

cecotec

CLEANFRY 3L / 3L BLACK

Freidora eléctrica/ Electric fryer



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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	10
Sicherheitshinweise	13
Istruzioni di sicurezza	17
Instruções de segurança	20
Veiligheidsvoorschriften	23
Instrukcje bezpieczeństwa	26
Bezpečnostní pokyny	29

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	32
2. Antes de usar	32
3. Funcionamiento	32
4. Limpieza y mantenimiento	35
5. Especificaciones técnicas	36
6. Reciclaje de electrodomésticos	36
7. Garantía y SAT	37

INDEX

1. Parts and components	38
2. Before use	38
3. Operation	38
4. Cleaning and maintenance	41
5. Technical specifications	42
6. Disposal of old electrical appliances	42
7. Technical support and warranty	42

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	43
2. Avant utilisation	43
3. Fonctionnement	43
4. Nettoyage et entretien	46
5. Spécifications techniques	47
6. Recyclage des électroménagers	47
7. Garantie et SAV	48

INHALT

1. Teile und Komponenten	49
2. Vor dem Gebrauch	49
3. Bedienung	49
4. Reinigung und Wartung	52
5. Technische Spezifikationen	53
6. Entsorgung von alten Elektrogeräten	53
7. Garantie und Kundendienst	54

INDICE

1. Parti e componenti	55
2. Prima dell'uso	55
3. Funzionamento	55
4. Pulizia e manutenzione	58
5. Specifiche tecniche	59
6. Riciclaggio di elettrodomestici	59
7. Garanzia e SAT	59

ÍNDICE

1. Peças e componentes	61
2. Antes de usar	61
3. Funcionamento	61
4. Limpeza e manutenção	64
5. Especificações técnicas	65
6. Reciclagem de eletrodomésticos	65
7. Garantia e SAT	66

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	67
2. Voor het gebruik	67
3. Werking	67
4. Schoonmaak en onderhoud	70
5. Technische specificaties	71
6. Recyclage van huishoudtoestellen	71
6. Garantie en technische ondersteuning	72

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	73
2. Przed użyciem	73
3. Funkcjonowanie	73
4. Czyszczenie i konserwacja	76
5. Specyfikacja techniczna	77
6. Recykling sprzętu AGD	77
7. Gwarancja i SAT	77
Obsah	78
1. Části a složení	79
2. Před použitím	79
3. Fungování	79
4. Čištění a údržba	82
5. Technické specifikace	83
6. Recyklace elektrospotřebičů	83
7. Záruka a technický servis	83

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas 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.
- Desenchufe el aparato de la corriente antes de moverlo, limpiarlo o cuando no vaya a utilizarlo.
- No lo utilice en el exterior.
- No sitúe el cable de alimentación bajo alfombras u objetos similares.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.



- No utilice alargadores, a no ser que se lo recomiende un electricista cualificado.
- No utilice el producto si el cable, el enchufe o la estructura presenta daños o si no funciona correctamente, ha sufrido alguna caída o ha sido dañado.
- 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 el dispositivo 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.
- Este dispositivo no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.
- No introduzca ni permita que sus dedos u otros objetos 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.
- No intente mover la freidora antes de que se haya enfriado por completo. Podría tardar hasta 3 horas en enfriarse. Use las asas a ambos lados de la freidora.
- No sumerja el cable, enchufe o cualquier otra parte no desmontable de la freidora en agua o cualquier otro líquido. No exponga las conexiones eléctrica a agua.
- Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.

- Desconecte el aparato de la corriente antes de limpiarlo o cuando no vaya a utilizarlo. 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 apoye en la freidora mientras esté en funcionamiento.
- No toque la superficie de la freidora mientras esté en funcionamiento, ya que podría estar caliente.
- Para asegurar el correcto funcionamiento del dispositivo, la limpieza y el mantenimiento del producto ha de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones. Apague y desenchufe el producto antes de moverlo o limpiarlo. Deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo o guardarlo.
- Este producto no puede ser utilizado por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento sin estar supervisados o sin haber recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica.
- El aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años si están continuamente supervisados.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años.
- La limpieza y el mantenimiento del aparato no debe llevarse a cabo por niños.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- 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.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.
- Do not operate 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.
- 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.
- Place the fryer on an even, heat-resistant surface. Do not place the device near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- There are no internal serviceable parts. Do not attempt to disassemble the appliance.
- This 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.
- Do not attempt to move the fryer until it has completely cooled down. This can take up to 3 hours. Use the handles at both sides.
- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the fryer in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the appliance from the mains supply before cleaning or maintenance task, or when not in use. 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 to this instruction manual to make sure the appliance functions properly. Turn off and unplug the appliance before moving and cleaning it. Allow it to completely cool down before cleaning or storing it.
- This appliance is not intended to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. It can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision.
- Keep this appliance and its power cord out of reach of children under the age of 8.
- The cleaning and maintenance of the appliance should not be carried out by children without supervision.
- Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions afin de réduire le risque d'incendies, de décharges électriques ou de lésions.
- Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec celui spécifié sur l'étiquette de classification du produit (220-240 V).
- La pièce dans laquelle vous allez utiliser la friteuse doit posséder un détecteur de fumée.
- Utilisez la friteuse que pour les actions décrites dans ce manuel. Toute autre utilisation n'est pas recommandée par le fabricant et pourrait avoir des effets néfastes sur la durée de vie du produit et/ou la sécurité de l'utilisateur.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le transporter, nettoyer ou si vous n'allez pas l'utiliser.
- Ne l'utilisez pas en extérieur.
- Ne placez pas le câble d'alimentation sous des tapis ou d'objets similaires.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. S'il présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- N'utilisez pas de rallonges, à moins qu'un électricien qualifiée le recommande.



- N'utilisez pas l'appareil si le câble, la prise ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits potentiellement dangereux, comme près des zones inflammables, d'explosifs ou de produits chimiques ou dans des zones humides.
- Placez la friteuse sur une surface plate et résistante à la chaleur. Ne placez l'appareil ni près de sources de chaleur, ni dans des endroits avec des niveaux d'humidité élevés, ni près de matériaux inflammables.
- L'intérieur de l'appareil ne possède pas de pièces utiles. N'essayez pas de démonter l'appareil.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- N'introduisez pas vos doigts ni aucun autre objets dans les ouvertures de ventilation ou de sortie de la chaleur. Cela pourrait provoquer des décharges électriques ou d'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 des huiles de différentes qualités.
- La friteuse dispose d'un thermostat de sécurité qui l'éteint en cas de surchauffe. Cela peut survenir s'il n'y a pas assez d'huile dans la cuve.
- Ne bougez pas la friteuse si elle n'a pas complètement refroidie. La friteuse pourrait prendre jusqu'à 3 heures pour se refroidir. Utilisez les poignées des côtés de la friteuse.
- Ne submergez ni le câble, ni la prise ni aucune autre partie fixe du produit dans l'eau ni dans aucun 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 l'appareil.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le

nettoyer ou si vous n'allez pas l'utiliser. Laissez refroidir le produit avant d'assembler ou enlever une pièce quelconque, et/ou avant de le nettoyer.

- Ne laissez la friteuse sans surveillance si elle est branchée sur la prise de courant.
- Ne vous appuyez pas sur la friteuse si elle est en fonctionnement.
- Ne touchez pas la friteuse lorsqu'elle est en fonctionnement. La surface pourrait être chaude.
- Pour assurer le correct fonctionnement de l'appareil, le nettoyage et l'entretien doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions. Éteignez et débranchez l'appareil avant de le déplacer ou de le nettoyer. Laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants ni des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils ne sont pas surveillés et/ou n'ont pas reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil, comprenant bien les risques qu'il implique.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Il peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés constamment.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien du produit ne peut pas être mené à terme par les enfants.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Produkts angegebenen Spannung übereinstimmt (220-240 V).
- Der Raum, in dem Sie die Fritteuse verwenden werden, muss über einen Rauchmelder verfügen.
- Verwenden Sie die Fritteuse nur für die in dieser Betriebsanleitung beschriebenen Verwendungszwecke. Jede andere Verwendung wird vom Hersteller nicht empfohlen und kann nachteilige Auswirkungen auf die Lebensdauer des Produkts und/oder die Sicherheit des Benutzers haben.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder Sie es nicht benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht unter Teppichen oder ähnlichen Gegenständen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Das Netzkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen in Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals auf der Arbeitsfläche.



- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, es sei denn, dies wird von einem qualifizierten Elektriker empfohlen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder das Gehäuse sichtbare Schäden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder heruntergefallen sind.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in gefährlichen Bereichen, wie z.B. in leicht entflammaren, explosiven, chemischen oder feuchten Umgebungen.
- Stellen Sie die Fritteuse auf eine flache, hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder brennbaren Materialien.
- Es gibt keine nützlichen Teile im Inneren der Fritteuse. Versuchen Sie nicht, das Produkt zu zerlegen.
- Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- Stecken Sie nicht Ihre Finger oder andere Gegenstände in die Belüftungs- oder Abluftöffnungen ein, da dies zu Stromschlägen oder Bränden führen könnte.
- Schalten Sie die Fritteuse nicht ein, wenn sich im inneren kein Öl befindet.
- Es wird empfohlen, verschiedene Ölsorten mit unterschiedlichen Qualitäten nicht zu mischen.
- Die Fritteuse ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der sie im Falle einer Überhitzung abschaltet. Dies kann passieren, wenn sich nicht genügend Öl im Behälter befindet.
- Versuchen Sie nicht, die Fritteuse zu bewegen, bevor sie vollständig abgekühlt ist. Es kann bis zu 3 Stunden dauern, bis es abgekühlt ist. Verwenden Sie die Griffe an beiden Seiten der Fritteuse.
- Tauchen Sie niemals das Kabel, Netzstecker oder andere nicht

abnehmbare Teile der Fritteuse ins Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Tauchen Sie elektrische Verbindungen nicht in Wasser.

- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen oder Sie es nicht benutzen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.
- Lassen Sie die Fritteuse nicht unbeaufsichtigt an das Stromnetz angeschlossen.
- Stützen Sie sich nicht auf die Fritteuse, während diese in Betrieb ist.
- Berühren Sie nicht die Fritteuse, während sie läuft, da sie sehr heiß sein kann.
- Die Reinigung und die Wartung sollten gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes zu gewährleisten. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es reinigen oder bewegen. Vor der Reinigung oder Lagerung vollständig abkühlen lassen.
- Dieses Produkt darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen ohne Aufsicht oder Anweisung zur sicheren Verwendung des Geräts und zum Verständnis der damit verbundenen Risiken verwendet werden.
- Das Gerät darf von Kindern von 0 bis 8 Jahren nicht benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern erst ab 8 Jahren benutzt werden, aber nur wenn sie beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Die Reinigung und Wartung des Gerätes sollte nicht von

Kindern durchgeführt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere le istruzioni d'uso e sicurezza prima di usare il prodotto. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- Quando si usano apparecchi elettronici, occorre rispettare alcune precauzioni di sicurezza base per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto (220-240 V).
- La stanza in cui si utilizzerà il prodotto sia dotata di un estrattore d'aria.
- Utilizzare questo apparato solamente ai fini descritti in questo manuale di istruzioni. Qualsiasi altro tipo di impiego non è raccomandato dal produttore e potrebbe ripercuotere sulla vita utile dell'apparato stesso e/o la vita dell'utente.
- Scollegare il dispositivo dalla corrente prima di muoverlo, pulirlo o quando non si usa.
- Non utilizzare il prodotto in esterni.
- Non posizionare il cavo di alimentazione sotto tappeti o oggetti simili.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, dovrà essere riparato contattare con il servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
- Non torcere, piegare, tendere o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggere da bordi affilati e fonti di calore. Evitare il contatto del cavo con superfici calde. Non lasciare che il cavo fuoriesca dal bordo della superficie o piano da cucina.
- Non utilizzare prolunghe, a meno che non lo raccomandi un elettricista qualificato.
- Non utilizzare il prodotto se il cavo, la spina o la



struttura presenta danni o se non funziona correttamente, ha patito una caduta o è stato danneggiato.

- Non usare il prodotto in luoghi potenzialmente pericolosi come ambienti infiammabili, esplosivi, con presenza di sostanze chimiche o umide.
- Collocare la friggitrice su di una superficie piana e resistente al calore. Non collocare il prodotto vicino a fonti di calore, in luoghi dall'eccessivo livello di umidità o vicino a materiali infiammabili.
- Non ci sono parti utili all'interno della friggitrice. Non tentare di smontare il prodotto.
- Questo dispositivo non è stato progettato per funzionare mediante timer o telecomandi esterni.
- Non inserire le dita né lasciare che altri oggetti entrino nelle aperture di ventilazione o di scarico, in quanto ciò potrebbe causare scariche elettriche o incendi.
- Non accendere la friggitrice se non è presente olio nella vaschetta
- Si consiglia di non mescolare differenti tipi d'olio.
- La friggitrice è dotata di un termostato di sicurezza che la spegne in caso di surriscaldamento. Questo potrebbe accadere qualora non vi fosse sufficiente acqua nella vaschetta.
- Non tentare di spostare la friggitrice prima che si sia completamente raffreddata. Potrebbero essere necessarie fino a 3 ore per raffreddarsi. Utilizzare i manici su entrambi i lati della friggitrice.
- Non sommergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte fissa del prodotto in acqua o qualsiasi altro liquido. Non esporre le parti elettriche all'acqua.
- Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere il prodotto.
- Scollegare il dispositivo dalla corrente prima di pulirlo o

quando non si usa. Lasciare raffreddare completamente prima di montare o ritirare qualsiasi parte e/o procedere con la pulizia.

- Non lasciare la friggitrice collegata alla rete elettrica senza sorveglianza.
- Non appoggiarsi sulla friggitrice mentre è in funzione.
- Non toccare la superficie della friggitrice mentre è in funzione, poiché potrebbe essere calda.
- Per garantire il corretto funzionamento del dispositivo, la pulizia e manutenzione del prodotto devono essere effettuate in linea con questo manuale di istruzioni. Spegner e scollegare il prodotto prima di muoverlo o pulirlo. Lasciare raffreddare completamente prima di pulirlo o conservarlo.
- Questo prodotto può essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto sorveglianza o avendo ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparato in modo sicuro e comprendono i rischi che lo stesso implica.
- L'apparato non deve essere usato da bambini da 0 a 8 anni. Questo elettrodomestico può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni di età sotto la sorveglianza continua di un adulto.
- Mantenere l'apparato e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore a 8 anni.
- La pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini.

Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con il prodotto.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndio, descarga elétrica e lesões.
- Certifique-se de que a tensão de rede coincide com a tensão especificada na etiqueta do produto (220-240 V).
- O espaço onde vai utilizar a fritadeira deve ter um detetor de fumo.
- Utilize a fritadeira apenas para os usos descritos neste manual de instruções. Qualquer outra utilização não é recomendada pelo fabricante e pode ter efeitos prejudiciais sobre a vida útil do produto e/ou a segurança do utilizador.
- Desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar ou quando não o utilizar.
- Não o utilize em exteriores.
- Não coloque o cabo de alimentação debaixo de tapetes ou objetos semelhantes.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque superfícies quentes. Não deixar o cabo sobressair sobre a borda da superfície de trabalho ou bancada.
- Não utilize extensores, a não ser que esteja recomendado por um eletricista qualificado.
- Não utilize o produto se o cabo, a tomada



- ou a estrutura apresentam danos ou se não funciona corretamente, sofreu alguma queda ou foi danificado.
- Não utilizar o produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, húmidos ou com produtos químicos.
 - Situe o produto numa superfície plana e resistente ao calor. Não utilize o dispositivo perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.
 - Não existem peças úteis no interior da fritadeira. Não tente desmontar o produto.
 - Este produto não está desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
 - Não insira ou permita que os seus dedos ou outros objetos entrem nas aberturas de ventilação ou de exaustão, pois isso pode causar descargas elétricas ou incêndios.
 - Não ligue a fritadeira se não tiver óleo na tigela.
 - É recomendado não misturar diferentes tipos de óleo ou óleos com diferentes qualidades.
 - A fritadeira está equipada com um termóstato de segurança que o desliga em caso de aquecimento excessivo. Isto poderia acontecer se não houvesse óleo suficiente na tigela.
 - Não tente mover a fritadeira antes de esta ter arrefecido completamente. Pode demorar até 3 horas a arrefecer. Utilize as pegas de ambos os lados da fritadeira.
 - Não submerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte não desmontável do produto na água ou qualquer outro líquido. Não exponha as conexões elétricas à água.
 - Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
 - Desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar ou quando não o utilizar. Deixe que arrefeça por completo

antes de montar ou retirar qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.

- Não deixe a fritadeira conectada à rede elétrica sem supervisão.
- Não se incline sobre a fritadeira enquanto estiver a funcionar.
- Não tocar na superfície da fritadeira enquanto estiver em funcionamento, já que pode estar quente.
- Para garantir o correto funcionamento do dispositivo, as tarefas de limpeza e manutenção devem ser feitas de acordo com este manual. Desligue e desconecte o produto antes de o mover ou limpar. Deixe que arrefeça completamente antes de o limpar ou guardar.
- Este produto pode ser usado por crianças nem pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento se estão supervisionados ou tenham recebido instruções concernentes ao uso do aparelho de uma forma segura e entendem os riscos que este implica.
- O aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos se estiveram continuamente sob supervisão.
- Mantenha o aparelho longe do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- A limpeza e manutenção do dispositivo não devem ser efetuadas por crianças.

Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moet u bepaalde basisvoorzorgsmaatregelen in acht nemen om het risico op brand, elektrische schokken en verwondingen te beperken.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje van het product staat (220-240 V).
- De kamer waar u de friteuse gaat gebruiken moet een rookmelder hebben.
- Gebruik de friteuse alleen voor de in deze handleiding beschreven toepassingen. Elk ander gebruik wordt niet aanbevolen door de fabrikant en kan nadelige gevolgen hebben op de levensduur van het product en/of de veiligheid van de gebruiker.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst, schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt.
- Gebruik het niet buiten.
- Leg het netsnoer niet onder tapijten of soortgelijke voorwerpen.
- Controleer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is, moet hij worden hersteld door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen, uitgerekt of beschadigd worden. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.



- No utilice alargadores, a no ser que se lo recomiende un electricista cualificado.
- Gebruik het toestel niet als de kabel, de stekker of de behuizing beschadigd zijn of niet correct werken of als ze gevallen zijn.
- Gebruik het product niet in een potentieel gevaarlijke omgeving, zoals een brandbare, explosieve, chemische of natte omgeving.
- Plaats het product op een vlak en hittebestendig oppervlak. Plaats het toestel niet nabij warmtebronnen, op plekken met een hoge vochtigheidsgraad of in de buurt van brandbare materialen.
- Er zijn geen bruikbare onderdelen in de friteuse. Probeer het product niet te demonteren.
- Dit toestel is niet ontworpen om gebruikt te worden met een externe timer of afstandsbediening.
- Steek uw vingers of andere vreemde voorwerpen niet in de ventilatie- of afvoeropeningen, want die kunnen elektrische schokken of brand veroorzaken.
- Zet de friteuse niet aan als er geen olie in de frituurmand zit.
- Het wordt aanbevolen om geen verschillende soorten olie of oliën met verschillende kwaliteiten te mengen.
- De friteuse is uitgerust met een veiligheidsthermostaat die hem uitschakelt in geval van oververhitting. Dit kan gebeuren als er niet genoeg olie in het mandje zit.
- Probeer de friteuse niet te verplaatsen voordat deze volledig is afgekoeld. Het kan tot 3 uur duren tot het volledig is afgekoeld. Gebruik de handgrepen aan beide zijden van de friteuse.
- Dompel het snoer, de stekker of een ander niet-afneembaar deel van de friteuse niet onder in water of een andere vloeistof. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water.

- Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het toestel inschakelt.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt. Laat het volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdt en/of verder gaat met de reiniging.
- Laat de friteuse niet zonder toezicht op het elektriciteitsnet aangesloten.
- Leun niet op de frituurpan terwijl deze in werking is.
- Raak het oppervlak van de frituurpan niet aan terwijl deze in werking is, want deze kan heet zijn.
- De schoonmaak en het onderhoud van het toestel moeten uitgevoerd worden zoals beschreven in deze handleiding om de correcte werking van het toestel te verzekeren. Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het verplaatst of schoonmaakt. Laat het toestel volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of opbergt.
- Dit product mag niet gebruikt worden door kinderen en personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen of met een gebrek aan ervaring en kennis, als ze niet onder toezicht staan of als ze geen instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen die ermee betrokken zijn.
- Het toestel mag niet gebruikt worden door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit toestel kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar indien ze onder voortdurend toezicht staan.
- Houd het toestel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De reiniging en het onderhoud van het apparaat mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze podejmować podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej produktu (220-240 V).
- La habitación en la que vaya a utilizar la freidora debe contar con un detector de humo.
- Pomieszczenie, w którym będzie używana frytownica, musi posiadać czujnik dymu. Jakiegokolwiek inne użycie nie jest zalecane przez producenta i może mieć szkodliwy wpływ na żywotność produktu i / lub bezpieczeństwo użytkownika.
- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przenoszeniem, czyszczeniem lub gdy nie jest używane.
- Nie używaj go na zewnątrz.
- Nie umieszczaj przewodu zasilającego pod dywanami lub podobnymi przedmiotami.
- Regularnie sprawdzaj przewód zasilający pod kątem widocznych uszkodzeń. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny serwis pomocy technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju zagrożeń.
- Nie zginaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkodzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi blatu lub blatu.



- Nie używaj przedłużaczy, chyba że zaleci to wykwalifikowany elektryk.
- Nie używaj produktu, jeśli kabel, wtyczka lub rama są uszkodzone lub działają nieprawidłowo, upuszczone lub uszkodzone.
- Nie używaj produktu w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
- Postaw frytownicę na płaskiej, żaroodpornej powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, miejsc o dużej wilgotności lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Wewnątrz frytownicy nie ma żadnych przydatnych części. Nie próbuj rozmontowywać produktu.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do działania za pośrednictwem timerów ani zewnętrznych systemów zdalnego sterowania.
- Nie wkładaj ani nie pozwalaj palcom lub innym przedmiotom dostać się do otworów wentylacyjnych lub wydechowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.
- Nie uruchamiaj frytownicy, jeśli w wiadrze nie ma oleju.
- Zaleca się, aby nie mieszać różnych rodzajów olejów lub olejów o różnych właściwościach.
- Frytownica wyposażona jest w termostat bezpieczeństwa, który wyłącza ją w przypadku przegrzania. Może się to zdarzyć, jeśli w wiadrze nie ma wystarczającej ilości oleju.
- Nie próbuj przesuwania frytownicy, zanim całkowicie ostygnie. Ostygnięcie może zająć do 3 godzin. Użyj uchwytów po obu stronach frytownicy.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieusuwalnej części frytownicy w wodzie ani innym płynie. Nie wystawiać połączeń elektrycznych na działanie wody.

- Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem produktu upewnij się, że twoje ręce są całkowicie suche.
- Odłącz urządzenie od sieci przed czyszczeniem lub gdy nie jest używane. Przed zamontowaniem lub usunięciem jakiegokolwiek części i / lub czyszczeniem pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Nie pozostawiaj frytkownicy podłączonej do zasilania bez nadzoru.
- Nie nachylaj się nad frytkownicą podczas jej pracy.
- Nie dotykaj powierzchni frytkownicy podczas jej działania, ponieważ może być gorąca.
- Czyszczenie i konserwację produktu należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, aby zapewnić prawidłowe działanie. Wyłącz i odłącz produkt przed przenoszeniem lub czyszczeniem. Przed czyszczeniem lub przechowywaniem pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Ten produkt nie może być używany przez dzieci lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy bez nadzoru lub bez otrzymania instrukcji dotyczących korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją one związane z tym ryzyko.
- Z urządzenia nie powinny korzystać dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat, jeżeli są pod stałym nadzorem.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci.
- Nadzoruj dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się produktem.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím přístroje si pozorně přečtěte následující bezpečnostní pokyny. Uchovejte tento manuál pro pozdější použití nebo pro nové uživatele.

- Při používání elektrických spotřebičů je vždy třeba dodržovat základní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku produktu (220-240 V).
- Místnost, ve které chcete fritézu používat, musí mít detektor kouře.
- Používejte fritézu pouze pro použití popsaná v této příručce. Jakékoli jiné použití není doporučeno výrobcem a mohlo by mít škodlivé účinky na životnost výrobku a / nebo bezpečnost uživatele.
- Před přemístěním, čištěním nebo nepoužíváním spotřebič odpojte od sítě.
- Nepoužívejte venku.
- Nepokládejte napájecí kabel pod koberce nebo podobné předměty.
- Pravidelně kontrolujte přívodový kabel, abyste zjistili viditelná poškození. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven u oficiálního technického servisu Cecotec, aby se tak předešlo jakýmkoli nebezpečím.
- Neotácejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, pokud to nedoporučuje kvalifikovaný elektrikář.
- Přístroj nepoužívejte, pokud kabel, zásuvka nebo



samotný přístroj je poškozený, nefunguje správně, spadl nebo byl poškozen.

- Nepoužívejte produkt na potenciálně nebezpečných místech, jako jsou hořlavá, výbušná, chemická nebo mokrá prostředí.
- Umístěte přístroj vždy na povrchy rovné a odolné proti teple. Neumísťujte zařízení do blízkosti zdrojů tepla, míst s vysokou vlhkostí nebo do blízkosti hořlavých materiálů.
- Uvnitř fritézy nejsou žádné užitečné části. Nepokoušejte se demontovat přístroj.
- Tento přístroj není navržen, aby fungoval prostřednictvím časovače nebo dálkových ovladačů.
- Nezasunujte a nedovolte, aby vaše prsty nebo jiné předměty vstoupily do ventilačních nebo výfukových otvorů, protože by to mohlo způsobit úraz elektrickým proudem nebo požár.
- Nezapínejte fritézu, pokud v nádobě není žádný olej.
- Doporučuje se nemíchat různé typy olejů nebo olejů s různými vlastnostmi.
- Fritéza je vybavena bezpečnostním termostatem, který ji v případě přehřátí vypne. K tomu by mohlo dojít, pokud není v nádobě dostatek oleje.
- Nepokoušejte se fritézu posunout, dokud zcela nevychladne. Vychladnutí může trvat až 3 hodiny. Použijte držadla na obou stranách fritézy.
- Neponořujte šňůru, zástrčku ani jiné nevyjímatelné části fritézy do vody ani jiné kapaliny. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Ujistěte se, že máte naprosto suché ruce, než se dotknete zásuvky nebo zapnete přístroj.
- Před čištěním nebo nepoužíváním odpojte spotřebič od elektrické sítě. Před montáží nebo odstraněním jakýchkoli částí a / nebo čištěním jej nechte úplně vychladnout.
- Nenechávejte přístroj během zapnutí v elektrické síti bez dozoru.

- Během smažení se neopírejte o fritézu.
- Během provozu se nedotýkejte povrchu fritézy, protože může být horká.
- Abyste zajistili správné fungování přístroje, čistěte a udržujte přístroj v souladu s tímto návodem na použití. Vypněte a vypojte přístroj ze sítě před přemístěním a nebo před čištěním. Nechejte přístroj úplně vychladnout než ho začnete čistit a než ho schováte.
- Tento produkt nemůže být používán dětmi ani osobami s mentálním, fyzickým nebo senzorickým omezením, nebo osobami, kterým chybí zkušenost nebo znalost, ani pokud jsou pod dohledem nebo jim bylo vysvětleno bezpečné fungování přístroje a rozumí nebezpečím, které z tohoto používání plynou.
- Přístroj by neměl být používán dětmi do 8mi let. Tento přístroj může být používán dětmi od 8mi let, pokud jsou pod neustálým dozorem.
- Udržujte přístroj a jeho kabel z dosahu dětí mladších 8mi let.
- Čištění a údržbu by neměly dělat děti.
- Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nehrají.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Tapa
2. Asa
3. Panel de control
4. Cesto de freír
5. Gancho
6. Resistencia con termostato
7. Cubeta esmaltada
8. Cuerpo principal
9. Asas
10. Luz On/Off (roja)
11. Luz de temperatura (verde)
12. Selector de temperatura
13. Botón de seguridad
14. Almacenaje del cable
15. Filtro de impurezas OilCleaner

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

3. FUNCIONAMIENTO

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

- Tipos de aceite recomendados: aceite de oliva, aceite de maíz, aceite de cacahuete o aceite vegetal. No use margarina o mantequilla.

Nota

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

No cierre la tapa mientras la freidora esté en funcionamiento.

Fig. 2

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

Fig. 3

1. Sumerja con cuidado el cestillo en el aceite caliente (el aceite podría crepitar cuando fría los alimentos).
2. Cuando los alimentos estén listos, extraiga el cestillo y cuélguelo en el borde de la cubeta.
3. Deje que los alimentos escurran el exceso de aceite.
4. Apague el selector de temperatura y desconecte la freidora. Deje que se enfríe durante al menos 2-3 horas antes de moverla o limpiarla.
5. Ponga los alimentos fritos en un plato cubierto con papel de cocina para eliminar el exceso de aceite.

Nota

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

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

ALIMENTO	PESO	TEMPERATURA	TIEMPO
Patatas fritas naturales	800 g	190 °C	10-12 min
Patatas fritas	800 g	190 °C	10 min
Gambas congeladas	Para cubrir el cestillo	170 °C	3-5 min

ESPAÑOL

Pescado fresco rebozado	150 g	190 °C	5-20 min
Pescado congelado rebozado	150 g	170 °C	10-15 min
Piezas pequeñas de pollo rebozado	150 g	170 °C	15-20 min
Piezas grandes de pollo rebozado	150 g	190 °C	20-30 min
Muslitos de pollo 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 comida hasta que el aceite alcance la temperatura seleccionada).
 3. La luz verde volverá a encenderse cuando introduzca comida en el aceite y se apagará de nuevo cuando el aceite alcance la temperatura seleccionada.
 4. Reboce los alimentos con la masa húmeda y agítelos suavemente para retirar el exceso de rebozado.
 5. Sumerja con cuidado el cestillo en el aceite caliente.
 6. Con la ayuda de unas 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 ocurrir si no hay suficiente aceite en la cubeta.
- No llene el cestillo en exceso, ya que podría causar una caída en la temperatura del aceite que podría dejar los alimentos grasosos o parcialmente crudos.
- La freidora estará siempre lista para ser usada si la guarda en un lugar frío, con aceite filtrado en su interior y con la tapa en su lugar.

- Cuando guarde la freidora con aceite en su interior, retire el mango del cestillo y guárdelo por separado.
- Cocine los alimentos por completo. Recuerde que la comida podría dorarse por fuera antes de estar completamente cocinada.
- Seleccione los utensilios de cocina con cuidado. No use utensilios que podrían fundirse.
- Los utensilios de metal son conductores del calor y deberían tener mangos aislantes.
- Cuando use utensilios de metal, tenga cuidado de no dañar las resistencias.
- Su freidora tiene una capacidad máxima para comida de 800 g. Esta cantidad dependerá del tipo de comida (ver la tabla más arriba).
- No llene el cestillo más de la 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 cestillo, el filtro de impurezas y la cubeta a mano con agua caliente y jabón.
- Puede lavar la cubeta en el lavavajillas. Sáquela del lavavajillas tan pronto como le sea posible y séquela por completo.
- Limpie el panel de control con un trapo húmedo y/o papel de cocina.
- No sumerja el panel de control en agua.
- 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.

ESPAÑOL

- 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.
- Espere a que el aceite y la resistencia se enfríen antes de realizar este proceso.
- Con la freidora desenchufada, retire la tapa y el cestillo y lávelos aparte.
- Extraiga la resistencia desplazándola hacia arriba con cuidado de evitar desbordamientos.
- Extraiga el filtro OilCleaner de la resistencia desplazándolo en el sentido de la misma hacia delante.
- Lave el filtro con agua caliente y jabón y séquelo.
- Vuelva a colocar el filtro OilCleaner en la resistencia, desplazándolo en el sentido contrario al que usó para retirarlo.
- Introduzca la resistencia con el filtro OilCleaner en la freidora.

Fig 4.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: CleanFry 3L/CleanFry 3L Black

Referencia: 03032/03033

Potencia: 2000 W

Tensión y frecuencia: 220-240 V ~, 50/60 Hz

Fabricado en 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.

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.

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

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

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

1. Remove the lid and take out the frying basket.
 2. 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.
The lid must not be closed while the fryer is being used.

Fig. 2

1. Remove the lid and plug the fryer into the mains supply. Turn the temperature knob 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. Hang the basket on the side of the tank (make sure the handle is locked into place and dry).
4. Place food in the frying basket (food should be as dry as possible).

Fig. 3

1. Carefully lower the frying basket into the hot oil (the oil may spit as it fries the foodstuffs).
2. When the foodstuffs are ready, raise and place the basket in its resting position on the side of the tank.
3. Let it drain the foodstuffs.
4. Turn the temperature knob off and unplug the fryer. Allow it to cool down for at least 2-3 hours before moving or cleaning it.
5. Place the foodstuffs in a dish covered with kitchen paper to remove any excess oil.

Note

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	5-20 min
Frozen battered fish	150 g	170 °C	10-15 min
Small portions of battered chicken	150 g	170 °C	15-20 min

ENGLISH

Large portions of battered chicken	150 g	190 °C	20-30 min
Battered chicken drumsticks	2 or 3	170 °C	15 min
Beef burgers (100 % meat)	250 g	170 °C	2-3 min

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

Home battered food

- Take into account that if wet batter is placed in the basket prior to cooking, the food may stick to the metal.
- This method requires extreme care:
 1. Remove the lid and plug the fryer into the mains supply. Turn the temperature knob 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).
 3. 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.
 4. Coat the food in wet batter and shake it slightly to remove the excess of batter.
 5. Carefully lower the frying basket into the hot oil.
 6. 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.
- 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, basket, filter, and tank by hand with hot soapy water.
- The tank is dishwasher safe. Take it out of the dishwasher as soon as possible and dry it thoroughly.
- Wipe the control panel with a damp cloth and/or kitchen paper.
- Do not immerse the control panel in water.
- Make sure the wires connected to the heating element are not damaged while cleaning.
- 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.
- Wait until the oil and the heating element are completely cold before proceeding as follows:
- Unplug the fryer, remove the lid and the frying basket, and clean them separately.
- Remove the heating element raising it carefully to prevent the oil from overflowing.
- Separate the OilCleaner filter from the heating element.
- Clean filter with hot water and soap and dry it.
- Attach the OilCleaner filter to the heating element, sliding it in the opposite direction.
- Put the heating element with the OilCleaner filter in the fryer.

Fig 4.

5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: CleanFry 3L/CleanFry 3L Black

Product reference: 03032/03033

Power: 2000 W

Voltage and frequency: 220-240 V ~, 50/60 Hz

Made in China | Designed in Spain

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 optimise 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.

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

7. TECHNICAL SUPPORT 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 +34 963 210 728.

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

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

2. AVANT UTILISATION

- Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage.
- Vérifiez le contenu de la boîte pour vous assurer que toutes les pièces et tous les accessoires sont présents et en bon état.
- Installez la poignée du panier. La poignée peut être pliée vers l'intérieur afin de la stocker.
- Nettoyez le couvercle, le panier, le filtre antiimpuretés et la cuve à main et avec de l'eau chaude et du savon.
- Nettoyez le panneau de contrôle avec un chiffon humide ou du papier essuie-tout.
- Important : ne submergez pas le panneau de contrôle dans l'eau.
- Sortez toutes les pièces de la friteuse puis placez la cuve, le filtre antiimpuretés, le panneau de contrôle et le couvercle dans leurs respectives positions. Veuillez vous assurer que la cuve a été bien installée. Les marques de capacité minimale et maximale doivent se trouver à droite.

3. FONCTIONNEMENT

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

Note

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

Img. 2

1. Ouvrez le couvercle et branchez la friteuse sur une prise de courant. Tournez le sélecteur de température jusqu'à la position souhaitée ;
2. lorsque l'huile atteint la température sélectionnée, le témoin vert s'éteint (n'ajoutez pas d'aliments avant que l'huile n'ait atteint la température sélectionnée). Le témoin vert s'allume lorsque vous mettez de la nourriture dans l'huile et s'éteint à nouveau lorsque l'huile atteint la température sélectionnée ;
3. accrochez le panier sur le bord de la cuve (assurez-vous que la poignée est correctement positionnée et sèche) ;
4. ajoutez de la nourriture au panier (la nourriture doit être aussi sèche que possible) ;

Img. 3

1. Trempez doucement le panier dans l'huile chaude (l'huile pourrait éclabousser lors du processus de friture) ;
2. Une fois les aliments frits, sortez le panier et accrochez-le sur le bord de la cuve.
3. Laissez les aliments écouler l'excédent d'huile ;
4. Éteignez le sélecteur de température, puis débranchez la friteuse. Laissez-la refroidir au moins 2-3 heures avant de la bouger ou de la nettoyer ;
5. Placez les aliments frits sur une assiette couverte avec du papier essuie-tout, comme cela, le papier absorbe l'excès d'huile.

Note

Veuillez ne pas fermer le couvercle lorsque la friteuse est en fonctionnement.

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

ALIMENT	POIDS	TEMPÉRATURE	TEMPS
Frites nature	800 g	190 °C	10-12 min
Frites	800 g	190 °C	10 min
Crevettes congelées	Jusqu'à remplir tout le panier	170 °C	3-5 min
Poisson frais pané	150 g	190 °C	5-20 min.
Poisson pané congelé	150 g	170 °C	10-15 min

Petites pièces de poulet pané	150 g	170 °C	15-20 min
Grandes pièces de poulet pané	150 g	190 °C	20-30 min
Cuisses de poulet panées	2 ou 3	170 °C	15 min
Hamburger frais au bœuf	250 g	170 °C	2-3 min

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

Panure faite maison

- Veuillez noter que si vous placez la pâte à paner humide dans le panier avant de la tremper dans l'huile, les aliments pourraient coller au métal.
 - Cette méthode exige d'une attention particulière :
1. Ouvrez le couvercle et branchez la friteuse sur une prise de courant. Tournez le sélecteur de température jusqu'à la position souhaitée ;
 2. lorsque l'huile atteint la température sélectionnée, le témoin vert s'éteint (n'ajoutez pas d'aliments avant que l'huile n'ait atteint la température sélectionnée) ;
 3. le témoin vert s'allume lorsque vous mettez de la nourriture dans l'huile et s'éteint à nouveau lorsque l'huile atteint la température sélectionnée ;
 4. panez les aliments avec la pâte humide et secouez-les doucement afin de retirer l'excès de panure ;
 5. trempez doucement le panier dans l'huile ;
 6. à l'aide des pinces, mettez les aliments panés tout lentement dans l'huile.

Avertissement

- L'huile pourrait éclabousser lors du processus de friture. Une fois frits, extrayez-les en soulevant le panier.
- La friteuse dispose d'un thermostat de sécurité qui l'éteint en cas de surchauffe. Cela peut survenir s'il n'y a pas assez d'huile dans la cuve.
ne remplissez pas trop le panier, car cela pourrait provoquer une baisse de la température de l'huile qui pourrait laisser les aliments gras ou partiellement crus.
- La friteuse sera toujours prête à l'emploi si vous la conservez dans un endroit froid, avec de l'huile filtrée à l'intérieur et le couvercle en place.
- Lorsque vous rangez la friteuse avec de l'huile à l'intérieur, retirez la poignée du panier et rangez-la séparément.
- Faites cuire les aliments complètement. N'oubliez pas que les aliments peuvent brunir à l'extérieur avant d'être complètement cuits.

FRANÇAIS

- Utilisez de bons ustensiles de cuisine. N'utilisez pas d'ustensiles qui pourraient fondre.
- Les ustensiles en métal sont conducteurs de chaleur et doivent disposer de poignées isolantes.
- Lorsque vous utilisez des ustensiles métalliques, veillez à ne pas endommager les résistances.
- La capacité maximale de cette friteuse est de 800 g. Cette quantité dépendra du type de nourriture (voir le tableau ci-dessus).
- Ne remplissez pas le panier au-delà de sa moitié.
- Évitez d'égoutter les aliments pendant une longue période dans le panier, car ils pourraient devenir mous et perdre leur texture croustillante.
- Changez l'huile lorsqu'elle devient brune ou laiteuse.
- S'il y a des gouttes d'eau à la base de la cuve, l'huile doit être changée.
- Changez l'huile toutes les 15 utilisations approximativement.
- Tous les aliments possèdent de l'humidité, surtout ceux qui sont congelés et les pommes de terre.
- Lorsqu'ils sont trempés dans l'huile chaude, l'eau contenue dans ces aliments s'évapore.
- Tenez en compte les caractéristiques des aliments que vous allez cuire avant de choisir la température de l'huile.
- Normalement, les aliments précuits nécessitent des températures plus élevées que les aliments crus.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Ouvrez le couvercle (1), le panneau de contrôle (3), le panier de frite (4), le filtre antiimpuretés (15) et la cuve (7).
- Versez l'huile de la cuve au travers d'une mousseline ou du papier essuie-tout placés au-dessus d'un entonnoir dans un récipient approprié.
- Nettoyez le couvercle, le panier, le filtre antiimpuretés et la cuve à main et avec de l'eau chaude et du savon.
- La cuve convient au lave-vaisselle. Retirez-la du lave-vaisselle dès que possible et séchez-la complètement.
- Nettoyez le panneau de contrôle avec un chiffon humide et/ou du papier essuie-tout.
- Ne submergez pas le panneau de contrôle dans l'eau.
- Assurez-vous de ne pas abîmer les câbles connectés à la résistante lors du nettoyage de la friteuse.
- Sortez toutes les pièces de la friteuse puis placez la cuve, le filtre antiimpuretés, le panneau de contrôle et le couvercle dans leurs respectives positions. Veuillez vous assurer que la cuve a été bien installée. Les marques de capacité minimale et maximale doivent se trouver à droite.
- Vous pouvez conserver l'huile dans la friteuse si vous vous assurez que le couvercle est bien fermé.

- Nettoyage périodique de l'huile avec le filtre antiimpuretés OilCleaner.
- Utilisez le filtre OilCleaner pour nettoyer l'huile et la friteuse. Les résidus de friture et les impuretés se déposent au fond lorsque l'huile refroidit.
- En retirant ce filtre, nous recueillons ces restes et gardons l'huile propre plus longtemps, ce qui minimise le mélange des saveurs.
- Attendez à ce que l'huile et la résistance refroidissent avant d'effectuer ce processus.
- Étant la friteuse débranchée, retirez le couvercle et le panier et lavez-les séparément.
- Extrayez la résistance en la déplaçant vers le haut, en prenant soin d'éviter tout débordement.
- Retirez le filtre OilCleaner de l'élément chauffant en le déplaçant vers l'avant dans la direction de l'élément chauffant.
- Lavez le filtre avec de l'eau chaude et du savon, puis séchez-le.
- Remettez le OilCleaner sur l'élément chauffant en le déplaçant dans le sens opposé à celui utilisé pour le retirer.
- Introduisez la résistance avec le filtre OilCleaner installé dans la friteuse.

Img. 4

5. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle : CleanFry 3L/CleanFry 3L Black

Référence : 03032/03033

Puissance : 2000 W

Voltage et fréquence : 220-240 V ~, 50/60 Hz

Made in China | Conçu en Espagne

6. RECYCLAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS



La directive européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) spécifie que les électroménagers ne doivent pas être recyclés avec le reste des déchets municipaux. Ces électroménagers doivent être jetés séparément, afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux et, de cette manière, réduire l'impact qu'ils peuvent avoir sur la santé et sur l'environnement.

Le symbole de la poubelle rayée vous rappelle l'obligation de vous défaire de ce produit correctement.

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

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 un liquide ou une 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 provoqué 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, ou vous avez des doutes concernant le produit, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au +34 9 63 21 07 28.

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Abdeckung
2. Handgriff
3. Bedienfeld
4. Frittierkorb
5. Haken
6. Widerstand mit Thermostat
7. Glasierter Innentopf
8. Hauptgerät
9. Griffe
10. Ein/Aus-Licht (rot)
11. Temperaturleuchte (grün)
12. Temperaturregler
13. Sicherheitstaste
14. Kabelloch
15. OilCleaner Verunreinigungsfilter

2. VOR DEM GEBRAUCH

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

3. BEDIENUNG

1. Nehmen Sie den Deckel ab und entfernen Sie den Frittierkorb.
2. Füllen Sie Öl in den Tank, bis das Signal für die maximale Kapazität erreicht ist.

DEUTSCH

- Empfohlene Ölsorten: Olivenöl, Maisöl, Erdnussöl oder Pflanzenöl Verwenden Sie keine Margarine oder Butter.

Hinweis

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

Abb. 2

1. Entfernen Sie die Abdeckung und schließen Sie die Fritteuse an die Stromversorgung an. Drehen Sie den Temperaturwähler in die gewünschte Stellung.
2. Wenn das Öl die gewählte Temperatur erreicht hat, erlischt das grüne Licht (geben Sie keine Lebensmittel hinzu, bis das Öl die gewählte Temperatur erreicht hat). Das grüne Licht leuchtet wieder auf, wenn Sie Lebensmittel in das Öl geben, und schaltet sich wieder aus, wenn das Öl die gewählte Temperatur erreicht hat.
3. Hängen Sie den Gareinsatz an den Rand des Eimers (achten Sie darauf, dass der Griff richtig positioniert und trocken ist).
4. Legen Sie Futter in den Korb (das Futter sollte möglichst trocken sein).

Abb. 3

1. Tauchen Sie den Korb vorsichtig in das heiße Öl ein (das Öl kann beim Frittieren der Speisen knistern).
2. Wenn das Essen fertig ist, nehmen Sie den Korb ab und hängen ihn an den Rand des Eimers.
3. Lassen Sie die Speisen das überschüssige Öl abtropfen.
4. Schalten Sie den Temperaturwähler aus und ziehen Sie den Netzstecker der Fritteuse. Lassen Sie das Gerät mindestens 2-3 Stunden abkühlen, bevor Sie es bewegen oder reinigen.
5. Legen Sie das Frittiergut auf einen mit Küchenpapier ausgelegten Teller, um überschüssiges Öl zu entfernen.

Hinweis

Es ist wichtig, dass Sie den Deckel nicht schließen, während die Fritteuse läuft.

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

LEBENSMITTEL	GEWICHT	TEMPERATUR	ZEIT
Natürliche Pommes	800 g	190 °C	10-12 min
Pommes Frites	800 g	190 °C	10 min

Gefrorene Garnelen	Bis der Korb Gareinsatz ist	170 °C	3-5 minn
Frisch paniertes Fisch	150 g	190 °C	5-20 min.
Gefrorener paniertes Fisch	150 g	170 °C	10-15 min
Kleine panierte Hähnchenstücke	150 g	170 °C	15-20 min
Große panierte Hähnchenstücke	150 g	190 °C	20-30 min.
Panierte Hähnchenkeulen	2 oder 3	170 °C	15 min
Frische Hamburger aus Kalbfleisch	250 g	170 °C	2-3 min

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

Hausgemachte Semmelbrösel

- Beachten Sie, dass, wenn Sie den nassen Teig in den Korb geben, bevor Sie ihn in das Öl tauchen, das Essen am Metall haften bleiben könnte.
 - Diese Methode erfordert besondere Aufmerksamkeit:
1. Entfernen Sie die Abdeckung und schließen Sie die Fritteuse an die Stromversorgung an. Drehen Sie den Temperaturwähler in die gewünschte Stellung.
 2. Wenn das Öl die gewählte Temperatur erreicht hat, erlischt das grüne Licht (geben Sie keine Lebensmittel hinzu, bis das Öl die gewählte Temperatur erreicht hat).
 3. Das grüne Licht leuchtet wieder auf, wenn Sie Lebensmittel in das Öl geben, und schaltet sich wieder aus, wenn das Öl die gewählte Temperatur erreicht hat.
 4. Bestreichen Sie die Lebensmittel mit dem feuchten Teig und schütteln Sie sie vorsichtig, um überschüssigen Teig zu entfernen.
 5. Tauchen Sie den Korb vorsichtig in das heiße Öl ein.
 6. Führen Sie das panierte Lebensmittel mit Hilfe einer Pinzette langsam in das Öl ein.

Hinweis:

- Das Öl kann beim Frittieren knistern. Wenn sie fertig sind, entnehmen Sie die Speisen mit Hilfe des Korbes.
- Die Fritteuse hat einen Sicherheitsthermostat, der die Fritteuse bei Überhitzung abschaltet. Dies kann passieren, wenn sich nicht genügend Öl im Behälter befindet.
- Füllen Sie den Korb nicht zu voll, da dies zu einem Abfall der Öltemperatur führen kann, der die Speisen fettig oder teilweise roh werden lässt.

DEUTSCH

- Die Fritteuse ist immer einsatzbereit, wenn Sie sie an einem kalten Ort, mit gefiltertem Öl im Inneren und mit aufgesetztem Deckel lagern.
- Wenn Sie die Fritteuse mit Öl im Inneren lagern, nehmen Sie den Griff vom Korb ab und lagern ihn separat.
- Garen Sie die Speisen vollständig. Denken Sie daran, dass Lebensmittel außen braun werden können, bevor sie vollständig gegart sind.
- Wählen Sie Küchenutensilien sorgfältig aus. Verwenden Sie keine Utensilien, die schmelzen könnten.
- Metallutensilien sind wärmeleitend und sollten isolierende Griffe haben.
- Achten Sie bei der Verwendung von Metallutensilien darauf, die Widerstände nicht zu beschädigen.
- Seine Fritteuse hat ein maximales Fassungsvermögen von 800 g. Dieser Betrag ist abhängig von der Art des Lebensmittels (siehe Tabelle oben).
- Füllen Sie den Gareinsatz nicht über seine Hälfte.
- Vermeiden Sie es, die Lebensmittel lange im Korb abtropfen zu lassen, da sie sonst weich werden und ihre knusprige Konsistenz verlieren.
- Wechseln Sie das Öl, wenn es braun oder milchig wird.
- Wenn sich am Boden des Eimers Wassertropfen befinden, muss das Öl gewechselt werden.
- Wechseln Sie das Öl etwa alle 15 Benutzungen.
- Alle Lebensmittel, insbesondere Tiefkühlkost und Kartoffeln, enthalten Feuchtigkeit.
- Wenn sie in das heiße Öl getaucht werden, verdampft das Wasser in diesen Lebensmitteln.
- Berücksichtigen Sie die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, bevor Sie die Temperatur des Öls wählen.
- Generell gilt, dass vorgekochte Lebensmittel höhere Temperaturen benötigen als rohe Lebensmittel.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Entfernen Sie die Abdeckung (1), das Bedienfeld (3), den Frittierkorb (4), den Schmutzfilter (15) und die Pfanne (7).
- Gießen Sie das Öl aus der Schale durch Musselin oder Papiertücher, die über einen Trichter gelegt wurden, in ein geeignetes Gefäß.
- Reinigen Sie Deckel, Korb, Schmutzsieb und Eimer von Hand mit heißer Seifenlauge.
- Sie können den Behälter in der Spülmaschine waschen. Nehmen Sie es so schnell wie möglich aus der Spülmaschine und trocknen Sie es vollständig ab.
- Reinigen Sie das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch und/oder Küchenpapier.
- Tauchen Sie das Bedienfeld nicht in Wasser ein.
- Achten Sie darauf, dass Sie beim Reinigen der Fritteuse die mit dem Heizelement verbundenen Kabeln nicht beschädigen.
- Trocknen Sie alle Teile Ihrer Fritteuse vollständig ab und legen Sie die Pfanne, das

Bedienfeld, den Frittierkorb und den Deckel in ihre jeweiligen Positionen. Achten Sie beim Aufsetzen der Küvette auf die richtige Position, mit der Markierung für die maximale und minimale Kapazität auf der rechten Seite.

- Sie können das Öl in der Fritteuse aufbewahren, wenn Sie darauf achten, dass der Deckel richtig geschlossen ist.
- Regelmäßige Reinigung des Öls mit dem Verunreinigungsfilter OilCleaner.
- Nutzen Sie den OilCleaner-Filter, um die Reinigung des Öls und der Fritteuse zu erleichtern. Frittierrückstände und Verunreinigungen setzen sich beim Abkühlen des Öls am Boden ab.
- Durch das Entfernen dieses Filters sammeln wir diese Reste und halten das Öl länger sauber, wodurch die Vermischung von Aromen minimiert wird.
- Hinweis: Warten Sie, bis das Öl und der Widerstand abgekühlt sind, bevor Sie diesen Vorgang durchführen.
- Entfernen Sie bei ausgesteckter Fritteuse den Deckel und den Korb und waschen Sie sie getrennt.
- Entfernen Sie den Widerstand, indem Sie ihn nach oben bewegen, wobei Sie darauf achten, dass er nicht überläuft.
- Entfernen Sie den OilCleaner-Filter vom Heizelement, indem Sie ihn nach vorne in Richtung Heizelement schieben.
- Waschen Sie den Filter mit heißem Wasser und Seife und trocknen Sie ihn.
- Setzen Sie den OilCleaner wieder auf das Heizelement, indem Sie ihn in die entgegengesetzte Richtung bewegen, als Sie ihn abgenommen haben.
- Setzen Sie das Heizelement mit dem OilCleaner-Filter in die Fritteuse ein.

Abb.4.

5. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell: CleanFry 3L/CleanFry 3L Black

Produktreferenz: 03032/03033

Leistung: 2000 W

Spannung und Frequenz: 220-240 V ~, 50/60 Hz

Made in China | Entworfen 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

DEUTSCH

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.

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. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Dieses Produkt hat eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Solange die Kaufrechnung aufbewahrt und versandt wird, befindet sich das Produkt in einwandfreiem Zustand und wird ordnungsgemäß verwendet, wie in dieser Bedienungsanleitung angegeben.

Die Garantie deckt keine Schäden wenn:

- Wenn das Produkt über seine Kapazität oder Brauchbarkeit hinaus benutzt, falsch behandelt, geschlagen, Feuchtigkeit ausgesetzt, in eine Flüssigkeit oder korrosive Mittel getaucht wurde, sowie bei jedem anderen Fehler, der dem Verbraucher zuzuschreiben ist.
- 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. Im Falle einer falsche Benutzung ist der Garantieservice nicht für die Reparatur verantwortlich.

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 963210728

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

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

2. PRIMA DELL'USO

- Ritirare il prodotto dalla scatola e tutto il materiale presente nell'imballaggio.
- Verificare che tutte le parti e accessori siano presenti e in buone condizioni.
- Collocare il manico del cestello per friggere al suo posto. Il manico potrebbe piegarsi verso l'interno per la sua conservazione.
- Pulire il coperchio, cestello, il filtro delle impurità e la vaschetta a mano con acqua calda e sapone.
- Pulire il pannello di controllo con un panno umido e/o carta da cucina.
- Importante: non sommergere il pannello di controllo in acqua.
- Asciugare completamente tutte le parti della friggitrice e mettere la ciotola, il filtro, il pannello di controllo, il cestello e il coperchio nelle rispettive posizioni. Assicurarsi che la vaschetta sia in posizione corretta; i segni di capacità minima e massima devono essere a destra.

3. FUNZIONAMENTO

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

Nota

Non collegare il prodotto alla rete elettrica se non c'è olio nella vaschetta.

Non chiudere il coperchio mentre la friggitrice è in funzione.

Fig. 2

1. Togliere il coperchio e collegare la friggitrice all'alimentazione. Girare il selettore della temperatura fino alla posizione desiderata.
2. Quando l'olio raggiunge la temperatura selezionata, la spia verde si spegne (non aggiungere cibo fino a quando l'olio non raggiunge la temperatura selezionata). La luce verde si riaccenderà quando si mette del cibo nell'olio e si spegnerà di nuovo quando l'olio raggiunge la temperatura selezionata.
3. Appendere il cestino sul bordo del secchio (accertarsi che il manico sia posizionato correttamente e asciutto).
4. Collocare il cibo nel cestello (gli alimenti devono essere il più asciutti possibile).

Fig. 3

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

Nota

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

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

ALIMENTO	PESO	TEMPERATURA	TEMPO
Patate fritte naturali	800 g	190 °C	10-12 min
Patate fritte	800 g	190 °C	10 min
Gamberi congelati	Per coprire il cestello	170 °C	3-5 min
Pesce fresco impanato	150 g	190 °C	5-20 min.
Pesce congelato impanato	150 g	170 °C	10-15 min

Piccole porzioni di pollo impanato	150 g	170 °C	15-20 min
Grandi porzioni di pollo impanato	150 g	190 °C	20-30 min.
Coscette di pollo impanato	2 o 3	170 °C	15 min
Hamburger di vitello freschi	250 g	170 °C	2-3 min

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

Cibo impanato fatto in casa

- Tenere in considerazione che si colloca l'impasto per impanare umido nel cestello prima di immergerlo nell'olio il cibo potrebbe attaccarsi al metallo.
 - Questo metodo richiede un'attenzione particolare:
1. Togliere il coperchio e collegare la friggitrice all'alimentazione. Girare il selettore della temperatura fino alla posizione desiderata.
 2. Quando l'olio raggiunge la temperatura selezionata, la spia verde si spegne (non aggiungere cibo fino a quando l'olio non raggiunge la temperatura selezionata).
 3. La luce verde si riaccenderà quando si mette del cibo nell'olio e si spegnerà di nuovo quando l'olio raggiunge la temperatura selezionata.
 4. Rivestire il cibo con la pastella umida e scuotere delicatamente per rimuovere la pastella in eccesso.
 5. Immergere con cura il cestino nell'olio caldo.
 6. Con l'aiuto di pinze, introdurre gli alimenti impanati lentamente nell'olio.

Avvertenza

- Avvertenza: l'olio può schizzare durante la frittura. Quando sono pronti, rimuovere il cibo con il cestello.
- La friggitrice è dotata di un termostato di sicurezza che spegne la friggitrice in caso di surriscaldamento. Questo potrebbe accadere qualora non vi fosse sufficiente acqua nella vaschetta.
- Non riempire eccessivamente il cestino, in quanto ciò potrebbe causare un abbassamento della temperatura dell'olio che potrebbe lasciare il cibo unto o parzialmente crudo.
- La friggitrice sarà sempre pronta per l'uso se la si conserva in un luogo freddo, con l'olio filtrato all'interno e il coperchio in posizione.
- Quando si conserva la friggitrice con l'olio all'interno, togliere il manico dal cestello e conservarlo separatamente.
- Cucina gli alimenti completamente. Ricordare che il cibo può rosolare all'esterno prima di essere completamente cotto.

ITALIANO

- Selezionare con cura gli utensili da cucina. Non utilizzare utensili che potrebbero sciogliersi.
- Gli utensili in metallo sono conduttivi al calore e dovrebbero avere impugnature isolanti.
- Quando si utilizzano utensili in metallo, fare attenzione a non danneggiare le resistenze.
- La sua friggitrice ha una capacità massima di 800 g. Questa quantità dipenderà dal tipo di cibo (vedi tabella sopra).
- Non riempire il cestello oltre la metà.
- Evitate di sgocciolare a lungo il cibo nel cestino, perché potrebbe diventare morbido e perdere la sua consistenza croccante.
- Cambiare l'olio quando diventa marrone o lattiginoso.
- Se ci sono gocce d'acqua alla base del secchio, l'olio deve essere cambiato.
- Cambiare l'olio circa ogni 15 utilizzi.
- Tutti gli alimenti, soprattutto quelli surgelati e le patate, contengono umidità.
- Quando si immerge nell'olio caldo, l'acqua di questi alimenti evapora.
- Considerare il cibo da cucinare prima di scegliere la temperatura dell'olio.
- Come regola generale, i cibi precotti hanno bisogno di temperature più elevate rispetto agli alimenti crudi.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Rimuovere il coperchio (1), il pannello di controllo (3), il cestello per friggere (4), il filtro antisporco (15) e la vaschetta (7).
- Versare l'olio dalla vaschetta attraverso la mussola o la carta da cucina posti sopra un imbuto in un contenitore adatto.
- Pulire il coperchio, cestello, il filtro delle impurità e la vaschetta a mano con acqua calda e sapone.
- La vaschetta è lavabile in lavastoviglie. Toglietelo dalla lavastoviglie il prima possibile e asciugarlo completamente.
- Pulire il pannello di controllo con un panno umido e/o carta da cucina.
- Non sommergere il pannello di controllo in acqua.
- Assicurarsi di non danneggiare i fili collegati all'elemento riscaldante durante la pulizia della friggitrice.
- Asciugare completamente tutte le parti della friggitrice e mettere la vaschetta, il pannello di controllo, il cestello per friggere e il coperchio nelle rispettive posizioni. Quando si posiziona la vaschetta, assicurarsi che sia in posizione corretta, con i segni di capacità massima e minima capacità sulla destra.
- È possibile conservare l'olio nella friggitrice se il coperchio è ben chiuso.
- Pulizia periodica dell'olio con il filtro per le impurità OilCleaner.
- Con il filtro OilCleaner per rendere facile la pulizia dell'olio e della friggitrice. I residui di frittura e le impurità si depositano sul fondo quando l'olio si raffredda.
- Togliendo questo filtro, raccogliamo questi resti e manteniamo l'olio pulito più a lungo,

riducendo così al minimo la miscelazione dei sapori.

- Attendere che l'olio e la resistenza si raffreddino prima di eseguire questo processo.
- Con la friggitrice scollegata, togliere il coperchio e il cestello e lavarli separatamente.
- Rimuovere la resistenza spostandola verso l'alto, facendo attenzione a non traboccare.
- Rimuovere il filtro OilCleaner dall'elemento riscaldante spostandolo in avanti in direzione dell'elemento riscaldante.
- Lavare il filtro con acqua calda e sapone e asciugarlo.
- Collocare nuovamente il filtro OilCleaner sulla resistenza, spostandolo in senso antiorario a quella usata per rimuoverlo.
- Inserire l'elemento riscaldante con il filtro OilCleaner nella friggitrice.

Fig 4.

5. SPECIFICHE TECNICHE

Modello: CleanFry 3L/CleanFry 3L Black

Riferimento: 03032/03033

Potenza: 2000 W

Tensione e frequenza: 220-240V ~ 50/60Hz

Made in China | Progettato in Spagna

6. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



La direttiva europea 2012/19/UE in riferimento ai Rifiuti di Appareti Elettrici ed Elettronici (RAEE) specifica che gli elettrodomestici non devono essere riciclati con il resto dei rifiuti municipali. Tali elettrodomestici devono essere gettati separatamente, al fine di ottimizzare il recupero e il riciclaggio di materiali e, in questo modo, ridurre l'impatto sulla salute umana e sull'ambiente.

Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato le ricorda l'obbligo di gettare correttamente questo prodotto.

Per ottenere informazioni dettagliate sulla forma più adeguata per gettare gli elettrodomestici e/o le corrispondenti batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

7. GARANZIA E SAT

Questo prodotto ha una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto, sempre e quando viene conservata e inviata la fattura di acquisto, il prodotto stia in perfetto stato fisico e si utilizzi in modo adeguato così come indicato nel manuale di istruzioni.

La garanzia non coprirà:

ITALIANO

- Se il prodotto è stato utilizzato al di fuori della sua capacità o di utilizzo, maltrattato, colpito, esposto ad umidità, sommerso da qualche liquido o sostanza corrosiva, così come qualsiasi altra mancanza 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 stato generato da un'usura normale dei pezzi dovuta all'uso.

Il servizio di garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione per 2 anni secondo la legislazione in vigore, ad eccezione dei pezzi consumabili. Nel caso di cattivo uso da parte dell'utente, il servizio di garanzia non si farà responsabile della riparazione.

Non tentare di riparare il dispositivo per conto proprio, bensì contattare con il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec attraverso il numero di telefono +34 96 321 07 28.

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Tapa
2. Asa
3. Painel de controlo
4. Cesto de fritar
5. Gancho
6. Resistência com termostato
7. Tigela esmaltada
8. Corpo principal
9. Asas
10. Luz On/Off (vermelha)
11. Luz de temperatura (verde)
12. Seletor de temperatura
13. Botão de segurança
14. Armazenagem do cabo
15. Filtro de impurezas OilCleaner

2. ANTES DE USAR

- Tire o produto da caixa e retire todo o material de embalagem.
- Verifique o conteúdo para garantir que todas as peças e acessórios estão presentes e em bom estado.
- Coloque a pega do cesto de fritar no seu lugar. A pega pode ser dobrada para dentro para o seu armazenamento.
- Limpe a tampa, o cesto, o filtro de impurezas e a tigela à mão com água quente e sabão.
- Limpe o painel de controlo com um pano húmido e/ou papel de cozinha.
- Importante: não mergulhe o painel de controlo na água.
- Seque completamente todas as partes da fritadeira e coloque a tigela, o filtro, o painel de controlo, o cesto e a tampa nas suas respetivas posições. Certifique-se de que a tigela está na posição correta; as marcas de capacidade mínima e máxima devem estar à direita.

3. FUNCIONAMENTO

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

Nota

Não ligue o produto à rede se não houver óleo na tigela.

Não feche a tampa enquanto a fritadeira estiver em funcionamento.

Fig. 2

1. Retire a tampa e conecte a fritadeira à corrente elétrica. Gire o seletor de temperatura à posição desejada.
2. Quando o óleo atingir a temperatura selecionada, a luz verde apagará (não adicione alimentos até que o óleo atinja a temperatura selecionada). A luz verde voltará a acender-se quando colocar comida no óleo e desligará novamente quando o óleo atingir a temperatura selecionada.
3. Pendure o cesto na borda da tigela (certifique-se que a pega está corretamente posicionada e seca).
4. Coloque a comida no cesto (os alimentos devem estar o mais secos possível).

Fig. 3

1. Mergulhe cuidadosamente o cesto no óleo quente (o óleo pode crepitar quando se fritam os alimentos).
2. Quando a comida estiver pronta, retire o cesto e pendure-o na borda da tigela.
3. Permita que os alimentos drenem o óleo em excesso.
4. Desligue o seletor de temperatura e desligue a fritadeira. Deixe arrefecer durante pelo menos 2-3 horas antes de mover ou limpar.
5. Coloque os alimentos fritos num prato coberto com papel de cozinha para remover o excesso de óleo.

Nota

É importante não fechar a tampa enquanto a fritadeira estiver em funcionamento.

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

ALIMENTO	PESO	TEMPERATURA	TEMPO
Batatas fritas naturais	800 g	190 °C	10-12 min
Batatas fritas	800 g	190 °C	10 min
Gambas congeladas	Até o cesto estar coberto	170 °C	3-5 min

Filetes de pescada frescos panados	150 g	190 °C	5-20 min.
Filetes de pescada em polme congelados	150 g	170 °C	10-15 min
Peças pequenas de frango panado	150 g	170 °C	15-20 min
Peças grandes de frango panado	150 g	190 °C	20-30 min.
Pernas de frango panadas	2 ou 3	170 °C	15 min
Hambúrguer fresco de vitela	250 g	170 °C	2-3 min

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

Comida caseira em polme

- Tenha em conta que se colocar a massa molhada no cesto antes de a mergulhar no óleo, a comida pode agarrar-se ao metal.
- Este método requer uma atenção especial:
 1. Retire a tampa e conecte a fritadeira à corrente elétrica. Gire o seletor de temperatura à posição desejada.
 2. Quando o óleo atingir a temperatura selecionada, a luz verde apagará (não adicione alimentos até que o óleo atinja a temperatura selecionada).
 3. A luz verde voltará a acender-se quando colocar comida no óleo e desligará novamente quando o óleo atingir a temperatura selecionada.
 4. Passe os alimentos na massa húmida e agite-os suavemente para retirar o excesso de polme.
 5. Submerja com cuidado o cesto no ar quente.
 6. Com a ajuda de uma pinça, introduzir lentamente os alimentos no óleo.

Advertência

- O óleo pode crepitar quando se fritam os alimentos. Quando estiverem prontos, retire os alimentos utilizando o cesto.
- A fritadeira está equipada com um termóstato de segurança que o desliga em caso de aquecimento excessivo. Isto poderia acontecer se não houvesse óleo suficiente na tigela.
- Não encha demasiado o cesto, pois isto poderia provocar uma queda na temperatura do óleo que poderia deixar os alimentos gordurosos ou parcialmente crus.
- A fritadeira estará sempre pronta a ser utilizada se a guardar num local frio, com óleo filtrado no interior e a tampa no lugar.

PORTUGUÊS

- Ao armazenar a fritadeira com óleo no interior, retire a pega do cesto e armazene-a separadamente.
- Cozinhe os alimentos por completo. Lembre-se que os alimentos podem dourar-se no exterior antes de estarem completamente cozinhados.
- Selecione cuidadosamente os utensílios de cozinha. Não utilize utensílios que possam derreter.
- Os utensílios metálicos são condutores de calor e devem ter pegas isolantes.
- Ao utilizar utensílios metálicos, tenha cuidado para não danificar as resistências.
- A sua fritadeira tem uma capacidade máxima de 800 g. Esta quantidade dependerá do tipo de alimento (ver a tabela acima).
- Não encha o cesto para além da sua metade.
- Evite drenar os alimentos durante muito tempo no cesto, uma vez que podem ficar moles e perder a sua textura estaladiça.
- Troque o óleo quando este se tornar castanho ou leitoso.
- Se houver gotas de água na base da tigela, o óleo deve ser mudado.
- Troque o óleo aproximadamente a cada 15 utilizações.
- Todos os alimentos, especialmente alimentos congelados e batatas, contêm humidade.
- Quando imersos em óleo quente, a água destes alimentos evaporará.
- Considere os alimentos que vai cozinhar antes de selecionar a temperatura do óleo.
- Como regra geral, os alimentos pré-cozinhados necessitam de temperaturas mais elevadas do que os alimentos crus.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Retire a tampa (1), o painel de controlo (3), o cesto de fritura (4), o filtro de sujidade (15) e a frigideira (7).
- Verta o óleo da tigela através de musselina ou toalhas de papel colocadas sobre um funil num recipiente adequado.
- Limpe a tampa, o cesto, o filtro de impurezas e a tigela à mão com água quente e sabão.
- Pode lavar a tigela na máquina da louça. Tire-a da máquina da louça o mais depressa possível e seque-a completamente.
- Limpe o painel de controlo com um pano húmido e/ou papel de cozinha.
- Não mergulhe o painel de controlo na água.
- Certifique-se de não danificar os fios ligados ao elemento de aquecimento enquanto limpa a fritadeira.
- Seque completamente todas as partes da fritadeira e coloque a tigela, o filtro, o painel de controlo, o cesto e a tampa nas suas respetivas posições. Ao colocar a tigela, certifique-se de que está na posição correta; as marcas de capacidade mínima e máxima devem estar à direita.
- Pode armazenar o óleo na fritadeira se se certificar de que a tampa está devidamente

fechada.

- Limpeza periódica do óleo com o filtro de impurezas OilCleaner.
- Utilize o filtro OilCleaner para facilitar a limpeza do óleo e da fritadeira. Os resíduos de fritura e impurezas são depositados no fundo quando o óleo arrefece.
- Ao remover este filtro, recolhemos estes restos e mantemos o óleo limpo durante mais tempo, minimizando assim a mistura de sabores.
- Aguarde que o óleo e a resistência arrefeçam antes de realizar este processo.
- Com a fritadeira desligada, retire a tampa e o cesto e lave-os separadamente.
- Remova o elemento de aquecimento movendo-o para cima, tendo o cuidado de evitar transbordamentos.
- Remova o filtro OilCleaner da resistência movendo-o para a frente na direção da mesma.
- Lave o filtro com água quente e sabão e seque-o.
- Volte a colocar o filtro OilCleaner na resistência, movendo-o na direção oposta à utilizada para o remover.
- Introduza a resistência com o filtro OilCleaner na fritadeira.

Fig. 4.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: CleanFry 3L/CleanFry 3L Black

Referência: 03032/03033

Potência: 2000 W

Tensão e frequência: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Fabricado em China | Desenhado em Espanha

6. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



A diretiva europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Aparelhos Elétricos e Eletrónicos (RAEE) especifica que os eletrodomésticos não devem ser reciclados com o resto dos resíduos municipais. Ditos eletrodomésticos terão de ser eliminados de forma separada, para otimizar a recuperação e reciclagem de materiais e, desta maneira, reduzir o impacto que possam ter na saúde humana e no meio ambiente.

O símbolo do contentor riscado recorda a sua obrigação de eliminar este produto de forma correta.

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

7. GARANTIA E 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 esteja em perfeito estado físico e se lhe dê um uso adequado tal e como se indica neste Manual de Instruções.

A garantia não cobrirá:

- Se o produto tiver sido usado fora da sua capacidade ou utilidade, maltratado, batido, exposto à 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 da Cecotec.
- Se a ocorrência foi originada pelo desgaste normal das peças devido ao uso.

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

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

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

2. VOOR HET GEBRUIK

- Haal het toestel voorzichtig uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Controleer de inhoud om er zeker van te zijn dat alle onderdelen en accessoires aanwezig zijn en in goede staat verkeren.
- Zet het handvat van de frituurmand op zijn plaats. Het handvat kan naar binnen worden geklapt om het op te bergen.
- Maak het deksel, de frituurmand, het onzuiverheidsfilter en de frituurpan met de hand schoon met warm water en zeep.
- Reinig het bedieningspaneel met een vochtige doek en/of keukenpapier.
- Belangrijk: dompel het bedieningspaneel niet onder in water.
- Droog alle onderdelen van de frituuse volledig af en zet de frituurpan, het onzuiverheidsfilter, het bedieningspaneel, de frituurmand en het deksel in hun respectievelijke posities. Zorg ervoor dat de frituurpan in de juiste positie staat; de minimale en maximale capaciteitsmarkeringen moeten aan de rechterkant staan.

3. WERKING

1. Verwijder het deksel en verwijder de frituurmand.
2. Giet olie in de frituurpan totdat het maximale capaciteitssignaal is bereikt.

NEDERLANDS

- Aanbevolen soorten olie: olijfolie, maïsolie, pindaolie of plantaardige olie Gebruik geen margarine of boter.

Opmerking

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

Sluit het deksel niet als de frituurpan in werking is.

Fig. 2

1. Verwijder het deksel en sluit de friteuse aan op de stroomvoorziening. Draai de temperatuurknop naar de gewenste stand.
2. Wanneer de olie de gekozen temperatuur bereikt, gaat het groene lampje uit (voeg geen voedsel toe totdat de olie de gekozen temperatuur bereikt). Het groene lampje gaat weer branden wanneer u voedsel in de olie doet en gaat weer uit wanneer de olie de gekozen temperatuur bereikt.
3. Hang de frituurmand aan de rand van de frituurpan (zorg ervoor dat de handgreep goed is geplaatst en droog is).
4. Plaats het voedsel in de frituurmand (het voedsel moet zo droog mogelijk zijn).

Fig. 3

1. Dompel het mandje voorzichtig onder in de hete olie (de olie kan knisperen als u het eten bakt).
2. Als het eten klaar is, verwijdt u het mandje en hangt u deze aan de rand van de frituurpan.
3. Laat de overtollige olie uit het voedsel druppen.
4. Schakel de temperatuurselector uit en haal de stekker van de frituurpan uit het stopcontact. Laat het minstens 2-3 uur afkoelen alvorens te verplaatsen of te reinigen.
5. Leg het gebakken voedsel op een met keukenpapier bedekt bord om overtollige olie te verwijderen.

Opmerking

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

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

ETENSWAAR	Gewicht	TEMPERATUUR	TIJD
Patat	800 g	190 °C	10-12 min
Frietjes	800 g	190 °C	10 min
Bevroren garnalen	Tot de frituurmand bedekt is	170 °C	3-5 min

Verse vis	150 g	190 °C	5-20 min
Bevroren vis	150 g	170 °C	10-15 min
Kipnuggets	150 g	170 °C	15-20 min
Grote gepaneerde stukken kip	150 g	190 °C	20-30 min
Gepaneerde kippenbllen	2 of 3	170 °C	15 min
Verse runderhamburgers	250 g	170 °C	2-3 min

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

Zelfgemaakte gefrituurde gerechten

- Als u het natte beslag in het mandje legt voordat u het in de olie dompelt, kan het voedsel aan het metaal blijven plakken.
 - Deze methode vereist speciale aandacht:
1. Verwijder het deksel en sluit de friteuse aan op de stroomvoorziening. Draai de temperatuurknop naar de gewenste stand.
 2. Wanneer de olie de gekozen temperatuur bereikt, gaat het groene lampje uit (voeg geen voedsel toe totdat de olie de gekozen temperatuur bereikt).
 3. Het groene lampje gaat weer branden wanneer u voedsel in de olie doet en gaat weer uit wanneer de olie de gekozen temperatuur bereikt.
 4. Bestrijk het voedsel met het natte beslag en schud het voorzichtig om het overtollige beslag te verwijderen.
 5. Dompel de frituurmand voorzichtig onder in de hete olie.
 6. Breng met behulp van een tang het voedsel langzaam in de olie.

Waarschuwing

- De olie kan knisperen als u het eten bakt. Als ze klaar zijn, verwijder dan het voedsel met behulp van de frituurmand.
- De friteuse is uitgerust met een veiligheidsthermostaat die hem uitschakelt in geval van oververhitting. Dit kan gebeuren als er niet genoeg olie in het mandje zit.
- Vul het mandje niet te vol, want dat kan leiden tot een daling van de olietemperatuur, waardoor het voedsel vetig kan worden of gedeeltelijk rauw kan blijven.
- De friteuse is altijd klaar voor gebruik als u hem op een koude plaats bewaart, met gefilterde olie erin en het deksel op zijn plaats.
- Wanneer u de friteuse met olie binnenin opbergt, verwijder dan de handgreep van de frituurmand en bewaar deze apart.
- Kook het eten volledig. Vergeet niet dat voedsel aan de buitenkant bruin kan worden

NEDERLANDS

voordat het helemaal gaar is.

- Kies het keukengerei zorgvuldig uit. Gebruik geen keukengerei dat zou kunnen smelten.
- Metalen gebruiksvoorwerpen zijn geleidend voor de warmte en moeten voorzien zijn van isolerende handgrepen.
- Bij het gebruik van metalen gereedschap moet u erop letten dat u de verwarmingselementen niet beschadigt.
- De friteuse heeft een maximale voedingscapaciteit van 800 g. Deze hoeveelheid is afhankelijk van het soort voedsel (zie bovenstaande tabel).
- Vul de frituurmand niet verder dan de helft.
- Voorkom dat het voedsel lang in het mandje blijft liggen, omdat het dan zacht kan worden en zijn knapperige textuur kan verliezen.
- Vervang de olie als deze bruin of melkachtig wordt.
- Als er druppels water op de basis van de frituurpan liggen, moet de olie worden ververs.
- Vervang de olie ongeveer elke 15 keer dat deze wordt gebruikt.
- Alle voedingsmiddelen, vooral diepvriesproducten en aardappelen, bevatten vocht.
- Wanneer het water in deze voedingsmiddelen ondergedompeld wordt in de hete olie, zal het verdampen.
- Houd rekening met het voedsel dat u gaat koken voordat u de temperatuur van de olie selecteert.
- Als algemene regel geldt dat voorgekookt voedsel een hogere temperatuur nodig heeft dan rauw voedsel.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Verwijder het deksel (1), het bedieningspaneel (3), de frituurmand (4), het onzuiverheidsfilter (15) en de frituurpan (7).
- Giet de olie uit de frituurpan door mousseline of absorberend papier die over een trechter in een geschikte bak worden gegoten.
- Maak het deksel, de frituurmand, het onzuiverheidsfilter en de frituurpan met de hand schoon met warm water en zeep.
- U kunt de pan verwijderen en in de vaatwasser plaatsen. Haal hem zo snel mogelijk uit de vaatwasser en droog hem volledig af.
- Reinig het bedieningspaneel met een vochtige doek en/of keukenpapier.
- Dompel het bedieningspaneel niet onder in water.
- Zorg ervoor dat u de draden die zijn aangesloten op het verwarmingselement niet beschadigt tijdens het schoonmaken van de friteuse.
- Droog alle onderdelen van de friteuse volledig af en zet de frituurpan, het bedieningspaneel, de frituurmand en het deksel in hun respectievelijke posities. Let er bij het plaatsen van de frituurpan op dat deze in de juiste positie staat, met de maximale en minimale capaciteitsmarkeringen aan de rechterkant.

- U kunt de olie in de friteuse bewaren als u ervoor zorgt dat het deksel goed gesloten is.
- Periodieke reiniging van de olie met het OilCleaner onzuiverheidsfilter.
- Maak gebruik van het OilCleaner filter om het reinigen van de olie en de friteuse te vergemakkelijken. Frituurresten en onzuiverheden worden op de bodem afgezet wanneer de olie afkoelt.
- Door dit filter te verwijderen, verwijderen we deze resten en houden we de olie langer schoon, waardoor het mengen van smaken tot een minimum wordt beperkt.
- Wacht tot de olie en het verwarmingselement zijn afgekoeld voordat u dit proces uitvoert.
- Verwijder het deksel en het mandje als de frituurpan losgekoppeld is en was ze apart.
- Verwijder het verwarmingselement door deze voorzichtig naar boven te schuiven, waarbij u erop let dat deze niet overloopt.
- Verwijder het OilCleaner-filter van het verwarmingselement door het in de richting van het verwarmingselement te bewegen.
- Reinig het filter met warm water en zeep en droog het af.
- Plaats het OilCleaner-filter terug in het verwarmingselement en beweeg het daarbij in de tegenovergestelde richting als waarin het is verwijderd.
- Plaats het verwarmingselement met het OilCleaner filter in de friteuse.

Fig. 4

5. TECHNISCHE SPECIFICATIES

MODEL: CleanFry 3L/CleanFry 3L Black

Referentie: 03032/03033

Vermogen: 2000 W

Spanning en frequentie: 220-240 V ~, 50/60 Hz

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

6. RECYCLAGE VAN HUISHOUDTOESTELLEN



De Europese richtlijn 2012/19 betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) bepaalt dat kleine huishoudelijke elektrische huishoudapparaten niet aangeboden mogen worden met het restafval. Deze elektrische apparaten moeten apart gesorteerd worden om het hergebruik en de verwerking van materialen te optimaliseren en de impact van deze apparaten mens en milieu te verminderen.

Het symbool van de doorgekruiste afvalbak herinnert u aan uw verplichting om dit product op de juiste wijze af te voeren.

Voor gedetailleerde informatie over de aangewezen manier om kleine huishoudelijke elektrische apparaten en/of hun batterijen moet de consument de plaatselijke overheid contacteren.

7. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product heeft een garantieperiode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum op voorwaarde dat de aankoopfactuur bewaard is gebleven en voorgelegd kan worden, het product zich in een goede fysieke staat bevindt en het gebruikt is op een correcte manier en zoals aangegeven in deze handleiding.

De garantie vervalt:

- Als het product niet gebruikt is waarvoor het bedoeld is, foutief behandeld is, geslagen is, blootgesteld is aan vochtigheid, ondergedompeld is in water of een bijtende vloeistof of enig ander defect te wijten aan foutief gebruik door de consument.
- Als het product uit elkaar gehaald, gemodificeerd of gerepareerd is geweest door personen die niet geautoriseerd zijn door de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec.
- Als het incident werd veroorzaakt door normale slijtage van de onderdelen door gebruik.

De garantie dekt alle fabricagefouten gedurende 2 jaar op basis van de huidige wetgeving, met uitzondering op verbruiksartikelen. In het geval van verkeerd gebruik door de gebruiker zal de garantieservice niet verantwoordelijk zijn voor de reparatie.

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Przykrywka
2. Uchwyt
3. Panel sterowania
4. Kosz do smażenia
5. Uchwyt
6. Element grzejny z termostatem
7. Misa emaliowana
8. Korpus główny
9. Uchwyty
10. Światło wł. / Wył. (Czerwony)
11. Kontrolka temperatury (zielona)
12. Pokrętło temperatury
13. Przycisk bezpieczeństwa
14. Schowek na kabel
15. Filtr zanieczyszczeń OilCleaner

2. PRZED UŻYCIEM

- Ostrożnie wyjmij produkt z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Sprawdź zawartość, aby upewnić się, że wszystkie części i akcesoria są obecne i w dobrym stanie.
- Umieść uchwyt kosza do smażenia na miejscu. Uchwyt można złożyć do środka w celu przechowywania.
- Wyczyść ręcznie pokrywę, kosz, filtr zanieczyszczeń i wiadro gorącą wodą z mydłem.
- Panel sterowania czyścić wilgotną szmatką i / lub ręcznikiem kuchennym.
- Ważne: nie zanurzaj panelu sterowania w wodzie.
- Osusz dokładnie wszystkie części frytownicy i umieść miskę, filtr zanieczyszczeń, panel sterowania, kosz i pokrywę w odpowiednich miejscach. Upewnij się, że kuweta znajduje się we właściwej pozycji; oznaczenia minimalnej i maksymalnej pojemności powinny znajdować się po prawej stronie.

3. FUNKCJONOWANIE

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

Uwaga

POLSKI

Uwaga: nie podłączaj produktu do sieci, jeśli w misce nie ma oleju.

Uwaga: nie zamykaj pokrywy podczas pracy frytownicy.

Rys. 2

1. Zdejmij pokrywę i podłącz frytownicę do źródła zasilania. Obróć regulator temperatury do żądanej pozycji.
2. Gdy olej osiągnie wybraną temperaturę, zielona lampka zgaśnie (nie dodawaj jedzenia, dopóki olej nie osiągnie wybranej temperatury). Zielone światło zaświeci się ponownie, gdy do oleju zostanie włożona żywność i wyłączy się, gdy olej osiągnie wybraną temperaturę.
3. Zawieś koszyk na krawędzi kuwety (upewnij się, że uchwyt jest prawidłowo zamocowany i suchy).
4. Włóż żywność do kosza (żywność powinna być jak najbardziej sucha).

Rys. 3

1. Delikatnie zanurz koszyk w rozgrzanym oleju (olej może skwierczeć podczas smażenia potraw).
2. Gdy jedzenie będzie gotowe, wyjmij kosz i zawieś go na krawędzi wiadra.
3. Pozwól żywności spuścić nadmiar oleju.
4. Wyłącz regulator temperatury i odłącz frytownicę. Przed przeniesieniem lub czyszczeniem pozwól mu ostygnąć przez co najmniej 2-3 godziny.
5. Połóż smażone potrawy na talerzu przykrytym papierem kuchennym, aby usunąć nadmiar oleju.

Uwaga

Ważne jest, aby nie zamykać pokrywy podczas pracy frytownicy.

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

POŻYWIENIE	WAGA	TEMPERATURA	CZAS
Frytki naturalne	800 g	190 °C	10-12 min
Smażone kartofle	800 g	190 °C	10 min
Krewetki mrożone	Zakryć kosz	170 °C	3-5 min
Panierowana świeża ryba	150 g	190 °C	5-20 min.
Mrożona ryba w panierce	150 g	170 °C	10-15 min

Małe kawałki panierowanego kurczaka	150 g	170 °C	15-20 min
Duże kawałki panierowanego kurczaka	150 g	190 °C	20-30 min.
Podudzia z kurczaka w cieście	2 lub 3	170 °C	15 min
Burgery ze świeżej wołowiny	250 g	170 °C	2-3 min

Burgery z kurczaka lub wołowiny mogą wptynąć na smak oleju, którego możesz nie chcieć podczas smażenia innych potraw.

Domowe panierowane jedzenie

- Należy pamiętać, że jeśli włożysz mokre ciasto do kosza przed zanurzeniem go w oleju, żywność może przykleić się do metalu.
 - Ta metoda wymaga szczególnej uwagi:
1. Zdejmij pokrywę i podłącz frytownicę do źródła zasilania. Obrócić regulator temperatury do żądanej pozycji.
 2. Gdy olej osiągnie wybraną temperaturę, zielona lampka zgaśnie (nie dodawaj jedzenia, dopóki olej nie osiągnie wybranej temperatury).
 3. Zielone światło zaświeci się ponownie, gdy do oleju zostanie włożona żywność i wyłączy się, gdy olej osiągnie wybraną temperaturę.
 4. Pokryj jedzenie mokrym ciastem i delikatnie potrząśnij, aby usunąć nadmiar ciasta.
 5. Ostrożnie zanurz koszyk w rozgrzanym oleju.
 6. Za pomocą szczyptec powoli wprowadzaj ciasto do oleju.

Ostrzeżenie

- Ostrzeżenie: olej może skwierczeć podczas smażenia potraw. Gdy gotowe, wyjmij żywność za pomocą kosza.
- Frytownica posiada termostat bezpieczeństwa, który wyłącza frytownicę w przypadku przegrzania. Może się to zdarzyć, jeśli w wiadrze nie ma wystarczającej ilości oleju.
- Nie przepetniaj kosza, ponieważ może to spowodować spadek temperatury oleju, co może spowodować, że potrawy będą tłuste lub częściowo surowe.
- Frytownica jest zawsze gotowa do użycia, jeśli przechowujesz ją w chłodnym miejscu, z przefiltrowanym olejem w środku i założoną pokrywą.
- Przechowując frytownicę z olejem w środku, wyjmij uchwyt z koszyka i przechowuj go osobno.
- Gotuj całkowicie jedzenie. Pamiętaj, że jedzenie może zarumienić się na zewnątrz, zanim zostanie w pełni ugotowane.

- Starannie dobieraj naczynia. Nie używaj przyborów, które mogą się stopić.
- Naczynia metalowe przewodzą ciepło i powinny mieć izolujące uchwyty.
- Ważne: Używając metalowych przyborów, uważaj, aby nie uszkodzić elementów grzejnych.
- Twoja frytownica ma maksymalną pojemność 800 g. Kwota ta będzie zależeć od rodzaju żywności (patrz tabela powyżej).
- Nie napętniaj kosza więcej niż do połowy.
- Unikaj długiego opróżniania potrawy z kosza, ponieważ może zmięknąć i stracić kruchość.
- Wymień olej, gdy stanie się brązowy lub mleczny.
- Jeśli u podstawy wiadra znajdują się krople wody, należy wymienić olej.
- Wymieniaj olej mniej więcej co 15 użyć.
- Wszystkie produkty spożywcze, zwłaszcza mrożonki i ziemniaki, zawierają wilgoć.
- Gdy zanurzysz je w gorącym oleju, woda w potrawie wyparuje.
- Zanim wybierzesz temperaturę oleju, weź pod uwagę rodzaj gotowanej żywności.
- Zgodnie z ogólną zasadą żywność gotowana wstępnie wymaga wyższych temperatur niż żywność.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Zdejmij pokrywę (1), panel sterowania (3), kosz do smażenia (4), filtr zanieczyszczeń (15) i miskę (7).
- Wlej olej z wiadra przez muślin lub bibułkę umieszczoną na lejku do odpowiedniego pojemnika.
- Wyczyść ręcznie pokrywę, kosz, filtr zanieczyszczeń i wiadro gorącą wodą z mydłem.
- Możesz umyć wiadro w zmywarce. Jak najszybciej wyjąć go ze zmywarki i całkowicie wysuszyć.
- Panel sterowania czyścić wilgotną szmatką i / lub ręcznikiem kuchennym.
- Ważne: nie zanurzaj panelu sterowania w wodzie.
- Uważaj, aby podczas czyszczenia frytownicy nie uszkodzić przewodów podłączonych do grzejnika.
- Całkowicie wysusz wszystkie części frytkownicy i umieść miskę, panel sterowania, kosz do smażenia i pokrywę w odpowiednich miejscach. Podczas umieszczania kувety należy upewnić się, że znajduje się ona we właściwej pozycji, z oznaczeniami maksymalnej i minimalnej pojemności po prawej stronie.
- Możesz oszczędzać olej we frytkownicy, upewniając się, że pokrywa jest prawidłowo zamknięta.
- Okresowe czyszczenie oleju za pomocą filtra zanieczyszczeń OilCleaner.
- Skorzystaj z filtra OilCleaner, aby ułatwić czyszczenie oleju i frytownicy. Resztki smażenia i zanieczyszczenia osiadają na dnie, gdy olej ostygnie.
- Wyciągając ten filtr, zbieramy te pozostałości i dłużej utrzymujemy olej w czystości,

minimalizując w ten sposób mieszaną smaków.

- Uwaga: poczekaj, aż olej i opór ostygną, zanim wykonasz ten proces.
- Po odłączeniu frytownicy zdejmij pokrywę i kosz i umyj je oddzielnie.
- Wyjmij rezystor, przesuwając go do góry, uważając, aby uniknąć przepiętnienia.
- Wyjmij filtr OilCleaner z grzejnika, przesuwając go do przodu.
- Umyj filtr w gorącej wodzie z mydłem i wysusz.
- Wymień filtr OilCleaner na grzejniku, wysuwając go w przeciwnym kierunku niż przy wyjmowaniu.
- Włóż opornik z filtrem OilCleaner do frytownicy.

Rys.4

5. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Model: CleanFry 3L/CleanFry 3L Black

Referencja: 03032/03033

Moc: 2000 W

Napięcie i częstotliwość: 220-240 V ~, 50/60 Hz

Made in China | Designed in Spain

6. RECYKLING SPRZĘTU AGD



Europejska dyrektywa 2012/19 / UE w sprawie odpadów z urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE) stanowi, że urządzenia gospodarstwa domowego nie powinny być poddawane recyklingowi wraz z resztą odpadów komunalnych. Urządzenia te należy utylizować osobno, aby zoptymalizować odzysk i recykling materiałów, a tym samym zmniejszyć ich wpływ na zdrowie ludzi i środowisko.

Przekreślony symbol pojemnika przypomina o obowiązku prawidłowej utylizacji tego produktu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najodpowiedniejszego sposobu usuwania sprzętu gospodarstwa domowego i / lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

7. GWARANCJA I SAT

Produkt jest objęty gwarancją przez 2 lata od daty zakupu, o ile faktura zakupu jest przechowywana i wysyłana, produkt jest w idealnym stanie fizycznym i jest używany zgodnie z instrukcją.

Gwarancja nie obejmuje:

POLSKI

- Jeśli produkt był używany ponad jego pojemność lub użyteczność, nadużywał, bił, był narażony na wilgoć, zanurzony w cieczy lub substancji żrącej, a także z jakiegokolwiek inną wadą, za którą odpowiedzialność ponosi konsument.
- Jeśli produkt został zdemontowany, zmodyfikowany lub naprawiony przez osoby nieupoważnione przez oficjalny SAT firmy Cecotec.
- Jeżeli występowanie zostało spowodowane normalnym zużyciem części w wyniku użytkowania.

Serwis gwarancyjny obejmuje wszystkie wady produkcyjne przez 2 lata, zgodnie z obowiązującymi przepisami, z wyjątkiem części eksploatacyjnych. W przypadku niewłaściwego użycia przez użytkownika serwis gwarancyjny nie będzie odpowiedzialny za naprawę.

W przypadku wykrycia incydentu z produktem lub w razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt z oficjalną pomocą techniczną Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

OBSAH

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Víko
2. Rukojeť
3. Kontrolní panel
4. Košík na smažení
5. Háček
6. Odpor s termostatem
7. Smaltovaná nádoba
8. Základní tělo
9. Rukojeť
10. Světlo On/Off (červená)
11. Světlo teploty (zelená)
12. Selektor teploty
13. Bezpečnostní tlačítko
14. Uschování kabelu
15. Filtr na nečistoty OilCleaner

2. PŘED POUŽITÍM

- Vyjměte přístroj z krabice a odstraňte všechny obaly.
- Ujistěte se, že jsou obsaženy všechny části a díly, a že jsou v dobrém stavu.
- Vložte rukojeť koše na smažení na místo. Rukojeť lze pro skladování sklopit.
- Víko, koš, filtr na nečistoty a nádobu očistěte ručně horkou mýdlovou vodou.
- Vyčistěte ovládací panel vlhkým hadříkem nebo kuchyňským papírem.
- Důležité: Ovládací panel neponořujte do vody.
- Všechny části fritézy kompletně osušte a nádobu, filtr na trosky, ovládací panel, koš a víko umístěte do příslušných pozic. Ujistěte se, že nádoba je ve správné poloze; značky minimální a maximální kapacity by měly být vpravo.

3. FUNGOVÁNÍ

1. Odstraňte víko a vyjměte košík na smažení.
2. Nalijte olej do kbelíku, dokud není dosaženo signálu maximální kapacity.
 - Doporučené druhy oleje: olivový olej, kukuřičný olej, arašídový olej nebo rostlinný olej. Nepoužívejte margarín ani máslo.

Poznámka

ČEŠTINA

Nezapojujte výrobek do elektrické sítě, pokud v nádobě není žádný olej.

Nezavírejte víko, když je fritéza v provozu.

Obr. 2

1. Sejměte víko a fritézu zapojte do zdroje napájení. Natočte selektor teploty do požadované pozice.
2. Jakmile olej dosáhne zvolené teploty, zelená kontrolka zhasne (nepřidávejte jídlo, dokud olej nedosáhne zvolené teploty). Zelené světlo se znovu rozsvítí, když do oleje vložíte jídlo, a zhasne, jakmile olej dosáhne zvolené teploty.
3. Zavěste koš na okraj vědra (ujistěte se, že je rukojeť správně umístěna a suchá).
4. Vložte jídlo do koše (jídlo by mělo být co nejsušší).

Obr. 3

1. Opatrně ponořte koš do horkého oleje (při smažení jídla může olej stříkat)
2. Když je jídlo hotové, vyjměte koš a zavěste jej na okraj nádoby.
3. Nechte z jídla odkapat přebytečný olej.
4. Vypněte volič teploty a fritézu odpojte. Před přemístěním nebo čištěním jej nechte vychladnout alespoň 2-3 hodiny.
5. Na talíř pokrytý kuchyňským papírem položte smažená jídla, aby se odstranil přebytečný olej.

Poznámka

Během smažení je důležité nezavírat víko.

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

Potravina	VÁHA	TEPLOTA	ČAS
Přírodní hranolky	800 g	190 °C	10-12 min
Hranolky	800 g	190 °C	10 min
Zmražené krevety	Pro přikrytí košíku	170 °C	3-5 min
Obalovaná čerstvá ryba	150 g	190 °C	5-20 min.
Obalovaná mražená ryba	150 g	170 °C	10-15 min
Malé kousky obalovaného kuřete	150 g	170 °C	15-20 min
Velké kousky obalovaného kuřete	150 g	190 °C	20-30 min.

Obalovaná kuřecí stehna	2 nebo 3	170 °C	15 min
Čerstvý hovězí hamburger	250 g	170 °C	2-3 min

Hovězí nebo kuřecí hamburgery by mohly zašpinit olej a zanechat chuť, kterou možná nebudete chtít, když smažíte jiné jídlo.

Domácí obalované jídlo

- Mějte na paměti, že pokud vložíte vlhké těsto do koše a teprve potom ho ponoříte do oleje, může se jídlo ulpívat na kov.
- Tato metoda vyžaduje zvláštní pozornost:
- 1. Sejměte víko a fritézu zapojte do zdroje napájení. Natočte selektor teploty do požadované pozice.
- 2. Jakmile olej dosáhne zvolené teploty, zelená kontrolka zhasne (nepřidávejte jídlo, dokud olej nedosáhne zvolené teploty).
- 3. Zelené světlo se znovu rozsvítí, když do oleje vložíte jídlo, a zhasne, jakmile olej dosáhne zvolené teploty.
- 4. Potřete jídlo mokrým těstem a jemně protřepete, aby se přebytečné těsto odstranilo.
- 5. Opatrně ponořte koš do horkého oleje.
- 6. S pomocí kleští pomalu vkládejte obalení jídla do oleje.

Upozornění

- Při smažení jídla může olej stříkat. Až budou hotové, vyjměte jídlo pomocí koše.
- Fritéza má bezpečnostní termostat, který vypne fritézu v případě přehřátí. K tomu by mohlo dojít, pokud není v nádobě dostatek oleje.
- Nepřeplňujte koš, protože by to mohlo způsobit pokles teploty oleje, který by mohl nechat jídlo mastné nebo částečně syrové.
- Fritéza bude vždy připravena k použití, pokud ji skladujete na chladném místě, uvnitř je filtrovaný olej a víko uzavřené.
- Při skladování uvnitř fritézy s olejem vyjměte držadlo z koše a uložte jej samostatně.
- Vařte jídlo úplně. Nezapomeňte, že jídlo může na vnější straně zhnědnout dříve, než bude úplně uvařené.
- Kuchyňské náčiní pečlivě vybírejte. Nepoužívejte nádoby, které by se mohlo roztavit.
- Kovové nádoby je vodičem tepla a mělo by mít izolační držadla.
- Při používání kovových nádob dávejte pozor, abyste nepoškodili odpory.
- Vaše fritéza má maximální kapacitu jídla 800 g. Toto množství bude záviset na druhu jídla (viz tabulka výše).
- Naplňte košík jen do poloviny.
- Vyvarujte se dlouhodobému vypouštění potravin z koše, protože by mohlo dojít ke změknutí a ztrátě křehké textury.

ČEŠTINA

- Vyměňte olej, když zhnědne nebo má mléčnou barvu.
- Pokud na dně kbelíku jsou kapky vody, měli byste vyměnit olej.
- Olej vyměňte každých 15 použití přibližně.
- Všechna jídla, zejména mražená jídla a brambory, obsahují vlhkost.
- Když je ponoříte do horkého oleje, voda v těchto potravinách se vypaří.
- Před výběrem teploty oleje zvažte jídlo, které chcete vařit.
- Obvykle před smažené potraviny potřebují vyšší teplotu a méně času než syrové jídlo.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Sejměte víko (1), ovládací panel (3), fritovací koš (4), filtr na nečistoty (15) a nádobu (7).
- Nalijte olej z nádoby přes cedník nebo savý papír umístěným přes nálevku do vhodné nádoby.
- Víko, koš, filtr na nečistoty a nádobu očistěte ručně horkou mýdlovou vodou.
- Nádobu můžete umýt v myčce. Vyjměte ji co nejdříve z myčky a kompletně ji osušte.
- Vyčistěte ovládací panel vlhkým hadříkem nebo kuchyňským papírem.
- Ovládací panel neponořujte do vody.
- Při čištění fritézy dbejte na to, aby nedošlo k poškození vodičů připojených k odporu.
- Všechny části fritézy kompletně osušte a nádobu, filtr na trosky, ovládací panel, koš a víko umístěte do příslušných pozic. Ujistěte se, že nádoba je ve správné poloze; značky minimální a maximální kapacity by měly být vpravo.
- Olej můžete nechat ve fritéze, když se ujistíte, že je víko správně zavřeno.
- Pravidelné čištění oleje filtrem nečistot OilCleaner.
- Pro usnadnění čištění oleje a fritézy použijte filtr OilCleaner. Když se olej ochladí, zbytky smažení a nečistoty se ukládají na dno.
- Odstraněním tohoto filtru shromažďujeme tyto zbytky a udržujeme olej delší dobu v čistotě, čímž minimalizujeme míchání příchutí.
- Před provedením tohoto procesu počkejte, až olej a odpor vychladnou.
- S fritézou odpojenou, sejměte víko a koš a omyjte je zvlášť.
- Odpor odstraňte tak, že jej posunete směrem nahoru, abyste zabránili přetečení.
- Vyjměte filtr OilCleaner z odporu jeho pohybem směrem vpřed.
- Omyjte filtr OilCleaner v horké mýdlové vodě a osušte.
- Nasadte znovu filtr OilCleaner na odpor a uvolněte jej v opačném směru, než jaký jste použili k jeho odstranění.
- Vložte odpor s filtrem OilCleaner do fritézy.

Obr. 4

5. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

MODEL: CleanFry 3L/CleanFry 3L Black

Reference: 03032/03033

Výkon: 2000 W

Napětí a frekvence: 220–240 V ~, 50/60 Hz

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

6. RECYKLACE ELEKTROSPOTŘEBIČŮ



Evropská směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) specifikuje elektrospotřebiče, které se nemají recyklovat spolu s ostatním komunálním odpadem. Tyto elektrospotřebiče se musí zlikvidovat samostatně, aby se tak dosáhlo co nejlepší recyklace a využití materiálů, a tímto se omezil dopad, který by lidé mohli mít na životní prostředí.

Symbol přeškrtnutého kontejneru připomíná povinnost zlikvidovat tento produkt správně.

Pro obdržení detailních informací o nejvhodnějším možném způsobu naložení s vaším elektrospotřebičem, a/nebo o bateriích, kontaktujte místní úřady.

7. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Tento produkt má záruku 2 roky od data zakoupení v případě, že zákazník disponuje fakturou nebo dokladem o koupi a produkt je v perfektním stavu a nakládá se s ním adekvátním způsobem tak, jak je uvedeno s v tomto návodu na použití.

Záruka nezahrnuje:

- Pokud byl produkt používán nad svoji kapacitu anebo užitnost, byl špatně používán, utrpěl náraz, byl vystaven vlhkosti, ponořen do tekutiny nebo jiné korozivní substance, a jakoukoli vinu přisatelnou spotřebiteli.
- Pokud byl produkt rozmontován, modifikován anebo opravován servisem neautorizovaným oficiálním servisem Cecotec.
- Pokud byl problém zaviněn normálním používáním a opotřebením součástí.

Záruční servis kryje veškeré defekty zaviněné během výroby po dobu 2 let na základě platné legislativy, s výjimkou spotřebních dílů. V případě špatného zacházení ze strany spotřebitele není záruční servis odpovědný za opravu.

Pokud při jakékoli příležitosti zjistíte nehodu s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na oficiální technickou asistenční službu Cecotec prostřednictvím telefonního čísla +34 96 321 07 28.

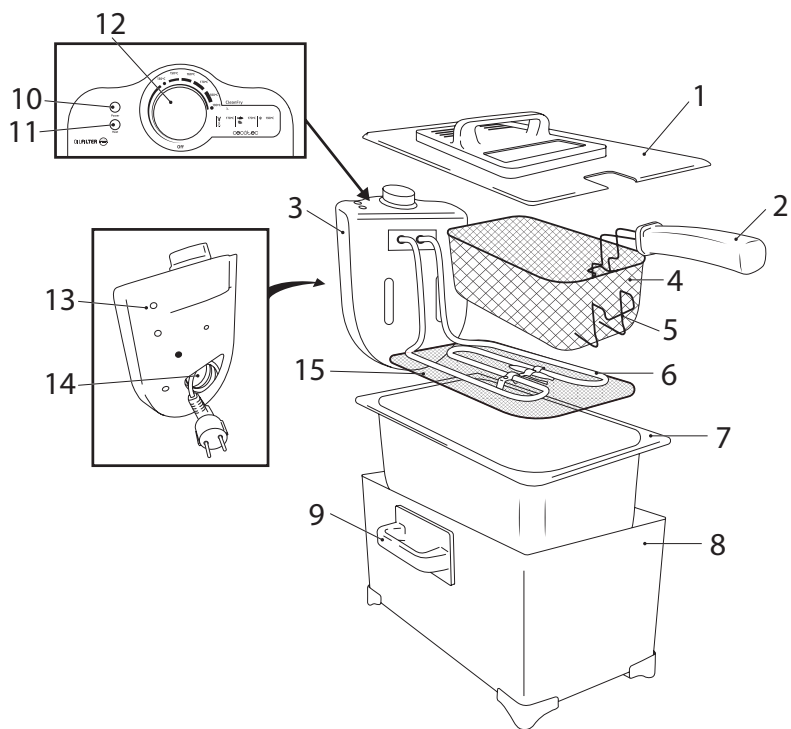
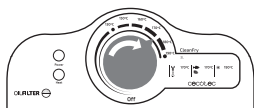
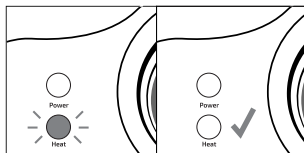


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1

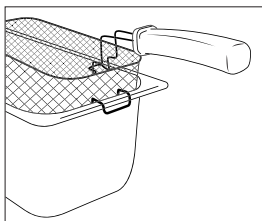
1



2



3



4

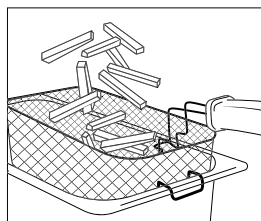
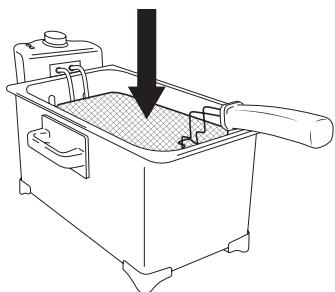
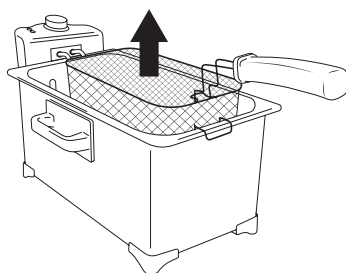


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 2

1



2



3

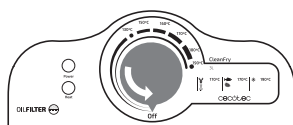


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 3

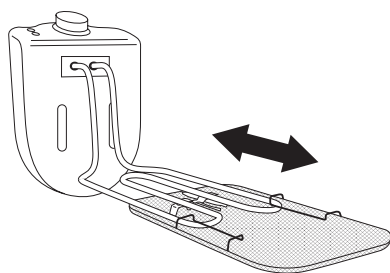


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr.4

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
C/ de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia (Spain)
YV_02210303