



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Cecotec Cleanfry 3000 ProFilter](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Friggitrici](#)

 **trovaprezzi.it**

Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Cecotec Cleanfry 3000 ProFilter](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Friggitrici](#)

cecotec

CLEANFRY 3000 PROFILTER

Freidora eléctrica / Electrical fryer



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
Veiligheidsinstructies	19
Instrukcje bezpieczeństwa	22
Bezpečnostní pokyny	25

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	28
2. Antes de usar	28
3. Funcionamiento	29
4. Limpieza y mantenimiento	34
5. Especificaciones técnicas	35
6. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	35
7. Garantía y SAT	35
8. Copyright	36

INDEX

1. Parts and components	37
2. Before use	37
3. Operation	38
4. Cleaning and maintenance	42
5. Technical specifications	43
6. Disposal of old electrical and electronic appliances	44
7. Technical support and warranty	44
8. Copyright	44

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	45
2. Avant utilisation	45
3. Fonctionnement	46
4. Nettoyage et entretien	51
5. Spécifications techniques	52
6. Recyclage des équipements électriques et électroniques	52
7. Garantie et SAV	53
8. Copyright	53

INHALT

1. Teile und Komponenten	54
2. Vor dem Gebrauch	54
3. Bedienung	55
4. Reinigung und Wartung	60
5. Technische Spezifikationen	61
6. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	61
7. Garantie und Kundendienst	61
8. Copyright	62

INDICE

1. Parti e componenti	63
2. Prima dell'uso	63
3. Funzionamento	64
4. Pulizia e manutenzione	69
5. Specifiche tecniche	70
6. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	70
7. Garanzia e supporto tecnico	70
8. Copyright	71

ÍNDICE

1. Peças e componentes	72
2. Antes de usar	72
3. Funcionamento	73
4. Limpeza e manutenção	78
5. Especificações técnicas	79
6. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	79
7. Garantia e SAV	79
8. Copyright	80

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	81
2. Vóór u het apparaat gebruikt	81
3. Werking	82
4. Schoonmaak en onderhoud	87
5. Technische specificaties	88
6. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	88
7. Garantie en technische ondersteuning	88
8. Copyright	89

SPIS TREŚCI


1. Części i komponenty	90
2. Przed użyciem	90
3. Funkcjonowanie	91
4. Czyszczenie i konserwacja	95
5. Specyfikacja techniczna	96
6. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	97
7. Gwarancja i Serwis pomocy technicznej	97
8. Copyright	97

OBSAH

1. Díly a součásti	98
2. Před použitím	98
3. Provoz	99
4. Čištění a údržba	103
5. Technické specifikace	104
6. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	104
7. Záruka a technický servis	105
8. Copyright	105

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 de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un 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.
- El aparato no está previsto para su operación por medio de un temporizador externo o un sistema de control-remoto separado.
- Asegúrese siempre de que la cubeta está instalada correctamente antes de poner el dispositivo en funcionamiento.
-  Este icono significa: precaución, superficie caliente. 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.
- 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.
- Este aparato debe estar colocado en una situación estable con las asas colocadas, para evitar el derramamiento de

líquidos calientes.


- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas; 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 aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este aparato puede ser usado por niños de 8 años de edad y mayores de 8 años si están continuamente supervisados. Este aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que éste implica. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años. La limpieza y el mantenimiento de usuario no deben ser realizados por niños
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Ensure that the mains voltage matches the voltage specified on the device rating label and that the plug is earthed.
- Check the power cable regularly for visible damage. If the

power cable is damaged, it must be replaced by the Technical Support Service of Cecotec or similar qualified personnel to avoid risks.

- 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.
- The device 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.
-  This symbol means "Caution, Hot Surface". 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 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 cable hang over the edge of the working surface or worktop and prevent 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 device unattended during use.

- A fire may occur if the appliance is covered or touches flammable material, including curtains, walls, and similar objects, 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.
- This device must be placed in a stable surface/position with the handles placed to avoid any hot liquid spill.
- This device is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices. Donotuseitforcommercialorindustrialpurposes.
- Do not expose or immerse the cable, plug, electrical elements, or any other 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 device.
- The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. The appliance can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge, as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8. Cleaning and maintenance tasks should not be carried out by children.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veillez 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. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être substitué par le fabricant, par le Service Après-Vente ou par du personnel qualifié pour éviter des dangers.
- 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 ne peut pas être utilisé à travers d'une minuterie externe ou d'un système par télécommande sans fil.
- Assurez-vous que la cuve du produit soit correctement installée avant de mettre en marche l'appareil.
-  Cette icône signifie : attention ! Surface chaude. 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.

- 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 faites jamais fonctionner la friteuse avant de l'avoir rempli avec de l'huile ou de la graisse, cela pourrait abîmer l'appareil et provoquer un court-circuit électrique.
- Cet appareil doit être placé sur une surface stable avec

les poignées en place pour éviter tout déversement de liquides chauds.


- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux ; ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles.
- N'exposez ni ne 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 de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés constamment. Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances si elles sont surveillées et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique. Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für künftige 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 Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Kundenservice oder qualifiziertes Personal ersetzt werden, um Schäden 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.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Innentopf richtig eingesetzt ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. 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 benutzen Sie dafür ausschließlich hinztebeständige Utensilien. Benutzen Sie nicht metallischen Utensilien, da diese hohen Temperaturen erreichen könnten.
- Schalten Sie das Gerät, immer wenn Sie es nicht verwenden und vor Reinigung- und Wartungsarbeiten.
- Die Verwendung von Teilen, 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 keinen 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 Stromausfällen führen könnte.
- Dieses Gerät muss mit den Griffen in einer stabilen Position aufgestellt werden, um ein Verschütten von heißen Flüssigkeiten zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und nicht für den Gebrauch in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros; verwenden Sie es nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke.
- 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 darf von Kindern von 0 bis 8 Jahren nicht benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und über 8 Jahren unter ständiger Aufsicht verwendet werden. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten

körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie in der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen werden und die damit verbundenen Risiken verstehen. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Reinigung und Wartung sollte niemals von Kindern durchgeführt werden


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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio e che la presa elettrica sia dotata di messa a terra.
- Osservare accuratamente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio post-vendita o da personale altrettanto qualificato al fine di evitare pericoli.
- Collocare il dispositivo su di una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che i manici del prodotto siano installati correttamente e fissati al proprio posto prima di usare il dispositivo.
- L'apparecchio non deve essere collegato a un timer esterno o sistema di controllo remoto separato.
- Verificare che la vaschetta sia installata correttamente


installata prima di mettere il prodotto in funzione.

-  Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda. La superficie del dispositivo può raggiungere temperature alte durante e dopo il funzionamento. Non toccare mentre è in funzione.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio 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.
- 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 o piano di lavoro, né che tocchi superfici calde.
- Non utilizzare l'apparecchio in esterni, vicino a piastre elettriche, a gas, fornelli o all'interno di forni.
- Eccedere nella precauzione al muovere dispositivi che contengano olio o altri liquidi caldi. Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Rimuovere i resti di umidità del cibo prima di friggerlo per evitare che l'olio emetta fumo entrando a contatto.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Coprire il dispositivo o metterlo a contatto con materiale infiammabile come tende, pareti o simili 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.
- Questo apparecchio deve essere posizionato su una superficie stabile con i cestelli in posizione per evitare la fuoriuscita di liquidi caldi.
- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico e non è destinato all'uso in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici; non utilizzarlo per scopi commerciali o industriali.
- Non esporre né sommergere il cavo, la spina, i componenti elettrici, né qualsiasi altra parte non estraibile del prodotto all'acqua o altri liquidi. Assicurarsi di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o di accendere l'apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere usato da bambini da 0 a 8 anni. Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni di età sotto la sorveglianza continua di un adulto. Questo prodotto può essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto supervisione o avendo ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i rischi che lo stesso implica. Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiori a 8 anni. La pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia as seguintes instruções atentamente antes de usar o aparelho. 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.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou por pessoal qualificado, a fim de evitar um perigo.
- Coloque e guarde sempre o produto numa superfície plana e estável.
- Certifique-se de que as pegadas do produto estejam instaladas corretamente e fixas na sua posição antes de usar o dispositivo.
- O aparelho não está previsto para funcionar através de um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Certifique-se de que o recipiente do produto esteja corretamente instalado antes de o pôr a funcionar.
-  Este ícone significa: cautela, superfície quente. 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 alcançar temperaturas altas.
- Desconecte o dispositivo sempre que não se utilize, antes de limpar e antes de executar qualquer tarefa de manutenção.


- O uso de acessórios ou partes não proporcionadas ou recomendadas pela Cecotec pode 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 aparelho 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 pôr o óleo ou gordura, isto poderá danificar o produto e causar um corte da corrente elétrica.
- Este dispositivo deve ser colocado sobre uma superfície/ posição estável com pernas no lugar para evitar derramamento de líquidos quentes.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.

- 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 ter mãos completamente secas antes de tocar a tomada ou ligar o aparelho.
- O aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos e mais velhas se estiverem continuamente sob supervisão. Este produto pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento se estiverem supervisionados ou tiverem recebido instruções concernentes ao uso do aparelho de uma forma segura e entenderem os riscos que este implica. Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. Limpeza e manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças
- Supervisione as crianças para não brincarem com o aparelho.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de volgende instructies aandachtig voordat u het product gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstige raadplegingen of nieuwe gebruikers.

- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het apparaat en dat het stopcontact geaard is.
- Controleer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of vergelijkbaar gekwalificeerd personeel om gevaar te voorkomen.

- 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.
- Het apparaat is niet geschikt om te gebruiken met een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.
- Zorg ervoor dat het mandje correct geïnstalleerd is voordat u het toestel inschakelt.
-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. 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.
- 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 apparaat 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 friteuse in het stopcontact voordat u het apparaat gevuld heeft met olie. Dit zou het product kunnen beschadigen en zou kortsluiting kunnen veroorzaken.
- Dit apparaat moet in een stabiele positie worden geplaatst met de handgrepen op hun plaats om morsen van hete vloeistoffen te voorkomen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bedoeld voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren; gebruik het niet voor commerciële of industriële doeleinden.
- 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 apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van

0 tot 8 jaar. Kinderen vanaf 8 jaar kunnen het apparaat gebruiken onder toezicht. Dit product kan gebruikt worden door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen of met een gebrek aan ervaring en kennis, indien ze onder toezicht staan of als ze instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen die ermee verbonden zijn. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Het schoonmaken en het onderhoud door de gebruiker mag niet uitgevoerd worden door kinderen

- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

- 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 przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub podobnie wykwalifikowany personel w celu uniknięcia zagrożenia.
- Zawsze umieszczaj i przechowuj urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni.
- Przed użyciem urządzenia upewnij się, że uchwyty produktu są prawidłowo zainstalowane i zablokowane.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym

zegarem ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

- Przed uruchomieniem urządzenia należy zawsze upewnić się, że kuweta jest prawidłowo zainstalowana.
-  Ta ikona oznacza: ostrożność, gorąca powierzchnia. 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.
- Odtaczaj urządzenie, gdy nie jest używane, przed czyszczeniem i przed wykonaniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych.
- 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 gorącymi 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 płynną 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 zastony, 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 frytkownicy przed napełnieniem jej olejem lub tłuszczem, może to spowodować uszkodzenie produktu i awarię zasilania.
- To urządzenie powinno być umieszczone na stabilnej powierzchni / pozycji z przymocowanymi uchwytami, aby uniknąć rozlania gorących płynów.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- 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 może być używane przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze niż 8 lat, jeśli są one pod stałym nadzorem. To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować

urządzenia

- Nadzoruj dzieci, aby upewnić się, že nie bawią się produktem.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte následující pokyny. Uchovejte tento manuál pro pozdější použití nebo pro nové uživatele.

- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku produktu a že zástrčka je uzemněná.
- Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, zda není viditelně poškozen. Pokud je síťový kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho poprodejní servis nebo podobně kvalifikovaný personál, aby se předešlo nebezpečí.
- Umístěte přístroj a uchovávejte jej na čistém, stabilním a rovném povrch.
- Ujistěte se, že jsou rukojeti výrobku správně nainstalovány a zajištěny v požadované poloze, než začnete zařízení používat.
- Spotřebič není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládnání.
- Před uvedením zařízení do provozu se vždy ujistěte, že je nádoba správně nainstalována.
-  Tato ikona znamená: pozor, horký povrch. 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 kovové náčiní, protože může dosáhnout vysokých teplot.
- Pokud přístroj nepoužíváte, před čištěním a údržbou jej

vždy vypněte.

- Použití příslušenství nebo dílů, které nebyly dodány nebo doporučeny společností Cecotec, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění osob nebo poškození výrobku.
- Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky a aby se dotýkal horkých povrchů.
- Výrobek nepoužívejte venku, v blízkosti elektrických nebo plynových varných desek, v blízkosti otevřeného ohně nebo uvnitř trouby.
- Dávejte obzvláště velký pozor, pokud budete s přístrojem pohybovat, pokud bude obsahovat olej nebo jiné teplé tekutiny. Zařízením během provozu nehýbejte.
- Před smažením odstraňte z potravin veškerou zbývající vlhkost, aby se zabránilo zakouření oleje při kontaktu s ním.
- Nenechávejte produkt během provozu bez dozoru.
- Zakrytí přístroje nebo jeho kontakt s hořlavým materiálem, jako jsou záclony, stěny apod., během provozu může způsobit požár. Nepokládejte žádné předměty na přístroj, pokud ho používáte.
- Pro odpojení zařízení netahejte za napájecí kabel, ale zatáhněte za 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.
- Toto zařízení musí být umístěno na stabilním povrchu s rukojetí na místě, aby se zabránilo rozlití horkých kapalin.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích; nepoužívejte jej pro komerční nebo

průmyslové účely.

- Nevystavujte ani neponožujte kabel, zástrčku, elektrické prvky ani žádnou jinou neodnímatelnou část výrobku do vody nebo jiných kapalin. Před dotykem zástrčky nebo zapnutím výrobku se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
- Tento spotřebič nesmí používat děti od 0 do 8 let. Tento přístroj mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod neustálým dohledem. Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let. Čištění a užitelskou údržbu by neměly provádět děti.
- Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nehrají.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig.1

1. Asa de la tapa
2. Ventana de control
3. Tapa
4. Botón de reinicio
5. Interruptor de seguridad
6. Cesto de freír
7. Asa del cesto
8. Gancho del cesto
9. Depósito de aceite
10. Indicador MÍN/MÁX de aceite
11. Tapa del filtro de aceite
12. Válvula de aceite
13. Carcasa
14. Selector del filtrado de aceite
15. Recipiente de aceite limpio
16. Tapón
17. Cable de alimentación y enchufe
18. Patas antideslizantes
19. Asas laterales
20. Resistencia
21. Unidad del panel de control
22. Placa de sellado de goma de silicona
23. Selector de temperatura
24. Indicador de inicio de cocción (verde)
25. Indicador de encendido (azul)
26. Filtro para grasa (blanco)
27. Filtro de carbón antiolor
28. Tapa del filtro

Nota

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original

y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.

- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.
- Mantenga las bolsas de plástico, papeles de aluminio y espuma fuera del alcance de los niños y bebés. El material de embalaje podría bloquear las vías respiratorias.
- Limpie el aparato a fondo antes de usarlo por primera vez (vea "Limpieza y mantenimiento").
- Asegúrese de que el dispositivo está apagado y desconectado de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- Abra la tapa y 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.

Advertencia:

- Es posible que el dispositivo produzca olor y humo al encenderlo por primera vez debido a los restos del proceso de fabricación. Esto es normal y no indica un mal funcionamiento ni supone ningún peligro. Asegúrese de que haya buena ventilación.
- Coloque el aparato en una superficie limpia, plana y resistente al calor.
- Asegúrese de que el asa del cesto (7) está bien fijada al cesto de freír (6). Para fijar el asa del cesto (7) en su posición, presione las barras una contra la otra, alinéelas con las ranuras y suéltelas para que se introduzcan por ellas. Una vez insertados ambos extremos de las barras en el cesto de freír (6), lleve el asa (7) hacia atrás. No trate de colocarla de otra manera.
- Asegúrese de que el depósito de aceite (9) está bien colocado en su posición, con la tapa del filtro de aceite (11) y la válvula del aceite (12) en el mismo lado que el selector de filtrado de aceite (14) (il. d).
- Asegúrese de que la tapa del filtro de aceite (11) está colocada en su posición dentro del depósito de aceite (9).
- Asegúrese de colocar la unidad del panel de control (21) en la placa de conexión en la parte trasera de la carcasa (13). Compruebe que las ranuras de la placa de conexión encajan con las guías de la unidad del panel de control (il. e).

3. FUNCIONAMIENTO

Advertencia:

Este dispositivo cuenta con un interruptor de seguridad (5) situado dentro de la unidad del panel de control (21). El aparato únicamente funcionará cuando la unidad del panel de control (21) esté correctamente instalado.

ESPAÑOL

Aviso:

- Asegúrese de que el circuito eléctrico no está sobrecargado por otros aparatos antes de conectar el producto a la toma de corriente.
 - Este aparato se puede utilizar para freír alimentos como patatas fritas, pollo o pescado (vea "Tiempos y temperaturas de fritura recomendados").
1. Coloque el aparato sobre una superficie limpia, plana y resistente al calor. Utilice algún elemento resistente al calor para colocar debajo del producto al utilizarlo sobre superficies de madera para evitar dañarlas.
 2. Deje un espacio mínimo de 11 cm entre el dispositivo y cualquier otro objeto, armarios o paredes.
 3. Asegúrese de que el recipiente de aceite limpio (15) está bien instalado y vacío, que el selector de filtrado de aceite (14) está en la posición de bloqueo y que la tapa del filtro de aceite (11) está bien colocada dentro del depósito de aceite (9).
 4. Vierta aceite de cocinar adecuado en el depósito de aceite (9) (il. f).

Advertencia:

Nunca rellene el depósito de aceite (9) durante el funcionamiento ni cuando esté caliente. Deje que el aparato se enfríe completamente. No mezcle aceite nuevo y usado.

1. Aplique un poco de aceite dentro de la ventana de control (2) para evitar condensación.
2. Coloque la tapa (3) en el dispositivo.
3. Gire el selector de temperatura (23) a la posición 0.
4. Conecte el enchufe (17) a la toma de corriente.
5. Gire el selector de temperatura (23) para seleccionar la temperatura requerida (vea "Tiempos y temperaturas de fritura recomendados"). El indicador de encendido (25) se iluminará para indicar que el dispositivo se está calentando. Una vez que haya alcanzado la temperatura configurada, se iluminará el indicador de inicio de cocción (24).
6. Cuando se haya precalentado el aceite, retire la tapa (3).
7. Coloque el cesto de freír (6) en una superficie limpia, plana y resistente al calor.
8. Introduzca los alimentos que vaya a cocinar en el cesto de freír (6) (il. k). No llene el cesto (6) en exceso (il. l).
9. Baje el cesto (6) con cuidado e introdúzcalo en el depósito de aceite (9) (il. n). Una vez sumergido el cesto (6), coloque la tapa (3) inmediatamente en el dispositivo para evitar que salpique el aceite.
10. Una vez transcurrido el tiempo de fritura, retire la tapa (3).
11. Utilice el asa (7) para levantar el cesto (6) y cuélguelo del gancho del cesto (8) en el borde del depósito de aceite.
12. Deje escurrir los alimentos en el cesto (6) durante unos segundos para eliminar el exceso de aceite y para que se mantenga el crujiente.
13. Coja del asa (7) para levantar el cesto (6) con cuidado y colocar los alimentos en un recipiente resistente al calor, cubierto previamente con papel absorbente para absorber

el exceso de aceite.

14. Coloque el cesto de freír (6) en una superficie limpia, plana y resistente al calor.
15. Cuando haya finalizado el proceso de fritura, lleve el selector de temperatura (23) a la posición 0 y extraiga el enchufe (17) de la toma de corriente.

Advertencia:

- No permita que el cable de alimentación (17) entre en contacto con la tapa (3) o la carcasa (13) durante el funcionamiento.
- No llene el cesto de freír (6) más de la mitad. El exceso de alimentos podría producir humo y hacer que el aceite se desbordara durante el funcionamiento.
- Los alimentos introducidos en la freidora deben estar secos. Al freír alimentos congelados como patatas fritas o alitas de pollo, retire el hielo antes de introducirlos en la freidora para evitar que se desborde.
- Asegúrese de que la tapa (3) encaja perfectamente sobre el asa del cesto de freír (6) y la placa de sellado de goma de silicona (22).

Tiempo aproximado en alcanzar la temperatura programada

Temperatura (°c/°f)	Tiempo (minutos)
130/265	7
150/300	8
170/340	10
190/375	13

Tiempos y temperaturas de fritura recomendados

Advertencia:

Los tiempos de fritura de la siguiente tabla son aproximados y pueden modificarse para ajustarse a los gustos del usuario, a las cantidades y a las instrucciones del fabricante de los alimentos.

Alimento	Temperatura programada (°C/°F)	Tiempo (minutos)
Patatas fritas congeladas	190/375	8-12
Patatas fritas	190/375	8-10
Tiras de carne	190/375	10-14
Alitas de pollo	190/375	10-14
Pescado (rebozado)	170/340	3-5

ESPAÑOL

Cocinar con aceite

- Cocinar con aceite puede potenciar el sabor de la comida o estropear su sabor. Como con cualquier otro componente, el buen uso del aceite es la clave para obtener los mejores resultados al freír. La calidad del aceite disminuye al utilizarlo con temperaturas altas.
- No mezcle diferentes tipos de aceites.
- Utilice únicamente aceite limpio.
- Aptos: aceite puro de maíz, aceites vegetales, aceite de soja, aceite de girasol, aceite de semilla de uva y aceite de cacahuete.
- No aptos: aceite de oliva, aceite de nueces y manteca.
- Al freír, retire las partículas de alimentos quemados que puedan aparecer. Utilice siempre utensilios aptos para ser sumergidos en aceite caliente y manoplas de horno al retirar las partículas de comida quemada.
- Filtre el aceite con el sistema de filtrado integrado después de cada uso y antes de guardar el producto (Vea "Filtro de aceite").
- No reutilice aceite que se haya utilizado para freír pescado o alimentos de sabor fuerte.
- Algunas carnes, como las alitas de pollo, emiten muchos líquidos al freírlas y por lo tanto aguan el aceite. No reutilice este aceite.

Evitar quemaduras

- No toque la tapa (3) ni la carcasa del aparato (13) mientras está en uso (il. i). Utilice únicamente las asas proporcionadas (1, 7, 19).
- Preste especial atención al introducir o extraer accesorios y comida del dispositivo.
- No toque nunca la tapa (3) ni la carcasa (13) cuando el aparato esté conectado ni inmediatamente después de utilizarlo. Se recomienda utilizar manoplas.

Filtrado de aceite

- Filtre el aceite después de cada uso. Guarde de forma segura el aceite filtrado (vea "Conservación del aceite").
- Deseche el aceite que se haya utilizado para cocinar ciertos tipos de alimentos (vea "Cocinar con aceite").
- Después de apagar el dispositivo espere al menos 3 horas a que se enfríe el aceite. Cuanto más caliente haya estado el aceite, más tardará en enfriarse.
- Filtrar el aceite después de cada uso alargará su vida útil, de todos modos, si se observara muy deteriorado, deséchelo. Se recomienda cambiar el aceite cada 10 días de uso normal.
- Asegúrese de que el recipiente de aceite limpio (15) está bien instalado y vacío.
- Cuando el aceite haya bajado a temperatura ambiente, gire el selector de filtrado de aceite (14) a la posición de filtrar aceite (il. r). El aceite comenzará a gotear dentro del recipiente de aceite limpio (15). El filtro de aceite evitará que los residuos de comida pasen al recipiente de aceite limpio.
- Cuando se haya filtrado todo el aceite, gire el selector de filtrado de aceite (14) a la posición de bloqueo si va a mantener el recipiente dentro del aparato.

- Gire el selector de filtrado (14) a la posición de desbloqueo si va a extraer el recipiente del aparato.

Vaciado del recipiente de aceite limpio

El aceite filtrado se puede guardar en un recipiente adecuado (vea "Conservación de aceite") o se puede reutilizar para freír una nueva tanda de comida (vea "Cocinar con aceite").

1. Desenrosque el tapón (16) del recipiente de aceite limpio (15) (il. s).
2. Vierta con cuidado el aceite de dentro del recipiente de aceite limpio (15) a un recipiente adecuado o de nuevo al depósito de aceite (9), si es necesario. Asegúrese de que el selector de filtrado de aceite (14) está en la posición de desbloqueo antes de verter el aceite en el depósito de aceite (9).
3. Incline el recipiente de aceite limpio (15) hacia arriba (en vertical) gradualmente para evitar que el lado del recipiente gotee.
4. Enrosque el tapón (16) del recipiente de aceite limpio (15) de nuevo (il. s).
5. Inserte el recipiente de aceite limpio (15) de nuevo en el aparato y gire el selector de filtrado de aceite (14) a la posición de bloqueo para fijar de forma segura el recipiente (15).

Conservación del aceite

- No guarde aceite usado en la nevera.
- Elija un lugar fresco que no esté expuesto a la luz solar.
- Por lo general, el aceite usado se puede guardar hasta 3 meses una vez que se ha abierto la botella.
- Siga las instrucciones de conservación de aceite del fabricante.

Consejos

- Cantidades menores de comida requieren normalmente menor tiempo de fritura.
- Para reducir el tiempo de cocción, descongele los alimentos antes de freírlos. Se recomienda no descongelar algunos alimentos antes de freírlos, como pescado congelado o patatas fritas congeladas.
- Se recomienda usar un termómetro para carne para comprobar el estado de la fritura.
- En caso de que salpique el aceite, no retire la tapa (3) ni extraiga el cesto de freír (6); gire el selector de temperatura (23) a la posición 0 y desconecte el aparato.
- Si los alimentos que está cocinando requieren ser movidos, se recomienda programar el temporizador a la mitad del tiempo de fritura recomendada. La alarma le recordará que debe sacudir el cesto de freír (6).
- Se recomienda utilizar únicamente utensilios de nylon, plástico resistente al calor o de madera. Los utensilios de aluminio pueden alcanzar temperaturas altas y dañar la superficie. Saque siempre los utensilios del dispositivo. No deje el dispositivo sin supervisión mientras esté en funcionamiento.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Una buena limpieza después de cada uso alarga la vida útil del aparato. El producto no contiene ninguna parte que pueda reparar el usuario, por lo que requiere poco mantenimiento.
- Gire siempre el selector de temperatura (23) a la posición 0 antes de la limpieza.
- Asegúrese de que no entra agua por la carcasa (13) durante la limpieza.
- No intente retirar la placa de sellado de goma de silicona (22).
- Asegúrese de que el recipiente de aceite limpio (15) está colocado correctamente y gire el selector de filtrado de aceite (14) a la posición de filtrado de aceite para vaciar el depósito de aceite (ver "Filtrado de aceite").
- Coloque el cesto de freír (6) en una superficie limpia, plana y resistente al calor.
- Retire el asa del cesto de freír (7) del cesto (6).
- Retire la unidad del panel de control (21) del depósito de aceite (9). Limpie con cuidado la unidad del panel de control (21) y la resistencia con un paño húmedo.
- Tire de la tapa del filtro de aceite (11) para sacarla del depósito de aceite (9) y luego extraiga el depósito de aceite (9) de la carcasa (13).
- Abra la tapa del filtro (28) y retire el filtro de carbón y el de grasa (26, 27) (il. u).
- Limpie la carcasa (13) del aparato con un paño húmedo.
- Lave la tapa (3), el cesto de freír (6), el asa del cesto (7), el depósito de aceite (9) y la tapa del filtro de aceite (11) con agua y jabón o en el lavavajillas. Enjuague y seque todo a fondo.
- Seque todas las partes a fondo después de cada limpieza y antes de guardar el dispositivo.
- Si necesita limpiar el recipiente de aceite limpio (15), asegúrese de que está completamente vacío antes de proceder. Lávelo con agua y jabón o en el lavavajillas. Enjuague y séquelo a fondo.
- Limpie los filtros (26, 27) cada 3 meses o cada 12 usos con agua y jabón. No los lave en el lavavajillas.
- Seque todas las partes y superficies bien antes de usar el producto de nuevo. Asegúrese de que todas las partes y superficies están completamente secas antes de conectar el producto a la toma de corriente. Cualquier pequeña cantidad de agua puede causar que salpique el aceite.

Almacenamiento

- Antes de guardar el dispositivo, asegúrese siempre de que está completamente frío, limpio y seco.
- Se recomienda guardarlo en un lugar seco.
- Guarde el aparato en una estantería estable o en un armario. Para evitar accidentes, asegúrese de que tanto el producto como su cable de alimentación están fuera del alcance de los niños y de las mascotas.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: CleanFry 3000 ProFilter

Referencia del producto: 03077

2000 W, 220-240 V~ 50/60 Hz

El consumo de potencia en modo "apagado" es de 0,4 W usando para ello las directrices de la norma EN 50564:2011 y de los reglamentos europeos 1275/2008/EC y 801/2013/EC. Para ello el aparato se conecta a la red eléctrica sin realizar ninguna función. El interruptor/controlador del aparato se puso en la posición "apagado".

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

Fabricado en China | Diseñado en España

6. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

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

7. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

8. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Lid handle
2. Viewing window
3. Lid
4. Reset button
5. Safety switch
6. Frying basket
7. Basket handle
8. Basket hook
9. Oil tank
10. Oil MIN/MAX indicator light
11. Oil filter cover
12. Oil valve
13. Housing
14. Oil filtration knob
15. Clean-oil container
16. Cap
17. Power cable and plug
18. Non-slip feet
19. Side handles
20. Heating element
21. Control panel unit
22. Silicon rubber sealing plate
23. Temperature knob
24. Ready indicator light (green)
25. Power indicator light (blue)
26. Grease filter (white)
27. Charcoal odour filter
28. Filter cover

Please note

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

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the device out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other

ENGLISH

packaging elements in a safe place. This will help you prevent damage to the device when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.

- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the Official Cecotec Technical Support Service immediately.
- Always keep plastic bags, foils, and foam parts away from babies and children. Packaging material could block the airways.
- Clean the appliance thoroughly before using for the first time (see "Cleaning and maintenance" section).
- Make sure that the appliance is switched off and unplugged from the mains before cleaning.
- To clean it, open the lid and remove the basket. Wipe the inside of the lid, basket, and oil container with a damp cloth and dry thoroughly.

Warning:

- The appliance may produce an odour and emit smoke when switched on for the first time, as residues from the production process are eliminated. This is normal and does not indicate a defect or hazard. Ensure good ventilation.
- Place the appliance on a clean, flat, and heat-resistant surface.
- Make sure the basket handle (7) is locked in place in the frying basket (6). To lock the basket handle (7) in place, press the bars together and slide them between the slots. Once the ends of the bars are inserted in the bracket on the frying basket (6), push the handle (7) backwards. Do not assemble any other way.
- Make sure the oil tank (9) is secured in the correct position with the oil filter cover (11) and oil valve (12) on the same side than the oil filtration knob (14) (il. d).
- Ensure the oil filter cover (11) is in place inside the oil tank (9).
- Make sure the control panel unit (21) is placed on the connecting plate on the back of the housing (13). Ensure the grooves of the connecting plate are in the guides of the control panel unit (il. e).

3. OPERATION

Warning:

Your appliance is equipped with a safety switch (5) located on the control panel unit (21). The appliance will only operate when the control panel unit (21) is correctly installed.

Note:

- Before plugging it into the wall outlet, ensure that the electrical circuit is not overloaded with other appliances.

- This appliance can be used for frying food such as French fries, chicken, or fish pieces (see "Recommended frying times and temperatures").
- 1. Place the appliance on a clean, flat, and heat-resistant surface. When using the appliance on wooden surfaces, use a heat-resistant mat to protect wood from damages.
- 2. Ensure a minimum distance around the appliance of at least 11 cm to other objects, cupboards, and walls.
- 3. Ensure the clean-oil container (15) is assembled, empty and in place inside the appliance, the oil filtration knob (14) is on the lock position and the oil filter cover (11) is in place inside the oil tank (9).
- 4. Pour suitable cooking oil into the oil tank (9) (il. f).

Warning:

Never refill the oil tank (9) during use or while hot. Always allow the appliance to cool down completely. Do not mix new oil with old oil.

1. Spread a little oil on the inside of the view window (2) to prevent condensation.
2. Place the lid (3) on the appliance.
3. Turn the temperature knob to the 0 position.
4. Insert the plug (17) into a wall outlet.
5. Turn the temperature knob (23) to the required temperature (see Recommended frying times and temperatures). The power indicator light (25) will turn on to indicate the appliance is heating. Once the set temperature has been reached, the ready indicator light (24) will turn on.
6. After oil has been preheated, remove the lid (3).
7. Place the basket (6) on a clean, flat, and heat-resistant surface.
8. Introduce the food to fry (6) in the frying basket (il. k). Do not overfill the basket (6) (il. l).
9. Carefully lower the frying basket (6) into the oil tank (9) (ill. n). After immersing the frying basket (6), immediately place the lid (3) on the appliance to avoid hot oil from splashing.
10. After the frying time has elapsed, remove the lid (3).
11. Use the handle (7) to lift out the basket (6) and hang it onto the basket hook (8) onto the rim of the oil tank.
12. Let the food drain in the basket (6) for a few seconds to remove excess oil and retain crispness.
13. Use the handle (7) to carefully lift the basket (6) and pour the food onto a heat resistant dish that has been covered with a paper towel to collect remaining oil.
14. Place the basket (6) on a clean, flat, and heat-resistant surface.
15. After the cooking process is finished, turn the temperature knob (23) to the 0 position and remove the plug (17) from the wall outlet.

Warning:

- Never let the power cord (17) come in contact with the lid (3) or appliance housing (13)

ENGLISH

during use.

- Do not fill the frying basket (6) over halfway. Too much food can cause smoke and could cause the oil to overflow during operation.
- Food added to the appliance must be dry. If frying frozen foods such as French fries or chicken wings, remove all ice particles from the frozen foods prior to frying to prevent oil from overflowing.
- Ensure the lid (3) fits properly over the basket handle (6) and silicon rubber sealing plate (22).

Approximate time durations until set temperature is reached

Temperature setting (°C/°F)	Time (minutes)
130/265	7
150/300	8
170/340	10
190/375	13

Recommended frying times and temperatures

Warning:

The frying times in the chart below are approximate and should be adjusted to suit your own tastes, different food quantities and food manufacturer's instructions.

Food	Temperature setting (°C/°F)	Time (minutes)
Frozen chips	190/375	8-12
Chips	190/375	8-10
Meat strips	190/375	10-14
Chicken wings	190/375	10-14
Battered fish	170/340	3-5

Cooking with oil

- Cooking with oil can enhance the flavour of food or spoil its taste. As with any other food component, freshness and correct handling of oil is the key to successful deep-frying results. The quality of oil decreases with use at high temperatures.
- Do not mix different cooking oils.
- Only use fresh and clean cooking oils.
- Suitable: pure corn oil, vegetable oils, soybean oil, sunflower oil, grape-seed oil, and peanut oil.
- Not suitable: olive oil, walnut oil lard.

- Regularly remove burnt food particles while frying. Always use utensils that are safe to immerse into hot oils and always wear oven mitts when removing any burnt food particles.
- After use and before storage, filter oil with the integrated filtration system (see Oil Filtration).
- Do not reuse oil that has been used to fry fish or other strongly flavoured food.
- Some meats, such as chicken wings, will release large amounts of liquids when frying, thus watering down the oil. Do not reuse this oil.

Avoiding burns

- Do not touch the lid (3) or appliance housing (13) during or after use (il. i). Only use the handles (1, 7, 19) provided.
- Always pay special attention when adding or removing accessories and food from the appliance.
- Never touch the lid (3) or appliance housing (13) when the appliance is plugged in and switched on or immediately after use. It is recommended to always use oven mitts.

Oil filtration

- Filter oil after each use. Store filtered oil properly (see Storing oil).
- Discard oils that have been used to cook certain food (see Cooking with oil).
- After switching off the appliance, wait at least 3 hours for oil to cool down. Hotter oil will take longer to reach a cool temperature.
- Filtering oil after each use will help prolong the life of the cooking oil, but it should still be discarded if the oil is deteriorated after multiple use. It is recommended to change oil, in normal use, every 10 uses.
- Ensure the clean-oil container (15) is assembled, empty and in place inside the appliance.
- Once oil has cooled down to room temperature, turn the oil filtration control knob (14) to the filter oil position (il. r). Oil will start dripping inside the clean-oil container (15). The oil filter will keep food residues from being transferred to the clean-oil container.
- When all oil has been filtered, turn the oil filtration knob (14) to the lock position if the container will remain inside the appliance.
- turn the oil filtration control knob (14) to unlock position if the container is to be removed from the appliance.

Emptying the clean-oil container

Filtered oil can be stored in a suitable container (see Storing oil) or re-used for frying a new batch of food (see Cooking with oil).

1. Unscrew the cap (16) on top of the clean-oil container (15) (il. s).
2. Slowly pour the clean-oil container (15) content into a suitable container or the oil tank (9), if required. Ensure the oil filtration control knob (14) is on unlock position before pouring oil into the oil tank (9).
3. Tilt the clean-oil container (15) upwards (vertical position) gradually to avoid leaks from

ENGLISH

the side of the container.

4. Screw the cap (16) back on top of the clean-oil container (15) (il. s).
5. Insert the clean-oil container (15) back into the appliance and turn the oil filtration knob (14) to the lock position to secure the clean-oil container (15) in place.

Storing oil

- Do not store used cooking oil in the refrigerator.
- Choose a cool place that is not subject to sunlight.
- Generally, oil may be stored for a period of 3 months once the bottle is opened.
- Please observe the oil manufacturer's storage directions as well.

Tips

- Smaller quantities of food normally require a slightly shorter cooking time than larger quantities of food.
- To reduce cooking time, defrost food prior to cooking. It is recommended that some foods should not be thawed/defrosted prior to cooking, such as frozen fish or frozen French fries.
- It is recommended to use a meat thermometer to check the cooking progress.
- In the event of food flare-ups, do not remove the lid (3), do not remove the frying basket (6); turn the temperature knob (23) to the 0 position and unplug the appliance.
- When the food you are cooking requires shaking, it is recommended to use a timer set for half of the suggested cooking time. This way a bell will ring and remind you to shake the frying basket (6).
- It is recommended to only use nylon, heat-proof plastic, or wooden cooking utensils. Metal utensils may become hot and damage the non-stick surface. Always remove utensils from the appliance. Do not leave the appliance unattended while it is operating.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- A proper cleaning of the device after each use will lengthen its service life. The appliance contains no user serviceable parts and requires little maintenance.
- Always turn the temperature knob (23) to the 0 position before cleaning.
- Make sure no water enters the appliance housing (13) during cleaning.
- Do not attempt to remove the silicon rubber sealing plate (22).
- Ensure the clean-oil container (15) is in place, then turn the oil filtration knob (14) to filter oil position to empty the oil tank (9) (see Oil filtration).
- Place the basket (6) on a clean, flat, and heat-resistant surface.
- Remove the basket handle (7) from the frying basket (6).
- Remove the control panel unit (21) from the oil tank (9). Carefully clean the control panel unit (21) and heating element (21) with a damp cloth.
- Pull the oil filter cover (11) from the oil tank (9) and then remove the oil tank (9) from the

housing (13).

- Open the filter cover (28) and remove both charcoal and grease filters (26, 27) (il. u).
- Clean the housing (13) of the appliance with a wet cloth.
- Wash the lid (3), frying basket (6), basket handle (7), oil tank (9) and oil filter cover (11) with hot soapy water or in a dishwasher. Rinse and dry carefully.
- Dry all parts thoroughly after cleaning and before using the appliance again.
- If the clean-oil container (15) needs to be cleaned, ensure it is empty before attempting to clean. Wash with hot soapy water or in a dishwasher. Rinse and dry carefully.
- Clean the filters (26, 27) every 3 months or after every 12 uses with hot soapy water. Do not wash them in a dishwasher.
- Dry all parts and surfaces thoroughly before use. Make sure that all parts and surfaces are completely dry before connecting the appliance to a wall outlet. Even a small amount of water can cause severe splattering of hot oil.

Storage

- Before storage, always make sure the appliance is completely cool, clean, and dry.
- It is recommended to store the appliance in a dry place.
- Store the appliance on a stable shelf or in a cupboard. To avoid accidents, ensure that both the appliance and its power cord are beyond reach of children or pets.

5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: CleanFry 3000 ProFilter

Product reference: 03077

2000 W, 220-240 V~ 50/60 Hz

The appliance power consumption when off is 0.4 W, following the guidelines of EN 50564:2011 and the European regulations 1275/2008/EC and 801/2013/EC. The appliance doesn't perform any function when connected to the mains. The switch/controller of the appliance was set to the Off position.

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

Made in China | Designed in Spain

6. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

7. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 963 210 728.

8. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Poignée du couvercle
2. Fenêtre de contrôle
3. Couvercle
4. Bouton de redémarrage
5. Interrupteur de sécurité
6. Panier de friture
7. Poignée du panier
8. Crochet du panier
9. Réservoir d'huile
10. Indicateur de niveau d'huile MIN/MAX
11. Couvercle du filtre de l'huile
12. Valve de l'huile
13. Coque
14. Sélecteur du filtrage de l'huile
15. Récipient de l'huile propre
16. Bouchon
17. Câble d'alimentation et prise
18. Pieds antidérapants
19. Poignées latérales
20. Résistance
21. Unité du panneau de contrôle
22. Plaque de scellage en caoutchouc de silicone
23. Sélecteur de température
24. Témoin lumineux de démarrage de la cuisson (vert)
25. Témoin de connexion (bleu)
26. Filtre pour graisse (blanc)
27. Filtre à charbon anti-odeur
28. Couvercle du filtre

Note

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

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte

FRANÇAIS

d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.

- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
- Maintenez les sacs en plastique, les papiers aluminium et les mousses hors de portée des enfants et bébés. Le matériel composant l'emballage pourrait bloquer les voies respiratoires.
- Nettoyez à fond l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois (voir paragraphe « Nettoyage et entretien »).
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché de la prise de courant avant de le nettoyer.
- Ouvrez le couvercle et 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.

Avertissement.

- Il est possible que l'appareil produise une odeur et de la fumée lorsque vous l'allumez pour la première fois. Cela est normal et ne représente pas un mauvais fonctionnement ni ne suppose aucun danger. Assurez-vous qu'il y ait une bonne ventilation.
- Placez l'appareil sur une surface propre, plate et résistante à la chaleur.
- Assurez-vous que la poignée du panier (7) soit bien fixée au panier de friture (6). Pour fixer la poignée du panier (7) à sa place, faites pression sur les barres, l'une contre l'autre, alignez-les avec les fentes et relâchez lorsque vous avez introduit les barres. Une fois les extrémités des barres insérées dans le panier de friture (6), déplacez la poignée (7) vers l'arrière. N'essayez pas de la placer d'une autre manière.
- Assurez-vous que le réservoir d'huile (9) soit bien placé à sa place, avec le couvercle du filtre de l'huile (11) et la valve de l'huile (12) du même côté que le sélecteur du filtrage de l'huile (14) (img. d).
- Assurez-vous que le couvercle du filtre de l'huile (11) soit bien placé dans le réservoir d'huile (9).
- Assurez-vous de placer l'unité du panneau de contrôle (21) dans la plaque de connexion au niveau de la partie arrière de la coque (13). Vérifiez que les fentes de la plaque de connexion s'emboîtent dans les guides de l'unité du panneau de contrôle (img. e).

3. FONCTIONNEMENT

Avertissement.

Cet appareil possède un interrupteur de sécurité (5) situé dans l'unité du panneau de contrôle (21). L'appareil fonctionne uniquement lorsque le panneau de contrôle (21) est correctement

installé.

Avertissement

- Assurez-vous que le circuit électrique ne soit pas surchargé par d'autres appareils avant de brancher l'appareil sur la prise de courant.
 - Cet appareil peut être utilisé pour faire frire des aliments, comme des pommes de terre, du poulet ou du poisson (voir paragraphe « Temps et températures de friture recommandés »).
1. Placez l'appareil sur une surface propre, plate et résistante à la chaleur. Utilisez un élément résistant à la chaleur à mettre sous l'appareil si vous l'utilisez sur des surfaces en bois afin d'éviter des dommages.
 2. Laissez un espace de minimum 11 cm entre l'appareil et tout autre objet, armoire ou mur.
 3. Assurez-vous que le récipient de l'huile propre (15) soit bien installé et vide, que le sélecteur de filtrage de l'huile (14) soit sur la position de blocage et que le couvercle du filtre de l'huile (11) soit bien placé dans le réservoir d'huile (9).
 4. Versez l'huile adéquate pour cuisiner dans le réservoir d'huile (9) (img. f).

Avertissement.

Ne remplissez jamais le réservoir d'huile (9) pendant le fonctionnement ni lorsqu'il est chaud. Laissez l'appareil refroidir complètement. Ne mélangez pas de l'huile propre avec de l'huile déjà utilisée.

1. Appliquez un peu d'huile sur la fenêtre de contrôle (2) pour éviter la condensation.
2. Placez le couvercle (3) sur l'appareil.
3. Tournez le sélecteur de température (23) jusqu'à la position « 0 ».
4. Branchez la prise (17) de l'appareil sur la prise de courant.
5. Tournez le sélecteur de température (23) pour sélectionner la température requise (voir paragraphe « Temps et températures de friture recommandés »). Le témoin de connexion (25) s'allume pour indiquer que l'appareil est en train de préchauffer. Une fois la température configurée atteinte, le témoin de démarrage de la cuisson (24) s'allume.
6. Lorsque l'huile est chaude, retirez le couvercle (3).
7. Placez le panier de friture (6) sur une surface propre, plate et résistante à la chaleur.
8. Introduisez les aliments que vous allez faire cuire dans le panier de friture (6) (img. k). Ne remplissez pas le panier (6) en excès (img. l).
9. Abaissez le panier (6) avec soin et introduisez le réservoir d'huile (9) (img. n). Une fois le panier (6) submergé, placez le couvercle (3) immédiatement sur l'appareil pour éviter que l'huile n'éclabousse.
10. Une fois le temps de friture écoulé, retirez le couvercle (3).
11. Utilisez la poignée (7) pour élever le panier (6) et suspendez-le sur le crochet du panier (6) situé sur les bords du réservoir d'huile.
12. Laissez égoutter les aliments dans le panier (6) pendant quelques secondes pour éliminer l'excès d'huile et pour qu'ils se maintiennent croustillants.

FRANÇAIS

- Prenez la poignée (7) pour élever le panier (6) avec soin et placez les aliments dans un récipient résistant à la chaleur, recouvert au préalable de papier absorbant pour absorber l'excès d'huile.
- Placez le panier de friture (6) sur une surface propre, plate et résistante à la chaleur.
- Lorsque le processus de friture est terminé, tournez le sélecteur de température (23) jusqu'à la position « 0 » et débranchez la prise (17) de l'appareil de la prise de courant.

Avertissement.

- Ne laissez pas le câble d'alimentation (17) entrer en contact avec le couvercle (3) ni la coque (13) pendant le fonctionnement.
- Ne remplissez pas plus de la moitié du panier de friture (6). L'excès d'aliments pourrait provoquer de la fumée et l'huile pourrait déborder pendant le fonctionnement.
- Les aliments introduits dans la friteuse doivent être secs. Lorsque vous faites frire des aliments congelés comme des pommes de terre frites ou des ailes de poulet, retirez le givre/la glace avant de les introduire dans la friteuse pour éviter les débordements.
- Assurez-vous que le couvercle (3) s'emboîte parfaitement sur la poignée du panier de friture (6) et la plaque de scellage en caoutchouc de silicone.

Temps approximatif d'atteinte de la température programmée

Température (°C/°F)	Temps (minutes)
130/265	7
150/300	8
170/340	10
190/375	13

Temps et températures de friture recommandés

Avertissement.

Les temps indiqués dans le tableau suivant sont approximatifs et peuvent être modifiés pour s'ajuster selon vos goûts, les quantités et les instructions du fabricant de l'aliment.

Aliment	Température programmée (°C/°F)	Temps (minutes)
Pommes de terre frites congelées	190/375	8-12
Frites	190/375	8-10
Tranches de viande	190/375	10-14

Ailes de poulet	190/375	10-14
Poisson (pané)	170/340	3-5

Cuisiner avec de l'huile

- Cuisiner avec de l'huile peut rehausser le goût des aliments ou gâcher leur goût. Comme avec tout autre composant, la bonne utilisation de l'huile est la clé pour obtenir les meilleurs résultats de friture. La qualité de l'huile diminue lorsque vous l'utilisez avec des températures élevées.
- Ne mélangez pas différents types d'huiles.
- Utilisez uniquement de l'huile propre.
- Huiles qui conviennent : huile de maïs pure, huiles végétales, huile de soja, huile de tournesol, huile de pépins de raisin et huile d'arachide.
- Huiles qui ne conviennent pas : huile d'olive, huile de noix et saindoux.
- Lorsque vous faites frire, retirez les particules d'aliments brûlés qui pourraient apparaître. Utilisez toujours des ustensiles qui conviennent pour être submergés dans de l'huile chaude et des gants de cuisine pour retirer les particules d'aliments brûlés.
- Filtrez l'huile avec le système de filtrage intégré après chaque utilisation et avant de ranger l'appareil (voir paragraphe « Filtre à huile »).
- Ne réutilisez pas l'huile que vous avez utilisé pour faire frire du poisson ou des aliments dont la saveur est forte.
- Quelques viandes, comme les ailes de poulet, émettent beaucoup de liquide lors de la friture, ce qui coupe l'huile. Ne réutilisez pas cette huile.

Éviter les brûlures

- Ne touchez pas le couvercle (3) ni la coque de l'appareil (13) lorsque l'appareil est en fonctionnement (img. i). Utilisez uniquement les poignées fournies (1, 7 et 19).
- Faites bien attention lorsque vous introduisez ou extrayez des accessoires ou de la nourriture de l'appareil.
- Ne touchez jamais le couvercle (3) ni la coque (13) lorsque l'appareil est branché ni immédiatement après. Il est recommandé d'utiliser des gants de cuisine.

Filtrage de l'huile

- Filtrez l'huile après chaque utilisation. Gardez l'huile filtrée de manière sécurisée (voir paragraphe « Conservation de l'huile »).
- Jetez l'huile que vous avez utilisé pour cuisiner certains types d'aliments (voir le paragraphe « Cuisiner avec de l'huile »).
- Après avoir éteint l'appareil, attendez au moins 3 heures que l'huile refroidisse. Plus l'huile aura été chaude, plus elle mettra de temps à refroidir.
- Filtrer l'huile après chaque utilisation permet de prolonger la durée de vie de l'appareil. Dans tous les cas, jetez l'huile si vous voyez qu'elle est détériorée. Il est recommandé de changer l'huile tous les 10 jours d'utilisation normale.

FRANÇAIS

- Assurez-vous que le récipient de l'huile propre (15) soit bien installé et vide.
- Lorsque la température de l'huile a diminué à température ambiante, tournez le sélecteur de filtrage de l'huile (14) jusqu'à la position « Filtrer huile » (img. r). L'huile commence à goutter dans le récipient de l'huile propre (15). Le filtre de l'huile évite que les résidus de nourriture passent dans le récipient de l'huile propre.
- Lorsque toute l'huile aura été filtrée, tournez le sélecteur de filtrage de l'huile (14) jusqu'à la position de blocage si vous souhaitez maintenir le récipient dans l'appareil.
- Tournez le sélecteur de filtrage (14) jusqu'à la position de déblocage si vous souhaitez extraire le récipient de l'appareil.

Vider le réservoir d'huile propre

L'huile filtrée peut être gardée dans un récipient adéquat (voir paragraphe « Conservation de l'huile ») ou peut être réutilisée pour faire frire de nouveau des aliments (voir paragraphe « Cuisiner avec de l'huile »).

1. Dévissez le bouchon (16) du récipient de l'huile propre (15) (img. s).
2. Versez avec soin l'huile qui se trouve dans le récipient de l'huile propre (15) dans un autre récipient adéquat ou à nouveau dans le réservoir de l'huile (9), si nécessaire. Assurez-vous que le sélecteur de filtrage de l'huile (14) soit en position de déblocage avant de verser l'huile dans le réservoir d'huile (9).
3. Inclinez le récipient de l'huile propre (15) vers le haut (en vertical) graduellement pour éviter que le côté du récipient ne goutte.
4. Revissez le bouchon (16) du récipient de l'huile propre (15) (img. s).
5. Insérez le récipient de l'huile propre (15) à nouveau dans l'appareil et tournez le sélecteur de filtrage de l'huile (14) jusqu'à la position de blocage pour fixer le récipient (15) de manière sécurisée.

Conserver l'huile

- Ne gardez pas de l'huile utilisée dans le réfrigérateur.
- Choisissez un lieu propre qui ne soit pas exposé à la lumière solaire.
- En général, l'huile utilisée peut être conservée jusqu'à 3 mois après avoir ouvert la bouteille.
- Veuillez suivre les instructions de conservation de l'huile du fabricant.

Conseils

- De petites quantités de nourriture nécessitent généralement moins de temps de friture.
- Pour réduire le temps de cuisson, décongelez les aliments avant de les faire frire. Il est recommandé de ne pas décongeler certains aliments avant de les faire frire, comme les poissons congelés ou les pommes de terre frites congelées.
- Il est recommandé d'utiliser un thermomètre pour la viande, afin de vérifier l'état de la friture.
- Si l'huile éclabousse, ne retirez pas le couvercle (3) ni n'extrayez le panier de friture (6), tournez le sélecteur de température (23) jusqu'à la position « 0 » et débranchez l'appareil.

- Si vous devez remuer les aliments que vous êtes en train de cuisiner, il est recommandé de régler la minuterie sur la moitié du temps de friture recommandé. Ainsi, l'alarme vous prévient que vous devez secouer le panier de friture (6).
- Il est recommandé d'utiliser uniquement des ustensiles en nylon, en plastique résistant à la chaleur ou en bois. Les ustensiles en aluminium peuvent atteindre des températures élevées et abîmer la surface. Sortez toujours les ustensiles de l'appareil. Ne laissez pas le produit sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Un correct nettoyage après chaque utilisation prolonge la durée de vie de l'appareil. L'appareil ne possède aucune partie que l'utilisateur puisse réparer, il demande donc peu d'entretien.
- Tournez toujours le sélecteur de température (23) jusqu'à la position « 0 » avant de le nettoyer.
- Assurez-vous que l'eau n'entre jamais dans la coque (13) pendant le nettoyage.
- N'essayez pas de retirer la plaque de scellage en caoutchouc de silicone (22).
- Assurez-vous que le récipient de l'huile propre (15) soit placé correctement puis tournez le sélecteur de filtrage de l'huile (14) jusqu'à la position du filtrage de l'huile pour vider le réservoir d'huile (voir paragraphe « Filtrage de l'huile »).
- Placez le panier de friture (6) sur une surface propre, plate et résistante à la chaleur.
- Retirez la poignée du panier de friture (7) du panier de friture (6).
- Retirez l'unité du panneau de contrôle (21) du réservoir de l'huile (9). Nettoyez avec soin l'unité du panneau de contrôle (21) et la résistance avec un chiffon propre et humide.
- Tirez sur le couvercle du filtre de l'huile (11) pour l'extraire du réservoir d'huile (9) puis extrayez le réservoir d'huile (9) de la coque (13).
- Ouvrez le couvercle du filtre (28) et retirez le filtre à charbon et le filtre à graisse (26, 27) (img. u).
- Nettoyez la coque (13) de l'appareil avec un chiffon propre et humide.
- Lavez le couvercle (3), le panier de friture (6), la poignée du panier de friture (7), le réservoir d'huile (9) et le couvercle du filtre de l'huile (11) avec de l'eau et du savon ou dans le lave-vaisselle. Rincez-le et séchez-le bien.
- Séchez bien toutes les parties après chaque nettoyage et avant de ranger l'appareil.
- Si vous souhaitez nettoyer le récipient de l'huile propre (15), assurez-vous qu'il soit complètement vide avant. Lavez-le avec de l'eau et du savon ou dans le lave-vaisselle. Rincez-le et séchez-le bien.
- Nettoyez les filtres (26, 27) tous les 3 mois ou toutes les 12 utilisations avec de l'eau et du savon. Ne nettoyez pas les filtres dans le lave-vaisselle.
- Séchez bien toutes les parties et surfaces avant d'utiliser à nouveau l'appareil. Assurez-vous que toutes les parties et surfaces soient complètement sèches avant de brancher

FRANÇAIS

l'appareil sur la prise de courant. La moindre petite quantité d'eau peut provoquer une éclaboussure de l'huile.

Stockage

- Avant de ranger l'appareil, assurez-vous toujours qu'il soit complètement froid, propre et sec.
- Il est recommandé de le ranger dans un lieu sec.
- Rangez-le sur une étagère stable ou dans une armoire. Pour éviter des accidents, assurez-vous que l'appareil comme son câble se trouvent hors de portée des enfants et animaux.

5. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle : Friteuse CleanFry 3000 ProFilter

Référence : 03077

2000 W, 220-240 V~ 50/60 Hz

La consommation d'énergie en mode « éteint » est de 0,4 W selon les directives de la norme EN 50564:2011 et les règlements européens 1275/2008/CE et 801/2013/CE. Pour ce faire, branchez l'appareil sans effectuer aucune fonction. Le sélecteur de l'appareil a été placé sur la position « éteint ».

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

6. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

7. GARANTIE ET SAV

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

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

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

8. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb.1

1. Handgriff der Abdeckung
2. Fenster
3. Abdeckung
4. Start-Taste
5. Sicherheitsschalter
6. Frittierkorb
7. Griff des Frittierkorbs
8. Frittierkorbhaken
9. Öltank
10. MIN/MAX Öl-Anzeiger
11. Abdeckung des Ölfilters.
12. Ölventil
13. Gehäuse
14. Öl-Filterregler
15. Sauberer Ölbehälter
16. Stöpsel
17. Zuleitung und Steckdose
18. Ruschtfeste Standfüße
19. Seitliche Griffe
20. Heizelement
21. Bedienfeld
22. Dichtungsplatte aus Silikon-Gummi
23. Temperaturwahlschalter
24. Kochanzeiger (grün)
25. Betriebsanzeiger (blau)
26. Fettfilter (weiß)
27. KohlfILTER anti-Geruch
28. Deckel des Filters

Hinweis

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.

Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie ihn später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.

- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Bewahren Sie Plastiktüten, Aluminiumfolie und Schwammstoff außerhalb der Reichweite von Kindern und Babys auf. Es besteht Erstickungsgefahr!
- Reinigen Sie das Gerät gründlich, bevor Sie es zum ersten Mal benutzen (siehe „Reinigung und Wartung“).
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor der Reinigung ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.
- Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Korb heraus. Reinigen Sie den Unterteil den Deckel, den Frittierkorb und Frittierbehälter mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie die Teile vorsichtig ab.

Achtung:

- Das Gerät kann beim ersten Einschalten aufgrund von Rückständen aus dem Herstellungsprozess Geruch und Rauch erzeugen. Dies ist normal und stellt weder eine Fehlfunktion noch eine Gefahr dar. Vergewissern Sie sich, dass es eine gute Belüftung gibt.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile, flache und hitzebeständige Oberfläche.
- Vergewissern Sie sich, dass der Korbgriff (7) fest mit dem Frittierkorb (6) verbunden ist. Um das Griff des Frittierkorbs (7) richtig einzustellen, drücken Sie die Stange gegeneinander, richten Sie mit den Schlitzen aus und lassen Sie sie los, damit diese durch das Schlitzen einstecken. Nach Einstecken der Stange im Frittierkorb (6), ziehen Sie den Griff (7) nach hinten. Setzen Sie ihn nicht anders.
- Vergewissern Sie sich, dass der Öltank (9) richtig auf seiner Position mit der Abdeckung des Ölfilters (11) und das Ölventil (12) in der Seite des Filterreglers (14) gestellt ist (il.d)
- Vergewissern Sie sich, dass die Abdeckung des Ölfilters (11) im Öltank (9) eingesetzt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Display-Einheit (12) auf der Verbindungsplatte der hinteren Seite des Gehäuses (13) eingesetzt ist. Vergewissern Sie sich, dass die Schlitze Verbindungsplatte und Führungsschiene des Displays einrasten. (img. e).

3. BEDIENUNG

Achtung:

Dieses Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter (5) ausgestattet, der sich im Inneren des Bedienfelds (21) befindet. Das Gerät kann ausschließlich betrieben werden, wenn die Display-Einheit (21) ordnungsgemäß installiert.

DEUTSCH

Hinweis:

- Stellen Sie sicher, dass der Stromkreis nicht durch andere Geräte überlastet ist, bevor Sie das Gerät an die Steckdose anschließen.
- Dieses Gerät kann zum Frittieren von Lebensmitteln wie Pommes frites, Hähnchen oder Fisch verwendet werden (siehe „Empfohlene Frittierzeiten und -temperaturen“).
- 1. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile, flache und hitzebeständige Oberfläche. Verwenden Sie ein hitzebeständiges Element unter dem Produkt, wenn Sie das Gerät auf Holz-Oberfläche legen, um diese nicht zu beschädigen.
- 2. Lassen Sie einen Mindestabstand von 11 cm zwischen dem Gerät und Gegenstände bzw. Schränke oder Wände.
- 3. Vergewissern Sie sich, dass der Behälter für sauberes Öl (15) richtig installiert und entleert wurde, der Ölfilterregler (14) auf Blockierung-Position gestellt ist und die Abdeckung des Ölfilters (11) im Öltank eingesetzt ist (9).
- 4. Geben Sie das Öl in den Öltank ein (9) (il.f).

Achtung:

Füllen Sie niemals den Frittierbehälter (9) während dem Betrieben oder, wenn dieser noch heiß ist nach. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Vermischen Sie nicht frische mit verbrauchtem Öl.

1. Geben Sie einen Schuss Öl im Fenster (2), um Kondensation zu vermeiden.
2. Legen Sie die Abdeckung (3) auf das Gerät.
3. Drehen Sie den Temperaturregler (23) auf 0 Position.
4. Schließen Sie den Stecker (17) an die Steckdose an.
5. Drehen Sie den Temperaturregler (23), um die gewünschte Temperatur auszuwählen (Siehe (Empfohlene Zeiten und Temperatur zum Frittieren“). Der Betriebsanzeige (25) wird leuchten, um zu signalisieren, dass das Gerät heiß wird. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die Garstartanzeige (24) auf.
6. Wenn das Öl vorgeheizt ist, nehmen Sie die Abdeckung heraus (3).
7. Legen Sie den Frittierkorb (6) auf eine saubere, ebene und hitzebeständige Oberfläche.
8. Legen Sie das Gargut in den Frittierkorb (6) (Abb. k). Überfüllen Sie nicht den Frittierkorb (6) (il.l)
9. Ziehen Sie den Frittierkorb nach unten mit Sorgfalt und stecken Sie ihn in den Öltank ein. Nach Absenken des Frittierkorbs legen Sie unverzüglich die Abdeckung, um Ölspritzen zu vermeiden.
10. Nach Ablauf der Zeit, nehmen Sie die Abdeckung (3) heraus.
11. Benutzen Sie den Griff (7), um den Frittierkorb (6) zu heben und hängen Sie in an den Haken des Frittierkorbs (8) in den Rand des Frittierbehälters.
12. Lassen Sie die Frittiergut im Frittierkorb während wenige Sekunden abtrocknen, um überschüssigen Öl zu entfernen und das Frittiergut knusprig zu halten.
13. Nehmen Sie das Griff (7), um den Frittierkorb vorsichtig zu heben und legen Sie die

Lebensmittel in einen hitzebeständigen Behälter, der zuvor mit Papier bedeckt ist, um das überschüssige Öl zu absorbieren.

14. Legen Sie den Frittierkorb (6) auf eine saubere, ebene und hitzebeständige Oberfläche.
15. Nach Ablauf des Kochvorganges, stellen Sie den Temperaturregler (23) auf 0 Position und ziehen Sie den Stecker (17) aus der Steckdose.

Achtung:

- Lassen Sie während des Betriebs das Kabel (17) mit die abdeckungl (3) oder dem Gehäuse (13) nicht in Berührung kommen.
- Befüllen Sie den Frittierkorb max. zur Hälfte. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht, da es Rauch erzeugen könnte und kochendes Öl/Fett herauspritzen oder überlaufen kann.
- Die Lebensmittel in den Frittierkorb eingegeben müssen trocken sein. Beim Frittieren des tiefgefrorenen Lebensmittels wie Pommes Frites oder Chicken Wings, nehmen Sie das Eis heraus, bevor Sie sie in den Frittierkorb eingeben, um Überflutungen zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich, dass der Deckel (3) perfekt mit dem Griff des Frittierkorbs (3) und die Dichtungsplatte aus Silikongummi (22) einrastet.

Ungefähre Zeit, um die eingestellte Temperatur zu erreichen

Temperatur (°C/°F)	Zeit (Minuten)
130/265	7
150/300	8
170/340	10
190/375	13

Empfohlene Frittierzeiten und -temperaturen

Achtung:

Die Frittierzeiten in der folgenden Tabelle sind ungefähre Angaben und können je nach Geschmack, Menge und Angaben des Lebensmittelherstellers geändert werden.

Lebensmittel	Einstellbare Temperatur (°C/°F)	Zeit (Minuten)
Tiefgefrorenes Pompes Frites	190/375	8-12
Pommes Frites	190/375	8-10
Fleischstreifen	190/375	10-14
Hähnchenflügel	190/375	10-14
Fisch (paniert)	170/340	3-5

DEUTSCH

Mit Öl kochen

- Mit Öl kochen kann das Geschmack des Lebensmittels verstärken oder schlecht werden. Wie bei allen anderen Komponenten ist die richtige Verwendung des Öls der Schlüssel zu den besten Frittiererergebnissen. Die Ölmenge wird sich beim höheren Temperaturen verringert.
- Benutzen Sie nicht verschiedene Öle gleichzeitig.
- Verwenden Sie ausschließlich sauberes Öl.
- Geeignete Öle: Pflanzen Öl, Traubenkernöl, Maiskeimöl und Erdnussöl.
- Nicht geeignete Öle: Olivenöl, Nussöl und Butter.
- Beim Frittieren nehmen Sie die Stücke von gebrannten Lebensmittel heraus. Verwenden Sie immer Utensilien, die zum Eintauchen in heißes Öl geeignet sind, und Topflappen, um angebrannte Lebensmittel zu entfernen.
- Filtern Sie das Öl mit dem integrierten Filtersystem nach jedem Gebrauch und vor der Lagerung des Produkts (siehe „Ölfilter“).
- Verwenden Sie kein Öl wieder, das zum Frittieren von Fisch oder stark gewürzten Speisen verwendet wurde.
- Die Hühnerflügel geben beim Braten viele Flüssigkeiten und verwässern das Öl. Verwenden Sie dieses Öl nicht wieder.

Vermeiden von Verbrennungen

- Berühren Sie beim Betrieb den Decken und das Gehäuse des Gerätes nicht. Verwenden Sie nur die mitgelieferten Griffe (1,7, 19).
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Zubehör und Lebensmittel hinzugeben oder entnehmen.
- Berühren Sie unter keinen Umständen die Abdeckung (3) und das Gehäuse (13), wenn das Gerät eingeschaltet ist oder unmittelbar nach dem Gebrauch. Es wird empfohlen, Ofenhandschuhe zu benutzen.

Ölfilterung

- Filtern Sie das Öl nach jedem Gebrauch. Lagern Sie das gefilterte Öl sicher (siehe „Öllagerung“).
- Entsorgen Sie Öl, das zum Kochen bestimmter Lebensmittel verwendet wurde (siehe „Kochen mit Öl“).
- Nach Ausschaltung des Gerätes lassen Sie das Öl mindestens 3 Stunden abkühlen. Je wärmer das Öl ist, desto langsamer wird es sich abkühlen.
- Filtern Sie das Öl nach jedem Gebrauch, um die Lebensdauer zu verlängern. Falls das Öl zu verbraucht ist, entsorgen Sie es. Es wird empfohlen, das Öl nach 10-maligem normalen Gebrauch zu wechseln.
- Vergewissern Sie sich, dass den Frittierbehälter (15) mit sauberem Öl richtig installiert und leer ist.
- Sobald das Öl die Umgebungstemperatur erreicht, drehen Sie den Öl-Filterregler (14) auf Ölfiltern-Position (il. r). Das Öl wird im Behälter für sauberes Öl (15) anfangen zu tropfen.

- Der Ölfilter verhindert, dass Essenreste in dem Frittierbehälter mit sauberem Öl eindringen.
- Nachdem das Öl filtriert ist, drehen Sie den Öl-Fillterregler (14) auf Blockierung-Position, wenn Sie den Behälter im Gehäuse lassen möchten.
- Drehen Sie den Öl-Filterregler (14) aus Freigabe-Position, um den Behälter aus dem Gerät herauszunehmen.

Entleeren des Reinölbehälters

Das filtrierte Öl kann in einem angemessenen Behälter aufbewahrt werden (siehe „Öl aufbewahren“ oder kann wiederverwendet werden (Siehe „mit Öl Kochen“).

1. Schrauben Sie den Stopfen (16) vom Reinölbehälter (15) ab (Abb. s).
2. Geben Sie das Öl des Behälters für sauberes Öl (15) vorsichtig in einen geeigneten Behälter oder wieder in den Öltank (9), wenn nötig. Vergewissern Sie sich, dass der Öl-Filterregler (14) sich in der Freigabe-Position befindet, bevor Sie das Öl in den Frittierbehälter geben.
3. Beugen Sie den Öltank (15) nach oben(aufrecht) allmählich, um Tropfen zu vermeiden.
4. Schrauben Sie den Verschluss (16) des Reinölbehälters (15) wieder auf (Abb. s).
5. Senken Sie den Frittierbehälter (15) im Gerät erneut und drehen Sie den Öl-Filterregler (14) auf Blockier-Position, um den Behälter zu befestigen. (15)

Konservierung von Öl

- Bewahren Sie das gebrauchte Öl nicht im Kühlschrank.
- Wählen Sie einen frischen Ort, der vor direktem Sonnenlicht geschützt ist.
- Gebrauchtes Öl kann in der Regel bis zu 3 Monate gelagert werden, sobald die Flasche geöffnet wurde.
- Folgen Sie bitte die Anweisungen des Herstellers, um das Öl zu konservieren.

Tipps

- Kleinere Mengen an Lebensmitteln erfordern in der Regel eine kürzere Frittierzeit.
- Um die Kochzeit zu verringern, lassen Sie vom Frittieren die Lebensmittel auftauen. Es wird empfohlen, einige Lebensmittel vor dem Frittieren nicht aufzutauen, wie z. B. gefrorenen Fisch oder gefrorene Chips.
- Es wird empfohlen, die Frittiergute mit einem Thermometer zu überprüfen.
- Im Fall Ölspritze, entnehmen Sie unter keinen Umständen die Abdeckung (3) oder den Frittierbehälter (6); drehen Sie den Temperaturregler (23) auf 0-Position und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Wenn das Gargut bewegt werden muss, empfiehlt es sich, den Timer auf die Hälfte der empfohlenen Bratzeit einzustellen. Der Alarm erinnert Sie daran, den Frittierkorb (6) zu schütteln.
- Es empfohlen, nur Utensilien aus Nylon oder Holz und hitzebeständiger Kunststoff. Die Utensilien können hohe Temperaturen erreichen und zu Beschädigungen auf der Oberfläche führen. Nehmen Sie die Utensilien aus dem Gerät. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Eine gründliche Reinigung nach jedem Gebrauch verlängert die Lebensdauer des Gerätes. Das Produkt enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile und erfordert daher nur wenig Wartung.
- Drehen Sie den Temperaturwähler (23) vor der Reinigung immer auf Position 0.
- Vergewissern Sie sich, dass kein Wasser während der Reinigung in das Gehäuse eindringt.
- Versuchen Sie nicht, die Dichtungsplatte aus Silikon herauszunehmen (22).
- Vergewissern Sie sich, dass der Behälter für sauberes Öl (15) richtig positioniert ist, und drehen Sie den Ölfilterwähler (14) in die Position „Ölfilterung“, um den Ölbehälter abzulassen (siehe „Ölfilterung“).
- Legen Sie den Frittierkorb (6) auf eine saubere, ebene und hitzebeständige Oberfläche.
- Nehmen Sie den Griff des Frittierkorbs (7) aus dem Korb (6).
- Reinigen Sie mit Sorgfalt die Display-Einheit (21) des Frittierbehälters (9). Reinigen Sie das Bedienfeld (21) und das Heizgerät vorsichtig mit einem feuchten Tuch.
- Ziehen Sie die Abdeckung des Ölfilters (11), um aus dem Frittierbehälter (9) herauszunehmen und dann nehmen Sie den Frittierbehälter aus dem Gehäuse (13) heraus.
- Öffnen Sie den Deckel des Filters (28) und entnehmen Sie den Kohle- und Fettfilter (26,27) (i.l.u.).
- Reinigen Sie das Gehäuse (13) des Gerätes mit einem weichen Tuch.
- Reinigen Sie den Deckel (3), den Frittierkorb (6), den Griff des Frittierkorbs (7), den Ölbehälter (9) und die Abdeckung des Ölfilters (11) mit Wasser und Seife in die Spülmaschine. Spülen Sie gründlich und trocknen Sie komplett ein.
- Trocknen Sie alle Teile nach jeder Reinigung und vor der Lagerung des Geräts gründlich ab.
- Wenn Sie den Ölbehälter reinigen möchten, vergewissern Sie sich, dass vollständig leer ist, bevor Sie es reinigen. Reinigen Sie es mit Wasser und Seife oder in der Spülmaschine. Nehmen Sie es heraus und trocknen Sie es tief ab.
- Reinigen Sie die Filter (26,27) nach 3 Monate oder nach 12-maligem Gebrauch mit Wasser und Seife. Die Filter sind nicht spülmaschinengeeignet.
- Trocknen Sie alle Teile und Oberfläche ein, bevor Sie das Produkt wieder verwenden. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Oberflächen vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen. Jede noch so kleine Menge Wasser kann zum Verspritzen des Öls führen.

Lagerung

- Bevor Sie das Gerät aufbewahren, vergewissern Sie sich immer, dass es völlig kühl, sauber und trocken ist.
- Es wird empfohlen, es in einem trockenen Ort aufzubewahren.
- Bewahren Sie es auf einem stabilen Regal oder Schrank auf. Um Unfälle zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass sich das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren befinden.

5. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell: CleanFry 3000 ProFilter

Referenz des Gerätes: 03077

2000 W, 220-240 V~ 50/60 Hz

Die Leistungsaufnahme im „Aus“-Modus beträgt 0,4 W gemäß den Richtlinien der Norm EN 50564:2011 und den europäischen Verordnungen 1275/2008/EG und 801/2013/EG. Dazu wird es funktionslos an das Stromnetz angeschlossen. Der Geräteschalter/-regler wurde in der „Aus“-Position verwendet.

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

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

6. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

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

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

7. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

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

8. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig.1

1. Manico del coperchio
2. Finestra di controllo
3. Coperchio
4. Tasto di riavvio
5. Interruttore di sicurezza
6. Teglia per friggere
7. Manico del cestello
8. Gancio del cestello
9. Serbatoio d'olio
10. Indicatore MIN/MAX di olio
11. Coperchio del filtro d'olio
12. Valvola d'olio
13. Struttura principale
14. Selettore del filtraggio d'olio
15. Recipiente d'olio pulito
16. Tappo
17. Cavo di alimentazione e spina
18. Basi antiscivolo
19. Manici laterali
20. Elemento riscaldante
21. Unità del pannello di controllo
22. Placca di sigillo di gomma in silicone
23. Manopola della temperatura
24. Indicatore di inizio cottura (verde)
25. Indicatore di accensione (blu)
26. Filtro per grasso (bianco)
27. Filtro in carbone antiodore
28. Coperchio del filtro

Nota bene

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

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio.

ITALIANO

Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio in caso di necessità di trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.

- Verificare che tutte le parti e componenti siano inclusi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Mantenere i sacchetti di plastica, carta alluminio e spuma fuori dalla portata dei bambini e neonati. Il materiale di imballaggio potrebbe bloccare le vie respiratorie.
- Pulire a fondo l'apparecchio prima di usarlo per la prima volta (vedere sezione Pulizia e manutenzione).
- Prima di procedere alla pulizia, accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla presa di corrente.
- Aprire il coperchio e rimuovere il cestello. Pulire la parte interna del coperchio, del cestello e della vaschetta d'olio con un panno umido e asciugarlo con cura.

Attenzione:

- È possibile che il dispositivo produca odore e fumo all'accenderlo per la prima volta dovuto ai resti del processo di fabbricazione. Ciò è normale e non indica un mal funzionamento né presume nessun pericolo. Assicurarsi che ci sia una buona ventilazione.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie pulita, piatta e resistente al calore.
- Assicurarsi che il manico del cestello (7) sia ben fissato al cestello per friggere (6). Per fissare il manico del cestello (7) al suo posto, premere le sbarre una contro l'altra, allinearle con le fessure e lasciarle andare di modo che si introducano dalle stesse. Una volta inserite entrambe le estremità delle sbarre nel cestello per friggere (6), portare il manico (7) all'indietro. Non tentare di collocarlo in un altro modo.
- Verificare che il serbatoio d'olio (9) sia ben collocato al suo posto, con il coperchio del filtro d'olio (11) e la valvola dell'olio (12) nello stesso lato del selettore del filtraggio d'olio (14) (il. d).
- Assicurarsi che il coperchio del filtro d'olio (11) sia collocato al suo posto all'interno del serbatoio d'olio (9).
- Assicurarsi di collocare l'unità del pannello di controllo (21) nella placca di connessione nella parte posteriore della copertura (13). Assicurarsi che le fessure della placca di connessione si assemblino con le guide dell'unità del pannello di controllo (il. e).

3. FUNZIONAMENTO

Attenzione:

Questo dispositivo è dotato di un interruttore di sicurezza (5) situato dentro l'unità del pannello di controllo (21). L'apparecchio funzionerà solamente quando l'unità del pannello di controllo (21) è correttamente installato.

Attenzione:

- Assicurarsi che il circuito elettrico non sia sovraccarico da altri apparati prima di collegare il prodotto alla presa di corrente.
 - Questo apparecchio si può utilizzare per friggere alimenti, come patate fritte, pollo o pesce (vedere "Tempi e temperature di frittura suggeriti").
1. Collocare l'apparecchio su di una superficie pulita, piatta e resistente al calore. Utilizzare elementi resistenti al calore per collocare sotto il prodotto utilizzandolo su superfici in legno per evitare di danneggiarle.
 2. Lasciare uno spazio minimo di 11 cm tra il dispositivo e qualsiasi altro oggetto, armadi o pareti.
 3. Assicurarsi che il recipiente di olio pulito (15) sia ben installato e svuotato, che il selettore di filtraggio d'olio (14) sia in posizione di bloccaggio e che il coperchio del filtro d'olio (11) sia ben collocato all'interno del serbatoio d'olio (9).
 4. Versare olio adatto per cucinare nel serbatoio d'olio (9) (il. f).

Attenzione:

Mai riempire il serbatoio d'olio (9) durante il funzionamento né quando è caldo. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente. Non mischiare olio nuovo con già usato.

1. Applicare un po di olio dentro la finestra di controllo (2) per evitare condensa.
2. Collocare il coperchio (3) sul dispositivo.
3. Ruotare il selettore di temperatura (23) in posizione 0.
4. Collegare la spina (17) alla presa di corrente.
5. Ruotare il selettore di temperatura (23) per selezionare la temperatura richiesta (vedere "Tempi e temperature di frittura suggeriti"). L'indicatore di accensione (25) si illuminerà per indicare che il dispositivo si sta riscaldando. Una volta raggiunta la temperatura configurata, si illuminerà l'indicatore di inizio di cottura (24).
6. Una volta preriscaldato l'olio, rimuovere il coperchio (3).
7. Collocare il cestello per friggere (6) su di una superficie pulita, piatta e resistente al calore.
8. Introdurre gli alimenti che si andranno a cucinare nel cestello per friggere (6) (il. k). Non riempire eccessivamente il cestello (6) in eccesso (il. l).
9. Abbassare il cestello (6) con attenzione e introdurlo nel serbatoio d'olio (9) (il. n). Una volta sommerso il cestello (6), collocare immediatamente il coperchio (3) nel dispositivo per evitare che schizzi l'olio.
10. Una volta trascorso il tempo di frittura, rimuovere il coperchio (3).
11. Utilizzare il manico (7) per alzare il cestello (6) e appenderlo dal gancio del cestello (8) sul bordo del serbatoio d'olio.
12. Lasciare scolare gli alimenti nel cestello (6) per alcuni secondi per eliminare l'eccesso d'olio e per far sì che si mantenga la croccantezza.
13. Prendere il manico (7) per alzare il cestello (6) con attenzione e collocare gli alimenti in un

ITALIANO

recipiente resistente al calore, coperto previamente con carta assorbente per assorbire l'eccesso d'olio.

- Collocare il cestello per friggere (6) su di una superficie pulita, piatta e resistente al calore.
- Una volta terminato il processo di frittura, portare il selettore di temperatura (23) in posizione 0 ed estrarre la spina (17) dalla presa di corrente.

Attenzione:

- Non permettere che il cavo di alimentazione (17) entri a contatto con il coperchio (3) o la copertura (13) durante il funzionamento.
- Non riempire il cestello per friggere (6) più della metà. L'eccesso di alimenti potrebbe produrre fumo e far sì che l'olio possa traboccare durante il funzionamento.
- Gli alimenti introdotti nella friggitrice devono essere asciutti. Friggendo alimenti congelati come patate fritte o alette di pollo, rimuovere il ghiaccio prima di introdurli nella friggitrice.
- Assicurarci che il coperchio (3) si assembli perfettamente sul manico del cestello per friggere (6) e la placca di gomma in silicone (22).

Tempo approssimativo per raggiungere la temperatura programmata

Temperatura (°C/°F)	Tempo (minuti)
130/265	7
150/300	8
170/340	10
190/375	13

Tempi e temperature di frittura suggeriti

Attenzione:

I tempi di frittura della seguente tabella sono approssimativi e possono modificarsi per regolarsi secondo il gusto dell'utilizzatore, alle quantità e istruzioni del fabbricante degli alimenti.

Alimento	Temperatura programmata (°C/°F)	Tempo (minuti)
Patatine fritte congelate	190/375	8-12
Patatine fritte	190/375	8-10
Striscioline di carne	190/375	10-14
Alette di pollo	190/375	10-14
Pesce (impanato)	170/340	3-5

Cucinare con olio

- Cucinare con olio può potenziare il sapore del cibo o alterare il suo sapore. Come con qualsiasi altra componente, il buon uso dell'olio è la chiave per ottenere buoni risultati nel friggere gli alimenti. La qualità dell'olio diminuisce utilizzandolo a temperature alte.
- Non mischiare differenti tipi di olio.
- Utilizzare esclusivamente olio pulito.
- Consentiti: olio puro di mais, oli vegetali, olio di soia, olio di girasole, olio di semi di uva e olio di arachidi.
- Non consentiti: olio d'oliva, olio di noci e grasso.
- Friggendo, rimuovere le particelle di alimenti bruciati che possano comparire. Utilizzare sempre utensili adatti ad essere immersi nell'olio caldo e presine da forno per rimuovere i residui di cibo bruciato.
- Filtrare l'olio con il sistema di filtraggio integrato dopo ogni uso e prima di conservare il prodotto (Vedere sezione "Filtro d'olio").
- Non riutilizzare olio usato per friggere pesce o alimenti dal sapore intenso.
- Alcuni tipi di carne, come alette di pollo, tralasciano molti liquidi al momento di friggerle e di conseguenza innacquano l'olio. Non riutilizzare quest'olio.

Come evitare scottature

- Non toccare il coperchio (3) né la copertura dell'apparecchio (13) mentre è in uso (il. i). Utilizzare esclusivamente i manici forniti (1, 7, 19).
- Prestare particolarmente attenzione ad introdurre o estrarre accessori e cibo dal dispositivo.
- Mai toccare il coperchio (3) né la copertura (13) quando l'apparecchio è collegato né immediatamente dopo l'uso. Si consiglia di utilizzare presine.

Filtraggio d'olio

- Filtrare l'olio dopo ogni uso. Conservare in modo sicuro l'olio filtrato (vedere "Conservazione dell'olio").
- Disfarsi dell'olio che è stato utilizzato per cucinare certi tipi di alimenti (vedere "Cucinare con olio").
- Dopo aver spento il dispositivo, attendere almeno 3 ore che si raffreddi l'olio. A seconda di quanto è caldo, tarderà più o meno tempo a raffreddarsi.
- Filtrare l'olio dopo ogni uso allungherà la sua vita utile, ad ogni modo, nel caso in cui fosse deteriorato, disfarsi dello stesso. Si consiglia di cambiare l'olio ogni 10 giorni di uso normale.
- Assicurarsi che il recipiente di olio pulito (15) sia ben installato e svuotato.
- Quando l'olio si abbasserà a temperatura ambiente, ruotare il selettore di filtraggio d'olio (14) in posizione di filtraggio d'olio (il. r). L'olio comincerà a gocciolare dentro il recipiente d'olio pulito (15). Il filtro d'olio eviterà che i residui di cibo passino nel recipiente d'olio pulito.
- Una volta filtrato tutto l'olio, ruotare il selettore di filtraggio dell'olio (14) in posizione di

ITALIANO

bloccaggio se va a mantenere il recipiente all'interno dell'apparecchio.

- Ruotare il selettore di filtraggio (14) in posizione di sbloccaggio se si estrae il recipiente dell'apparecchio.

Svuotamento del recipiente di olio pulito

L'olio filtrato si può conservare in un recipiente adeguato (vedere sezione "Conservazione dell'olio") o si può riutilizzare per friggere nuovi alimenti (vedere sezione "Cucinare con olio").

1. Svitare il tappo /16) del recipiente dell'olio pulito (15) (il. s).
2. Versare con attenzione l'olio all'interno del recipiente d'olio pulito (15) in un recipiente adeguato o di nuovo nel serbatoio d'olio (9), se necessario. Assicurarsi che il selettore di filtraggio d'olio (14) sia in posizione di sbloccaggio prima di versare l'olio nel serbatoio d'olio (9).
3. Inclinare il recipiente d'olio pulito (15) verso l'alto (in verticale) gradualmente per evitare che il lato del recipiente goccioli.
4. Avvitare il tappo (16) del recipiente dell'olio pulito (15) (il. s).
5. Inserire di nuovo il recipiente d'olio pulito (15) nell'apparecchio e ruotare il selettore di filtraggio d'olio (14) in posizione di bloccaggio per fissare in modo sicuro il recipiente (15).

Conservazione dell'olio

- Non conservare l'olio usato in frigorifero.
- Scegliere un luogo fresco che non sia esposto alla luce del sole.
- Generalmente, l'olio usato si può conservare fino a 3 mesi una volta aperta la bottiglia.
- Seguire le istruzioni di conservazione dell'olio del fabbricante.

Consigli

- Piccole quantità di cibo richiedono normalmente meno tempo di frittura.
- Per ridurre il tempo di cottura, scongelare gli alimenti prima di friggerli. Si consiglia di non scongelare alcuni alimenti prima di friggerli, come pesce o patate fritte congelate.
- Si consiglia di usare un termometro per carne per verificare lo stato della frittura.
- Nel caso in cui schizzi olio, non rimuovere il coperchio (3) né estrarre il cestello per friggere (6); ruotare il selettore della temperatura (23) in posizione 0 e scollegare l'apparecchio.
- Se gli alimenti che sta cucinando richiedono di essere girati, si consiglia di programmare il timer a metà del tempo di frittura suggerita. Così, l'avviso acustico le ricorderà di muovere il cestello per friggere (6).
- Si consiglia di utilizzare esclusivamente utensili in nylon, plastica resistente al calore o in legno. Gli utensili in alluminio possono raggiungere alte temperature e danneggiare la superficie. Rimuovere sempre gli utensili dal dispositivo. Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Una buona pulizia dopo ogni uso allunga la vita utile dell'apparecchio. L'apparecchio non contiene nessuna parte che possa riparare l'utilizzatore, per il quale richiede poca manutenzione.
- Ruotare il selettore della temperatura (23) in posizione 0 prima della pulizia.
- Assicurarsi che non entri acqua dalla copertura (13) durante la pulizia.
- Non cercare di rimuovere la placca di sigillo di gomma in silicone (22).
- Verificare che il recipiente d'olio pulito (15) sia collocato correttamente e ruotare il selettore di filtraggio d'olio (14) in posizione di filtraggio d'olio per svuotare il serbatoio (vedere "Filtraggio d'olio").
- Collocare il cestello per friggere (6) su di una superficie pulita, piatta e resistente al calore.
- Rimuovere il manico del cestello per friggere (7) dal cestello (6).
- Rimuovere l'unità del pannello di controllo (21) dal serbatoio d'olio (9). Pulire con attenzione l'unità del pannello di controllo (21) e la resistenza con un panno umido.
- Tirare dal coperchio del filtro d'olio (11) per rimuoverla dal serbatoio dell'olio (9) e successivamente estrarre il serbatoio dell'olio (9) dalla copertura (13).
- Aprire il coperchio del filtro (28) e rimuovere il filtro in carbone e quello di grasso (26-27) (il. u).
- Pulire la copertura (13) dell'apparecchio con un panno umido.
- Lavare il coperchio (3), il cestello per friggere (6), il manico del cestello (7), il serbatoio d'olio (9) e il coperchio del filtro dell'olio (11) con acqua e sapone o in lavastoviglie. Risciacquare e rimuovere a fondo.
- Tirare fuori tutte le parti dopo ogni pulizia e prima di conservare il dispositivo.
- Se ha bisogno di pulire il recipiente d'olio (15), prima di procedere, verificare che sia completamente vuoto. Lavarlo con acqua e sapone o in lavastoviglie. Risciacquare e asciugarlo con cura.
- Pulire i filtri (26, 27) ogni 3 mesi o dopo 12 usi con acqua e sapone. Non lavare in lavastoviglie.
- Asciugare bene le parti e superfici prima di usare di nuovo il prodotto. Assicurarsi che tutte le parti e superfici siano completamente asciutte prima di collegare il prodotto alla presa di corrente. Qualsiasi piccola quantità d'acqua può provocare schizzi d'olio.

Conservazione

- Prima di conservare il dispositivo, verificare che il dispositivo sia completamente freddo, pulito e asciutto.
- Si consiglia di conservarlo in un luogo asciutto.
- Conservare l'apparecchio in uno scaffale stabile o in un armadio. Per evitare incidenti, verificare che sia il prodotto che il cavo di alimentazione siano mantenuti fuori dalla portata di bambini e animali domestici.

5. SPECIFICHE TECNICHE

Modello: CleanFry 3000 ProFilter

Codice prodotto: 03077

2000 W, 220-240 V~ 50/60 Hz

Il consumo energetico in stato di spegnimento è di 0,4 W secondo le linee guida della norma EN 50564:2011 e le normative europee 1275/2008/CE e 801/2013/CE. A tal fine, l'apparecchio viene collegato alla rete elettrica senza svolgere alcuna funzione. L'interruttore/controllo dell'apparecchio è in posizione di spegnimento.

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

Fabbricato in China | Progettato in Spagna

6. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

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

Il rispetto delle linee guida di cui sopra aiuterà a proteggere l'ambiente.

7. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

8. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Pega da tampa
2. Janela de visualização
3. Tampa
4. Botão de reinício
5. Interruptor de segurança
6. Cesto de fritar
7. Pega do cesto
8. Gancho do cesto
9. Tigela para óleo
10. Indicador MIN/MAX de óleo
11. Tampa do filtro de óleo
12. Válvula de óleo
13. Carcaça
14. Seletor de filtragem de óleo
15. Depósito de óleo limpo
16. Tampa
17. Cabo de alimentação e ficha
18. Pés antiderrapantes
19. Pegas laterais
20. Resistência
21. Unidade do painel de controlo
22. Placa de selado de borracha de silicone
23. Seletor de temperatura
24. Indicador de início de cozedura (verde)
25. Indicador de funcionamento (azul)
26. Filtro para gordura (branco)
27. Filtro de carvão anticheiro
28. Tampa do filtro

Nota

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é acondicionado em embalagens concebidas para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem.

Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.

- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.
- Mantenha as bolsas de plástico, papéis de alumínio e esferovite fora do alcance de crianças e bebés. O material de embalagem poderá bloquear as vias respiratórias.
- Limpe o aparelho a fundo antes de usar pela primeira vez (veja Limpeza e manutenção).
- Certifique-se de que o dispositivo esteja apagado e desligado da tomada antes de o limpar.
- Abra a tampa e remova o cesto. Limpe a parte interior da tampa, do cesto e da tigela para óleo com um pano húmido e seque tudo cuidadosamente.

Advertência

- É possível que o aparelho produza um cheiro e fumo ao ligar pela primeira vez, devido aos restos do processo de fabricação. Isto é normal e não indica um mau funcionamento nem supõe nenhum perigo. Certifique-se de que exista uma boa ventilação.
- Coloque o aparelho numa superfície limpa, plana e resistente ao calor.
- Certifique-se de que a pega do cesto (7) está bem fixa ao cesto de fritar (6). Para fixar a pega do cesto (7) na sua posição, pressione as barras uma contra a outra, alinhe-as para dentro da ranhura e solte para que fiquem fixas à ranhura. Uma vez inseridos ambas as extremidades das barras no cesto de fritar (6), empurre a pega (7) para trás. Não tente colocar de outra maneira.
- Certifique-se de que a tigela para óleo (9) está bem colocada na sua posição com a tampa do filtro de óleo (11) e a válvula do óleo (12) no mesmo lado que o seletor de filtragem de óleo (14) (Fig. D).
- Certifique-se de que a tampa do filtro de óleo (11) está colocada na sua posição dentro da tigela para óleo.
- Certifique-se de colocar a unidade do painel de controlo (21) na placa de conexão na parte traseira da carcaça. Certifique-se de que as ranhuras da placa de conexão encaixam com as guias da unidade do painel de controlo.

3. FUNCIONAMENTO

Advertência

Este aparelho conta com um interruptor de segurança (5) situado dentro da unidade do painel de controlo (21). O aparelho só funcionará quando a unidade do painel de controlo (21) estiver corretamente instalada.

Aviso

PORTUGUÊS

- Certifique-se de que o circuito não está sobrecarregado por outros aparelhos antes de conectar à corrente elétrica.
 - Este aparelho pode ser usado para fritar alimentos como batatas fritas, frango, peixe (consulte a secção "Tempos e temperaturas de fritura recomendados").
1. Coloque o aparelho numa superfície limpa, plana e resistente ao calor. Utilize uma base resistente ao calor para colocar debaixo do produto ao usar sobre superfícies de madeira, para evitar que se danifiquem.
 2. Deixe um espaço mínimo de 11 cm entre o aparelho e qualquer outro objeto, armários ou paredes.
 3. Certifique-se de que o depósito de óleo limpo (15) está bem instalado e vazio, que o seletor de filtragem de óleo (14) está na posição de bloqueio e que a tampa do filtro de óleo (11) está bem colocada dentro da tigela para óleo (9).
 4. Verta um óleo adequado na tigela para óleo (9) (Fig. F).

Advertência

Nunca encha a tigela para óleo (9) durante o funcionamento nem quando estiver quente. Deixe que o aparelho arrefeça completamente. Não misture o óleo novo com o usado.

1. Aplique um pouco de óleo dentro da janela de visualização (2) para evitar condensação.
2. Coloque a tampa (3) no aparelho.
3. Rode o seletor de temperatura (23) à posição 0.
4. Conecte a tomada (17) à corrente elétrica.
5. Rode o seletor de temperatura (23) para selecionar a temperatura desejada (consulte a secção "Tempos e temperatura de fritura recomendados"). O indicador de ligado (25) acender-se-á para indicar que o aparelho está a aquecer. Uma vez que tenha alcançado a temperatura configurada, o indicador de início de cozedura (24) acender-se-á.
6. Quando o óleo estiver pré-aquecido, retire a tampa (3).
7. Coloque o cesto de fritar (6) numa superfície limpa, plana e resistente ao calor.
8. Introduza no cesto (6) (Fig. K) os alimentos que quiser fritar. Não encha o cesto (6) em excesso (Fig. L).
9. Baixe o cesto (6) com cuidado e introduza na tigela para óleo (9) (Fig. N). Uma vez submergido o cesto (6), coloque a tampa (3) imediatamente no aparelho para evitar que o óleo salpique.
10. Uma vez passado o tempo de fritura, retire a tampa (3).
11. Utilize a pega (7) para levantar o cesto (6) e pendure o cesto no gancho (8) à borda da tigela para óleo.
12. Deixe os alimentos a escorrer no cesto (6) durante uns largos segundos para eliminar o excesso de óleo e para que se mantenham crocantes.
13. Segure na pega (7) para levantar o cesto (6) com cuidado e colocar os alimentos num recipiente resistente ao calor, coberto de papel absorvente para absorver o óleo.
14. Coloque o cesto de fritar (6) numa superfície limpa, plana e resistente ao calor.

15. Quando tiver finalizado o processo de fritura, leve o seletor de temperatura (23) à posição 0 e extraia a ficha (17) da corrente elétrica.

Advertência

- Não permita que o cabo de alimentação (17) entre em contacto com a tampa (3) ou com a carcaça (13) durante o funcionamento.
- Não encha o cesto de fritar (6) mais do que a metade. O excesso de alimentos poderia produzir fumo e fazer que o óleo transborde durante o funcionamento.
- Os alimentos introduzidos na fritadeira devem estar o mais secos possível. Ao fritar alimentos congelados como batatas fritas ou pegas de frango, retire o gelo antes de os introduzir na fritadeira para evitar que se absorva.
- Certifique-se de que a tampa (3) encaixa perfeitamente sobre a pega do cesto de fritar (6) e na placa de selado de borracha de silicone (22).

Tempo aproximado em alcançar a temperatura programada

Temperatura (°C/°F)	Tempo (minutos)
130/265	7
150/300	8
170/340	10
190/375	13

Tempos e temperaturas de fritura recomendados

Advertência

Os tempos de fritura da seguinte tabela são aproximados e podem ser modificados para que se ajustem aos gostos e quantidades de cada um e às instruções do fabricante dos alimentos.

Alimento	Temperatura programada (°C/°F)	Tempo (minutos)
Batatas congeladas	190/375	8-12
Batatas fritas	190/375	8-10
Palitos de carne	190/375	10-14
Pegas de frango	190/375	10-14
Peixe frito	170/340	3-5

Cozinhar com óleo

- Cozinhar com óleo pode potenciar ou estragar o sabor da comida. Como com qualquer outro componente, o bom uso do óleo é a chave para obter melhores resultados ao fritar

PORTUGUÊS

alimentos. A qualidade do óleo diminui ao usar com temperaturas altas.

- Não misture diferentes tipos de óleos.
- Utilize somente óleo limpo.
- Aptos: óleo puro de milho, óleos vegetais, óleo de soja, óleo de girassol, óleo de semente de uva e óleo de amendoins.
- Não aptos: óleo doce, óleo de nozes e manteiga.
- Ao fritar, retire as partículas de alimentos queimados que possam aparecer. Utilize sempre utensílios aptos para serem submergidos em óleo quente para e luvas de forno ao retirar as partículas de comida queimada.
- Filtre o óleo com sistema de filtragem integrado depois de cada uso e antes de guardar o produto (consulte a secção "Filtragem do óleo").
- Não reutilize o óleo que se tenha usado para fritar peixe ou alimentos de sabores fortes.
- Algumas carnes, como as pegas de frango, emitem muitos líquidos ao serem fritas e por isso agüam o óleo. Não reutilize este óleo.

Evitar queimaduras

- Não coloque a tampa (3) nem a carcaça do aparelho (13) enquanto estiver em uso (Fig. I). Utilize unicamente as pegas proporcionadas (1, 7, 19).
- Preste especial atenção ao introduzir acessórios e comida do aparelho.
- Não toque nunca na tampa (3) nem na carcaça (13) quando o produto estiver conectado nem imediatamente depois de usar. Recomenda-se utilizar luvas.

Filtragem do óleo

- Filtre o óleo depois de cada uso. Guarde de forma segura o óleo filtrado (consulte a secção "Conservação do óleo").
- Deite fora o óleo que tenha usado para cozinhar certos tipos de alimentos (consulte a secção "Cozinhar com óleo").
- Depois de desligar o aparelho, espere pelo menos 3 horas para que o óleo arrefeça completamente. Quanto mais quente estiver, mais tempo demorará em arrefecer.
- Filtrar o óleo depois de cada uso aumentará a sua vida útil, de qualquer forma, se observar que está muito deteriorado, deite fora. Recomenda-se mudar de óleo a cada 10 dias de uso normal.
- Certifique-se de que o recipiente de óleo limpo (15) está bem instalado e vazio.
- Quando o óleo tenha baixado à temperatura ambiente, rode o seletor de filtragem de óleo (14) à posição de filtrar óleo (Fig. R). O óleo começará a gotejar dentro do depósito de óleo limpo. O filtro de óleo evitará que os resíduos de comida passem ao depósito de óleo limpo.
- Quando todo o óleo tenha filtrado, rode o seletor (14) à posição de bloqueio se for manter o depósito dentro do aparelho.
- Rode o seletor (14) à posição de desbloqueio se for extrair o depósito do aparelho.

Esvaziar o depósito de óleo limpo

O óleo filtrado pode ser guardado num recipiente adequado (consulte a secção "Conservação de óleo") ou pode ser reutilizado para fritar uma nova porção de comida (consulte a secção "Cozinhar com óleo").

1. Desenrosque a tampa (16) do depósito de óleo limpo (15) (Fig. 5).
2. Verta com cuidado o óleo de dentro do depósito de óleo limpo (15) a um recipiente adequado ou de novo à tigela para óleo (9), se for necessário. Certifique-se de que o seletor de filtragem de óleo (14) está na posição de desbloqueio antes de verter o óleo na tigela para óleo (9).
3. Incline o recipiente de óleo limpo (15) para cima (na vertical) gradualmente para evitar que o lado do recipiente goteje.
4. Enrosque a tampa (16) do depósito de óleo limpo (15) outra vez (Fig. 5).
5. Insira o depósito de óleo limpo (15) outra vez no apartado e rode o seletor de filtragem de óleo (14) na posição de bloqueio para fixar de forma segura o depósito (15).

Conservação do óleo

- Não guarde o óleo usado no frigorífico.
- Escolha um lugar fresco que não esteja exposto à luz solar.
- Geralmente, o óleo usado pode ser guardado até 3 meses uma vez que se tenha aberto a garrafa.
- Por favor, siga as instruções do fabricante sobre conservação do óleo.

Dicas

- Quantidades menores de comida normalmente requerem menos tempo de fritura.
- Para reduzir o tempo de cozedura, descongele os alimentos antes de os fritar. Recomenda-se não descongelar alguns alimentos antes de os fritar como peixe ou batatas fritas.
- Recomenda-se usar um termómetro para carne para verificar o estado da fritura.
- Em caso de que o óleo salpique, não retire a tampa (3) nem extraia o cesto de fritar (6); rode o seletor de temperatura (23) à posição 0 e desconecte o aparelho.
- Se os alimentos que estiver a cozinhar requerem ser movidos, recomenda-se programar o temporizador a metade do tempo de fritura recomendada. Assim, o alarme avisará que tem de sacudir o cesto de fritar (6).
- Recomenda-se utilizar unicamente utensílios de nylon, plástico resistente ao calor ou de madeira. Os utensílios de alumínio podem alcançar temperaturas altas e danificar a superfície. Tire sempre os utensílios do produto. Não deixe o dispositivo sem supervisão enquanto estiver em funcionamento.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Uma boa limpeza depois de cada uso aumenta a vida útil do aparelho. O aparelho não contém nenhuma parte que possa ser reparada pelo usuário, pelo que requer pouca manutenção.
- Rode sempre o seletor de temperatura (23) à posição 0 antes da limpeza.
- Certifique-se de que não entra água pela carcaça (13) durante a limpeza.
- Não tente retirar a placa de selado de borracha de silicone (22).
- Certifique-se de que o depósito de óleo limpo (15) está colocado corretamente e rode o seletor de filtragem de óleo (14) à posição de filtragem de óleo para esvaziar o depósito (consulte a secção "Filtragem do óleo").
- Coloque o cesto de fritar (6) numa superfície limpa, plana e resistente ao calor.
- Retire a pega do cesto de fritar (7) do cesto (6).
- Retire a unidade do painel de controlo (21) da tigela para óleo (9). Limpe com cuidado a unidade do painel de controlo (21) e a resistência com um pano húmido.
- Puxe a tampa do filtro de óleo (11) para tirar da tigela para óleo (9) e depois extraia a tigela para óleo (9) da carcaça.
- Abra a tampa do filtro (28) e retire o filtro de carvão e o de gordura (26, 27) (Fig. U).
- Limpe a carcaça (13) do aparelho com um pano húmido.
- Lave a tampa (3), o cesto de fritar (6), a pega do cesto (7), a tigela para óleo (9) e a tampa do filtro de óleo (11) com água e sabão ou na máquina da louça. Enxague e seque tudo a fundo.
- Seque todas as partes a fundo depois de cada limpeza e antes de guardar o aparelho.
- Se necessitar limpar o depósito de óleo (15), certifique-se de que está completamente vazio antes de proceder. Lave com água e sabão ou na máquina da louça. Enxague e seque a fundo.
- Limpe os filtros (26, 27) com água e sabão a cada 3 meses ou a cada 12 usos. Não lave os filtros na máquina da louça.
- Seque bem todas as partes e superfícies antes de voltar a usar o aparelho. Certifique-se de que todas as partes e superfícies estejam completamente secas antes de conectar o aparelho à corrente elétrica. Qualquer pequena quantidade de água quente pode causar que o óleo salpique.

Armazenamento

- Antes de guardar, certifique-se sempre de que o aparelho está completamente frio, limpo e seco.
- Recomenda-se guardá-lo num lugar seco.
- Guarde o aparelho numa estante estável ou num armário. Para evitar acidentes, certifique-se de que tanto o aparelho como o seu cabo de alimentação estão fora do alcance das crianças e animais.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: CleanFry 3000 ProFilter

Referência: 03077

Potência: 2000 W, 220-240 V~ 50/60 Hz

O consumo de potência no modo Desligado é 0,4 W utilizando as diretrizes da norma EN 50564:2011 e os regulamentos europeus 1275/2008/CE e 801/2013/CE. Para este efeito, o aparelho é ligado à rede sem executar qualquer função. O interruptor/seletor do aparelho ficou na posição Desligado.

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

Fabricado na China | Desenhado em Espanha

6. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



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

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

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

7. GARANTIA E SAT

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

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

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

8. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Handgreep van het deksel
2. Kijkvenster
3. Deksel
4. Resetknop
5. Veiligheidsschakelaar
6. Frituurmand
7. Handvat van de frituurmand
8. Klem van de frituurmand
9. Binnenpan
10. Aanduiding MIN/MAX voor de olie
11. Deksel van het oliefilter
12. Olie-aftapkraan
13. Behuizing
14. Oliefilterknop
15. Reservoir voor schone olie
16. Dop
17. Voedingskabel en stekker
18. Anti-slipvoetjes
19. Zijdelingse handgrepen
20. Verwarmingselement
21. Bedieningspaneel
22. Siliconen afdichtingsplaat
23. Temperatuurknop
24. Temperatuurlampje (groen)
25. Aan/uit-indicatielampje (blauw)
26. Vetfilter (wit)
27. Anti-geur koolstoffilter
28. Filterklep

Opmerking

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal.

NEDERLANDS

U kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats bewaren om beschadiging van het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.

- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- Houd plastic zakken, aluminiumfolie en piepschuim buiten het bereik van kinderen en baby's. Het verpakkingsmateriaal kan luchtwegen verstopen.
- Maak het apparaat grondig schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt (zie "Schoonmaken en onderhoud").
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en losgekoppeld van het lichtnet voordat u gaat schoonmaken.
- Open de deksels verwijder het mandje. Maak de binnenkant van het deksel, de frituurmand en -schaal schoon met een vochtige doek en droog ze grondig.

Waarschuwing:

- Het is mogelijk dat het apparaat een vreemde geur en rook produceert als u het apparaat voor de eerste keer aan zet. Dit wordt veroorzaakt door resten van het productieproces. Dit is normaal; het is geen teken dat het apparaat niet werkt of dat een gevaarlijke situatie zich voordoet. Zorg voor een goede ventilatie als u het product gebruikt.
- Plaats het apparaat op een vlak, schoon en hittebestendig oppervlak.
- Zorg ervoor dat het handvat van de frituurmand (7) goed bevestigd is aan de frituurmand (6). Om het handvat van de frituurmand (7) te plaatsen: druk de staafjes van de klem tegen elkaar aan, lijn de uiteinden uit met de openingen en laat de staafjes los zodat de uiteinden vastklikken in de openingen. Als beide uiteinden van de staafjes bevestigd zijn aan de frituurmand (6), beweeg dan het handvat (7) naar achteren. Probeer het handvat niet op een andere manier te bevestigen.
- Zorg ervoor dat de binnenpan (9) goed geplaatst is met het deksel van het oliefilter (11) en de olie-aftapkraan (12) aan dezelfde kant als de keuzeschakelaar voor de oliefiltering (14) (fig. d).
- Zorg ervoor dat het deksel van het oliefilter (11) correct geplaatst is in de binnenpan (9).
- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel (21) verbonden is met de verbindingsplaat aan de achterkant van de behuizing (13). Zorg ervoor dat de groeven van de verbindingsplaat in de sleuven van het bedieningspaneel passen (fig. e).

3. WERKING

Waarschuwing:

Dit apparaat beschikt over een veiligheidsschakelaar (5) die zich aan de onderkant van het bedieningspaneel (21) bevindt. Het apparaat zal alleen werken als het bedieningspaneel (21) correct geïnstalleerd is.

Opmerking:

- Controleer of het elektrische circuit niet overbelast wordt door andere apparaten alvorens de stekker van het product in het stopcontact te steken.
 - Dit apparaat kan gebruikt worden om etenswaren te frituren, zoals friet, kip of vlees (zie "Aanbevolen frituurtijd en temperatuur").
1. Plaats het apparaat op een vlak, schoon en hittebestendig oppervlak. Plaats een hittebestendig element onder het product om beschadigingen te voorkomen als u het product gebruikt op een houten oppervlak.
 2. Zorg voor een minimale afstand van 11 cm tussen het apparaat en andere objecten, zoals meubels of muren.
 3. Zorg ervoor dat het reservoir voor schone olie (15) goed geïnstalleerd en leeg is, dat de keuzeschakelaar voor de oliefiltering (14) in de blokkeerstand staat en dat het deksel van het oliefilter (11) goed geplaatst is in de binnenpan (9).
 4. Giet geschikte olie in de binnenpan (9) (fig. f).

Waarschuwing:

Vul nooit de binnenpan (9) als het apparaat aan staat of warm is. Laat het apparaat volledig afkoelen. Meng geen nieuwe en gebruikte olie.

1. Breng een beetje olie aan op het kijkvenster (2) om condensatie te vermijden.
2. Plaats het deksel (3) op het apparaat.
3. Draai de temperatuurknop (23) naar de 0-stand.
4. Steek de stekker (17) in het stopcontact.
5. Draai de temperatuurknop (23) om de benodigde temperatuur te kiezen (zie "Aanbevolen frituurtijd en temperatuur"). Het aan/uit-indicatielampje (25) zal oplichten om aan te geven dat het apparaat aan het opwarmen is. Als de ingestelde temperatuur bereikt is, dan zal het temperatuurlampje (24) oplichten.
6. Als de olie voorverwarmd is, neem dan het deksel (3) van de friteuse af.
7. Plaats de frituurmand (6) op een vlak, schoon en hittebestendig oppervlak.
8. Leg de etenswaren die u wilt frituren in de frituurmand (6) (fig. k). Vul de frituurmand (6) niet te vol (fig. l).
9. Laat de frituurmand (6) voorzichtig zakken in de binnenpan (9) (fig. n). Als de frituurmand (6) ondergedompeld is in de olie, plaats dan onmiddellijk het deksel (3) van het apparaat om te voorkomen dat de olie gaat spetteren.
10. Als de frituurtijd verstreken is, neem dan het deksel (3) van de friteuse af.
11. Gebruik het handvat (7) om de frituurmand (6) op te tillen en plaats hem met behulp van de klem van de frituurmand (8) op de rand van de binnenpan.
12. Laat de etenswaren uitlekken in de frituurmand (6) gedurende enkele seconden om overtollige olie te verwijderen en zodat de etenswaren krokant blijven.
13. Neem het handvat (7) vast om de frituurmand (6) voorzichtig op te tillen en doe de etenswaren in een hittebestendig kom bedekt met keukenpapier om overtollige olie te

NEDERLANDS

absorberen.

14. Plaats de frituurmand (6) op een vlak, schoon en hittebestendig oppervlak.
15. Zet de temperatuurknop (23) in de 0-stand als u klaar bent met frituren en trek de stekker (17) uit het stopcontact.

Waarschuwing:

- Zorg ervoor dat de voedingskabel (17) niet in contact komt met het deksel (3) of de behuizing (13) als het apparaat aan staat.
- Vul de frituurmand (6) niet voor meer dan de helft. Het teveel aan etenswaren zou rook kunnen produceren en zou ervoor kunnen zorgen dat de olie overloopt tijdens gebruik.
- De etenswaren die u wilt frituren moeten droog zijn. Als u bevroren etenswaren zoals friet of kippenvleugeltjes wilt frituren, verwijder dan eerst het ijs voordat u de etenswaren in de frituur legt om te voorkomen dat de olie overloopt.
- Zorg ervoor dat het deksel (3) perfect past op het handvat van de frituurmand (6) en de siliconen afdichtingsplaat (22).

Geschatte tijd voor het bereiken van de ingestelde temperatuur

Temperatuur (°C/°F)	Tijd (minuten)
130/265	7
150/300	8
170/340	10
190/375	13

Aanbevolen frituurtijd en temperatuur

Waarschuwing:

De frituurtijden in de onderstaande tabel zijn een schatting en kunnen aangepast worden om te voldoen aan de wensen van de gebruiker, de hoeveelheid etenswaren en de instructies van de producent van de etenswaren.

Etenswaar	Ingestelde temperatuur (°C/°F)	Tijd (minuten)
Diepvriesfriet	190/375	8-12
Friet	190/375	8-10
Vleesreepjes	190/375	10-14
Kippenvleugeltjes	190/375	10-14
Vis (gepaneerd)	170/340	3-5

Frituren met olie

- Frituren met olie kan de smaak van de etenswaren verbeteren of slechter maken. De olie correct gebruiken is de sleutel tot de beste resultaten als u frituurt, evenals het correcte gebruik van elk ander onderdeel. De kwaliteit van de olie vermindert als u de olie gebruikt op hoge temperaturen.
- Meng geen verschillende soorten oliën.
- Gebruik uitsluitend schone olie.
- Geschikt: pure maïsolie, plantaardige olie, sojaolie, zonnebloemolie, druivenpitolie en pindaolie.
- Niet geschikt: olijfolie, notenolie en dierlijk vet.
- Verwijder verbrande stukjes eten tijdens het frituren. Gebruik altijd kookhulpmiddelen die bestand zijn tegen hete olie en ovenwanten als u verbrande stukjes verwijdert.
- Filter de olie met het geïntegreerde filtersysteem na elk gebruik en voordat u het product opbergt (zie "De olie filteren").
- Hergebruik geen olie die gebruikt is om vis of etenswaren met een sterke smaak te frituren.
- Sommige vleessoorten, zoals kippenvleugeltjes, geven veel vloeistoffen af als ze gefrituurd worden, waardoor de olie verwatert. Gebruik deze olie niet opnieuw.

Brandwonden vermijden

- Raak niet het deksel (3) of de behuizing van het apparaat (13) aan tijdens gebruik (fig. i). Gebruik alleen de meegeleverde handgrepen (1, 7, 19).
- Let goed op als u accessoires en etenswaren in het apparaat brengt of eruit haalt.
- Raak nooit het deksel (3) of de behuizing (13) aan als het apparaat is ingeschakeld en direct na gebruik. Het wordt aanbevolen om ovenwanten te gebruiken.

De olie filteren

- Filter de olie na elk gebruik. Bewaar de gefilterde olie op een veilige plaats (zie "De olie bewaren").
- Gooi olie weg die gebruikt is voor bepaalde etenswaren (zie "Frituren met olie").
- Wacht tenminste 3 uur nadat u het apparaat heeft uitgeschakeld tot de olie is afgekoeld. Olie met een hogere temperatuur zal er langer over doen om af te koelen.
- Het filteren van de olie na elk gebruik verlengt de levensduur van de olie. In elk geval, als de olie er slecht uit ziet, gooi hem dan weg. Het wordt aangeraden om de olie te vervangen na elke 10 dagen onder normale omstandigheden.
- Zorg ervoor dat het reservoir voor schone olie (15) goed geïnstalleerd en leeg is.
- Als de olie afgekoeld en op kamertemperatuur is, draai dan de keuzeschakelaar voor de oliefiltering (14) naar de oliefilteringsstand (fig. r). De olie zal in het reservoir voor schone olie (15) druppelen. Het oliefilter vermijdt dat resten van etenswaren in het reservoir voor schone olie komen.
- Als alle olie gefilterd is, draai dan de keuzeschakelaar voor de oliefiltering (14) naar de blokkeerstand als u het reservoir in het apparaat wilt laten zitten.

NEDERLANDS

- Draai de keuzeschakelaar voor de oliefiltering (14) naar de deblokkeerstand als u het reservoir uit het apparaat wilt halen.

Het reservoir voor schone olie leegmaken

De gefilterde olie kan bewaard worden in een geschikt reservoir (zie "De olie bewaren") of kan hergebruikt worden om een nieuwe hoeveelheid etenswaren te frituren (zie "Frituren met olie").

1. Draai de dop (16) van het reservoir voor schone olie (15) los (fig. s).
2. Giet voorzichtig de olie van het reservoir voor schone olie (15) in een ander geschikt reservoir of opnieuw in de binnenpan (9) indien nodig. Zorg ervoor dat de keuzeschakelaar voor de oliefiltering (14) in de deblokkeerstand staat voordat u de olie in de binnenpan giet (9).
3. Kantel het reservoir voor schone olie (15) geleidelijk naar boven (verticaal) om te voorkomen dat er olie lekt aan de zijde van het reservoir.
4. Draai de dop (16) van het reservoir voor schone olie (15) weer vast (fig. s).
5. Plaats het reservoir voor schone olie (15) opnieuw in het apparaat en draai de keuzeschakelaar voor de oliefiltering (14) naar de blokkeerstand om het reservoir (15) te fixeren op een veilige manier.

De olie bewaren

- Bewaar gebruikte olie niet in de koelkast.
- Kies een koele plaats uit waar de olie niet blootgesteld wordt aan direct zonlicht.
- Over het algemeen kan gebruikte olie tot 3 maanden bewaard worden vanaf het moment dat de oliefles geopend werd.
- Volg de bewaarinstructies van de producent van de olie.

Aanbevelingen

- Over het algemeen vereisen kleine hoeveelheden eten een minder lange frituurtijd.
- Ontdooi de etenswaren voordat u ze frituurt om de frituurtijd te verlagen. Het wordt aanbevolen om sommige etenswaren niet te ontdooien voordat u ze frituurt, zoals bevroren vis of diepvriesfriet.
- Het wordt aangeraden om een vleesthermometer te gebruiken om de gaarheid te controleren.
- In het geval dat de olie spettert: haal het deksel (3) niet van de friteuse en haal de frituurmand (6) er niet uit, draai de temperatuurknop (23) naar de 0-stand en trek de stekker uit het stopcontact.
- Als de etenswaren die u wilt frituren geschud moeten worden, dan wordt het aangeraden om de timer in te stellen voor de helft van de aanbevolen frituurtijd. Het alarm zal u eraan herinneren dat de frituurmand (6) geschud moet worden.
- Het wordt aanbevolen om alleen kookhulpmiddelen van nylon, hittebestendig plastic of hout te gebruiken. Kookhulpmiddelen van aluminium kunnen zeer heet worden en kunnen

het oppervlak beschadigen. Haal kookhulpmiddelen altijd uit het apparaat. Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het is ingeschakeld.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Het apparaat grondig schoonmaken na elk gebruik verlengt de levensduur van het apparaat. Het product bevat geen enkel onderdeel dat de gebruiker kan repareren, waardoor het apparaat weinig onderhoud nodig heeft.
- Draai altijd de temperatuurknop (23) naar de 0-stand voordat u begint met schoonmaken.
- Laat geen water binnendringen in de behuizing (13) tijdens het schoonmaken.
- Probeer niet om de siliconen afdichtingsplaat (22) te verwijderen.
- Zorg ervoor dat het reservoir voor schone olie (15) correct geplaatst is en draai de keuzeschakelaar voor de oliefiltering (14) naar de oliefilteringsstand om het oliereservoir te legen (zie "De olie filteren").
- Plaats de frituurmand (6) op een vlak, schoon en hittebestendig oppervlak.
- Haal het handvat van de frituurmand (7) van de frituurmand (6) af.
- Haal het bedieningspaneel (21) uit de binnenpan (9). Maak voorzichtig het bedieningspaneel (21) en het verwarmingselement schoon met een vochtige doek.
- Trek aan het deksel van het oliefilter (11) om het deksel uit de binnenpan (9) te halen en til daarna de binnenpan (9) uit de behuizing (13).
- Open het filterdeksel (28) en verwijder het koolstoffilter en het vetfilter (26, 27) (fig. u).
- Maak de behuizing (13) van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- Was het deksel (3), de frituurmand (6), het handvat van de frituurmand (7), de binnenpan (9) en het deksel van het oliefilter (11) af met water en zeep of in de vaatwasser. Spoel alle onderdelen en droog ze grondig af.
- Droog alle onderdelen grondig na elke schoonmaakbeurt en voordat u het apparaat opbergt.
- Als u het reservoir voor schone olie (15) wilt schoonmaken, zorg er dan voor dat het reservoir volledig leeg is voordat u begint met schoonmaken. Was het reservoir af met water en zeep of in de vaatwasser. Spoel en droog het reservoir grondig.
- Maak de filters (26, 27) schoon met water en zeep om de 3 maanden of na 12 keer gebruiken. Was de filters niet in de vaatwasser.
- Droog alle onderdelen en oppervlakken goed af voordat u het product weer opnieuw gebruikt. Zorg ervoor dat alle onderdelen en oppervlakken volledig droog zijn voordat u de stekker van het product in het stopcontact steekt. Zelfs een kleine hoeveelheid water kan ervoor zorgen dat de olie gaat spetteren.

Het apparaat opbergen

- Zorg ervoor dat het apparaat volledig koud, schoon en droog is voordat u het opbergt.
- Het wordt aanbevolen om het apparaat te bewaren op een droge plaats.

NEDERLANDS

- Bewaar het apparaat in een stabiel rek of in een kast. Zorg ervoor dat zowel het product als de voedingskabel opgeborgen zijn buiten het bereik van kinderen en huisdieren om ongelukken te vermijden.

5. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model: CleanFry 3000 ProFilter

Referentie van het product: 03077

2000 W, 220-240 V ~, 50/60 Hz

Het stroomverbruik in de uit-stand bedraagt 0,4 W volgens de richtlijnen van EN 50564:2011 en de Europese verordeningen 1275/2008/EG en 801/2013/EG. Daartoe wordt het apparaat op het lichtnet aangesloten zonder enige functie uit te oefenen. De schakelaar/regelaar van het apparaat stond in de "uit" positie.

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

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje

6. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

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

Naleving van de bovenstaande richtsnoeren zal bijdragen tot de bescherming van het milieu.

7. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

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

8. COPYRIGHT

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys.1

1. Uchwyt pokrywki
2. Okno kontrolne
3. Przykrywka
4. Przycisk reset
5. Przetątnik bezpieczeństwa
6. Kosz do smażenia
7. Uchwyt kosza
8. Hak do kosza
9. Złoże ropy
10. Wskaźnik akceptacji MIN / MAX
11. Korek filtra oleju
12. Zawór oleju
13. Obudowa
14. Selektor filtra oleju
15. Wyczyść pojemnik na olej
16. Wtyczka
17. Przewód zasilający i wtyczka
18. Antypoślizgowe nóżki
19. Boczne uchwyty
20. Rezystory
21. Jednostka panelu sterowania
22. Płytką uszczelniająca z gumy silikonowej
23. Pokrętko temperatury
24. Wskaźnik rozpoczęcia gotowania (zielony)
25. Wskaźnik zasilania (niebieski)
26. Filtr przeciw tłuszczowy (biały)
27. Filtr węglowy antyzapachowy
28. Pokrywa filtra

Uwaga

Grafika tej instrukcji obsługi tak jak rysunki w niej zawarte, są schematyczną prezentacją i możliwe, że nie będą się zgadzać dokładnie wraz z produktem.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe.

Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.

- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dotychczas i są w dobrym stanie. Jeśli któregoś z nich brakuje lub jest w złym stanie, natychmiast skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Plastikowe torby, folię aluminiową i piankę należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i niemowląt. Opakowanie może blokować drogi oddechowe.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyść urządzenie (patrz „Czyszczenie i konserwacja”).
- Przed czyszczeniem upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od gniazdka elektrycznego.
- W tym celu otwórz pokrywę i wyjmij kosz. Wytrzyj wewnątrz pokrywy, kosza i miski olejowej wilgotną szmatką i dokładnie wysusz.

Ostrzeżenie:

- Urządzenie może wydzielać zapach i dym, gdy jest włączane po raz pierwszy ze względu na zanieczyszczenia z procesu produkcyjnego. Jest to normalne i nie oznacza awarii ani nie stwarza żadnego zagrożenia. Zapewnij dobrą wentylację.
- Ustaw urządzenie na czystej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Upewnij się, że uchwyt kosza (7) jest dobrze przymocowany do koszyka do smażenia (6). Aby zablokować uchwyt kosza (7) na miejscu, dociśnij pręty do siebie, wyrównaj je ze szczelinami i zwolnij, aby wsunąć się w szczeliny. Po włożeniu obu końców prętów do kosza do smażenia (6), odciągnąć uchwyt (7) do tyłu. Nie próbuj umieszczać go w żaden inny sposób.
- Upewnij się, że zbiornik oleju (9) jest na swoim miejscu, z pokrywą filtra oleju (11) i zaworem oleju (12) po tej samej stronie co selektor filtra oleju (14) (rys. D).
- Upewnij się, że korek filtra oleju (11) jest na swoim miejscu wewnątrz zbiornika oleju (9).
- Upewnij się, że jednostka panelu sterowania (21) została umieszczona na płycie przyłączeniowej z tyłu obudowy (13). Sprawdź, czy szczeliny w płycie łączącej pasują do prowadnic na panelu sterowania (rys. E).

3. FUNKCJONOWANIE

Ostrzeżenie:

To urządzenie posiada wyłącznik bezpieczeństwa (5) umieszczony wewnątrz panelu sterowania (21). Urządzenie będzie działać tylko wtedy, gdy panel sterowania (21) jest prawidłowo zainstalowany.

POLSKI

Ostrzeżenie:

- Przed podłączeniem produktu do gniazdka upewnij się, że obwód elektryczny nie jest przeciążony przez inne urządzenia.
 - To urządzenie może być używane do smażenia potraw, takich jak frytki, kurczak lub ryba (patrz „Zalecane czasy i temperatury smażenia”).
1. Ustaw urządzenie na czystej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni. W przypadku używania go na drewnianych powierzchniach pod produktem należy umieścić przedmiot odporny na ciepło, aby uniknąć ich uszkodzenia.
 2. Pozostaw co najmniej 11 cm odstępów między urządzeniem a innymi przedmiotami, szafkami lub ścianami.
 3. Upewnij się, że czysty zbiornik oleju (15) jest prawidłowo zamontowany i pusty, że selektor filtra oleju (14) jest w położeniu zablokowanym i że korek filtra oleju (11) jest prawidłowo osadzony w zbiorniku. Olej (9).
 4. Wlej odpowiedni olej kuchenny do zbiornika oleju (9) (rys. F).

Ostrzeżenie:

Nigdy nie napętniać zbiornika oleju (9) podczas pracy lub gdy jest gorący. Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia. Nie mieszaj nowego i używanego oleju.

1. Należy trochę oleju wewnątrz okienka kontrolnego (2), aby uniknąć kondensacji.
2. Umieść nasadkę (3) na urządzeniu.
3. Obróć regulator temperatury (23) do pozycji 0.
4. Podłączyć wtyczkę (17) do gniazda.
5. Obracać pokrętką temperatury (23), aby ustawić żadaną temperaturę (patrz „Zalecane czasy i temperatury smażenia”). Wskaźnik zasilania (25) zaświeci się, wskazując, że urządzenie się nagrzewa. Po osiągnięciu ustawionej temperatury zapali się kontrolka rozpoczęcia gotowania (24).
6. Gdy olej się podgrzeje, zdejmij korek (3).
7. Umieść kosz do smażenia (6) na czystej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.
8. Włóż potrawę do smażenia do kosza (6) (rys. K). Nie przepetniaj kosza (6) w nadmiarze (il. I)
9. Ostrożnie opuść kosz (6) i włóż go do zbiornika oleju (9) (rys. N). Gdy kosz (6) jest zanurzony, natychmiast umieść pokrywę (3) na urządzeniu, aby uniknąć rozpryskiwania oleju.
10. Po upływie czasu smażenia zdjęj pokrywkę (3).
11. Za pomocą uchwyty (7) podnieś kosz (6) i zawieś go na haku kosza (8) na krawędzi zbiornika oleju.
12. Pozwól potrawie spłynąć do kosza (6) na kilka sekund, aby usunąć nadmiar tłuszczu i zachować chrupkość.
13. Chwyć uchwyt (7), aby ostrożnie unieść kosz (6) i umieścić żywność w żaroodpornym pojemniku, uprzednio pokrytym chłonnym papierem, aby wchłonąć nadmiar oleju.
14. Umieść kosz do smażenia (6) na czystej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.

15. Po zakończeniu smażenia ustaw regulator temperatury (23) na pozycję 0 i wyjmij wtyczkę (17) z gniazdka.

Ostrzeżenie:

- Nie dopuszczaj do kontaktu przewodu zasilającego (17) z pokrywą (3) lub obudową (13) podczas pracy.
- Nie napętniaj kosza do smażenia (6) więcej niż do połowy. Nadmiar żywności może spowodować dym i przelanie się oleju podczas pracy.
- Żywność wkładana do frytkownicy musi być sucha. Podczas smażenia mrożonek, takich jak frytki lub skrzydełka z kurczaka, usuń lód przed włożeniem go do frytkownicy, aby zapobiec jego przepiętniu.
- Upewnij się, że pokrywa (3) dobrze przylega do uchwyty kosza do smażenia (6) i silikonowej gumowej uszczelki (22).

Przybliżony czas osiągnięcia zaprogramowanej temperatury

Temperatura (C°/°F)	Czas (minuty)
130/265	7
150/300	8
170/340	10
190/375	13

Zalecane czasy i temperatury smażenia

Ostrzeżenie:

Czasy smażenia podane w poniższej tabeli są przybliżone i można je modyfikować w celu dostosowania do gustów użytkownika, ilości i zaleceń producenta żywności.

Pożywienie	Planowana temperatura (°C / °F)	Czas (minuty)
Mrożone frytki	190/375	8-12
Smażone kartofle	190/375	8-10
Paski mięsa	190/375	10-14
Skrzydełka kurczaka	190/375	10-14
Ryba (panierowana)	170/340	3-5

Gotowanie z olejem

- Gotowanie na oleju może poprawić smak potraw lub zepsuć ich smak. Jak w przypadku każdego innego składnika, właściwe użycie oleju jest kluczem do uzyskania najlepszych

POLSKI

rezultatów podczas smażenia. Jakość oleju spada, gdy jest używany w wysokich temperaturach.

- Nie mieszaj różnych rodzajów olejów.
- Używaj tylko czystego oleju.
- Odpowiednie: czysty olej kukurydziany, oleje roślinne, olej sojowy, olej słonecznikowy, olej z pestek winogron i olej arachidowy.
- Nie nadaje się: oliwa z oliwek, olej orzechowy i masło.
- Podczas smażenia usuń wszelkie przypalone cząstki jedzenia, które mogą się pojawić. Zawsze używaj przyborów kuchennych nadających się do namaczania w gorącym oleju oraz rękawic kuchennych do usuwania przypalonych resztek jedzenia.
- Po każdym użyciu i przed przechowywaniem produktu przefiltruj olej za pomocą zintegrowanego systemu filtrów (patrz „Filtr oleju”).
- Nie używaj ponownie oleju, który był używany do smażenia ryb lub potraw o silnym smaku.
- Niektóre rodzaje mięsa, takie jak skrzydełka z kurczaka, podczas smażenia wydzielają dużo płynu i dlatego podlewają olej. Nie używaj ponownie tego oleju.

Jak zapobiegać poparzeniom

- Nie dotykać pokrywy (3) ani obudowy urządzenia (13) w trakcie pracy (rys. I). Używaj tylko dostarczonych uchwytów (1, 7, 19).
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas wkładania lub wyjmowania akcesoriów i żywności z urządzenia.
- Nigdy nie dotykaj pokrywy (3) ani obudowy (13), gdy urządzenie jest podłączone lub bezpośrednio po użyciu. Zalecane są rękawiczki.

Filtr oleju

- Przefiltruj olej po każdym użyciu. Bezpiecznie przechowuj przefiltrowany olej (patrz „Konserwacja oleju”).
- Wyrzuć olej, który był używany do gotowania niektórych rodzajów żywności (patrz „Gotowanie na oleju”).
- Po wyłączeniu urządzenia odczekaj co najmniej 3 godziny, aż olej ostygnie. Im gorętszy był olej, tym dłużej potrwa jego schłodzenie.
- Filtrowanie oleju po każdym użyciu przedłuży jego żywotność, jednak, jeśli wygląda na bardzo zniszczony, należy go wyrzucić. Zaleca się wymianę oleju co 10 dni normalnego użytkowania.
- Upewnij się, że czysty zbiornik oleju (15) jest prawidłowo zainstalowany i pusty.
- Gdy olej spadnie do temperatury pokojowej, przekręć selektor filtra oleju (14) w położenie filtra oleju (rys. R). Olej zacznie kapać do czystego pojemnika na olej (15). Filtr oleju zapobiega przedostawaniu się resztek jedzenia do czystej miski olejowej.
- Gdy cały olej zostanie przefiltrowany, przekręć selektor filtra oleju (14) w położenie zablokowane, jeśli pojemnik ma być przechowywany wewnątrz urządzenia.
- Obróć przetątnik filtra (14) do pozycji odblokowania, jeśli pojemnik ma zostać wyjęty z urządzenia.

Opróżnianie pojemnika na czysty olej

Przefiltrowany olej można przechowywać w odpowiednim pojemniku (patrz „Konserwacja oleju”) lub można go użyć ponownie do smażenia nowej porcji żywności (patrz „Gotowanie na oleju”).

1. Odkręć korek (16) ze zbiornika czystego oleju (15) (rys. 5).
2. Ostrożnie wlej olej z wnętrza pojemnika na czysty olej (15) do odpowiedniego pojemnika lub w razie potrzeby z powrotem do pojemnika na olej (9). Przed waniem oleju do zbiornika oleju (9) upewnij się, że selektor filtra oleju (14) jest odblokowany.
3. Przechylać pojemnik na czysty olej (15) do góry (pionowo), aby zapobiec kapaniu z boku pojemnika.
4. Zakręć z powrotem korek (16) zbiornika czystego oleju (15) (rys. 5).
5. Włożyć czysty zbiornik oleju (15) z powrotem do urządzenia i obrócić selektor filtra oleju (14) w położenie zablokowane, aby bezpiecznie zamocować zbiornik (15).

Przechowywanie oleju

- Nie przechowuj zużytego oleju w lodówce.
- Wybierz chłodne miejsce, które nie jest narażone na działanie promieni słonecznych.
- Zużyty olej można zasadniczo przechowywać do 3 miesięcy po otwarciu butelki.
- Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta dotyczącymi konserwacji oleju.

Porady

- Mniejsze ilości żywności zwykle wymagają krótszego czasu smażenia.
- Aby skrócić czas gotowania, rozmrażaj jedzenie przed smażeniem. Zaleca się, aby przed smażeniem nie rozmrażać niektórych potraw, takich jak mrożona ryba lub mrożone frytki.
- Do sprawdzenia stanu smażenia zaleca się użycie termometru do mięsa.
- W przypadku rozbryzgiwania się oleju nie zdejmuj pokrywy (3) ani nie wyjmuj kosza do smażenia (6); obrócić regulator temperatury (23) w położenie 0 i wyłączyć urządzenie.
- Jeśli potrawa, którą gotujesz, wymaga mieszania, zaleca się ustawienie minutnika na potowę zalecanego czasu smażenia. Alarm przypomni Ci o potrząśnięciu koszem do smażenia (6).
- Zaleca się używanie tylko przyborów nylonowych, plastikowych żaroodpornych lub drewnianych. Naczynia aluminiowe mogą osiągnąć wysokie temperatury i uszkodzić powierzchnię. Zawsze wyjmuj naczynia z urządzenia. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru w trakcie jego działania.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Dobre czyszczenie po każdym użyciu wydłuża żywotność urządzenia. Produkt nie zawiera żadnych części, które mogą być naprawiane przez użytkownika, więc wymaga niewielkiej konserwacji.

POLSKI

- Przed czyszczeniem należy zawsze ustawić regulator temperatury (23) w położeniu 0.
- Upewnij się, że podczas czyszczenia do obudowy (13) nie dostaje się woda.
- Nie próbuj zdejmować silikonowej gumowej uszczelki (22).
- Upewnij się, że czysty zbiornik oleju (15) jest ustawiony prawidłowo i obróć przetłacznik filtra oleju (14) w położenie filtra oleju, aby opróżnić zbiornik oleju (patrz „Filtr oleju”).
- Umieść kosz do smażenia (6) na czystej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Wyjąć uchwyt koszyka do smażenia (7) z kosza (6).
- Wyjąć panel sterowania (21) ze zbiornika oleju (9). Delikatnie przetrzyj panel sterowania (21) i grzejnik wilgotną szmatką.
- Wyciągnij korek filtra oleju (11) ze zbiornika oleju (9), a następnie wyjmij zbiornik oleju (9) z obudowy (13).
- Otwórz pokrywę filtra (28) i wyjmij filtr węglowy i filtr przeciw tłuszczowy (26, 27) (rys. U).
- Wyczyść obudowę (13) urządzenia wilgotną szmatką.
- Umyj pokrywę (3), kosz do smażenia (6), uchwyt kosza (7), zbiornik oleju (9) i pokrywę filtra oleju (11) wodą z mydłem lub w zmywarce. Dokładnie wypłucz i wysusz wszystkie elementy.
- Dokładnie wysusz wszystkie części po każdym czyszczeniu i przed przechowywaniem urządzenia.
- Jeśli musisz wyczyścić czystą miskę olejową (15), przed kontynuowaniem upewnij się, że jest całkowicie pusta. Umyj mydłem i wodą lub w zmywarce. Dokładnie wypłucz i wysusz.
- Czyść filtry (26, 27) co 3 miesiące lub co 12 użyci wodą z mydłem. Nie myj ich w zmywarce.
- Dobrze wysusz wszystkie części i powierzchnie przed ponownym użyciem produktu. Przed podłączeniem produktu do gniazdka upewnij się, że wszystkie części i powierzchnie są całkowicie suche. Jakakolwiek niewielka ilość wody może spowodować rozpryskiwanie się oleju.

Przechowywanie

- Przed przechowywaniem urządzenia zawsze upewnij się, że jest całkowicie chłodne, czyste i suche.
- Zaleca się przechowywanie go w suchym miejscu.
- Przechowuj urządzenie na stabilnej półce lub w szafie. Aby uniknąć wypadków, upewnij się, że zarówno produkt, jak i jego przewód zasilający są poza zasięgiem dzieci i zwierząt.

5. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Model: CleanFry 3000 ProFilter

Referencje produktu: 03077

2000 W, 220-240 V~ 50/60 Hz

Pobór mocy w trybie „wyłączony” wynosi 0,4 W zgodnie z wytycznymi normy EN 50564:2011 oraz rozporządzeniami europejskimi 1275/2008/WE i 801/2013/WE. Aby to zrobić, urządzenie

jest podłączone do sieci elektrycznej bez wykonywania jakiegokolwiek funkcji. Przetącznik/regulator urządzenia został ustawiony w pozycji „wytączone”.

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

6. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

7. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

Cecotec odpowie użytkownikowi lub konsumentowi końcowemu za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach i terminach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

8. COPYRIGHT

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być w całości ani w części reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektryczny, mechaniczny, fotokopiowany, nagrywany lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obr.1

1. Rukojeť víka
2. Okno pro kontrolu smažení
3. Víko
4. Tlačítko zapnutí
5. Bezpečnostní spínač
6. Fritovací koš
7. Rukojeť koše
8. Háček fritovacího koše
9. Olejový zásobník
10. Indikátor MIN/MAX oleje
11. Víko olejového filtru
12. Ventil oleje
13. Plášť
14. Selektor filtrování oleje
15. Nádoba na čistý olej
16. Víko
17. Napájecí kabel a zástrčka
18. Protiskluzové nožičky
19. Boční úchyty
20. Odpor
21. Jednotka ovládacího panelu
22. Těsnicí deska ze silikonové gumy
23. Volič teploty
24. Indikátor začátku vaření (zelený)
25. Indikátor zapnutí (modrý)
26. Tukový filtr (bílý)
27. Uhlíkový filtr proti zápachu
28. Víko filtru

Poznámka

Grafika v této příručce je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte zařízení z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Původní krabici a další obaly můžete uschovat na bezpečném místě, aby nedošlo k poškození zařízení, pokud byste jej v

budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat původní obal, ujistěte se, že všechny položky správně recyklujete.

- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí dodávky a v dobrém stavu. Pokud některá chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.
- Plastové sáčky,lobal a pěnovou náplň uchovávejte mimo dosah dětí a kojenců. Obalový materiál by mohl zablockovat jejich dýchací cesty.
- Před prvním použitím spotřebič důkladně vyčistěte (viz „Čištění a údržba“).
- Před čištěním se ujistěte, že je zařízení vypnuté a odpojené od elektrické zásuvky.
- Otevřete víko a vyjměte koš. Vytřete vnitřek víka, koše a nádoby na olej vlhkým hadříkem a důkladně jej osušte.

Varování:

- Při prvním zapnutí může zařízení produkovat zápach a kouř kvůli zbytkům výrobního procesu. Je to normální a neznamená to, že přístroj funguje špatně a neznamená nebezpečí. Ujistěte se, že je dostupná dobrá ventilace.
- Umístěte přístroj vždy na povrchy suché, stabilní, rovné a odolné proti teplu.
- Ujistěte se, že rukojeť koše (7) je bezpečně připevněna k fritovacímu koši (6). Pro zafixování rukojeti koše (7) na svém místě přitlačte tyče k sobě, srovnejte je s drážkami a uvolněním je zatlačte do drážek. Po vložení obou konců tyčí do fritovacího košíku (6) zatáhněte za rukojeť (7) směrem dozadu. Nesnažte se jej umístit jiným způsobem.
- Ujistěte se, že je olejový zásobník (9) je správně pevně na svém místě, přičemž víko olejového filtru (11) a olejový ventil (12) jsou na stejné straně jako volič olejového filtru (14) (obr. d).
- Zkontrolujte, zda je kryt olejového filtru (11) na svém místě uvnitř olejového zásobníku (9).
- Nezapomeňte umístit jednotku ovládacího panelu (21) na připojovací desku na zadní straně pláště (13). Zkontrolujte, zda drážky na připojovací desce zapadají do vodiček na jednotce ovládacího panelu (obr. e).

3. PROVOZ

Varování:

Toto zařízení má bezpečnostní spínač (5) umístěný uvnitř jednotky ovládacího panelu (21). Zařízení bude fungovat, pouze pokud je jednotka ovládacího panelu (21) správně nainstalována.

Upozornění:

- ujistěte se, že elektrický obvod není přetížen jinými zařízeními dříve, než připojíte produkt k elektrické zásuvce.
- Tento spotřebič lze použít k smažení potravin, jako jsou hranolky, kuře nebo ryby (viz „Doporučené doby a teploty smažení“).

ČEŠTINA

1. Umístěte přístroj vždy na povrchy suché, stabilní, rovné a odolné proti teplu. Při používání na dřevěných plochách umístěte pod výrobek tepelně odolné předměty, aby nedošlo k jejich poškození.
2. Mezi zařízením a dalšími předměty, skříňemi nebo stěnami ponechte minimální prostor 11 cm.
3. Ujistěte se, že je nádoba na čistý olej (15) správně nainstalována a prázdná, že je volič olejového filtru (14) v zajištěné poloze a že víko olejového filtru (11) je řádně usazeno uvnitř olejového zásobníku (9).
4. Nalijte vhodný olej na vaření do olejového zásobníku (9) (obr. f).

Varování:

Nikdy nedoplňujte olejový zásobník (9) za provozu nebo když je horký. Počkejte, než přístroj zcela vychladne. Nemíchejte použitý a nový olej.

1. Naneste trochu oleje na vnitřní stranu okénka pro kontrolu smažení (2), aby se zabránilo kondenzaci vlhkosti.
2. Nasaďte víko (3) na zařízení.
3. Otočte volič teploty (23) do polohy 0.
4. Připojte zástrčku (17) do zásuvky.
5. Otočte voličem teploty (23) a zvolte požadovanou teplotu (viz "Doporučené doby a teploty smažení"). Indikátor zapnutí (25) se rozsvítí, což znamená, že se zařízení zahřívá. Jakmile je nastavená teplota dosažena, rozsvítí se indikátor začátku vaření (24).
6. Po předeřhnutí oleje sejměte víčko (3).
7. Položte fritovací koš (6) na čistý, rovný a žáruvzdorný povrch.
8. Vložte připravovaný pokrm do fritovacího koše (6) (obr. k). Nepřepĺnujte koš (6) (obr. l).
9. Opatrně spusťte koš (6) a vložte jej do olejového zásobníku (9) (obr. n). Jakmile je koš (6) ponořen, nasaďte víko (3) okamžitě na zařízení, aby nedošlo k postřikání olejem.
10. Po uplynutí doby smažení sejměte víko (3).
11. Pomocí rukojeti (7) zvedněte koš (6) a zavěste jej na háček na fritovacím koši (8) na okraji olejového zásobníku.
12. Nechte jídlo v koši (6) několik sekund okapat, aby se odstranil přebytečný olej a zachovala se křupavost.
13. Uchopte rukojeť (7), abyste opatrně zvedli koš (6) a vložte jídlo do nádoby odolné vůči teplu, která byla předtím vyložena savým papírem, který absorbuje přebytečný olej.
14. Položte fritovací koš (6) na čistý, rovný a žáruvzdorný povrch.
15. Po dokončení procesu smažení otočte volič teploty (23) do polohy 0 a vytáhněte zástrčku (17) ze zásuvky.

Varování:

- Nedovolte, aby napájecí kabel (17) během provozu přišel do kontaktu s víkem (3) nebo pláštěm (13) během provozu.

- Fritovací koš (6) nenaplňujte více než do poloviny. Nadměrné množství potravin by mohlo způsobit kouř a přetečení oleje během provozu.
- Lídlo vložené do fritézy musí být suché. Při smažení zmrazených potravin, jako jsou hranolky nebo kuřecí křídélka, odstraňte před vložením do fritézy led, aby nedošlo k přetečení.
- Ujistěte se, že víko (3) pevně sedí na rukojeti fritovacího koše (6) a k těsnicí desce ze silikonové gumy (22).

Přibližný čas k dosažení naprogramované teploty

Teplota (°C/°F)	Čas (minuty)
130/265	7
150/300	8
170/340	10
190/375	13

Doporučené doby a teploty smažení

Varování:

Doby smažení uvedené v následující tabulce jsou přibližné a lze je upravit podle preferencí uživatele, množství a pokynů výrobce potravin.

Potravina	Programovaná teplota (°C/°F)	Čas (minuty)
Zmražené hranolky	190/375	8-12
Hranolky	190/375	8-10
Proužky masa	190/375	10-14
Kuřecí křídélka	190/375	10-14
Ryba (obalená v těstíčku)	170/340	3-5

Smažení v oleji

- Vaření s olejem může zlepšit chuť jídla nebo jej zkazit. Stejně jako u jakékoli jiné součásti je správné použití oleje klíčem k dosažení co nejlepších výsledků při smažení. Kvalita oleje se při použití při vysokých teplotách snižuje.
- Nemíchejte různé druhy olejů.
- Používejte pouze čistý olej.
- Vhodné: čistý kukuřičný olej, rostlinné oleje, sójový olej, slunečnicový olej, hroznový olej a arašídový olej.
- Nevhodné: olivový olej, ořechový olej a máslo.
- Při smažení odstraňte veškeré spálené částice potravin, které se mohou objevit. Při odstraňování spálených potravinových částic vždy používejte náčiní vhodné pro namáčení

ČEŠTINA

do horkého oleje a rukavice.

- Po každém použití a před uskladněním produktu filtrujte olej pomocí vestavěného filtračního systému (viz „Olejový filtr“).
- Nepoužívejte znovu olej, který byl použit na smažení ryb nebo potravin s výraznou chutí.
- Některá masa, jako jsou kuřecí křídélka, vylučují při smažení velké množství tekutiny, a proto se v nich olej rozmočí. Tento olej znovu nepoužívejte.

Zabránění spáleninám

- Během používání se nedotýkejte víka (3) ani pláště spotřebiče (13) (obr. i). Používejte pouze dodaná úchytky (1, 7, 19).
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství a potravin ze zařízení tomu věnujte zvláštní pozornost.
- Nikdy se nedotýkejte víka (3) nebo pláště (13), když je spotřebič zapnutý nebo bezprostředně po použití. Doporučuje se použití rukavic.

Filtrování oleje

- Po každém použití olej přefiltrujte. Přefiltrovaný olej bezpečně skladujte (viz „Skladování oleje“).
- Zlikvidujte olej, který byl použit k vaření určitých druhů potravin (viz „Vaření s olejem“).
- Po vypnutí zařízení vyčkejte alespoň 3 hodiny, než olej vychladne. Čím je olej teplejší, tím déle trvá, než vychladne.
- Filtrování oleje po každém použití prodlouží jeho životnost, pokud se však zdá být značně znehodnocený, vyhodte jej. Doporučujeme jej měnit každých 10 dnů normálního použití.
- Ujistěte se, že je nádoba na čistý olej (15) správně nainstalována a prázdná.
- Když olej klesne na pokojovou teplotu, otočte volič olejového filtru (14) do polohy olejového filtru (obr. r). Olej začne kapat do čisté nádoby na olej (15). Olejový filtr zabrání pronikání zbytků potravin do čisté olejové nádoby.
- Po odfiltrování veškerého oleje otočte volič olejového filtru (14) do uzamčené polohy, pokud má nádoba zůstat uvnitř spotřebiče.
- Pokud chcete nádobu ze spotřebiče vyjmout, otočte volič filtru (14) do odemčené polohy.

Vyprázdnění nádoby na čistý olej

Filtrovaný olej lze skladovat ve vhodné nádobě (viz „Skladování oleje“) nebo jej lze znovu použít ke smažení nové dávky jídla (viz „Vaření s olejem“).

1. Odšroubujte uzávěr (16) z nádoby na čistý olej (15) (obr. s).
2. Opatrně vylijte olej z vnitřku nádoby na čistý olej (15) do vhodné nádoby nebo v případě potřeby zpět do olejového zásobníku (9). Ujistěte se, že je volič olejového filtru (14) před nalitím oleje do olejového zásobníku (9) v odemčené poloze.
3. Nádobu na čistý olej (15) postupně naklánějte směrem nahoru (vertikálně), aby nedošlo k vytečení z boku nádoby.
4. Našroubujte zpět uzávěr (16) nádoby na čistý olej (15) (obr. s).

5. Vložte nádobu na čistý olej (15) zpět do spotřebiče a otočením voliče olejového filtru (14) do uzamykací polohy nádobu (15) bezpečně zajistěte.

Skladování oleje

- Neskladujte použitý olej v lednici.
- Vyberte si chladné místo, které není vystaveno slunečnímu záření.
- Použitý olej lze obvykle skladovat až 3 měsíce po otevření lahve.
- Následujte pokyny výrobce oleje.

Rady

- Menší množství jídla obvykle vyžaduje méně času na smažení.
- Chcete-li zkrátit dobu přípravy, před smažením potraviny rozmrazte. Doporučujeme nerozmrazovat některá potraviny před jejich smažením, například zmrazené ryby nebo zmrazené hranolky.
- Ke kontrole stavu smažení se doporučuje používat teploměr na maso.
- Pokud olej stříká, neodstraňujte víko (3) ani nevyjímejte fritovací koš (6); otočte volič teploty (23) do polohy 0 a spotřebič vypněte.
- Pokud je třeba připravovaný pokrm přemíchat, doporučujeme nastavit časovač na polovinu doporučené doby smažení. Alarm vám připomene, že máte protřepat fritovací koš (6).
- Doporučuje se používat pouze nylonové, žáruvzdorné plastové nebo dřevěné náčiní. Hliníkové náčiní může dosáhnout vysokých teplot a poškodit povrch. Náčiní vždy vyjměte ze zařízení. Nenechávejte přístroj během fungování bez dozoru.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Dobré čištění po každém použití prodlužuje životnost spotřebiče. Produkt neobsahuje žádné části, které by mohl uživatel opravovat, a proto vyžaduje minimální údržbu.
- Otočte volič teploty (23) do polohy 0 před začátkem čištění.
- Během čištění zajistěte, aby do pláště (13) nevnikla žádná voda.
- Nepokoušejte se odstranit těsnicí desku ze silikonové gumy (22).
- Ujistěte se, že je nádoba na čistý olej (15) správně umístěna a otočením voliče olejového filtru (14) do polohy olejového filtru vyprázdněte olejový zásobník (viz „Filtrování oleje“).
- Položte fritovací koš (6) na čistý, rovný a žáruvzdorný povrch.
- Demontujte rukojeť košíku na smažení (7) z koše (6).
- Vyjměte jednotku ovládacího panelu (21) z olejového zásobníku (9). Opatrně otřete jednotku ovládacího panelu (21) a topné těleso vlhkým hadříkem.
- Zatáhněte za víko olejového filtru (11) pro jeho vyjmutí z olejového zásobníku (9) a poté vyjměte olejový zásobník (9) z pláště (13).
- Otevřete víko filtru (28) a sejměte uhlíkový filtr a tukový filtr (26, 27) (obr. u).
- Očistěte plášť (13) spotřebiče vlhkým hadříkem.

ČEŠTINA

- Víko (3), fritovací koš (6), rukojeť koše (7), olejový zásobník (9) a víko olejového filtru (11) omyjte mýdlem a vodou nebo v myčce na nádobí. Důkladně opláchněte a osušte.
- Po každém čištění a před uložením zařízení všechny součásti důkladně osušte.
- Pokud potřebujete vyčistit nádobu na čistý olej (15), před pokračováním se ujistěte, že je zcela prázdná. Umyjte ji mýdlem a vodou nebo v myčce na nádobí. Opláchněte a důkladně osušte.
- Vyčistěte filtry (26, 27) každé 3 měsíce nebo každých 12 použití mýdlem a vodou. Nečistěte přístroj v myčce.
- Před opětovným použitím produktu dobře osušte všechny části a povrchy. Před připojením produktu k elektrické zásuvce se ujistěte, že jsou všechny části a povrchy zcela suché. Jakékoli malé množství vody může způsobit vystříknutí oleje.

Skladování

- Před uložením zařízení se vždy ujistěte, že je zcela chladné, čisté a suché.
- Doporučuje se skladovat na suchém místě.
- Spotřebič skladujte na stabilní polici nebo ve skříni. Abyste se vyhnuli nehodám, ujistěte se, že produkt i jeho napájecí kabel jsou mimo dosah dětí a domácích mazlíčků.

5. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Model: CleanFry 3000 ProFilter

Reference produktu: 03077

2000 W, 220-240 V~ 50/60 Hz

Spotřeba energie ve vypnutém stavu je 0,4 W podle směrnice normy EN 50564:2011 a evropských předpisů 1275/2008/EC a 801/2013/EC. K tomu je zařízení připojeno k elektrické síti, aniž by vykonávalo jakoukoli funkci. Přepínač/ovladač zařízení byl nastaven do polohy „vypnuto“.

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

6. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

Podrobné informace o tom, jak správně likvidovat elektrická a elektronická zařízení a/nebo baterie, by měli spotřebitelé získat od místních úřadů.

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

7. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

Pokud zjistíte incident s produktem nebo máte nějaké dotazy, kontaktujte oficiální službu technické pomoci společnosti Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

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

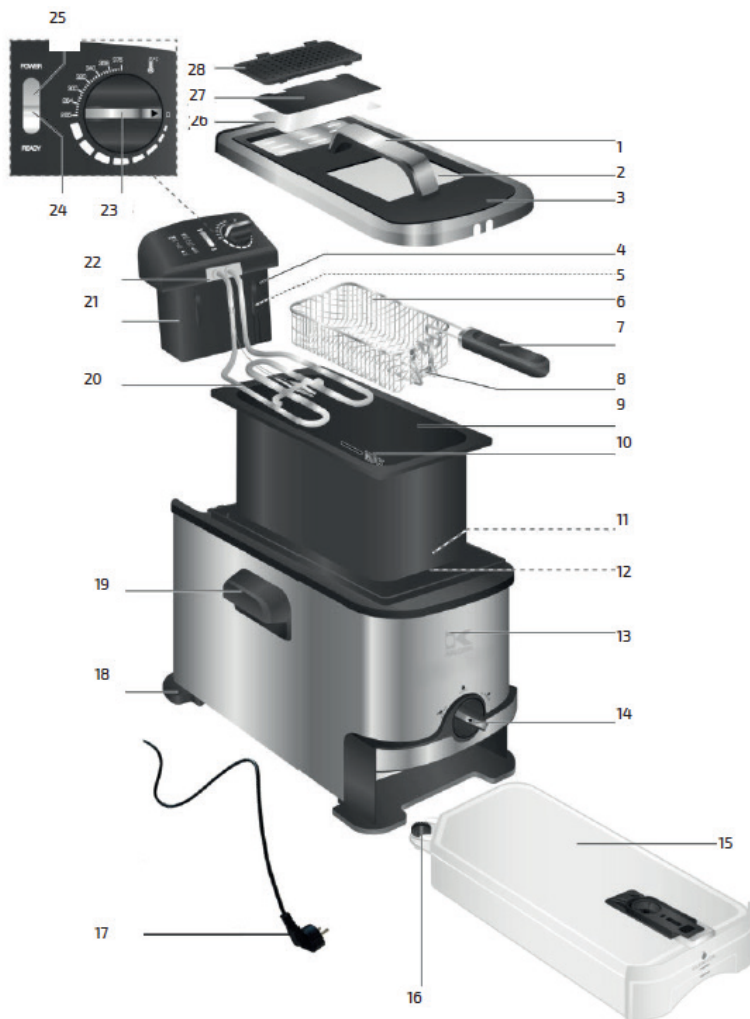


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

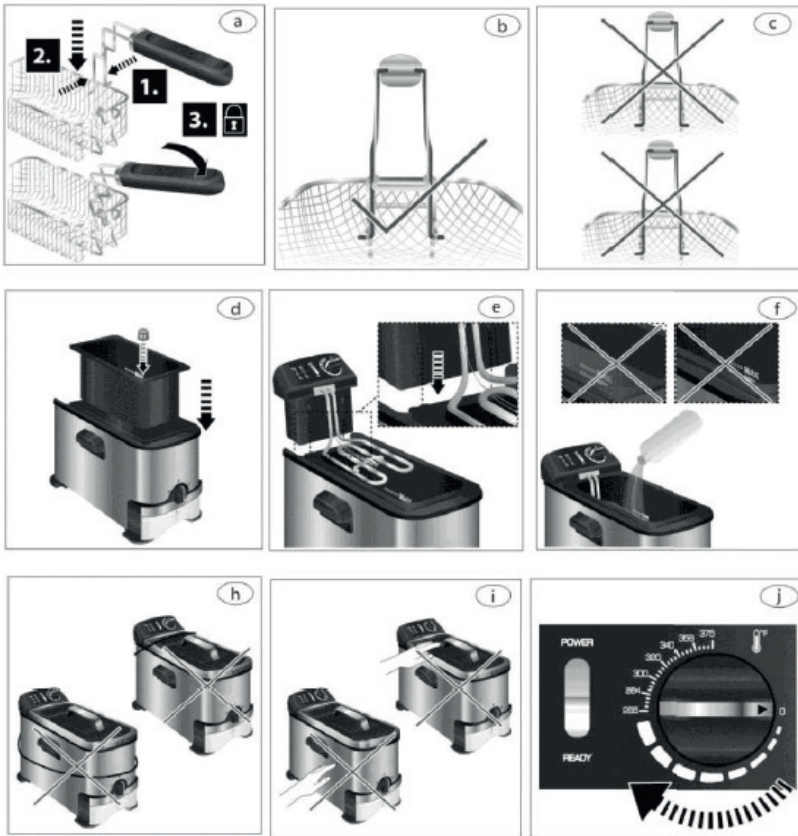


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2



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

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia), Spain
SF01230904