



cecotec

CleanFry 3 L Full Inox
Freidora/Fryer



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções







ÍNDICE

Partes y componentes	/ 04
1. Instrucciones de seguridad	/ 06
2. Antes de usar	/ 07
3. Funcionamiento	/ 08
4. Limpieza y mantenimiento	/ 11
5. Especificaciones técnicas	/ 12
6. Reciclaje de electrodomésticos	/ 12
7. Garantía y SAT	/ 12

INDEX

Teile und Komponenten	/ 04
1. Sicherheitshinweise	/ 27
2. Vor dem Gebrauch	/ 29
3. Funktionen	/ 29
4. Reinigung und Wartung	/ 32
5. Technische Spezifikationen	/ 33
6. Entsorgung von alten Elektrogeräten	/ 34
7. Technischer Kundendienst und Garantie	/ 34

INDEX

Parts and components	/ 04
1. Safety instructions	/ 13
2. Before use	/ 14
3. Functions	/ 15
4. Cleaning and maintenance	/ 17
5. Technical specifications	/ 18
6. Disposal of old electrical appliances	/ 18
7. Technical support service and warranty	/ 19

INDICE

Pezzi e componenti	/ 04
1. Istruzioni di sicurezza	/ 35
2. Prima dell'uso	/ 36
3. Funzioni	/ 37
4. Pulizia e manutenzione	/ 39
5. Specificazioni tecniche	/ 40
6. Riciclaggio degli elettrodomestici	/ 40
7. Garanzia e sat	/ 40

SOMMAIRE

Pièces et composants	/ 04
1. Instructions de sécurité	/ 20
2. Avant utilisation	/ 21
3. Fonctions	/ 22
4. Nettoyage et entretien	/ 25
5. Spécifications techniques	/ 26
6. Recyclage des électroménagers	/ 26
7. Garantie et SAV	/ 26

ÍNDICE

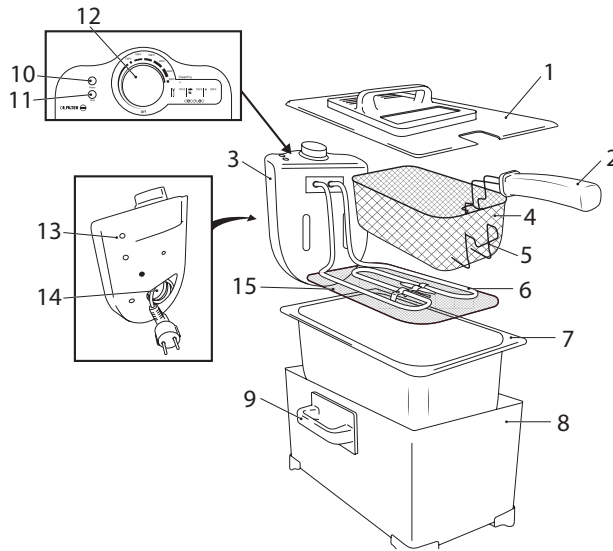
Peças e componentes	/ 04
1. Instruções de segurança	/ 42
2. Antes de usar	/ 43
3. Funções	/ 43
4. Limpeza e manutenção	/ 46
5. Especificações técnicas	/ 47
6. Reciclagem de aparelhos domésticos	/ 47
7. Garantia e sat	/ 47



Partes y componentes

Parts and components - Pièces et composants

Teile und Komponenten - Parti e componenti - Peças e componentes



ES

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

EN

1. Lid
2. Handle
3. Control panel
4. Frying basket
5. Hook
6. Heating element with thermostat
7. Inox Tank
8. Main body
9. Handles
10. On/Off light (Red)
11. Temperature light (Green)
12. Temperature dial
13. Safety control button
14. Cord storage
15. OilCleaner filter for foreign bodies



FR

1. Couverture
2. Manche
3. Panneau de contrôle
4. Panier
5. Crochet
6. Résistance avec thermostat
7. Cuve inox
8. Corps principal
9. Anses
10. Lumière On/Off (Rouge)
11. Lumière de température (Verte)
12. Sélecteur de température
13. Bouton de sécurité
14. Rangement pour le câble
15. Filtre à impuretés OilCleaner

IT

1. Coperchio
2. Manico
3. Pannello di controllo
4. Cestello
5. Gancio
6. Resistenza con termostato
7. Recipiente inox
8. Corpo principale
9. Manici
10. Luce On/Off (Rossa)
11. Luce della temperatura (Verde)
12. Manopola della temperatura
13. Pulsante di sicurezza
14. Deposito del cavo
15. Filtro per le impurità OilCleaner

DE

1. Deckel
2. Griff (Frittierkorb)
3. Bedienfeld
4. Frittierkorb
5. Haken
6. Heizelement mit Thermostat
7. Inox Ölbehälter
8. Gehäuse
9. Griffe
10. On/Off Anzeige (Rot)
11. Temperatur Anzeige (Grün)
12. Temperaturwähler
13. Sicherheits Kontrollschalter
14. Kabelstauraum
15. Filter OilCleaner

PO

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



ESPAÑOL

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

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando use aparatos eléctricos, debe seguir ciertas precauciones básicas para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones.

- Asegúrese de que el voltaje de red corresponda con el indicado en la etiqueta de características del producto (220-240 V).
- La habitación en la que vaya a utilizar la freidora debe contar con un detector de humo.
- Use la freidora únicamente para los usos descritos en este manual de instrucciones. Cualquier otro uso no está recomendado por el fabricante y podría tener efectos perjudiciales en la vida útil del producto y/o la seguridad del usuario.
- Este aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que éste implica.
- El aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este aparato puede ser usado por niños de 8 años de edad y mayores de 8 años si están continuamente supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años.
- La limpieza y mantenimiento de usuario no deben ser realizados por niños.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto.
- Desconecte el producto de la fuente de alimentación antes de moverlo, realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, o cuando no esté en funcionamiento.
- No use el producto en exteriores.
- No sitúe el cable de alimentación bajo alfombras u objetos similares.
- Inspeccione el cable de alimentación con regularidad en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec para evitar posibles peligros.
- No retuerza, doble, tense, o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que toque superficies calientes. No permita que el cable cuelgue sobre los bordes de la superficie de trabajo o la encimera.
- No use alargadores, a menos que haya sido aconsejado por un profesional cualificado; usar el tipo incorrecto de cable podría causar daños o lesiones al usuario.

ADVERTENCIA: no use la freidora si su cable, enchufe o cuerpo principal presenta daños, o si no funciona correctamente, ha sufrido una caída o ha sido dañada de alguna forma.

- No use el producto en lugares potencialmente peligrosos, como ambientes inflamables, explosivos, con presencia de químicos o húmedos.





- Sitúe la freidora en una superficie plana y resistente al calor. No sitúe la freidora cerca de fuentes de calor, lugares con niveles altos de humedad o cerca de materiales inflamables.
- No hay piezas útiles en el interior de la freidora. No intente desmontar el producto.
- El aparato no está previsto para su operación por medio de un temporizador externo o un sistema de control-remoto separado.
- No introduzca ni permita que sus dedos u otros objetos extraños entren en las aberturas de ventilación o escape, ya que podrían causar descargas eléctricas o incendios.
- No encienda la freidora si no hay aceite en la cubeta.
- Se recomienda no mezclar diferentes tipos de aceite o aceites con diferentes calidades.
- La freidora está equipada con un termostato de seguridad que la apaga en caso de sobrecalentamiento. Esto podría ocurrir si no hay suficiente aceite en la cubeta.

ADVERTENCIA: no intente mover la freidora antes de que se haya enfriado por completo. Podría tardar hasta 3 horas en enfriarse. Use las asas a ambos lados de la freidora.

ADVERTENCIA: no sumerja el cable, enchufe o cualquier otra parte no desmontable de la freidora en agua o cualquier otro líquido. No exponga las conexiones eléctricas a agua. Asegúrese de que sus manos están completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.

- Desconecte la freidora de la fuente de alimentación cuando no esté en funcionamiento y antes de limpiarla. Deje que se enfríe completamente antes de montar o retirar cualquier pieza y/o proceder con su limpieza.
- No deje la freidora enchufada a la red eléctrica sin supervisión.
- No se incline sobre la freidora mientras esté en funcionamiento.
- No toque la superficie de la freidora mientras esté en funcionamiento, ya que podría estar caliente.
- Las tareas de limpieza y mantenimiento han de realizarse de acuerdo a este manual de instrucciones para asegurarse de que el producto funciona correctamente. Apague y desconecte la freidora antes de moverla o proceder con su limpieza. Permita que se enfríe por completo antes de limpiarla o guardarla.

2. ANTES DE USAR

- Saque el producto de su caja con cuidado y retire todos los materiales del embalaje. Compruebe el contenido para asegurarse de que todas las piezas y accesorios están presentes y en buenas condiciones.
- 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.



ESPAÑOL

- Limpie el panel de control con un trapo húmedo y/o papel de cocina.

IMPORTANTE: no sumerja el panel de control en agua.

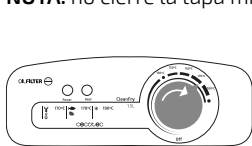
- Seque todas las partes de la freidora por completo y ponga la cubeta, el filtro de impurezas, el panel de control, el cestillo y la tapa en sus respectivas posiciones. Asegúrese de que la cubeta esté en la posición correcta; las marcas de capacidad mínima y máxima deben estar a la derecha.

3. FUNCIONAMIENTO

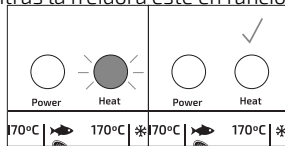
- Retire la tapa y extraiga el cestillo de freír.
- Vierta aceite en la cubeta hasta alcanzar la señal de capacidad máxima.
- Tipos de aceite recomendados: aceite de oliva, aceite de maíz, aceite de cacahuete o aceite vegetal. No use margarina o mantequilla.

NOTA: no enchufe el producto a la red eléctrica si no contiene aceite en la cubeta.

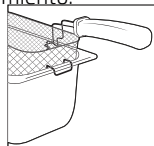
NOTA: no cierre la tapa mientras la freidora esté en funcionamiento.



A



B



C



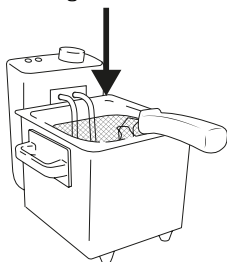
D

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

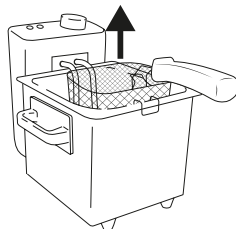
B. Cuando el aceite alcance la temperatura seleccionada, la luz verde se apagará (no añada comida hasta que el aceite alcance la temperatura seleccionada). La luz verde volverá a encenderse cuando introduzca comida en el aceite y se apagará de nuevo cuando el aceite alcance la temperatura seleccionada.

C. Cuelgue el cestillo en el borde de la cubeta (asegúrese de que el mango esté correctamente colocado y seco).

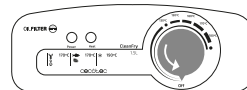
D. Ponga comida en el cestillo (los alimentos deben estar tan secos como sea posible).



E



F



G





E. Sumerja con cuidado el cestillo en el aceite caliente (el aceite podría crepitar cuando fría los alimentos).

F. 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.

G. Apague el selector de temperatura y desconecte la freidora. Deje que se enfríe durante al menos 2-3 horas antes de moverla o limpiarla.

H. Ponga los alimentos fritos en un plato cubierto con papel de cocina para eliminar el exceso de aceite.

Es importante no cerrar la tapa mientras la freidora esté en funcionamiento.

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

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

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

Comida rebozada casera

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

Este método requiere especial atención:

1. Retire la tapa y enchufe la freidora a la fuente de alimentación. Gire el selector de temperatura hasta la posición deseada.
2. Cuando el aceite alcance la temperatura seleccionada, la luz verde se apagará (no añada



ESPAÑOL

comida hasta que el aceite alcance la temperatura seleccionada). La luz verde volverá a encenderse cuando introduzca comida en el aceite y se apagará de nuevo cuando el aceite alcance la temperatura seleccionada.

3. Reboce los alimentos con la masa húmeda y agítelos suavemente para retirar el exceso de rebozado.
4. Sumerja con cuidado el cestillo en el aceite caliente.
5. Con la ayuda de pinzas, introduzca los alimentos rebozados lentamente en el aceite.

ADVERTENCIA: 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.

IMPORTANTE: 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

- Retire la tapa (1), el panel de control (3), el cestillo de freír (4), el filtro de impurezas (15) y la cubeta (7).
- Vierta el aceite de la cubeta a través de muselina o papel absorbente colocado sobre un embudo en un recipiente adecuado.
- 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, el cestillo y la tapa en el lavavajillas. Sáquelos del lavavajillas tan pronto como le sea posible y séquelos por completo.
- Limpie el panel de control con un trapo húmedo y/o papel de cocina.

IMPORTANTE: no sumerja el panel de control en agua.

IMPORTANTE: asegúrese de no dañar los cables conectados a la resistencia mientras limpia la freidora.

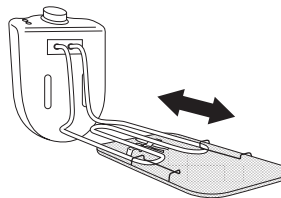
- Seque todas las piezas de su freidora por completo y ponga la cubeta, el panel de control, el cestillo de freír y la tapa en sus respectivas posiciones. Cuando coloque la cubeta, asegúrese de que está en la posición correcta, con las marcas de capacidad máxima y mínima a la derecha.
- Puede guardar el aceite en la freidora si se asegura de que la tapa esté correctamente cerrada.

Limpieza periódica del aceite con el filtro de impurezas OilCleaner.

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

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

1. Con la freidora desenchufada, retire la tapa y el cestillo y lávelos a parte.
2. Extraiga la resistencia desplazándola hacia arriba con cuidado de evitar desbordamientos.
3. Extraiga el filtro OilCleaner de la resistencia desplazándolo en el sentido de la misma hacia delante.
4. Lave el filtro OilCleaner con agua caliente y jabón y séquelo. También se puede lavar en lavavajillas.
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.





ESPAÑOL

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Referencia del producto: 03034
- Potencia: 2000 W
- Voltaje: 220-240 V 50/60 Hz
- Capacidad: 3 l
- Made in China | Diseñado en España

6. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



La directiva europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) especifica que los electrodomésticos no deben ser reciclados con el resto de los desperdicios municipales. Dichos electrodomésticos han de ser desechados de forma separada, para optimizar la recuperación y reciclaje de materiales y, de esta manera, reducir el impacto que puedan tener en la salud humana y el medioambiente.

El símbolo del contenedor tachado le recuerda su obligación de desechar este producto de forma correcta. Si el producto en cuestión cuenta con una batería o pila para su autonomía eléctrica, esta deberá extraerse antes de ser desechado y ser tratada a parte como un residuo de diferente categoría. Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus electrodomésticos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

7. GARANTÍA Y SAT

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre y cuando se conserve y envíe la factura de compra, el producto esté en perfecto estado físico y se le dé un uso adecuado tal y como se indica en este manual de instrucciones.

La garantía no cubrirá:

- Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, sumergido en algún líquido o sustancia corrosiva, así como cualquier otra falta atribuible al consumidor.
- Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial de Cecotec.
- Si la incidencia ha sido originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación durante 2 años en base a la legislación vigente, excepto piezas consumibles. En caso de mal uso por parte del usuario el servicio de garantía no se hará responsable de la reparación. Si en alguna ocasión detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono **+34 96 321 07 28**.

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

1. SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.

- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance (220 – 240 V).
- The room where you intend to use the appliance must be equipped with a working smoke detector.
- Use the deep fryer only for the purposes described in this instruction manual, any other use is not recommended by the manufacturer and could have a detrimental effect on the lifespan of the appliance and/or the safety of the user.
- This appliance is not intended to be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision and/or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance must not be used by children under the age of 8. It can be used by children aged 8 or over, as long as they are constantly supervised.
- Keep the appliance and its power cord out of reach of children under the age of 8.
- Cleaning and maintenance tasks must not be carried out by children.
- Children should be supervised to make sure that they do not play with the appliance.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.
- Do not use outdoors.
- Do not lay the power cord under carpets or similar materials.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec, in order to avoid any type of danger.
- Do not twist, bend, strain, or damage the power cord in any way. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not let it touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or countertop.
- Do not use extension cords, unless advised by a qualified electrician; using the wrong type could cause damages or injuries to the user.

WARNING: do not use the appliance if its cord, plug, or housing is damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.

- The appliance must not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres, nor near flammable materials.



ENGLISH

- Place the fryer on an even, heat-resistant surface. Do not place the fryer near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- There are no internal serviceable parts, do not attempt to disassemble the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause an electrical shock or fire.
- Do not turn the fryer on if there is no oil in the tank.
- It is not advisable to mix different oil types or oils with different qualities.
- The fryer has a safety thermostat that turns the fryer off in case of overheating. This may happen if there is not enough oil in the tank.

WARNING: do not attempt to move the fryer until it has completely cooled down. This can take up to three hours. Use the handles at both sides.

WARNING: do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the fryer in water or any other liquid, nor expose the electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.

- Unplug from the electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts, and before cleaning the appliance.
- Do not leave the fryer unattended while connected to the mains supply.
- Do not lean over the fryer while in use.
- Be careful not to touch the surfaces of the fryer as they will become hot when in use.
- Cleaning and maintenance must be carried out according this instruction manual to make sure it functions properly. Turn off and unplug the appliance before moving and cleaning it. Allow it to cool completely before cleaning and storing it.

2. BEFORE USE

- Carefully unpack the appliance and remove all packaging materials. Check the contents to make sure that all the parts and accessories are present and in good condition.
- Attach the handle of the basket in its place. Note that the handle folds back and locks for storage.
- Wash the lid, basket, filter, and tank by hand with hot soapy water.
- Wipe the control panel with a damp cloth and/or kitchen paper.

IMPORTANT: do not immerse the control panel in water.

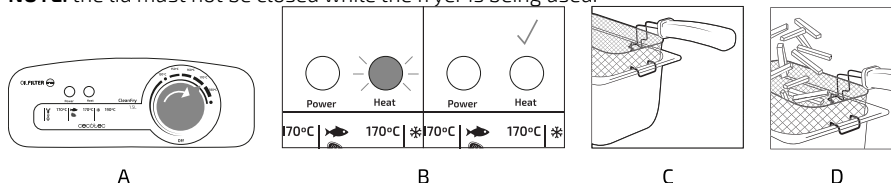
- Dry all parts of the fryer thoroughly and place the tank, filter, control panel, basket, and lid back in place. Make sure the tank is in its correct position and aligned correctly, the max/min marks should be placed to the right.

3. OPERATION

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

NOTE: do not plug the appliance into the mains supply without oil in the tank.

NOTE: the lid must not be closed while the fryer is being used.

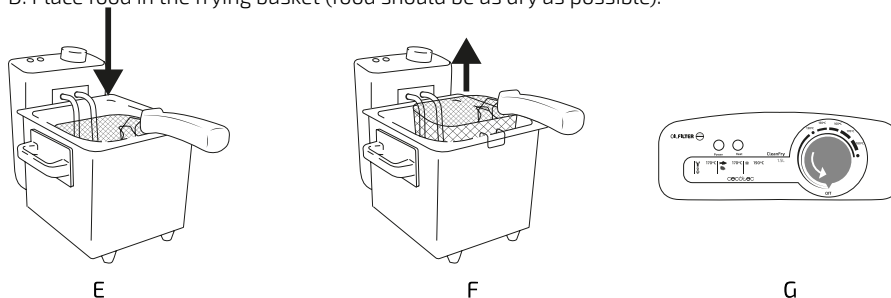


A. Remove the lid and plug the fryer into the mains supply. Turn the temperature dial to the desired heat setting.

B. When the oil reaches the desired temperature, the green light will turn off (do not add food until the selected temperature has been reached). The green light will light up again when food is placed in the oil, but will turn off when the oil reaches the selected temperature again.

C. Hang the basket on the side of the tank (make sure the handle is locked into place and dry).

D. Place food in the frying basket (food should be as dry as possible).



E. Carefully lower the frying basket into the hot oil (the oil may spit as it fries the foodstuffs).

F. When the foodstuffs are ready, raise and place the basket in its resting position on the side of the tank. Let it drain the foodstuffs.

G. Turn the temperature dial off and unplug the fryer. Allow it to cool down for at least 2-3 hours before moving or cleaning it.

H. Place the foodstuffs in a dish covered with kitchen paper to remove any excess oil.



ENGLISH

It is important not to close the lid while the fryer is being used.

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

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

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

Home battered food

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

This method requires extreme care:

1. Remove the lid and plug the fryer into the mains supply. Turn the temperature dial to the desired heat setting.
2. When the oil reaches the desired temperature, the green light will turn off (do not add food until the selected temperature has been reached). The green light will light up again when food is placed in the oil, but will turn off when the oil reaches the selected temperature again.
3. Coat the food in wet batter and shake it slightly to remove the excess of batter.
4. Carefully lower the frying basket into the hot oil.
5. Using tongs, lower the battered foodstuffs slowly into the oil.

WARNING: the oil may spit as food is added into it. Once ready, take the foodstuffs out using the frying basket.

- The fryer has a safety thermostat that switches the fryer off in case of overheating. This may happen if there is not enough oil in the tank.
- Do not overload the basket, as it may cause a drop in the temperature of the oil that may leave the food greasy or undercooked.
- The fryer will always be ready to use if it is stored with cooled and filtered oil inside, and the lid in place.
- When storing your fryer with oil inside, remove the handle and store it separately.
- Cook your food thoroughly. Remember that food may start to turn golden brown before it has been completely cooked.
- Select your cooking utensils with care. Do not use utensils that may melt. Metal utensils become hot and should have insulated handles.

IMPORTANT: 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 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 Tank, 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

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

IMPORTANT: do not immerse the control panel in water.

IMPORTANT: make sure the wires connected to the heating element are not damaged while cleaning.



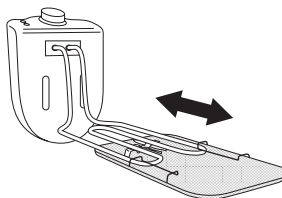
ENGLISH

- Dry all parts of your fryer thoroughly and place the tank, control panel, frying basket, and lid back in place. When placing the tank, make sure it is placed correctly, with the max/min marks to the right.
- 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.
4. Clean the OilCleaner 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.



5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Product reference: 03034
- Power: 2000 W
- Voltage: 220-240 V 50/60 Hz
- Capacity: 3 l
- Made in China | Designed in España

6. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), specifies that old household electrical appliances must not be disposed of with the normal unsorted municipal waste. Old appliances must be collected separately, in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly. If the product has a built-in battery or uses batteries, they should be removed from the appliance and disposed of appropriately.

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

7. TECHNICAL SUPPORT SERVICE AND WARRANTY

This product is under warranty for 2 years from the date of purchase, as long as the proof of purchase is submitted, the product is in perfect physical condition, and it has been given proper use, as explained in this instruction manual.

The warranty will not cover the following situations:

- The product has been used for purposes other than those intended for it, misused, beaten, exposed to moisture, immersed in liquid or corrosive substances, as well as any other fault attributable to the customer.
- The product has been disassembled, modified, or repaired by persons, not authorised by the official Technical Support Service of Cecotec.
- Faults deriving from the normal wear and tear of its parts, due to use.

The warranty service covers every manufacturing defects of your appliance for 2 years, based on current legislation, except consumable parts. In the event of misuse, the warranty will not apply. If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact Cecotec Technical Support Service at **+34 96 321 07 28**.



FRANÇAIS

Veuillez lire les instructions suivantes avec attention avant d'utiliser le produit. Veuillez conserver ce manuel pour de futures références ou de nouveaux utilisateurs.

1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez suivre certaines précautions basiques pour réduire le risque d'incendie, de décharge électrique et de lésions.

- Assurez-vous que le voltage du réseau corresponde à celui indiqué sur l'étiquette des caractéristiques du produit (220-240 V).
- La pièce dans laquelle vous allez utiliser la friteuse doit posséder un détecteur de fumée.
- Utilisez la friteuse uniquement pour les usages décrits dans ce manuel d'instructions. Tout autre usage n'est pas recommandé par le fabricant et pourrait avoir des effets préjudiciables sur la vie utile du produit et/ou sur la sécurité de l'utilisateur.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances si elles sont surveillées et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'elles aient bien compris les risques qu'il implique.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans s'ils sont surveillés de manière continue.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.
- Débranchez le produit de la source d'alimentation avant de le déplacer, de réaliser n'importe quel type de nettoyage ou entretien, ou lorsque le produit est en fonctionnement.
- N'utilisez pas le produit en extérieurs.
- Ne placez pas le câble d'alimentation sous des tapis ou objets similaires.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement en cherchant de possibles dommages visibles. Si le câble présente des dommages, il devra être réparé par le Service d'Assistance Technique de Cecotec pour éviter de possibles dangers.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas, ni n'abîmez le câble d'alimentation. Protégez-le des bords effilés et sources de chaleur. Ne laissez pas le produit toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser sur les bords de la surface de travail ou du plan de travail.
- N'utilisez pas de rallonges, sauf si cela vous a été conseillé par un professionnel qualifié ; utiliser un type incorrect de câble pourrait provoquer des dommages ou lésions à l'utilisateur.

AVERTISSEMENT : n'utilisez pas la friteuse si son câble, sa prise ou son corps principal présente des dommages ni si elle ne fonctionne pas correctement, a souffert une chute ou a été abîmé de quelque façon que ça soit.

- N'utilisez pas le produit dans des lieux potentiellement dangereux, comme des



environnements inflammables, explosifs, avec présence de produits chimiques ou humides.

- Placez la friteuse sur une surface plane et résistante à la chaleur. Ne placez pas la friteuse près de sources de chaleur, lieux avec des niveaux élevés d'humidité ou près de matériel inflammable.
- Il n'y a pas de pièces utiles à l'intérieur de la friteuse. N'essayez pas de démonter le produit.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé à travers une minuterie externe ou un système de contrôle à distance séparés.
- N'introduisez pas ni ne laissez vos doigts ou autres objets étrangers entraient entre les ouvertures de ventilation ou d'échappement, puisque cela pourrait provoquer des décharges électriques ou incendies.
- N'allumez pas la friteuse s'il n'y a pas d'huile dans la cuve.
- Il est recommandé de ne pas mélanger différents types d'huile ou huiles avec différentes qualités.
- La friteuse est équipée d'un thermostat de sécurité qui éteint l'appareil en cas de surchauffe. Cela pourrait arriver s'il n'y a pas suffisamment d'huile dans la cuve.

AVERTISSEMENT : n'essayez pas de déplacer la friteuse avant qu'elle ne soit complètement refroidie. L'appareil peut mettre jusqu'à 3 heures pour refroidir. Utilisez les anses des deux côtés de la friteuse.

AVERTISSEMENT : ne submergez pas le câble, prise ou n'importe quelle autre partie non démontable de la friteuse dans de l'eau ou dans n'importe quel autre liquide. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer le produit.

- Débranchez la friteuse de la source d'alimentation lorsqu'elle n'est pas en fonctionnement et avant de la nettoyer. Laissez-la refroidir complètement avant d'assembler ou de retirer n'importe quelle pièce et/ou de procéder à son nettoyage.
- Ne laissez pas la friteuse branchée au réseau électrique sans surveillance.
- Ne vous penchez pas sur la friteuse pendant qu'elle est en fonctionnement.
- Ne touchez pas la surface de la friteuse pendant qu'elle est en fonctionnement, elle pourrait être chaude.
- Le nettoyage et l'entretien doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions pour assurer un fonctionnement correct. Éteignez et débranchez la friteuse avant de la déplacer ou de procéder à son nettoyage. Laissez la friteuse refroidir complètement avant de la nettoyer ou de la ranger.

2. AVANT UTILISATION

- Sortez le produit de sa boîte avec soin et retirez tout le matériel de l'emballage. Vérifiez le contenu pour vous assurer que toutes les pièces et accessoires soient bien présents et en bonnes conditions.
- Placez le manche du panier de friture à sa place. Le manche peut être plié vers l'intérieur pour



FRANÇAIS

être rangé.

- Nettoyez le couvercle, le panier, le filtre à impuretés et la cuve à la main avec de l'eau chaude et du savon.
- Nettoyez le panneau de contrôle avec un chiffon humide et/ou de l'essuie-tout.

IMPORTANT : ne submergez pas le panneau de contrôle dans l'eau.

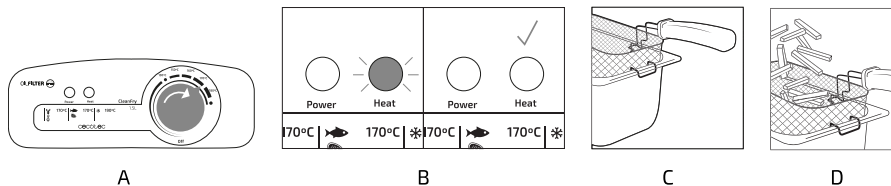
• Séchez complètement toutes les parties de la friteuse et placez la cuve, le filtre à impuretés, le panneau de contrôle, le panier et le couvercle dans leurs positions respectives. Assurez-vous que la cuve soit dans sa position correcte ; les marques de capacité minimale et maximale doivent se trouver à droite.

3. FONCTIONNEMENT

- Retirez le couvercle. Extraire le panier de friture.
 - Versez de l'huile dans la cuve jusqu'à atteindre la marque de capacité maximale.
- Types d'huile recommandés : huile d'olive, huile de maïs, huile de cacahuète, ou huile végétale. N'utilisez pas de margarine ou beurre

NOTE : ne branchez pas le produit au courant électrique s'il n'y a pas assez d'huile dans la cuve.

NOTE : ne fermez pas le couvercle pendant que la friteuse est en fonctionnement.



- A. Retirez le couvercle et branchez la friteuse à la source d'alimentation. Tournez le sélecteur de température jusqu'à la position souhaitée.
- B. Lorsque l'huile atteint la température sélectionnée, la lumière verte s'éteindra (n'ajoutez pas de nourriture jusqu'à ce que l'huile atteigne la température sélectionnée). La lumière verte s'allumera de nouveau lorsque vous introduirez de la nourriture dans l'huile et s'éteindra à nouveau lorsque l'huile atteindra la température sélectionnée.
- C. Placez le panier sur le bord de la cuve (assurez-vous que le manche soit correctement placé et sec).
- D. Mettez de la nourriture dans le panier (les aliments doivent être aussi secs que possible).
- E. Submergez avec soin le panier dans l'huile chaude (l'huile pourrait frémir lorsque vous faites frire les aliments).
- F. Lorsque les aliments sont prêts, vous pouvez extraire le panier et le laisser pendre sur le bord de la cuve. Laissez les aliments égoutter dans l'excès d'huile.
- G. Éteignez le sélecteur de température et débranchez la friteuse. Laissez l'appareil refroidir

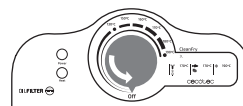
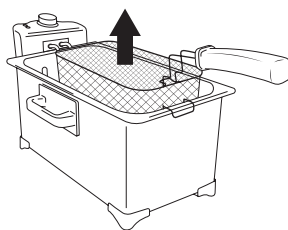
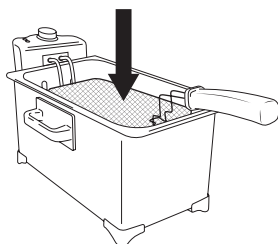


FRANÇAIS



pendant au moins 2-3 heures avant de le déplacer ou de le nettoyer.

H. Placez les aliments frits dans un plat recouvert de papier essuie-tout pour éliminer l'excès d'huile.



Il est important de ne pas fermer le couvercle pendant que la friteuse est en fonctionnement.

Les temps et températures présents dans le tableau suivant servent de guide et devront être ajustés selon les quantités et l'épaisseur des aliments et selon vos goûts.

NOURRITURE	POIDS	TEMPÉRATURE	TEMPS
Frites surgelées	800 g	190 °C	10-12 min
Frites surgelées	800 g	190 °C	10 min
Gambas pannées surgelées	pour couvrir le panier	170 °C	3-5 min
Poisson panné frais	150 g	190 °C	5-10 min
Poisson panné surgelé	150 g	170 °C	10-15 min
Petites portions de poulet panné	150 g	170 °C	15-20 min
Grandes portions de poulet panné	150 g	190 °C	20-30 min
Cuisses de poulet pannées fraîches	2 o 3	170 °C	15 min
Steak haché de veau frais	250 g	170 °C	2-3 min

Les steaks hachés de poulet ou de veau peuvent tâcher l'huile et laisser une saveur non souhaitée lorsque vous allez faire frire de nouveaux aliments.

Nourriture pannée maison

Attention, si vous placez une pâte à frire humide dans le panier avant de le submerger dans l'huile, la nourriture pourrait coller au métal.

Cette méthode requière une attention spéciale :



FRANÇAIS

1. Retirez le couvercle et branchez la friteuse à la source d'alimentation. Tournez le sélecteur de température jusqu'à la position souhaitée.
2. Lorsque l'huile atteint la température sélectionnée, la lumière verte s'éteindra (n'ajoutez pas de nourriture jusqu'à ce que l'huile atteigne la température sélectionnée). La lumière verte s'allumera de nouveau lorsque vous introduirez de la nourriture dans l'huile et s'éteindra à nouveau lorsque l'huile atteindra la température sélectionnée.
3. Pannez les aliments avec la pâte humide et secouez-les doucement pour retirer l'excès de panure.
4. Submergez avec soin le panier dans l'huile chaude.
5. À l'aide de pinces, introduisez les aliments panés lentement dans l'huile.

AVERTISSEMENT : l'huile peut frémir lorsque vous faites frire les aliments. Lorsqu'ils sont prêts, vous pouvez extraire les aliments en utilisant le panier.

- La friteuse est équipée d'un thermostat de sécurité qui éteindra la friteuse en cas de surchauffe. Cela pourrait arriver s'il n'y a pas suffisamment d'huile dans la cuve.
- Ne remplissez pas le panier en excès, puisque cela pourrait provoquer une chute de la température de l'huile qui pourrait rendre les aliments gras ou partiellement crus.
- La friteuse sera toujours prête à être utilisée si vous la rangez dans un endroit froid, avec de l'huile filtrée dedans et avec le couvercle en bonne position.
- Lorsque vous rangez la friteuse avec de l'huile dedans, retirez le manche du panier et rangez-les séparément.
- Cuisinez les aliments complètement. Souvenez-vous que la nourriture peut être dorée en dehors avant d'être complètement cuite.
- Sélectionnez les ustensiles de cuisine avec soin. N'utilisez pas d'ustensiles qui pourraient fondre. Les ustensiles en métal sont conducteurs de chaleur et doivent posséder des manches isolants.

IMPORTANT : Lorsque vous utilisez des ustensiles en métal, faites attention à ne pas endommager les résistances.

- Votre friteuse possède une capacité maximale de 800 g de nourriture. Cette quantité dépendra du type de nourriture (voir tableau plus haut). Ne remplissez pas le panier de plus de sa moitié.
- Évitez d'égoutter les aliments pendant très longtemps dans le panier, puisqu'ils pourraient devenir mous et perdre leur texture croustillante.
- Changez l'huile lorsqu'elle devient marron ou laiteuse.
- S'il y a des gouttes d'eau à la base de la cuve, vous devez changer l'huile.
- Changez l'huile toutes les 15 utilisations approximativement.
- Tous les aliments, et spécialement les surgelés et les pommes de terre, contiennent de l'humidité. Lorsque vous les submergez dans l'huile chaude, l'eau de ces aliments s'évaporerait.
- Prenez en compte le type de nourriture que vous allez cuisiner avant de sélectionner la température de l'huile.



- Comme norme générale, la nourriture précuite nécessite des températures plus hautes que la nourriture crue.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Retirez le couvercle (1), le panneau de contrôle (3), le panier de friture (4), le filtre à impuretés (15) et la cuve (7).
- Versez l'huile de la cuve à travers de la mousseline ou du papier absorbant placé sur un entonnoir dans un récipient adéquat.
- Nettoyez le couvercle, le filtre à impuretés, le panier de friture et la cuve à la main avec de l'eau chaude et du savon.
- Vous pouvez laver la cuve, le panier et le couvercle dans le lave-vaisselle. Sortez-les du lave-vaisselle aussi rapidement que possible et séchez-les complètement.
- Nettoyez le panneau de contrôle avec un tissu humide et/ou du papier essuie-tout.

IMPORTANT : ne submergez pas le panneau de contrôle dans l'eau.

IMPORTANT : assurez-vous de ne pas endommager les câbles connectés à la résistance pendant que vous nettoyez la friteuse.

- Séchez toutes les pièces de votre friteuse complètement et placez la cuve, le panneau de contrôle, le panier de friture et le couvercle dans leur position correcte respective. Lorsque vous placez la cuve, assurez-vous qu'elle soit dans la bonne position, avec les marques de capacité maximale et minimale se trouvant à droite.
- Vous pouvez garder l'huile dans la friteuse en vous assurant que le couvercle soit correctement fermé.

Nettoyage périodique de l'huile grâce au filtre à impuretés OilCleaner.

Profitez du filtre OilCleaner pour nettoyer plus facilement l'huile et la friteuse. Les restes de friture et les impuretés se déposent dans la partie inférieure lorsque l'huile refroidit. Vous pouvez extraire ce filtre, ramasser les restes et maintenir l'huile propre plus longtemps, minimisant ainsi les mélanges de saveurs.

Note : Attendez que l'huile et la résistance refroidissent avant de réaliser ce processus.

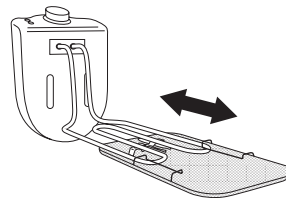
1. Débranchez bien la friteuse puis retirez le couvercle et le panier pour les nettoyer à part.
2. Vous pouvez extraire la résistance en la déplaçant vers le haut avec soin afin d'éviter les débordements.
3. Vous pouvez extraire le filtre OilCleaner de la résistance en le déplaçant dans le sens de celle-ci, vers l'avant.
4. Lavez le filtre OilCleaner avec de l'eau chaude et du savon puis séchez-le.
5. Mettez de nouveau en place le filtre OilCleaner dans la résistance, en le déplaçant dans le sens contraire à celui nécessaire pour l'enlever.
6. Introduisez ensuite la résistance avec le filtre OilCleaner dans la friteuse. Il est prêt à l'emploi.



FRANÇAIS

5. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Référence du produit: 03034
- Puissance : 2000 W
- Voltage : 220-240 V 50/60 Hz
- Capacité : 3 l
- Made in China | Design conçu en Espagne



6. RECYCLAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS



La directive européenne 2002/96/EC appartenant à la Directive des Résidus des Appareils Électriques et Électroniques (WEEE), spécifie que les électroménagers ne doivent pas être recyclés avec le reste des déchets urbains.

 Ces électroménagers doivent être jetés de manière séparée, pour optimiser la récupération et le recyclage des matériaux et, de cette façon, réduire l'impact qu'ils peuvent avoir sur la santé et l'environnement.

Le symbole de la poubelle rayée d'une croix rappelle l'obligation de se débarrasser de ce produit de manière correcte.

Le consommateur devra contacter les autorités locales pour recevoir des informations sur la manière la plus adéquate de se débarrasser des électroménagers.

7. GARANTIE ET SAV

Ce produit possède une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat, à condition de toujours présenter la facture d'achat, que le produit soit en parfait état, et ait été utilisé correctement comme indiqué dans ce manuel d'instructions.

La garantie ne couvre pas :

- Un produit qui ait été utilisé en-dehors de ses capacités ou usages normaux, ayant subi des coups, ayant été abîmé, exposé à l'humidité, submergé dans n'importe quel liquide ou substance corrosive, ainsi que tous les incidents dont la faute serait imputable au consommateur.
- Un produit qui ait été démonté, modifié ou réparé par des personnes non autorisées par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Lorsque le problème a été causé par l'usure normale des composants dû à l'utilisation.

Le service de garantie couvre tous les défauts de fabrication pendant 2 ans selon la législation en vigueur, à l'exception des pièces consommables. Dans le cas d'une mauvaise utilisation de la part de l'utilisateur, le service de garantie ne se fera pas responsable de la réparation. Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au **+34 96 321 07 28**.

Lesen Sie sich diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren



Sie diese Bedienungsanleitung für zukünftige Benutzer und Informationsbedarf gut auf.

1. SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind folgende grundsätzliche Vorsichts- bzw. Sicherheitsmaßnahmen zu beachten, um Brandgefahren, Stromschläge und Verletzungen zu vermeiden.

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihres Netzanschlusses mit dem auf dem Gerät befindlichen gekennzeichneten Spezifikationen zu den Spannungsanforderungen (220 – 240 V) übereinstimmen.
- Der Raum in dem Sie dieses Gerät verwenden möchten, muss einen funktionierenden Rauchmelder besitzen.
- Verwenden Sie die Fritteuse nur für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke des Frittierens. Jede andere Verwendung wird nicht vom Hersteller empfohlen und könnte sich nachteilig auf die Lebensdauer des Gerätes und / oder die Sicherheit des Benutzers auswirken.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen verwendet werden, es sei denn, sie werden bei der Benutzung durch eine verantwortliche Person beaufsichtigt oder ihnen wurde eine Einweisung im ordnungsgemäßen und sicheren Umgang gegeben und sie die mit dem Gerät verbundenen Risiken verstanden haben und richtig einschätzen können.
- Das Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden. Es kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie unter ständiger Beaufsichtigung während der Nutzung des Gerätes stehen.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Beaufsichtigen Sie kleine Kinder um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Eine besonders genaue und konsequente Beaufsichtigung ist geboten wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- Ziehen Sie das Netzkabel am Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, tragen oder Reinigungs-/Wartungsarbeiten durchführen möchten bzw. wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht unter Teppichen oder ähnlichen Materialien liegen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Beschädigungen. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um jegliche Art von Gefahr zu vermeiden.
- Das Netzkabel darf nicht verdreht, verbogen, belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie das Kabel vor scharfen Kanten und heißen Oberflächen. Lassen Sie das Kabel nicht über die



DEUTSCH

Kante der Arbeitsfläche oder der Arbeitsplatte hängen.

- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, die nicht durch einen qualifizierten Elektriker empfohlen wurden. Die Verwendung von nicht geeigneten Verlängerungskabeln kann Schäden und Verletzungen beim Benutzer verursachen.

WARNUNG: Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker oder das Gehäuse beschädigt bzw. defekt ist oder in irgendeiner Art und Weise fallen gelassen oder beschädigt wurde.

- Das Gerät darf nicht in potentiell gefährlichen Bereichen in Betrieb (solche in denen die Gefahr von Bränden, Explosionen, in denen hohe Feuchtigkeit bzw. chemische Dämpfe bzw. die Nähe zu entzündlichen Materialien usw. besteht) genommen werden.
- Stellen Sie die Fritteuse auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie die Fritteuse nicht in die Nähe von Hitzequellen, Bereichen mit hoher Luftfeuchtigkeit oder in die Nähe von brennbaren Materialien.
- Es sind keine internen Serviceteile verbaut, versuchen sie daher nicht das Gerät zu zerlegen bzw. auseinanderzubauen.
- Das Gerät darf nicht über einen externen Zeitschalter/ Timer oder separate Fernbedienungen betrieben werden.
- Lassen Sie keine Gegenstände/ Fremdkörper oder Körperteile (z.B. Finger usw.) in das Gerät gelangen, die Belüftung oder Auslassöffnungen geraten, es könnte einen elektrischen Stromschlag oder zu Feuer führen.
- Schalten Sie die Fritteuse nicht ein, wenn sich kein Öl im Frittierbehälter befindet.
- Es ist nicht ratsam verschiedenen Öl-Sorten oder Öl in verschiedenen Qualitäten zu mischen.
- Die Fritteuse hat einen Sicherheitsthermostat das die Fritteuse abschaltet im Fall einer Überhitzung. Dies könnte vorkommen wenn nicht genügend Öl im Behälter vorhanden ist.

WARNUNG: versuchen Sie nicht die Fritteuse zu bewegen bevor diese nicht vollständig abgekühlt ist. Dies kann bis zu 3 Stunden dauern. Benutzen Sie die seitlichen Griffe.

WARNUNG: Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder die Fritteuse bzw. deren Teile nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und lassen Sie die elektrischen Anschlüsse ebenso nicht in Berührung mit Wasser kommen. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände vor dem Umgang mit dem Stecker oder dem Einschalten des Gerätes, trocken sind.

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird bzw. vor dem Reinigen. Ziehen Sie das Kabel am Stecker aus der Steckdose (nicht am Kabel ziehen) um das Gerät vom Stromnetz zu trennen und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen bevor Sie es reinigen bzw. Teile hinzufügen oder abnehmen möchten.
- Lassen Sie die Fritteuse nicht unbeaufsichtigt wenn Sie sie verwenden oder das Gerät mit



dem Stromnetz verbunden ist.

- Lehnen Sie sich nicht über die Fritteuse während diese sich in Gebrauch befindet.
- Seien Sie vorsichtig und berühren Sie keine Oberflächen des Gerätes, da diese während des Gebrauchs sehr heiß werden.
- Die Reinigung und Wartung muss gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um sicherzustellen, dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, bewegen und aufbewahren bzw. lagern möchten.

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Entpacken Sie vorsichtig das Gerät und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Überprüfen Sie ob alle Teile und Zubehör vorhanden und in ordnungsgemäßen Zustand sind.
- Befestigen Sie den Griff des Frittierkorbs. Achten Sie dabei darauf, dass der Griff zurückklappt und die Verriegelung des Griffes richtig funktioniert.
- Waschen Sie den Deckel, Filter, Frittierkorb und Ölbehälter mit heißem Seifenwasser per Hand ab.
- Wischen Sie das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch oder Küchenpapier ab.

WICHTIG: Tauchen Sie das Bedienfeld nicht in Wasser.

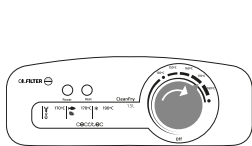
Lassen Sie die Teile alle gründlich trocken und setzen Sie den Ölbehälter, Bedienelement, Filter, Frittierkorb und Deckel anschließend wieder an deren vorgesehene Stelle. Vergewissern Sie sich, dass sich alle Teile richtig eingesetzt sind und das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

3. BEDIENUNG

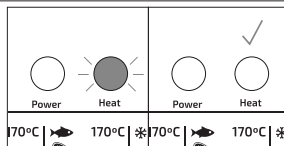
- Nehmen Sie den Deckel ab und entnehmen Sie den Frittierkorb.
- Geben Sie Öl in den Ölbehälter bis zur Maximalmarkierung.
- Empfohlene Öl-Sorten: Olivenöl, Sonnenblumenöl, Erdnussöl, Pflanzenöl. Verwenden Sie keine Margarine oder Butter.

HINWEIS: Verbinden Sie das Gerät nicht mit der Stromversorgung, wenn sich kein Öl im Behälter befindet.

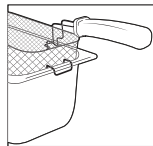
HINWEIS: Der Deckel darf nicht aufgesetzt sein während Sie die Fritteuse verwenden.



A



B



C

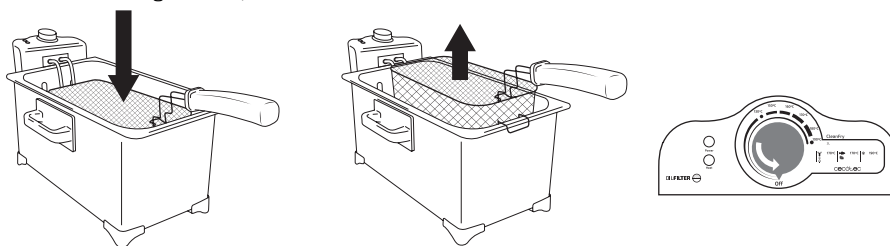


D



DEUTSCH

- A. Nehmen Sie den Deckel ab und verbinden Sie die Fritteuse mit der Stromversorgung. Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit Hilfe des Temperaturreglers.
- B. Wenn das Öl die gewünschte Temperatur erreicht hat, erlischt das grüne Licht (Geben Sie keine Lebensmittel in die Fritteuse, bevor die gewünschte Temperatur erreicht wurde). Die grüne Anzeige schaltet sich ein nachdem Sie die zu frittierenden Lebensmittel in das Öl gegeben haben und erlischt nachdem die zuvor ausgewählte Temperatur wieder erreicht wurde.
- C. Hängen Sie den Frittierkorb an die Seite des Gerätes ein (Vergewissern Sie sich das der Griff richtig eingesetzt und Trocken ist).
- D. Geben Sie die Lebensmittel/ Speisen in den Frittierkorb (Das Essen/ Speisen sollten so trocken wie möglich sein).



- E. Senken Sie den Frittierkorb langsam und vorsichtig in das heiße Öl ab (Es kann zu Ölspritzern kommen, während dem Frittieren der Lebensmittel).
- F. Wenn die Lebensmittel fertig frittiert sind, heben Sie Frittierkorb an, nehmen ihn heraus und setzen ihn wieder in die Halterung an der Seite der Fritteuse ein. Lassen Sie die Zutaten etwas ruhen.
- G. Drehen Sie den Temperaturregler wieder zur Aus-Stellung (OFF) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie die Fritteuse mindestens 2-3 Stunden abkühlen bevor Sie diese verstauen oder reinigen möchten.
- H. Legen Sie die frittierten Lebensmittel auf einen Teller und decken Sie sie mit Küchenpapier ab um überschüssiges Öl aufzusaugen.

Es ist sehr wichtig, dass Sie den Deckel nicht schließen, während die Fritteuse sich in Gebrauch befindet.

Die folgenden Frittierzeiten und Temperaturen sind als Hilfestellung gedacht und sollten nach dem eigenen Geschmack auf unterschiedliche Mengen und Dicken der zu frittierenden Zutaten angepasst werden.



ZUTAT	GEWICHT	TEMPERATUR	ZEIT
Frische Chips	800 g	190 °C	10-12 min
Gefrorene Chips	800 g	190 °C	10 min
Gefrorenen Garnelen	Um den Korb zu decken	170 °C	3-5 min
Frische paniertes Fisch	150 g	190 °C	5-10 min
Gefrorener paniertes Fisch	150 g	170 °C	10-15 min
Kleine Portionen paniertes Hühnchen	150 g	170 °C	15-20 min
Große Portionen paniertes Hühnchen	150 g	190 °C	20-30 min
Frisch panierte Hühnerstäbchen	2 o 3	170 °C	15 min
Rindfleischburger	250 g	170 °C	2-3 min

Huhn -oder Rindfleischburger können das Frittieröl verfärben und Geschmackstoffe im Öl hinterlassen. Beachten Sie dies, wenn Sie anschließend andere Lebensmittel frittieren möchten.

Hausgemachtes Paniertes Essen

Berücksichtigen Sie, dass feuchter Paniereteig (z.B. Bierteig), am Metall haften bleiben kann, wenn Sie das mit dem Teig ummantelte Essen in den Frittierkorb geben. Seien Sie hier besonders vorsichtig. Diese Methode erfordert viel Aufmerksamkeit:

1. Entfernen Sie den Deckel und verbinden Sie das Netzkabel mit dem Stromnetz. Wählen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur aus.
2. Nachdem das Öl die richtige Temperatur erreicht hat, erlischt das grüne Licht (Geben Sie keine Lebensmittel hinein bevor nicht die richtige Temperatur erreicht wurde). Die Anzeige schaltet sich ein wenn Sie die Zutaten zugeben und erlischt wieder wenn die Temperatur wieder erreicht ist.
3. Tauchen Sie die Speisen in den feuchten Teig und lassen Sie überflüssigen Teig abtropfen.
4. Lassen Sie nun den Frittierkorb vorsichtig in das heiße Öl absenken.
5. Verwenden Sie eine Zange um die Lebensmittel im heißen Öl zu bewegen und ein verkleben zu vermeiden.

WARNUNG: es kann zu Ölspritzern kommen wenn Sie die Zutaten in die Fritteuse geben. Sobald die Zutaten fertig frittiert sind, können Sie den Frittierkorb wieder aus dem Öl herausnehmen.

- Die Fritteuse besitzt ein Sicherheitsthermostat, dass die Fritteuse abschaltet wenn diese zu



DEUTSCH

heiß wird. Das kann vorkommen wenn z.B. zu wenig Öl im Behälter vorhanden ist.

- Überladen bzw. Überfüllen. Die Temperatur kann ansonsten zu stark absinken und die Lebensmittel werden sehr ölig und oder nicht richtig durchgegart.
- Die Fritteuse wird jederzeit schnell einsatzbereit sein, sofern Sie diese immer mit frisch gefilterten Öl und dem Deckel zusammen aufbewahren.
- Sollten Sie die Fritteuse mit Öl im Behälter aufbewahren möchten, Dann nehmen Sie den Griff ab und bewahren diesen separat von der Fritteuse auf.
- Frittieren Sie Ihr Essen gründlich. Bedenken Sie, dass Lebensmittel erst goldbraun werden bevor diese richtig durchgegart sind.
- Wählen Sie Ihre Kochutensilien sorgfältig aus. Wählen Sie keine Utensilien die schmelzen könnten oder nicht hitzebeständig sind. Metallutensilien werden schnell heiß und sollten daher isolierte Griffe haben.

WICHTIG: Sollten Sie Metallutensilien nutzen, berücksichtigen Sie das diese nicht das Heizelement beschädigen.

- Ihre Fritteuse hat ein maximales Fassungsvermögen/ Kapazität von 800 g. Dies ist vom jeweiligen Lebensmittel abhängig (siehe Tabelle oben für weitere Hinweise). Befüllen Sie den Frittierkorb nicht mehr, als bis zur Hälfte.
- Vermeiden Sie es die Lebensmittel nach dem frittieren, zu lange im Korb zu lassen, da diese sonst sehr weich werden und nicht knusprig bleiben.
- Wechseln Sie das Öl wenn es anfängt sich braun zu verfärben oder milchig wird.
- Wenn sich Wassertropfen auf der Unterseite des Ölbehälters bilden, sollten Sie das Öl wechseln.
- Wechseln Sie das Öl nach ungefähr 15 Anwendungen.
- Alle Lebensmittel, besonders Tiefkühlkost und Kartoffeln, enthalten Feuchtigkeit. Wenn diese in das heiße Öl getaucht werden, wird das in den Lebensmitteln enthaltene Wasser zu Dampf und entweicht.
- Berücksichtigen sie den Zustand und Art der Lebensmittel bevor Sie diese frittieren möchten und die entsprechende Temperatur wählen.
- Vorgekochtes Essen und Speisen benötigen eine höhere Frittiertemperatur als Rohkost.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Entfernen Sie den Deckel (1), Bedienelement (3), Frittierkorb (4), Filter (15), und Ölbehälter (7).
- Gießen Sie das Öl aus dem Ölbehälter durch ein saugfähiges Papier, dass in einem Trichter gelegt wird.
- Waschen Sie den Deckel, den Filter, den Frittierkorb und den Ölbehälter von Hand mit heißem Seifenwasser aus.
- Innentopf, Frittierkorb und Decke sind spülmaschinenfest. Nehmen Sie sie aus der Spülmaschine so schnell wie möglich und trocken Sie sie.

- Reinigen das Bedienelement mit einem feuchten Tuch und / oder Küchenpapier.

WICHTIG: tauchen Sie das Bedienelement nicht in Wasser ein.

WICHTIG: Achten Sie darauf, dass alle Kabel am Heizelement verbunden und nicht beschädigt sind.

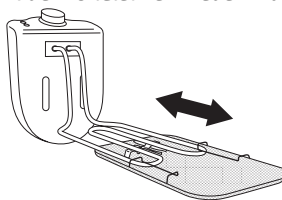
- Trocknen Sie alle Teile der Fritteuse gründlich und setzen Sie den Ölbehälter, Filter, Bedienelement, Frittierkorb und Deckel wieder korrekt an deren vorgesehenen Platz. Beim Einsetzen des Behälters achten Sie auf die max/min-Markierung auf der rechten Seite.
- Sie können Öl in der Fritteuse aufbewahren, wenn Sie sicherstellen, dass der Deckel richtig geschlossen wurde.

Regelmäßige Reinigung des Öls mit dem OilCleaner.

Verwenden Sie den OilCleaner, um das Öl und die Fritteuse einfach zu reinigen. Die Reste aus den Nahrungsmitteln sinken herab, wenn das Öl abkühlt. Wenn Sie den Filter benutzen, können Sie die Lebensmittelreste einfach entfernen und somit das Öl länger sauber halten und unerwünschte Aromen im Öl reduzieren.

Hinweis: Warten Sie, bis das Öl und das Heizelement vollständig abgekühlt sind, bevor Sie wie gefolgt vorgehen:

1. Trennen Sie die Fritteuse von der Stromversorgung, indem Sie das Netzkabel aus der Steckdose herausziehen. Anschließend entfernen Sie den Deckel und den Frittierkorb und reinigen diese Teile separat.
2. Entnehmen sie vorsichtig das Heizelement, um zu verhindern, dass das Öl überläuft.
3. Trennen Sie den OilCleaner vom Heizelement.
4. Reinigen Sie den OilCleaner-Filter mit warmem Wasser und Seife und trocknen Sie es.
5. Bringen Sie den OilCleaner an das Heizelement an und schieben Sie ihn in die entgegengesetzte Richtung.
6. Setzen Sie das Heizelement mit dem OilCleaner wieder in die Fritteuse ein.





DEUTSCH

5. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

- Produktreferenz: 03034
- Leistung: 2000 W
- Eingangsspannung: 220-240 V 50/60 Hz
- Kapazität: 3 l
- Made in China | Designes in Spanien

6. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTROGERÄTEN



Die Europäische Richtlinie 2012/19 / EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) legt fest, dass alte Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden dürfen. Alte Geräte müssen gesondert gesammelt werden, um die Verwertung und das Recycling der enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren.

Das durchgestrichene Symbol "durchgestrichene Abfalltonne" auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät korrekt zu entsorgen. Wenn das Produkt einen eingebauten Akku hat oder Batterien verwendet, sollte der Akku oder die Batterien aus dem Gerät entnommen und separat entsorgt werden.

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

7. TECHNISCHER KUNDENDIENST UND GARANTIE

Dieses Produkt hat eine 2-Jahres Garantie. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum bzw. Lieferdatum, soweit der hierfür vorhandene und sorgfältig aufbewahrte Kaufbeleg rechtzeitig eingereicht wird, und das Produkt unter angemessener und sachgemäßer Behandlung, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben wurde, sich in einem hierfür entsprechenden, optimalen Zustand befindet. Die Garantie deckt keine Schäden bei denen:

- Das Produkt über seine Kapazität oder Anwendbarkeit hinaus missbraucht, geschlagen, nicht ordnungsgemäß behandelt wurde oder mit ätzenden bzw. Korrosiven Substanzen oder Flüssigkeiten in Kontakt geraten ist oder die jeweilige Störung, Fehler, Schaden bzw. Defekt dem Verbraucher zugerechnet werden kann.
 - Das Produkt von Personen demontiert, repariert oder modifiziert wurde, die nicht vom offiziellen Technischen Kundendienst durch Cecotec autorisiert worden sind.
 - Der Grund hierfür durch die normale Abnutzung und Verschleiß der Teile und des Zubehörs entstanden ist.
- Die Garantieleistung deckt alle Herstellungsbedingten Schäden und Fehler Ihres Produktes für die Dauer von 2 Jahren, nach geltendem Recht. Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, dann können Sie sich mit der Auskunftstelle in



Verbindung setzen über die Telefonnummer: **+34 963210728**.

Leggere le istruzioni attentamente prima di usare il prodotto. Conservare questo manuale per usi futuri e nuovi utenti.

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Quando si usano apparecchi elettrici, occorre seguire certe precauzioni basiche per ridurre il rischio di incendio, scarica elettrica e lesioni.

- Assicurarsi che il voltaggio della rete coincida con quello indicato sull'etichetta delle caratteristiche del prodotto (220-240 V).
- La stanza in cui si usa la friggitrice deve avere un rilevatore di fumo.
- Usare la friggitrice unicamente per l'uso descritto in questo manuale di istruzioni. Qualsiasi altro uso non è consigliato dal fabbricante e potrebbe pregiudicare la vita utile del prodotto e/o la sicurezza dell'utente.
- Questa macchina può essere usata da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza o conoscenza sotto supervisione o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso della macchina in modo sicuro e sui rischi.
- La macchina non deve essere usata da bambini da 0 fino a 8 anni. Questa macchina può essere usata da bambini da 8 anni e maggiori di 8 anni se sotto supervisione continua.
- Tenere la macchina e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere realizzati dai bambini.
- Vigilare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
- Scollegare il prodotto dalla presa prima di spostarlo, o prima della pulizia e della manutenzione, o quando non è in funzionamento.
- Non usare il prodotto in ambienti esterni.
- Non mettere il cavo sotto tappeti o oggetti simili o oggetti simili.
- Controllare il cavo con regolarità per verificare la presenza di eventuali danni. Se il cavo presenta danni, deve essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec per evitare possibili pericoli.
- Non attorcigliare, piegare, tirare, o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da spigoli e fonti di calore. Non permettere che entri in contatto con superfici calde. Non lasciare che il cavo penda dai bordi della superficie di lavoro.
- Non usare prolunghe, tranne quelle consigliate da un personale qualificato; usare il tipo di cavo incorretto potrebbe causare danni o lesioni all'utente.

AVVERTENZA: non usare la friggitrice se il cavo, la presa o il corpo principale presentano danni, o se non funzionano correttamente, o se hanno subito una caduta o sono stati danneggiati.

- Non usare il prodotto in luoghi potenzialmente pericolosi, come ambienti infiammabili,



ITALIANO

esplosivi, in presenza di prodotti chimici e umidi.

- Mettere la superficie su una superficie piana e resistente al calore. Non mettere la friggitrice vicino a fonti di calore, posti con livelli alti di umidità o vicino a materiali infiammabili.
- Non ci sono pezzi utili all'interno del prodotto. Non smontare il prodotto
- La macchina non prevede l'uso di timer esterno o telecomando
- Non inserire nè le dita, nè altri oggetti nelle fughe per la ventilazione, potrebbero causare scariche elettriche o incendi.
- Non accendere la friggitrice senza olio nel recipiente.
- Si consiglia non mescolare diversi tipi di olio.
- La friggitrice è dotata di termostato di sicurezza che la spegne in caso di surriscaldamento. Potrebbe succedere per esempio in caso non ci fosse abbastanza olio nel recipiente.

AVVERTENZA: non cercare di muovere la friggitrice prima che si sia raffreddata completamente. Potrebbe metterci fino a 3 ore a raffreddarsi. Usare i manici da entrambi i lati della friggitrice.

AVVERTENZA: non immergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte non smontabile della friggitrice in acqua o in altri liquidi. Non esporre i cavi elettrici all'acqua. Assicurarsi di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina e i pulsanti.

- Scollegare la friggitrice dalla presa quando non è in funzione o prima della pulizia. Lasciare raffreddare completamente prima di montare o togliere il prodotto y/o procedere con la pulizia.
- Non lasciare la friggitrice collegata alla rete elettrica senza la supervisione.
- Non inclinare la friggitrice mentre è in funzione
- Non toccare la superficie della friggitrice mentre è in funzione, visto che potrebbe essere calda.
- I compiti di pulizia e manutenzione devono essere realizzati in accordo con il manuale di istruzioni per assicurarsi che il prodotto funzioni correttamente. Spegnerne e scollegare la friggitrice prima di muoverla e procedere con la pulizia. Lasciarla raffreddare completamente prima di pulirla e conservarla

2. PRIMA DELL'USO

- Togliere il prodotto dalla scatola con attenzione e togliere tutti i materiali di imballo. Controllare il contenuto per assicurarsi che tutti i pezzi e gli accessori siano in buone condizioni.
- Mettere il manico del cestello per friggere al suo posto. Il manico può essere piegato verso l'interno per la custodia.
- Pulire il coperchio, il cestello, il filtro per le impurità e il recipiente con acqua calda e sapone.
- Pulire il pannello di controllo con uno straccio umido e/o carta da cucina.

IMPORTANTE: non immergere il pannello in acqua.



ITALIANO



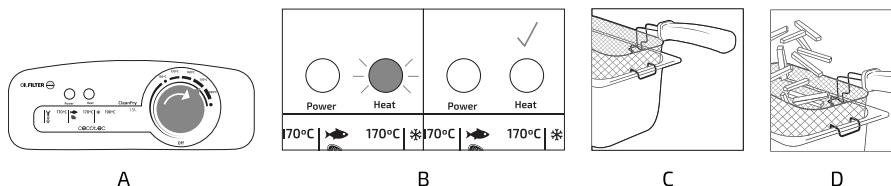
• Asciugare tutte le parti della friggitrice completamente e mettere il recipiente, il filtro, il pannello, il cestello e il coperchio in posizione. Assicurarsi che il recipiente sia in posizione corretta; le tacche di capacità minima e massima devono trovarsi a destra.

3. FUNZIONAMENTO

- Togliere il coperchio ed estrarre il cestello per friggere.
- Versare l'olio nel recipiente fino a raggiungere il livello di capacità massima.
- Tipi di olio consigliati: olio d'oliva, olio di mais, olio di arachidi, o olio vegetale. Non usare margarina o burro.

NOTA: non collegare il prodotto alla presa se la ciotola non contiene olio.

NOTA: non chiudere il coperchio mentre la friggitrice è in funzione

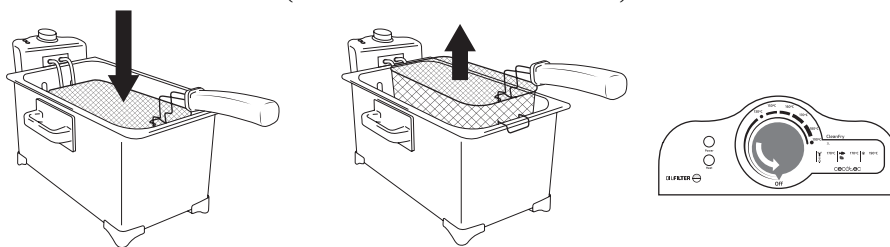


A. Togliere il coperchio e collegare la friggitrice alla presa. Girare la manopola della temperatura fino alla posizione desiderata.

B. Quando l'olio raggiunge la temperatura selezionata, la luce verde si spegnerà (non aggiungere cibo finché l'olio non raggiunge la temperatura selezionata). La luce verde si accenderà di nuovo dopo avere inserito cibo e si spegnerà quando l'olio raggiunge la temperatura selezionata.

C. Mettere il cestello sul bordo del recipiente (assicurarsi che il manico sia ben posizionato e asciutto).

D. Mettere il cibo nel cestello (Gli alimenti devono essere asciutti).



E. Immergere con attenzione il cestello nell'olio bollente (l'olio potrebbe sfrigolare mentre frigge).

F. Quando gli alimenti sono pronti, togliere il cestello e metterlo sul bordo del recipiente. E lasciare scolare l'eccesso d'olio.

ITALIANO

G. Spegner la manopola della temperatura e scollegare la friggitrice. Lasciare raffreddare per almeno 2-3 ore prima di spostarla e pulirla.

H. Mettere gli alimenti fritti in un piatto coperto con carta da cucina per eliminare l'eccesso d'olio.

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

I tempi e le temperature nella seguente tabella servono da guida e devono essere regolate in base alla quantità e allo spessore degli alimenti.

ALIMENTO	PESO	TEMPERATURA	TEMPO
Patatine fritte fresche	800 g	190 °C	10-12 min
Patatine fritte surgelate	800 g	190 °C	10 min
Gamberetti impanati surgelati	per coprire el cestello	170 °C	3-5 min
Pesce fresco impanato	150 g	190 °C	5-10 min
Pesce surgelato impanato	150 g	170 °C	10-15 min
Porzioni piccole di pollo impanato	150 g	170 °C	15-20 min
Porzioni grandi di pollo impanato	150 g	190 °C	20-30 min
Coscette di pollo fresche impanate	2 o 3	170 °C	15 min
Hamburger di carne bovina fresca	250 g	170 °C	2-3 min

Gli hamburger di pollo o manzo potrebbero dare un sapore forte all'olio, non gradito per successive frittture

Cibi impanati fatti in casa

Fare attenzione se si inserisce la panatura umida nel cestello prima di immergerla nell'olio, il cibo potrebbe attaccarsi.

Occorre prestare speciale attenzione:

1. Togliere il coperchio e collegare la friggitrice alla presa. Girare la manopola della temperatura fino alla posizione desiderata.
2. Quando l'olio raggiunge la temperatura selezionata, la luce verde si spegnerà (non aggiungere alimenti finché l'olio non raggiunge la temperatura selezionata). La luce verde si accenderà di nuovo quando si inserisce cibo nell'olio e si spegnerà di nuovo quando l'olio raggiunge la temperatura selezionata.



3. Impanare gli alimenti con la panatura umida e squoterli leggermente per eliminare l'eccesso di panatura.
4. Immergere con attenzione il cestello nell'olio bollente.
5. Con l'aiuto di pinze, inserire gli alimenti impanati lentamente nell'olio.

AVVERTENZA: l'olio potrebbe sfrigolare quando frigge gli alimenti. Quando sono pronti, togliere gli alimenti usando il cestello.

- La friggitrice è dotata di termostato di sicurezza che la spegne in caso di surriscaldamento. Ciò potrebbe accadere qualora non ci fosse sufficiente olio.
- Non riempire il cestello in eccesso, potrebbe causare un abbassamento della temperatura dell'olio lasciando gli alimenti unti e crudi.
- La friggitrice sarà sempre pronta per essere usata se conservata in un posto fresco, con olio filtrato all'interno e con il coperchio al suo posto.
- Quando conserva la friggitrice con olio all'interno, togliere il manico del cestello e conservarlo a parte.
- Cucinare gli alimenti completamente. Non dimenticare che il cibo potrebbe dorarsi fuori prima di essere pronto dentro.
- Utilizzare gli utensili da cucina corretti. Non usare utensili che potrebbero fondersi. Gli utensili di metallo devono avere il manico isolante.

IMPORTANTE: Quando si usano utensili di metallo, fare attenzione a non danneggiare le coperture.

- La friggitrice ha una capacità massima per cibi di 800 g. Questa quantità dipende dal tipo di alimento (vedere la tabella in alto). Non riempire il cestello oltre la metà.
- Evitare di scolare gli alimenti per molto tempo nel cestello, visto che potrebbero rammolirsi e perdere la consistenza croccante.
- Cambiare l'olio quando diventa marrone o biancastro.
- Se ci sono gocce d'acqua alla base del recipiente, occorre cambiare l'olio.
- Cambiare l'olio ogni 15 usi circa.
- Tutti gli alimenti, specialmente i surgelati e le patate, sono umidi. Quando li sommergiamo nell'olio bollente, l'acqua di questi alimenti evaporerà.
- Tenere in conto la quantità di alimenti che si desidera cucinare al momento di selezionare la temperatura.
- Normalmente, i cibi precotti hanno bisogno di temperature più alte di quelli crudi.



ITALIANO

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Togliere il coperchio (1), il pannello di controllo (3), il cestello per friggere (4), il filtro per impurità (15) e il recipiente (7).
- Versare l'olio che si trova nel recipiente in un recipiente adatto attraverso una stammina o carta assorbente sopra un imbuto.
- Pulire il coperchio, il filtro, il cestello e il recipiente a mano con acqua e sapone.
- È possibile lavare nella lavastoviglie la vaschetta, il cestello e il coperchio. Estrarli dalla lavastoviglie non appena possibile e asciugarli per intero.
- Pulire il pannello di controllo con uno straccio umido.

IMPORTANTE: non immergere il pannello in acqua.

IMPORTANTE: assicurarsi di non danneggiare i cavi durante la pulizia.

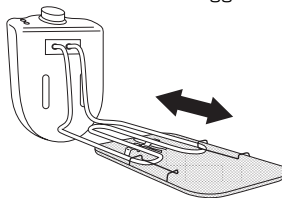
- Asciugare tutti i pezzi completamente e mettere il recipiente, il pannello di controllo, il cestello e il coperchio in posizione. Quando si inserisce il recipiente, assicurarsi che sia in posizione corretta, con le tacche di capacità massima e minima verso destra.
- È possibile conservare l'olio nella friggitrice se il coperchio è in posizione corretta.

Pulizia periodica dell'olio con il filtro di impurezza OilCleaner.

Usi il filtro OilCleaner per migliorare la pulizia dell'olio e della friggitrice. I resti di frittura e le impurezze si trovano nella parte inferiore quando l'olio si raffredda. Estruendo questo filtro, togliamo questi resti e manteniamo l'olio più pulito più a lungo, mischiando molto meno i sapori.

Nota: Aspetta che l'olio e la resistenza si raffreddino prima di procedere.

1. Con la friggitrice scollegata, togliere il coperchio e il cestello e lavarlo a parte.
2. Estrarre la resistenza muovendola verso l'alto con attenzione per evitare che trabocchi.
3. Estrarre il filtro OilCleaner dalla resistenza muovendolo nello stesso senso verso l'alto.
4. Lavare il filtro OilCleaner con acqua calda e detersivo e asciugare.
5. Rimettere il filtro OilCleaner nella friggitrice, muovendolo in senso contrario al senso per toglierlo.
6. Inserire la resistenza con il filtro OilCleaner nella friggitrice. È pronta all'uso.





5. SPECIFICAZIONI TECNICHE

- Riferimento del prodotto: 03034
- Potenza: 2000 W
- Voltaggio: 220-240 V 50/60 Hz
- Capacità: 3 l
- Made in China | Disegnato in Spagna

6. RICICLAGGIO DEGLI ELETTRODOMESTICI



La direttiva europea 2012/19/UE circa Residui degli Apparecchi Elettrici e Elettronici (RAEE), specifica che gli elettrodomestici non devono essere riciclati con il resto dei rifiuti. Questi devono essere gettati separatamente, per ottimizzare il recupero e il riciclo dei materiali e, in questo modo, ridurre l'impatto che possa avere nella salute umana e nell'ambiente.

Il simbolo del contenitore tagliato le deve ricordare i suoi obblighi di liberarsi di questi prodotti in modo corretto. Se il prodotto in questione è dotato di batteria o pila per l'autonomia elettrica, questa deve essere estratta prima di gettarlo e di essere eliminata separatamente come residuo di diversa categoria.

Per ottenere informazioni dettagliate circa il modo più adeguato di eliminare i suoi elettrodomestici/o le batterie corrispondenti, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

7. GARANZIA E SAT

Questo prodotto ha una garanzia di 2 anni a decorrere dalla data d'acquisto, sempre se si conserva per l'invio la fattura d'acquisto, se il prodotto è in buono stato fisico e se ne è stato fatto un uso adeguato, come indicato in questo manuale d'istruzioni.

La garanzia non coprirà:

- Se il prodotto è stato usato fuori dalle sue capacità e utilità, maltrattato, colpito, esposto all'umidità, immerso in qualche liquido o sostanza corrosiva, così come per qualsiasi altro errore attribuibile al consumatore.
- Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal SAT ufficiale di Cecotec.
- Se il problema è causato dalla normale usura dei pezzi dovuta all'uso.

Il servizio di garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione durante 2 anni in base alla legislazione vigente, eccetto per i pezzi sottoposti a usura. In caso di mal utilizzo da parte dell'utente il servizio di garanzia non sarà responsabile della riparazione. Qualora si riscontrassero anomalie nel prodotto, oppure se si desiderasse ottenere delle informazioni, occorre contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec al seguente numero di telefono: **+34 96 321 07 28**.



PORTUGÊS

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o produto. Guarde este manual para referência futura ou novos usuários.

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Quando utilizar aparelhos elétricos, precauções básicas que deve ser seguidas para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e ferimentos.

- Certifique-se que a alimentação voltagem corresponde à indicada no rótulo do produto apresenta (220-240 V).
- O quarto onde ele irá usar a fritadeira deve ter um detector de fumaça.
- Utilize o aparelho apenas para as utilizações descritas no manual de instruções. Qualquer outro uso não é recomendado pelo fabricante e pode ter efeitos prejudiciais sobre o tempo de vida do produto e/ou a segurança do usuário.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, se eles são supervisionados ou receberam instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreender os riscos que isso implica.
- O aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças 8 anos de idade e mais de 8 anos de idade se eles são continuamente monitorados.
- Manter o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças de menos de 8 anos.
- Manutenção de limpeza e o usuário não deve ser tentada por crianças.
- Supervisione as crianças para garantir que não brincam com o produto.
- Desligue este produto da tomada antes de a movimentar, executar qualquer limpeza ou manutenção, ou quando não estiver em operação.
- Não utilize o produto ao ar livre.
- Não coloque o cabo sob tapetes ou objetos semelhantes.
- Verifique o cabo de alimentação regularmente para danos visíveis. Se o cabo estiver danificado, ele deve ser consertado por técnica de assistência do serviço de Cecotec para evitar possíveis perigos.
- Não torcer, dobrar, tensar ou danificar o cabo de alimentação. Protegê-lo contra arestas cortantes e fontes de calor. Não deixe que ele toque em superfícies quentes. Não deixe o cabo ficar suspenso por cima da bancada ou superfície de trabalho.
- Não utilize um cabo de extensão, a menos que você tem sido aconselhado por um profissional qualificado; usar o tipo errado de cabo pode causar ferimentos ou danos ao usuário.

AVISO: Não utilize o aparelho se o cabo, plug, ou corpo principal dano ou não funcionando corretamente, tenha caído ou tenha sido danificado de alguma forma.

- Não utilize o produto em locais potencialmente perigosos, tais como ambientes explosivos, inflamáveis, com a presença de químicos ou molhado.





- Escolha a fritadeira um plano de superfície e resistente ao calor. Não coloque a fritadeira perto de fontes de calor, lugares com alta umidade ou perto de níveis de materiais inflamáveis.
- Existem não existem peças no interior da fritadeira. Não tente desmontar o produto.
- O aparelho não se destina para operação por meio de um sistema externo do temporizador ou controle remoto separadamente.
- Não insira ou permitir que os dedos ou outros objetos nas aberturas de ventilação ou exaustão, uma vez que poderiam causar choque elétrico ou incêndio.
- Não ligue a fritadeira se não tem óleo no tanque.
- Não é aconselhável misturar tipos diferentes de óleo ou óleos com qualidades diferentes.
- A fritadeira é equipada com um termostato de segurança que desliga em caso de sobreaquecimento. Isto pode acontecer se houver bastante óleo no tanque.

AVISO: Não tente mover a fritadeira até ter arrefecido completamente. Pode levar até 3 horas para esfriar. Use as alças nos dois lados da fritadeira.

AVISO: Não mergulhe o cabo, a ficha ou a qualquer outra parte não destacável da fritadeira em água ou qualquer outro líquido. Não exponha as ligações eléctricas à água. Certifique-se de que suas mãos estão completamente secas antes de tocar o plug ou ligue o produto.

- Desconecte a fritadeira tomada quando não estiver em operação e antes de limpar. Deixe esfriar completamente antes de montar ou desmontar qualquer partes ou proceder com a limpeza.
- Não deixe a fritadeira ligada à corrente sem supervisão.
- Não se incline sobre o aparelho enquanto ele está executando.
- Não toque a superfície da fritadeira enquanto estiver em execução, desde que seja quente.
- Realizar tarefas de limpeza e manutenção de acordo com este manual de instruções para certificar-se de que o produto está funcionando corretamente. Desligue e desligue a fritadeira antes de se mudar ou proceda com a limpeza. Deixe para esfriar completamente antes de limpar ou armazená-lo.

2. ANTES DE USAR

- Cuidadosamente, remover o produto de sua caixa e remova todos os materiais de embalagem. Verifique o conteúdo para certificar-se de que todas as peças e acessórios estão presentes e em boas condições.
 - Coloque a alça da cesta para fritar em vez disso. O identificador pode ser dobrado para dentro para o armazenamento.
 - Limpe a tampa, o cesto, filtro de detritos e a mão da tigela com água quente e sabão.
 - Limpe o painel de controle com um papel de pano ou de cozinha húmido.
- IMPORTANTE:** Não mergulhe o painel de controle na água.



PORTUGÊS

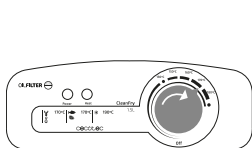
• Seque bem todas as peças da fritadeira e coloque o balde, filtro de impurezas, painel de controle, cesto e tampa em suas respectivas posições. Certifique-se de que o balde está na posição correta; marcas de mínimo e máximo de capacidade devem estar certa.

3. OPERAÇÃO

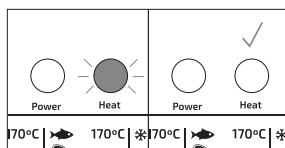
- Remova a tampa e o cesto.
- Despeje o óleo no reservatório até o máximo sinal.
- Recomendado tipos de óleo: óleo de oliva, óleo de milho, óleo de amendoim ou óleo vegetal. Não use manteiga ou margarina.

NOTA: não conecte o produto à rede eléctrica não se contém nenhum óleo no tanque.

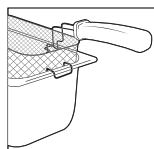
NOTA: não feche a tampa enquanto a fritadeira é executado.



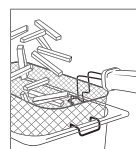
A



B



C



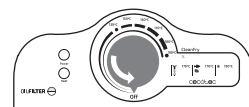
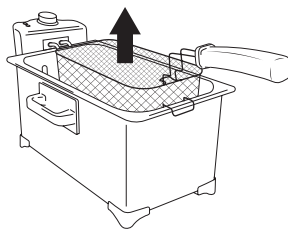
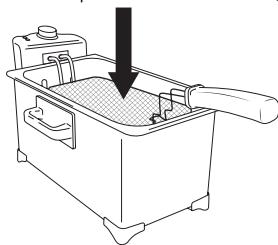
D

A. Retire a tampa e ligue a fritadeira para fonte de alimentação. Rode o selector de temperatura para a posição desejada.

B. Quando o óleo atinge a temperatura desejada, a luz verde desliga-se (não adicionar o alimento até que o óleo atinge a temperatura seleccionada). A luz verde irá reiniciar quando você inserir alimentos no óleo e desliga novamente quando o óleo atinge a temperatura desejada.

C. Pendure a cesta na borda da tigela (verifique se o cabo está conectado corretamente e seco).

D. Coloque comida na cesta (a comida deve ser tão seca quanto possível).



E. Mergulhe com cuidado a rede no óleo quente (o óleo poderia rachar quando fritar alimentos).

F. Quando a comida estiver pronta, retire o cesto e pendurá-lo na borda da bandeja. Permitir que a comida drene o excesso de óleo.

G. Rode o selector de temperatura e desligue a fritadeira. Deixe arrefecer durante pelo menos 2-3 horas antes de mover ou limpá-lo.

H. Coloque os alimentos fritos em um prato coberto com papel-toalha para retirar o excesso





de óleo.

É importante não fechar a tampa enquanto a fritadeira é executado.

Tempos e temperaturas a tabela a seguir serve de guia e deve ser ajustada de acordo com as quantidades ou a espessura do alimento e da sua preferência.

COMIDA	PESO	TEMPERATURA	TEMPO
Batatas fritas frescas	800 g	190 °C	10-12 min
Batatas fritas congeladas	800 g	190 °C	10 min
Camarão empanado congelado	Para cobrir a cesta	170 °C	3-5 min
Peixe fresco agredido	150 g	190 °C	5-10 min
Milanesa de peixe congelado	150 g	170 °C	10-15 min
Pequenas porções de frango à milanesa	150 g	170 °C	15-20 min
Grandes porções de frango à milanesa	150 g	190 °C	20-30 min
Coxinhas de frango fresco à milanesa	2 o 3	170 °C	15 min
Hambúrgueres de carne fresca	250 g	170 °C	2-3 min

Hambúrgueres de frango ou carne podem manchar o óleo e deixar um sabor que não convém quando frio outros alimentos.

Pão caseiro

Por favor, note que se você colocar a massa para casaco molhado no cesto antes de mergulhá-lo no óleo, comida conseguia manter o metal.

Este método requer atenção especial:

1. Retire a tampa e ligue a fritadeira para fonte de alimentação. Rode o selector de temperatura para a posição desejada.
2. Quando o óleo atinge a temperatura desejada, a luz verde desliga-se (não adicionar o alimento até que o óleo atinge a temperatura selecionada). A luz verde irá reiniciar quando você inserir alimentos no óleo e desliga novamente quando o óleo atinge a temperatura desejada.
3. Cubra o alimento com a massa molhada e agité-los suavemente para remover o excesso de massa.
4. Mergulhe com cuidado a rede no óleo quente.
5. Com a ajuda de pinças, introduza os alimentos lentamente revestido no óleo.



PORTUGÊS

ADVISO: o óleo poderia rachar quando fritar alimentos. Quando estiver pronto, retire os alimentos utilizando o cesto.

- A fritadeira é equipada com um termostato de segurança que desliga o aparelho em caso de sobreaquecimento. Isto pode acontecer se houver bastante óleo no tanque.
- Não encha o cesto demais, que poderia causar uma queda na temperatura do óleo que poderia deixar comida gordurosa ou parcialmente cru.
- A fritadeira está sempre pronta a ser usado se você salvá-lo em um lugar frio, com óleo vazada dentro e com a tampa no lugar.
- Ao armazenar a fritadeira com óleo dentro, remover a alça do cesto e armazená-lo separadamente.
- Cozinhe completamente o alimento. Lembre-se de que comida poderia marrom do lado de fora, antes que esteja totalmente cozido.
- Selecione os utensílios de cozinha com cuidado. Não utilize utensílios que poderiam derreter. Utensílios de metal são condutores de calor e devem ter isolado alças.

IMPORTANTE: ao usar utensílios de metal, tenha cuidado para não danificar os elementos de aquecimento.

- Sua fritadeira tem uma capacidade de alimentação máxima de 800 g. Essa quantidade vai depender do tipo de alimento (ver tabela acima). Não encha o cesto além da sua metade.
- Evite comida de dreno por um longo tempo na cesta, podem tornar-se macio e perder a textura crocante.
- Trocar o óleo quando torna-se marrom ou leitosa.
- Se existem gotas de água na base da bandeja, você deve alterar o óleo.
- Trocar o óleo a cada 15 usa aproximadamente.
- Todos os alimentos, especialmente alimentos congelados e batatas, contêm umidade. Quando você mergulhá-los em óleo quente, a água destes alimentos irá evaporar.
- Observe a comida que você vai cozinhar antes de seleccionar a temperatura do óleo.
- Como regra geral, os alimentos pré-cozinhados precisa de temperaturas mais altas do que os alimentos crus.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Retire a tampa (1), painel de controle (3), o cesto (4), filtro de impurezas (15) e a taça (7).
- Despeje o óleo do balde através de musselina ou papel absorvente colocado em um funil em um recipiente adequado.
- Lave a tampa, filtro de impurezas, a cesta de fritura e bandeja com a mão com água morna e sabão.



- Pode lavar a tigela, o cesto e a tampa na máquina da louça. Tire-os o quanto antes e seque-os por completo.
- Limpe o painel de controle com um papel de pano ou de cozinha húmido.

IMPORTANTE: não mergulhe o painel de controle na água.

IMPORTANTE: tenha atenção para não danificar os cabos conectados à resistência durante a limpeza da fritadeira.

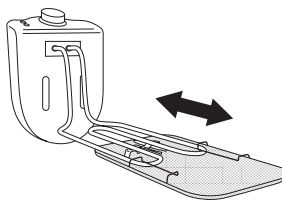
- Seque todas as partes da sua fritadeira completamente e coloque a tigela, painel de controle, o cesto e a tampa em suas respectivas posições. Ao colocar a bandeja, certifique-se a estar na posição correta, com marcas de certa capacidade máxima e mínima.
- Você pode armazenar o óleo na fritadeira se assegurar-se de que a tampa está bem fechada.

Limpeza periódica do óleo com filtro de OilCleaner de impurezas.

Aproveite o filtro OilCleaner para facilitar a limpeza do óleo e a fritadeira. As impurezas e resíduos de Fried são depositadas no fundo quando o óleo é resfriado. Extrair este filtro, reunimos estes restos e manter o óleo limpo por mais tempo, minimizando assim a mistura de sabores.

Nota: Aguarde até o óleo e a resistência para esfriar antes de executar este procedimento.

1. com o aparelho é desligado, retire a tampa e o cesto e lavá-los à parte.
2. Retire a resistência, movendo-com cuidado para evitar estouros.
3. Remova o filtro OilCleaner de resistência, movendo-o na direção do RCS.
4. Lave o filtro OilCleaner com água quente e sabão e seque.
5. Substitua o filtro OilCleaner na resistência, desplanzandolo no sentido oposto ao que usou para removê-lo.
6. Insira a resistência com o filtro de OilCleaner na fritadeira. Agora está pronto para uso.





PORTUGÊS

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Referência do produto: 03034
- Potência: 2000 W
- Voltagem: 220-240 V 50/60 Hz
- Capacidade: 3 l
- Made in China | Projetado em Espanha

6. RECICLAGEM DE APARELHOS DOMÉSTICOS



19-2012-directiva sobre resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) especifica que os aparelhos não devem ser reciclados com o resto dos resíduos municipais. Estes aparelhos devem ser eliminados separadamente, para otimizar a recuperação e reciclagem de materiais e, assim, reduzir o impacto que pode ter sobre a saúde humana e o ambiente.

O símbolo do caixote de rodas lembra sua obrigação de eliminar este produto corretamente. Se o produto em questão tem uma pilha ou bateria para autonomia eléctrica, este deve ser removido antes de ser descartado e ser tratado como um resíduo de categoria diferente. Para obter informações detalhadas sobre a forma mais adequada de descartar seus aparelhos e/ou as pilhas correspondentes, os consumidores devem contactar as autoridades locais.

7. GARANTÍA Y SAT

Este produto tem uma garantia de 2 anos desde a data de compra, sempre e quando se conserve e envie a fatura de compra, o produto está em perfeito estado físico e se dê uso adequado tal e como se indica neste manual de instruções.

A garantia não cobrirá:

- Se o produto foi usado fora da sua capacidade ou utilidade, maltratado, batido, exposto a humidade, submergido em algum líquido ou substância corrosiva, assim como qualquer outra falta atribuível ao consumidor.
- Se o produto foi desmontado, modificado ou reparado por pessoas não autorizadas pelo SAT oficial de Cecotec.
- Se a origem da incidência foi pelo desgaste normal das peças devido ao uso.

O serviço de garantia cobre todos los defeitos de fabricação durante 2 anos com base na legislação vigente, exceto peças consumíveis. Em caso de mau uso por parte do usuário o serviço de garantia não se fará responsável da reparação.

Se deteta uma ocorrência com o produto ou tem alguma consulta, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica oficial de Cecotec através do número de telefone

+34 96 321 07 28.









www.cecotec.es

Grupo Cecotec Innovaciones S.L
C/ de la Pinadeta s/n , 46930
Quart de Poblet, Valencia, Spain

