cecotec

CLEANFRY LUXURY 4000
CLEANFRY LUXURY 4000 BLACK
CLEANFRY LUXURY 4000 DARK

Freidora digital de 4,2 litros, con elegante diseño en acero inoxidable e incorpora 5 programas / 4.2-litre digital fryer with elegant stainless steel design and 5 programmes.

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

Instrucciones de seguridad 4
Safety instructions 6
Instructions de sécurité 9
Sicherheitshinweise 11
Istruzioni di sicurezza 14
Instruções de segurança 16
Veiligheidsvoorschriften 19
Instrukcje bezpieczeństwa 22
Bezpečnostní pokyny 24

ÍNDICE

1. Piezas y componentes 27
2. Antes de usar 27
3. Funcionamiento 28
4. Limpieza y mantenimiento 31
5. Especificaciones técnicas 32
6. Reciclaje de electrodomésticos 32
7. Garantía y SAT 33

INDEX

1. Parts and components 34
2. Before use 34
3. Operation 35
4. Cleaning and maintenance 38
5. Technical specifications 39
6. Disposal of old electrical appliances 39
7. Technical support and warranty 40

SOMMAIRE

1. Pièces et composants 41
2. Avant utilisation 41
3. Fonctionnement 42
4. Nettoyage et entretien 45
5. Spécifications techniques 46
6. Recyclage des électroménagers 47
7. Garantie et SAV 47

INHALT

1. Teile und Komponenten 48
2. Vor dem Gebrauch 48
3. Bedienung 49
4. Reinigung und Wartung 52
5. Technische Spezifikationen 53
6. Entsorgung von alten Elektrogeräten 54
7. Garantie und Kundendienst 54

INDICE

1. Parti e componenti 55
2. Prima dell'uso 55
3. Funzionamento 56
4. Pulizia e manutenzione 59
5. Specifiche tecniche 60
6. Riciclaggio di elettrodomestici 60
7. Garanzia e SAT 61

ÍNDICE

1. Peças e componentes 62
2. Antes de usar 62
3. Funcionamento 63
4. Limpeza e manutenção 66
5. Especificações técnicas 67
6. Reciclagem de eletrodomésticos 67
7. Garantia e SAT 68

INHOUD

1. Onderdelen en componenten 69
2. Voor u het toestel gebruikt 69
3. Werking 70
4. Schoonmaak en onderhoud 73
5. Technische specificaties 74
6. Recyclage van huishoudtoestellen 74
7. Garantie en technische ondersteuning 75

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty 76
2. Przed użyciem 76
3. Funkcjonowanie 77
4. Czyszczenie i konserwacja 80
5. Specyfikacja techniczna 81
6. Recykling sprzętu AGD 81
7. Gwarancja i SAT 82

OBSAH

1. Části a složení 83
2. Před použitím 83
3. Fungování 84
4. Čištění a údržba 87
5. Technické specifikace 88
6. Recyklace elektrospotřebičů 88
7. Záruka a technický servis 88

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- 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.
- Coloque y guarde el dispositivo siempre sobre una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que las asas del producto están instaladas correctamente y fijadas en su posición antes de usar el dispositivo.
- Este dispositivo no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.
- Asegúrese siempre de que la cubeta está instalada correctamente antes de poner el dispositivo en funcionamiento.
- La superficie del dispositivo alcanzará temperaturas altas durante y después del funcionamiento. No la toque mientras esté en funcionamiento. Deje que el aparato se enfríe al menos 30 minutos antes de tocarlo y utilice únicamente utensilios resistentes al calor. No utilice utensilios de metal, ya que estos podrían alcanzar temperaturas altas.
- Desconecte el dispositivo siempre que no se esté utilizando, antes de limpiarlo y antes de llevar a cabo cualquier tarea de mantenimiento.

- Los componentes eléctricos cuentan con sistema de seguridad que asegura que las resistencias únicamente pueden ponerse en marcha cuando estén correctamente instaladas.
- En caso de sobrecalentamiento, el elemento de protección térmica apagará automáticamente la freidora. Este elemento se puede reactivar utilizando un elemento puntiagudo (como la punta de un boli) para presionar el botón situado en la parte trasera del compartimento recogecables, marcado con "Restart". Antes de reactivarlo, desconecte el dispositivo de la toma de corriente y espera a que se enfríe.
- El uso de accesorios o partes no proporcionadas o recomendadas por Cecotec pueden causar incendios, descargas eléctricas o daños tanto a personas como al producto.
- No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No utilice el producto en el exterior, cerca de placas eléctricas o de gas, de llamas o dentro de hornos.
- Extreme la precaución al mover dispositivos que contengan aceite u otros líquidos calientes. No mueva el dispositivo mientras esté en funcionamiento.
- Retire los restos de humedad de la comida antes de freírla para evitar que el aceite emita humo al entrar en contacto.
- No deje el producto sin supervisión durante su funcionamiento.
- Cubrir el dispositivo o ponerlo en contacto con material inflamable como cortinas, paredes o similares durante el funcionamiento puede causar incendios. No coloque ningún objeto encima del producto cuando se esté utilizando.
- No tire del cable de alimentación para desconectar el

dispositivo; en su lugar, tire del enchufe.
- Asegúrese de que el nivel de aceite está entre las marcas de máximo y mínimo dentro de la cubeta.
- Nunca conecte la freidora antes de llenarla de aceite o grasa, esto podría dañar el producto y causar un corte del suministro eléctrico.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto.
- Este dispositivo está diseñado para uso doméstico únicamente, no lo utilice para fines comerciales o industriales.
- No exponga ni sumerja el cable, el enchufe, los elementos eléctricos, ni cualquier otra parte no extraíble del producto en agua u otros líquidos. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.
- Este dispositivo no es apto para ser utilizado por niños.
- Este producto no puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is grounded.
- 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.

- Always operate and store the appliance on a flat, stable surface.
- Make sure the product's handles are properly assembled and locked in place before use.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Always make sure the product's inner pot is correctly installed before operating the device.
- The surfaces of the appliance become hot during and after operation. Do not touch while in use. Allow the appliance to cool at least 30 minutes before handling and use only heat-resistant tools. Do not use metal tools as they may become hot.
- Always unplug the appliance while not in use, before cleaning and before carrying out maintenance tasks.
- The electrical component is equipped with a safety cut-off, which ensures that the heating element can only function when the element is correctly placed on the fryer.
- In case of overheating, the thermal protective device will switch off the fryer automatically. This device can be reactivated again by pushing the button with a pointed object (e.g., a ball pen) through a hole on the back of cord storage compartment, signed with a word of "Restart". Before reactivation, disconnect it from mains and wait for the system to cool down.
- The use of accessories or parts not provided or recommended by Cecotec may result in fire, electric shock or injuries to persons and to the product.
- Do not let the cord hang over the edge of the working surface or countertop, and avoid it from touching hot surfaces.
- Do not use outdoors, near a gas or electric hob, in heated ovens or near open flames.

- Extreme caution must be used when moving a fryer containing hot oil or other hot liquids. Do not move the appliance during use.
- Remove excess surface moisture from foods prior to cooking to prevent heated oil from foaming out when food is added.
- Never leave the appliance unattended while in use.
- A fire may occur if the appliance is covered or touches flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not place anything on top of the appliance.
- Never pull on the power cord to disconnect the appliance from the wall outlet; instead, pull on the plug.
- Ensure the oil is within the maximum and minimum marks in the oil inner pot when in use.
- Never plug in the fryer before adding oil or fat, this could cause damage to the product and cut power off.
- Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance.
- This appliance is for household use only, do not use it for commercial or industrial purposes.
- Do not expose or immerse the cord, plug, electrical elements or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- This appliance cannot be used by children.
- This appliance cannot be used by children or people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge.

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.

- Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification de l'appareil et que la prise possède une connexion à terre.
- 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.
- Placez et rangez toujours l'appareil sur une surface plate et stable.
- Assurez-vous que les poignées de l'appareil soient installées correctement et bien fixées à leur place avant d'utiliser l'appareil.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- Assurez-vous que la cuve du produit soit correctement installée avant de mettre en marche l'appareil.
- La surface de l'appareil peut atteindre des températures élevées pendant et après le fonctionnement. Ne la touchez pas pendant que l'appareil est en fonctionnement. Laissez l'appareil refroidir au moins pendant 30 minutes avant de le toucher et utilisez uniquement des ustensiles résistants à la chaleur. N'utilisez pas d'ustensiles en métal, ils pourraient eux aussi atteindre des températures très élevées.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le nettoyer et avant de réaliser n'importe quelle tâche d'entretien.

- Les composants électriques disposent d'un système de sécurité qui assure que les résistances se mettent en marche uniquement si elles sont correctement installées.
- En cas de surchauffe, l'élément de protection thermique éteint automatiquement la friteuse. Cet élément peut être réactivé en utilisant un élément pointu (comme la pointe d'un stylo), appuyez sur le bouton situé au niveau de la partie arrière du compartiment ramasse-câbles, indiqué par le mot « Restart ». Avant de le réactiver, débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir.
- L'utilisation d'accessoires ou de parties non fournis ni recommandés par Cecotec peuvent provoquer des incendies, des décharges électriques ou des dommages à la personne comme à l'appareil.
- Ne laissez pas le câble dépasser de la surface ou du plan de travail et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas le produit en extérieur, près de plaques électriques ou à gaz, près de flammes ni dans des fours.
- Faites bien attention lorsque vous déplacez des appareils contenant de l'huile ou autres liquides chauds. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Retirez les restes d'humidité de la nourriture avant de la faire frire pour éviter que l'huile n'émette de la fumée lorsqu'elle entre en contact avec.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Recouvrir l'appareil ou le mettre au contact de matériel inflammable comme des rideaux, des murs ou similaires pendant le fonctionnement pourrait provoquer des incendies. Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche.

- Assurez-vous que le niveau d'huile soit entre les marques « Min. » et « Max. » qui se trouvent à l'intérieur de la cuve.
- Ne démarrez jamais la friteuse avant de l'avoir remplie avec de l'huile ou de la graisse, cela pourrait abîmer l'appareil et provoquer un court-circuit électrique.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation exclusivement domestique, ne l'utilisez pas à des fins commerciales ni industrielles.
- N'exposez ni submergez le câble, la prise, les éléments électriques ni aucune autre partie qui ne s'extrait pas de l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites ou sans expérience ni connaissance.

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.

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung, mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
- 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 Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

- Stellen und lagern Sie das Gerät auf eine flache, stabile Fläche.
- Vergewissern Sie sich, dass die Griffe des Produkts ordnungsgemäß installiert und festgezogen sind, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- Vergewissern Sie sich, dass der Innentopfb richtig eingesetzt ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Das Gerät kann während des Betriebs und unmittelbar danach hohe Temperaturen erreichen. Berühren Sie das Gerät nicht während des Betriebs. Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es berühren und benutzten Sie dafür ausschließlich hinztebeständige Utensilien. Benutzen Sie nicht metalischen Utensilien, da diese hohe Temperaturen erreichen könnten.
- Schalten Sie das Gerät, immer wenn Sie es nicht verwenden und vor Reinigung- und Wartungsarbeiten.
- Die elektrischen Komponenten verfügen über ein Sicherheitssystem, das sicherstellt, dass die Heizelemente nur eingeschaltet werden können, wenn diese korrekt installiert sind.
- Bei Überhitzung das Uberhitzungsschutz wird die Fritteuse automatisch ausschalten. Dieses Element kann bei Nutzung ein spitzes Element wieder aktiviert werden (z.B. Kugelschreiberspitze), indem Sie den Knopf, der sich im Unterteil der Kabelaufwicklung befindet drücken. Es ist mit „Restart“ signalisiert. Bevor Sie das Gerät wieder starten, schalten Sie das Gerät aus der Steckdose aus und lassen Sie es abkühlen.
- Die Verwendung von Teile, die nicht von Cecotec hergestellt

oder empfohlen wurden könnte zu Brände, Stromschläge oder Personen- und Sachschäden führen.
- Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche hänge und in Kontakt mit heißer Oberfläche kommen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von elektrischen Mehrkochplatten, Gasplatten oder innerhalb von Backofen.
- Seien Sie sehr vorsichtig bei der Bewegung des Gerätes, Getränke oder wärmes Essen. Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Feuchte Lebensmittel vorher mit einem Tuch trockenreiben, um Rauch zu vermeiden.
- Lassen Sie das Produkt beim Verwenden nicht unbeaufsichtigt.
- Bedecken Sie das Gerät während des Betriebs unter keinem Umständen mit entflammbarem Material wie Vorhänge, Wände o.ä., da es Brände verursachen könnte. Stellen Sie beim Betrieb keinen Gegenstand oben auf das Gerät.
- Ziehen Sie das Kabel des Gerätes immer am Stecker und nicht am Kabel selbst, um das Gerät auszuschalten.
- Überfüllen Sie den Innentopf nicht.
- Schleißen Sie die Fritteuse niemals vom Befüllen mit Öl oder Fett, da es das Produkt beschädigen und zu Stromausfälle führen könnte.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät wurde für den Hausgebrauch entworfe. Verwenden Sie es nicht für kommerziellen oder industriellen Zwecken.
- Tauchen Sie das Kabel, die Steckdose, elektrische Bauteile oder anderen nicht abnehmbare Teile des Produkts ins Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose

berühren oder das Gerät einschalten.
- Dieses Gerät ich nicht für Kinder geeignet.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern, Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen verwendet werden.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Verificare che la tensione di rete coincida con la tensione specificata sull'etichetta di classificazione del prodotto e che la presa elettrica sia dotata di conduttore di terra.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione alla ricerca di danni visibili. Se il cavo dovesse presentare danni, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di pericolo.
- Collocare il dispositivo su di una superficie piana e stabile.
- Verificare che i manici del prodotto siano installati correttamente e fissati al proprio posto prima di usare il dispositivo.
- Questo dispositivo non è stato progettato per funzionare mediante timer o telecomandi esterni.
- Verificare che la vaschetta sia installata correttamente installata prima di mettere il prodotto in funzione.
- La superficie del dispositivo può raggiungere temperature alte durante e dopo il funzionamento. Non toccarla mentre è in funzione. Lasciare raffreddare l'apparato per almeno 30 minuti prima di toccarlo e utilizzare unicamente utensili

resistenti al calore. Non utilizzare utensili di metallo, dato che potrebbero raggiungere temperature alte.

- Scollegare sempre il dispositivo quando non si sta utilizzando, prima di pulirlo e prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.
- Le componenti elettriche dispongono di un sistema di sicurezza che assicura che le resistenze possono mettersi in funzionamento solamente se correttamente installate.
- In caso di surriscaldamento, l'elemento di protezione termica spegnerà automaticamente la friggitrice. Questo elemento si può riattivare utilizzando un elemento appuntito (come la punta di una penna) per premere il tasto situato nella parte posteriore dello scomparto avvolgi-cavo, segnato con "Restart". Prima di riattivarlo, scollegare il dispositivo dalla corrente e attendere che si raffreddi.
- L'uso di accessori o parti non fornite o suggerite da Cecotec potrebbe provocare incendi, scariche elettriche o danni sia a persone che al prodotto.
- Non lasciare che il cavo sporga sul bordo della superficie da lavoro o banco da cucina, nè che entri a contatto con superfici calde.
- Non utilizzare il prodotto all'esterno, vicino a piastree elettriche o a gas, fiamme o dentro forni.
- Eccedere nella precauzione quando si spostano dispositivi che contengono olio o altri liquidi caldi. Non muovere il dispositivo mentre è in funzionamento.
- Asciugare l'eccesso umidità dal cibo prima di friggerlo per evitare che l'olio emetta fumo entrando a contatto.
- Non lasciare il prodotto senza supervisione durante il suo funzionamento.
- Coprire il dispositivo o metterlo a contatto con materiale infiammabile come tende, pareti o simii durante il

funzionamento potrebbe causare incendi. Non collocare nessun oggetto sopra il prodotto quando si sta utilizzando.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare il dispositivo, bensì, tirare la spina.
- Verificare che il livello d'olio si trovi tra i livelli di massimo e minimo dentro la vaschetta.
- Non collegare la friggitrice prima di riempirla d'olio o grasso, ciò potrebbe danneggiare il prodotto e provocare un'interruzione del rifornimento elettrico.
- Supervisionare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
- Questo dispositivo è stato progettato unicamente per uso domestico, non utilizzare per fini commerciali o industriali.
- Non esporre né sommergere il cavo, la spina, le componenti elettriche, né qualsiasi altra parte non estraibile del prodotto all'acqua o altri liquidi. Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o accendere il prodotto.
- Questo dispositivo non è adatto ai bambini.
- Questo prodotto non è adatto a persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Certifique-se de que a tensão de rede coincide com a tensão especificada na etiqueta de classificação do produto e de que a tomada tenha ligação à terra.

- Inspecione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Coloque e guarde sempre o produto numa superfície plana e estável.
- Certifique-se de que as asas do produto estejam instaladas corretamente e fixas na sua posição antes de usar o dispositivo.
- Este produto não está desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- Certifique-se de que o recipiente do produto esteja corretamente instalado antes de o pôr a funcionar.
- A superfície do dispositivo pode alcançar temperaturas altas durante e depois do uso. Não a toque enquanto estiver em funcionamento. Deixe que o aparelho arrefeça pelo menos 30 minutos antes de tocar e utilize unicamente utensílios resistentes ao calor. Não utilize utensílios de metal, já que poderão atingir temperaturas altas.
- Desconecte o dispositivo sempre que não se utilize, antes de limpar e antes de executar qualquer tarefa de manutenção.
- A fritadeira conta com um sistema de segurança que garante que as resistências só funcionem quando estiverem corretamente instaladas.
- Em caso de aquecimento excessivo, o elemento de proteção térmica desligará automaticamente a fritadeira. Este elemento pode ser reativado utilizando um elemento pontiagudo (como a ponta de uma caneta) para pressionar o botão situado na parte traseira do compartimento para o cabo, marcado com “Restart”. Antes de reativar, desligue o produto da corrente elétrica e espere que arrefeça

completamente.
- O uso de acessórios ou partes não proporcionadas ou recomendadas pela Cecotec podem causar incêndios, descargas elétricas ou danos tanto a pessoas como ao produto.
- Não deixe que o cabo esteja sobre a borda do balcão ou da superfície de trabalho, nem que entre em contacto com superfícies quentes.
- Não utilize o produto no exterior, perto de placas elétricas ou de gás, de chamas ou dentro de fornos.
- Tenha muito cuidado ao mover dispositivos que contenham óleo ou outros líquidos quentes. Não desloque o dispositivo enquanto estiver a funcionar.
- Retire os restos de humidade da comida antes de fritar para evitar que o óleo emita fumo ao entrar em contacto.
- Não deixe o produto sem supervisão durante o seu funcionamento.
- Cobrir o produto ou pô-lo em contacto com material inflamável como cortinas, paredes ou similares durante o funcionamento pode causar incêndios. Não coloque nenhum objeto encima do produto enquanto o estiver a usar.
- Não puxe pelo cabo de alimentação para desconectar o dispositivo, puxe antes pela tomada.
- Certifique-se de que o nível de óleo está entre as marcas de máximo e mínimo dentro do recipiente.
- Nunca conecte antes de por o óleo ou gordura, isto poderá danificar o produto e causar um corte da corrente elétrica.
- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto.
- Este dispositivo está desenhado para uso doméstico unicamente, não utilize para fins comerciais ou industriais.
- Não exponha nem submerja o cabo, a ficha, os elementos

elétricos, nem qualquer outra parte não extraível do produto em água ou outros líquidos. Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Este produto não está apto para ser usado por crianças.
- Este produto não pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het toestel en dat het stopcontact geaard is.
- 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.
- Plaats en bewaar het apparaat altijd op een vlak en stabiel oppervlak.
- Zorg ervoor dat de handgrepen van het toestel correct geïnstalleerd zijn voor u het gebruikt.
- Dit toestel is niet ontworpen om gebruikt te worden met een externe timer of afstandsbediening.
- Zorg ervoor dat het mandje correct geïnstalleerd is voor u het toestel inschakelt.
- De oppervlakken van het toestel bereiken hoge temperaturen tijdens en vlak na het gebruik. Raak deze oppervlakken niet aan. Laat het apparaat minstens 30 minuten afkoelen

alvorens de oppervlakken aan te raken. Gebruik alleen hittebestendige kookhulpmiddelen. Gebruik geen metalen keukengerei omdat dit heet kan worden.

- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als het toestel niet gebruikt of voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.
- De elektrische componenten zijn voorzien van een veiligheidssysteem dat ervoor zorgt dat de verwarmingselementen alleen kunnen worden ingeschakeld wanneer zij correct zijn geïnstalleerd.
- In het geval van oververhitting zal het thermische beveiligingselement de frituurpan automatisch uitschakelen. Dit element kan opnieuw geactiveerd worden door een puntvormig object te gebruiken (zoals de punt van een pen) om de “Restart”-knop in te drukken. Deze knop bevindt zich aan de achterkant van het opbergcompartiment voor de kabel. Voordat u het apparaat weer inschakelt, moet u de stekker uit het stopcontact halen en wachten tot het apparaat is afgekoeld.
- Het gebruik van accessoires of onderdelen die niet worden verstrekt of aanbevolen door Cecotec kunnen brand, elektrische schokken, schade aan het product of letsel aan personen veroorzaken.
- Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of aanrecht hangen. Zorg ervoor dat de kabel niet in contact komt met warme oppervlakken.
- Gebruik het toestel niet buitenshuis of in de buurt van elektrische kookplaten, gasfornuizen of vlammen. Gebruik het toestel niet in de oven.
- Wees uiterst voorzichtig als u toestellen verplaatst die hete olie of andere hete vloeistoffen bevatten. Verplaats het toestel niet als het is ingeschakeld.
- Verwijder vochtigheid van etenswaren voordat u begint met frituren om te voorkomen dat er stoom ontstaat als ze in contact komen met olie.

- Laat het toestel niet onbeheerd achter als het is ingeschakeld.
- Het apparaat bedekken of in contact brengen met ontvlambare materialen (bijvoorbeeld gordijnen, muren of gelijksoortige materialen) tijdens gebruik kan brand veroorzaken. Plaats geen enkel object op het toestel als het in gebruik is.
- Trek niet aan de voedingskabel om de stekker uit het stopcontact te trekken. In de plaats daarvan, trek aan de stekker.
- Zorg ervoor dat het olieniveau in de binnenpan minstens tot de aanduiding van het minimale niveau komt en niet de aanduiding van het maximale niveau overschrijdt.
- Steek nooit de stekker van de frituurpan in het stopcontact voordat u het apparaat gevuld heeft met olie. Dit zou het product kunnen beschadigen en zou kortsluiting kunnen veroorzaken.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.
- Dit toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bestemd voor commercieel of industrieel gebruik.
- Zorg de kabel, de stekker, de elektrische onderdelen of eender welk ander onderdeel niet ondergedompeld worden in of in contact komen met water of andere vloeistoffen. Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het toestel inschakelt.
- Dit toestel is niet geschikt voor gebruik door kinderen.
- Dit toestel mag niet gebruikt worden door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met een gebrek aan ervaring en kennis.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej produktu i że wtyczka jest uziemiona.
- 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.
- Zawsze umieszczaj i przechowuj urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni.
- Przed użyciem urządzenia upewnij się, że uchwyty produktu są prawidłowo zainstalowane i zablokowane.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do działania za pośrednictwem timerów ani zewnętrznych systemów zdalnego sterowania.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy zawsze upewnić się, że kuweta jest prawidłowo zainstalowana.
- Powierzchnia urządzenia osiągnie wysokie temperatury podczas i po pracy. Nie dotykaj go, gdy jest uruchomiony. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia przez co najmniej 30 minut przed jego dotknięciem i używaj wyłącznie żaroodpornych przyborów kuchennych. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych, ponieważ mogą one osiągać wysokie temperatury.
- Odłączaj urządzenie, gdy nie jest używane, przed czyszczeniem i przed wykonaniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych.

- Komponenty elektryczne mają system bezpieczeństwa, który zapewnia, że rezystory można uruchomić tylko wtedy, gdy są prawidłowo zainstalowane.
- W przypadku przegrzania element ochrony termicznej automatycznie wyłączy frytownicę. Ten element można ponownie aktywować, używając ostro zakończonego przedmiotu (np. Końcówki długopisu), aby nacisnąć przycisk z tyłu przedziału kablowego, oznaczony „Uruchom ponownie". Przed ponownym włączeniem odłącz urządzenie z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż ostygnie.
- Stosowanie akcesoriów lub części, które nie zostały dostarczone lub nie są zalecane przez Cecotec, może spowodować pożar, porażenie prądem lub uszkodzenie zarówno ludzi, jak i produktu.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi miejsca pracy lub blatu ani nie dopuszczaj, aby wchodził w kontakt z gorącaymi powierzchniami.
- Nie używaj produktu na zewnątrz, w pobliżu elektrycznych lub gazowych płyt grzejnych, otwartego ognia ani wewnątrz piekarników.
- Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, gdy zawiera ono ciecze płyny lub żywność. Nie przesuwaj urządzenia podczas jego działania.
- Przed smażeniem usuń ślady wilgoci z potraw, aby olej nie wydzielał dymu w kontakcie.
- Nie pozostawiaj produktu bez nadzoru podczas pracy.
- Zakrycie urządzenia lub kontakt go z łatwopalnym materiałem, takim jak zasłony, ściany itp. Podczas pracy, może spowodować pożar. Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na produkcie, gdy jest używany.
- Nie ciągnij za przewód zasilający, aby odłączyć urządzenie; zamiast tego wyciągnij wtyczkę.

- Upewnij się, że poziom oleju znajduje się między znakami maksimum i minimum wewnątrz łyżki.
- Nigdy nie podłączaj frytownicy przed napełnieniem jej olejem lub tłuszczem, może to spowodować uszkodzenie produktu i awarię zasilania.
- Nadzoruj dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się produktem.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, nie używaj go do celów komercyjnych lub przemysłowych.
- Nie wystawiać ani nie zanurzać przewodu, wtyczki, elementów elektrycznych ani żadnych innych niemożliwych do usunięcia części produktu w wodzie lub innych płynach. Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem produktu upewnij się, że twoje ręce są całkowicie suche.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci.
- Ten produkt nie może być używany przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub bez doświadczenia i wiedzy.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Ujistěte se, že elektrická síť má stejné napětí jako je uvedené na etiketě produktu a že zásuvka je uzemněná.
- 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.
- Umístěte přístroj a uchovávejte jej na čistém, stabilním a rovném povrch.

- Ujistěte se, že držáky jsou správně instalovány a zajištěny ve své pozici, než přístroj zapnete.
- Tento přístroj není navržen, aby fungoval prostřednictvím časovače nebo dálkových ovladačů.
- Ujistěte se, že vysoce nádoba je správně instalována, než přístroj zapnete.
- Povrch přístroje může během nebo po ukončení fungování dosáhnout velmi vysokých teplot. Nedotýkejte se přístroje, pokud je zapnutý. Nechejte přístroj vychladnout minimálně 30 minut před tím, než se ho budete dotýkat a použijte výhradně nástroje odolné proti teplu. Nepoužívejte nástroje z kovu, protože by mohly dosáhnout vysokých teplot.
- Vypněte přístroj, odpojte ho od elektrické sítě, pokaždé, pokud ho nepoužíváte, než ho začnete čistit nebo provádět údržbu.
- Elektrické součásti mají bezpečnostní systém, který zajišťuje, že odpory lze spustit pouze tehdy, když jsou správně nainstalovány.
- V případě přehřátí se tepelná ochrana automaticky vypne. Tuto položku lze znovu aktivovat pomocí špičatého předmětu (například hrotu pera) a stisknutím tlačítka na zadní straně kabelového oddílu označeného „Restartovat". Před opětovnou aktivací odpojte zařízení ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
- Použití příslušenství neautorizovaných nebo nedoporučených výrobcem může vést k riziku požáru, elektrickému výboji a nebo jiným škodám jak na majetku, tak může vést ke zranění osob.
- Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky a aby se dotýkal horkých povrchů.
- Nepoužívejte přístroj venku, blízko topných těles jak elektrických tak plynových, plamenů a nebo v troubách.

- Dávejte obzvláště velký pozor, pokud budete s přístrojem pohybovat, pokud bude obsahovat olej nebo jiné teplé tekutiny. Během fungování přístrojem nepohybujte.
- Odstraňte zbytky vlhkosti na jídle před tím, než ho budete smažit, abyste zabránili tomu, že z oleje bude vycházet kouř, jakmile by z vlhkostí přišel do kontaktu.
- Nenechávejte přístroj během fungování bez dozoru.
- Přikrytí přístroje nebo to, že se dostane do kontaktu s hořlavými látkami jako jsou závěsy, zdi nebo podobné materiály, během fungování může způsobit požár. Nepokládejte žádné předměty na přístroj, pokud ho používáte.
- Netahejte za kabel, abyste přístroj vypnuli. Místo toho použijte zástrčku.
- Ujistěte se, že hladina oleje je mezi značkou maxima a minima uvnitř nádoby.
- Nikdy fritézu nepřipojujte, pokud jste ji před tím nenaplnili olejem nebo tukem. Mohlo by to přístroj poškodit a způsobit elektrický výboj.
- Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nehrají.
- Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití, nepoužívejte ho pro komerční a průmyslové použití.
- Nedávejte kabel, zásuvku, elektrické části nebo jinou nevyjímatelnou část přístroje do vody ani jiné tekutiny. Nevystavujte elektrické spoje vodě. Ujistěte se, že máte naprosto suché ruce, než se dotknete zásuvky nebo zapnete přístroj.
- Tento přístroj není vhodný, aby ho používaly děti.
- Tento produkt nemůže být používán dětmi ani osobami s omezenými mentálními, fyzickými a nebo senzorickými schopnostmi, nebo kterým chybí zkušenost a znalost.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1.
1. Asa de la tapa
2. Tapa
3. Cestillo
4. Asa del cesto
5. Caja de conexiones
6. Resistencia
7. Filtro de aceite
8. Cubeta de aceite
9. Cuerpo principal
10. Asa

Fig. 2.
11. Pantalla
12. Botón de ON/OFF/confirmación
13. Selector de programa
14. Selector de tiempo
15. Selector de temperatura

2. ANTES DE USAR

- Saque el producto de la caja y retire todo el material de embalaje.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidas y en buen estado. Si se observara algún daño visible o faltara alguna de las partes, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.
- Limpie el dispositivo a fondo antes de usarlo por primera vez.
- Abra la tapa.
- Retire el cesto.
- Limpie la parte interior de la tapa, del cesto y de la cubeta de aceite con un trapo húmedo y séquelo cuidadosamente.
- Limpie todos los accesorios y la cubeta con agua tibia. Séquelos bien antes de usar. Asegúrese de que todas las partes eléctricas están secas.
- Asegúrese de que el dispositivo está apagado antes de desconectarlo de la toma de corriente.

3. FUNCIONAMIENTO

Nota
Este tipo de freidoras únicamente se pueden utilizar con aceite o grasa líquida, no es compatible con grasa sólida. Es posible que la grasa sólida contenga agua, lo que puede hacer que la grasa salpique al ser calentada.

1. Retire la tapa de la freidora y saque todos los accesorios.
2. Saque la caja de conexiones, estire del cable de alimentación para poder conectarlo a la red. Vuelva a encajar la caja de conexiones.
3. Llene la freidora con la cantidad deseada de aceite o de grasa. Asegúrese de que el aceite no está por debajo del nivel mínimo ni sobrepasa el nivel máximo indicado en el lado del aparato. Para obtener los mejores resultados, se recomienda no mezclar diferentes tipos de aceite.
4. Elija la temperatura más apropiada para el tipo de alimentos a freír o seleccione el programa predeterminado que desee.
5. Utilice el asa para introducir el cesto dentro de la freidora.
6. Coloque los alimentos que desea freír dentro del cesto.

Nota
Utilice siempre alimentos secos para mejores resultados.

7. La freidora emitirá un sonido cuando alcance la temperatura seleccionada. Espere siempre a que alcance la temperatura seleccionada antes de freír. Para mantener el aceite a la temperatura seleccionada, el termostato se encenderá y apagará de forma alterna.
8. Baje el cesto hasta introducirlo en el aceite, hágalo despacio para evitar que el aceite burbujee en exceso.
9. Saque el cesto del aceite cuando haya pasado el tiempo seleccionado.
10. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
11. Enjuague el asa y el cesto después de cada uso, y luego séquelos bien.
12. Una vez que la freidora se haya enfriado completamente, retire el aceite de la cubeta, limpie la cubeta y colóquela nuevamente en su sitio. Introduzca el cesto en el aparato y guárdelo. Guarde la freidora con la tapa cerrada en un lugar oscuro y seco.

Consejos para freír
Use un máximo de 200 g de patatas fritas por litro de aceite.
Cuando utilice productos ultracongelados, introduzca un máximo de 100 g. Sacuda los productos ultracongelados sobre el grifo para deshacerse del exceso de hielo.
Si va a utilizar patatas fritas naturales, séquelas después de lavarlas para evitar introducir agua en el aceite.

Botones y luces

Botón de encendido: Luz y ON/OFF/confirmación
Botón de modo: Luz y ajuste de modo
Botón de tiempo: Luz y ajuste de tiempo
Botón de temperatura: Luz y ajuste de temperatura

Modo standby

La freidora pitará durante 1 segundo y la pantalla mostrará "P001". La luz del botón Modo también parpadeará.

Selección de modos

1. Pulse el botón de Modo mientras esté en standby para seleccionar el modo deseado. La pantalla mostrará los programas de 1 a 5 (P001-P005).
   Pulse de nuevo y la pantalla mostrará "P001".

Nota
Cada modo tiene un tiempo y una temperatura preconfigurada, vea la sección de tiempos y temperaturas preconfiguradas.

2. Pulse el botón de Temperatura desde el modo Standby. La pantalla mostrará la temperatura preconfigurada y la luz del botón de temperatura se iluminará.
   Pulse el botón de Temperatura una vez para aumentar la temperatura en 5 ºC.
   Utilice el botón de Temperatura para ajustar la temperatura, de 110 ºC a 190 ºC.
   Al alcanzar 190 ºC durante la selección de temperatura, pulse el botón de Temperatura de nuevo para volver a 110 ºC.
3. Pulse el botón de Tiempo desde el modo Standby, la pantalla mostrará el tiempo preconfigurado y la luz correspondiente al botón de tiempo se iluminará.
   Pulse el botón de Tiempo una vez para aumentar el tiempo en 1 minuto.
   Utilice el botón de Tiempo para ajustar el tiempo, de 1 minuto a 99 minutos. Cuando alcance 99 minutos durante la selección de tiempo, pulse de nuevo el botón para volver a 1 minuto.

Formato
NN:XX (N hace referencia a minutos, X significa que no hay dígito).
Durante el proceso, la pantalla digital mostrará 0.5, indicando que el aparato está en funcionamiento. Parpadeará 0.5 s en la pantalla indicando que ha dejado de funcionar.

Modo de calentamiento

1. Tras seleccionar un modo, pulse el botón de ON/OFF y la pantalla mostrará la temperatura actual del aceite. Los botones se iluminarán. El dispositivo iniciará el proceso de calentamiento.
2. Durante el proceso, pulse el botón de Modo. No habrá ningún cambio en la pantalla ni en los ajustes. Pulse el botón de Tiempo y la pantalla mostrará el tiempo preconfigurado. Pulse el botón de Temperatura para mostrar la temperatura configurada.
3. Durante este proceso, los botones se mantendrán encendidos y la pantalla no parpadeará.

Nota
La pantalla mostrará la temperatura actual durante 5 segundos sin necesidad de tocar ningún botón.

Modo de espera

Una vez que el aceite alcance la temperatura, la freidora pitará (pitido 3", silencio 3"). La pantalla mostrará la temperatura actual. Al no utilizar la freidora durante 1 minuto, esta entrará en modo Standby automáticamente.

Modo freír

1. Después de entrar en modo de standby, pulse el botón ON/OFF. La freidora dejará de pitar. La hora programada se mostrará en la pantalla. La luz de confirmación se encenderá.

Formato de tiempo
N:XX o NN:nn (N hace referencia a los minutos restantes, n hace referencia a los segundos restantes, X significa que no hay dígitos). Requisitos de precisión de tiempo ±3 %.

2. Durante el proceso de fritura, pulse el botón de Tiempo y la pantalla mostrará el tiempo preconfigurado. El botón de Tiempo se iluminará. Pulse el botón de Temperatura para mostrar la temperatura configurada en la pantalla. Al no utilizar la freidora durante 5 segundos, esta entrará automáticamente en cuenta atrás.
3. Una vez que la freidora alcance la temperatura preseleccionada, la resistencia se apagará. Si la temperatura del aceite cae 7±3 °C por debajo de la temperatura preconfigurada, la resistencia se encenderá automáticamente hasta alcanzarla de nuevo. La pantalla mostrará la cuenta atrás.
4. Cuando finalice el tiempo preseleccionado, la freidora emitirá 10 pitidos (pitará 2", parará 1"). Dejará de calentarse y entrará en standby
5. Pulse el botón de ON/OFF cuando la freidora esté en funcionamiento para detener el proceso de calentamiento. La pantalla mostrará el código por defecto y volverá al modo de selección de ajustes.

Programas preconfigurados

MODO	TEMP (°C)	TIEMPO (min)
P001 Patatas fritas congeladas	190	7
P002 Patatas naturales	190	5 min 30 s
P003 Nuggets	190	3
P004 Alitas de pollo	190	12
P005 Croquetas	190	5

Nota
Los tiempos y las temperaturas de cocción son aproximados y pueden variar según diferentes factores.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cambio de aceite

- Asegúrese de que la freidora y el aceite se han enfriado por completo antes de cambiar el aceite.
- Desconecte el cable de la toma de corriente.
- Cambie el aceite a menudo. Será necesario hacerlo cuando el aceite se vuelva oscuro o cuando cambie de olor. En cualquier caso, cambie el aceite después de cada 10 usos.
- Cuando cambie el aceite, cámbielo todo; no mezcle aceite usado y limpio.
- No tire aceite a la basura normal, siga las indicaciones de la gestión municipal de residuos urbanos de su zona.

Limpieza general
- Permita que el dispositivo se enfríe completamente antes de usarlo, limpiarlo o repararlo.
- Desconecte y apague el dispositivo antes de repararlo o limpiarlo.
- Si la freidora no se va a utilizar de forma regular, se recomienda dejar enfriar el aceite o la grasa líquida y guardarlo en la nevera o en otro lugar fresco. Recuerde siempre filtrar el aceite primero.
- Vacíe la freidora y limpie la parte interior de la cubeta con papel absorbente, luego limpie con un paño húmedo y agua con jabón. Limpie de nuevo con un paño húmedo y deje que seque.

- Nunca sumerja la cubeta de aceite (junto con el cable) en agua y no limpie ninguna de las partes en abundante agua.
- Limpie periódicamente la parte exterior de la freidora con un paño húmedo y séquela con papel absorbente y suave.
- No utilice detergentes abrasivos.
- Limpie el cesto, el filtro, la cubeta y el mango con agua y jabón o en el lavavajillas. Séquelo bien antes de utilizarlo de nuevo.

Nota
Al lavar el cesto o la cubeta frecuentemente en el lavavajillas, podrían rallarse o dañarse.

- Al cambiar el aceite, también puede limpiar el interior de la freidora. Vacíe la freidora y limpie la parte interior de la cubeta de aceite con papel absorbente, luego limpie con un paño húmedo y agua con jabón. Limpie de nuevo con un paño húmedo y seque bien.
- Todos los componentes, excepto las partes eléctricas, se pueden lavar con agua y jabón. Séquelo bien antes de utilizarlo.
- Guarde el dispositivo en un lugar seco, bien ventilado y seguro donde esté fuera del alcance de los niños.
- Guárdelo en su caja original cuando no lo vaya a utilizar durante largos periodos de tiempo para evitar que se estropee.
- Ninguna de las partes se puede reparar por el usuario. No trate de reparar la freidora por su cuenta.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 04302/4303/4312
Modelo: Cleanfry Luxury 4000/ 4000 Black / 4000 Dark
3000 W/AC 2740-3270 W 220-240 V 50-60 Hz
Capacidad: 4,2 L
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 substancia 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 handle
2. Lid
3. Basket
4. Basket handle
5. Switch box
6. Heating elements
7. Oil filter
8. Oil inner pot
9. Main body
10. Handle

Fig. 2.
11. Display
12. ON/OFF/confirmation button
13. Program selector
14. Time knob
15. Temperature knob

2. BEFORE USE

- Take the product out of the box and remove all packaging materials.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If any sign of visible damage is observed or any of the product's parts are missing, contact immediately with our official Technical Support Service.
- Clean the appliance thoroughly before using for the first time.
- Open the lid.
- Remove the basket.
- Wipe the inside of the lid, basket and oil inner pot with a damp cloth and dry thoroughly.
- Wash the accessories and the inner pan in warm water. Dry well before use. Make sure that the electrical parts remain dry.
- Make sure the appliance is switched off before connecting it to a wall outlet.

3. OPERATION

Note
This type of fryer may only be used with oil or liquid fat and is not suitable for use with solid fat. Solid fat may contain water, which can cause hot fat to be sprayed out when heated.

1. Remove the lid from the deep fryer and take out the accessories.
2. Take the switch box out, pull on the power cord to connect it to the power supply. Replace the switch box.
3. Fill the deep fryer with the desired amount of oil or fat. Make sure that it is filled not less than minimum level and not higher than the maximum level as indicated on the inside of the appliance. For best results, we recommend that you do not mix different kinds of oil together.
4. Choose the temperature, which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.
5. Use the handle to place the basket in the deep fryer.
6. Place the food to be deep fired into the basket.

Note
For best results, put dry food into the basket.

7. The fryer will beep when the temperature you have selected has been reached. Always wait until the selected temperature has been reached. To keep the oil at the selected temperature, the thermostat repeatedly goes on and off.
8. Lower the basket into the oil slowly to prevent excessive bubbling.
9. Raise the basket again when the frying time has elapsed.
10. Remove the plug from the outlet.
11. Rinse the handle and the basket after use, and dry thoroughly.
12. Once the deep fryer has completely cooled off, empty the oil in the inner pot, clean it and replace it. Put the basket in the appliance and store it. Store the deep fryer, with the lid close, in a dark, dry place.

Frying tips
Use a maximum of 200 g of French fries per litre of oil.
With deepfreeze products, use a maximum of 100 g because they quickly cool off. Shake deepfreeze products above the sink to remove excess ice.
When using fries made from fresh potatoes: dry the fries after washing so that no water will go into the oil.

Buttons and light indicators

Power button: Light & on/off/confirmation
Mode button: Light & mode setting
Time button: Light & time setting
Temperature button: Light & temperature setting

Standby mode

The deep fryer will emit a single "beep" for 1 s and the display will show "P001". The Mode button light will also flash.

Mode selection

1. Press the Mode button in Standby mode to select the desired mode. The display will show programmes 1 to 5 (P001-P005).
   Press it again and the display will show "P001".

Note
Each mode has a matching preset time and temperature, please check the section "Preset Time and Temperature".

2. Press the Temperature button in Standby mode. The display will show the preset temperature and the temperature button light will turn on.
   Press the Temperature button once to increase the temperature by 5 °C.
   Use the Temperature button to adjust the temperature from 110 °C to 190 °C.
   When the temperature selection reaches 190 °C, press the Temperature button again and the temperature will revert back to 110 °C.
3. Press the Time button in Standby mode and the display will show the preset time and the corresponding time button light will turn on.
   Press the Time button once to increase the time by 1 min.
   Use the Time button to adjust the time from 1 min to 99 min. When the time selection reaches 99 min, press the button again and it will revert back to 1 min.

Shape
NN:XX (N refers to min, X refers to no display).
Throughout the whole process, the digital display will show 0.5 s which means the appliance is in operation. 0.5 s will flash on the display indicating that it has stopped operation.

Heating mode

1. After selecting a mode, press the ON/OFF button and the display will show the current oil temperature. The buttons will light up. The device will start the heating process.
2. During the heating process, press the Mode button. Notice that there is no change on the display or the setting. Press the Time button and the display will show the preset time. Press the Temperature button to show the preset temperature.
3. During this process, the buttons will remain on and the display will not flash.

Note
The display will show the current temperature for 5 s without you having to press any button.

Waiting mode

Once the oil reaches the preset temperature then the deep fryer will "beep" (beep 0.3 s, stop 0.3 s). The panel will display the current temperature. Should the deep fryer be left without any selection for 1 min then it will automatically switch to standby mode.

Frying mode

1. After entering the Waiting mode, press the ON/OFF button. The deep fryer will stop beeping. The set time will show up on the display. The ready light will turn on.

Time format
N:XX or NN:nn (N refers to the remaining minutes, n refers to the remaining seconds, X refers to no display). Time precision requirements ±3 %.

2. During the frying process, press the Time button and the display will show the preset time. The time button will light up. Press the Temperature button and the display will show the preset temperature. Should the deep fryer be left without any selection for 5 s then it will automatically switch to the countdown timer.
3. Once the fryer reaches the required preset temperature, the heating element will switch off. If the oil temperature drops to lower than the preset temperature 7±3 °C, the heating element will automatically turn on again to reach the required preset temperature. The display will show the countdown timer.
4. Once the deep fryer has reached the end of its preset time, it will emit ten beeps (beep 2 s, stop 1 s). It will stop heating and then enter Standby mode.
5. Press the ON/OFF button when the fryer is working, and the deep fryer will stop the heating process. The display will show the default code and switch to setting mode.

preset programs

MODE	TEMP (°C)	TIME (Min.)
P001 Frozen French fries	190	7
P002 Fresh potatoes	190	5 min 30 s
P003 Nuggets	190	3
P004 Chicken wings	190	12
P005 Croquettes	190	5

Note
Cooking times and temperatures are approximate and may vary depending on different factors.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Replacing oil

- Make sure that the deep fryer and the oil have totally cooled off before replacing the oil.
- Unplug the cord from the power supply.
- Replace the oil regularly. This is definitely necessary if the oil becomes dark or takes on a different odour. In any case, replace the oil once after every 10 times' usage.
- Replace the oil all at once; do not mix old and new oil.
- Do not discard oil in the normal rubbish bin, follow the guidelines of the municipal waste collector in your area.

General cleaning
- Allow the device to cool completely down before handling, cleaning or repairing it.
- Always unplug the device before cleaning it.
- If the deep fryer is not used regularly, it is recommended to store the oil or liquid fat used, after cooling, in a container preferably in the fridge or some other cool place. Remember to strain oil first.
- Empty the fryer and clean the inner part of oil inner pot with a paper towel, then wipe with a wet cloth dipped in soapy water. Wipe with a damp cloth and allow it to dry.
- Never immerse the oil inner pot (with power cord) in water and do not clean these parts under running water.
- Clean regularly the outer part of the fryer with damp cloth and dry it with a soft and clean towel.

- Do not use abrasive detergents.
- Clean the basket, the filter, the inner pot, and the handle in warm soapy water or in the dishwasher. Dry thoroughly before using again.

Note
If the basket or the oil pot are washed frequently in the dishwasher, they could present some scratched or damages.

- When replacing the oil, you can also clean the inside of the deep fryer. Empty the fryer and clean the inner part of oil inner pot with a paper towel, then wipe with a wet cloth dipped in soapy water. Wipe with a damp cloth and allow it to dry.
- All components, with the exception of the electrical parts, may be cleaned in warm soapy water. Dry it thoroughly before using it.
- Store the appliance in a dry, well-ventilated and safe place, out of reach of children.
- Store it in its original package when not using for a long time to avoid soiling.
- There are no user serviceable parts in your fryer. Do not attempt to repair it by yourself.

5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 04302/4303/4312
Model: Cleanfry Luxury 4000/ 4000 Black / 4000 Dark
3000 W/AC 2740-3270 W 220-240 V 50-60 Hz
Capacity: 4,2 L
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. Poignée du couvercle
2. Couvercle
3. Panier
4. Poignée du panier
5. Boîte de connexions
6. Résistance
7. Filtre à huile
8. Cuve pour l'huile
9. Unité principale
10. Poignée

Img. 2.
11. Écran
12. Bouton ON/OFF/confirmer
13. Sélecteur des programmes
14. Sélecteur de temps
15. Sélecteur de température

2. AVANT UTILISATION

- Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants soient bien inclus et en bon état. Si vous observez un dommage visible ou s'il manque une pièce/un composant, contactez immédiatement le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Nettoyez l'appareil à fond avant de l'utiliser pour la première fois.
- Ouvrez le couvercle.
- Retirez le panier.
- Nettoyez la partie intérieure du couvercle, du panier et de la cuve pour l'huile avec un chiffon humide et séchez-les avec soin.
- Nettoyez tous les accessoires et la cuve avec de l'eau tiède. Séchez-les bien avant de les utiliser. Veuillez vous assurer que les parties électriques sont bien sèches.
- Assurez-vous que l'appareil soit éteint avant de le débrancher de la prise de courant.

3. FONCTIONNEMENT

Note
Ce type de friteuse peut être utilisée uniquement avec del'huile ou de la graisse liquide, n'utilisez pas de graisse solide. Il est possible que la graisse solide contienne de l'eau, elle pourrait donc éclabousser lorsqu'elle chauffe.

1. Retirez le couvercle de la friteuse et extrayez tous les accessoires.
2. Sortez la boîte à connexions et tirez sur le câble d'alimentation pour pouvoir le brancher sur la prise de courant. Remettez la boîte à connexions à sa place.
3. Remplissez la friteuse avec la quantité d'huile ou de graisse souhaitée. Assurez-vous que la quantité d'huile n'est par-dessous du niveau minimum ni ne dépasse le niveau maximum indiqué sur le côté de l'appareil. Pour obtenir de meilleurs résultats, n'utilisez pas différents types d'huiles.
4. Choisissez la température la plus appropriée selon les aliments à frire ou sélectionnez le programme par défaut souhaité.
5. Utilisez la poignée pour introduire le panier dans la friteuse.
6. Placez les aliments que vous allez faire frire dans le panier.

Note
Utilisez toujours des aliments secs pour de meilleurs résultats.

7. La friteuse émettra un son lorsque la température sélectionnée est atteinte. Attendez toujours à que la température soit atteinte avant de commencer à frire les aliments. Pour maintenir l'huile à la température sélectionnée, le thermostat s'allume et s'éteint alternativement.
8. Abaissez le panier jusqu'à le plonger dans l'huile. Faites-le doucement pour éviter que l'huile faite des bulles en excès.
9. Sortez le panier de l'huile une fois le temps sélectionné écoulé.
10. Débranchez le câble de la prise de courant.
11. Rincez la poignée et le panier après chaque utilisation, puis séchez-les bien.
12. Une fois que la friteuse a complètement refroidi, retirez l'huile de la cuve, essuyez la cuve et remettez-la en place. Insérez le panier dans l'appareil et rangez-le. Rangez la friteuse avec le couvercle fermé et dans un endroit sombre et sec.

Conseils pour faire frire
Utilisez maximum 200 g de pommes de terre frites pour chaque litre d'huile.
Lorsque vous utilisez des produits surgelés, introduisez un maximum de 100 g. Secouez les produits surgelés sous le robinet pour éliminer l'excès de glace.
Si vous allez utiliser des pommes de terre frites naturelles, séchez-les bien après les avoir lavés pour éviter que de l'eau ne s'introduise dans l'huile.

Boutons et lumières

Bouton de connexion : lumière + ON/OFF/confirmer
Bouton des modes : lumière + réglage des modes
Bouton du temps : lumière + réglage du temps
Bouton de la température : lumière + réglages de la température

Mode standby

La friteuse bipera pendant 1 seconde, puis l'écran affichera « P001 ». La lumière du bouton des modes clignotera aussi.

Sélectionner les modes

1. Appuyez sur le bouton des modes lorsque la friteuse est en standby afin d'établir le mode de fonctionnement souhaité. L'écran affichera les programmes de 1 à 5 (P001-P005). Appuyez à nouveau sur le bouton ; l'écran affichera « P001 ».

Note
Chaque mode de fonctionnement dispose d'un temps et d'une température préétablis. Allez au paragraphe des temps et des températures préconfigurés.

2. Lorsque la friteuse est en standby, appuyez sur le bouton de la température. L'écran affichera la température préétablie et la lumière du bouton de la température s'allumera. Appuyez une fois sur le bouton de la température pour augmenter la température 5 ºC. Utilisez le bouton de la température pour ajuster celle-ci, de 110 ºC à 190 ºC. Lorsque les 190 ºC sont atteints lors de la sélection de la température, appuyez à nouveau sur le bouton de la température pour revenir à 110 ºC.
3. Lorsque la friteuse est en standby, appuyez sur le bouton du temps. L'écran affichera le temps préétabli et la lumière correspondante au bouton du temps s'allumera. Appuyez une fois sur le bouton du temps pour augmenter le temps 1 minute. Utilisez le bouton du temps pour ajuster celui-ci, de 1 minute à 99 minutes. Lorsque les 99 minutes sont atteintes lors de la sélection du temps, appuyez à nouveau sur le bouton pour revenir à 1 minute.

Format
NN:XX (N fait référence aux minutes ; X indique qu'il n'y a pas de chiffres).
Lors du processus de configuration, l'écran numérique affichera 0.5 pour indiquer que l'appareil est en fonctionnement. Ce chiffre clignotera pendant 5 secondes sur l'écran pour indiquer que l'appareil a arrêté son fonctionnement.

Mode de réchauffement

1. Après avoir sélectionné un mode de fonctionnement, appuyez sur le bouton ON/OFF pour que l'écran affiche la température actuelle de l'huile. Les boutons s'allumeront. L'appareil démarrera donc le processus de réchauffement.
2. Veuillez appuyer sur le bouton des modes lors du processus. L'affichage et les paramètres ne seront pas modifiés. Appuyez sur le bouton du temps pour que l'écran affiche le temps préconfiguré. Appuyez sur le bouton de la température pour que l'écran affiche la température préconfigurée.
3. Pendant ce processus, les boutons resteront allumés et l'écran ne clignotera pas.

Note
L'écran affichera la température actuelle pendant 5 secondes sans que vous ayez à toucher un bouton.

Mode standby

Une fois la température de l'huile atteinte, la friteuse bipera toutes les 3 secondes. L'écran affichera la température actuelle. La friteuse entrera en mode standby si vous ne l'utilisez pas pendant plus d'une minute.

Mode faire frire

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF si la friteuse est en mode standby. La friteuse ne bipera plus. L'heure programmée s'affichera sur l'écran. La lumière de confirmation s'allumera.

Format du temps
N:XX o NN:nn (« N » fait référence aux minutes restantes ; « n » fait référence aux secondes restantes et « X » indique qu'il n'y a pas de chiffres). Exigences de précision du temps ±3 %.

2. Lors du processus de friture, appuyez sur le bouton du temps pour que l'écran affiche le temps préconfiguré. Le bouton du temps s'allumera. Appuyez sur le bouton de la température pour que l'écran affiche la température préconfigurée. Si la friteuse n'est pas utilisée pendant 5 secondes, un compte à rebours est automatiquement lancé.
3. Une fois la friteuse atteigne la température préétablie, la résistance s'éteindra. Si la température de l'huile descend 7±3 °C en dessous de la température préétablie, la résistance se met automatiquement en marche jusqu'à ce que la température préétablie soit à nouveau atteinte. L'écran affichera le compte à rebours.
4. Une fois le temps préétabli écoulé, la friteuse émettra 10 bips (elle bipera pendant 2", et ne bipera pas pendant 1"). La friteuse arrêtera le réchauffement et entrera en mode standby.
5. Appuyez sur le bouton ON/OFF lorsque la friteuse est en fonctionnement pour arrêter le

processus de réchauffage. L'écran affichera le code par défaut et reviendra au mode de sélection des paramètres.

Programmes préconfigurés

MODE	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (min)
P001 Frites congelées	190	7
P002 Pommes de terre nature	190	5 min 30 s
P003 Nuggets	190	3
P004 Ailes de poulet	190	12
P005 Croquettes	190	5

Note
Les temps et les températures de cuisson sont approximatifs et peuvent varier en fonction de différents facteurs.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Changer l'huile

- Assurez-vous que la friteuse et l'huile ont complètement refroidi avant de changer l'huile.
- Débranchez le câble de la prise de courant.
- Changez l'huile souvent. Le changement sera nécessaire lorsque l'huile devient plus sombre ou que son odeur change. En tout cas, changez l'huile toutes les 10 utilisations.
- Lorsque vous changez l'huile, changez tout ; ne mélangez pas l'huile usagée et l'huile propre.
- Ne jetez pas l'huile dans la poubelle normale, suivez les indications concernant les déchets municipaux de votre région.

Nettoyage général
- Laissez que l'appareil refroidisse complètement avant de l'utiliser, de le nettoyer ou de le réparer.
- Éteignez et débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer.
- Si la friteuse ne va pas être utilisée régulièrement, il est recommandé de laisser l'huile ou la graisse liquide refroidir et de la garder au réfrigérateur ou dans un autre endroit frais.

N'oubliez pas de toujours filtrer l'huile d'abord.
- Videz la friteuse et nettoyez la partie intérieure de la cuve avec du papier essuie-tout, puis nettoyez le tout avec un chiffon humide et avec de l'eau et du savon. Nettoyez tout à nouveau avec un chiffon humide puis laissez sécher.
- Ne submergez jamais la cuve pour l'huile (avec le câble) dans l'eau et ne nettoyez aucune des parties avec de l'eau en abondance.
- Nettoyez périodiquement la partie extérieure de la friteuse avec un chiffon humide et séchez-la avec du papier essuie-tout doux.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs.
- Nettoyez le panier, le filtre, la cuve et la poignée avec de l'eau et du savon ou dans le lave-vaisselle. Séchez-les bien avant de les réutiliser.

Note
Un nettoyage excessif du panier ou de la cuve au lave-vaisselle pourrait les rayer ou endommager.

- Nettoyez l'intérieur de la cuve lorsque vous changez l'huile. Videz la friteuse et nettoyez la partie intérieure de la cuve pour l'huile avec du papier essuie-tout puis nettoyez avec un chiffon humide et avec de l'eau et du savon. Nettoyez-la à nouveau avec un chiffon humide puis laissez-la sécher.
- Tous les composants, sauf les parties électriques peuvent être lavés avec de l'eau et du savon. Séchez-le bien avant de le réutiliser.
- Rangez l'appareil dans un lieu sec, bien aéré, sécurisé et hors de portée des enfants.
- Conservez l'appareil dans sa boîte d'origine lorsque vous ne l'utilisez pas pendant longtemps afin d'éviter qu'il ne s'abîme.
- Aucune des parties ne peut être réparées par l'utilisateur. N'essayez pas de réparer la friteuse vous-même.

5. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 04302/4303/4312
Modèle : Cleanfry Luxury 4000/ 4000 Black / 4000 Dark
3000 W/AC 2740-3270 W 220-240 V 50-60 Hz
Capacité : 4,2 L
Made in China I 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. Handgriff der Abdeckung
2. Abdeckung
3. Gareinsatz
4. Griff des Frittierkorbs
5. Anschlusskaste
6. Heizelement
7. Öl-Filter
8. Ölbehälter
9. Hauptgerät
10. Handgriff

Abb. 2.
11. Bildschirm
12. ON/OFF/Bestätigungstaste
13. Programmwahlschalter
14. Zeitregler
15. Temperaturregler

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Nehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entnehmen Sie alle Verpackungsmaterial.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Falls Sie sichtbare Schäden bemerken oder bei fehlenden Teilen, kontaktieren Sie sofort mit dem technischen Kundendienst von Cecotec.
- Vor der ersten Verwendung reinigen Sie das Produkt gründlich.
- Öffnen Sie die Abdeckung.
- Entnehmen Sie den Frittierkorb.
- Reinigen Sie den Unterteil den Deckel, den Frittierkorb und Frittierbehälter mit einem feuchten Tuch und trocken Sie die Teile vorsichtig ab.
- Spülen Sie Zubehör und den Innentopf mit lauwarmem Wasser ab. Vor Gebrauch gründlich trocknen. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Teile trocken sind.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist und aus der Steckdose gezogen wurde.

3. BEDIENUNG

Hinweis
Dieses Gerät kann ausschließlich mit flüssigem Öl oder Fett verwendet werden. Es ist nicht für festes Fett geeignet. Das feste Fett enthält Wasser und kann Fett beim Braten aus dem Gerät spritzen.

1. Nehmen Sie den Fritteusendeckel ab und entfernen Sie alle Zubehörteile.
2. Ziehen Sie die Anschlussdose heraus, ziehen Sie das Netzkabel heraus, damit es an das Stromnetz angeschlossen werden kann. Bauen Sie die Anschlussdose wieder an.
3. Füllen Sie die Fritteuse mit der gewünschten Menge an Öl oder Fett. Achten Sie darauf, dass das Öl nicht unter den Mindeststand fällt oder den an der Seite des Geräts angegebenen Höchststand überschreitet. Hinweis: Um die beste Frittierergebnisse zu erreichen mischen Sie verschiedene Öle nicht.
4. Wählen Sie die für die Art des Bratguts am besten geeignete Temperatur oder wählen Sie das gewünschte voreingestellte Programm.
5. Benutzen Sie den geeigneten Griff, um den Frittierkorb in die Gehäuse einzusetzen.
6. Legen Sie die Lebensmittel in den Frittierkorb.

Hinweis
Verwenden Sie immer trockene Lebensmittel für die beste Ergebnisse.

7. Die Fritteuse piept, wenn sie die gewählte Temperatur erreicht hat. Warten Sie vor dem Frittieren immer die gewählte Temperatur ab. Um das Öl auf der gewählten Temperatur zu halten, schaltet sich der Thermostat abwechselnd ein und aus.
8. Senken Sie den Korb in das Öl, und zwar langsam, damit das Öl nicht zu sehr aufbläht.
9. Nehmen Sie den Korb aus dem Öl, wenn die gewählte Zeit verstrichen ist.
10. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
11. Spülen Sie den Griff und den Korb nach jedem Gebrauch ab und trocknen Sie sie anschließend gut ab.
12. Wenn die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, nehmen Sie das Öl aus dem Behälter, wischen Sie den Behälter sauber und setzen Sie ihn wieder ein. Setzen Sie den Frittierkorb in das Gerät ein und heben Sie es auf. Lagern Sie die Fritteuse mit geschlossenem Deckel an einem dunklen, trockenen Ort.

Frittiertipps
Benutzen Sie max. 200 g Pommes Frittes pro Liter Öl.
Geben Sie bei tiefgefrorenen Produkten maximal 100 g ein. Schütteln Sie tiefgekühlte Produkte über dem Wasserhahn, um das überschüssige Eis zu entfernen.
Sollten Sie natürliche Pommes Frittes verwenden, trocken Sie sie nach Abspülung ab, um kein Wasser mit dem Öl nicht zu mischen.

Tasten und Lichter

Netztaste Licht und ON/OFF/Bestätigungstaste
Modus-Taste: Licht- und Moduseinstellung
Zeit-Taste: Licht- und Zeiteinstellung
Temperaturtaste: Licht- und Temperatureinstellung

Standby-Modus

Die Fritteuse piept 1 Sekunde lang und im Display wird "P001" angezeigt. Die Moduslbeleuchtung blinkt ebenfalls.

Artenwahl der Betriebsarten

1. Drücken Sie die Modus-Taste im Standby-Modus, um den gewünschten Modus auszuwählen. Im Display werden die Programme 1 bis 5 (P001-P005) angezeigt.
   Drücken Sie erneut, und im Display wird "P001" angezeigt.

Hinweis
Jeder Modus hat eine voreingestellte Zeit und Temperatur, siehe Abschnitt Voreingestellte Zeiten und Temperaturen.

2. Drücken Sie die Temperatur-Taste aus dem Standby-Modus. Auf dem Display wird die voreingestellte Temperatur angezeigt und dias Temperaturtastenlicht leuchtet.
   Drücken Sie die Taste Temperatur einmal, um die Temperatur um 5 ºC zu erhöhen.
   Mit der Temperatur-Taste können Sie die Temperatur von 110 ºC bis 190 ºC einstellen.
   Wenn bei der Temperaturauswahl 190 ºC erreicht wird, drücken Sie die Taste Temperatur erneut, um auf 110 ºC zurückzukehren.
3. Drücken Sie die Zeit-Taste aus dem Standby-Modus, das Display zeigt die voreingestellte Zeit an und das der Zeittaste entsprechende Licht leuchtet.
   Drücken Sie die Taste Time einmal, um die Zeit um 1 Minute zu erhöhen.
   Mit der Taste Time stellen Sie die Zeit ein, von 1 Minute bis 99 Minuten. Wenn Sie bei der Zeitauswahl 99 Minuten erreichen, drücken Sie die Taste erneut, um zu 1 Minute zurückzukehren.

Format
NN:XX (N bezieht sich auf Minuten, X bedeutet keine Ziffer).
Während des Vorgangs zeigt der digitale Display 0,5 an, was bedeutet, dass das Gerät in Betrieb ist. Es blinkt 0,5 s auf dem Display und zeigt damit an, dass sie nicht mehr funktioniert.

Heizmodus

1. Nachdem Sie einen Modus ausgewählt haben, drücken Sie die Taste ON/OFF und auf dem Display wird die aktuelle Öltemperatur angezeigt. Die Tasten leuchten auf. Das Gerät startet den Aufheizvorgang.
2. Drücken Sie während des Vorgangs die Modus-Taste. Es erfolgt keine Änderung auf dem Display oder der Einstellungen. Drücken Sie die Zeit-Taste und das Display zeigt die eingestellte Zeit an. Drücken Sie die Temperatur-Taste, um die eingestellte Temperatur anzuzeigen.
3. Während dieses Vorgangs bleiben die Tasten beleuchtet und das Display blinkt nicht.

Hinweis
Das Display zeigt 5 Sekunden lang die aktuelle Temperatur an, ohne dass Sie eine Taste berühren müssen.

Standby-Modus

Sobald das Öl die Temperatur erreicht hat, piept die Fritteuse (3" Piepton, 3" Stille). Im Display wird die aktuelle Temperatur angezeigt. Wenn die Fritteuse 1 Minute lang nicht benutzt wird, schaltet sie automatisch in den Standby-Modus.

Frittiermodus

1. Drücken Sie nach dem Aufrufen des Standby-Modus die Taste ON/OFF. Die Fritteuse hört auf zu piepen. Die programmierte Uhrzeit wird auf der Anzeige angezeigt. Die Bestätigungsbeleuchtung leuchtet auf.

Zeitformat
N:XX oder NN:nn (N bezieht sich auf die verbleibenden Minuten, n auf die verbleibenden Sekunden, X bedeutet keine Ziffern). Anforderungen an die Zeitgenauigkeit ±3%.

2. Drücken Sie während des Bratvorgangs die Taste Time und das Display zeigt die eingestellte Zeit an. Die Taste Zeit leuchtet. Drücken Sie die Temperatur-Taste, um die eingestellte Temperatur auf dem Display anzuzeigen. Wenn die Fritteuse 5 Sekunden lang nicht benutzt wird, zählt sie automatisch herunter.
3. Sobald die Fritteuse die voreingestellte Temperatur erreicht hat, schaltet sich das Heizelement aus. Wenn die Öltemperatur um 7±3 °C unter die voreingestellte Temperatur fällt, schaltet sich die Heizung automatisch ein, bis sie die voreingestellte Temperatur wieder erreicht hat. Die Anzeige wird den Countdown anzeigen.
4. Wenn die voreingestellte Zeit abgelaufen ist, gibt die Fritteuse 10 Pieptöne ab (Pieptöne 2", gestoppt 1"). Das Gerät hört auf zu heizen und geht in den Standby-Modus.

5. Drücken Sie die ON/OFF-Taste, wenn die Fritteuse in Betrieb ist, um den Heizvorgang zu stoppen. Das Display zeigt den Standardcode an und kehrt in den Einstellungsauswahlmodus zurück.

voreingestellte Programme

MODUS	TEMP (°C)	ZEIT (min)
P001 Tiefgefrorenes Pompes Frites	190	7
P002 Kartoffeln	190	5 min 30 s
P003 Nuggets	190	3
P004 Chicken Wings	190	12
P005 Kroketten	190	5

Hinweis
Garzeiten und -temperaturen sind Richtwerte und können aufgrund verschiedener Faktoren variieren.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

Öl wechseln

- Beachten Sie, dass die Fritteuse und das Öl vollständig abgekühlt sind, bevor Sie das Öl wechseln.
- Trennen Sie die Verbindung des Kabels von der Steckdose.
- Wechseln Sie das Öl häufig. Dies wird notwendig, wenn sich das Öl dunkel verfärbt oder sich der Geruch verändert. Wechseln Sie das Öl in jedem Fall nach jeweils 10 Benutzungen.
- Wechseln Sie beim Ölwechsel alles; mischen Sie kein sauberes gebrauchtes Öl.
- Entsorgen Sie niemals das Öl in normalen Abfälle. Befolgen Sie den Hinweisen der städtischen Abfallwirtschaft in Ihrer Region.

Allgemeines Reinigen
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es verwenden, reinigen oder reparieren.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie es aus der Steckdose, bevor Sie es reinigen oder reparieren lassen.

- Sollten Sie die Fritteuse nicht regelmäßig verwenden, lassen Sie das Öl oder das Fett abkühlen und bewahren Sie es im Kühlschrank bzw. frischem Ort auf. Filtern Sie immer das Öl.
- Leeren Sie die Fritteuse und reinigen Sie den Unterteil des Innentopfs mit Absorvierpapier. Dann spülen Sie sie mit einem feuchten Tuch, Wasser und Seife. Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch und lassen Sie es abtrocknen.
- Tauchen Sie den Frittierkorb nicht (un das Kabel) ins Wasser und renigen Sie keinen Teil mit reichlichem Wasser.
- Reinigen Sie regelmäßig die Außerseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch un trocken Sie sie mit Absorbierpapier ab.
- Verwenden Sie keine Schleifmittel.
- Reinigen Sie den Frittierkorb, Filter, Innentopf und Handgriff mit Wasser und Seifer oder in der Spülmaschine. Trocknen Sie es richtig, bevor Sie diese wiederverwenden.

Hinweis
Häufiges Spülen des Korbes oder der Schüssel in der Spülmaschine kann zu Kratzern oder Beschädigungen des Korbes oder der Schüssel führen.

- Beim Ölwechsel können Sie auch das Innere der Fritteuse reinigen. Leeren Sie die Fritteuse und reinigen Sie den Unterteil des Öllnnentopfs mit Absorvierpapier. Dann spülen Sie sie mit einem feuchten Tuch, Wasser und Seife. Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch und lassen Sie es abtrocknen.
- Alle Teile außer die elektrischen Teilen sind spülmaschinenfest. Trocknen Sie es richtig, bevor Sie es benutzen.
- Bewahren Sie das Gerät auf einem trocken Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Bewahren Sie sie in der originellen Verpackung, wenn Sie die Fritteuse über einem langen Zeitraum nicht verwenden, um Betriebsstörungen zu vermeiden.
- Kein Teil kann vom Benutzer repariert werden. Versuchen Sie nicht die Fritteuse selbst zu reparieren.

5. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produktreferenz: 04302/4303/4312
Modell: Cleanfry Luxury 4000/ 4000 Black / 4000 Dark
3000 W/AC 2740-3270 W 220-240 V 50-60 Hz
Fassungsvermögen: 4,2 L
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 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. Manico del coperchio
2. Coperchio
3. Cestello
4. Manico del cestello
5. Scatola delle connessioni
6. Resistenza
7. Filtro d'olio
8. Vaschetta dell'olio
9. Corpo principale
10. Manico

Fig. 2.
11. Display
12. Tasto ON/OFF/conferma
13. Selettore del programma
14. Selettore del tempo
15. Selettore della temperatura

2. PRIMA DELL'USO

- Ritirare il prodotto dalla scatola e tutto il materiale presente nell'imballaggio.
- Verificare che tutte le parti e componenti siano incluse e in buono stato. Se si osservano danni visibili o in caso di mancanza delle parti, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Pulire il dispositivo a fondo prima di usarlo per la prima volta.
- Aprire il coperchio.
- Ritirare il cestello.
- Pulire la parte interna del coperchio, del cestello e della vaschetta d'olio con un panno umido e asciugarlo con cura.
- Pulire tutti gli accessori e la vaschetta con acqua tiepida. Asciugare bene prima di utilizzare. Verificare che tutte le parti elettriche siano asciutte.
- Verificare che il dispositivo sia spento prima di scollegarlo dalla presa della corrente.

3. FUNZIONAMENTO

Nota
questo tipo di friggitrici si possono utilizzare solamente con olio o grasso liquido, non è compatibile con grasso solido. È possibile che il grasso solido contenga acqua, che fa sì che il grasso schizzi quando di riscalda.

1. Ritirare il coperchio della friggitrice e rimuovere tutti gli accessori.
2. Rimuovere la scatola delle connessioni, tendere il cavo di alimentazione per collegarlo alla rete. Tornare ad assemblare la scatola delle connessioni.
3. Riempire la friggitrice con la quantità desiderata d'olio o di grasso. Verificare che l'olio non si trovi al di sotto del livello minimo né oltrepassare il livello massimo indicato al lato dell'apparato. Per ottenere i migliori risultati, si consiglia di non mescolare differenti tipi d'olio.
4. Selezionare la temperatura appropriata per il tipo di alimenti da friggere o selezionare il programma predefinito desiderato.
5. Utilizzare il manico per introdurre il cestello dentro la friggitrice.
6. Collocare gli alimenti da friggere all'interno del cestello.

Nota
Utilizzare sempre alimenti secchi per raggiungere migliori risultati.

7. La friggitrice emetterà un suono quando raggiunge la temperatura selezionata. Attendere sempre che raggiunga la temperatura selezionata prima di friggere. Per mantenere l'olio alla temperatura selezionata, il termostato si accenderà e spegnerà in modo alterno.
8. Abbassare il cestello fino a introdurlo nell'olio, farlo lentamente per evitare che l'olio cominci a bollire eccessivamente.
9. Rimuovere il cestello dell'olio una volta trascorso il tempo selezionato.
10. Scollegare la presa dalla corrente.
11. Sciacquare il manico e il cestello dopo ogni uso e asciugarli bene.
12. Una volta raffreddata completamente la friggitrice, ritirare l'olio dalla vaschetta, pulire la vaschetta e collocarla nuovamente. Introdurre il cestello nel prodotto e conservarlo. Conservare la friggitrice con il coperchio chiuso in un luogo oscuro e asciutto.

Consigli per friggere
Usare un massimo di 200 g di patate fritte per litro d'olio.
Quando si usano prodotti ultracongelati, introdurre un massimo di 100 g. Scuotere i prodotti ultra-congelati per eliminare il ghiaccio in eccesso.
Se si usano patate fritte non congelate, asciugarle dopo averle lavate per evitare di introdurre acqua nell'olio.

Tasti e luci

Tasto di accensione Luce e ON/OFF/conferma
Tasto della modalità: Luce e impostazione della modalità
Tasto del tempo: Luce e impostazione del tempo
Tasto della temperatura: Luce e configurazione della temperatura

Modalità standby

Il display suonerà per 1 secondo e il display mostrerà "P001". La luce del tasto della modalità lampeggerà anch'essa.

Selettore della modalità

1. Premere il tasto della modalità mentre è in standby per selezionare la modalità desiderata. Il display mostrerà i programmi da 1 a 5 (P001-P005).
   Premere di nuovo e il display mostrerà "P001".

Nota
Ogni modalità dispone di un tempo e temperatura predefinita e tempo di cottura predefiniti.

2. Premere il tasto della temperatura dalla modalità Standby. Il display mostrerà la temperatura predefinita e la luce del tasto della temperatura si illuminerà.
   Premere una volta il tasto della Temperatura per aumentare la temperatura di 5 ºC.
   Utilizzare il tasto della Temperatura per configurarla, da 110 ºC a 190 ºC.
   Una volta raggiunti i 190 ºC durante la selezione della temperatura, premere di nuovo il tasto della Temperatura per tornare a 110ºC.
3. Premere il tasto del Tempo dalla modalità Standby, il display mostrerà il tempo predefinito e la luce corrispondente al tasto del tempo si illuminerà.
   Premere una volta il tasto del Tempo per aumentare il tempo di 1 minuto.
   Utilizzare il tasto del Tempo per configurare il tempo, da 1 minuto a 99 minuti. Raggiunti i 99 minuti durante la selezione del tempo, premere di nuovo il tasto per tornare a 1 minuto.

Formato
NN:XX (N fa riferimento ai minuti, X significa che non vi sono cifre).
Durante il processo, il display digitale mostrerà 0.5, indicando che l'apparato è in funzionamento. Lampeggerà 0.5 s sul display indicando che ha smesso di funzionare.

Modalità di riscaldamento

1. Dopo la selezione di una modalità, premere il tasto ON/OFF e il display mostrerà la temperatura attuale dell'olio. I tasti si illumineranno. Il dispositivo inizierà il processo di riscaldamento.
2. Durante il processo, premere il tasto della modalità. Non vi sarà alcun cambio sul display né sulle impostazioni. Premere il tasto del Tempo e il display mostrerà il tempo predefinito. Premere il tasto della Temperatura per mostrare la temperatura configurata.
3. Durante questo processo, i tasti si manterranno accesi e il display non lampeggerà.

Nota
Il display mostrerà la temperatura attuale per 5 secondi senza bisogno di toccare alcun tasto.

Modalità standby

Una volta raggiunta la temperatura dell'olio, la friggitrice suonerà (bip 3", silenzio 3"). Il display mostrerà la temperatura attuale. In caso di interruzione d'uso del dispositivo per 1 minuto, questa modalità si attiverà automaticamente.

Modalità friggere

1. Dopo essere entrata in modalità Standby, premere il tasto ON/OFF. La friggitrice smetterà di suonare. L'ora programmata verrà mostrata sul display. La luce di conferma si accenderà.

Formato del tempo
N:XX o NN:nn (N fa riferimento ai minuti restanti, n ai secondi e X significa che non vi sono cifre). Requisiti di precisione di tempo ±3 %.

2. Durante il processo di frittura, premere il tasto del Tempo e il display mostrerà il tempo predefinito. Il tasto del tempo si illuminerà. Premere il tasto della Temperatura per mostrare la temperatura configurata sul display. In caso di interruzione d'uso del dispositivo per 5 secondi, questa entrerà automaticamente al conto alla rovescia.
3. Una volta raggiunta la temperatura preselezionata, la resistenza si spegnerà. Se la temperatura dell'olio scende 7±3 °C al di sotto della temperatura predefinita, la resistenza si accenderà automaticamente fino a raggiungerla nuovamente. Il display mostrerà il conto alla rovescia.
4. Terminato il tempo, la friggitrice emetterà 10 bip (suonerà 2", si fermerà 1"). Smetterà di scaldarsi ed entrerà in Standby.
5. Premere il tasto ON/OFF quando la friggitrice è in funzionamento per interrompere il processo di riscaldamento. Il display mostrerà il codice per difetto e tornerà in modalità di selezione delle impostazioni.

Programmi predefiniti

MODALITÀ	TEMP (°C)	TEMPO (min)
P001 Patate fritte congelate	190	7
P002 Patate naturali	190	5 min 30 s
P003 Nuggets	190	3
P004 Alette di pollo	190	12
P005 Crocchette	190	5

Nota
I tempi e le temperature di cottura sono approssimativi e possono variare in base a differenti fattori.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Cambio dell'olio

- Verificare che la friggitrice e l'olio si siano raffreddati completamente prima di cambiare l'olio.
- Scollegare il cavo dalla corrente.
- Cambiare spesso l'olio. Sarà necessario farlo quando diventa scuro o cambia di odore. In ogni caso, cambiare l'olio dopo 10 usi.
- Quando cambia l'olio, cambiarlo completamente, non mescolare olio usato e pulito.
- Non gettare l'olio nella spazzatura normale, seguire le indicazioni dello smaltimento dei rifiuti della sua zona.

Pulizia generale
- Lasciare raffreddare completamente il prodotto prima di procedere con la pulizia o riparazione.
- Scollegare e spegnere il dispositivo prima di ripararlo o pulirlo.
- Se la friggitrice non venisse usata regolarmente, si consiglia di lasciare raffreddare l'olio o il grasso liquido e conservarlo in frigorifero o in un altro luogo fresco. Ricordarsi, per prima cosa, di filtrare sempre l'olio.
- Svuotare la friggitrice e pulire la parte interna della vaschetta con carta assorbente, pulire con un panno umido e acqua con sapone. Pulire nuovamente con un panno umido e

lasciare asciugare.
- Non sommergere la vaschetta d'olio (assieme al cavo) in acqua e non pulire nessuna delle parti in acqua abbondante.
- Pulire regolarmente la parte esterna della friggitrice con un panno umido e asciugarla con carta assorbente e morbida.
- Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Pulire il cestello, il manico e il filtro con acqua e sapone o in lavastoviglie. Asciugarlo bene prima di utilizzarlo nuovamente.

Nota
Il lavaggio frequente del cestello o della vaschetta in lavastoviglie potrebbe provocare graffi o danni.

- Quando si cambia l'olio, è possibile pulire la parte interna della friggitrice. Svuotare la friggitrice e pulire la parte interna della vaschetta d'olio con carta assorbente, in seguito pulire con un panno umido e acqua con sapone. Pulire nuovamente con un panno umido e asciugare bene.
- Tutte le componenti, eccetto le parti elettriche, si possono lavare con acqua e sapone. Asciugare bene prima di utilizzarla nuovamente.
- Conservare il dispositivo in luogo asciutto, ben ventilato e sicuro, fuori dalla portata dei bambini.
- Conservare nella scatola originale quando non si utilizza per lunghi periodi di tempo per evitare che si possa danneggiare.
- Nessuna delle parti si può riparare dall'utilizzatore. Non tentare di riparare la friggitrice per conto proprio.

5. SPECIFICHE TECNICHE

Riferimento di prodotto:
Modello: Cleanfry Luxury 4000/ 4000 Black / 4000 Dark
3000 W/AC 2740-3270 W 220-240 V 50-60 Hz
Capacità: 4,2 L
Made in China | Progettato in Spagna

6. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI

La direttiva europea 2012/19/UE in riferimento ai Rifiuti di Apparati 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:
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. Pega da tampa
2. Tampa
3. Cesto
4. Pega do cesto
5. Caixa de conexões
6. Resistência
7. Filtro de óleo
8. Tigela para óleo
9. Corpo principal
10. Pega

Fig. 2.
11. Ecrã
12. Botão de ON/OFF/confirmação
13. Seletor de programa
14. Seletor de tempo
15. Seletor de temperatura

2. ANTES DE USAR

- Tire o produto da caixa e retire todo o material de embalagem.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estão incluídos e em bom estado. Se observar algum dano visível ou se faltar alguma das partes, entre em contacto imediatamente com o Serviço de Assistência Técnica oficial de Cecotec.
- Limpe o dispositivo a fundo antes de usar pela primeira vez.
- Abra a tampa.
- Retire o cesto.
- Limpe a parte interior da tampa, do cesto e da tigela para óleo com um pano húmido e seque tudo cuidadosamente.
- Limpe todos os acessórios e a tigela com água morna. Seque bem antes de usar. Certifique-se de que todas as peças elétricas estão secas.
- Certifique-se de que o dispositivo está desligado antes de desconectar da corrente elétrica.

3. FUNCIONAMENTO

Nota
Este tipo de fritadeiras unicamente podem ser utilizadas com óleo ou gordura líquida, não é compatível com gordura sólida. É possível que a gordura sólida contenha água, o que poderá causar que salpique ao aquecer.

1. Retire a tampa da fritadeira e retire todos os acessórios.
2. Saque a caixa de ligações, puxe o cabo de alimentação para que possa ser ligado à rede elétrica. Volte a encaixar a caixa de ligações.
3. Encha a fritadeira com a quantidade desejada de óleo ou gordura. Certifique-se de que o óleo não está abaixo do nível mínimo e não excede o nível máximo indicado na lateral do aparelho. Para obter os melhores resultados, não utilize diferentes tipos de óleo.
4. Escolha a temperatura mais apropriada para o tipo de alimento a ser frito ou selecione o programa predefinido que deseja usar.
5. Utilize a pega para introduzir o cesto dentro da fritadeira.
6. Coloque os alimentos que queira fritar dentro do cesto.

Nota
Utilize sempre alimentos secos para melhores resultados.

7. A fritadeira emitirá um som quando atingir a temperatura selecionada. Aguarde sempre até a temperatura selecionada ser atingida antes de fritar. Para manter o óleo à temperatura selecionada, o termóstato ligará e desligará alternadamente.
8. Baixe o cesto para dentro do óleo, baixando-o lentamente para evitar que o óleo borbulhe excessivamente.
9. Retire o cesto de óleo quando o tempo selecionado tiver decorrido.
10. Desconecte o aparelho da corrente elétrica.
11. Lave a pega e o cesto após cada utilização, depois seque bem.
12. Quando a fritadeira tiver arrefecido completamente, retire o óleo da tigela, limpe a tigela e volte a colocá-la no seu lugar. Introduza o cesto no aparelho e guarde-o. Guarde a fritadeira com a tampa fechada num local escuro e seco.

Dicas para fritar
Use um máximo de 200 g de batatas fritas por litro de óleo.
Ao utilizar produtos ultracongelados, insira um máximo de 100g. Agite produtos ultracongelados para se livrar do excesso de gelo.
Se for usar batatas naturais, seque-as bem antes de as introduzir no óleo para evitar salpicos.

Botões e luzes

Botão de ligar Luz e ON/OFF/confirmação
Botão de modo: Luz e ajuste de modo
Botão de tempo: Luz e ajuste de tempo
Botão de temperatura: Luz e ajuste de temperatura

Modo standby

A fritadeira apitará durante 1 segundo e o ecrã mostrará "P001". A luz de modo também piscará.

Seleção de modos

1. Prima o botão de modo enquanto estiver em modo de espera para selecionar o modo desejado. O ecrã mostrará os programas de 1 a 5 (P001-P005).
   Prima novamente e o ecrã mostrará "P001".

Nota
Cada modo tem um tempo e temperatura predefinidos, veja a secção de tempos e temperaturas predefinidos.

2. Prima o botão Temperatura a partir do modo Standby. O ecrã mostrará a temperatura predefinida e a luz do botão de temperatura irá iluminar-se.
   Pressione o botão Temperatura uma vez para aumentar a temperatura em 5 ºC.
   Utilize o botão Temperatura para ajustar a temperatura de 110 ºC a 190 ºC.
   Quando 190 ºC for atingido durante a seleção de temperatura, prima novamente o botão Temperatura para regressar a 110 ºC.
3. Prima o botão Tempo a partir do modo Standby, o ecrã mostrará o tempo predefinido e a luz correspondente ao botão de tempo irá acender-se.
   Prima uma vez o botão Tempo para aumentar o tempo em 1 minuto.
   Use o botão Tempo para definir o tempo, de 1 minuto a 99 minutos. Quando chegar aos 99 minutos durante a seleção do tempo, prima novamente o botão para voltar a 1 minuto.

Formato
NN:XX (N refere-se a minutos, X significa sem dígito).
Durante o processo, o ecrã digital mostrará 0,5, indicando que o dispositivo está em funcionamento. Irá piscar 0,5 s no ecrã indicando que deixou de funcionar.

Modo de aquecimento

1. Após selecionar um modo, prima o botão ON/OFF e o ecrã mostrará a temperatura atual do óleo. Os botões irão iluminar-se. O dispositivo iniciará o processo de aquecimento.
2. Durante o processo, prima o botão de Modo. Não haverá alterações no ecrã nem nas configurações. Prima o botão de Tempo, o ecrã mostrará o tempo predefinido. Prima o botão de Temperatura para mostrar a temperatura configurada.
3. Durante este processo, os botões permanecerão acesos e o ecrã não piscará.

Nota
O ecrã mostrará a temperatura atual durante 5 segundos sem tocar em nenhum botão.

Modo de espera

Assim que o óleo atingir a temperatura, a fritadeira emitirá um sinal sonoro (3" bip, 3" silêncio). O ecrã mostrará a temperatura atual. Se a fritadeira não for utilizada durante 1 minuto, entrará automaticamente em modo de espera.

Modo fritar

1. Depois de entrar no modo standby, prima o botão ON/OFF. A fritadeira deixará de apitar. A hora programada será mostrada no ecrã. A luz de confirmação acenderá.

Formato do tempo
N:XX ou NN:nn (N refere-se aos minutos restantes, n refere-se aos segundos restantes, X significa sem dígitos). Requisitos de precisão de tempo ±3%.

2. Durante o processo de fritura, prima o botão de Tempo e o ecrã mostrará o tempo predefinido. O botão de tempo acenderá. Prima o botão de Temperatura para mostrar a temperatura configurada no ecrã. Se a fritadeira não for utilizada durante 5 segundos, fará automaticamente uma contagem regressiva.
3. Quando a fritadeira atinge a temperatura predefinida, a resistência desliga-se. Se a temperatura do óleo descer 7±3 °C abaixo da temperatura predefinida, o aquecedor liga-se automaticamente até atingir novamente a temperatura predefinida. O ecrã mostrará a contagem regressiva.
4. Quando o tempo predefinido terminar, a fritadeira emitirá 10 bips (bips 2", parará 1"). Deixará de aquecer e entrará em standby.
5. Prima o botão de ON/OFF quando a fritadeira estiver em funcionamento para deter o processo de aquecimento. O ecrã mostrará o código por defeito e voltará ao modo de seleção de ajustes.

Programas pré configurados

MODO	TEMP (°C)	TEMPO (min)
P001 Batatas fritas congeladas	190	7
P002 Batatas naturais	190	5 min 30 s
P003 Nuggets	190	3
P004 Asas de frango	190	12
P005 Croquetes	190	5

Nota
Os tempos e temperaturas de cozedura são aproximados e podem variar de acordo com diferentes fatores.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Trocar o óleo

- Certifique-se de que a fritadeira e o óleo tenham arrefecido completamente antes de trocar o óleo.
- Desconecte o aparelho da corrente elétrica.
- Mude o óleo frequentemente. Será necessário quando se tornar escuro ou quando o cheiro mudar. Em qualquer caso, mude o óleo após cada 10 utilizações.
- Ao mudar o óleo, mude-o todo; não misture óleo usado e limpo.
- Não deite fora óleo no lixo normal, siga as instruções da gestão municipal de resíduos urbanos da sua zona.

Limpeza geral
- Deixe que o dispositivo arrefeça por completo antes de o usar, limpar ou reparar.
- Desligue e desconecte da corrente elétrica antes de limpá-lo ou repará-lo.
- Se a fritadeira não for usada de forma regular, é recomendável arrefecer o óleo ou a gordura líquida e guardar no frigorífico ou noutro lugar fresco. Lembre-se de filtrar sempre o óleo primeiro.
- Esvazie a fritadeira e limpe a parte interior do recipiente de óleo com papel absorvente, depois limpe com um pano húmido e água com sabão. Volte a limpar com um pano húmido e deixe que se seque.

- Nunca submerja o corpo principal nem o cabo em água e não limpe nenhuma das partes em abundante água.
- Limpe periodicamente a parte exterior da fritadeira com um pano húmido e seque com papel absorvente e suave.
- Não utilize detergentes abrasivos.
- Limpe o cesto, a asa, e o filtro com água e sabão ou na máquina da louça. Seque bem antes de voltar a usar.

Nota
A lavagem frequente do cesto ou tigela na máquina da louça pode resultar em riscos ou danos nos utensílios.

- Ao mudar o óleo, também se pode limpar o interior da fritadeira. Esvazie a fritadeira e limpe a parte interior do recipiente de óleo com papel absorvente, depois limpe com um pano húmido e água com sabão. Volte a limpar com um pano húmido e deixe que se seque.
- Todos os componentes, exceto as partes elétricas, podem ser lavadas com água e sabão. Seque bem antes de voltar a usar.
- Guarde o produto num lugar seco, bem ventilado e seguro, que esteja fora do alcance das crianças.
- Guarde na sua caixa original quando não for usar por um longo período de tempo para evitar que se estrague.
- Nenhuma das partes pode ser reparada pelo usuário. Não tente reparar a fritadeira por conta própria.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência do produto:
Modelo: Cleanfry Luxury 4000/ 4000 Black / 4000 Dark
3000 W/AC 2740-3270 W 220-240 V 50-60 Hz
Capacidade: 4,2 L
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. Handgreep van het deksel
2. Deksel
3. Frituurmand
4. Handvat van de frituurmand
5. Behuizing elektrische verbindingen
6. Verwarmingselement
7. Oliefilter
8. Binnenpan
9. Hoofdgedeelte
10. Handgreep

Fig. 2.
11. Scherm
12. ON/OFF/bevestigen
13. Programmakiezer
14. Tijdknop
15. Temperatuurregeling

2. VOOR U HET TOESTEL GEBRUIKT

- Haal het product uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Controleer of alle onderdelen en componenten in de verpakking zitten en of ze zich in een goede staat bevinden. Als u schade waarneemt of als één van de onderdelen ontbreekt, contacteer de technische dienst van Cecotec.
- Maak het toestel grondig schoon voor het eerste gebruik.
- Open het deksel.
- Haal de frituurmand eruit.
- Maak de binnenkant van het deksel, de frituurmand en -schaal schoon met een vochtige doek en droog ze grondig.
- Maak alle accessoires en de binnenpan schoon met lauw water. Droog ze goed voor gebruik. Zorg ervoor dat alle elektrische onderdelen droog zijn.
- Zorg ervoor dat het toestel is uitgeschakeld voor u de stekker uittrekt.

3. WERKING

Opmerking
Deze frituurpan kan enkel gebruikt worden met vloeibare olie. De friteuse is niet geschikt voor vaste vetten. Vaste vetten zouden water kunnen bevatten, waardoor het vet zou kunnen spatten als het wordt opgewarmd.

1. Verwijder de deksel en verwijder alle accessoires.
2. Haal de kabeldoos eruit, trek aan het netsnoer zodat het op het lichtnet kan worden aangesloten. Plaats de kabeldoos terug.
3. Vul de frituurpan met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Zorg ervoor dat de olie niet onder het minimumniveau zakt of het maximumniveau dat aan de zijkant van het apparaat is aangegeven, overschrijdt. Voor de beste resultaten wordt aanbevolen om geen verschillende soorten olie te mengen.
4. Kies de meest geschikte temperatuur voor het soort voedsel dat moet worden gefrituurd of selecteer het gewenste voorgeprogrammeerde programma.
5. Gebruik het handvat om de frituurmand in de frituurpan te plaatsen.
6. Leg de etenswaren die u wilt frituren in de frituurmand.

Opmerking
Gebruik altijd droge etenswaren voor de beste resultaten.

7. De frituurpan geeft een pieptoon wanneer hij de gekozen temperatuur bereikt. Wacht altijd tot de gekozen temperatuur wordt bereikt voor het bakken. Om de olie op de gekozen temperatuur te houden, gaat de thermostaat afwisselend aan en uit.
8. Laat het mandje in de olie zakken, en doe dit langzaam om te voorkomen dat de olie te veel opborrelt.
9. Haal de mand uit de olie als de gekozen tijd is verstreken.
10. Trek de stekker uit het stopcontact.
11. Spoel het handvat en de mand na elk gebruik af en droog ze dan goed af.
12. Zodra de friteuse volledig is afgekoeld, verwijdert u de olie uit de binnenpan, veegt u het schoon en zet u hem weer op zijn plaats. Plaats de frituurmand in het apparaat en berg het op. Bewaar de frituurpan met gesloten deksel op een donkere, droge plaats.

Adies voor het frituren
Frituur maximaal 200 g friet per liter olie.
Bij gebruik van diepgevroren producten, voer maximaal 100 g in. Schud diepgevroren producten boven de kraan om overtollig ijs kwijt te raken.
Als u zelfgemaakte friet bereidt, droog dan de ongebakken frietjes nadat u ze heeft gewassen om te voorkomen dat er water in de olie komt.

Knoppen en lichten

Aan-/uitknop: Licht en ON/OFF/bevestigen
Menuknop: Licht en modusinstelling
Tijd: Licht en tijdinstelling
Temperatuurknop: Licht en temperatuurinstelling:

Standby modus

De frituurpan piept gedurende 1 seconde en op het display verschijnt "P001". Het lampje van de modusknop gaat ook knipperen.

Keuze van de stand

1. Druk in stand-by op de Mode-toets om de gewenste modus te selecteren. Op het display verschijnen de programma's 1 tot 5 (P001-P005).
   Druk opnieuw en het display toont "P001".

Opmerking
Elke modus heeft een vooraf ingestelde tijd en temperatuur, zie het hoofdstuk over vooraf ingestelde tijden en temperaturen.

2. Druk op Temperatuur vanuit Standby. Het display toont de vooringestelde temperatuur en het lampje van de temperatuurtoets licht op.
   Druk eenmaal op Temperatuur om de temperatuur met 5 ºC te verhogen.
   Gebruik de Temperatuur knop om de temperatuur in te stellen van 110 ºC tot 190 ºC.
   Wanneer 190 ºC wordt bereikt tijdens de temperatuur selectie, druk dan nogmaals op de Temperatuur knop om terug te keren naar 110 ºC.
3. Druk op Tijd vanuit Standby modus, het display zal de ingestelde tijd tonen en het lampje dat correspondeert met de knop van de tijd zal oplichten.
   Druk eenmaal op Tijd om de tijd met 1 minuut te verlengen.
   Gebruik de Time knop om de tijd in te stellen, van 1 minuut tot 99 minuten. Wanneer u tijdens het kiezen van de tijd 99 minuten bereikt, drukt u nogmaals op de toets om terug te keren naar 1 minuut.

Formaat
NN:XX (N verwijst naar minuten, X betekent geen cijfer).
Tijdens het proces geeft de digitale display 0,5 aan, wat aangeeft dat het apparaat in werking is. 0,5 s knippert op het display om aan te geven dat het niet meer werkt.

Verwarmingsmodus

1. Na het kiezen van een modus, druk op de ON/OFF knop en het display toont de huidige olietemperatuur. De knoppen zullen oplichten. Het apparaat zal beginnen met verwarmen.
2. Druk tijdens het proces op Mode. Er verandert niets aan het scherm of de instellingen. Druk op Tijd en het display toont de ingestelde tijd. Druk op Temperatuur om de ingestelde temperatuur weer te geven.
3. Tijdens dit proces blijven de toetsen verlicht en knippert het display niet.

Opmerking
Het display geeft gedurende 5 seconden de huidige temperatuur aan zonder toetsen aan te raken.

Stand-by

Zodra de olie op temperatuur is, geeft de frituurpan een pieptoon (3" pieptoon, 3" stilte). Het scherm zal de huidige temperatuur weergeven. Als de frituurpan gedurende 1 minuut niet wordt gebruikt, schakelt hij automatisch over op stand-by.

Frituur modus

1. Druk op ON/OFF nadat u de standby-modus hebt geactiveerd. De frituurpan zal stoppen met piepen. De geprogrammeerde tijd verschijnt op het display. Het bevestigingslampje gaat branden.

Tijdsindeling
N:XX of NN:nn (N verwijst naar de resterende minuten, n verwijst naar de resterende seconden, X betekent geen cijfers). Vereiste tijdnauwkeurigheid ±3%.

2. Druk tijdens het frituren op Tijd en op het display verschijnt de vooraf ingestelde tijd. De knop Tijd zal oplichten. Druk op Temperatuur om de ingestelde temperatuur op het scherm te zien. Als de frituurpan gedurende 5 seconden niet wordt gebruikt, telt hij automatisch af.
3. Zodra de frituurpan de vooraf ingestelde temperatuur heeft bereikt, schakelt het verwarmingselement uit. Als de olietemperatuur 7±3 °C onder de vooraf ingestelde temperatuur daalt, wordt het verwarmingselement automatisch ingeschakeld totdat de vooraf ingestelde temperatuur weer is bereikt. Het display toont het aftellen.
4. Wanneer de vooraf ingestelde tijd verstreken is, geeft de frituurpan 10 pieptonen (pieptonen 2", stopt 1"). Het zal stoppen met verwarmen en in stand-by gaan.
5. Druk op de AAN/UIT-knop wanneer de friteuse in werking is om het verwarmingsproces te stoppen. Het display toont de standaardcode en keert terug naar de keuzemodus voor instellingen.

Vooraf ingestelde programma's

MODUS	TEMP (°C)	TIJD (min)
P001 Diepvriesfrieten	190	7
P002 Verse friet	190	5 min 30 s
P003 Nuggets	190	3
P004 Kippenvleugels	190	12
P005 Kroketten	190	5

Opmerking
De kooktijden en -temperaturen zijn bij benadering vastgesteld en kunnen variëren naar gelang van verschillende factoren.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

De olie verversen

- Zorg ervoor dat de frituurpan en de olie volledig zijn afgekoeld voordat u de olie ververst.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Vervang de olie regelmatig. U zult dit moeten doen wanneer de olie donker wordt of wanneer het verandert van geur. Verwissel in ieder geval de olie na elke 10 keer gebruik.
- Bij het verversen van olie moet alles worden ververst; meng geen schone met gebruikte olie.
- Gooi de olie niet weg bij het huisafval. Volg de instructies zoals bepaald door uw gemeente om de olie weg te gooien.

Algemene schoonmaak
- Laat het toestel volledig afkoelen voordat u het gebruikt, schoonmaakt of onderhoudt.
- Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt of repareert.
- Als u de frituurpan niet regelmatig gebruikt, dan wordt het aanbevolen om de olie af te laten koelen en te bewaren in de koelkast of op een andere frisse plaats. Filter altijd eerst de olie.
- Maak de frituurpan leeg en maak de binnenkant van de frituurmand schoon met absorberend papier. Reinig ze daarna met een vochtige doek en water met zeep. Maak de

frituurmand nogmaals schoon met een vochtige doek en laat ze drogen.
- Dompel nooit de binnenpan (samen met de kabel) in water. Maak nooit de andere onderdelen schoon met overmatig veel water.
- Maak regelmatig de buitenkant van de frituurpan schoon met een vochtige doek. Droog de buitenkant met zacht en absorberend papier.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Maak de frituurmand, het filter, de binnenpan en het handvat schoon met water en zeep of in de vaatwasser. Droog deze onderdelen grondig voordat u ze opnieuw gebruikt.

Opmerking
Veelvuldig afwassen van de mand of kom in de vaatwasmachine kan leiden tot krassen of beschadiging.

- Wanneer u de olie vervangt, kunt u ook de binnenkant van de frituurpan schoonmaken. Maak de frituurpan leeg en maak de binnenkant van de binnenpan schoon met absorberend papier. Reinig daarna de binnenpan met een vochtige doek en water met zeep. Maak nogmaals schoon met een vochtige doek en laat ze drogen.
- Alle onderdelen, behalve de elektrische onderdelen, kunnen worden schoongemaakt met water en zeep. Droog het product goed alvorens het te gebruiken.
- Bewaar het toestel op een droge, goed geventileerde en veilige plaats en buiten het bereik van kinderen.
- Bewaar het toestel in de originele doos als u het voor langere tijd niet zal gebruiken om beschadigingen te vermijden.
- Geen enkele van de onderdelen kan gerepareerd worden door de gebruiker. Probeer de frituurpan niet zelf te repareren.

5. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Referentie van het product: 04302/4303/4312
MODEL: Cleanfry Luxury 4000/ 4000 Black / 4000 Dark
3000 W/AC 2740-3270 W 220-240 V 50-60 Hz
Capaciteit: 4,2 L
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. Uchwyt pokrywki
2. Przykrywka
3. Kosz
4. Uchwyt kosza
5. Łącznik
6. Rezystory
7. Filtr oleju
8. Zbiornik na tłuszcz
9. Korpus główny
10. Uchwyt

Rys. 2.
11. Wyświetlacz
12. Przycisk WŁ. / WYŁ. / Potwierdzenia
13. Selektor programów
14. Pokrętło czasu
15. Pokrętło temperatury

2. PRZED UŻYCIEM

- Wyjmij produkt z pudełka i usuń wszystkie elementy opakowania.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są włączone i są w dobrym stanie. W przypadku zauważenia jakichkolwiek widocznych uszkodzeń lub braku jakiejkolwiek części, należy natychmiast skontaktować się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Dokładnie wyczyść urządzenie przed pierwszym użyciem.
- Otwórz pokrywę.
- Wyjmij kosz.
- Wytrzyj wnętrze pokrywki, kosza i miski olejowej wilgotną szmatką i dokładnie wysusz.
- Wyczyść wszystkie akcesoria i wiadro ciepłą wodą. Séquelos bien antes de usar. Upewnij się, że wszystkie części elektryczne są suche.
- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone przed odłączeniem go od gniazdka elektrycznego.

3. FUNKCJONOWANIE

Uwaga

Ten typ frytownicy może być używany tylko z olejem lub płynnym tłuszczem, nie jest kompatybilny z tłuszczem stałym. Tłuszcz w stanie stałym może zawierać wodę, która po podgrzaniu może powodować rozpryskiwanie się tłuszczu.

1. Zdejmij pokrywę z frytownicy i wyjmij wszystkie akcesoria.
2. Wyjmij skrzynkę połączeniową, pociągnij za kabel zasilający, aby podłączyć ją do sieci. Ponownie załóż skrzynkę przyłączową.
3. Napełnij frytownicę odpowiednią ilością oleju lub tłuszczu. Upewnij się, że olej nie spadł poniżej minimalnego poziomu lub nie przekroczył maksymalnego poziomu wskazanego z boku urządzenia. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, nie zaleca się mieszania różnych rodzajów oleju.
4. Wybierz temperaturę najbardziej odpowiednią do rodzaju smażonej żywności lub wybierz żądany program.
5. Użyj uchwytu, aby włożyć kosz do frytownicy.
6. Umieść żywność, którą chcesz usmażyć, w koszyku.

Uwaga

Aby uzyskać najlepsze wyniki, zawsze używaj suchego pożywienia.

7. Frytownica wyda sygnał dźwiękowy, gdy osiągnie wybraną temperaturę. Przed smażeniem zawsze poczekaj, aż osiągnie wybraną temperaturę. Aby olej utrzymywał wybraną temperaturę, termostat będzie na przemian włączał się i wyłączał.
8. Opuść kosz do oleju, pracuj powoli, aby zapobiec nadmiernemu bulgotaniu oleju.
9. Po upływie wybranego czasu wyjmij kosz na olej.
10. Wyjmij wtyczkę z gniazdka.
11. Po każdym użyciu opłucz uchwyt i kosz, a następnie dobrze je wysusz.
12. Po całkowitym ostygnięciu frytownicy usuń olej z wiadra, wyczyść wiadro i włóż z powrotem na miejsce. Włożyć kosz do urządzenia i odstawić. Przechowuj frytownicę z zamkniętą pokrywą w ciemnym, suchym miejscu.

Wskazówki dotyczące smażenia

Użyć maksymalnie 200 g chipsów ziemniaczanych na litr oleju.

W przypadku produktów głęboko mrożonych dodać maksymalnie 100 g. Potrząśnij zamrożonymi produktami nad kranem, aby pozbyć się nadmiaru lodu.

Jeśli używasz naturalnych frytek, wysusz je po umyciu, aby woda nie dostała się do oleju.

Przyciski i światła

Przycisk zasilania Światło i włączanie / wyłączanie / potwierdzenie
Przycisk wyboru trybu: Ustawienie światła i trybu
Przycisk czasu: Ustawienie światła i czasu
Przycisk temperatury: Ustawienie światła i temperatury

Program Standby:

Frytownica wyda sygnał dźwiękowy przez 1 sekundę, a na wyświetlaczu pojawi się „P001". Kontrolka przycisku trybu również będzie migać.

Wybór programów

1. Naciśnij przycisk trybu w trybie gotowości, aby wybrać żądany tryb. Wyświetlacz pokaże programy od 1 do 5 (P001-P005).
   Naciśnij ponownie, a na wyświetlaczu pojawi się „P001".

Uwaga
Każdy tryb ma wstępnie ustawiony czas i temperaturę, patrz rozdział dotyczący wstępnie ustawionych czasów i temperatur.

2. Naciśnij przycisk Temperatura z trybu gotowości. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura, a wskaźnik temperatury zaświeci się.
   Naciśnij raz przycisk Temperatura, aby zwiększyć temperaturę o 5ºC.
   Użyj przycisku Temperatura, aby ustawić temperaturę w zakresie od 110 ºC do 190 ºC.
   Po osiągnięciu 190 ºC podczas wyboru temperatury, naciśnij ponownie przycisk Temperatura, aby powrócić do 110 ºC.
3. Naciśnij przycisk Time z trybu gotowości, wyświetlacz pokaże ustawiony czas i zaświeci się kontrolka odpowiadająca przyciskowi czasu.
   Naciśnij raz przycisk Czas, aby zwiększyć czas o 1 minutę.
   Użyj przycisku Czas, aby ustawić czas w zakresie od 1 minuty do 99 minut. Użyj przycisku Czas, aby ustawić czas w zakresie od 1 minuty do 99 minut.

Format
NN: XX (N oznacza minuty, X oznacza brak cyfry).
Podczas tego procesu cyfrowy wyświetlacz pokaże 0.5, wskazując, że urządzenie działa. Będzie migać 0,5 s na ekranie, wskazując, że przestał działać.

Tryb ogrzewania

1. Po wybraniu trybu naciśnij przycisk ON / OFF, a na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura oleju. Przyciski zaświecą się. Urządzenie rozpocznie proces nagrzewania.
2. W trakcie procesu naciśnij przycisk trybu. Nie będzie żadnych zmian w ekranie ani w ustawieniach. Naciśnij przycisk Czas, a wyświetlacz pokaże ustawiony czas. Naciśnij przycisk Temperatura, aby wyświetlić ustawioną temperaturę.
3. Podczas tego procesu przyciski pozostaną podświetlone, a wyświetlacz nie będzie migać.

Uwaga
Wyświetlacz pokaże aktualną temperaturę przez 5 sekund bez konieczności dotykania jakichkolwiek przycisków.

W trybie gotowości

Gdy olej osiągnie odpowiednią temperaturę, frytownica wyda sygnał dźwiękowy (sygnał dźwiękowy 3 ", dźwięk ciszy 3"). Wyświetlacz pokaże aktualną temperaturę. Jeśli frytownica nie będzie używana przez 1 minutę, automatycznie przejdzie w tryb czuwania.

Tryb smażenia

1. Po wejściu w tryb czuwania wciśnij przycisk ON / OFF. Frytownica przestanie wydawać dźwięki. Zaplanowany czas zostanie wyświetlony na ekranie. Kontrolka potwierdzenia zaświeci się.

Format czasu
N: XX lub NN: nn (N oznacza pozostałe minuty, n oznacza pozostałe sekundy, X oznacza brak cyfr). Wymagania dotyczące dokładności czasowej ± 3%.

2. Podczas smażenia naciśnij przycisk Czas, a na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas. Przycisk Czas zaświeci się. Naciśnij przycisk Temperatura, aby wyświetlić ustawioną temperaturę na ekranie. Gdy frytkownica nie będzie używana przez 5 sekund, odlicza automatycznie.
3. Gdy frytownica osiągnie zadaną temperaturę, grzałka wyłączy się. Jeśli temperatura oleju spadnie o 7 ± 3 ° C poniżej zadanej temperatury, rezystancja włączy się automatycznie, aż do jej ponownego osiągnięcia. Wyświetlacz pokaże odliczanie.
4. Po upływie ustawionego czasu frytownica wyda 10 sygnałów dźwiękowych (sygnał dźwiękowy 2 ", stop 1"). Przestanie się nagrzewać i przejdzie w stan czuwania
5. Naciśnij przycisk WŁ. / WYŁ., Gdy frytownica pracuje, aby zatrzymać proces nagrzewania. Wyświetlacz pokaże domyślny kod i powróci do trybu wyboru ustawień.

Wstępnie skonfigurowane programy

MODO	TEMP (°C)	CZAS (min)
P001 Mrożone chipsy ziemniaczane	190	7
P002 Kartofle	190	5 min 30 s
P003 Nuggets	190	3
P004 Skrzydełka kurczaka	190	12
P005 Krokiety	190	5

Uwaga
Czasy gotowania i temperatury są przybliżone i mogą się różnić w zależności od różnych czynników.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Wymiana oleju

- Przed wymianą oleju upewnij się, że frytownica i olej całkowicie ostygły.
- Odłącz przewód od gniazdka.
- Często wymieniaj olej. Będzie to konieczne, gdy olej stanie się ciemny lub gdy zmieni się zapach. W obu przypadkach olej należy wymieniać po każdych 10 użyciach.
- Kiedy wymieniasz olej, wymień wszystko; nie mieszaj zużytego i czystego oleju.
- Nie wyrzucaj oleju do zwykłych śmieci, postępuj zgodnie z instrukcjami miejskiej gospodarki odpadami w Twojej okolicy.

Czyszczenie generalne
- Przed użyciem, czyszczeniem lub naprawą pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć.
- Przed czyszczeniem wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka elektrycznego.
- Jeśli frytownica nie będzie używana regularnie, zaleca się pozostawić olej lub płynny tłuszcz do ostygnięcia i przechowywać w lodówce lub w innym chłodnym miejscu. Pamiętaj, aby zawsze najpierw przefiltrować olej.
- Opróżnij frytownicę i wytrzyj wnętrze wiadra chłonnym papierem, a następnie wytrzyj wilgotną szmatką i wodą z mydłem. Wytrzyj ponownie wilgotną szmatką i pozostaw do wyschnięcia.
- Nigdy nie zanurzaj miski olejowej (razem z kablem) w wodzie i nie czyść żadnej części w dużej ilości wody.

- Okresowo przecieraj zewnętrzną powierzchnię frytownicy wilgotną szmatką i osusz miękkim chłonnym papierem.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących.
- Wyczyść kosz, filtr, wiadro i uchwyt wodą z mydłem lub w zmywarce. Dobrze wysusz przed użyciem.

Uwaga
Częste mycie kosza lub wiadra w zmywarce może spowodować ich zarysowanie lub uszkodzenie.

- Wymieniając olej, możesz również wyczyścić wnętrze frytownicy. Opróżnij frytownicę i wytrzyj wnętrze miski olejowej chłonnym papierem, a następnie wytrzyj wilgotną szmatką i wodą z mydłem. Wytrzyj ponownie wilgotną szmatką i dokładnie wysusz.
- Wszystkie elementy, z wyjątkiem części elektrycznych, można myć wodą z mydłem. Dobrze wysusz przed użyciem.
- Przechowuj urządzenie w suchym, dobrze wentylowanym i bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
- Przechowuj go w oryginalnym pudełku, jeśli nie będzie używany przez dłuższy czas, aby uniknąć zepsucia.Más información sobre este texto de origen
- Żadna z części nie może być naprawiana przez użytkownika. Nie próbuj samodzielnie naprawiać frytownicy.

5. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu:
Model Cleanfry Luxury 4000/ 4000 Black / 4000 Dark
3000 W/AC 2740-3270 W 220-240 V 50-60 Hz
Pojemność: 4,2 L
Made in China | Designed in Spain

6. RECYKLING SPRZĘTU AGD

Śmieci X - 09 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:
Jeśli produkt był używany ponad jego pojemność lub użyteczność, nadużywał, bił, był narażony na wilgoć, zanurzony w cieczy lub substancji żrącej, a także z jakąkolwiek 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.

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1.
1. Rukojeť víka
2. Víko
3. Košík
4. Rukojeť košíku
5. Krabice připojení
6. Odpor
7. Olejový filtr
8. Nádoba na olej
9. Základní tělo
10. Rukojeť

Obr. 2.
11. Obrazovka
12. Tlačítko ON/OFF/potvrzení
13. Selektor programu
14. Selektor času
15. Selektor teploty

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. Pokud najdete nějaké viditelné poškození nebo některá část chybí, okamžitě se spojte s oficiálním Technickým servisem Cecotec.
- Přístroj před prvním použitím důkladně vyčistěte.
- Otevřete víko.
- Vyjměte košík.
- Vyčistěte vnitřní prostor košíku a nádoby na olej vlhkým hadříkem a potom je důkladně vysušte.
- Očistěte veškeré příslušenství a nádobu teplou vodou. Před použitím je dobře osušte. Ujistěte se, aby všechny elektrické části byly suché.
- Před odpojením ze zásuvky se ujistěte, že je zařízení vypnuté.

3. FUNGOVÁNÍ

Poznámka
Tento typ fritézy lze použít pouze s olejem nebo tekutým tukem, není kompatibilní s pevným tukem. Tuhý tuk může obsahovat vodu, která může způsobit stříkání tuku při zahřátí.

1. Sejměte víko z fritézy a vyjměte veškeré příslušenství.
2. Vyjměte spojovací skříňku a tahem za napájecí kabel připojte k síti. Znovu připojte spojovací skříňku.
3. Naplňte fritézu požadovaným množstvím oleje nebo tuku. Zajistěte, aby olej neklesl pod minimální hladinu nebo nepřekročil maximální hladinu uvedenou na boku zařízení. Pro dosažení nejlepších výsledků se doporučuje nemíchat různé druhy oleje.
4. Zvolte nejvhodnější teplotu pro typ smaženého pokrmu nebo vyberte požadovaný přednastavený program.
5. Pomocí držadla vložte košík do fritézy.
6. Vložte jídlo, které má být smažené, do košíku.

Poznámka
Pro dosažení nejlepších výsledků vždy používejte suché jídlo.

7. Fritéza pípne, jakmile dosáhne zvolené teploty. Před smažením vždy počkejte, až dosáhne zvolené teploty. Pro udržení oleje na zvolené teplotě se termostat střídavě zapíná a vypíná.
8. Vložte koš do oleje a pracujte pomalu, aby nedocházelo k nadměrnému bublání oleje.
9. Po uplynutí zvoleného času vyjměte košík z oleje.
10. Odpojte zástrčku ze zásuvky.
11. Po každém použití rukojeť a koš opláchněte a poté je dobře osušte.
12. Po úplném vychladnutí fritézy vyjměte olej z mísy, vytřete ji a vraťte ji zpět na místo. Vložte koš do spotřebiče a uložte jej. Fritézu skladujte se zavřeným víkem na tmavém a suchém místě.

Rady pro smažení
Použijte maximálně 200 g hranolek na litr oleje.
Pokud používáte hluboce zmrazené produkty, přidejte maximálně 100 g. Protřepejte zmrazené produkty nad dřezem, abyste se zbavili přebytečného ledu.
Používáte-li přírodní hranolky, usušte je po omytí, aby nedošlo k vniknutí vody do oleje.

Tlačítka a světelné indikátory

Kontrolka vypínače a zapnutí/vypnutí/potvrzení
Tlačítko programu: Nastavení světla a režimu
Tlačítko nastavení času: Nastavení světla a času
Tlačítko teploty: Nastavení světla a teploty

Program standby

Fritéza 1 sekundu pípne a na displeji se zobrazí „P001“. Rovněž bude blikat kontrolka tlačítka Mode.

Výběr režimu

1. Stisknutím tlačítka Mode v pohotovostním režimu vyberte požadovaný režim. Na displeji se zobrazí programy 1 až 5 (P001-P005).
   Stiskněte znovu a na displeji se zobrazí „P001“.

Poznámka
Každý režim má přednastavený čas a teplotu, viz část o přednastavených časech a teplotách.

2. V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko Standby. Na displeji se zobrazí přednastavená teplota a světlo tlačítka teploty se rozsvítí.
   Jedním stisknutím tlačítka Teplota zvýšíte teplotu o 5°C.
   Pomocí tlačítka Teplota upravte teplotu od 110°C do 190°C.
   Při dosažení 190°C během výběru teploty stiskněte znovu tlačítko Teplota, abyste se vrátili na 110°C.
3. Stiskněte tlačítko Čas z pohotovostního režimu, na displeji se zobrazí přednastavený čas a rozsvítí se světlo odpovídající tlačítku času.
   Jedním stisknutím tlačítka Čas zvýšíte čas o 1 minutu.
   Pomocí tlačítka Čas upravte čas od 1 minuty do 99 minut. Když během výběru času dosáhne 99 minut, dalším stisknutím tlačítka se vrátíte na 1 minutu.

Formát
NN: XX (N označuje minuty, X znamená, že neexistuje žádná číslice).
Během procesu se na digitálním displeji zobrazí 0,5, což značí, že je spotřebič v provozu. Na obrazovce bude blikat 0,5 s, což znamená, že přestala fungovat.

Režim vytápění

1. Po výběru režimu stiskněte tlačítko ON / OFF a na displeji se zobrazí aktuální teplota oleje. Tlačítka se rozsvítí. Zařízení zahájí proces ohřevu.
2. Během procesu stiskněte tlačítko Mode. Na obrazovce nebo nastavení nedojde k žádné změně. Stiskněte tlačítko Čas a na displeji se zobrazí přednastavený čas. Stisknutím tlačítka Teplota zobrazíte nastavenou teplotu.
3. Během tohoto procesu zůstanou tlačítka rozsvícená a displej nebude blikat.

Poznámka
Na displeji se na 5 sekund zobrazí aktuální teplota, aniž byste se museli dotknout jakýchkoli tlačítek.

Pohotovostní režim

Jakmile olej dosáhne teploty, fritéza pípne (3 "pípnutí, 3" ticho). Na displeji se zobrazí aktuální teplota. Pokud fritézu nepoužíváte po dobu 1 minuty, automaticky se přepne do pohotovostního režimu.

Smažení

1. Po přechodu do pohotovostního režimu stiskněte tlačítko ON/OFF. Fritéza přestane pípat. Naplánovaný čas se zobrazí na obrazovce. Kontrolka potvrzení se rozsvítí.

Časový formát
N: XX nebo NN: nn (N označuje zbývající minuty, n označuje zbývající sekundy, X znamená žádné číslice). Požadavky na časovou přesnost ± 3%.

2. Během procesu smažení stiskněte tlačítko Čas a na displeji se zobrazí přednastavený čas. Tlačítko Čas se rozsvítí. Stisknutím tlačítka Teplota zobrazíte nastavenou teplotu na obrazovce. Pokud fritézu nepoužíváte po dobu 5 sekund, automaticky vstoupí do programu odpočítávání.
3. Jakmile fritéza dosáhne přednastavené teploty, ohřívač se vypne. Pokud teplota oleje poklesne o 7 ± 3 ° C pod přednastavenou teplotu, odpor se automaticky zapne, dokud jej znovu nedosáhne. Obrazovka zobrazí odečet času.
4. Po uplynutí nastaveného času fritéza pípne 10krát (pípnutí 2 ", stop 1"). Přestane ohřívat a přejde do pohotovostního režimu.
5. Když je fritéza v provozu, stiskněte tlačítko ON / OFF, aby se proces ohřevu zastavil. Na displeji se zobrazí výchozí kód a vrátí se do režimu výběru nastavení.

Přednastavené programy

Program	TEMP (°C)	ČAS (min)
P001 Zmražené hranolky	190	7
P002 Brambory	190	5 min 30 s
P003 Nugety	190	3

P004 Kuřecí křídla	190	12
P005 Krokety	190	5

Poznámka
Doby a teploty vaření jsou přibližné a mohou se lišit v závislosti na různých faktorech.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Výměna oleje

- Před výměnou oleje se ujistěte, že fritéza a olej zcela vychladly.
- Odpojte přístroj od elektrické energie.
- Olej často měňte. To bude nutné, když olej ztmavne nebo když se změní vůně. V obou případech vyměňte olej po každých 10 použitích.
- Když měníte olej, vyměňte vše; nemíchejte použitý a čistý olej.
- Nevhazujte olej do běžného odpadu, řiďte se pokyny komunálního odpadu ve vaší oblasti.

Obecné čištění
- Nechejte přístroj úplně vychladnout než ho začnete používat, čistit nebo opravovat.
- Vypněte přístroj, odpojte ho z elektrické sítě, než ho začnete čistit nebo opravovat.
- Pokud fritézu nebude používat pravidelně, doporučuje se nechat olej nebo tuk vychladnout a uschovat ho v lednici nebo na jiném chladném místě. Pamatujte si, že je nutné vždy nejdříve filtrovat olej.
- Vyprázdněte fritézu a vyčistěte vnitřní část nádoby savým papírem, potom ji vyčistěte vlhkým hadříkem namočeným ve vodě a detergentu. Znovu vyčistěte vlhkým hadříkem a nechejte, aby vyschnula.
- Nikdy nádobu na olej (spolu s kabelem) neponořujte do vody, ani žádnou část nečistěte velkým množstvím vody.
- Periodicky čistěte externí část fritézy vlhkým hadříkem a vysušte ji savým měkkým papírem.
- Nepoužívejte abrazivní detergenty.
- Čistěte košík, filtr a držák vlažnou vodou, mýdlem nebo v myčce. Vše dobře vysušte, než je znovu použijete.

Poznámka
Při častém mytí koše nebo kbelíku v myčce se mohou poškrábat nebo poškodit.

- Při výměně oleje můžete také vyčistit vnitřek fritézy. Vyprázdněte fritézu a otřete vnitřek olejové vany savým papírem, poté otřete vlhkým hadříkem a mýdlovou vodou. Znovu

otřete vlhkým hadříkem a důkladně osušte.
- Všechny součásti kromě elektrických částí lze omýt mýdlem a vodou. Vše dobře vysušte, než ho použijete.
- Uchovejte přístroj na suchém, dobře ventilovaném a bezpečném místě, kde bude z dosahu dětí.
- Uschovejte fritézu v originální krabici, pokud ji nebudete dlouho používat, abyste zabránili tomu, že se rozbije.
- Žádná část uvnitř přístroje se nedá opravit uživatelem. Nepokoušejte se fritézu opravit vlastním úsilím.

5. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu:
MODEL: Cleanfry Luxury 4000/ 4000 Black / 4000 Dark
3000 W/AC 2740-3270 W 220-240 V 50-60 Hz
Objem: 4,2 L
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 připsatelnou spotřebiteli.
Pokud byl produkt rozmontován, modifikován anebo opravován servisem neautorizovaným oficiálním servisem Cecotec.
Pokud byl problém zaviněn normálním používáním a opotřebením součástek.
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.

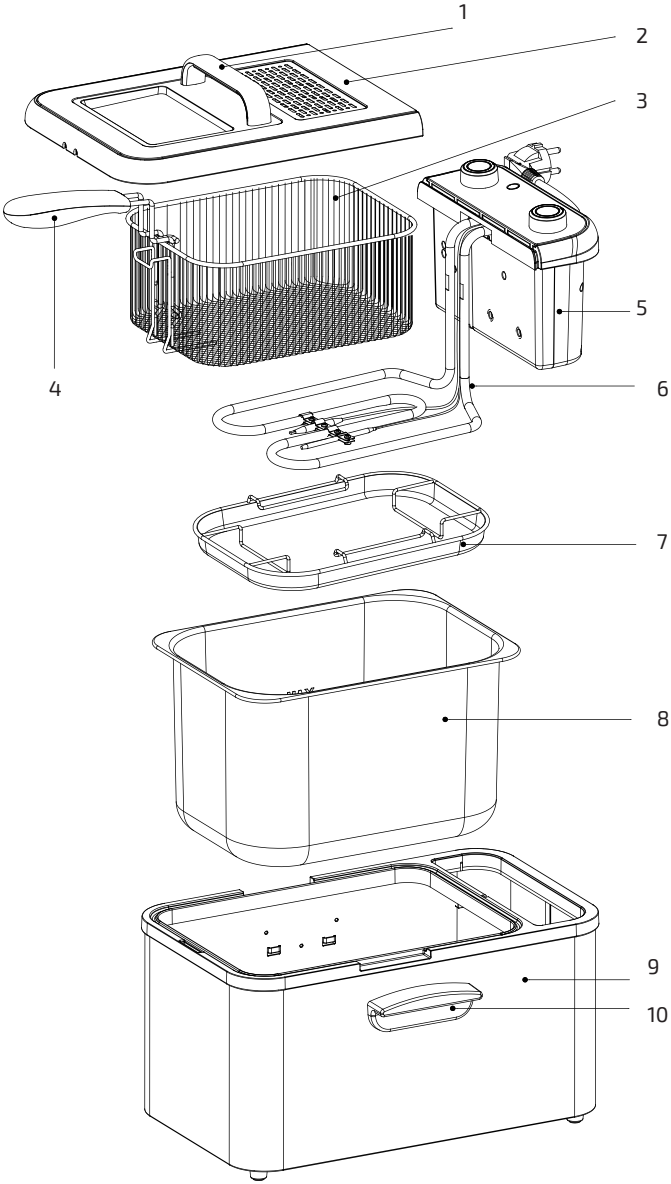

Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 1

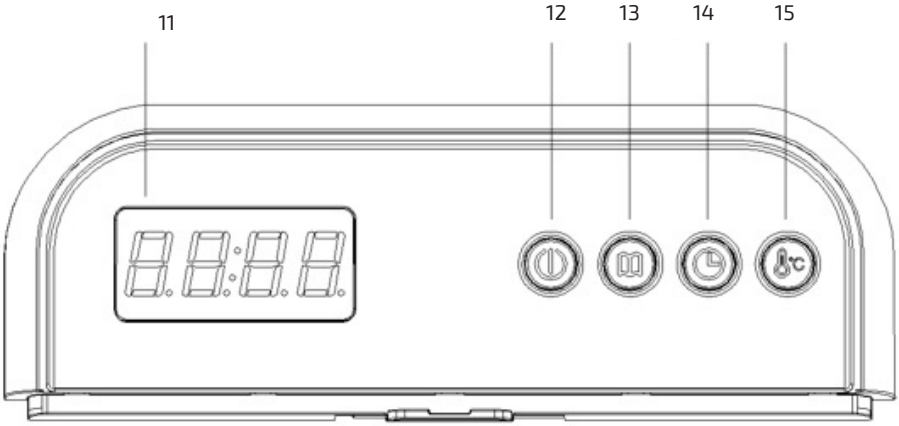

Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 2

www.cecotec.es

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

EA01210520