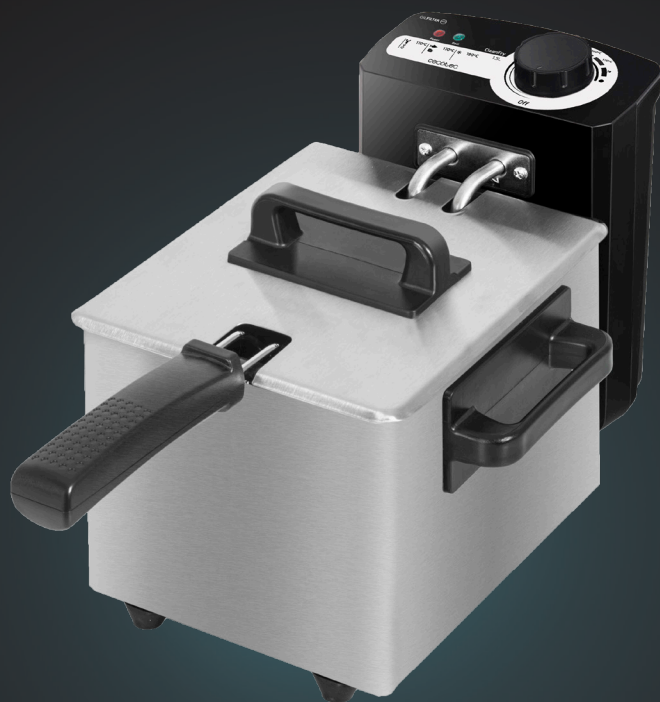


cecotec

CLEANFRY 1,5 L

Freidora / Fry



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Handleiding
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Kullanma kılavuzu
Οδηγίες χρήσης
Manual d'instruccions
Használati útmutató
تاميلعتال ليلى

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	5
2. Antes de usar	5
3. Funcionamiento	6
4. Limpieza y mantenimiento	8
5. Copyright	9
6. Declaración UE de conformidad simplificada	10

INDEX

1. Parts and components	11
2. Before use	11
3. Operation	12
4. Cleaning and maintenance	14
5. Copyright	15
6. Simplified EU Declaration of Conformity	15

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	16
2. Avant utilisation	16
3. Fonctionnement	17
4. Nettoyage et entretien	19
5. Copyright	21
6. Déclaration de conformité simplifiée de l'UE	21

INHALT

1. Teile und Komponenten	22
2. Vor dem Gebrauch	22
3. Bedienung	23
4. Reinigung und Wartung	25
5. Copyright	27
6. Vereinfachte EU-Konformitätserklärung.	27

INDICE

1. Parti e componenti	28
2. Prima dell'uso	28
3. Funzionamento	29
4. Pulizia e manutenzione	31
5. Copyright	32
6. Dichiarazione di conformità UE semplificata	33

ÍNDICE

1. Peças e componentes	34
2. Antes de usar	34
3. Funcionamento	35
4. Limpeza e manutenção	37
5. Copyright	38
6. Declaração de conformidade simplificada da UE	39

INDEX

1. Onderdelen en componenten	40
2. Voor gebruik	40
3. Bediening	41
4. Reiniging en onderhoud	43
5. Auteursrecht	45
6. Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring	45

INDEKS

1. Części i komponenty	46
2. Przed użyciem	46
3. Działanie	47
4. Czyszczenie i konserwacja	49
5. Prawa autorskie	50
6. Uproszczona deklaracja zgodności UE	51

INDEX

1. Díly a komponenty	52
2. Před použitím	52
3. Provoz	53
4. Čištění a údržba	55
5. Autorská práva	56
6. Zjednodušené EU prohlášení o shodě	56

DIZIN

1. Parçalar ve bileşenler	57
2. Kullanmadan önce	57
3. Operasyon	58
4. Temizlik ve bakım	60
5. Telif Hakkı	61
6. Basitleştirilmiş AB uygunluk beyanı	61

INDEX

1. Alkatrészek és alkatrészek	62
2. Használat előtt	62
3. Működés	63
4. Tisztítás és karbantartás	65
5. Szerzői jog	66
6. Egyszerűsített EU megfelelési nyilatkozat	67

ÍNDÉX

1. Peces i components	68
2. Abans de fer servir	68
3. Funcionament	69
4. Neteja i manteniment	71
5. Copyright	72
6. Declaració UE de conformitat simplificada	73

ΔΕΙΚΤΗΣ

1. Μέρη και εξαρτήματα	74
2. Πριν από τη χρήση	74
3. Λειτουργία	76
4. Καθαρισμός και συντήρηση	80
5. Πνευματικά δικαιώματα	81
6. Απλοποιημένη δήλωση συμμόρφωσης EE	82

فهرس

٢. قبل الاستخدام	٨٣
٣. التشغيل	٨٤
٤. التنظيف والصيانة	٨٧
٥. حقوق الطبع والنشر	٨٩
٦. إعلان المطابقة المبسط للاتحاد الأوروبي	٨٩

NOTA

EU01_003031 CLEANFRY 1,5 L

ES • La codificación de este manual es genérica y se aplica a todas las variantes de códigos del aparato.

EN • The coding in this manual is generic and applies to all code variants of the appliance.

FR • Le codage figurant dans ce manuel est générique et s'applique à toutes les variantes de code de l'appareil.

DE • Die Codierung in dieser Bedienungsanleitung ist allgemein und gilt für alle Codevarianten des Geräts.

IT • La codifica riportata nel presente manuale è generica e si applica a tutte le varianti di codici dell'apparecchio.

PT • A codificação apresentada neste manual é genérica e aplica-se a todas as variantes de código do aparelho.

NL • De codering in deze handleiding is algemeen en geldt voor alle codevarianten van het apparaat.

PL • Kody podane w niniejszej instrukcji są ogólne i mają zastosowanie do wszystkich wariantów kodowych urządzenia.

CZ • Kódování obsažené v tomto návodu je generické a platí pro všechny kódové varianty spotřebiče.

TR • Bu kılavuzdaki kodlama geneldir ve cihazın tüm kod varyantları için geçerlidir.

GR • Η κωδικοποίηση σε αυτό το εγχειρίδιο είναι γενική και ισχύει για όλες τις παραλλαγές κώδικα της συσκευής.

CAT • La codificació del manual és genèrica i s'aplica a totes les variants de codis de l'aparell.

HU • Ez a kézikönyv egységes kódolást használ, amely az eszköz minden típusára érvényes

زاهج ل اب قصا خلا ةي جرب لبا تاميل عتلا اتاري غتتم عيم ج ولع ق بطن يو ا ماع ل ليدلدا • يببرع

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. Asa
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

ESPAÑOL

- Cestillo de freír
 - Filtro OilCleaner
 - Tapa
 - Este manual de instrucciones
-
- No retire el número de serie del producto, para poder mantener una correcta trazabilidad de su equipo en caso de solicitar asistencia.
 - 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

Fig. 2

1. Retire la tapa y extraiga el cestillo de freír.
2. Vierta aceite en la cubeta hasta alcanzar la señal de capacidad máxima.

Nota

- Le recomendamos utilizar aceite de oliva, aceite de maíz, aceite de cacahuete o aceite vegetal. No use margarina o mantequilla.
 - No enchufe el producto a la red eléctrica si no contiene aceite en la cubeta.
 - Es importante no colocar la tapa mientras la freidora esté en funcionamiento.
3. Conecte la freidora a una fuente de alimentación. Gire el selector de temperatura hasta la posición deseada.
 4. 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.
 5. Cuelgue el cestillo en el borde de la cubeta (asegúrese de que el mango esté

correctamente colocado y seco).

6. Ponga comida en el cestillo (los alimentos deben estar tan secos como sea posible).
7. Sumerja con cuidado el cestillo en el aceite caliente (el aceite podría crepitar cuando fría los alimentos).
8. 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
9. Apague el selector de temperatura y desconecte la freidora. Deje que se enfríe durante al menos 2-3 horas antes de moverla o limpiarla.
10. Ponga los alimentos fritos en un plato cubierto con papel de cocina para eliminar el exceso de aceite.

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.

Consejos:

- Con la ayuda de pinzas, introduzca los alimentos rebozados lentamente en el aceite.

ESPAÑOL

- 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

Asegúrese de que la freidora está fría y desconectada de la toma de corriente antes de proceder con la limpieza.

1. Retire la tapa, el panel de control, el cestillo de freír, el filtro de impurezas y la cubeta.
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. Asegúrese de que todas las piezas de su freidora estén completamente secas y coloque 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.

Limpeza 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, se recogen estos restos y se mantiene 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. 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.

6. DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA

CE Por la presente, Cecotec Innovaciones declara que este producto cumple con los requisitos esenciales y otras disposiciones relevantes de las normativas aplicables en la Unión Europea. Este producto ha sido diseñado, fabricado y probado con el cumplimiento de los estándares de seguridad y calidad requeridos. El texto completo de la Declaración de Conformidad de la UE se puede encontrar en la siguiente dirección web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Lid
2. Handle
3. Control panel
4. Frying basket
5. Hook
6. Heating element with thermostat
7. Enamelled bowl
8. Main body
9. Grip
10. Power indicator light (Red)
11. Temperature indicator light (Green)
12. Temperature knob
13. Safety button
14. Cord storage
15. OilCleaner filter

NOTE:

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

2. BEFORE USE

- This appliance comes in a packaging designed 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 materials in a safe place to prevent damage to the appliance if you need to transport it in the future. If you wish to dispose of the original packaging, make sure all items are recycled properly.
- Check that all parts and components are included and in good condition. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

Box content

- Deep fryer
- Bowl
- Frying basket

ENGLISH

- OilCleaner filter
 - Lid
 - Instruction manual
-
- Do not remove the product's serial number in order to keep proper traceability if technical assistance is required.
 - Attach the frying basket handle in its place. The handle can be folded inward for storage.
 - Wash the lid, basket, filter and bowl by hand using 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 bowl, filter, control panel, basket, and lid back in place. Make sure the bowl is correctly positioned and aligned; the "Max/Min" marks should be on the right side.

3. OPERATION

Fig. 2

1. Remove the lid and take out the frying basket.
2. Pour oil into the bowl up to the maximum mark.

Note:

- We recommend using olive oil, corn oil, peanut oil or vegetable oil. Do not use margarine or butter.
 - Do not plug the appliance into the mains supply if there is no oil in the bowl.
 - It is important not to place the lid on while the fryer is in operation.
-
3. Plug the fryer into the mains supply. Turn the temperature knob to the desired setting.
 4. When the oil reaches the desired temperature, the green indicator light will turn off (do not add food until the oil has reached the selected temperature). The green indicator light will illuminate again when food is placed in the oil and will turn off once more when the oil returns to the selected temperature.
 5. Hook the basket onto the bowl rim (make sure the handle is properly fitted and dry).
 6. Place food in the basket (food items should be as dry as possible).
 7. Carefully lower the basket into the hot oil (oil may splutter when frying food).
 8. When the food is ready, lift the basket and hook it onto the bowl rim. Let the food drain excess oil. Fig. 3
 9. 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.

10. Transfer fried food to a plate lined with kitchen paper to remove excess oil.

The times and temperatures in the following table serve as a guide and should be adjusted according to quantity, thickness of food items and personal preference.

Food item	Weight	Temperature	Time
Fresh chips	800 g	190 °C	10-12 min
Frozen chips	800 g	190 °C	10 min
Frozen breaded prawns	Until the basket is covered	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 pieces of breaded chicken	150 g	170 °C	15-20 min
Large pieces of breaded chicken	150 g	190 °C	20-30 min
Fresh breaded chicken drumsticks	2 or 3	170 °C	15 min
Fresh beef burgers	250 g	170 °C	2-3 min

Chicken or beef burgers may taint the oil and leave an unwanted flavour when frying other food items.

Homemade battered food

Please note that placing wet batter in the basket before lowering it into the oil may cause food to stick to the metal.

Tips:

- Using tongs, slowly lower battered food items into the oil.
- Oil may splutter when frying food. When cooked, remove food using the 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 bowl.
- 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.
- The fryer will always be ready to use if it is stored with cooled and filtered oil inside, and the lid in place.

ENGLISH

- When storing your fryer with oil inside, remove the basket handle and store it separately.
- Cook your food thoroughly. Remember that food may start to turn golden brown before it has been completely cooked.
- Choose cooking utensils carefully. 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 enamelled bowl, 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

Make sure the fryer is cool and unplugged from the mains before cleaning.

1. Remove the lid, control panel, frying basket, filter and bowl.
2. Pour out the oil in the bowl through fine muslin or absorbent paper placed over a funnel into a suitable container.
3. Wash the lid, frying basket, filter and bowl by hand using 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 bowl, control panel, frying basket, and lid back in place. When placing the bowl, make sure it is placed correctly, with the "Max/Min" marks on the right side.
 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.

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. Fig. 4
4. Clean filter with hot water and soap and dry it.
5. Attach the OilCleaner filter to the heating element, sliding it in the opposite direction.
6. Put the heating element with the OilCleaner filter in the fryer. Ready to use.

5. 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.

6. SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY

CE Cecotec Innovaciones hereby declares that this appliance complies with the essential requirements and other relevant provisions of applicable European Union regulations. This appliance has been designed, manufactured and tested in compliance with required safety and quality standards. The full text of the EU Declaration of Conformity can be found on the following website: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

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. Poignée
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

- Ne retirez pas le numéro de série du produit, afin de conserver un suivi correct de votre produit en cas de problème.

- 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


Img. 2

1. Ouvrez le couvercle et extrayez le panier de friture.
2. Versez de l'huile dans la cuve jusqu'à atteindre la marque de capacité maximale.

Note

- Il est recommandé d'utiliser de l'huile d'olive, de l'huile de maïs, de l'huile d'arachide ou de l'huile végétale. N'utilisez ni de la margarine ni de beurre.
 - Ne branchez pas le produit sur la prise de courant s'il n'y a pas d'huile dans la cuve.
 - Veuillez ne pas placer le couvercle lorsque la friteuse est en fonctionnement.
3. Branchez la friteuse sur une prise de courant. Tournez le sélecteur de température jusqu'à la position souhaitée.
 4. 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.
 5. Accrochez le panier sur le bord de la cuve (assurez-vous que la poignée est correctement positionnée et sèche).
 6. Ajoutez de la nourriture au panier (la nourriture doit être aussi sèche que possible).

FRANÇAIS

7. Trempez doucement le panier dans l'huile chaude (l'huile pourrait éclabousser lors du processus de friture).
8. 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.  3
9. 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.
10. Placez les aliments frits sur une assiette couverte avec du papier essuie-tout, comme cela, le papier absorbe l'excès d'huile.

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

Veillez 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.

Conseils :

- 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

Assurez-vous que la friteuse est froide et débranchée de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.

1. Retirez le couvercle, le panneau de contrôle, le panier de friture, le filtre anti impuretés et la cuve.
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

FRANÇAIS

chaude et du savon. La cuve convient pour le lave-vaisselle. Retirez-la du lave-vaisselle dès que possible et séchez-la complètement.

- 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.
- Assurez-vous que toutes les pièces de votre friteuse sont complètement sèches et placez la cuve, le panneau de contrôle, le panier à friture et le couvercle dans leurs positions respectives. Veuillez vous assurer que la cuve a été bien installée. Les marques de capacité minimale et maximale doivent se trouver à droite.
 - 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, ces résidus sont collectés et l'huile reste 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.

- Étant la friteuse ébranchée, retirez le couvercle et le panier et lavez-les séparément.
- Extrayez la résistance en la déplaçant vers le haut, en prenant soin d'éviter tout débordement.
- Retirez le filtre OilCleaner de l'élément chauffant en le déplaçant vers l'avant, dans la direction de l'élément chauffant.  4
- Lavez le filtre avec de l'eau chaude et du savon, puis séchez-le.
- Remettez le filtre OilCleaner sur l'élément chauffant en le déplaçant dans le sens opposé à celui utilisé pour le retirer.
- Introduisez la résistance avec le filtre OilCleaner installé dans la friteuse. La friteuse est donc prête à l'emploi.

5. 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.

6. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE DE L'UE

 Par la présente, Cecotec Innovaciones déclare que ce produit est conforme aux exigences essentielles et aux autres dispositions pertinentes de la réglementation applicable dans l'Union européenne. Ce produit a été conçu, fabriqué et testé pour répondre aux normes de sécurité et de qualité requises. Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE peut être consulté sur le site web suivant : <https://www.storececotec.fr/fr/information/declaration-of-conformity>

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. Griff
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 dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie ihn 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
- Kocheimer
- Frittierkorb

- OilCleaner Filter
- Deckel
- Diese Bedienungsanleitung

- Entfernen Sie nicht die Seriennummer des Geräts, um eine korrekte Rückverfolgbarkeit Ihres Geräts im Falle eines Hilfersuchens zu gewährleisten.

- 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

Abb. 2

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.

Hinweis

- Wir empfehlen die Verwendung von Olivenöl, Maisöl, Erdnussöl oder Pflanzenöl. Verwenden Sie keine Margarine oder Butter.
 - Schließen Sie das Produkt nicht an das Stromnetz an, wenn sich kein Öl in der Behälter befindet.
 - Es ist wichtig, den Deckel nicht aufzusetzen, während die Fritteuse in Betrieb ist.
3. Schließen Sie die Fritteuse an die Stromversorgung an. Drehen Sie den Temperaturwähler in die gewünschte Stellung.
 4. 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.
 5. Hängen Sie den Gareinsatz an den Rand des Eimers (achten Sie darauf, dass der Griff richtig positioniert und trocken ist).

DEUTSCH

- Legen Sie Futter in den Korb (das Futter sollte möglichst trocken sein).
- Tauchen Sie den Korb vorsichtig in das heiße Öl ein (das Öl kann beim Frittieren der Speisen knistern).
- 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
- 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.
- Legen Sie das Frittiergut auf einen mit Küchenpapier ausgelegten Teller, um überschüssiges Öl zu entfernen.

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 Pompes 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 paniertes Hähnchen	150 g	170 °C	15-20 Minuten
Große Portionen paniertes Hähnchen	150 g	190 °C	20-30 Min
Frisch paniertes Hähnchenkeulen	2 oder 3	170 °C	15 Min
Frische Hamburger aus Kalbfleisch	250 g	170 °C	2-3 Minuten

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.

Tipps:

- 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

Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse kalt und von der Steckdose getrennt ist, bevor Sie mit der Reinigung fortfahren.

1. Nehmen Sie den Deckel, das Bedienfeld, den Frittierkorb, den Schmutzfilter und die

DEUTSCH

Schüssel ab.

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. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile Ihrer Fritteuse vollständig trocken sind, und bringen Sie die Schüssel, das Bedienfeld, den Frittierkorb und den Deckel wieder an ihren jeweiligen Positionen an. 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. Frittierückstände 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. Abb. 4
4. Waschen Sie den Filter mit heißem Wasser und Seife und trocknen Sie ihn.
5. Setzen Sie den OilCleaner wieder auf das Heizelement, indem Sie ihn in die

entgegengesetzte Richtung bewegen, als Sie ihn abgenommen haben.

6. Setzen Sie das Heizelement mit dem OilCleaner-Filter in die Fritteuse ein. Es ist jetzt einsatzbereit.

5. 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).

6. VEREINFACHTE EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG.

CE Cecotec Innovaciones erklärt hiermit, dass dieses Produkt mit den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der in der Europäischen Union geltenden Vorschriften übereinstimmt. Dieses Produkt wurde unter Einhaltung der erforderlichen Sicherheits- und Qualitätsstandards entwickelt, hergestellt und geprüft. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist auf folgender Website zu finden: <https://storececotec.de/de/information/declaration-of-conformity>

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. Corpo principale
9. Manico
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
- Non rimuovere il numero di serie del prodotto, al fine di mantenere una corretta tracciabilità dell'apparecchiatura in caso di richiesta di assistenza.
 - Collocare il manico del cestello per friggere al suo posto. Il manico si può piegare verso l'interno per conservarlo.
 - 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 vaschetta, il cestello, il filtro, il pannello di controllo 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

Fig. 2

1. Rimuovere il coperchio ed estrarre il cestello per friggere.
2. Versare l'olio nel serbatoio fino a raggiungere il segnale di massima capacità.

Nota bene

- Tipi di olio raccomandati: olio d'oliva, olio di mais, olio di arachidi o olio vegetale. Non utilizzare margarina o burro.
 - Non collegare il prodotto alla rete elettrica se non c'è olio nella vaschetta.
 - È importante non posizionare il coperchio mentre la friggitrice è in funzione.
3. Collegare la friggitrice all'alimentazione. Girare la manopola della temperatura fino alla posizione desiderata.
 4. 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.
 5. Appendere il cestello sul bordo della vaschetta (accertarsi che il manico sia posizionato

ITALIANO

correttamente e asciutto).

- Collocare il cibo nel cestello (gli alimenti devono essere il più asciutti possibile).
- Immergere con cura il cestello nell'olio caldo (l'olio può crepitare quando si frigge il cibo).
- Quando gli alimenti sono pronti, estrarre il cestello e appenderlo sul bordo della vaschetta. Lasciare che gli alimenti scolano tutto l'olio. Fig. 3
- Spegnere il selettore della temperatura e staccare la spina della friggitrice. Lasciare raffreddare per almeno 2-3 ore prima di spostarsi o pulire.
- Collocare gli alimenti fritti su un piatto coperto con carta da cucina per eliminare l'olio in eccesso.

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	Tempi
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 impanato	150 g	170 °C	15-20 min
Grandi porzioni di pollo impanato	150 g	190 °C	20-30 min
Coscette di pollo fresco impanate	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 si colloca l'impasto per impanare umido nel cestello prima di immergerlo nell'olio il cibo potrebbe attaccarsi al metallo.

Suggerimenti:

- 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 cestello, 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 cestello oltre la sua metà.
- Evitate di sgocciolare a lungo il cibo nel cestello, 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 della vaschetta, 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

Prima di procedere alla pulizia, accertarsi che la friggitrice ad aria sia spenta, scollegata dalla rete elettrica e che si sia raffreddata.

1. Rimuovere il coperchio, il pannello di controllo, il cestello per friggere, il filtro antisporcio e la vaschetta.
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. Togliertelo dalla lavastoviglie il prima

ITALIANO

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. La rimozione del filtro raccoglie questi residui e mantiene l'olio più pulito più a lungo, riducendo 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 scollegata, togliere il coperchio e il cestello e lavarli separatamente.
2. Rimuovere la resistenza spostandola verso l'alto.
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. 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.

6. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA

CE Con la presente, Cecotec Innovations dichiara che questo prodotto è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti delle normative applicabili nell'Unione Europea. Questo prodotto è stato progettato, fabbricato e testato per soddisfare gli standard di sicurezza e qualità richiesti. Il testo completo della Dichiarazione di Conformità UE è disponibile al seguente link: <https://storececotec.it/it/information/declaration-of-conformity>

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Tapa
2. Pega
3. Painel de controlo
4. Cesto
5. Gancho
6. Resistência com termostato
7. Tigela esmaltada
8. Estrutura principal
9. Pega
10. Luz On/Off (vermelha)
11. Luz 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 embalado numa embalagem concebida 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
- Cesto de fritar

- Filtro OilCleaner
- Tampa
- Manual de instruções

- Não retire o número de série do produto, para manter uma rastreabilidade correta em caso de solicitar assistência.

- Coloque a pega do cesto da fritadeira no seu lugar. A pega pode ser dobrada para dentro para o seu armazenamento.
- Limpe a tampa, o cesto, 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, o cesto 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

Fig. 2

1. Retire a tampa e extraia o cesto de fritura.
2. Verta óleo na tigela até ser atingido o sinal de capacidade máxima.

Nota

- Tipos de óleo recomendados: azeite de oliva, óleo de milho, óleo de amendoim ou óleo vegetal. Não utilize margarina ou manteiga.
 - Não ligue o produto à rede se não houver óleo na tigela.
 - É importante não fechar a tampa enquanto a fritadeira estiver em funcionamento.
3. Ligue a fritadeira à corrente elétrica. Gire o seletor de temperatura à posição desejada.
 4. Quando o óleo atingir a temperatura selecionada, a luz verde apagar-se-á (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.
 5. Pendure o cesto na borda da tigela (certifique-se que a pega está corretamente posicionada e seca).
 6. Coloque a comida no cesto (os alimentos devem estar o mais secos possível).
 7. Mergulhe cuidadosamente o cesto no óleo quente (o óleo pode crepitar quando se fritam

PORTUGUÊS

os alimentos).

- Quando a comida estiver pronta, retire o cesto e pendure-o na borda da tigela. Permita que os alimentos drenem o óleo em excesso. Fig. 3
- Desligue o seletor de temperatura e desligue a fritadeira. Deixe arrefecer durante pelo menos 2-3 horas antes de mover ou limpar.
- Coloque os alimentos fritos num prato coberto com papel de cozinha para remover o excesso de óleo.

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 o cesto 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 no cesto antes de a mergulhar no óleo, a comida pode agarrar-se ao metal.

Dicas:

- 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 o cesto.

- A fritadeira está equipada com um termóstato de segurança que a desliga em caso de aquecimento excessivo. Isto poderia acontecer se não houvesse óleo suficiente na tigela.
- Não encha demasiado o cesto, 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 do cesto 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 o cesto para além da sua metade.
- Evite drenar os alimentos durante muito tempo no cesto, 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

Certifique-se de que a fritadeira está fria e desligada da rede elétrica antes de a limpar.

1. Retire a tampa, o painel de controlo, o cesto de fritura, o filtro OilCleaner e a tigela.
2. Verta o óleo da tigela através de musselina ou toalhas de papel colocadas sobre um funil num recipiente adequado.
3. Limpe a tampa, o cesto, 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

Advertência

- 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. Certifique-se de que todas as peças da sua fritadeira estão completamente secas e coloque a taça, o painel de controlo, o cesto de fritar e a tampa nas respectivas 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. A remoção deste filtro recolhe estes resíduos e mantém o óleo mais 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 o cesto 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. 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.

6. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE SIMPLIFICADA DA UE

CE Pela presente, a Cecotec Innovaciones declara que este produto está em conformidade com os requisitos essenciais e outras disposições relevantes dos regulamentos aplicáveis na União Europeia. Este produto foi concebido, fabricado e testado de acordo com as normas de segurança e qualidade exigidas. O texto completo da Declaração de Conformidade da UE pode ser encontrado no seguinte website: <https://cecotec.pt/pt/information/declaration-of-conformity>

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Afbeelding 1

1. Omslag
2. Mango
3. bedieningspaneel
4. Mand
5. Haak
6. Weerstand met thermostaat
7. Geëmailleerde emmer
8. Hoofdgedeelte
9. Hendel
10. Aan /uit- lampje (rood)
11. Temperatuurlampje (groen)
12. Temperatuurselector
13. Veiligheidsknop
14. Kabelopslag
15. OilCleaner onzuiverheidsfilter

OPMERKING:

De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematische weergaven en komen mogelijk niet exact overeen met de afbeeldingen op het product.

2. VOOR GEBRUIK

- Dit apparaat wordt geleverd in een verpakking die speciaal is ontworpen om het apparaat tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakkingsmaterialen op een veilige plaats bewaren om schade aan het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de originele verpakking wilt weggooien, zorg er dan voor dat u alle artikelen op de juiste manier recyclet.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig zijn en in goede staat verkeren. Als er één of meer ontbreken of niet in goede staat zijn, neem dan onmiddellijk contact op met de officiële Technische Ondersteuningsdienst van Cecotec .

Inhoud van de doos

- Olie frituurpan
- Dienblad

- Frituurmandje
- Oliereinigerfilter
- Omslag
- Deze gebruiksaanwijzing

- Verwijder het serienummer niet van het product, zodat uw apparaat goed getraceerd kan worden als u hulp nodig hebt.

- Plaats het handvat van het frituurmandje terug. De handgreep kan naar binnen worden geklapt voor opberging.
- Maak het deksel, de mand, het vuilfilter en de emmer handmatig schoon in heet zeepsop.
- Maak het bedieningspaneel schoon met een vochtige doek en/of keukenpapier.
- Belangrijk: Dompel het bedieningspaneel niet onder in water.
- Droog alle onderdelen van de frituurpan volledig af en plaats de frituurmand, het filter tegen vuil, het bedieningspaneel, het mandje en het deksel terug op hun plaats. Zorg ervoor dat de emmer op de juiste plaats staat; De markeringen voor de minimale en maximale capaciteit moeten aan de rechterkant staan.

3. BEDIENING

Afbeelding 2

1. Verwijder het deksel en het frituurmandje.
2. Giet olie in de emmer totdat de maximale capaciteit is bereikt.

Opmerking

- Wij raden aan olijfolie, maisolie, pindaolie of plantaardige olie te gebruiken. Gebruik geen margarine of boter.
 - Sluit het product niet aan op het lichtnet als er geen olie in het reservoir zit.
 - Het is belangrijk dat u het deksel niet op de frituurpan doet terwijl deze in werking is.
3. Sluit de frituurpan aan op een stroombron. Draai de temperatuurkiezer naar de gewenste stand.
 4. Zodra de olie de geselecteerde temperatuur heeft bereikt, gaat het groene lampje uit (voeg geen voedsel toe totdat de olie de geselecteerde temperatuur heeft bereikt). Het groene lampje gaat weer branden zodra u voedsel in de olie doet en gaat weer uit wanneer de olie de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.
 5. Hang het mandje aan de rand van de emmer (zorg ervoor dat het hengsel goed vastzit en droog is).

NEDERLANDS

6. Doe het voer in het mandje (het voer moet zo droog mogelijk zijn).
7. Laat het mandje voorzichtig in de hete olie zakken (de olie kan sissen als u voedsel frituurt).
8. Wanneer het eten klaar is, haal je het mandje eruit en hang je het aan de rand van de emmer. Laat het overtollige vet uit het eten lekken. Afbeelding 3
9. Zet de temperatuurschakelaar uit en haal de stekker van de frituurpan uit het stopcontact. Laat het minimaal 2-3 uur afkoelen voordat u het verplaatst of schoonmaakt.
10. Leg het gefrituurde voedsel op een bord bedekt met keukenpapier, zodat overtollige olie verwijderd wordt.

De tijden en temperaturen in de volgende tabel dienen als richtlijn en kunnen worden aangepast naar gelang de hoeveelheid of dikte van het voedsel en uw voorkeur.

Maaltijd	Gewicht	Temperatuur	Tijd
Verse friet	800 gram	190 °C	10-12 minuten
Diepvriesfrietjes	800 gram	190 °C	10 minuten
Diepvries gepaneerde garnalen	Om de mand te bedekken	170 °C	3-5 minuten
Verse gepaneerde vis	150 gram	190 °C	5-10 minuten
Bevroren gepaneerde vis	150 gram	170 °C	10-15 minuten
Kleine porties gepaneerde kip	150 gram	170 °C	15-20 minuten
Grote porties gepaneerde kip	150 gram	190 °C	20-30 minuten
Verse gepaneerde kippendijen	2 of 3	170 °C	15 minuten
Verse rundvleesburgers	250 gram	170 °C	2-3 minuten

Kip- of rundvleesburgers kunnen de olie verkleuren en een smaak achterlaten die u niet wilt bij het frituren van ander voedsel.

Zelfgemaakte gepaneerde gerechten

Houd er rekening mee dat als u het natte beslag in het mandje doet voordat u het in de olie onderdompelt, het eten aan het metaal kan blijven plakken.

Tips:

- Gebruik een tang om het gepaneerde voedsel langzaam in de olie te laten zakken.
- Wanneer u het eten bakt, kan de olie knetteren. Wanneer het eten klaar is, haalt u het uit het mandje.
- De frituurpan is voorzien van een veiligheidsthermostaat die de frituurpan uitschakelt bij oververhitting. Dit kan gebeuren als er niet genoeg olie in de emmer zit.
- Doe het mandje niet te vol, omdat de temperatuur van de olie dan kan dalen en het eten vet of niet gaar kan worden.
- De frituurpan is altijd klaar voor gebruik als u deze op een koele plaats bewaart, met gefilterde olie erin en de deksel erop.
- Wanneer u de frituurpan opbergt met olie erin, verwijdert u de handgreep van het mandje en bergt u dit apart op.
- Kook het eten goed gaar. Houd er rekening mee dat het eten aan de buitenkant bruin kan worden voordat het volledig gaar is.
- Kies uw kookgerei zorgvuldig. Gebruik geen keukengerei dat kan smelten. Metalen keukengerei geleidt warmte en moet daarom geïsoleerde handgrepen hebben.
- Let op dat u de verwarmingselementen niet beschadigt wanneer u metalen keukengerei gebruikt.
- Uw frituurpan heeft een maximale capaciteit van 800 g voedsel. Deze hoeveelheid is afhankelijk van het soort voedsel (zie tabel hierboven). Vul het mandje niet meer dan halfvol.
- Laat het eten niet te lang in het mandje uitlekken. Het kan hierdoor zacht worden en zijn knapperige textuur verliezen.
- Vervang de olie wanneer deze bruin of melkachtig wordt.
- Als er waterdruppels op de bodem van de emmer liggen, moet u de olie verversen. • Ververs de olie ongeveer na 15 keer gebruiken.
- Alle voedingsmiddelen, vooral diepvriesproducten en aardappelen, bevatten vocht. Wanneer je ze in hete olie onderdompelt, verdampt het water in deze voedingsmiddelen.
- Houd rekening met het eten dat u wilt bereiden voordat u de olietemperatuur kiest. Over het algemeen heeft voorgekookt voedsel een hogere temperatuur nodig dan rauw voedsel.

4. REINIGING EN ONDERHOUD

Zorg ervoor dat de frituurpan is afgekoeld en dat de stekker uit het stopcontact is gehaald

NEDERLANDS

voordat u hem schoonmaakt.

1. Verwijder het deksel, het bedieningspaneel, de frituurmand, het vuilfilter en de emmer.
2. Giet de olie uit de emmer door een stuk kaasdoek of absorberend papier, dat over een trechter is geplaatst, in een geschikte bak.
3. Maak het deksel, het vuilfilter, het frituurmandje en de emmer handmatig schoon in heet zeepsop. Je kunt de emmer in de vaatwasser wassen. Haal het zo snel mogelijk uit de vaatwasser en droog het goed af.
4. Maak het bedieningspaneel schoon met een vochtige doek en/of keukenpapier.

Waarschuwing

- Dompel het bedieningspaneel niet onder in water.
 - Let op dat u de draden die op het verwarmingselement zijn aangesloten niet beschadigt wanneer u de frituurpan schoonmaakt.
5. Zorg ervoor dat alle onderdelen van de frituurpan volledig droog zijn en plaats de frituurmand, het bedieningspaneel, het frituurmandje en het deksel op de juiste plaats. Let er bij het plaatsen van de emmer op dat deze in de juiste positie staat, met de markeringen voor de maximale en minimale capaciteit aan de rechterkant.
 6. U kunt de olie in de frituurpan bewaren, als u er maar voor zorgt dat de deksel goed gesloten is.

Periodieke oliereiniging met het OilCleaner- onzuiverheidsfilter

OilCleaner- filter om het schoonmaken van de olie en de frituurpan gemakkelijker te maken. Wanneer de olie afkoelt, zakken frituurresten en vuil naar de bodem. Door het verwijderen van dit filter worden de resten opgevangen en blijft de olie langer schoon. Hierdoor wordt de vermenging van smaken tot een minimum beperkt.

Opmerking

Wacht tot de olie en het verwarmingselement zijn afgekoeld voordat u deze handeling uitvoert.

1. Haal de stekker van de frituurpan uit het stopcontact, verwijder het deksel en het frituurmandje en was deze apart af.
2. Verwijder de weerstand door deze naar boven te schuiven. Zorg ervoor dat de weerstand niet overstroomt.
3. OilCleaner- filter van de weerstand door het naar voren te schuiven. Afbeelding 4
4. Was het filter met heet zeepsop en droog het af.
5. Plaats het OilCleaner- filter terug op de weerstand, in de tegenovergestelde richting van

hoe u het verwijderde.

6. OilCleaner- filter in de frituurpan. Het is nu klaar voor gebruik.

5. AUTEURSRECHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, SL. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden gereproduceerd, opgeslagen in een retrievalssysteem, verzonden of verspreid op welke manier dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopie, opname of vergelijkbaar) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, SL

6. VEREENVOUDIGDE EU-CONFORMITEITSVERKLARING

 Cecotec Innovaciones verklaart hierbij dat dit product voldoet aan de essentiële eisen en andere relevante bepalingen van de regelgeving die van toepassing is in de Europese Unie. Dit product is ontworpen, vervaardigd en getest om te voldoen aan de vereiste veiligheids- en kwaliteitsnormen. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op het volgende internetadres: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Okładka
2. Mango
3. Panel sterowania
4. Koszyk
5. Hak
6. Rezystor z termostatem
7. Wiadro emaliowane
8. Korpus główny
9. Uchwyt
10. Światło włączania /wyłączania (czerwone)
11. Kontrolka temperatury (zielona)
12. Selektor temperatury
13. Przycisk bezpieczeństwa
14. Przechowywanie kabli
15. Filtr zanieczyszczeń OilCleaner

NOTATKA:

Ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji mają charakter schematyczny i mogą nie odpowiadać dokładnie tym widocznym na produkcie.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest dostarczane w opakowaniu chroniącym je podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie elementy opakowania. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania możesz przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, gdybyś w przyszłości zaszła potrzeba jego transportu. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj, aby wszystkie przedmioty poddać odpowiedniemu recyklingowi.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i w dobrym stanie. Jeśli któregokolwiek z nich brakuje lub nie jest w dobrym stanie, należy natychmiast skontaktować się z oficjalnym działem pomocy technicznej Cecotec .

Zawartość pudełka

- Frytkownica olejowa
- Taca

- Koszyk do smażenia
- Filtr OilCleaner
- Okładka
- Niniejsza instrukcja obsługi

- Nie usuwaj numeru seryjnego z produktu, aby umożliwić prawidłowe namierzenie sprzętu w przypadku konieczności uzyskania pomocy.

- Załóż z powrotem uchwyt koszyka do smażenia. Uchwyt można złożyć do środka, ułatwiając przechowywanie.
- Pokrywę, kosz, filtr zanieczyszczeń i wiadro należy czyścić ręcznie gorącą wodą z mydłem.
- Wyczyść panel sterowania wilgotną ściereczką i/lub papierowym ręcznikiem kuchennym.
- Ważne: Nie zanurzaj panelu sterowania w wodzie.
- Dokładnie osusz wszystkie części frytkownicy i umieść wiadro, filtr zanieczyszczeń, panel sterowania, kosz i pokrywę na miejscu. Sprawdź, czy wiadro znajduje się we właściwej pozycji; Oznaczenia minimalnej i maksymalnej pojemności muszą znajdować się po prawej stronie.

3. DZIAŁANIE

Rys. 2

1. Zdejmij pokrywę i wyjmij koszyk do smażenia.
2. Wlej olej do wiadra, aż osiągnie ono maksymalną pojemność.

Notatka

- Zalecamy stosowanie oliwy z oliwek, oleju kukurydzianego, oleju arachidowego lub oleju roślinnego. Nie używaj margaryny ani masła.
 - Nie podłączaj produktu do sieci, jeśli w zbiorniku nie ma oleju.
 - Ważne jest, aby nie zakładać pokrywy, gdy frytkownica jest włączona.
3. Podłącz frytkownicę do źródła zasilania. Ustaw pokrętko wyboru temperatury na żądaną pozycję.
 4. Gdy olej osiągnie wybraną temperaturę, zielona lampka zgaśnie (nie dodawaj jedzenia, dopóki olej nie osiągnie wybranej temperatury). Zielona lampka zaświeci się ponownie, gdy włożysz jedzenie do oleju i zgaśnie, gdy olej osiągnie wybraną temperaturę.
 5. Zawieś koszyk na brzegu wiadra (upewnij się, że uchwyt jest prawidłowo zamocowany i suchy).

POLSKI

6. Włóż jedzenie do koszyka (jedzenie powinno być jak najbardziej suche).
7. Ostrożnie zanurz koszyk w gorącym oleju (olej może skwierczeć podczas smażenia).
8. Gdy jedzenie będzie gotowe, wyjmij koszyk i zawieś go na krawędzi wiadra. Odcedź nadmiar oleju z potrawy. Rys. 3
9. Wyłącz regulator temperatury i odłącz frytkownicę od zasilania. Pozostaw do ostygnięcia na co najmniej 2–3 godziny przed przeniesieniem lub czyszczeniem.
10. Usmażone potrawy układaj na talerzu wyłożonym papierowym ręcznikiem, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu.

Podane w poniższej tabeli czasy i temperatury mają charakter orientacyjny i należy je dostosować do ilości i grubości potrawy oraz własnych preferencji.

Posiłek	Waga	Temperatura	Czas
Świeże chipsy	800 gramów	190 °C	10-12 minut
Mrożone Frytki	800 gramów	190 °C	10 minut
Mrożone panierowane krewetki	Do przykrycia koszyka	170 °C	3-5 minut
Świeża panierowana ryba	150 gramów	190 °C	5-10 minut
Mrożona ryba w cieście	150 gramów	170 °C	10-15 minut
Małe porcje panierowanego kurczaka	150 gramów	170 °C	15-20 minut
Duże porcje panierowanego kurczaka	150 gramów	190 °C	20-30 minut
Świeże panierowane udka z kurczaka	2 lub 3	170 °C	15 minut
Świeże burgery wotowe	250 gramów	170 °C	2-3 minuty

Burgery z kurczaka lub wotowiny mogą zabarwić olej i nadać mu posmak, którego nie chcesz smażyć przy smażeniu innych potraw.

Domowe panierowane jedzenie

Pamiętaj, że jeśli włożysz mokre ciasto do koszyka przed zanurzeniem go w oleju, jedzenie może przykleić się do metalu.

Porady:

- Za pomocą szczypiec powoli zanurzaj panierkę w oleju.
- Olej może trzeszczeć podczas smażenia. Gdy jedzenie będzie gotowe, wyjmij je za pomocą koszyka.
- Frytkownica wyposażona jest w termostat bezpieczeństwa, który wyłącza urządzenie w przypadku przegrzania. Może się tak zdarzyć, jeśli w wiadrze nie ma wystarczającej ilości oleju.
- Nie przepelniaj koszyka, ponieważ może to spowodować spadek temperatury oleju, a w rezultacie - tłuste lub niedogotowane jedzenie.
- Frytkownica będzie zawsze gotowa do użycia, jeśli będziesz ją przechowywać w chłodnym miejscu, z przefiltrowanym olejem w środku i założoną pokrywką.
- Jeśli przechowujesz frytkownicę z olejem w środku, wyjmij rączkę z koszyka i przechowuj ją oddzielnie.
- Dokładnie gotuj jedzenie. Pamiętaj, że jedzenie może zbrązowieć na zewnątrz, zanim będzie w pełni ugotowane.
- Dokonuj ostrożnego wyboru naczyń kuchennych. Nie używaj naczyń, które mogą się stopić. Naczynia metalowe są przewodnikami ciepła, dlatego powinny mieć izolowane uchwyty.
- Używając metalowych przyborów kuchennych należy uważać, aby nie uszkodzić elementów grzejnych.
- Maksymalna pojemność frytkownicy wynosi 800g. Ilość ta będzie zależęć od rodzaju pożywienia (patrz tabela powyżej). Nie napetniaj koszyka powyżej połowy.
- Unikaj pozostawiania żywności w koszyku przez dłuższy czas, ponieważ może to spowodować jej zmięknienie i utratę chrupkości.
- Wymień olej, gdy zmieni kolor na brązowy lub mleczny.
- Jeśli na dnie wiadra znajdują się krople wody, należy wymienić olej. • Olej należy wymieniać mniej więcej co 15 uzyć.
- Wszystkie produkty spożywcze, zwłaszcza mrożonki i ziemniaki, zawierają wilgoć. Zanurzając je w gorącym oleju, zawarta w nich woda wyparuje.
- Wybierając temperaturę oleju, weź pod uwagę rodzaj przygotowywanej potrawy. Zasadniczo żywność wstępnie ugotowana wymaga wyższej temperatury niż żywność surowa.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia upewnij się, że frytkownica ostygła i jest odtączona od gniazdka elektrycznego.

1. Zdejmij pokrywkę, panel sterowania, koszyk do smażenia, filtr zanieczyszczeń i wiadro.
2. Przelej olej z wiadra przez muślin lub papier chłonny położony na lejku do odpowiedniego pojemnika.

POLSKI

3. Wyczyść pokrywę, filtr zanieczyszczeń, koszyk do smażenia i wiadro ręcznie gorącą wodą z mydłem. Wiadro można myć w zmywarce. Wymij je ze zmywarki najszybciej jak to możliwe i dokładnie osusz.
4. Wyczyść panel sterowania wilgotną ściereczką i/lub papierowym ręcznikiem kuchennym.

Ostrzeżenie

- Nie zanurzaj panelu sterowania w wodzie.
 - Podczas czyszczenia frytkownicy należy zachować ostrożność, aby nie uszkodzić przewodów podłączonych do elementu grzejjego.
5. Upewnij się, że wszystkie części frytkownicy są całkowicie suche, a następnie umieść wiadro, panel sterowania, kosz do smażenia i pokrywę na odpowiednich miejscach. Ustawiając wiadro, upewnij się, że znajduje się ono we właściwej pozycji, a oznaczenia maksymalnej i minimalnej pojemności znajdują się po prawej stronie.
 6. Możesz przechowywać olej we frytkownicy, jeśli masz pewność, że pokrywa jest dobrze zamknięta.

Okresowe czyszczenie oleju za pomocą filtra zanieczyszczeń OilCleaner

filtra OilCleaner, aby ułatwić czyszczenie oleju i frytkownicy. Pozostałości po smażeniu i zanieczyszczenia opadają na dno, gdy olej stygnie. Po usunięciu filtra resztki te są zbierane, a olej pozostaje czysty na dłużej, co minimalizuje mieszanie się smaków.

Notatka

Przed wykonaniem tej czynności należy odczekać, aż olej i element grzewczy ostygną.

1. Po odłączeniu frytkownicy od zasilania zdejmij pokrywę i kosz i umyj je oddzielnie.
2. Wymij rezystor przesuwając go ku górze, uważając, aby nie dopuścić do jego przepiętowania.
3. filtr OilCleaner z rezystora, przesuwając go do przodu. Rys. 4
4. Umyj filtr gorącą wodą z mydłem i osusz.
5. Wymień filtr OilCleaner na rezystorze, przesuwając go w kierunku przeciwnym do sposobu, w jaki go wyjmowałeś.
6. filtrem OilCleaner w frytkownicy. Jest teraz gotowy do użycia.

5. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów zawartych w tym podręczniku należą do CECOTEC INNOVACIONES, SL. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być

w całości ani w części powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana ani rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiowanie, nagrywanie lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

6. UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

CE Cecotec Innovaciones niniejszym oświadcza, że niniejszy produkt jest zgodny z zasadniczymi wymaganiami oraz innymi stosownymi postanowieniami przepisów obowiązujących w Unii Europejskiej. Produkt ten został zaprojektowany, wyprodukowany i przetestowany tak, aby spełniał wymagane standardy bezpieczeństwa i jakości. Pełny tekst Deklaracji zgodności UE można znaleźć pod następującym adresem internetowym: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. DÍLY A KOMPONENTY

Obr. 1

1. Pokrýt
2. Mango
3. ovládací panel
4. Košík
5. Háček
6. Odpor s termostatem
7. Smaltovaný kbelík
8. Hlavní tělo
9. Zacházet s
10. Světlo zapnuto /vypnuto (červené)
11. Kontrolka teploty (zelená)
12. Volič teploty
13. Bezpečnostní tlačítko
14. Úložný prostor pro kabel
15. Filtr nečistot OilCleaner

POZNÁMKA:

Grafika v tomto návodu je schematickým znázorněním a nemusí se přesně shodovat s vyobrazením na výrobku.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je dodáván v obalu, který jej chrání během přepravy. Vyjměte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Originální krabici a další obalové položky můžete uschovat na bezpečném místě, abyste zabránili poškození zařízení v případě potřeby přepravy v budoucnu. Pokud chcete původní obal zlikvidovat, nezapomeňte všechny položky řádně recyklovat.
- Ujistěte se, že všechny díly a součásti jsou zahrnuty a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální službu technické podpory společnosti Cecotec .

Obsah krabice

- Fritéza na olej
- Zásobník
- Koš na smažení

- Filtr OilCleaner
- Pokrýt
- Tento návod k použití

- Neodstraňujte sériové číslo z produktu, aby bylo možné vaše zařízení správně dohledat v případech, že budete potřebovat pomoc.

- Vraťte rukojeť fritovacího koše na místo. Rukojeť lze složit dovnitř pro skladování.
- Vyčistěte víko, koš, filtr na nečistoty a kbelík ručně horkou mýdlovou vodou.
- Ovládací panel čistěte vlhkým hadříkem a/nebo kuchyňským papírem.
- Důležité: Neponořujte ovládací panel do vody.
- Všechny části fritézy zcela osušte a vraťte kbelík, filtr na nečistoty, ovládací panel, koš a víko do příslušných pozic. Ujistěte se, že je kbelík ve správné poloze; Značky minimální a maximální kapacity musí být vpravo.

3. PROVOZ

Obr. 2

1. Odstraňte víko a vyjměte fritovací koš.
2. Nalévejte olej do kbelíku, dokud nedosáhnete značky maximální kapacity.

Poznámka

- Doporučujeme používat olivový olej, kukuřičný olej, arašídový olej nebo rostlinný olej. Nepoužívejte margarín nebo máslo.
 - Nezapojte výrobek do sítě, pokud v nádrži není olej.
 - Je důležité nenasazovat víko, když je fritéza v provozu.
3. Připojte fritézu ke zdroji energie. Otočte voličem teploty do požadované polohy.
 4. Když olej dosáhne zvolené teploty, zelené světlo zhasne (nepřidávejte jídlo, dokud olej nedosáhne zvolené teploty). Zelené světlo se znovu rozsvítí, když vložíte jídlo do oleje, a znovu zhasne, když olej dosáhne zvolené teploty.
 5. Zavěste koš na okraj kbelíku (ujistěte se, že rukojeť je správně připevněná a suchá).
 6. Vložte potraviny do koše (potraviny by měly být pokud možno suché).
 7. Opatrně zasuňte koš do horkého oleje (olej může při smažení jídla prskat).
 8. Když je jídlo hotové, vyjměte koš a zavěste ho na okraj kbelíku. Nechte jídlo odsát přebytečný olej. Obr
 9. Vypněte volič teploty a odpojte fritézu. Před přemístěním nebo čištěním jej nechte alespoň 2-3 hodiny vychladnout.

ČEŠTINA

10. Smažená jídla položte na talíř pokrytý kuchyňským papírem, abyste odstranili přebytečný olej.

Časy a teploty v následující tabulce slouží jako vodítko a měly by být upraveny podle množství nebo tloušťky pokrmu a vašich preferencí.

Jídlo	Hmotnost	Teplota	Čas
Čerstvé chipsy	800 g	190 °C	10-12 min
Zmrazené hranolky	800 g	190 °C	10 min
Mražené obalované krevety	K zakrytí koše	170 °C	3-5 min
Čerstvé obalované ryby	150 g	190 °C	5-10 min
Zmrazené týrané ryby	150 g	170 °C	10-15 min
Malé porce obalovaného kuřete	150 g	170 °C	15-20 min
Velké porce obalovaného kuřete	150 g	190 °C	20-30 min
Čerstvé obalované kuřecí stehna	2 nebo 3	170 °C	15 min
Čerstvé hovězí hamburgery	250 g	170 °C	2-3 min

Kuřecí nebo hovězí hamburgery mohou zbarvit olej a zanechat chuť, kterou byste při smažení jiných potravin nemuseli chtít.

Domácí obalované jídlo

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

Tipy:

- Pomocí kleští pomalu ponořte obalované potraviny do oleje.
- Olej může při smažení jídla prskat. Až budete připraveni, vyjměte potraviny pomocí koše.
- Fritéza má bezpečnostní termostat, který vypne fritézu v případě přehřátí. K tomu může dojít, pokud v kbelíku není dostatek oleje.
- Nepřepněte koš, protože by to mohlo způsobit pokles teploty oleje a jídlo by zůstalo mastné nebo nedopečené.
- Fritéza bude vždy připravena k použití, pokud ji uložíte na chladném místě s filtrovaným olejem uvnitř a nasazeným víkem.
- Při skladování fritézy s olejem uvnitř sejměte rukojeť z koše a uložte ji samostatně.
- Jídlo důkladně uvařte. Pamatujte, že jídlo může zvenku zhnědnout, než bude zcela

uvařeno.

- Pečlivě vybírejte nádobí. Nepoužívejte nádobí, které by se mohlo roztavit. Kovové nádobí je vodiče tepla a mělo by mít izolované rukojeti.
- Při používání kovového nádobí dávejte pozor, abyste nepoškodili topná tělesa.
- Vaše fritéza má maximální kapacitu potravin 800 g. Toto množství bude záviset na druhu jídla (viz tabulka výše). Neplňte košík více než do poloviny.
- Vyvarujte se dlouhodobému vypouštění potravin z koše, protože to může způsobit, že změknou a ztratí svou křupavou strukturu.
- Olej vyměňte, když zhnědne nebo zhnědne.
- Pokud jsou na dně kbelíku kapky vody, musíte vyměnit olej. • Vyměňte olej přibližně každých 15 použití.
- Všechny potraviny, zejména mražené potraviny a brambory, obsahují vlhkost. Když je ponoříte do horkého oleje, voda v takových potravinách se odpaří.
- Před výběrem teploty oleje zvažte jídlo, které připravujete. Obecně platí, že předvařené potraviny vyžadují vyšší teploty než syrové potraviny.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním se ujistěte, že je fritéza vychladlá a odpojená od elektrické zásuvky.

1. Odstraňte víko, ovládací panel, fritovací koš, filtr na nečistoty a kbelík.
2. Olej z kbelíku přelijte přes mušelín nebo savý papír umístěný přes trychtýř do vhodné nádoby.
3. Vyčistěte víko, filtr na nečistoty, fritovací koš a kbelík ručně horkou mýdlovou vodou. Kbelík můžete mýt v myčce na nádobí. Vyjměte ji z myčky co nejdříve a zcela vysušte.
4. Ovládací panel čistěte vlhkým hadříkem a/nebo kuchyňským papírem.

Varování

- Neponořujte ovládací panel do vody.
 - Buďte opatrní, abyste při čištění fritézy nepoškodili vodiče připojené k topnému tělesu.
5. Ujistěte se, že jsou všechny části vaší fritézy zcela suché a umístěte kbelík, ovládací panel, fritovací koš a víko do příslušných pozic. Při umístění kbelíku se ujistěte, že je ve správné poloze, se značkami maximální a minimální kapacity vpravo.
 6. Olej můžete skladovat ve fritéze, pokud se ujistíte, že je víko správně zavřeno.

Pravidelné čištění oleje pomocí filtru nečistot OilCleaner

filtru OilCleaner k usnadnění čištění oleje a fritézy. Zbytky po smažení a nečistoty se po ochlazení oleje usadí na dně. Odstraněním tohoto filtru se tyto zbytky shromažďují a olej se udržuje déle čistý, čímž se minimalizuje mísení chutí.

Poznámka

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

1. Když je fritéza odpojená, sejměte víko a koš a umyjte je samostatně.
2. Vyjměte rezistor posunutím nahoru, přičemž dávejte pozor, aby nedošlo k přetečení.
3. filtr OilCleaner z rezistoru posunutím dopředu. Obr
4. Filtr omyjte horkou mýdlovou vodou a osušte.
5. Vyměňte filtr OilCleaner na rezistoru a posuňte jej v opačném směru, než jste jej vyjmuli.
6. filtrem OilCleaner do fritézy. Nyní je připraven k použití.

5. AUTORSKÁ PRÁVA

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce náleží společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL. Všechna práva vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být jako celek ani zčásti reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen nebo distribuován žádnými prostředky (elektronicky, mechanicky, kopírováním, nahráváním nebo podobným způsobem) bez předchozího souhlasu CECOTEC INNOVACIONES, SL.

6. ZJEDNODUŠENÉ EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

CE Cecotec Innovaciones tímto prohlašuje, že tento výrobek vyhovuje základním požadavkům a dalším příslušným ustanovením předpisů platných v Evropské unii. Tento produkt byl navržen, vyroben a testován tak, aby splňoval požadované normy bezpečnosti a kvality. Úplné znění EU prohlášení o shodě lze nalézt na následující webové adrese: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şekil 1

1. Kapak
2. Mango
3. kontrol Paneli
4. Sepet
5. Kanca
6. Termostatlı direnç
7. Emaye kova
8. Ana gövde
9. Halletmek
10. Açma /Kapama Işığı (Kırmızı)
11. Sıcaklık ışığı (Yeşil)
12. Sıcaklık seçici
13. Güvenlik düğmesi
14. Kablo depolama
15. OilCleaner kirlilik filtresi

NOT:

Bu kılavuzda yer alan grafikler şematik gösterimlerdir ve üründeki grafiklerle tam olarak uyuşmayabilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, nakliye sırasında koruma sağlayacak şekilde tasarlanmış bir ambalajla gelir. Cihazı kutusundan çıkartın ve tüm ambalaj malzemelerini çıkarın. Cihazınızı ileride taşımak zorunda kalmanız durumunda hasar görmesini önlemek için orijinal kutusunu ve diğer ambalaj malzemelerini güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak istiyorsanız, tüm ürünleri uygun şekilde geri dönüştürdüğünüzden emin olun.
- Tüm parça ve bileşenlerin dahil olduğundan ve iyi durumda olduğundan emin olun. Bunlardan herhangi biri eksikse veya iyi durumda değilse, derhal Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin .

Kutu içeriği

- Yağ kızartma makinesi
- Tepsi
- Kızartma sepeti

TÜRKÇE

- Yağ Temizleyici Filtre
- Kapak
- Bu kullanım kılavuzu

- Yardıma ihtiyaç duymanız halinde ekipmanınızın doğru bir şekilde izlenebilmesi için seri numarasını ürün üzerinden çıkarmayınız.

- Kızartma sepetinin sapını tekrar yerine takın. Saklama amacıyla sapı içeriye doğru katlanabilir.
- Kapağı, sepeti, kir filtresini ve kovayı sıcak sabunlu suyla elle temizleyin.
- Kontrol panelini nemli bir bez ve/veya kağıt havluyla temizleyin.
- Önemli: Kontrol panelini suya daldırmayın.
- Fritözün tüm parçalarını iyice kurulaşın ve kovayı, kirlilik filtresini, kontrol panelini, sepeti ve kapağı ilgili konumlarına geri yerleştirin. Kovanın doğru pozisyonda olduğundan emin olun; Minimum ve maksimum kapasite işaretleri sağ tarafta yer almalıdır.

3. OPERASYON

Şekil 2

1. Kapağı açıp kızartma sepetini çıkarın.
2. Kovaya maksimum kapasite işaretine kadar yağ dökün.

Not

- Zeytinyağı, mısır yağı, fıstık yağı veya bitkisel yağ kullanmanızı öneririz. Margarin veya tereyağı kullanmayınız.
- Tankında yağ yoksa ürünü prize takmayınız.
- Fritöz çalışırken kapağını kapatmamanız önemlidir.

- 3. Fritözü bir güç kaynağına bağlayın. Sıcaklık seçiciyi istediğiniz konuma getirin.
- 4. Yağ istenilen sıcaklığa ulaştığında yeşil ışık sönecektir (yağ istenilen sıcaklığa ulaşana kadar gıda eklemeyin). Yağa yiyecek koyduğunuzda yeşil ışık tekrar yanacak ve yağ seçilen sıcaklığa ulaştığında tekrar sönecektir.
- 5. Sepeti kovanın kenarına asın (sapının düzgün bir şekilde takılı ve kuru olduğundan emin olun).
- 6. Yiyecekleri sepete koyun (yemekler mümkün olduğunca kuru olmalı).
- 7. Sepeti dikkatlice sıcak yağın içine indirin (kızartma sırasında yağ cızırdayabilir).
- 8. Yemek hazır olunca sepeti çıkarıp kovanın kenarına asın. Yemeğin fazla yağını süzdürün.

Şekil 3

9. Sıcaklık seçiciyi kapatın ve fritözün fişini çekin. Temizlemeden veya taşımadan önce en az 2-3 saat soğumasını bekleyin.
10. Kızartılan yiyecekleri fazla yağını almak için mutfak kağıdı serilmiş bir tabağa alın.

Aşağıdaki tabloda yer alan süreler ve sıcaklıklar rehber niteliğinde olup, yiyeceğin miktarına veya kalınlığına ve sizin tercihinize göre ayarlanmalıdır.

Yemek	Ağırlık	Sıcaklık	Zaman
Taze cips	800 gr	190 °C	10-12 dk
Dondurulmuş Patates Kızartması	800 gr	190 °C	10 dk
Dondurulmuş ekmecli karides	Sepeti örtmek için	170 °C	3-5 dk
Taze ekmecli balık	150 gr	190 °C	5-10 dk
Dondurulmuş hamurlu balık	150 gr	170 °C	10-15 dk
Küçük porsiyonlarda ekmecli tavuk	150 gr	170 °C	15-20 dk
Büyük porsiyonlarda ekmecli tavuk	150 gr	190 °C	20-30 dk
Taze ekmecli tavuk butları	2 veya 3	170 °C	15 dk
Taze dana burgerleri	250 gr	170 °C	2-3 dk

Tavuk veya dana burgerleri yağı lekeleyebilir ve diğer yiyecekleri kızartırken istemeyeceğiniz bir tat bırakabilir.

Ev yapımı ekmecli yiyecek

Islak hamuru yağa daldırmadan sepete koyarsanız, yiyeceklerin metale yapışabileceğini unutmayın.

İpuçları:

- Maşa yardımıyla ekme kırıntısına bulanmış yiyeceği yavaşça yağın içine bırakın.
- Kızartma yaparken yağda çıtırtı olabilir. Hazır olduğunuzda sepeti kullanarak yiyecekleri çıkarın.
- Fritözün aşırı ısınma durumunda fritözü kapatan bir emniyet termostatu vardır. Bu durum kovada yeterli yağ olmaması durumunda meydana gelebilir.
- Sepeti aşırı doldurmayın; bu, yağ sıcaklığının düşmesine ve yiyeceklerin yağlı veya az pişmiş olmasına neden olabilir.
- Fritözü, filtrelenmiş yağ içinde ve kapağı yerinde olacak şekilde serin bir yerde

TÜRKÇE

saklarsanız, her zaman kullanıma hazır olacaktır.

- Fritözün içerisinde yağ varken saklayacaksınız sepetin sapını çıkarıp ayrı bir yerde muhafaza edin.
- Yiyecekleri iyice pişirin. Yiyeceklerin tamamen pişmeden dış yüzeyinin kahverengiye dönebileceğini unutmayın.
- Tencere ve tavalarını dikkatli seçin. Eriyebilecek kaplar kullanmayınız. Metal kaplar ısıyı iletir ve sapları yalıtımlı olmalıdır.
- Metal mutfak gereçleri kullanırken ısıtıcı elemanlara zarar vermemeye dikkat edin.
- Fritözünüzün maksimum yiyecek kapasitesi 800 gr'dır. Bu miktar gıdanın türüne göre değişecektir (yukarıdaki tabloya bakınız). Sepeti yarıdan fazla doldurmayın.
- Yiyecekleri uzun süre sepette bekletmekten kaçının, aksi takdirde yumuşayabilir ve çıtır dokusunu kaybedebilir.
- Yağ kahverengi veya süt gibi olduğunda değiştirin.
- Eğer kovanın dibinde su damlaları varsa yağı değiştirmeniz gerekir. • Yağı yaklaşık her 15 kullanımda bir değiştirin.
- Tüm gıdalar, özellikle dondurulmuş gıdalar ve patatesler nem içerir. Bunları sıcak yağa daldırdığınızda içindeki su buharlaşacaktır.
- Yağ sıcaklığını seçmeden önce pişireceğiniz yemeğin niteliğini göz önünde bulundurun. Genel bir kural olarak, önceden pişirilmiş yiyeceklerin çiğ yiyeceklerle göre daha yüksek sıcaklıklara maruz kalması gerekir.

4. TEMİZLİK VE BAKIM

Temizliğe başlamadan önce fritözün soğuk olduğundan ve fişinin prizden çekilmiş olduğundan emin olun.

1. Kapağı, kontrol panelini, kızartma sepetini, kirlilik filtresini ve kovayı çıkarın.
2. Yağı kovadan huni üzerine yerleştirdiğiniz tülbent veya emici kağıt yardımıyla uygun bir kaba boşaltın.
3. Kapağı, kir filtresini, kızartma sepetini ve kovayı sıcak sabunlu suyla elle temizleyin. Kovayı bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. En kısa sürede bulaşık makinesinden çıkarıp iyice kurulayın.
4. Kontrol panelini nemli bir bez ve/veya kağıt havluyla temizleyin.

Uyarı

- Kontrol panelini suya daldırmayın.
 - Fritözün temizlerken ısıtıcı elemana bağlı tellere zarar vermemeye dikkat edin.
5. Fritözünüzün tüm parçalarının tamamen kuru olduğundan emin olun ve kovayı, kontrol panelini, kızartma sepetini ve kapağı ilgili konumlarına yerleştirin. Kovayı yerleştirirken,

maksimum ve minimum kapasite işaretlerinin sağ tarafta olmasına dikkat edin.

6. Kapağını düzgün bir şekilde kapattığınızdan emin olursanız yağ fritözde saklayabilirsiniz.

OilCleaner kirlilik filtresiyle periyodik yağ temizliği

Yağın ve fritözün temizliğini kolaylaştırmak için OilCleaner filtresinden faydalanın. Yağ soğuduğunda kızartma artıkları ve kirler dibe çöker. Bu filtrenin çıkarılmasıyla bu kalıntılar toplanır ve yağın daha uzun süre temiz kalması sağlanır, böylece tatların karışması en aza indirilir.

Not

Bu işlemi yapmadan önce yağın ve ısıtma elemanının soğumasını bekleyin.

1. Fritözün fişini çektikten sonra kapağını ve sepetini çıkarıp ayrı ayrı yıkayın.
2. Direnci yukarı doğru kaydırarak çıkarın, taşmamasına dikkat edin.
3. OilCleaner filtresini ileri doğru kaydırarak rezistansın üzerinden çıkarın. Şekil 4
4. Filtreyi sıcak sabunlu suyla yıkayıp kurulayın.
5. OilCleaner filtresini , söktüğünüz yönün tersine doğru hareket ettirerek değiştirin .
6. OilCleaner filtreyle birlikte fritöze yerleştirin. Artık kullanıma hazır.

5. TELİF HAKKI

Bu kılavuzda yer alan metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, SL'ye aittir. Her hakkı saklıdır. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, SL'nin önceden izni olmaksızın, tamamen veya kısmen çoğaltılamaz, bir erişim sisteminde saklanamaz, herhangi bir yolla (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) iletilemez veya dağıtılamaz.

6. BASITLEŞTİRİLMİŞ AB UYGUNLUK BEYANI

CE Cecotec Innovaciones , bu ürünün Avrupa Birliği'nde geçerli yönetmeliklerin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili hükümlerine uygun olduğunu beyan eder. Bu ürün gerekli güvenlik ve kalite standartlarını karşılayacak şekilde tasarlanmış, üretilmiş ve test edilmiştir. AB Uygunluk Beyanının tam metnine şu web adresinden ulaşılabilir: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ALKATRÉSZEK ÉS ALKATRÉSZEK

1. ábra

1. Borító
2. Mangó
3. vezérlőpult
4. Kosár
5. Horog
6. Ellenállás termosztáttal
7. Zománcozott vödör
8. Főtest
9. Fogantyú
10. Be /Ki fény (piros)
11. Hőmérséklet jelzőfény (zöld)
12. Hőmérséklet választó
13. Biztonsági gomb
14. Kábeltároló
15. OilCleaner szennyeződésszűrő

JEGYZET:

A kézikönyvben található grafikák sematikus ábrázolások, és nem feltétlenül egyeznek meg pontosan a terméken láthatókkal.

2. HASZNÁLAT ELŐTT

- Ez a készülék olyan csomagolásban kerül forgalomba, amely védi a szállítás során. Vegye ki a készüléket a dobozából, és távolítson el minden csomagolóanyagot. Az eredeti dobozt és a többi csomagolóeszközt biztonságos helyen tárolhatja, hogy elkerülje a készülék sérülését, ha a jövőben szállítani kell. Ha ki akarja dobni az eredeti csomagolást, ügyeljen arra, hogy minden elemet megfelelően újrahasznosítson.
- Győződjön meg arról, hogy minden alkatrész és alkatrész megvan, és jó állapotban van. Ha bármelyik hiányzik vagy nincs jó állapotban, azonnal forduljon a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatához .

Doboz tartalma

- Olajsütő
- Tálca
- Sütőkosár

- OilCleaner szűrő
- Borító
- Ez a használati útmutató

- Ne távolítsa el a sorozatszámot a termékről, hogy a berendezés megfelelően nyomon követhető legyen, ha segítségre lenne szüksége.

- Tegye vissza a sütőkosár fogantyúját a helyére. A fogantyú tárolás céljából befelé hajtható.
- Tisztítsa meg kézzel a fedelet, a kosarat, a szennyeződésszűrőt és a vödört forró, szappanos vízzel.
- Tisztítsa meg a vezérlőpanelt nedves ruhával és/vagy konyhai papírral.
- Fontos: Ne merítse vízbe a vezérlőpanelt.
- Szárítsa meg teljesen a sütő minden részét, és tegye vissza a vödört, a szennyeződésszűrőt, a kezelőpanelt, a kosarat és a fedelet a megfelelő helyére. Győződjön meg arról, hogy a vödör a megfelelő helyzetben van; A minimális és maximális kapacitás jelzésének a jobb oldalon kell lennie.

3. MŰKÖDÉS

2. ábra

1. Vegye le a fedőt és vegye ki a sütőkosarat.
2. Öntsön olajat a vödörbe, amíg el nem éri a maximális kapacitásjellet.

Jegyzet

- Javasoljuk olívaolaj, kukoricaolaj, földimogyoróolaj vagy növényi olaj használatát. Ne használjon margarint vagy vajat.
 - Ne csatlakoztassa a terméket az elektromos hálózathoz, ha a tartályban nincs olaj.
 - Fontos, hogy a sütő működése közben ne tegye rá a fedelet.
3. Csatlakoztassa a sütőt egy áramforráshoz. Forgassa a hőmérsékletválasztót a kívánt pozícióba.
 4. Amikor az olaj eléri a kiválasztott hőmérsékletet, a zöld fény kialszik (ne adjon hozzá élelmiszert, amíg az olaj el nem éri a kiválasztott hőmérsékletet). A zöld lámpa ismét kigyullad, amikor ételt tesz az olajba, és újra kialszik, amikor az olaj eléri a kiválasztott hőmérsékletet.
 5. Akassza fel a kosarat a vödör szélére (győződjön meg arról, hogy a fogantyú megfelelően van rögzítve és száraz).

MAGYAR

6. Tegye az ételt a kosárba (az ételnek a lehető legszárabbnak kell lennie).
7. Óvatosan engedje le a kosarat a forró olajba (az olaj serceghet az ételek sütésekor).
8. Ha kész az étel, vegye ki a kosarat és akassza fel a vödör szélére. Hagyja, hogy az étel eltávolítsa a felesleges olajat. 3. ábra
9. Kapcsolja ki a hőmérséklet-választót, és húzza ki a sütőt. Hagyja hűlni legalább 2-3 órát, mielőtt áthelyezi vagy tisztítja.
10. Helyezze a sült ételeket egy konyhai papírral borított tányérra, hogy eltávolítsa a felesleges olajat.

A következő táblázatban szereplő idők és hőmérsékletek tájékoztató jellegűek, és az étel mennyiségének vagy vastagságának, valamint az Ön preferenciáinak megfelelően kell beállítani.

Étkezés	Súly	Hőmérséklet	Idő
Friss chips	800 g	190 °C	10-12 perc
Fagyasztott hasábburgonya	800 g	190 °C	10 perc
Fagyasztott rántott garnélarák	A kosár lefedésére	170 °C	3-5 perc
Frissen rántott hal	150 g	190 °C	5-10 perc
Fagyasztott rántott hal	150 g	170 °C	10-15 perc
Kis adagok rántott csirke	150 g	170 °C	15-20 perc
Nagy adag rántott csirke	150 g	190 °C	20-30 perc
Frissen rántott csirkecomb	2 vagy 3	170 °C	15 perc
Friss marhahús hamburgerek	250 g	170 °C	2-3 perc

A csirke- vagy marhahamburger beszenyezheti az olajat, és olyan ízt hagyhat maga után, amelyet más ételek sütésekor esetleg nem kíván.

Házi panírozott étel

Kérjük, vegye figyelembe, hogy ha a nedves tésztát a kosárba helyezi, mielőtt az olajba meríti, az étel hozzátapadhat a fémhez.

Tippek:

- Fogó segítségével lassan engedje le a rántott ételt az olajba.
- Az olaj megreccsenhet az étel sütésekor. Ha kész, vegye ki az ételt a kosár segítségével.

- Az olajsütő biztonsági termosztáttal rendelkezik, amely túlmelegedés esetén kikapcsolja a sütőt. Ez akkor fordulhat elő, ha nincs elég olaj a vödörben.
- Ne töltse túl a kosarat, mert ez az olaj hőmérsékletének csökkenését okozhatja, és az étel zsíros vagy alulsült marad.
- A sütő mindig használatra kész, ha hűvös helyen tárolja, szűrt olajjal a belsejében és a fedéllel.
- Ha az olajsütőt olajjal tárolja, távolítsa el a fogantyút a kosárból, és tárolja külön.
- Főzze meg alaposan az ételt. Ne feledje, hogy az étel külseje megbarnulhat, mielőtt teljesen megsült.
- Gondosan válassza ki az edényt. Ne használjon olyan edényeket, amelyek megoldhatnak. A fém edények hővezetők, és szigetelt fogantyúkkal kell rendelkezniük.
- Fém edények használatakor ügyeljen arra, hogy ne sértse meg a fűtőelemeket.
- Az Ön olajsütőjének maximális kapacitása 800 g. Ez a mennyiség az étel típusától függ (lásd a fenti táblázatot). Ne töltse meg a kosarat több mint félig.
- Kerülje az élelmiszerek hosszú ideig tartó kiürítését a kosárban, mert ez megpuhulhat és elveszítheti ropogós állagát.
- Cserélje ki az olajat, ha barna vagy tejszerű lesz.
- Ha vízcseppek vannak a vödör alján, ki kell cserélni az olajat. • Körülbelül 15 használat után cserélje ki az olajat.
- Minden ételmyszer, különösen a fagyasztott élelmiszerek és a burgonya tartalmaz nedvességet. Ha forró olajba meríti őket, az ilyen ételekben lévő víz elpárolog.
- Az olajhőmérséklet kiválasztása előtt vegye figyelembe a főzni kívánt ételt. Általános szabály, hogy az előfőzött ételek magasabb hőmérsékletet igényelnek, mint a nyers ételek.

4. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A tisztítás megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a sütő lehűlt, és ki van húzva a faliljzatzból.

1. Távolítsa el a fedelet, a kezelőpanelt, a sütőkosarat, a szennyeződésszűrőt és a vödört.
2. Öntse az olajat a vödörből egy tölcséren elhelyezett muszlin vagy nedvszívó papíron keresztül egy megfelelő edénybe.
3. Tisztítsa meg kézzel a fedelet, a szennyeződésszűrőt, a sütőkosarat és a vödört forró, szappanos vízzel. A vödört mosogatógépben is elmoshatja. A lehető leghamarabb vegye ki a mosogatógépből, és szárítsa meg teljesen.
4. Tisztítsa meg a vezérlőpanelt nedves ruhával és/vagy konyhai papírral.

Figyelmeztetés

- Ne merítse vízbe a vezérlőpanelt.

MAGYAR

- Ügyeljen arra, hogy a sütő tisztítása közben ne sértse meg a fűtőelemhez csatlakoztatott vezetékeket.
- 5. Győződjön meg arról, hogy a sütő minden része teljesen száraz, és helyezze a vödört, a kezelőpanelt, a sütőkosarat és a fedelet a megfelelő helyére. A vödör elhelyezésekor ügyeljen arra, hogy a megfelelő helyzetben legyen, a maximális és minimális kapacitás jelzése a jobb oldalon legyen.
- 6. Az olajat az olajsütőben tárolhatja, ha ügyel arra, hogy a fedél megfelelően le legyen zárva.

Rendszeres olajtisztítás az OilCleaner szennyeződésszűrővel

OilCleaner szűrő előnyeit, hogy megkönnyítse az olaj és a sütő tisztítását. A sütési maradék és a szennyeződések leülepednek az olaj aljára, amikor az olaj lehűl. A szűrő eltávolításával ezeket a maradékokat összegyűjtik, és az olajat hosszabb ideig tisztán tartják, így minimálisra csökkentik az ízek keveredését.

Jegyzet

A folyamat végrehajtása előtt várja meg, amíg az olaj és a fűtőelem lehűl.

1. Kihúzott olajsütő mellett vegye le a fedelet és a kosarat, és külön mossa ki.
2. Távolítsa el az ellenállást felfelé csúsztatva, ügyelve a túlcserélés elkerülésére.
3. Előre csúsztatva távolítsa el az OilCleaner szűrőt az ellenállásról. 4. ábra
4. Mossa ki a szűrőt forró szappanos vízzel és szárítsa meg.
5. Cserélje ki az OilCleaner szűrőt az ellenálláson, és mozgassa az ellenkező irányba, mint ahogyan eltávolította.
6. OilCleaner szűrővel a sütőbe. Most használatra kész.

5. SZERZŐI JOG

A jelen kézikönyvben szereplő szövegekre vonatkozó szellemi tulajdonjogok a CECOTEC INNOVACIONES, SL-t illetik. Minden jog fenntartva. A CECOTEC INNOVACIONES, SL előzetes engedélye nélkül e kiadvány tartalmát részben vagy egészben tilos reprodukálni, visszakereső rendszerben tárolni, továbbítani vagy terjeszteni semmilyen módon (elektronikus, mechanikus, fénymásolás, felvétel vagy hasonló).

6. EGYSZERŰSÍTETT EU MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

CE A Cecotec Innovaciones ezennel kijelenti, hogy ez a termék megfelel az alapvető követelményeknek és az Európai Unióban érvényes szabályozás egyéb vonatkozó rendelkezéseinek. Ezt a terméket úgy tervezték, gyártották és tesztelték, hogy megfeleljen az előírt biztonsági és minőségi szabványoknak. Az EU Megfelelőségi Nyilatkozat teljes szövege a következő webcímen található: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PECES I COMPONENTS

Fig. 1

1. Tapa
2. Mànec
3. Panell de control
4. Cistell
5. Ganxo
6. Resistència amb termòstat
7. Cubeta esmaltada
8. Cos principal
9. Nansa
10. On /Off (Roja)
11. Llum de temperatura (Verd)
12. Selector de temperatura
13. Botó de seguretat
14. Emmagatzematge per al cable
15. Filtre d'impureses OilCleaner

NOTA:

Els gràfics d'aquest manual són representacions esquemàtiques i potser no coincideixen exactament amb els del producte.

2. ABANS DE FER SERVIR

- Aquest aparell presenta un embalatge dissenyat per protegir-lo durant el transport. Traieu l'aparell de la caixa i traieu tot el material d'embalatge. Podeu desmarcar la caixa original i altres elements de l'embalatge en un lloc segur per prevenir danys a l'aparell si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu desfer-vos de l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.
- Assegureu-vos que totes les peces i els components estan inclosos i en bon estat. Si en faltés algun o no estigués en bon estat, contacteu de forma immediata amb el Servei d'Atenció Tècnica oficial de Cecotec .

Contingut de la caixa

- Fregidora d'oli
- Cubeta
- Cistell de fregir

- Filtre OilCleaner
- Tapa
- Aquest manual d'instruccions

- No traieu el número de sèrie del producte, per poder mantenir una correcta traçabilitat del vostre equip en cas de sol·licitar assistència.

- Poseu el mànec del cistell de fregir al seu lloc. El mànec pot doblegar-se cap a dins per emmagatzemar-lo.
- Netegeu la tapa, la cistella, el filtre d'impureses i la cubeta a mà amb aigua calenta i sabó.
- Netegeu el tauler de control amb un drap humit i/o paper de cuina.
- Important: no submergeu el tauler de control en aigua.
- Assequeu totes les parts de la fregidora per complet i poseu la cubeta, el filtre d'impureses, el tauler de control, la cistella i la tapa en les seves respectives posicions.

3. FUNCIONAMENT

Fig. 2

1. Traieu la tapa i traieu la cistella de fregir.
2. Aboqui oli a la cubeta fins assolir el senyal de capacitat màxima.

Nota

- Us recomanem utilitzar oli d'oliva, oli de blat de moro, oli de cacauet o oli vegetal. No utilitzeu margarina o mantega.
 - No endolleu el producte a la xarxa elèctrica si no conté oli a la cubeta.
 - És important no col·locar la tapa mentre la fregidora estigui en funcionament.
3. Connecteu la fregidora a una font d'alimentació. Gireu el selector de temperatura fins a la posició desitjada.
 4. Quan l'oli arribi a la temperatura seleccionada, la llum verda s'apagarà (no afegiu menjar fins que l'oli arribi a la temperatura seleccionada). La llum verda tornarà a engegar-se quan introduïu menjar a l'oli i s'apagarà de nou quan l'oli arribi a la temperatura seleccionada.
 5. Pengeu la cistella a la vora de la cubeta (assegureu-vos que el mànec estigui correctament col·locat i sec).
 6. Poseu menjar a la cistella (els aliments han d'estar tan secs com sigui possible).
 7. Submergeu amb cura la cistella en l'oli calent (l'oli podria crepitjar quan freda els aliments).

CATALÀ

- Quan els aliments estiguin llestos, traieu el cistell i pengeu-lo a la vora de la cubeta. Deixeu que els aliments escorren l'excés d'oli. Fig. 3
- Apagueu el selector de temperatura i desconnecteu la fregidora. Deixeu que es refredi durant almenys 2-3 hores abans de moure-la o netejar-la.
- Poseu els aliments fregits en un plat cobert amb paper de cuina per eliminar l'excés d'oli.

Els temps i temperatures a la taula següent serveixen com a guia i haurien de ser ajustats segons les quantitats o gruix dels aliments i la seva preferència.

Menjar	Pes	Temperatura	Temps
Patates fregides fresques	800 g	190 °C	10-12 min
Patates fregides congelades	800 g	190 °C	10 min
Gambes arrebossades congelades	Per cobrir la cistella	170 °C	3-5 min
Peix fresc arrebossat	150 g	190 °C	5-10 min
Peix congelat arrebossat	150 g	170 °C	10-15 min
Porcions petites de pollastre arrebossat	150 g	170 °C	15-20 min
Porcions grans de pollastre arrebossat	150 g	190 °C	20-30 min
Muslitos de pollastre frescos arrebossats	2 o 3	170 °C	15 min
Hamburgueses de vedelles fresques	250 g	170 °C	2-3 min

Les hamburgueses de pollastre o vedella podrien tacar l'oli i deixar un sabor que podria no desitjar quan freda altres aliments.

Menjar arrebossat casolana

Tingueu en compte que, si col·loqueu la massa per arrebossar humida a la cistella abans de submergir-la en l'oli, el menjar podria enganxar-se al metall.

Consells:

- Amb l'ajuda de pinces, introduïu els aliments arrebossats lentament a l'oli.
- L'oli podria crepitjar quan els aliments freda. Quan estiguin llestos, extraieu els aliments usant la cistella.
- La fregidora compta amb un termòstat de seguretat que apaga la fregidora en cas de sobreescalfament. Això podria passar si no hi ha prou oli a la cubeta.

- No ompliu la cistella en excés, ja que podria causar una caiguda en la temperatura de l'oli que podria deixar els aliments greixosos o parcialment crus.
- La fregidora estarà sempre a punt per ser usada si la guarda en un lloc fred, amb oli filtrat al seu interior i amb la tapa al seu lloc.
- Quan guardeu la fregidora amb oli al seu interior, traieu el mànec del cistell i deseu-lo per separat.
- Cuini els aliments per complet. Recordeu que el menjar podria daurar-se per fora abans d'estar completament cuinat.
- Seleccioneu els utensilis de cuina amb cura. No utilitzeu utensilis que es podrien fondre. Els utensilis de metall són conductors de la calor i haurien de tenir mànecs aïllants.
- Quan utilitzeu utensilis de metall, aneu amb compte de no danyar les resistències.
- La seva fregidora té una capacitat màxima per menjar de 800 g. Aquesta quantitat dependrà del tipus de menjar (veure la taula més amunt). No ompliu la cistella més enllà de la meitat.
- Eviteu escórrer els aliments durant molt de temps a la cistella, ja que podrien fer-se tous i perdre la textura cruixent.
- Canvieu l'oli quan es torni marró o lletós.
- Si hi ha gotes d'aigua a la base de la cubeta, ha de canviar l'oli. • Canvieu l'oli cada 15 usos aproximadament.
- Tots els aliments, especialment els congelats i les patates, contenen humitat. Quan els submergeixi a l'oli calent, l'aigua dels aliments esmentats s'evaporarà.
- Tingueu en compte el menjar que heu de cuinar abans de seleccionar la temperatura de l'oli. Com a norma general, el menjar precuinat necessita temperatures més altes que el menjar cru.

4. NETEJA I MANTENIMENT

Assegureu-vos que la fregidora està freda i desconnectada de la presa de corrent abans de netejar.

1. Traieu la tapa, el tauler de control, el cistell de fregir, el filtre d'impureses i la cubeta.
2. Aboqui l'oli de la cubeta a través de mussolina o paper absorbent col·locat sobre un embut en un recipient adequat.
3. Netegeu la tapa, el filtre d'impureses, el cistell de fregir i la cubeta a mà amb aigua calenta i sabó. Podeu rentar la cubeta al rentaplats. Tregui-la del rentavaixelles tan aviat com li sigui possible i eixugui-la del tot.
4. Netegeu el tauler de control amb un drap humit i/o paper de cuina.

Advertència

- No submergiu el tauler de control en aigua.

CATALÀ

- Assegureu-vos de no fer malbé els cables connectats a la resistència mentre neteja la fregidora.
- 5. Assegureu-vos que totes les peces de la seva fregidora estiguin completament seques i col·loqueu la cubeta, el tauler de control, el cistell de fregir i la tapa en les seves respectives posicions. Quan poseu la cubeta, assegureu-vos que està en la posició correcta, amb les marques de capacitat màxima i mínima a la dreta.
- 6. Podeu guardar l'oli a la fregidora si s'assegura que la tapa estigui tancada correctament.

Neteja periòdica de l'oli amb el filtre d'impureses OilCleaner

Aprofiteu el filtre OilCleaner per facilitar la neteja de l'oli i de la fregidora. Les restes de fregit i les impureses es dipositen a la part inferior quan l'oli es refreda. Extraient aquest filtre, es recullen aquestes restes i es manté l'oli net durant més temps, minimitzant així la barreja de sabors.

Nota

Espereu que l'oli i la resistència es refredin abans de fer aquest procés.

1. Amb la fregidora desendollada, traieu la tapa i el cistell i renti'ls a part.
2. Traieu la resistència desplaçant-la cap amunt amb cura d'evitar desbordaments.
3. Traieu el filtre OilCleaner de la resistència desplaçant-lo en el sentit d'aquesta cap endavant. Fig. 4
4. Renti el filtre amb aigua calenta i sabó i assequi'l.
5. Torneu a col·locar el filtre OilCleaner a la resistència, desplaçant-lo en el sentit contrari al que va fer servir per retirar-lo.
6. Introduiu la resistència amb el filtre OilCleaner a la fregidora. Ja està llesta per utilitzar-se.

5. COPYRIGHT

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos del manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, SL. Queden reservats tots els drets. El contingut d'aquesta publicació no podrà, ni en part ni íntegrament, reproduir-se, emmagatzemar-se en un sistema de recuperació, transmetre's o distribuir-se per cap mitjà (electrònic, mecànic, fotocòpia, enregistrament o similar) sense la prèvia autorització de CECOTEC INNOVACIONES, SL.

6. DECLARACIÓ UE DE CONFORMITAT SIMPLIFICADA

CE Per la present, Cecotec Innovaciones declara que aquest producte compleix els requisits essencials i altres disposicions rellevants de les normatives aplicables a la Unió Europea. Aquest producte ha estat dissenyat, fabricat i provat amb el compliment dels estàndards de seguretat i qualitat requerits. El text complet de la Declaració de Conformitat de la UE es pot trobar a la següent adreça web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Εικ. 1

1. Κάλυμμα
2. Μάνγκο
3. Πίνακας Ελέγχου
4. Καλάθι
5. Αγκιστρο
6. Αντίσταση με θερμοστάτη
7. Κάδος εμαγιέ
8. Κύριο σώμα
9. Λαβή
10. Φως On /Off (Κόκκινο)
11. Φως θερμοκρασίας (Πράσινο)
12. Επιλογέας θερμοκρασίας
13. Κουμπί ασφαλείας
14. Αποθήκευση καλωδίων
15. Φίλτρο ακαθαρσιών OilCleaner

ΣΗΜΕΙΩΜΑ:

Τα γραφικά σε αυτό το εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην ταιριάζουν ακριβώς με εκείνα του προϊόντος.

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η συσκευή διατίθεται σε συσκευασία σχεδιασμένη να την προστατεύει κατά τη μεταφορά. Αφαιρέστε τη συσκευή από το κουτί της και αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας. Μπορείτε να φυλάξετε το αρχικό κουτί και άλλα είδη συσκευασίας σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιά στη

συσκευή εάν χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν θέλετε να απορρίψετε την αρχική συσκευασία, φροντίστε να ανακυκλώσετε όλα τα αντικείμενα σωστά.

- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και σε καλή κατάσταση. Εάν κάποιο από αυτά λείπει ή δεν είναι σε καλή κατάσταση, επικοινωνήστε αμέσως με την επίσημη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της Cecotec .

Περιεχόμενα κουτιού

- Φριτέζα λαδιού
- Δίσκος
- Καλάθι τηγανίσματος
- Φίλτρο OilCleaner
- Κάλυμμα
- Αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών

- Μην αφαιρείτε τον σειριακό αριθμό από το προϊόν, ώστε ο εξοπλισμός σας να μπορεί να εντοπιστεί σωστά σε περίπτωση που χρειάζεστε βοήθεια.

- Επανατοποθετήστε τη λαβή του καλάθιού τηγανίσματος στη θέση του. Η λαβή μπορεί να διπλωθεί προς τα μέσα για αποθήκευση.
- Καθαρίστε το καπάκι, το καλάθι, το φίλτρο ακαθαρσιών και τον κουβά με το χέρι με ζεστό, σαπουνόνερο.
- Καθαρίστε τον πίνακα ελέγχου με ένα υγρό πανί ή/και χαρτί κουζίνας.
- Σημαντικό: Μην βυθίζετε τον πίνακα ελέγχου σε νερό.
- Στεγνώστε εντελώς όλα τα μέρη της φριτέζας και επαναφέρετε τον κάδο, το φίλτρο ακαθαρσιών, τον πίνακα ελέγχου, το καλάθι και το καπάκι στις αντίστοιχες θέσεις

τους. Βεβαιωθείτε ότι ο κάδος είναι στη σωστή θέση. Τα σημάδια ελάχιστης και μέγιστης χωρητικότητας πρέπει να βρίσκονται στα δεξιά.

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Εικ. 2

1. Αφαιρέστε το καπάκι και αφαιρέστε το καλάθι τηγανίσματος.
2. Ρίξτε λάδι στον κάδο μέχρι να φτάσετε στο σημάδι μέγιστης χωρητικότητας.

Σημείωμα

- Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε ελαιόλαδο, αραβοσιτέλαιο, φυσικέλαιο ή φυτικό λάδι. Μην χρησιμοποιείτε μαργαρίνη ή βούτυρο.
 - Μην συνδέετε το προϊόν στην πρίζα εάν δεν περιέχει λάδι στη δεξαμενή.
 - Είναι σημαντικό να μην τοποθετείτε το καπάκι ενώ η φριτέζα είναι σε λειτουργία.
3. Συνδέστε τη φριτέζα σε μια πηγή ρεύματος. Γυρίστε τον επιλογέα θερμοκρασίας στην επιθυμητή θέση.
 4. Όταν το λάδι φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία, η πράσινη λυχνία θα σβήσει (μην προσθέτετε φαγητό μέχρι να φτάσει το λάδι στην επιλεγμένη θερμοκρασία). Η πράσινη λυχνία θα ανάψει ξανά όταν βάλετε φαγητό στο λάδι και θα σβήσει ξανά όταν το λάδι φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία.
 5. Κρεμάστε το καλάθι στην άκρη του κάδου (βεβαιωθείτε ότι η λαβή είναι σωστά στερεωμένη και στεγνή).

6. Βάλτε το φαγητό στο καλάθι (το φαγητό πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο στεγνό).
7. Χαμηλώστε προσεκτικά το καλάθι στο καυτό λάδι (το λάδι μπορεί να τσιτσιρίσει όταν τηγανίζετε τα τρόφιμα).
8. Όταν το φαγητό είναι έτοιμο, αφαιρέστε το καλάθι και κρεμάστε το στην άκρη του κάδου. Αφήστε το φαγητό να στραγγίσει από το περιττό λάδι. Εικ. 3
9. Απενεργοποιήστε τον επιλογέα θερμοκρασίας και αποσυνδέστε τη φριτζά. Αφήστε το να κρυώσει για τουλάχιστον 2-3 ώρες πριν το μετακινήσετε ή το καθαρίσετε.
10. Τοποθετούμε τα τηγανητά σε ένα πιάτο καλυμμένο με χαρτί κουζίνας για να φύγει το περιττό λάδι.

Οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες στον παρακάτω πίνακα χρησιμεύουν ως οδηγός και πρέπει να προσαρμόζονται ανάλογα με την ποσότητα ή το πάχος του φαγητού και τις προτιμήσεις σας.

Γεύμα	Βάρος	Θερμοκρασία	Φορά
Φρέσκα πατατάκια	800 γρ	190 °C	10-12 λεπτά
Παγωμένες τηγανιτές πατάτες	800 γρ	190 °C	10 λεπτά
Κατεψυγμένες παναρισμένες γαρίδες	Να καλύψει το καλάθι	170 °C	3-5 λεπτά
Φρέσκο ψάρι πανέ	150 γρ	190 °C	5-10 λεπτά
Κατεψυγμένα χτυπημένα ψάρια	150 γρ	170 °C	10-15 λεπτά

Μικρές μερίδες κοτόπουλο πανέ	150 γρ	170 °C	15-20 λεπτά
Μεγάλες μερίδες κοτόπουλο πανέ	150 γρ	190 °C	20-30 λεπτά
Φρέσκα παναρισμένα μπούτια κοτόπουλου	2 ή 3	170 °C	15 λεπτά
Φρέσκα μπιφτέκια βοδινού	250 γρ	170 °C	2-3 λεπτά

Τα μπιφτέκια κοτόπουλου ή βοείου κρέατος μπορεί να λερώσουν το λάδι και να αφήσουν μια γεύση που μπορεί να μην θέλετε όταν τηγανίζετε άλλα φαγητά.

Σπιτικό παναρισμένο φαγητό

Λάβετε υπόψη ότι εάν τοποθετήσετε το βρεγμένο κουρκούτι στο καλάθι πριν το βυθίσετε στο λάδι, το φαγητό μπορεί να κολλήσει στο μέταλλο.

Συμβουλές:

- Χρησιμοποιώντας λαβίδες κατεβάζουμε σιγά σιγά το παναρισμένο φαγητό στο λάδι.
- Το λάδι μπορεί να τρίζει όταν τηγανίζετε το φαγητό. Όταν είναι έτοιμο, αφαιρέστε το φαγητό χρησιμοποιώντας το καλάθι.
- Η φριτέζα διαθέτει θερμοστάτη ασφαλείας που κλείνει τη φριτέζα σε περίπτωση υπερθέρμανσης. Αυτό μπορεί να συμβεί εάν δεν υπάρχει αρκετό λάδι στον κάδο.
- Μην γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι, καθώς αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού, αφήνοντας το φαγητό λιπαρό ή καλά ψημένο.
- Η φριτέζα θα είναι πάντα έτοιμη για χρήση εάν την

αποθηκεύσετε σε δροσερό μέρος, με φιλτραρισμένο λάδι μέσα και το καπάκι στη θέση της.

- Όταν αποθηκεύετε τη φριτέζα με λάδι μέσα, αφαιρέστε τη λαβή από το καλάθι και αποθηκεύστε τη χωριστά.
- Μαγειρέψτε καλά το φαγητό. Να θυμάστε ότι το φαγητό μπορεί να ροδίσει εξωτερικά πριν ψηθεί πλήρως.
- Επιλέξτε προσεκτικά τα μαγειρικά σας σκεύη. Μη χρησιμοποιείτε σκεύη που μπορεί να λιώσουν. Τα μεταλλικά σκεύη είναι αγωγοί θερμότητας και πρέπει να έχουν μονωμένες λαβές.
- Όταν χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη, προσέξτε να μην καταστρέψετε τις αντιστάσεις.
- Η φριτέζα σας έχει μέγιστη χωρητικότητα τροφίμων 800 γρ. Αυτή η ποσότητα θα εξαρτηθεί από τον τύπο του φαγητού (βλ. πίνακα παραπάνω). Μην γεμίζετε το καλάθι περισσότερο από το μισό γεμάτο.
- Αποφύγετε να στραγγίζετε τα τρόφιμα για μεγάλες χρονικές περιόδους στο καλάθι, καθώς αυτό μπορεί να το κάνει να μαλακώσει και να χάσει την τραγανή υφή του.
- Αλλάξτε το λάδι όταν γίνει καφέ ή γαλακτώδες.
- Εάν υπάρχουν σταγόνες νερού στο κάτω μέρος του κάδου, πρέπει να αλλάξετε το λάδι. • Αλλάζετε το λάδι περίπου κάθε 15 χρήσεις.
- Όλα τα τρόφιμα, ειδικά τα κατεψυγμένα και οι πατάτες, περιέχουν υγρασία. Όταν τα βυθίσετε σε καυτό λάδι, το νερό σε τέτοια φαγητά θα εξατμιστεί.
- Λάβετε υπόψη το φαγητό που μαγειρεύετε πριν επιλέξετε τη θερμοκρασία λαδιού. Κατά γενικό κανόνα, τα προμαγειρεμένα τρόφιμα απαιτούν υψηλότερες θερμοκρασίες από τα ωμά τρόφιμα.

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα είναι δροσερή και έχει αποσυνδεθεί από την πρίζα πριν προχωρήσετε στον καθαρισμό.

1. Αφαιρέστε το καπάκι, τον πίνακα ελέγχου, το καλάθι τηγανίσματος, το φίλτρο ακαθαρσιών και τον κάδο.
2. Ρίξτε το λάδι από τον κάδο μέσα από μουςελίνα ή απορροφητικό χαρτί τοποθετημένο πάνω από ένα χωνί σε ένα κατάλληλο δοχείο.
3. Καθαρίστε το καπάκι, το φίλτρο βρωμιάς, το καλάθι τηγανίσματος και τον κουβά με το χέρι με ζεστό, σαπουνόνερο. Μπορείτε να πλύνετε τον κάδο στο πλυντήριο πιάτων. Αφαιρέστε το από το πλυντήριο πιάτων το συντομότερο δυνατό και στεγνώστε το εντελώς.
4. Καθαρίστε τον πίνακα ελέγχου με ένα υγρό πανί ή/και χαρτί κουζίνας.

Προειδοποίηση

- Μην βυθίζετε τον πίνακα ελέγχου σε νερό.
 - Προσέξτε να μην καταστρέψετε τα καλώδια που είναι συνδεδεμένα στο θερμαντικό στοιχείο κατά τον καθαρισμό της φριτέζας.
5. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη της φριτέζας σας είναι εντελώς στεγνά και τοποθετήστε τον κάδο, τον πίνακα ελέγχου, το καλάθι τηγανίσματος και το καπάκι στις αντίστοιχες θέσεις τους. Όταν τοποθετείτε τον κάδο, βεβαιωθείτε ότι είναι στη σωστή θέση, με τα σημάδια μέγιστης και ελάχιστης χωρητικότητας στα δεξιά.
 6. Μπορείτε να αποθηκεύσετε το λάδι στη φριτέζα εάν βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έχει κλείσει σωστά.

Περιοδικός καθαρισμός λαδιών με το φίλτρο ακαθαρσιών **Oil-Cleaner**

φίλτρο OilCleaner για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του λαδιού και της φριτέζας. Τα υπολείμματα του τηγανίσματος και οι ακαθαρσίες κατακάθονται στον πάτο όταν κρυώσει το λάδι. Αφαιρώντας αυτό το φίλτρο, αυτά τα υπολείμματα συλλέγονται και το λάδι διατηρείται καθαρό για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, ελαχιστοποιώντας έτσι την ανάμειξη των γεύσεων.

Σημείωμα

Περιμένετε να κρυώσουν το λάδι και το θερμαντικό στοιχείο πριν εκτελέσετε αυτή τη διαδικασία.

1. Με τη φριτέζα αποσυνδεδεμένη, αφαιρέστε το καπάκι και το καλάθι και πλύνετε τα χωριστά.
2. Αφαιρέστε την αντίσταση σύροντάς την προς τα πάνω, προσέχοντας να αποφύγετε την υπερχειλίση.
3. φίλτρο OilCleaner από την αντίσταση σύροντάς το προς τα εμπρός. Εικ. 4
4. Πλύνετε το φίλτρο με ζεστό σαπουνόνερο και στεγνώστε το.
5. Αντικαταστήστε το φίλτρο OilCleaner στην αντίσταση, μετακινώντας το προς την αντίθετη κατεύθυνση από τον τρόπο που το αφαιρέσατε.
6. φίλτρο OilCleaner στη φριτέζα. Τώρα είναι έτοιμο για χρήση.

5. ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας επί των κειμένων αυτού του εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVA-

CIONES, SL. Με την επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Το περιεχόμενο αυτής της δημοσίευσης δεν επιτρέπεται, εν όλω ή εν μέρει, να αναπαραχθεί, να αποθηκευτεί σε σύστημα ανάκτησης, να μεταδοθεί ή να διανεμηθεί με οποιοδήποτε μέσο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφημένο ή παρόμοιο) χωρίς την προηγούμενη έγκριση της CECOTEC INNOVACIONES, SL

6. ΑΠΛΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΕ

CΕ Η Cecotec Innovaciones δηλώνει δια του παρόντος ότι αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και άλλες σχετικές διατάξεις των κανονισμών που ισχύουν στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και δοκιμαστεί για να πληροί τα απαιτούμενα πρότυπα ασφάλειας και ποιότητας. Το πλήρες κείμενο της Δήλωσης Συμμόρφωσης ΕΕ βρίσκεται στην ακόλουθη ηλεκτρονική διεύθυνση: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

١. الأجزاء والمكونات

الشكل ١

1. غطاء
2. مانجو
3. لوحة التحكم
4. سلة
5. خطاف
6. المقاومة مع منظم الحرارة
7. دلو مطلي بالميना
8. الجسم الرئيسي
9. مقبض
10. ضوء التشغيل /الإيقاف (أحمر)
11. ضوء درجة الحرارة (أخضر)
12. محدد درجة الحرارة
13. زر الأمان
14. تخزين الكابلات
15. فلتر الشوائب OilCleaner

ملحوظة:

الرسومات الموجودة في هذا الدليل عبارة عن تمثيلات تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع تلك الموجودة على المنتج.

٢. قبل الاستخدام

- يأتي هذا الجهاز في عبوة مصممة لحمايته أثناء النقل. قم بإزالة الجهاز من علبته وإزالة جميع مواد التغليف. يمكنك الاحتفاظ بالعبوة الأصلية ومواد التغليف الأخرى في مكان آمن لمنع تلف الجهاز إذا كنت بحاجة إلى نقله في المستقبل. إذا كنت تريد التخلص من العبوة الأصلية، تأكد من إعادة تدوير جميع العناصر بشكل صحيح.

- تأكد من أن جميع الأجزاء والمكونات متضمنة وأنها في حالة جيدة. إذا كان أي منها مفقودًا أو ليس في حالة جيدة، فاتصل بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec على الفور .

محتويات الصندوق

- مقلاة الزيت
 - صينية
 - سلة القلي
 - فلتر منظم الزيت
 - غطاء
 - هذا دليل التعليمات
- لا تقم بإزالة الرقم التسلسلي من المنتج، حتى يمكن تتبع جهازك بشكل صحيح في حالة احتياجك إلى المساعدة.
 - قم بوضع مقبض سلة القلي في مكانه مرة أخرى. يمكن طي المقبض إلى الداخل للتخزين.
 - قم بتنظيف الغطاء والسلة وفلتر الأوساخ والدلو يدويًا بالماء الساخن والصابون.
 - قم بتنظيف لوحة التحكم باستخدام قطعة قماش مبللة و/أو ورق المطبخ.
 - هام: لا تغمر لوحة التحكم في الماء.
 - قم بتجفيف جميع أجزاء المقلاة بشكل كامل ثم قم بإرجاع الدلو وفلتر الشوائب ولوحة التحكم والسلة والغطاء إلى أماكنهم المخصصة. تأكد من أن الدلو في الوضع الصحيح؛ يجب أن تكون علامات الحد الأدنى والحد الأقصى للسعة على اليمين.

٣. التشغيل

الشكل ٢

1. قم بإزالة الغطاء وإزالة سلة القلي.
2. صب الزيت في الدلو حتى الوصول إلى الحد الأقصى للسعة.

ملحوظة

- نوصي باستخدام زيت الزيتون، أو زيت الذرة، أو زيت الفول السوداني، أو الزيت النباتي. لا تستخدم السمن أو الزبدة.
 - لا تقم بتوصيل المنتج بالتيار الكهربائي إذا لم يكن الخزان يحتوي على زيت.
 - من المهم عدم وضع الغطاء أثناء تشغيل المقلاة.
3. قم بتوصيل المقلاة بمصدر الطاقة. قم بتدوير محدد درجة الحرارة إلى الوضع المطلوب.
 4. عندما يصل الزيت إلى درجة الحرارة المحددة، سيتم إيقاف تشغيل الضوء الأخضر (لا تضيف الطعام حتى يصل الزيت إلى درجة الحرارة المحددة). سوف يضيء الضوء الأخضر مرة أخرى عند وضع الطعام في الزيت، وسوف ينطفئ مرة أخرى عندما يصل الزيت إلى درجة الحرارة المحددة.
 5. قم بتعليق السلة على حافة الدلو (تأكد من تثبيت المقبض بشكل صحيح وجافاه).
 6. ضع الطعام في السلة (يجب أن يكون الطعام جافاً قدر الإمكان).
 7. قم بإنزال السلة في الزيت الساخن بحرص (قد يصدر الزيت صوت أزيز عند قلي الطعام).
 8. عندما يصبح الطعام جاهزاً، قم بإزالة السلة وعلقها على حافة الدلو. اترك الطعام حتى يتخلص من الزيت الزائد. الشكل 3
 9. قم بإيقاف تشغيل محدد درجة الحرارة وفصل المقلاة عن الكهرباء. اتركه ليبرد لمدة 2-3 ساعات على الأقل قبل نقله أو تنظيفه.
 10. ضعي الأطعمة المقالية في طبق مغطى بورق المطبخ للتخلص من الزيت الزائد.
- تعتبر الأوقات ودرجات الحرارة الموضحة في الجدول التالي بمثابة دليل ويجب تعديلها وفقاً لكمية أو سمك الطعام وتفضيلاتك.

تقو	ةجرد	نزو	ةبجو
10-12 ةقويقد	ةجرد 190 ةيويئم	مارغ 800	ةجراطلا س طاطبلا قئاقر
10 قئاقد	ةجرد 190 ةيويئم	مارغ 800	ةدمجم ةيلقم س طاطب

دم جم يلقم نايبور	هل سلا ةيطغتل	170 ةجرد ةيويئم	3-5 قئاقد
يلقم جزاط كمس	مارغ 150	190 ةجرد ةيويئم	5-10 قئاقد
دم جم يلقم كمس	مارغ 150	170 ةجرد ةيويئم	10-15 ةقيقد
يلقمل اجادل نم ةري غص عطق	مارغ 150	170 ةجرد ةيويئم	15-20 ةقيقد
يلقمل اجادل نم ةري بك ءازجأ	مارغ 150	190 ةجرد ةيويئم	20-30 ةقيقد
ةاطغمو ةجزاط جاجد ذاخفا طامس قبل اب	3 و 2	170 ةجرد ةيويئم	15 ةقيقد
جزاط يرقب محل رجب	مارغ 250	170 ةجرد ةيويئم	2-3 قئاقد

قد تترك برجر الدجاج أو اللحم البقري بقعًا على الزيت وتترك طعمًا قد لا ترغب فيه عند قلي الأطعمة الأخرى.

طعام مقلي محلي الصنع
يرجى ملاحظة أنه إذا وضعت العجين الرطب في السلة قبل غمره في الزيت، فقد يلتصق الطعام بالمعادن.

نصائح:

- باستخدام ملقط، قم بإنزال الطعام المقلي ببطء في الزيت.
- قد يتشقق الزيت عند قلي الطعام. عندما تصبح جاهزة، قم بإزالة الطعام باستخدام السلة.
- تحتوي المقلاة على منظم حرارة أمان يقوم بإيقاف تشغيل المقلاة في حالة ارتفاع درجة الحرارة. قد يحدث هذا إذا لم يكن هناك ما يكفي من الزيت في الدلو.
- لا تملأ السلة أكثر من اللازم، لأن هذا قد يؤدي إلى انخفاض درجة حرارة الزيت، مما يجعل الطعام دهنيًا أو غير مطبوخ جيدًا.

- ستكون المقلاة جاهزة للاستخدام دائماً إذا قمت بتخزينها في مكان بارد، مع وجود زيت مفلتر بالداخل والغطاء في مكانه.
- عند تخزين المقلاة مع وجود الزيت بداخلها، قم بإزالة المقبض من السلة وقم بتخزينها بشكل منفصل.
- طهي الطعام جيداً. تذكر أن الطعام قد يتحول إلى اللون البني من الخارج قبل أن ينضج تماماً.
- اختر أدوات الطبخ الخاصة بك بعناية. لا تستخدم أدوات قابلة للذوبان. الأدوات المعدنية موصلة للحرارة، لذا يجب أن تكون مقابضها معزولة.
- عند استخدام الأدوات المعدنية، احرص على عدم إتلاف عناصر التسخين.
- تتمتع المقلاة الخاصة بك بسعة طعام قصوى تبلغ ٨٠٠ جرام. سيعتمد هذا المقدار على نوع الطعام (انظر الجدول أعلاه). لا تملأ السلة بأكثر من نصفها.
- تجنب تجفيف الطعام لمدة طويلة داخل السلة، لأن ذلك قد يؤدي إلى نضوجه وفقدانه لملمسه المقرمش.
- قم بتغيير الزيت عندما يتحول إلى اللون البني أو الحليبي.
- إذا كانت هناك قطرات ماء في أسفل الدلو، فأنت بحاجة إلى تغيير الزيت. • قم بتغيير الزيت كل ١٥ استخداماً تقريباً.
- تحتوي جميع الأطعمة، وخاصة الأطعمة المجمدة والبطاطس، على الرطوبة. عندما تغمرهم في الزيت الساخن، فإن الماء الموجود في هذه الأطعمة سوف يتبخر.
- خذ بعين الاعتبار نوع الطعام الذي تقوم بطهيته قبل اختيار درجة حرارة الزيت. كقاعدة عامة، تتطلب الأطعمة المطبوخة مسبقاً درجات حرارة أعلى من الأطعمة النيئة.

٤. التنظيف والصيانة

- تأكد من أن المقلاة باردة وغير متصلة بمأخذ الطاقة قبل الشروع في التنظيف.
1. قم بإزالة الغطاء ولوحة التحكم وسلّة القلي وفلتر الشوائب والدلو.
 2. صب الزيت من الدلو من خلال الشاش أو الورق الماص الموضوع فوق قمع في وعاء مناسب.
 3. قم بتنظيف الغطاء وفلتر الأوساخ وسلّة القلي والدلو يدويًا بالماء الساخن والصابون. يمكنك غسل الدلو في غسالة الأطباق. قم بإخراجه من غسالة الأطباق في أسرع وقت ممكن وجفّفه تماماً.

4. قم بتنظيف لوحة التحكم باستخدام قطعة قماش مبللة و/أو ورق المطبخ.

تحذير

- لا تغمر لوحة التحكم في الماء.
- احرص على عدم إتلاف الأسلاك المتصلة بعنصر التسخين أثناء تنظيف المقلاة.

5. تأكد من أن جميع أجزاء المقلاة جافة تمامًا ثم ضع الدلو ولوحة التحكم وسلّة القلي والغطاء في أماكنها المخصصة. عند وضع الدلو، تأكد من أنه في الوضع الصحيح، مع وجود علامتي الحد الأقصى والحد الأدنى للسعة على اليمين.
6. يمكنك تخزين الزيت في المقلاة إذا تأكدت من إغلاق الغطاء بشكل صحيح.

تنظيف الزيت بشكل دوري باستخدام فلتر الشوائب OilCleaner
فلتر OilCleaner لتسهيل تنظيف الزيت والمقلاة. تترسب بقايا القلي والشوائب في القاع عندما يبرد الزيت. ومن خلال إزالة هذا الفلتر، يتم جمع هذه البقايا ويبقى الزيت نظيفًا لفترة أطول، وبالتالي يتم تقليل اختلاط النكهات.

ملحوظة

انتظر حتى يبرد الزيت وعنصر التسخين قبل القيام بهذه العملية.

1. عند فصل المقلاة عن الكهرباء، قم بإزالة الغطاء والسلّة ثم اغسلهما بشكل منفصل.
2. قم بإزالة المقاومة عن طريق تحريكها إلى الأعلى، مع الحرص على تجنب الفائض.
3. فلتر OilCleaner من المقاومة عن طريق تحريكه للأمام. الشكل ٤
4. اغسل الفلتر بالماء الساخن والصابون ثم جففه.
5. قم باستبدال فلتر OilCleaner الموجود على المقاومة، وحركه في الاتجاه المعاكس للاتجاه الذي قمت بإزالته منه.
6. فلتر OilCleaner في المقلاة. الآن أصبح جاهزاً للاستخدام.

٥. حقوق الطبع والنشر

حقوق الملكية الفكرية للنصوص الموجودة في هذا الدليل مملوكة لشركة CECOTEC INNOVACIONES, SL. جميع الحقوق محفوظة. لا يجوز إعادة إنتاج محتوى هذا المنشور، كلياً أو جزئياً، أو تخزينه في نظام استرجاع، أو نقله أو توزيعه بأي وسيلة (إلكترونية، أو ميكانيكية، أو تصوير، أو تسجيل، أو ما شابه ذلك) دون الحصول على إذن مسبق من شركة CECOTEC INNOVACIONES, SL.

٦. إعلان المطابقة المبسط للاتحاد الأوروبي

تعلن شركة Cecotec Innovaciones أن هذا المنتج يتوافق مع المتطلبات الأساسية والأحكام الأخرى ذات الصلة باللوائح المعمول بها في الاتحاد الأوروبي. تم تصميم هذا المنتج وتصنيعه واختباره لتلبية معايير السلامة والجودة المطلوبة. يمكن العثور على النص الكامل لإعلان المطابقة للاتحاد الأوروبي على عنوان الويب التالي: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

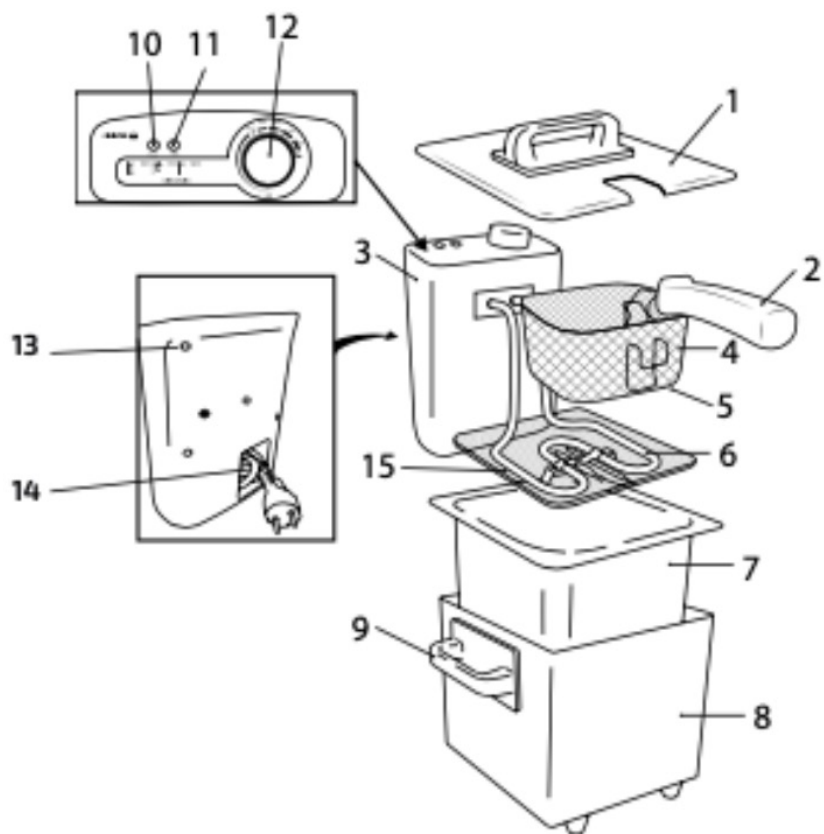


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

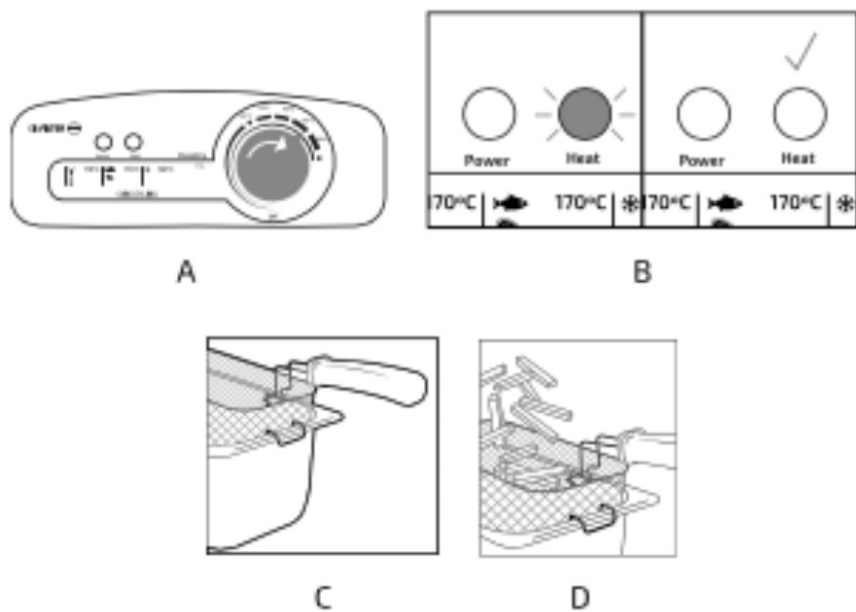


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

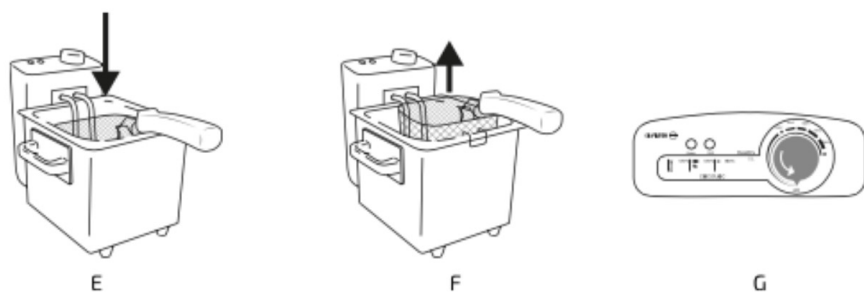


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3



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

www.cecotec.es

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

SF01250710

