doucement le panier dans l'huile.

- À l'aide des pinces, mettez les aliments panés tout lentement dans l'huile.
- L'huile pourrait éclabousser lors du processus de friture. Une fois frits, extrayez-les en soulevant le panier.
- La friteuse dispose d'un thermostat de sécurité qui l'éteint en cas de surchauffe. Cela peut survenir s'il n'y a pas assez d'huile dans la cuve.
- Ne remplissez pas trop le panier, car cela pourrait provoquer une baisse de la température de l'huile qui pourrait laisser les aliments gras ou partiellement crus.
- La friteuse sera toujours prête à l'emploi si vous la conservez dans un endroit froid, avec de l'huile filtrée à l'intérieur et le couvercle en place.
- Lorsque vous rangez la friteuse avec de l'huile à l'intérieur, retirez la poignée du panier et rangez-la séparément.
- Faites cuire les aliments complètement. N'oubliez pas que les aliments peuvent brunir à l'extérieur avant d'être complètement cuits.
- Utilisez de bons ustensiles de cuisine. N'utilisez pas d'ustensiles qui pourraient fondre. Les ustensiles en métal sont conducteurs de chaleur et doivent disposer de poignées isolantes.
- Lorsque vous utilisez des ustensiles métalliques, veillez à ne pas endommager les résistances.
- La capacité maximale de cette friteuse est de 800 g. Cette quantité dépendra du type de nourriture (voir le tableau ci-dessus). Ne remplissez pas le panier au-delà de sa moitié.
- Évitez d'égoutter les aliments pendant une longue période dans le panier, car ils pourraient devenir mous et perdre leur texture croustillante.
- Changez l'huile lorsqu'elle devient brune ou laiteuse.
- S'il y a des gouttes d'eau à la base de la cuve, l'huile doit être changée. Changez l'huile toutes les 15 utilisations approximativement.
- Tous les aliments possèdent de l'humidité, surtout ceux qui sont congelés et les pommes de terre. Lorsqu'ils sont trempés dans l'huile chaude, l'eau contenue dans ces aliments s'évapore.
- Tenez en compte les caractéristiques des aliments que vous allez cuire avant de choisir la température de l'huile. Normalement, les aliments précuits nécessitent des températures plus élevées que les aliments crus.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Ouvrez le couvercle (1), le panneau de contrôle (3), le panier de frite (4), le filtre anti-impuretés (15) et la cuve (7).
2. Versez l'huile de la cuve au travers d'une mousseline ou du papier essuie-tout placés au-dessus d'un entonnoir dans un récipient approprié.
3. Nettoyez le couvercle, le panier, le filtre anti-impuretés et la cuve à main et avec de l'eau chaude et du savon. La cuve convient pour le lave-vaisselle. Retirez-la du lave-vaisselle dès que possible et séchez-la complètement.

4. Nettoyez le panneau de contrôle avec un chiffon humide ou du papier essuie-tout.

Avertissement

- Ne submergez pas le panneau de contrôle dans l'eau.
 - Assurez-vous de ne pas abîmer les câbles connectés à la résistance lors du nettoyage de la friteuse.
5. Sortez toutes les pièces de la friteuse puis placez la cuve, le filtre anti-impuretés, le panneau de contrôle et le couvercle dans leurs respectives positions. Veuillez vous assurer que la cuve a été bien installée. Les marques de capacité minimale et maximale doivent se trouver à droite.
 6. Vous pouvez conserver l'huile dans la friteuse si vous vous assurez que le couvercle est bien fermé.

Nettoyage périodique de l'huile avec le filtre anti-impuretés OilCleaner

Utilisez le filtre OilCleaner pour nettoyer l'huile et la friteuse. Les résidus de friture et les impuretés se déposent au fond lorsque l'huile refroidit. En retirant ce filtre, nous recueillons ces restes et gardons l'huile propre plus longtemps, ce qui minimise le mélange des saveurs.

Note

Attendez à ce que l'huile et la résistance refroidissent avant d'effectuer ce processus.

1. Étant la friteuse ébranchée, retirez le couvercle et le panier et lavez-les séparément.
2. Extrayez la résistance en la déplaçant vers le haut, en prenant soin d'éviter tout débordement.
3. Retirez le filtre OilCleaner de la résistance en le déplaçant vers l'avant, dans la direction de la résistance.

4. Lavez le filtre avec de l'eau chaude et du savon, puis séchez-le.
5. Remettez le filtre OilCleaner sur la résistance en le déplaçant dans le sens opposé à celui utilisé pour le retirer.
6. Introduisez la résistance avec le filtre OilCleaner installé dans la friteuse. La friteuse est donc prête à l'emploi.

5. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 03031

Nom du produit : CleanFry 1,5 L

Puissance : 1000 W

Voltage : 220-240 V

FRANÇAIS

Fréquence : 50/60 Hz

Capacité : 1,5 L

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans notification préalable afin d'améliorer la qualité du produit.

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

6. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce symbole indique que, conformément à la réglementation en vigueur, le produit et/ou la batterie doivent être éliminés séparément des déchets municipaux. Lorsque ce produit atteint la fin de sa vie utile, vous devez retirer les piles ou batteries et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales.

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous débarrasser de vos appareils électriques et électroniques et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

Le respect des lignes directrices susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

7. GARANTIE ET SAV

Cecotec est responsable envers l'utilisateur final ou le consommateur de tout défaut de conformité existant au moment de la livraison du produit dans les termes, conditions et délais établis par la réglementation applicable.

Il est recommandé que les réparations soient effectuées par du personnel qualifié.

Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec au +34 9 63 21 07 28.

8. COPYRIGHT

Les droits de propriété intellectuelle des textes de ce manuel appartiennent à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tous droits réservés. Le contenu de cette publication ne peut être, en totalité ou en partie, reproduit, stocké dans un système de récupération de données, transmis ou distribué par quelque moyen que ce soit (électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou similaire) sans l'autorisation préalable de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Deckel
2. Griff
3. Bedienfeld
4. Frittierkorb
5. Haken
6. Widerstand mit Thermostat
7. Glasierter Innentopf
8. Hauptgehäuse
9. Griffe
10. Ein/Aus-Licht (rot)
11. Temperaturleuchte (Grün)
12. Temperaturwähler
13. Sicherheitstaste
14. Aufbewahrung für das Kabel
15. OilCleaner Verunreinigungsfilter

HINWEIS:

Die Grafiken in dieser Bedienungsanleitung sind schematische Darstellungen und entsprechen möglicherweise nicht genau dem Gerät.

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie es später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

Vollständiger Inhalt

- Ölfriteuse
- Innentopf
- Frittierkorb
- OilCleaner Filter
- Deckel
- Diese Bedienungsanleitung

- Setzen Sie den Griff des Frittierkorbs auf. Der Griff kann zur Aufbewahrung nach innen geklappt werden.
- Reinigen Sie Deckel, Korb, Schmutzsieb und Eimer von Hand mit heißer Seifenlauge.
- Reinigen Sie das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch und/oder Küchenpapier.
- Wichtig: Tauchen Sie das Bedienfeld nicht in Wasser ein.
- Trocknen Sie alle Teile der Fritteuse vollständig ab und setzen Sie die Schüssel, den Filter, das Bedienfeld, den Korb und den Deckel in ihre jeweiligen Positionen. Vergewissern Sie sich, dass die Küvette in der richtigen Position steht; die Markierungen für die minimale und maximale Kapazität sollten sich auf der rechten Seite befinden.

3. BEDIENUNG

1. Nehmen Sie den Deckel ab und entfernen Sie den Frittierkorb.
 2. Füllen Sie Öl in den Tank, bis das Signal für die maximale Kapazität erreicht ist.
- Empfohlene Ölsorten: Olivenöl, Maisöl, Erdnussöl oder Pflanzenöl. Verwenden Sie keine Margarine oder Butter.

Hinweis

- Schließen Sie das Produkt nicht an das Stromnetz an, wenn sich kein Öl in der Behälter befindet.
- Schließen Sie den Deckel nicht, während die Fritteuse in Betrieb ist.

Abb. 2

1. Entfernen Sie die Abdeckung und schließen Sie die Fritteuse an die Stromversorgung an. Drehen Sie den Temperaturwähler in die gewünschte Stellung.
2. Wenn das Öl die gewählte Temperatur erreicht hat, erlischt das grüne Licht (geben Sie keine Lebensmittel hinzu, bis das Öl die gewählte Temperatur erreicht hat). Das grüne Licht leuchtet wieder auf, wenn Sie Lebensmittel in das Öl geben, und schaltet sich wieder aus, wenn das Öl die gewählte Temperatur erreicht hat.
3. Hängen Sie den Gareinsatz an den Rand des Eimers (achten Sie darauf, dass der Griff richtig positioniert und trocken ist).
4. Legen Sie Futter in den Korb (das Futter sollte möglichst trocken sein).
5. Tauchen Sie den Korb vorsichtig in das heiße Öl ein (das Öl kann beim Frittieren der Speisen knistern).
6. Wenn das Essen fertig ist, nehmen Sie den Korb ab und hängen ihn an den Rand des Eimers. Lassen Sie die Speisen das überschüssige Öl abtropfen.

Abb. 3

7. Schalten Sie den Temperaturwähler aus und ziehen Sie den Netzstecker der Fritteuse. Lassen Sie das Gerät mindestens 2-3 Stunden abkühlen, bevor Sie es bewegen oder reinigen.

8. Legen Sie das Frittiergut auf einen mit Küchenpapier ausgelegten Teller, um überschüssiges Öl zu entfernen.
9. Es ist wichtig, dass Sie den Deckel nicht schließen, während die Fritteuse läuft.

Die Zeiten und Temperaturen in der folgenden Tabelle dienen als Richtwerte und sollten je nach Menge oder Dicke der Speisen und Ihren Vorlieben angepasst werden.

Lebensmittel	Gewicht	Temperatur	Zeit
FrISChe Pommes Frites	800 g	190 °C	10-12 min
Tiefgefrorenes Pommes Frites	800 g	190 °C	10 Min
Tiefgefrorene, panierte Garnelen	Bis der Korb Gareinsatz ist	170 °C	3-5 Min
FrISCh paniertes Fisch	150 g	190 °C	5-10 Min
Gefrorener paniertes Fisch	150 g	170 °C	10-15 min
Kleine Portionen panierte Hähnchen	150 g	170 °C	15-20 Minuten
Große Portionen panierte Hähnchen	150 g	190 °C	20-30 Min
FrISCh panierte Hähnchenkeulen	2 oder 3	170 °C	15 Min
FrISChe Hamburger aus Kalbfleisch	250 g	170 °C	2-3 Min

Hähnchen- oder Rindfleisch-Burger können das Öl verfärben und einen Geschmack hinterlassen, der beim Frittieren anderer Lebensmittel möglicherweise nicht erwünscht ist.

Hausgemachte Semmelbrösel

Beachten Sie, dass, wenn Sie den nassen Teig in den Korb geben, bevor Sie ihn in das Öl tauchen, das Essen am Metall haften bleiben könnte.

Diese Methode erfordert besondere Aufmerksamkeit:

- Entfernen Sie die Abdeckung und schließen Sie die Fritteuse an die Stromversorgung an. Drehen Sie den Temperatürwähler in die gewünschte Stellung.
- Wenn das Öl die gewählte Temperatur erreicht hat, erlischt das grüne Licht (geben Sie

keine Lebensmittel hinzu, bis das Öl die gewählte Temperatur erreicht hat). Das grüne Licht leuchtet wieder auf, wenn Sie Lebensmittel in das Öl geben, und schaltet sich wieder aus, wenn das Öl die gewählte Temperatur erreicht hat.

- Bestreichen Sie die Lebensmittel mit dem feuchten Teig und schütteln Sie sie vorsichtig, um überschüssigen Teig zu entfernen.
- Tauchen Sie den Korb vorsichtig in das heiße Öl ein.
- Führen Sie das panierte Lebensmittel mit Hilfe einer Pinzette langsam in das Öl ein.
- Das Öl kann beim Frittieren knistern. Wenn sie fertig sind, entnehmen Sie die Speisen mit Hilfe des Korbes.
- Die Fritteuse hat einen Sicherheitsthermostat, der die Fritteuse bei Überhitzung abschaltet. Dies kann passieren, wenn sich nicht genügend Öl im Behälter befindet.
- Füllen Sie den Korb nicht zu voll, da dies zu einem Abfall der Öltemperatur führen kann, der die Speisen fettig oder teilweise roh werden lässt.
- Die Fritteuse ist immer einsatzbereit, wenn Sie sie an einem kalten Ort, mit gefiltertem Öl im Inneren und mit aufgesetztem Deckel lagern.
- Wenn Sie die Fritteuse mit Öl im Inneren lagern, nehmen Sie den Griff vom Korb ab und lagern ihn separat.
- Garen Sie die Speisen vollständig. Denken Sie daran, dass Lebensmittel außen braun werden können, bevor sie vollständig gegart sind.
- Wählen Sie Küchenutensilien sorgfältig aus. Verwenden Sie keine Utensilien, die schmelzen könnten. Metallutensilien sind wärmeleitend und sollten isolierende Griffe haben.
- Achten Sie bei der Verwendung von Metallutensilien darauf, die Widerstände nicht zu beschädigen.
- Seine Fritteuse hat ein maximales Fassungsvermögen von 800 g. Dieser Betrag ist abhängig von der Art des Lebensmittels (siehe Tabelle oben). Füllen Sie den Korb nicht über seine Hälfte.
- Vermeiden Sie es, die Lebensmittel lange im Korb abtropfen zu lassen, da sie sonst weich werden und ihre knusprige Konsistenz verlieren.
- Wechseln Sie das Öl, wenn es braun oder milchig wird.
- Wenn sich am Boden des Eimers Wassertropfen befinden, muss das Öl gewechselt werden. • Wechseln Sie das Öl etwa alle 15 Benutzungen.
- Alle Lebensmittel, insbesondere Tiefkühlkost und Kartoffeln, enthalten Feuchtigkeit. Wenn sie in das heiße Öl getaucht werden, verdampft das Wasser in diesen Lebensmitteln.
- Berücksichtigen Sie die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, bevor Sie die Temperatur des Öls wählen. Generell gilt, dass vorgekochte Lebensmittel höhere Temperaturen benötigen als rohe Lebensmittel.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

1. Entfernen Sie die Abdeckung (1), das Bedienfeld (3), den Frittierkorb (4), den Schmutzfilter (15) und die Pfanne (7).

2. Gießen Sie das Öl aus der Schale durch Musselin oder Papiertücher, die über einen Trichter gelegt wurden, in ein geeignetes Gefäß.
3. Reinigen Sie Deckel, Filter, Frittierkorb und Eimer von Hand mit heißes Wasser und Seife. Sie können den Behälter in der Spülmaschine waschen. Nehmen Sie es so schnell wie möglich aus der Spülmaschine und trocknen Sie es vollständig ab.
4. Reinigen Sie das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch und/oder Küchenpapier.

Hinweis

- Tauchen Sie das Bedienfeld nicht in Wasser ein.
 - Achten Sie darauf, dass Sie beim Reinigen der Fritteuse die mit dem Heizelement verbundenen Kabeln nicht beschädigen.
5. Trocknen Sie alle Teile Ihrer Fritteuse vollständig ab und legen Sie die Pfanne, das Bedienfeld, den Frittierkorb und den Deckel in ihre jeweiligen Positionen. Achten Sie beim Aufsetzen der Küvette auf die richtige Position, mit der Markierung für die maximale und minimale Kapazität auf der rechten Seite.
 6. Sie können das Öl in der Fritteuse aufbewahren, wenn Sie darauf achten, dass der Deckel richtig geschlossen ist.

Regelmäßige Reinigung des Öls mit dem Verunreinigungsfilter OilCleaner

Nutzen Sie den OilCleaner-Filter, um die Reinigung des Öls und der Fritteuse zu erleichtern. Frittierrückstände und Verunreinigungen setzen sich beim Abkühlen des Öls am Boden ab. Durch das Entfernen dieses Filters sammeln wir diese Reste und halten das Öl länger sauber, wodurch die Vermischung von Aromen minimiert wird.

Hinweis

Hinweis: Warten Sie, bis das Öl und der Widerstand abgekühlt sind, bevor Sie diesen Vorgang durchführen.

1. Entfernen Sie bei ausgesteckter Fritteuse den Deckel und den Korb und waschen Sie sie getrennt.
2. Entfernen Sie den Widerstand, indem Sie ihn nach oben bewegen, wobei Sie darauf achten, dass er nicht überläuft.
3. Entfernen Sie den OilCleaner-Filter vom Heizelement, indem Sie ihn nach vorne in Richtung Heizelement schieben.
4. Abb. 4
5. Waschen Sie den Filter mit heißem Wasser und Seife und trocknen Sie ihn.
6. Setzen Sie den OilCleaner wieder auf das Heizelement, indem Sie ihn in die entgegengesetzte Richtung bewegen, als Sie ihn abgenommen haben.
7. Setzen Sie das Heizelement mit dem OilCleaner-Filter in die Fritteuse ein. Es ist jetzt einsatzbereit.

5. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 03031

Produktname: CleanFry 1,5 L

Leistung: 1000 W

Spannung: 220-240 V

Frequenz: 50/60 Hz

Fassungsvermögen: 1,5 l

Die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

6. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Haushaltsabfall entsorgt werden muss. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, sollten Sie die Batterien/Akkus entfernen und es zu einer von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstelle bringen.

Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und / oder ihre Akkus zu erhalten.

Die Einhaltung der oben genannten Leitlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

7. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem Endnutzer oder Verbraucher für jegliche Konformitätsmängel, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bestehen, gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen.

Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten in dieser Bedienungsanleitung liegen bei CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Veröffentlichung darf ohne vorherige Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. weder ganz noch teilweise vervielfältigt, in einem Wiederherstellungssystem gespeichert, übertragen oder verbreitet werden (elektronisch, mechanisch, Fotokopie, Aufzeichnung oder ähnliches).

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Coperchio
2. Manico
3. Pannello di controllo
4. Cestello interno
5. Gancio
6. Resistenza con termostato
7. Vaschetta smaltata
8. Struttura principale
9. Manici
10. Luce On/Off (Rossa)
11. Luce della temperatura (Verde)
12. Manopola della temperatura
13. Tasto di sicurezza
14. Conservazione del cavo
15. Filtro OilCleaner

NOTA:

Le immagini di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente all'apparecchio.

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio qualora fosse necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della scatola

- Friggitrice ad olio
- Vaschetta
- Cestello per friggere
- Filtro OilCleaner
- Coperchio
- Il presente manuale di istruzioni

- Collocare il manico del cestello per friggere al suo posto. Il manico potrebbe doppiarsi verso l'interno per la sua conservazione.
- Pulire il coperchio, cestello, il filtro delle impurità e la vaschetta a mano con acqua calda e sapone.
- Pulire il pannello di controllo con un panno umido e/o carta da cucina.
- Importante: non sommergere il pannello di controllo in acqua.
- Asciugare completamente tutte le parti della friggitrice e mettere la ciotola, il filtro, il pannello di controllo, il cestello e il coperchio nelle rispettive posizioni. Accertarsi che la vaschetta sia in posizione corretta; gli indicatori di capacità minima e massima devono essere collocati a destra.

3. FUNZIONAMENTO

1. Rimuovere il coperchio ed estrarre il cestello per friggere.
2. Versare l'olio nel serbatoio fino a raggiungere il segnale di massima capacità.
- Tipi di olio raccomandati: olio d'oliva, olio di mais, olio di arachidi o olio vegetale. Non utilizzare margarina o burro.

Nota bene

- Non collegare il prodotto alla rete elettrica se non c'è olio nella vaschetta.
- Non chiudere il coperchio mentre la friggitrice è in funzione.

Fig. 2

1. Togliere il coperchio e collegare la friggitrice all'alimentazione. Girare la manopola della temperatura fino alla posizione desiderata.
2. Quando l'olio raggiunge la temperatura selezionata, la spia verde si spegne (non aggiungere cibo fino a quando l'olio non raggiunge la temperatura selezionata). La luce verde si riaccenderà quando si mette del cibo nell'olio e si spegnerà di nuovo quando l'olio raggiunge la temperatura selezionata.
3. Appendere il cestino sul bordo del secchio (accertarsi che il manico sia posizionato correttamente e asciutto).
4. Collocare il cibo nel cestello (gli alimenti devono essere il più asciutti possibile).
5. Immergere con cura il cestello nell'olio caldo (l'olio può crepitare quando si frigge il cibo).
6. Quando gli alimenti sono pronti, estrarre il cestello e appenderlo sul bordo della vaschetta. Lasciare che gli alimenti scolano tutto l'olio.

Fig. 3

7. Spegnerne il selettore della temperatura e staccare la spina della friggitrice. Lasciare raffreddare per almeno 2-3 ore prima di spostarsi o pulire.
8. Collocare gli alimenti fritti su un piatto coperto con carta da cucina per eliminare l'olio in eccesso.

ITALIANO

9. È importante non chiudere il coperchio mentre la friggitrice è in funzione.

I tempi e le temperature indicati nella seguente tabella servono da guida e devono essere regolati in base alle quantità o allo spessore degli alimenti e alle vostre preferenze.

Alimenti	Peso	Temperatura	Tempo
Patatine fritte fresche	800 g	190 °C	10-12 min
Patatine fritte congelate	800 g	190 °C	10 min
Gamberi impanati congelati	Per coprire il cestello	170 °C	3-5 min
Pesce fresco impanato	150 g	190 °C	5-10 min
Pesce congelato impanato	150 g	170 °C	10-15 min
Piccole porzioni di pollo in pastella	150 g	170 °C	15-20 min
Grandi porzioni di pollo in pastella	150 g	190 °C	20-30 min
Coscette di pollo freschi impanati	2 o 3	170 °C	15 min
Hamburger di vitello freschi	250 g	170 °C	2-3 min

Gli hamburger di pollo o di manzo possono macchiare l'olio e lasciare un sapore che potrebbe non essere desiderato quando si friggono altri alimenti.

Cibo impanato fatto in casa

Tenere in considerazione che se si colloca l'impasto per impanare umido nel cestello prima di immergerlo nell'olio il cibo potrebbe attaccarsi al metallo.

Questo metodo richiede un'attenzione particolare:

- Togliere il coperchio e collegare la friggitrice all'alimentazione. Girare la manopola della temperatura fino alla posizione desiderata.
- Quando l'olio raggiunge la temperatura selezionata, la spia verde si spegne (non aggiungere cibo fino a quando l'olio non raggiunge la temperatura selezionata). La luce verde si riaccenderà quando si mette del cibo nell'olio e si spegnerà di nuovo quando l'olio raggiunge la temperatura selezionata.

- Rivestire il cibo con la pastella umida e scuotere delicatamente per rimuovere la pastella in eccesso.
- Immergere con cura il cestino nell'olio caldo.
- Con l'aiuto di pinze, introdurre gli alimenti impanati lentamente nell'olio.
- Avvertenza: l'olio può schizzare durante la frittura. Quando sono pronti, rimuovere il cibo con il cestello.
- La friggitrice è dotata di un termostato di sicurezza che spegne la friggitrice in caso di surriscaldamento. Questo potrebbe accadere se non c'è abbastanza olio nella vaschetta.
- Non riempire eccessivamente il cestino, in quanto ciò potrebbe causare un abbassamento della temperatura dell'olio che potrebbe lasciare il cibo unto o parzialmente crudo.
- La friggitrice sarà sempre pronta per l'uso se la si conserva in un luogo freddo, con l'olio filtrato all'interno e il coperchio in posizione.
- Quando si conserva la friggitrice con l'olio all'interno, togliere il manico dal cestello e conservarlo separatamente.
- Cucinare gli alimenti completamente. Ricordare che il cibo può rosolare all'esterno prima di essere completamente cotto.
- Selezionare con cura gli utensili da cucina. Non utilizzare utensili che potrebbero sciogliersi. Gli utensili in metallo sono conduttivi al calore e dovrebbero avere impugnature isolanti.
- Quando si utilizzano utensili in metallo, fare attenzione a non danneggiare le resistenze.
- La sua friggitrice ha una capacità massima di 800 g. Questa quantità dipenderà dal tipo di cibo (vedi tabella sopra). Non riempire il cestino oltre la sua metà.
- Evitate di sgocciolare a lungo il cibo nel cestino, perché potrebbe diventare morbido e perdere la sua consistenza croccante.
- Cambiare l'olio quando diventa marrone o lattiginoso.
- Se ci sono gocce d'acqua alla base del secchio, l'olio deve essere cambiato. Cambiare l'olio circa ogni 15 utilizzi.
- Tutti gli alimenti, soprattutto quelli surgelati e le patate, contengono umidità. Quando si immerge nell'olio caldo, l'acqua di questi alimenti evapora.
- Considerare il cibo da cucinare prima di scegliere la temperatura dell'olio. Come regola generale, i cibi precotti hanno bisogno di temperature più elevate rispetto agli alimenti crudi.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Rimuovere il coperchio (1), il pannello di controllo (3), il cestello per friggere (4), il filtro antisporco (15) e la vaschetta (7).
2. Versare l'olio dalla vaschetta attraverso la mussola o la carta da cucina posti sopra un imbuto in un contenitore adatto.
3. Pulire a mano il coperchio, il filtro, il cestello per friggere e la vaschetta con acqua calda e sapone. La vaschetta è lavabile in lavastoviglie. Togliero dalla lavastoviglie il prima possibile e asciugarlo completamente.

4. Pulire il pannello di controllo con un panno umido e/o carta da cucina.

Avvertenza

- Non sommergere il pannello di controllo in acqua.
 - Assicurarsi di non danneggiare i fili collegati all'elemento riscaldante durante la pulizia della friggitrice.
5. Asciugare completamente tutte le parti della friggitrice e mettere la vaschetta, il pannello di controllo, il cestello per friggere e il coperchio nelle rispettive posizioni. Quando si posiziona la vaschetta, assicurarsi che sia in posizione corretta, con i segni di capacità massima e minima capacità sulla destra.
 6. È possibile conservare l'olio nella friggitrice se il coperchio è ben chiuso.

Pulizia periodica dell'olio con il filtro per le impurità OilCleaner

Con il filtro OilCleaner per rendere facile la pulizia dell'olio e della friggitrice. I residui di frittura e le impurità si depositano sul fondo quando l'olio si raffredda. Togliendo questo filtro, raccogliamo questi resti e manteniamo l'olio pulito più a lungo, riducendo così al minimo la miscelazione dei sapori.

Nota bene

Attendere che l'olio e la resistenza si raffreddino prima di eseguire questo processo.

1. Con la friggitrice staccata, togliere il coperchio e il cestello e lavarli separatamente.
2. Rimuovere la resistenza spostandola verso l'alto, facendo attenzione a non traboccare.
3. Rimuovere il filtro OilCleaner dalla resistenza spostandolo in avanti.
Fig. 4
4. Lavare il filtro con acqua calda e sapone e asciugarlo.
5. Collocare nuovamente il filtro OilCleaner sulla resistenza, spostandolo in senso antiorario a quella usata per rimuoverlo.
6. Inserire la resistenza con il filtro OilCleaner nella friggitrice. Sarà pronta all'uso.

5. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 03031

Nome del prodotto: CleanFry 1,5 L

Potenza: 1000 W

Tensione: 220-240 V

Frequenza: 50/60 Hz

Capacità: 1,5 l

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previa notifica per migliorare la qualità del prodotto.

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

6. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o le pile/batterie devono essere smaltite separatamente dai rifiuti domestici. Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.

Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le pile/batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

Il rispetto di queste linee guida aiuterà a proteggere l'ambiente.

7. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

Cecotec sarà responsabile nei confronti dell'utente finale o del consumatore per qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna del prodotto nei termini, condizioni e scadenze stabilite dalla normativa vigente.

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

Se si riscontra un problema con l'apparecchio o in caso di dubbi, si prega di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec al numero +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

I diritti di proprietà intellettuale dei testi di questo manuale appartengono a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tutti i diritti riservati. Il contenuto di questa pubblicazione non può essere, in tutto o in parte, riprodotto, archiviato in un sistema di recupero, trasmesso o distribuito con qualsiasi mezzo (elettronico, meccanico, fotocopia, registrazione o simile) senza la previa autorizzazione di CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Tampa
2. Pega
3. Painel de controlo
4. Tigela
5. Gancho
6. Resistência com termostato
7. Tigela esmaltada
8. Estrutura principal
9. Pegas
10. Indicador de funcionamento (vermelho)
11. Indicador de temperatura (verde)
12. Seletor Temperatura
13. Botão de segurança
14. Espaço para o cabo
15. Filtro de impurezas OilCleaner

NOTA:

Os gráficos deste manual são representações esquemáticas e podem não corresponder exatamente ao aparelho.

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é acondicionado em embalagens concebidas para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

Conteúdo da caixa

- Fritadeira a óleo
- Recipiente
- Tigela de fritar
- Filtro OilCleaner
- Tampa
- Este manual de instruções

- Coloque a pega da tigela da fritadeira no seu lugar. A pega pode ser dobrada para dentro para o seu armazenamento.
- Limpe a tampa, a tigela, o filtro de impurezas e a tigela à mão com água quente e sabão.
- Limpe o painel de controlo com um pano húmido e/ou papel de cozinha.
- Importante: não mergulhe o painel de controlo na água.
- Seque completamente todas as partes da fritadeira e coloque a tigela, o filtro, o painel de controlo, a tigela e a tampa nas suas respetivas posições. Certifique-se de que a tigela está na posição correta; as marcas de capacidade mínima e máxima devem estar à direita.

3. FUNCIONAMENTO

1. Retire a tampa e extraia a tigela de fritura.
 2. Verta óleo na tigela até ser atingido o sinal de capacidade máxima.
- Tipos de óleo recomendados: azeite de oliva, óleo de milho, óleo de amendoim ou óleo vegetal. Não utilize margarina ou manteiga.

Nota

- Não ligue o produto à rede se não houver óleo na tigela.
- Não feche a tampa enquanto a fritadeira estiver em funcionamento.

Fig. 2

1. Retire a tampa e conecte a fritadeira à corrente elétrica. Gire o seletor de temperatura à posição desejada.
2. Quando o óleo atingir a temperatura selecionada, a luz verde apagará (não adicione alimentos até que o óleo atinja a temperatura selecionada). A luz verde voltará a acender-se quando colocar comida no óleo e desligará novamente quando o óleo atingir a temperatura selecionada.
3. Pendure a tigela na borda da tigela (certifique-se que a pega está corretamente posicionada e seca).
4. Coloque a comida na tigela (os alimentos devem estar o mais secos possível).
5. Mergulhe cuidadosamente a tigela no óleo quente (o óleo pode crepitar quando se fritam os alimentos).
6. Quando a comida estiver pronta, retire a tigela e pendure-o na borda da tigela. Permita que os alimentos drenem o óleo em excesso.

Fig. 3

7. Desligue o seletor de temperatura e desligue a fritadeira. Deixe arrefecer durante pelo menos 2-3 horas antes de mover ou limpar.
8. Coloque os alimentos fritos num prato coberto com papel de cozinha para remover o excesso de óleo.
9. É importante não fechar a tampa enquanto a fritadeira estiver em funcionamento.

PORTUGUÊS

Os tempos e temperaturas na tabela seguinte servem de guia e devem ser ajustados de acordo com as quantidades ou espessura dos alimentos e a sua preferência.

Comida	Peso	Temperatura	Tempo
Batatas fritas frescas	800 g	190 °C	10-12 min
Batatas congeladas	800 g	190 °C	10 min
Gambas panadas congeladas	Até a tigela estar coberto	170 °C	3-5 min
Filetes de pescada frescos panados	150 g	190 °C	5-10 min
Filetes de pescada em polme congelados	150 g	170 °C	10-15 min
Porções pequenas de frango em polme	150 g	170 °C	15-20 min
Porções grandes de frango em polme	150 g	190 °C	20-30 min
Pernas de frango frescas em polme	2 ou 3	170 °C	15 min
Hambúrgueres de carne fresca	250 g	170 °C	2-3 min

Os hambúrgueres de frango ou de vaca podem manchar o óleo e deixar um sabor que pode não ser desejado quando se fritam outros alimentos.

Comida caseira em polme

Tenha em conta que se colocar a massa molhada na tigela antes de a mergulhar no óleo, a comida pode agarrar-se ao metal.

Este método requer uma atenção especial:

- Retire a tampa e conecte a fritadeira à corrente elétrica. Gire o seletor de temperatura à posição desejada.
- Quando o óleo atingir a temperatura selecionada, a luz verde apagará (não adicione alimentos até que o óleo atinja a temperatura selecionada). A luz verde voltará a acender-se quando colocar comida no óleo e desligará novamente quando o óleo atingir a temperatura selecionada.
- Passe os alimentos na massa húmida e agite-os suavemente para retirar o excesso de polme.

- Submerja com cuidado a tigela no ar quente.
- Com a ajuda de uma pinça, introduzir lentamente os alimentos no óleo.
- O óleo pode crepitar quando se fritam os alimentos. Quando estiverem prontos, retire os alimentos utilizando a tigela.
- A fritadeira está equipada com um termóstato de segurança que o desliga em caso de aquecimento excessivo. Isto poderia acontecer se não houvesse óleo suficiente na tigela.
- Não encha demasiado a tigela, pois isto poderia provocar uma queda na temperatura do óleo que poderia deixar os alimentos gordurosos ou parcialmente crus.
- A fritadeira estará sempre pronta a ser utilizada se a guardar num local frio, com óleo filtrado no interior e a tampa no lugar.
- Ao armazenar a fritadeira com óleo no interior, retire a pega da tigela e armazene-a separadamente.
- Cozinhe os alimentos por completo. Lembre-se que os alimentos podem dourar-se no exterior antes de estarem completamente cozinhados.
- Selecione cuidadosamente os utensílios de cozinha. Não utilize utensílios que possam derreter. Os utensílios metálicos são condutores de calor e devem ter pegas isolantes.
- Ao utilizar utensílios metálicos, tenha cuidado para não danificar as resistências.
- A sua fritadeira tem uma capacidade máxima de 800 g. Esta quantidade dependerá do tipo de alimento (ver a tabela acima). Não encha a tigela para além da sua metade.
- Evite drenar os alimentos durante muito tempo na tigela, uma vez que podem ficar moles e perder a sua textura estaladiça.
- Troque o óleo quando este se tornar castanho ou leitoso.
- Se houver gotas de água na base da tigela, o óleo deve ser mudado. Troque o óleo aproximadamente a cada 15 utilizações.
- Todos os alimentos, especialmente alimentos congelados e batatas, contêm humidade. Quando imersos em óleo quente, a água destes alimentos evaporará.
- Considere os alimentos que vai cozinhar antes de selecionar a temperatura do óleo. Como regra geral, os alimentos pré-cozinhados necessitam de temperaturas mais elevadas do que os alimentos crus.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Retire a tampa (1), o painel de controlo (3), a tigela de fritura (4), o filtro de sujidade (15) e a tigela (7).
2. Verta o óleo da tigela através de musselina ou toalhas de papel colocadas sobre um funil num recipiente adequado.
3. Limpe a tampa, a tigela, o filtro de impurezas e a tigela à mão com água quente e sabão. Pode lavar a tigela na máquina da louça. Tire-a da máquina da louça o mais depressa possível e seque-a completamente.
4. Limpe o painel de controlo com um pano húmido e/ou papel de cozinha.

PORTUGUÊS

Aviso

- Não mergulhe o painel de controlo na água.
 - Certifique-se de não danificar os fios ligados ao elemento de aquecimento enquanto limpa a fritadeira.
5. Seque completamente todas as partes da fritadeira e coloque a tigela, o filtro, o painel de controlo, a tigela e a tampa nas suas respetivas posições. Ao colocar a tigela, certifique-se de que está na posição correta; as marcas de capacidade mínima e máxima devem estar à direita.
 6. Pode armazenar o óleo na fritadeira se se certificar de que a tampa está devidamente fechada.

Limpeza periódica do óleo com o filtro de impurezas OilCleaner

Utilize o filtro OilCleaner para facilitar a limpeza do óleo e da fritadeira. Os resíduos de fritura e impurezas são depositados no fundo quando o óleo arrefece. Ao remover este filtro, recolhemos estes restos e mantemos o óleo limpo durante mais tempo, minimizando assim a mistura de sabores.

Nota

Aguarde que o óleo e a resistência arrefeçam antes de realizar este processo.

1. Com a fritadeira desligada, retire a tampa e a tigela e lave-os separadamente.
2. Remova o elemento de aquecimento movendo-o para cima, tendo o cuidado de evitar transbordamentos.
3. Remova o filtro OilCleaner da resistência movendo-o para a frente na direção da mesma.
Fig. 4
4. Lave o filtro com água quente e sabão e seque-o.
5. Volte a colocar o filtro OilCleaner na resistência, movendo-o na direção oposta à utilizada para o remover.
6. Introduza a resistência com o filtro OilCleaner na fritadeira. Agora está pronta para usar.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 03031

Nome do produto: CleanFry 1,5 L

Potência: 1000 W

Tensão: 220-240 V

Frequência: 50/60 Hz

Capacidade: 1,5 l

As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto.

Fabricado na China | Desenhado em Espanha

6. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acordo com os regulamentos aplicáveis, o produto e/ou a bateria devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico. Quando este produto atingir o fim da sua vida útil, deverá remover as pilhas/baterias/acumuladores e levá-lo para um ponto de recolha designado pelas autoridades locais.

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e eletrónicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.

A conformidade com as diretrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

7. GARANTIA E SAT

A Cecotec será responsável perante o utilizador final ou consumidor por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto nos termos, condições e prazos estabelecidos pelos regulamentos aplicáveis.

Recomenda-se que as reparações sejam efetuadas por pessoal qualificado.

Se deteta uma ocorrência com o produto ou tem alguma consulta, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec através do número de telefone +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

Os direitos de propriedade intelectual dos textos deste manual pertencem à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Todos os direitos reservados. O conteúdo desta publicação não pode, no todo ou em parte, ser reproduzido, armazenado num sistema de recuperação, transmitido ou distribuído por qualquer meio (eletrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Afdekking
2. Handgreep
3. Bedieningspaneel
4. Frituurmand
5. Haak
6. Verwarmingselement met thermostaat
7. Geëmailleerde frituurpan
8. Hoofdedeelte
9. Handgrepen
10. Aan/uit licht (rood)
11. Temperatuur licht (Groen)
12. Temperatuur keuzeschakelaar
13. Veiligheidsknop
14. Opslag voor de kabel
15. OilCleaner onzuiverheidsfilter

OPMERKING:

De figuren in deze handleiding zijn schematische voorstellingen en komen mogelijk niet exact overeen met het product.

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats bewaren om beschadiging van het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

Inhoud van de doos

- Olie friteuse
- Frituuremmer
- Frituurmand
- OilCleaner filter
- Afdekking
- Handleiding

- Zet het handvat van de frituurmand op zijn plaats. Het handvat kan naar binnen worden geklapt om het op te bergen.
- Maak het deksel, de frituurmand, het onzuiverheidsfilter en de frituurpan met de hand schoon met warm water en zeep.
- Reinig het bedieningspaneel met een vochtige doek en/of keukenpapier.
- Belangrijk: dompel het bedieningspaneel niet onder in water.
- Droog alle onderdelen van de friteuse volledig af en zet de frituurpan, het onzuiverheidsfilter, het bedieningspaneel, de frituurmand en het deksel in hun respectievelijke posities. Zorg ervoor dat de frituurpan in de juiste positie staat; de minimale en maximale capaciteitsmarkeringen moeten aan de rechterkant staan.

3. WERKING

1. Verwijder het deksel en verwijder de frituurmand.
2. Giet olie in de frituurpan totdat het maximale capaciteitssignaal is bereikt.
 - Aanbevolen soorten olie: olijfolie, maïsolie, pindaolie of plantaardige olie. Gebruik geen margarine of boter.

Opmerking

- Sluit het product niet aan op het elektriciteitsnet als er geen olie in de frituurpan zit.
- Sluit het deksel niet als de frituurpan in werking is.

Fig. 2

1. Verwijder het deksel en sluit de friteuse aan op de stroomvoorziening. Draai de temperatuurknop naar de gewenste stand.
2. Wanneer de olie de gekozen temperatuur bereikt, gaat het groene lampje uit (voeg geen voedsel toe totdat de olie de gekozen temperatuur bereikt). Het groene lampje gaat weer branden wanneer u voedsel in de olie doet en gaat weer uit wanneer de olie de gekozen temperatuur bereikt.
3. Hang de frituurmand aan de rand van de frituurpan (zorg ervoor dat de handgreep goed is geplaatst en droog is).
4. Plaats het voedsel in de frituurmand (het voedsel moet zo droog mogelijk zijn).
5. Dompel het mandje voorzichtig onder in de hete olie (de olie kan knisperen als u het eten bakt).
6. Als het eten klaar is, verwijdert u het mandje en hangt u deze aan de rand van de frituurpan. Laat de overtollige olie uit het voedsel druppen.

Fig. 3

7. Schakel de temperatuurselector uit en haal de stekker van de frituurpan uit het stopcontact. Laat het minstens 2-3 uur afkoelen alvorens te verplaatsen of te reinigen.
8. Leg het gebakken voedsel op een met keukenpapier bedekt bord om overtollige olie te verwijderen.

NEDERLANDS

9. Het is erg belangrijk dat u het deksel niet sluit als de friteuse in werking is.

De tijden en temperaturen in de volgende tabel dienen als richtlijn en moeten worden aangepast aan de hoeveelheden of de dikte van het voedsel en uw voorkeur.

Etenswaren	Gewicht	Temperatuur	Tijd
Verse frieten	800 g	190 °C	10-12 min
Diepvriesfrieten	800 g	190 °C	10 min
Bevroren garnalen	Tot de frituurmand bedekt is	170 °C	3-5 min
Verse vis	150 g	190 °C	5-10 min
Bevroren vis	150 g	170 °C	10-15 min
Kleine porties kip	150 g	170 °C	15-20 min
Grote porties kip	150 g	190 °C	20-30 min
Verse kippendijen	2 of 3	170 °C	15 min
Verse runderhamburgers	250 g	170 °C	2-3 min

Kip- of runderburgers kunnen de olie bevlekken en een smaak achterlaten die niet gewenst is bij het bakken van andere voedingsmiddelen.

Zelfgemaakte gefrituurde gerechten

Als u het natte beslag in het mandje legt voordat u het in de olie dompelt, kan het voedsel aan het metaal blijven plakken.

Deze methode vereist speciale aandacht:

- Verwijder het deksel en sluit de friteuse aan op de stroomvoorziening. Draai de temperatuurknop naar de gewenste stand.
- Wanneer de olie de gekozen temperatuur bereikt, gaat het groene lampje uit (voeg geen voedsel toe totdat de olie de gekozen temperatuur bereikt). Het groene lampje gaat weer branden wanneer u voedsel in de olie doet en gaat weer uit wanneer de olie de gekozen temperatuur bereikt.
- Bestrijk het voedsel met het natte beslag en schud het voorzichtig om het overtollige beslag te verwijderen.
- Dompel de frituurmand voorzichtig onder in de hete olie.
- Breng met behulp van een tang het voedsel langzaam in de olie.
- De olie kan knisperen als u het eten bakt. Als ze klaar zijn, verwijder dan het voedsel met behulp van de frituurmand.

- De friteuse is uitgerust met een veiligheidsthermostaat die hem uitschakelt in geval van oververhitting. Dit kan gebeuren als er niet genoeg olie in het mandje zit.
- Vul het mandje niet te vol, want dat kan leiden tot een daling van de olietemperatuur, waardoor het voedsel vettig kan worden of gedeeltelijk rauw kan blijven.
- De friteuse is altijd klaar voor gebruik als u hem op een koude plaats bewaart, met gefilterde olie erin en het deksel op zijn plaats.
- Wanneer u de friteuse met olie binnenin opbergt, verwijder dan de handgreep van de frituurmand en bewaar deze apart.
- Kook het eten volledig. Vergeet niet dat voedsel aan de buitenkant bruin kan worden voordat het helemaal gaar is.
- Kies het keukengerei zorgvuldig uit. Gebruik geen keukengerei dat zou kunnen smelten. Metalen gebruiksvoorwerpen zijn geleidend voor de warmte en moeten voorzien zijn van isolerende handgrepen.
- Bij het gebruik van metalen gereedschap moet u erop letten dat u de verwarmingselementen niet beschadigt.
- De friteuse heeft een maximale voedingscapaciteit van 800 g. Deze hoeveelheid is afhankelijk van het soort voedsel (zie bovenstaande tabel). Vul de frituurmand niet verder dan de helft.
- Voorkom dat het voedsel lang in het mandje blijft liggen, omdat het dan zacht kan worden en zijn knapperige textuur kan verliezen.
- Vervang de olie als deze bruin of melkachtig wordt.
- Als er druppels water op de basis van de frituurpan liggen, moet de olie worden ververs. Vervang de olie ongeveer elke 15 keer dat deze wordt gebruikt.
- Alle voedingsmiddelen, vooral diepvriesproducten en aardappelen, bevatten vocht. Wanneer het water in deze voedingsmiddelen ondergedompeld wordt in de hete olie, zal het verdampen.
- Houd rekening met het voedsel dat u gaat koken voordat u de temperatuur van de olie selecteert. Als algemene regel geldt dat voorgekookt voedsel een hogere temperatuur nodig heeft dan rauw voedsel.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

1. Verwijder het deksel (1), het bedieningspaneel (3), de frituurmand (4), het onzuiverheidsfilter (15) en de frituurpan (7).
2. Giet de olie uit de frituurpan door mousseline of absorberend papier die over een trechter in een geschikte bak worden gegoten.
3. Maak het deksel, het onzuiverheidsfilter, de frituurmand en de frituurpan met de hand schoon met warm water en zeep. U kunt de pan verwijderen en in de vaatwasser plaatsen. Haal hem zo snel mogelijk uit de vaatwasser en droog hem volledig af.
4. Reinig het bedieningspaneel met een vochtige doek en/of keukenpapier.

NEDERLANDS

Waarschuwing

- Dompel het bedieningspaneel niet onder in water.
 - Zorg ervoor dat u de draden die zijn aangesloten op het verwarmingselement niet beschadigt tijdens het schoonmaken van de friteuse.
5. Droog alle onderdelen van de friteuse volledig af en zet de frituurpan, het bedieningspaneel, de frituurmand en het deksel in hun respectievelijke posities. Let er bij het plaatsen van de frituurpan op dat deze in de juiste positie staat, met de maximale en minimale capaciteitsmarkeringen aan de rechterkant.
 6. U kunt de olie in de friteuse bewaren als u ervoor zorgt dat het deksel goed gesloten is.

Periodieke reiniging van de olie met het OilCleaner onzuiverheidsfilter

Maak gebruik van het OilCleaner filter om het reinigen van de olie en de friteuse te vergemakkelijken. Frituurresten en onzuiverheden worden op de bodem afgezet wanneer de olie afkoelt. Door dit filter te verwijderen, verwijderen we deze resten en houden we de olie langer schoon, waardoor het mengen van smaken tot een minimum wordt beperkt.

Opmerking

Wacht tot de olie en het verwarmingselement zijn afgekoeld voordat u dit proces uitvoert.

1. Verwijder het deksel en het mandje als de friteuse losgekoppeld is en was ze apart.
2. Verwijder het verwarmingselement door deze voorzichtig naar boven te schuiven, waarbij u erop let dat deze niet overloopt.
3. Verwijder het OilCleaner-filter van het verwarmingselement door het naar voren te schuiven in de richting van het verwarmingselement.
Fig. 4
4. Reinig het filter met warm water en zeep en droog het af.
5. Plaats het OilCleaner-filter terug in het verwarmingselement en beweeg het daarbij in de tegenovergestelde richting als waarin het is verwijderd.
6. Plaats het verwarmingselement met het OilCleaner filter in de friteuse. Het is nu klaar voor gebruik.

5. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 03031

Productnaam: CleanFry 1,5 L

Vermogen: 1000 W

Voltage: 220-240 V

Frequentie: 50/60 Hz

Inhoud: 1,5 l

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje

6. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de accu gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accu's te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

Voor gedetailleerde informatie over hoe elektrische en elektronische apparatuur en/of batterijen op de juiste manier kunnen worden weggegooid, moeten consumenten contact opnemen met hun plaatselijke autoriteiten.

Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

7. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving.

Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

Als u ooit een incident met het product ontdekt of vragen hebt, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, doorgegeven of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen en dergelijke) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Pokrywka
2. Uchwyt
3. Panel sterowania
4. Kosz
5. Hak
6. Element grzejny z termostatem
7. Misa emaliowana
8. Główna misa
9. Uchwyty
10. Światło On/Off (czerwone)
11. Kontrolka temperatury (zielona)
12. Pokrętko temperatury
13. Przycisk bezpieczeństwa
14. Schowek na przewód
15. Filtr zanieczyszczeń OilCleaner

UWAGA:

Grafika tej instrukcji obsługi jest schematyczna i możliwe, że nie będzie całkowicie zgodna z produktem.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij produkt z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone, i są w dobrym stanie. Jeśli któregośkolwiek z nich brakuje lub nie są w dobrym stanie, należy niezwłocznie skontaktować się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.

Zawartość opakowania

- Frytkownica tradycyjna
- Misa
- Kosz do smażenia
- Filtr OilCleaner

- Pokrywka
- Ta instrukcja obsługi
- Umieść uchwyt kosza do smażenia na miejscu. Uchwyt można złożyć do środka w celu przechowywania.
- Wyczyść ręcznie pokrywę, kosz, filtr zanieczyszczeń i pojemnik gorącą wodą z detergentem.
- Wyczyść panel sterowania wilgotną ściereczką i/lub ręcznikiem kuchennym.
- Ważne: nie zanurzaj panelu sterowania w wodzie.
- Osusz całkowicie wszystkie części frytkownicy i umieść misę, filtr zanieczyszczeń, panel sterowania, kosz i pokrywę w odpowiednich miejscach. Upewnij się, że pojemnik znajduje się we właściwej pozycji; oznaczenia minimalnej i maksymalnej pojemności powinny znajdować się po prawej stronie.

3. FUNKCJONOWANIE

1. Zdejmij pokrywę i wyjmij kosz do smażenia.
2. Wlej olej do misy, aż do oznaczenia maksymalnej pojemności.
 - Zalecane rodzaje olejów: oliwa z oliwek, olej kukurydziany, olej arachidowy lub olej roślinny. Nie używaj margaryny ani masła.

Uwaga

- Nie podłączaj urządzenia do sieci, jeśli w misie nie ma oleju.
- Nie zamykaj pokrywki podczas pracy frytkownicy.

Rys. 2

1. Zdejmij pokrywę i podłącz frytkownicę do źródła zasilania. Obróć pokrętkę temperatury do żądanej pozycji.
2. Gdy olej osiągnie wybraną temperaturę, zielona lampka zgaśnie (nie dodawaj jedzenia dopóki olej nie osiągnie wybranej temperatury). Zielone światło zaświeci się ponownie, gdy do oleju zostanie włożona żywność i wyłączy się, gdy olej osiągnie wybraną temperaturę.
3. Zawieś kosz na krawędzi misy (upewnij się, że uchwyt jest prawidłowo zamocowany i suchy).
4. Włóż żywność do kosza (żywność powinna być jak najbardziej sucha).
5. Ostrożnie zanurz kosz w rozgrzanym oleju (olej może skwierczeć podczas smażenia potraw).
6. Gdy jedzenie będzie gotowe, wyjmij kosz i zawieś go na krawędzi misy. Pozostaw na chwilę, aby odsączyć nadmiar oleju.

Rys. 3

7. Wyłącz regulator temperatury i odłącz frytkownicę. Pozostaw urządzenie do wystygnięcia przez 2-3 godziny przed przeniesieniem go lub czyszczeniem.

POLSKI

8. Potóż smażone potrawy na talerzu wyłożonym papierem kuchennym, aby usunąć nadmiar oleju.
9. Ważne jest, aby nie zamykać pokrywy podczas pracy frytkownicy.

Czasy i temperatury podane w poniższej tabeli służą jako wskazówka i należy je dostosować do ilości lub grubości potrawy oraz własnych preferencji.

Jedzenie	Waga	Temperatura	Czas
Świeże frytki	800 g	190°C	10-12 min
Mrożone frytki	800 g	190°C	10 min
Krewetki panierowane mrożone	Do wyłożenia kosza	170°C	3-5 min
Panierowana świeża ryba	150 g	190°C	5-10 min
Panierowana mrożona ryba	150 g	170°C	10-15 min
Małe porcje panierowanego kurczaka	150 g	170°C	15-20 min
Duże porcje panierowanego kurczaka	150 g	190°C	20-30 min
Świeże podudzia z kurczaka panierowane	2 lub 3	170°C	15 min
Burgery ze świeżej wotowiny	250 g	170°C	2-3 min

Burgery z kurczaka lub wotowiny mogą plamić olej i wpłynąć na smak kolejnych smażonych potraw.

Domowe panierowane jedzenie

Należy pamiętać, że umieszczenie mokrej panierki w koszu przed zanurzeniem go w oleju może spowodować przywieranie żywności do metalu.

Ta metoda wymaga szczególnej uwagi:

- Zdejmij pokrywę i podłącz frytkownicę do źródła zasilania. Obrócić pokrętkę temperatury do żądanej pozycji.
- Gdy olej osiągnie wybraną temperaturę, zielona lampka zgaśnie (nie dodawaj jedzenia, dopóki olej nie osiągnie wybranej temperatury). Zielone światło zaświeci się ponownie, gdy do oleju zostanie włożona żywność i wyłączy się, gdy olej osiągnie wybraną temperaturę.
- Spanieruj jedzenie wilgotną panierką i delikatnie potrząśnij, aby usunąć nadmiar ciasta.
- Ostrożnie zanurz kosz w rozgrzanym oleju.
- Za pomocą szczypiec powoli wprowadzaj jedzenie do oleju.
- Olej może skwierczeć podczas smażenia potraw. Gdy gotowe, wyjmij jedzenie używając kosza.
- Frytkownica posiada termostat bezpieczeństwa, który wyłącza frytkownicę w przypadku przegrzania. Może się to zdarzyć, jeśli w misie nie ma wystarczającej ilości oleju.
- Nie przepelniaj kosza, ponieważ może to spowodować spadek temperatury oleju, co może spowodować, że potrawy będą tłuste lub częściowo surowe.
- Frytkownica będzie zawsze gotowa do użycia, jeśli przechowujesz ją w chłodnym miejscu, z przefiltrowanym olejem w środku i z założoną pokrywą.
- Przechowując frytkownicę z olejem w środku, wyjmij uchwyt kosza i przechowuj go osobno.
- Gotuj całkowicie jedzenie. Pamiętaj, że jedzenie może zarumienić się na zewnątrz, zanim zostanie w pełni ugotowane.
- Starannie dobieraj naczynia kuchenne. Nie używaj przyborów, które mogą się stopić. Przybory metalowe przewodzą ciepło i powinny mieć izolujące uchwyty.
- Używając metalowych przyborów, uważaj, aby nie uszkodzić elementów grzejnych.
- Ta frytkownica ma maksymalną pojemność 800 g. Kwota ta będzie zależała od rodzaju żywności (patrz tabela powyżej). Nie napelniaj kosza więcej niż do połowy.
- Unikaj długiego ociekania jedzenia w koszu, ponieważ może zmięknąć i stracić kruchość.
- Wymień olej, gdy stanie się brązowy lub mleczny.
- Jeśli u podstawy misy znajdują się krople wody, należy wymienić olej. Wymieniaj olej mniej więcej co 15 użyć.
- Wszystkie produkty spożywcze, zwłaszcza mrożonki i ziemniaki, zawierają wilgoć. Gdy zanurzysz je w gorącym oleju, woda z potrawy wyparuje.
- Zanim wybierzesz temperaturę oleju, weź pod uwagę rodzaj gotowanej żywności. Zgodnie z ogólną zasadą, półprodukty wymagają wyższych temperatur niż żywność surowa.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Zdejmij pokrywę (1), panel sterowania (3), kosz do smażenia (4), filtr zanieczyszczeń (15) i misę (7).
2. Przelej olej z misy przez muślin lub papier chłonny umieszczony na lejku do odpowiedniego pojemnika.

POLSKI

3. Wyczyść ręcznie pokrywę, filtr zanieczyszczeń, kosz do smażenia i misę gorącą wodą z detergentem. Możesz umyć misę w zmywarce. Wyjmij misę ze zmywarki jak tylko skończy się program i całkowicie ją wysuszyć.
4. Wyczyść panel sterowania wilgotną ściereczką i/lub ręcznikiem kuchennym.

Ostrzeżenie

- Nie zanurzaj panelu sterowania w wodzie.
 - Uważaj, aby podczas czyszczenia frytkownicy nie uszkodzić przewodów podłączonych do elementu grzejnego.
5. Całkowicie wysusz wszystkie części frytkownicy i umieść misę, panel kontrolny, kosz do smażenia i pokrywę w odpowiednich miejscach. Podczas umieszczania misy należy upewnić się, że znajduje się ona we właściwej pozycji, z oznaczeniami maksymalnej i minimalnej pojemności po prawej stronie.
 6. Możesz zostawić olej we frytkownicy, upewniając się, że pokrywa jest prawidłowo zamknięta.

Okresowe czyszczenie oleju za pomocą filtra zanieczyszczeń OilCleaner

Skorzystaj z filtra OilCleaner, aby ułatwić czyszczenie oleju i frytkownicy. Resztki ze smażenia i zanieczyszczenia osiadają na dnie, gdy olej ostygnie. Wyciągając ten filtr, zbieramy te pozostałości i dłużej utrzymujemy olej w czystości, minimalizując w ten sposób mieszanie się smaków.

Uwaga

Poczekaj, aż olej i element grzewczy ostygną zanim wykonasz ten proces.

1. Po odłączeniu frytkownicy zdejmij pokrywę i kosz, i umyj je oddzielnie.
2. Wyjmij element grzejny przesuwając go ostrożnie do góry, uważając, aby uniknąć przelania.
3. Wyjmij filtr OilCleaner z elementu grzejnego przesuwając go do przodu.
Rys. 4
4. Umyj filtr w gorącej wodzie z detergentem i wysusz.
5. Ponownie umieść filtr OilCleaner na elemencie grzejnym wsuwając go w przeciwnym kierunku niż przy wyjmowaniu.
6. Wtóż element grzejny z filtrem OilCleaner do frytkownicy. Urządzenie jest gotowe do użycia.

5. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 03031

Nazwa produktu: CleanFry 1,5 L

Moc: 1000 W
Napięcie: 220-240 V
Częstotliwość: 50/60 Hz
Pojemność: 1,5 L

Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

6. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub baterię należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/akumulatory i przekazać je do punktu zbiórki wyznaczonego przez lokalne władze.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętów elektrycznych i elektronicznych i/lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

7. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

Cecotec odpowiada przed użytkownikiem lub konsumentem końcowym za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

Jeśli wykryjesz problem z produktem lub masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

8. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być, w całości lub w części, powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana lub rozpowszechniana za pomocą jakichkolwiek środków (elektrycznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obr. 1

1. Víko
2. Rukojeť
3. Ovládací panel
4. Fritovací koš
5. Háček
6. Topné těleso s termostatem
7. Smaltovaná fritovací nádoba
8. Hlavní tělo
9. Úchyty
10. Světelný indikátor On/Off (Červený)
11. Světelný indikátor teploty (Zelený)
12. Volič teploty
13. Bezpečnostní tlačítko
14. Prostor pro uložení kabelu
15. Filtr na nečistoty OilCleaner

POZNÁMKA:

Grafické znázornění v tomto návodu je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

2. PŘED POUŽÍVÁNÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Můžete uschovat originální krabici a další obaly na bezpečném místě pro zabránění poškození spotřebiče, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat originální obal, ujistěte se, že všechny části recyklujete správně.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí balení a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

Obsah krabice

- Olejová fritéza
- Fritovací nádoba
- Fritovací koš
- Filtr na nečistoty OilCleaner
- Víko
- Tento návod k použití

- Nasadte rukojeť fritovacího koše na své místo. Rukojeť lze sklopit směrem dovnitř za účelem jejího skladování.
- Vyčistěte ručně teplou mýdlovou vodou víko, fritovací koš, filtr na nečistoty a fritovací nádobu.
- Vyčistěte ovládací panel vlhkým hadříkem a/nebo kuchyňským papírem.
- Důležité: Ovládací panel neponořujte do vody.
- Všechny části fritézy kompletně osušte a fritovací nádobu, filtr na nečistoty, ovládací panel, fritovací koš a víko umístěte na své místo. Ujistěte se, že fritovací nádoba je ve správné poloze; značky minimální a maximální kapacity by měly být vpravo.

3. PROVOZ

1. Sejměte víko a vyjměte fritovací koš.
2. Nalijte olej do nádoby, až do dosažení značky maximální kapacity.
 - Doporučené druhy oleje: olivový olej, kukuřičný olej, arašídový olej nebo rostlinný olej. Nepoužívejte margarín ani máslo.

Poznámka

- Nezapojte výrobek do elektrické sítě, pokud v nádobě není žádný olej.
- Nezavírejte víko, když je fritéza v provozu.

Obr. 2

1. Sejměte víko a fritézu zapojte do zdroje napájení. Otočte volič teploty do požadované polohy.
2. Jakmile olej dosáhne zvolené teploty, zelený světelný indikátor zhasne (nepřidávejte jídlo, dokud olej nedosáhne zvolené teploty). Zelený světelný indikátor se znovu rozsvítí, když se do oleje vloží jídlo, a znovu zhasne, když olej dosáhne zvolené teploty.
3. Fritovací koš zavěste na okraj fritovací nádoby (ujistěte se, že je rukojeť správně umístěná a suchá).
4. Vložte jídlo do koše (jídlo by mělo být co nejsušší).
5. Opatrně ponořte košík do horkého oleje (při smažení může olej prskat).
6. Když je jídlo hotové, vyjměte koš a zavěste jej na okraj nádoby. Nechte z jídla odkapat přebytečný olej.

Obr. 3

7. Vypněte volič teploty a fritézu odpojte. Před přemístěním nebo čištěním jej nechte vychladnout alespoň 2-3 hodiny.
8. Smažený pokrm přendejte na talíř pokrytý kuchyňským papírem, aby se odstranil přebytečný olej.
9. Je důležité nezavírat víko fritézy během provozu.

Doby a teploty uvedené v následující tabulce slouží jako pomůcka a měly by být upraveny podle množství nebo tloušťky potravin a vašich preferencí.

Pokrm	Hmotnost	Teplota	Doba
Čerstvé hranolky	800 g	190 °C	10-12 min
Mražené hranolky	800 g	190 °C	10 min
Mražené krevety v těstíčku	Až po pokrytí fritovacího koše	170 °C	3-5 min
Obalovaná čerstvá ryba	150 g	190 °C	5-10 min
Obalovaná mražená ryba	150 g	170 °C	10-15 min
Malé kousky obalovaného kuřete	150 g	170 °C	15-20 min
Velké kousky obalovaného kuřete	150 g	190 °C	20-30 min
Obalovaná kuřecí stehna	2 nebo 3	170 °C	15 min
Čerstvý hovězí hamburger	250 g	170 °C	2-3 min

Kuřecí nebo hovězí hamburgery mohou na oleji zanechat skvrny a chuť, kterou byste při fritování jiných potravin nechtěli cítit.

Domácí obalované jídlo

Vezměte prosím na vědomí, že pokud vložíte vlhké těsto do koše před ponořením do oleje, může se jídlo přilepit na kov.

Tato metoda vyžaduje zvláštní pozornost:

- Sejměte víko a fritézu zapojte do zdroje napájení. Otočte volič teploty do požadované polohy.
- Jakmile olej dosáhne zvolené teploty, zelený světelný indikátor zhasne (nepřidávejte jídlo, dokud olej nedosáhne zvolené teploty). Zelený světelný indikátor se znovu rozsvítí, když se do oleje vloží jídlo, a znovu zhasne, když olej dosáhne zvolené teploty.
- Potraviny obalte v těstíčku a lehce je protřeste, abyste odstranili přebytečné těstíčko.
- Opatrně ponořte koš do horkého oleje.
- Pomocí kleští pomalu ponořte obalené potraviny do oleje.

- Při smažení jídla může olej stříkat. Až bude hotové, vyjměte jídlo pomocí koše.
- Fritéza má bezpečnostní termostat, který vypne fritézu v případě přehřátí. K tomu by mohlo dojít, pokud není v nádobě dostatek oleje.
- Nepřepíňujte koš, protože by to mohlo způsobit pokles teploty oleje, který by mohl nechat jídlo mastné nebo částečně syrové.
- Fritéza bude vždy připravena k použití, pokud ji uskladníte na chladném místě, s filtrovaným olejem uvnitř a s nasazeným víkem.
- Při skladování fritézy s olejem uvnitř odstraňte rukojeť z koše a skladujte ji odděleně.
- Jídlo důkladně uvařte. Nezapomeňte, že jídlo může být na povrchu upečené dozlatova ještě předtím, než je zcela uvařené.
- Kuchyňské náčiní pečlivě vybírejte. Nepoužívejte náčiní, které by se mohlo roztavit. Kovové náčiní jsou vodičem tepla a měly by být opatřeny izolovanými rukojeťmi.
- Při používání kovového náčiní dávejte pozor, abyste nepoškodili topná tělesa.
- Vaše fritéza má maximální kapacitu pro 800 g potravin. Toto množství bude záviset na druhu jídla (viz tabulka výše). Nenaplňujte koš více než do poloviny.
- Vyvarujte se dlouhému odkapávání potravin v koši, protože by se mohly rozměknout a ztratit svou křupavost.
- Vyměňte olej, když zhnědne nebo má mléčnou barvu.
- Pokud se na dně nádoby objeví kapky vody, je třeba olej vyměnit. • Olej vyměňte přibližně po každých 15 použitích.
- Všechny pokrmy, zejména mražené pokrmy a brambory, jsou vlhké. Když je ponoříte do horkého oleje, voda v těchto potravinách se vypařuje.
- Před zvolením teploty zvažte, jaký pokrm se bude připravovat. Obecně platí, že předvařené potraviny vyžadují vyšší teplotu než syrové potraviny.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Sejměte víko (1), ovládací panel (3), fritovací koš (4), filtr na nečistoty (15) a nádobu (7).
2. Vylijte olej z nádoby přes mušelin nebo absorpční papír umístěný přes trychtýř do vhodné nádoby.
3. Vyčistěte víko, filtr na nečistoty, fritovací koš a nádobu ručně horkou mýdlovou vodou. Nádobu můžete umýt v myčce nádobí. Vyjměte ji co nejdříve z myčky a kompletně ji osušte.
4. Vyčistěte ovládací panel vlhkým hadříkem a/nebo kuchyňským papírem.

Varování

- Ovládací panel neponořujte do vody.
 - Dbejte na to, abyste při čištění fritézy nepoškodili kabely připojené k topnému tělesu.
5. Zcela osušte všechny části fritézy a vložte nádobu, ovládací panel, fritovací koš a víko na svá místa. Když umísťujete nádobu, ujistěte se, že je ve správné poloze, s označením maximální a minimální kapacity vpravo.

6. Olej můžete ve fritéze skladovat, pokud se ujistíte, že je víko řádně zavřené.

Pravidelné čištění oleje filtrem na nečistoty OilCleaner

Využijte filtr OilCleaner pro snadné čištění oleje a fritézy. Zbytky po smažení a nečistoty se po ochlazení oleje usazují na dně. Odstraněním tohoto filtru zachytíme tyto zbytky a udržíme olej déle čistý, čímž minimalizujeme míšení chutí.

Poznámka

Před provedením tohoto procesu počkejte, až olej a topné těleso vychladnou.

1. Když je fritéza odpojená od napájení, sejměte víko a koš a umyjte je zvlášť.
2. Vyjměte topné těleso jeho posunutím směrem nahoru a dávejte pozor, aby nedošlo k vytečení.
3. Vyjměte filtr na nečistoty OilCleaner z topného tělesa jeho posunutím směrem dopředu.
Obr. 4
4. Omyjte filtr na nečistoty OilCleaner v horké mýdlové vodě a osušte ho.
5. Znovu nasadte filtr na nečistoty OilCleaner na topné těleso a posuňte jej opačným směrem, než jakým byl vyjmut.
6. Vložte topné těleso s filtrem OilCleaner do fritézy. Nyní je připravena k použití.

5. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Referenční číslo výrobku: 03031

Název výrobku: CleanFry 1,5 L

Výkon: 1000 W

Napětí: 220-240 V

Frekvence: 50/60 Hz

Objem: 1,5 l

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality výrobku.

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

6. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být výrobek a/ nebo baterie zlikvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku byste měli články/baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.

Pro podrobnější informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se spotřebitelé měli obrátit na místní úřady. Dodržování výše uvedených pokynů přispívá k ochraně životního prostředí.

7. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy. Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

Pokud zjistíte problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v tomto návodu jsou majetkem společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, zčásti nebo jako celek, reprodukován, ukládán do systému obnovy, přenášen nebo distribuován žádnými prostředky (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobným způsobem) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şema 1

1. Kapak
2. Kulp
3. Kontrol paneli
4. Sepet
5. Kanca
6. Termostatlı rezistans
7. Emaye kaplamalı hazne
8. Ana gövde
9. Kulplar
10. Açma/Kapama Işığı (Kırmızı)
11. Sıcaklık ışığı (Yeşil)
12. Sıcaklık seçici
13. Botón de seguridad
14. Kablo saklama
15. OilCleaner kir filtresi

NOT:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve ürünle tam olarak eşleşmeyebilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, taşıma sırasında korunması için tasarlanmış bir ambalaj içerisinde paketlenmiştir. Cihazı ve tüm malzemeleri ambalajından çıkarın. İleride taşımamız gerektiğinde cihazın zarar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalajları güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm öğeleri doğru şekilde geri dönüşüm kutusuna attığınızdan emin olun.
- Tüm parçaların ve bileşenlerin içinde ve sağlam olduğundan emin olun. Herhangi bir parçanın eksik veya kırık olması durumunda, lütfen resmi Cecotec Teknik Servisi ile derhal iletişime geçin.

Paket içeriği

- Yağlı fritöz
- Hazne
- Kızartma sepeti
- OilCleaner filtre
- Kapak
- Kullanma kılavuzu

- Kızartma sepetinin sapını yerine takın. Kulp saklama için içe doğru katlanabilir.
- Kapağı, sepeti, kir filtresini ve hazneyi sıcak sabunlu suyla elle temizleyin.
- Kontrol panelini nemli bir bez ve/veya mutfak kağıdı ile temizleyin.
- Önemli: Kontrol panelini suya daldırmayın.
- Fritözün tüm parçalarını tamamen kurulaşın ve hazneyi, kirlilik filtresini, kontrol panelini, sepeti ve kapağı ilgili konumlarına yerleştirin. Haznenin doğru konumda olduğundan emin olun; minimum ve maksimum kapasite işaretleri sağda olmalıdır.

3. CİHAZIN KULLANIMI

1. Kapağı çıkarın ve kızartma sepetini çıkarın.
2. Maksimum kapasite sinyaline ulaşılana kadar tavaya yağ dökün.
- Önerilen yağ türleri: zeytinyağı, mısırözü yağı, yer fıstığı yağı veya bitkisel yağ. Margarin veya tereyağı kullanmayın.

NOT

- Haznede yağ yoksa ürünü elektrige bağlamayın.
- Fritöz çalışırken kapağı kapatmayın.

Şema. 2

1. Kapağı çıkarın ve fritözün elektrige takın. Sıcaklık seçiciyi istenen konuma çevirin.
2. Yağ seçilen sıcaklığa ulaştığında yeşil ışık sönecektir (yağ seçilen sıcaklığa ulaşana kadar yiyecek eklemeyin). Yağın içine yiyecek konulduğunda yeşil ışık tekrar yanacak ve yağ seçilen sıcaklığa ulaştığında tekrar sönecektir.
3. Sepeti tencerenin kenarına asın (kulpun doğru yerleştirildiğinden ve kuru olduğundan emin olun).
4. Yiyecekleri sepete koyun (yiyecekler mümkün olduğunca kuru olmalıdır).
5. Sepeti dikkatlice kızgın yağa daldırın (yiyecek kızartılırken yağ cızırdayabilir).
6. Yemek hazır olduğunda sepeti çıkarın ve haznenin kenarına asın. Yiyeceklerin fazla yağının süzülmesini bekleyin.

Şema. 3

7. Sıcaklık seçiciyi kapatın ve fritözün fişini çekin. Taşımadan veya temizlemeden önce en az 2-3 saat soğumasını bekleyin.
8. Kızarmış yiyecekleri, fazla yağını almak için mutfak kağıdı ile kaplı bir tabağa yerleştirin.
9. Fritöz çalışırken kapağın kapatılmaması önemlidir.

Aşağıdaki tabloda yer alan süreler ve sıcaklıklar bir kılavuz niteliğindedir ve yiyeceklerin miktarına veya kalınlığına ve tercihinize göre ayarlanmalıdır.

TÜRKÇE

Yiyecek	Ağırlık	Sıcaklık ayarları	Zaman
Taze patates kızartması	800 gr	190 °C	10-12 dak
Dondurulmuş patates kızartması	800 gr	190 °C	10 dk
Dondurulmuş karides	Sepeti kaplamak için	170 °C	3-5 dak
Taze balık	150 gr	190 °C	5-10 dak
Dondurulmuş balık	150 gr	170 °C	10-15 dak
Şinitzel küçük porsiyon tavuk	150 gr	170 °C	15-20 dak
Şinitzel büyük porsiyon tavuk	150 gr	190 °C	20-30 dak
Taze tavuk budu	2 ve 3	170 °C	15 dk
Taze etli hamburger	250 gr	170 °C	2-3 dak

Tavuk veya sığır köftesi yağı lekeleyebilir ve diğer yiyecekleri kızartırken istemeyeceğiniz bir tat bırakabilir.

Ev yapımı ekmek kırıntılarına bandırılmış yiyecekler

Islak hamuru yağa daldırmadan önce sepete koyarsanız, yiyeceğin metale yapışabileceğini lütfen unutmayın.

Bu yöntem özel dikkat gerektirir:

- Kapağı çıkarın ve fritözü elektrığe takın. Sıcaklık seçiciyi istenen konuma çevirin.
- Yağ seçilen sıcaklığa ulaştığında yeşil ışık sönecektir (yağ seçilen sıcaklığa ulaşana kadar yiyecek eklemeyin). Yağın içine yiyecek konulduğunda yeşil ışık tekrar yanacak ve yağ seçilen sıcaklığa ulaştığında tekrar sönecektir.
- Yiyeceği ıslak hamurla kaplayın ve fazla hamuru almak için hafifçe sallayın.
- Sepeti dikkatlice kızgın yağın içine daldırın.
- Maşa kullanarak, hamur kaplı yiyecekleri yavaşça yağa batırın.
- Yiyecekleri kızartırken yağ çatırdayabilir. Hazır olduğunda, sepeti kullanarak yiyeceği çıkarın.
- Fritöz, aşırı ısınma durumunda fritözü kapatan bir güvenlik termostati ile donatılmıştır. Haznede yeterli yağ yoksa bu durum meydana gelebilir.
- Sepeti aşırı doldurmayın, çünkü bu yağ sıcaklığının düşmesine neden olarak yiyecekleri yağlı veya kısmen çiğ bırakabilir.
- Fritöz, içinde filtrelenmiş yağ ve kapağı yerinde olacak şekilde serin bir yerde saklarsanız her zaman kullanıma hazır olacaktır.

- Fritözünde yağ varken saklarken, sapı sepetten çıkarın ve ayrı olarak saklayın.
- Yiyecekleri iyice pişirin. Yiyeceklerin tamamen pişmeden önce dış kısımlarının kahverengileşebileceğini unutmayın.
- Mutfak gereçlerini özenle seçin. Eriyebilecek kaplar kullanmayın. Metal kaplar ısıyı iletir ve yalıtımlı kulplara sahip olmalıdır.
- Metal kaplar kullanırken, rezistansa zarar vermemeye dikkat edin.
- Fritözünüzün maksimum yiyecek kapasitesi 800 g'dır. Bu miktar gıdanın türüne bağlı olacaktır (yukarıdaki tabloya bakınız). Hazneyi yarıdan fazla doldurmayın.
- Yiyecekleri sepette uzun süre bekletmekten kaçının, aksi takdirde lapa haline gelebilir ve gevrekliğini kaybedebilir.
- Yağ kahverengiye veya süt rengine döndüğünde değiştirin.
- Haznenin tabanında su damlacıkları varsa, yağ değiştirilmelidir. - Yağı yaklaşık her 15 kullanımda bir değiştirin.
- Tüm gıdalar, özellikle dondurulmuş gıdalar ve patatesler nem içerir. Kızgın yağa daldırıldığında, yiyeceğin içindeki su buharlaşacaktır.
- Yağ sıcaklığını seçmeden önce pişirilecek yiyeceği göz önünde bulundurun. Genel bir kural olarak, önceden pişirilmiş yiyecekler çiğ yiyeceklerden daha yüksek sıcaklıklara ihtiyaç duyar.

4. TEMİZLİK VE BAKIM

1. Kapağı (1), kontrol panelini (3), kızartma sepetini (4), kir filtresini (15) ve hazneyi (7) çıkarın.
2. Tavadaki yağı bir huni üzerine yerleştirilmiş mülün veya emici kağıttan geçirerek uygun bir kaba dökün.
3. Kapağı, kir filtresini, kızartma sepetini ve hazneyi sıcak sabunlu suyla elle temizleyin. Hazne bulaşık makinesinde yıkanabilir. Bulaşık makinesinden mümkün olan en kısa sürede çıkarın ve tamamen kurulaşın.
4. Kontrol panelini nemli bir bez ve/veya mutfak kağıdı ile temizleyin.

Dikkat

- Önemli: Kontrol panelini suya daldırmayın.
 - Fritözünüzü temizlerken rezistanslara bağlı kabloları zarar vermediğinizden emin olun.
5. Fritözünüzün tüm parçalarını tamamen kurulaşın ve hazneyi, kontrol panelini, kızartma sepetini ve kapağı ilgili konumlarına yerleştirin. Kovayı yerleştirirken, maksimum ve minimum kapasite işaretleri sağda olacak şekilde doğru konumda olduğundan emin olun.
 6. Kapağın düzgün bir şekilde kapatıldığından emin olursanız yağı fritözde saklayabilirsiniz.

OilCleaner kir filtresi ile düzenli yağ temizliği

Yağın ve fritözün kolay temizlenmesi için OilCleaner filtresinden yararlanın. Kızartma artıkları

TÜRKÇE

ve yabancı maddeler yağ soğuduğunda dibe çöker. Bu filtreyi çıkararak bu kalıntıları topluyor ve yağı daha uzun süre daha temiz tutuyoruz, böylece tatların karışmasını en aza indiriyoruz.

NOT

Bu işlemi gerçekleştirmeden önce yağın ve rezistansın soğumasını bekleyin.

1. Fritözün fişi takılı değilken kapağı ve sepeti çıkarın ve ayrı ayrı yıkayın.
2. Rezistansın taşmamasına dikkat ederek yukarı doğru kaydırarak çıkarın.
3. OilCleaner filtresini rezistans yönünde öne doğru kaydırarak rezistansdan çıkarın.
Şema. 4
4. Filtreyi sıcak sabunlu suyla yıkayın ve kurutun.
5. Rezistansdaki OilCleaner filtresini, çıkarmak için kullanılanın tersi yönde hareket ettirerek değiştirin.
6. Rezistansı OilCleaner filtresi ile birlikte fritözün içine yerleştirin. Artık kullanıma hazırdır.

5. TEKNİK BİLGİLER

Ürün referansı 03031

Ürün ismi: CleanFry 1,5 L

Güç: 1000 W

Voltaaj: 220-240 V

Frekans: 50/60 Hz

510 L kapasite.

Ürün kalitesini artırmak için teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.

Çin'de Üretildi | İspanya'da Tasarlandı

6. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, yürürlükteki yönetmeliklere göre ürünün ve/veya pilin evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini belirtir. Bu ürün kullanım ömrünün sonuna ulaştığında, pilleri/akümülatörleri çıkarmalı ve yerel yetkililer tarafından belirlenen bir toplama noktasına götürmelisiniz.

Elektrikli ve elektronik ekipmanların ve/veya pillerin uygun şekilde nasıl imha edileceğine ilişkin ayrıntılı bilgi için tüketiciler yerel yetkililerle iletişime geçmelidir.

Yukarıdaki yönergelere uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

7. GARANTİ VE TEKNİK SERVİS

Cecotec, ürünün teslimatı sırasında mevcut olan herhangi bir uygunsuzluktan dolayı son kullanıcıya veya tüketiciye karşı yürürlükteki yönetmelikler tarafından belirlenen şartlar, koşullar ve süreler kapsamında sorumlu olacaktır.

Onarımların nitelikli personel tarafından yapılması tavsiye edilir.

Ürünle ilgili bir sorun tespit ederseniz veya herhangi bir sorunuz varsa, lütfen +34 96 321 07 28 numaralı telefondan resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

8. TELİF HAKLARI

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'ye aittir. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'nin önceden izni olmadan kısmen veya tamamen çoğaltılamaz, bir erişim sisteminde saklanamaz, herhangi bir yolla (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) iletilemez veya dağıtılamaz.

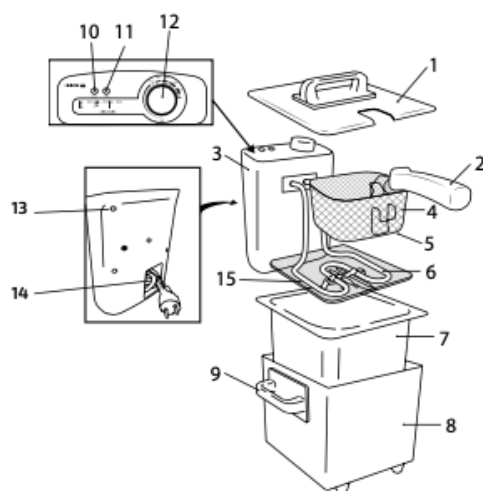


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

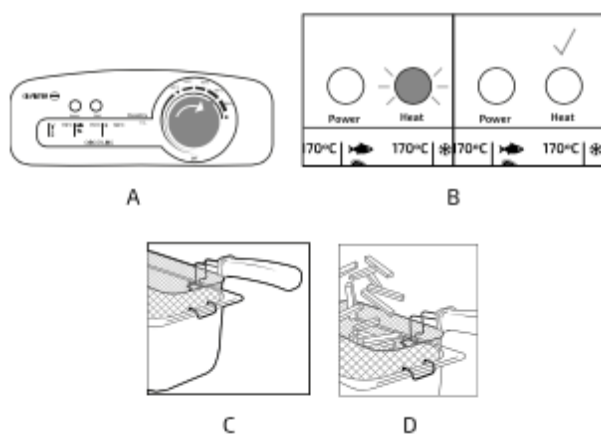


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

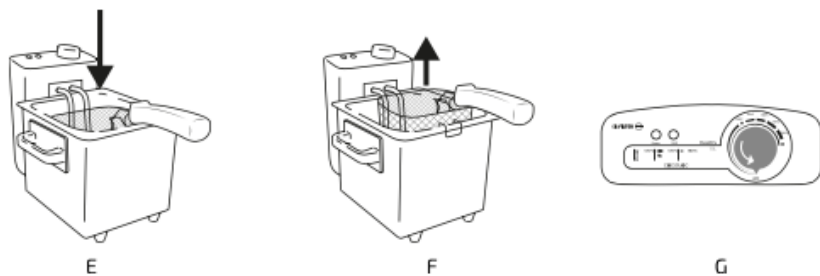


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

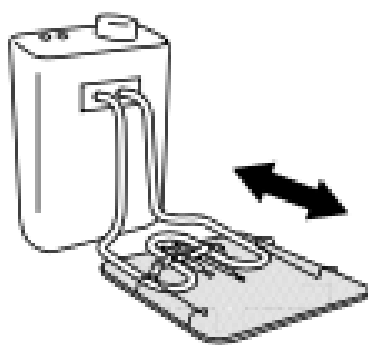


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)
AP03240508