

cecotec

CLEANFRY ADVANCE 1500 CLEANFRY ADVANCE 1500 BLACK

Freidora eléctrica de 1,5L litros/1,5-litre deep 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	5
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	9
Sicherheitshinweise	11
Istruzioni di sicurezza	13
Instruções de segurança	15
Veiligheidsvoorschriften	17
Instrukcje bezpieczeństwa	20
Bezpečnostní pokyny	22

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	25
2. Antes de usar	25
3. Funcionamiento	25
4. Limpieza y mantenimiento	27
5. Especificaciones técnicas	27
6. Reciclaje de electrodomésticos	27
7. Garantía y SAT	28

INDEX

1. Parts and components	29
2. Before use	29
3. Operation	29
4. Cleaning and maintenance	30
5. Technical specifications	31
6. Disposal of old electrical appliances	31
7. Technical support and warranty	32

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	33
2. Avant utilisation	33
3. Fonctionnement	33
4. Nettoyage et entretien	35
5. Spécifications techniques	35
6. Recyclage des électroménagers	36
7. Garantie et SAV	36

INHALT

1. Teile und Komponenten	37
2. Vor dem Gebrauch	37
3. Bedienung	37
4. Reinigung und Wartung	39
5. Technische Spezifikationen	39
6. Entsorgung von alten Elektrogeräten	39
7. Garantie und Kundendienst	40

INDICE

1. Parti e componenti	41
2. Prima dell'uso	41
3. Funzionamento	41
4. Pulizia e manutenzione	43
5. Specifiche tecniche	43
6. Riciclaggio di elettrodomestici	43
7. Garanzia e SAT	44

ÍNDICE

1. Peças e componentes	45
2. Antes de usar	45
3. Funcionamento	45
4. Limpeza e manutenção	47
5. Especificações técnicas	47
6. Reciclagem de eletrodomésticos	47
7. Garantia e SAT	48

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	49
2. Voor u het toestel gebruikt	49
3. Werking	49
4. Schoonmaak en onderhoud	51
5. Technische specificaties	51
6. Recyclage van huishoudtoestellen	52
7. Garantie en technische ondersteuning	52

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	53
2. Przed użyciem	53
3. Funkcjonowanie	53
4. Czyszczenie i konserwacja	55
5. Specyfikacja techniczna	55
6. Recykling sprzętu AGD	55
7. Gwarancja i SAT	56

OBSAH

1. Části a složení	57
2. Před použitím	57
3. Fungování	57
4. Čištění a údržba	58
5. Technické specifikace	59
6. Recyklace elektrospotřebičů	59
7. Záruka a technický servis	60

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.

Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.

Coloque y guarde el dispositivo siempre sobre una superficie plana y estable.

Asegúrese de que las asas del producto están instaladas correctamente y fijadas en su posición antes de usar el dispositivo.

Este dispositivo no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.

Asegúrese siempre de que la cubeta está instalada correctamente antes de poner el dispositivo en funcionamiento. La superficie del dispositivo alcanzará temperaturas altas durante y después del funcionamiento. No la toque mientras esté en funcionamiento.

Deje que el aparato se enfríe al menos 30 minutos antes de tocarlo y utilice únicamente utensilios resistentes al calor. No utilice utensilios de metal, ya que estos podrían alcanzar temperaturas altas.

Desconecte el dispositivo siempre que no se esté utilizando, antes de limpiarlo y antes de llevar a cabo cualquier tarea de

mantenimiento.

El uso de accesorios o partes no proporcionadas o recomendadas por Cecotec pueden causar incendios, descargas eléctricas o daños tanto a personas como al producto.



No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.

No utilice el producto en el exterior, cerca de placas eléctricas o de gas, de llamas o dentro de hornos.

Extreme la precaución al mover dispositivos que contengan aceite u otros líquidos calientes. No mueva el dispositivo mientras esté en funcionamiento.

Retire los restos de humedad de la comida antes de freírla para evitar que el aceite emita humo al entrar en contacto.

No deje el producto sin supervisión durante su funcionamiento. Cubrir el dispositivo o ponerlo en contacto con material inflamable como cortinas, paredes o similares durante el funcionamiento puede causar incendios. No coloque ningún objeto encima del producto cuando se esté utilizando.

No tire del cable de alimentación para desconectar el dispositivo; en su lugar, tire del enchufe.

Asegúrese de que el nivel de aceite está entre las marcas de máximo y mínimo dentro de la cubeta.

Nunca conecte la freidora antes de llenarla de aceite o grasa, esto podría dañar el producto y causar un corte del suministro eléctrico.

Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto.

Este dispositivo está diseñado para uso doméstico únicamente, no lo utilice para fines comerciales o industriales.

No exponga ni sumerja el cable, el enchufe, los elementos eléctricos, ni cualquier otra parte no extraíble del producto

en agua u otros líquidos. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.

Este dispositivo no es apto para ser utilizado por niños.

Este producto no puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec in order to avoid any type of danger.

Always operate and store the appliance on a flat, stable surface. Make sure the product's handles are properly assembled and locked in place before use.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

Always make sure the product's inner pot is correctly installed before operating the device.

The surfaces of the appliance become hot during and after operation. Do not touch while in use. Allow the appliance to cool at least 30 minutes before handling and use only heat-resistant tools. Do not use metal tools as they may become hot. Always unplug the appliance while not in use, before cleaning and before carrying out maintenance tasks.

The 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 power cord hang over the edge of table or countertop or touch 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 while in use.

Remove excess surface moisture from foods prior to cooking to prevent heated oil from foaming out when food is added.

Do not leave the appliance unattended while in use.

A fire may occur if the appliance is covered or touches flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not place any item on top of the appliance when in operation.

Never pull on the power cord to disconnect the appliance from the wall outlet; instead, pull on the plug.

Ensure the oil is within the maximum and minimum marks in the oil inner pot when in use.

Never plug in the fryer before adding oil or fat, this could cause damage to the product and cut power off.

Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance.

This appliance is for household use only, do not use it for commercial or industrial purposes.

Do not expose or immerse the cord, plug, electrical elements or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.

This appliance cannot be used by children.

The appliance is not intended to be used by persons with

reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge.

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. S'il présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.

Placez et rangez toujours l'appareil sur une surface plate et stable.

Assurez-vous que les poignées de l'appareil soient installées correctement et bien fixées à leur place avant d'utiliser l'appareil.

Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteriers ou systèmes de contrôle à distance externes.

Assurez-vous que la cuve du produit soit correctement installée avant de mettre en marche l'appareil.

La surface de l'appareil peut atteindre des températures élevées pendant et après le fonctionnement. Ne la touchez pas pendant que l'appareil est en fonctionnement.

Laissez l'appareil refroidir au moins pendant 30 minutes avant de le toucher et utilisez uniquement des ustensiles résistants à la chaleur. N'utilisez pas d'ustensiles en métal, ils pourraient eux aussi atteindre des températures très élevées.

Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas,

avant de le nettoyer et avant de réaliser n'importe quelle tâche d'entretien.

L'utilisation d'accessoires ou de parties non fournis ni recommandés par Cecotec peuvent provoquer des incendies, des décharges électriques ou des dommages à la personne comme à l'appareil.



Ne laissez pas le câble dépasser de la surface ou du plan de travail et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.

N'utilisez pas le produit en extérieur, près de plaques électriques ou à gaz, près de flammes ni dans des fours.

Faites bien attention lorsque vous déplacez des appareils contenant de l'huile ou autres liquides chauds. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

Retirez les restes d'humidité de la nourriture avant de la faire frire pour éviter que l'huile n'émette de la fumée lorsqu'elle entre en contact avec.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.

Recouvrir l'appareil ou le mettre au contact de matériel inflammable comme des rideaux, des murs ou similaires pendant le fonctionnement pourrait provoquer des incendies. Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez.

Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche.

Assurez-vous que le niveau d'huile soit entre les marques « Min. » et « Max. » qui se trouvent à l'intérieur de la cuve.

Ne démarrez jamais la friteuse avant de l'avoir remplie avec de l'huile ou de la graisse, cela pourrait abîmer l'appareil et provoquer un court-circuit électrique.

Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.

Cet appareil a été conçu pour une utilisation exclusivement domestique, ne l'utilisez pas à des fins commerciales ni industrielles.

N'exposez ni submergez le câble, la prise, les éléments électriques ni aucune autre partie qui ne s'extrait pas de l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer l'appareil.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites ou sans expérience ni connaissance.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden. 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 Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Stellen und lagern Sie das Gerät auf eine flache, stabile Fläche. Vergewissern Sie sich, dass die Griffe des Produkts ordnungsgemäß installiert und festgezogen sind, bevor Sie das Gerät verwenden.

Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.

Vergewissern Sie sich, dass der Innentopf richtig eingesetzt ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Das Gerät kann während des Betriebs und unmittelbar danach hohe Temperaturen erreichen. Berühren Sie das Gerät nicht während des Betriebs.



Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es berühren und benutzen Sie dafür ausschließlich hinztebeständige Utensilien. Benutzen Sie nicht metalischen Utensilien, da diese hohe Temperaturen erreichen könnten.

Schalten Sie das Gerät, immer wenn Sie es nicht verwenden und vor Reinigung- und Wartungsarbeiten.

Die Verwendung von Teile, die nicht von Cecotec hergestellt oder empfohlen wurden könnte zu Brände, Stromschläge oder Personen- und Sachschäden führen.

Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche hänge und in Kontakt mit heißer Oberfläche kommen.

Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von elektrischen Mehrkochplatten, Gasplatten oder innerhalb von Backofen.

Seien Sie sehr vorsichtig bei der Bewegung des Gerätes, Getränke oder wärmes Essen. Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.

Feuchte Lebensmittel vorher mit einem Tuch trockenreiben, um Rauch zu vermeiden.

Lassen Sie das Produkt beim Verwenden nicht unbeaufsichtigt. Bedecken Sie das Gerät während des Betriebs unter keinem Umständen mit entflammbarem Material wie Vorhänge, Wände o.ä., da es Brände verursachen könnte. Stellen Sie beim Betrieb keinen Gegenstand oben auf das Gerät.

Ziehen Sie das Kabel des Gerätes immer am Stecker und nicht am Kabel selbst, um das Gerät auszuschalten.

Überfüllen Sie den Innentopf nicht.

Schleifen Sie die Fritteuse niemals vom Befüllen mit Öl oder

Fett, da es das Produkt beschädigen und zu Stromausfälle führen könnte.

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

Dieses Gerät wurde für den Hausgebrauch entworfen. Verwenden Sie es nicht für kommerziellen oder industriellen Zwecken.

Tauchen Sie das Kabel, die Steckdose, elektrische Bauteile oder anderen nicht abnehmbare Teile des Produkts ins Wasser oder andere Flüssigkeiten. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.

Dieses Gerät ist nicht für Kindern geeignet.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern, Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen verwendet werden.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

Verificare che la tensione di rete coincida con la tensione specificata sull'etichetta di classificazione del prodotto e che la presa elettrica sia dotata di conduttore di terra.


Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione alla ricerca di danni visibili. Se il cavo dovesse rilevare danni, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di pericolo.

Collocare il dispositivo su di una superficie piana e stabile.

Verificare che i manici del prodotto siano installati correttamente e fissati al proprio posto prima di usare il dispositivo.

Questo dispositivo non è stato progettato per funzionare mediante timer o telecomandi esterni.

Verificare che la vaschetta sia installata correttamente installata prima di mettere il prodotto in funzione.

La superficie del dispositivo può raggiungere temperature alte durante e dopo il funzionamento. Non toccarla  mentre è in funzione.

Lasciare raffreddare l'apparato per almeno 30 minuti prima di toccarlo e utilizzare unicamente utensili resistenti al calore. Non utilizzare utensili di metallo, dato che potrebbero raggiungere temperature alte.

Scollegare sempre il dispositivo quando non si sta utilizzando, prima di pulirlo e prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

L'uso di accessori o parti non fornite o suggerite da Cecotec possono provocare incendi, scariche elettriche o danni sia a persone che al prodotto.

Non lasciare che il cavo sporga sul bordo della superficie da lavoro o banco da cucina, nè che entri a contatto con superfici calde.

Non utilizzare il prodotto all'esterno, vicino a piastree elettriche o a gas, fiamme o dentro forni.

Eccedere nella precauzione quando si spostano dispositivi che contengono olio o altri liquidi caldi. Non muovere il dispositivo mentre è in funzionamento.

Asciugare l'eccesso umidità dal cibo prima di friggerlo per evitare che l'olio emetta fumo entrando a contatto.

Non lasciare il prodotto senza sorveglianza durante il suo 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.

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

Questo dispositivo è stato progettato unicamente per uso domestico, non utilizzare per fini commerciali o industriali.

Non esporre né sommergere il cavo, la spina, le componenti elettriche, né qualsiasi altra parte non estraibile del prodotto all'acqua o altri liquidi. Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o accendere il prodotto.

Questo dispositivo non è adatto ai bambini.

Questo prodotto non è adatto a persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de

danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.

Coloque e guarde sempre o produto numa superfície plana e estável.

Certifique-se de que as asas do produto estejam instaladas corretamente e fixas na sua posição antes de usar o dispositivo. Este produto não está desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.

Certifique-se de que o recipiente do produto esteja corretamente instalado antes de o pôr a funcionar.

A superfície do dispositivo pode alcançar temperaturas altas durante e depois do uso. Não a toque enquanto estiver em funcionamento.



Deixe que o aparelho arrefeça pelo menos 30 minutos antes de tocar e utilize unicamente utensílios resistentes ao calor. Não utilize utensílios de metal, já que poderão atingir temperaturas altas.

Desconecte o dispositivo sempre que não se utilize, antes de limpar e antes de executar qualquer tarefa de manutenção.

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 produto sem supervisão durante o seu funcionamento.

Cobrir o produto ou pô-lo em contacto com material inflamável como cortinas, paredes ou similares durante o funcionamento pode causar incêndios. Não coloque nenhum objeto encima do produto enquanto o estiver a usar.

Não puxe pelo cabo de alimentação para desconectar o dispositivo, puxe antes pela tomada.

Certifique-se de que o nível de óleo está entre as marcas de máximo e mínimo dentro do recipiente.

Nunca conecte antes de por o óleo ou gordura, isto poderá danificar o produto e causar um corte da corrente elétrica.

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

Este dispositivo está desenhado para uso doméstico unicamente, não utilize para fins comerciais ou industriais.

Não exponha nem submerja o cabo, a ficha, os elementos elétricos, nem qualquer outra parte não extraível do produto em água ou outros líquidos. Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.

Este produto não está apto para ser usado por crianças.

Este produto não pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het toestel en dat het stopcontact geaard is.

Controleer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is, moet hij worden hersteld door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.

Plaats en bewaar het apparaat altijd op een vlak en stabiel oppervlak.

Zorg ervoor dat de handgrepen van het toestel correct geïnstalleerd zijn voor u het gebruikt.



Dit toestel is niet ontworpen om gebruikt te worden met een externe timer of afstandsbediening.

Zorg ervoor dat het mandje correct geïnstalleerd is voor u het toestel inschakelt.

De oppervlakken van het toestel bereiken hoge temperaturen tijdens en vlak na het gebruik. Raak deze oppervlakken niet aan. Laat het apparaat minstens 30 minuten afkoelen alvorens de oppervlakken aan te raken. Gebruik alleen hittebestendige kookhulpmiddelen. Gebruik geen metalen keukengerei omdat dit heet kan worden.

Trek altijd de stekker uit het stopcontact als het toestel niet gebruikt of voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.

Het gebruik van accessoires of onderdelen die niet worden verstrekt of aanbevolen door Cecotec kunnen brand, elektrische schokken, schade aan het product of letsel aan personen veroorzaken.

Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of aanrecht hangen. Zorg ervoor dat de kabel niet in contact komt met warme oppervlakken.

Gebruik het toestel niet buitenshuis of in de buurt van elektrische kookplaten, gasfornuizen of vlammen. Gebruik het

toestel niet in de oven.

Wees uiterst voorzichtig als u toestellen verplaatst die hete olie of andere hete vloeistoffen bevatten. Verplaats het toestel niet als het is ingeschakeld.

Verwijder vochtigheid van etenswaren voordat u begint met frituren om te voorkomen dat er stoom ontstaat als ze in contact komen met olie.

Laat het toestel niet onbeheerd achter als het is ingeschakeld. Het apparaat bedekken of in contact brengen met ontvlambare materialen (bijvoorbeeld gordijnen, muren of gelijksoortige materialen) tijdens gebruik kan brand veroorzaken. Plaats geen enkel object op het toestel als het in gebruik is.

Trek niet aan de voedingskabel om de stekker uit het stopcontact te trekken. In de plaats daarvan, trek aan de stekker.

Zorg ervoor dat het olieniveau in de binnenpan minstens tot de aanduiding van het minimale niveau komt en niet de aanduiding van het maximale niveau overschrijdt.

Steek nooit de stekker van de friteuse in het stopcontact voordat u het apparaat gevuld heeft met olie. Dit zou het product kunnen beschadigen en zou kortsluiting kunnen veroorzaken.

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

Dit toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bestemd voor commercieel of industrieel gebruik.

Zorg de kabel, de stekker, de elektrische onderdelen of eender welk ander onderdeel niet ondergedompeld worden in of in contact komen met water of andere vloeistoffen. Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het toestel inschakelt.

Dit toestel is niet geschikt voor gebruik door kinderen.

Dit toestel mag niet gebruikt worden door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met een gebrek aan ervaring en kennis.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej produktu i że wtyczka jest uziemiona.

Regularnie sprawdzaj przewód zasilający pod kątem widocznych uszkodzeń. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny serwis pomocy technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju zagrożeń.

Zawsze umieszczaj i przechowuj urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni.

Przed użyciem urządzenia upewnij się, że uchwyty produktu są prawidłowo zainstalowane i zablokowane.

To urządzenie nie jest przeznaczone do działania za pośrednictwem timerów ani zewnętrznych systemów zdalnego sterowania.


Przed uruchomieniem urządzenia należy zawsze upewnić się, że kuweta jest prawidłowo zainstalowana.

Powierzchnia urządzenia osiągnie wysokie temperatury podczas i po pracy. Nie dotykaj go podczas działania.

Pozostaw urządzenie do ostygnięcia przez co najmniej 30 minut przed dotknięciem i używaj wyłącznie żaroodpornych przyborów kuchennych. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych, ponieważ mogą one osiągać wysokie temperatury. Odłączaj urządzenie, gdy nie jest używane, przed czyszczeniem i przed wykonaniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych. 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 grzewczych, otwartego ognia ani  wewnątrz piekarników.

Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, gdy zawiera ono ciecze płyny lub żywność. Nie przesuwaj urządzenia podczas jego działania.

Przed smażeniem usuń ślady wilgoci z potraw, aby olej nie wydzielał dymu w kontakcie.

Nie pozostawiaj produktu bez nadzoru podczas pracy.

Zakrycie urządzenia lub kontakt go z łatwopalnym materiałem, takim jak zasłony, ściany itp. Podczas pracy, może spowodować pożar. Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na produkcie, gdy jest używany.

Nie ciągnij za przewód zasilający, aby odłączyć urządzenie; zamiast tego wyciągnij wtyczkę.

Upewnij się, że poziom oleju znajduje się między znakami maksimum i minimum wewnątrz tyżki.

Nigdy nie podłączaj frytownicy przed napełnieniem jej olejem lub tłuszczem, może to spowodować uszkodzenie produktu i awarię zasilania.

Nadzoruj dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się produktem.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, nie używaj go do celów komercyjnych lub przemysłowych.

Nie wystawiać ani nie zanurzać przewodu, wtyczki, elementów elektrycznych ani żadnej innej niemożliwej do usunięcia części produktu w wodzie lub innych płynach. Przed dotknięciem

wtyczki lub włączeniem produktu upewnij się, że twoje ręce są całkowicie suche.

To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci.

Ten produkt nie może być używany przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub bez doświadczenia i wiedzy.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

Ujistěte se, že elektrická síť má stejné napětí jako je uvedené na etiketě produktu a že zásuvka je uzemněná.

Pravidelně kontrolujte přívodový kabel, abyste zjistili viditelná poškození. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven u oficiálního technického servisu Cecotec, aby se tak předešlo jakýmkoli nebezpečím.

Umístěte přístroj a uchovávejte jej na čistém, stabilním a rovném povrchu.

Ujistěte se, že držáky jsou správně instalovány a zajištěny ve své pozici, než přístroj zapnete.

Tento přístroj není navržen, aby fungoval prostřednictvím časovače nebo dálkových ovladačů.

Ujistěte se, že vysoce nádoba je správně instalována, než přístroj zapnete.

Povrch přístroje může během nebo po ukončení fungování dosáhnout velmi vysokých teplot. Nedotýkejte se přístroje, pokud je zapnutý.

Nechejte přístroj vychladnout minimálně 30 minut před tím, než se ho budete dotýkat a použijte výhradně nástroje odolné

proti teplu. Nepoužívejte nástroje z kovu, protože by mohly dosáhnout vysokých teplot.

Vypněte přístroj, odpojte ho od elektrické sítě, pokaždé, pokud ho nepoužíváte, než ho začnete čistit nebo provádět údržbu.

Použití příslušenství neautorizovaných nebo nedoporučených výrobcem může vést k riziku požáru, elektrickému výboji anebo jiným škodám jak na majetku, tak může vést ke zranění osob.



Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky a aby se dotýkal horkých povrchů.

Nepoužívejte přístroj venku, blízko topných těles jak elektrických, tak plynových, plamenů anebo v troubách.

Dávejte obzvláště velký pozor, pokud budete s přístrojem pohybovat, pokud bude obsahovat olej nebo jiné teplé tekutiny. Během fungování přístrojem nepohybujte.

Odstraňte zbytky vlhkosti na jídle před tím, než ho budete smažit, abyste zabránili tomu, že z oleje bude vycházet kouř, jakmile by z vlhkostí přišel do kontaktu.

Nenechávejte přístroj během fungování bez dozoru.

Přikrytí přístroje nebo to, že se dostane do kontaktu s hořlavými látkami jako jsou závěsy, zdi nebo podobné materiály, během fungování může způsobit požár. Nepokládejte žádné předměty na přístroj, pokud ho používáte.

Netahejte za kabel, abyste přístroj vypnuli. Místo toho použijte zástrčku.

Ujistěte se, že hladina oleje je mezi značkou maxima a minima uvnitř nádoby.

Nikdy fritézu nepřipojujte, pokud jste ji před tím nenaplnili olejem nebo tukem. Mohlo by to přístroj poškodit a způsobit elektrický výboj.

Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nehrají.

Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití, nepoužívejte

ho pro komerční a průmyslové použití.

Nedávejte kabel, zásuvku, elektrické části nebo jinou nevyjímatelnou část přístroje do vody ani jiné tekutiny. Nevystavujte elektrické spoje vodě. Ujistěte se, že máte naprosto suché ruce, než se dotknete zásuvky nebo zapnete přístroj.

Tento přístroj není vhodný, aby ho používaly děti.

Tento produkt nemůže být používán dětmi ani osobami s omezenými mentálními, fyzickými anebo sensorickými schopnostmi, nebo kterým chybí zkušenost a znalost.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Cestillo
2. Asa del cesto
3. Filtro de aceite
4. Ventana de control
5. Cubeta
6. Indicador luminoso
7. Selector de temperatura
8. Tapa extraíble

2. ANTES DE USAR

Saque el producto de la caja y retire todo el material de embalaje.

Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidas y en buen estado. Si se observara algún daño visible o faltara alguna de las partes, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

Limpie el dispositivo a fondo antes de usarlo por primera vez.

Quite la tapa extraíble empujando de la parte inferior hacia usted.

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.

Asegúrese de que el dispositivo está apagado antes de desconectarlo de la toma de corriente.

Vierta un máximo de 1,5 litros de aceite o grasa líquida en la freidora, asegurándose de que el nivel de aceite queda entre la marca de máximo y de mínimo de dentro de la cubeta.

3. FUNCIONAMIENTO

Conecte el dispositivo a una toma de corriente.

Gire el selector de temperatura hasta la temperatura deseada. El indicador luminoso se encenderá en rojo.

Espere a que el aceite alcance la temperatura correcta y el indicador luminoso se apague. Este proceso tardará unos 10 minutos aproximadamente.

Con cuidado, introduzca el cesto en el aceite.

Suba el mango y colóquelo en posición vertical.

ESPAÑOL

Fig. 2.

Una vez se hayan cocinado los alimentos, gire el selector de temperatura totalmente hacia la izquierda, abra la tapa con cuidado y levante el cesto cogiéndolo del asa hasta que haga clic y quede fijo en posición de escurrir.

Deje que se escurra el aceite.

Aviso: al introducir los alimentos en la freidora, el aceite se enfriará, por lo que el indicador luminoso se volverá a iluminar en color rojo.

Tiempos y temperaturas de cocción

Patatas fritas	190 °C	8 min
Patatas naturales	190 °C	7 min
Nuggets	190 °C	3 min 45 s
Alitas de pollo	190 °C	9 min
Croquetas	190 °C	5 min

La cubeta es extraíble, instálela como se indica en la Fig. 3. Preste atención a la dirección y ponga la cubeta dentro del producto hasta que haga clic, indicando que ha encajado en su posición.

Consejos para freír

Corte los alimentos en trozos finos y uniformes, así los alimentos se cocinarán de forma uniforme.

Seque los alimentos con papel de cocina o un trapo antes de introducirlos en el aceite para evitar salpicaduras.

Sacuda los restos del empanado o recubrimiento de los alimentos antes de cocinarlos.

Sacuda los cristales de hielo antes del proceso fritura.

No llene las bolsas en exceso.

Avisos

Los tiempos de cocción de la tabla hacen referencia a las cantidades estándar. A menor cantidad de alimentos, menor tiempo de cocción, y a mayor cantidad, mayor tiempo de cocción. Los tiempos indicados son solo referencia.

El tiempo variará dependiendo de diferentes factores, entre ellos la cantidad de alimentos y de aceite, el tamaño de los ingredientes, la temperatura original de los alimentos y los gustos personales.

Asegúrese siempre de que la comida está muy caliente y bien cocinada antes de comer.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Permita que el dispositivo se enfríe completamente antes de usarlo, limpiarlo o repararlo.

Desconecte y apague el dispositivo antes de repararlo o limpiarlo.

Si la freidora no se va a utilizar de forma regular, se recomienda dejar enfriar el aceite o la grasa líquida y guardarlo en la nevera o en otro lugar fresco. Recuerde siempre filtrar el aceite primero.

Vacíe la freidora y limpie la parte interior de la cubeta con papel absorbente, luego limpie con un paño húmedo y agua con jabón. Limpie de nuevo con un paño húmedo y deje que seque.

Nunca sumerja la cubeta de aceite (junto con el cable) en agua y no limpie ninguna de las partes en abundante agua.

Limpie periódicamente la parte exterior de la freidora con un paño húmedo y séquela con papel absorbente y suave.

No utilice detergentes abrasivos.

Limpie el cesto, el filtro y el mango con agua y jabón o en el lavavajillas. Séquelo todo bien antes de utilizarlo de nuevo.

Guarde el dispositivo en un lugar seco, bien ventilado y seguro fuera del alcance de los niños.

Guárdelo en su caja original cuando no lo vaya a utilizar durante largos periodos de tiempo para evitar que se estropee.

Ninguna de las partes pueden ser reparadas por el usuario. No trate de reparar la freidora por su cuenta.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto: CleanFry Advance 1500 / CleanFry Advance 1500 Black

Referencia del producto: 03102/03103

Potencia: 800-900 W

Voltaje y frecuencia: 220-240 V, 50-60 Hz

Fabricado en China | Diseñado en España

6. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



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

El símbolo del contenedor tachado le recuerda su obligación de desechar este producto de

ESPAÑOL

forma correcta.

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

7. GARANTÍA Y SAT

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

La garantía no cubrirá:

Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, sumergido en algún líquido o sustancia corrosiva, así como cualquier otra falta atribuible al consumidor.

Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial de Cecotec.

Si la incidencia ha sido originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación durante 2 años en base a la legislación vigente, excepto piezas consumibles. En caso de mal uso por parte del usuario el servicio de garantía no se hará responsable de la reparación.

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Basket
2. Basket handle
3. Oil filter
4. View window
5. Pot
6. Indicator light
7. Temperature knob
8. Removable lid

2. BEFORE USE

Take the product out of the box and remove all packaging materials.

Make sure all parts and components are included and in good conditions. If any of the parts show visible signs of damage, contact immediately the official Technical Support Service of Cecotec.

Clean the appliance thoroughly before using for the first time:

Take the removable lid out by pulling the lower part towards you.

Remove the basket.

Wipe the inside of the lid, basket and oil inner pot with a damp cloth and dry thoroughly.

Make sure the appliance is switched off before connecting it to a wall outlet.

Pour a maximum of 1.5 litres of oil or liquid fat into the fryer ensuring it is between the maximum and minimum levels marked on the inside of pot.

3. OPERATION

Connect the device to the power supply.

Set the temperature knob at the desired temperature. The light indicator will light up on red.

Wait until the oil reaches the right temperature and the light indicator turns off. This process will take about 10 minutes.

Lower the basket slowly into the oil.

Lift the handle to the upright position.

Fig. 2.

When food is cooked, turn the temperature knob all the way to the left, open the lid carefully and lift the basket using the basket handle until it clicks into position to place the basket in the drain position.

ENGLISH

Allow the oil to drain from the food.

Note: When food is placed in the deep fryer, it will naturally cool the oil; therefore, the light indicator will turn red again.

Cooking times and temperatures

Frozen fries	190 °C	8 min
Natural fries	190 °C	7 min
Nuggets	190 °C	3 min 45 s
Chicken wings	190 °C	9 min
Croquettes	190 °C	5 min

The inner pot is removable, install it as indicated on Fig. 3. Pay attention to the direction and put the pot into the housing until it clicks into place.

Tips for deep frying

Slice food thinly and in uniform pieces, this will help ensure food cooks evenly.

To prevent the hot oil from splattering, carefully pat food dry before immersing it into the fryer.

Shake off excess coatings (such as breadcrumbs) before cooking.

Shake off ice crystals before cooking.

Do not overfill the basket.

Notes

The cooking time in the chart refer to standard quantities. Smaller quantities may take less time to cook and larger quantities may take longer time to cook.

The time stated are only a guide.

Time will vary due to a number of factors e.g., quantities of food and oil, size of food piece, starting temperature of the food and personal preference.

Always ensure that food is piping hot and thoroughly cooked before eating.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Allow the device to cool completely down before handling, cleaning or repairing it.

Always unplug and turn off the device before repairing or cleaning it.

If the deep fryer is not used regularly, it is recommended to store the oil or liquid fat used, after cooling, in a container preferably in the fridge or some other cool place. Remember to strain oil first.

Empty the fryer and clean the inner part of oil inner pot with a paper towel, then wipe with a wet cloth dipped in soapy water. Wipe with a damp cloth and allow it to dry.

Never immerse the oil inner pot (with power cord) in water and do not clean these parts under running water.

Clean regularly the outer part of the fryer with damp cloth and dry it with a soft and clean towel.

Do not use abrasive detergents.

Clean the basket, the filter and the handle in warm soapy water or in the dishwasher. Dry thoroughly before using again.

Store the appliance in a dry, well-ventilated and safe place, out of reach of children.

Store in its original package when not using for a long time to avoid soiling.

There are no user serviceable parts in your fryer. Do not attempt to repair it by yourself.

5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product: CleanFry Advance 1500 / CleanFry Advance 1500 Black

Product reference: 03102/03103

Power: 800-900 W

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

Made in China | Designed in Spain

6. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



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

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly.

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

7. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

The warranty will not cover the following situations:

The product has been used for purposes other than those intended for it, misused, beaten, exposed to moisture, immersed in liquid or corrosive substances, as well as any other fault attributable to the customer.

The product has been disassembled, modified, or repaired by persons, not authorised by the official Technical Support Service of Cecotec.

Faults deriving from the normal wear and tear of its parts, due to use.

The warranty service covers every manufacturing defects of your appliance for 2 years, based on current legislation, except consumable parts. In the event of misuse, the warranty will not apply.

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Panier
2. Poignée du panier
3. Filtre à huile
4. Fenêtre de contrôle
5. Cuve
6. Témoin lumineux
7. Sélecteur de température
8. Couvercle amovible

2. AVANT UTILISATION

Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage.

Assurez-vous que toutes les pièces et les composants soient bien inclus et en bon état. Si vous observez un dommage visible ou s'il manque une pièce/un composant, contactez immédiatement le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

Nettoyez l'appareil à fond avant de l'utiliser pour la première fois.

Retirez le couvercle amovible en tirant sur le bas vers vous.

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.

Assurez-vous que l'appareil soit éteint avant de le débrancher de la prise de courant.

Versez un maximum d'1,5 litres d'huile ou de graisse liquide dans la friteuse en vous assurant que le niveau d'huile soit compris entre les marques « Min. » et « Max. » qui se trouvent à l'intérieur de la cuve.

3. FONCTIONNEMENT

Branchez le produit sur une prise de courant.

Tournez le sélecteur de température jusqu'à la température souhaitée. Le témoin lumineux s'allumera en rouge.

Attendez à ce que l'huile atteigne la température idéale et que le témoin lumineux s'éteigne. Ce processus peut durer 10 minutes approximativement.

Introduisez le panier dans l'huile avec soin.

Remontez la poignée et placez-la en position verticale.

FRANÇAIS

Img. 2.

Une fois les aliments frits, tournez le sélecteur de température à fond jusqu'à la gauche, puis ouvrez le couvercle avec soin et finalement soulevez le panier en le tenant par la poignée jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » et qu'il s'enclenche et soit bien en position d'égouttage. Laissez toute l'huile s'égoutter.

Avertissement : lorsque les aliments sont introduits dans la friteuse, l'huile refroidit et le témoin lumineux s'allume à nouveau en rouge.

Temps et température de cuisson

Pommes de terre	190 °C	8 min
Pommes de terre nature	190 °C	7 min
Nuggets	190 °C	3 min 45 s
Ailes de poulet	190 °C	9 min
Croquettes	190 °C	5 min

La cuve est extractible. Veuillez l'installer comme indiqué sur l'Img. 3. Faites attention à la direction et placez la cuve à l'intérieur du produit jusqu'à ce qu'elle s'enclenche, indiquant qu'elle est bien en place.

Conseils pour faire frire

Coupez les aliments en morceaux fins et uniformes. Comme cela leur cuisson sera plus homogène.

Séchez les aliments avec du papier essuie-tout ou avec un torchon propre avant de les introduire dans l'huile et afin d'éviter les éclaboussures.

Enlevez les restes de panure (pain, farine, etc.) des aliments avant de les faire cuire.

Enlevez les restes de givre avant de faire frire les aliments.

Ne remplissez pas les sacs en excès.

Avertissements

Les temps de cuisson du tableau font référence à des quantités standard. Plus la quantité d'aliments est petite, plus le temps de cuisson est court et plus la quantité est grande, plus le temps de cuisson est long.

Les temps indiqués servent uniquement de référence.

La durée varie en fonction de différents facteurs, notamment la quantité de nourriture et

d'huile, la taille des ingrédients, la température d'origine des aliments et les goûts personnels. Assurez-vous que les aliments sont bien chauds et cuits avant de les manger.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Laissez que l'appareil refroidisse complètement avant de l'utiliser, de le nettoyer ou de le réparer.

Éteignez et débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer.

Si la friteuse ne va pas être utilisée régulièrement, il est recommandé de laisser l'huile ou la graisse liquide refroidir et de la garder au réfrigérateur ou dans un autre endroit frais. N'oubliez pas de toujours filtrer l'huile d'abord.

Videz la friteuse et nettoyez la partie intérieure de la cuve avec du papier essuie-tout, puis nettoyez avec un chiffon humide et avec de l'eau et du savon. Nettoyez à nouveau avec un chiffon humide puis laissez sécher.

Ne submergez jamais la cuve pour l'huile (avec le câble) dans l'eau et ne nettoyez aucune des parties avec de l'eau en abondance.

Nettoyez périodiquement la partie extérieure de la friteuse avec un chiffon humide et séchez-la avec du papier essuie-tout doux.

N'utilisez pas de détergents abrasifs.

Nettoyez le panier, et la poignée avec de l'eau et du savon ou au lave-vaisselle. Séchez-les bien avant de les réutiliser.

Rangez l'appareil dans un lieu sec, bien aéré, sécurisé et hors de portée des enfants.

Conservez l'appareil dans sa boîte d'origine lorsque vous ne l'utilisez pas pendant longtemps afin d'éviter qu'il ne s'abîme.

Aucune des parties ne peut être réparée par l'utilisateur. N'essayez pas de réparer la friteuse vous-même.

5. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Produit : CleanFry Advance 1500 / CleanFry Advance 1500 Black

Référence : 03102/03103

Puissance : 800-900 W

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

Made in China | Conçu en Espagne

6. RECYCLAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS



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

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

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

7. GARANTIE ET SAV

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

La garantie ne couvre pas :

Un produit qui ait été utilisé en-dehors de ses capacités ou usages normaux, ayant subi des coups, ayant été abîmé, exposé à l'humidité, submergé dans un liquide ou une substance corrosive, ainsi que tous les incidents dont la faute serait imputable au consommateur.

Un produit qui ait été démonté, modifié ou réparé par des personnes non autorisées par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

Lorsque le problème a été provoqué par l'usure normale des composants dû à l'utilisation.

Le service de garantie couvre tous les défauts de fabrication pendant 2 ans selon la législation en vigueur, à l'exception des pièces consommables. Dans le cas d'une mauvaise utilisation de la part de l'utilisateur, le service de garantie ne se fera pas responsable de la réparation.

Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, ou vous avez des doutes concernant le produit, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au +34 9 63 21 07 28.

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Gareinsatz
2. Griff des Frittierkorbs
3. Öl-Filter
4. Sichtfenster
5. Innentopf
6. Betriebsanzeige
7. Temperaturregler
8. Abnehmbare Abdeckung

2. VOR DEM GEBRAUCH

Nehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entnehmen Sie alle Verpackungsmaterial. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Falls Sie sichtbare Schäden bemerken oder bei fehlenden Teilen, kontaktieren Sie sofort mit dem technischen Kundendienst von Cecotec.

Vor der ersten Verwendung reinigen Sie das Produkt gründlich.

Entfernen Sie den abnehmbaren Deckel, indem Sie sie von unten auf sich zu drücken.

Entnehmen Sie den Frittierkorb.

Reinigen Sie den Unterteil den Deckel, den Frittierkorb und Frittierbehälter mit einem feuchten Tuch und trocken Sie die Teile vorsichtig ab.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist und aus der Steckdose gezogen wurde. Geben Sie max. 1,5 l Öl oder flüssiges Fett in die Fritteuse ein, beachten Sie das es die maximale Markierung im Innentopf nicht überschritt.

3. BEDIENUNG

Schließen Sie das Gerät an den Stromanschluss an.

Drehen Sie den Temperaturwähler in die gewünschte Temperatur. Die Kontrollleuchte leuchtet rot auf.

Warten Sie, bis das Öl die richtige Temperatur erreicht hat und die Kontrollleuchte erlischt. Dieser Vorgang wird etwa 10 Minuten dauern.

Setzen Sie den Frittierkorb vorsichtig in das Öl.

Heben Sie den Griff und stellen Sie ihn aufrecht.

Abb. 2.

DEUTSCH

Sobald das Essen gar ist, drehen Sie den Temperaturwähler vollständig gegen den Uhrzeigersinn, öffnen Sie den Deckel vorsichtig und heben Sie den Korb am Griff an, bis er einrastet und sich sicher in der Entleerungsposition befindet.

Lassen Sie das Öl ablaufen.

Warnung: Wenn das Essen in die Friteuse gelegt wird, kühlt das Öl ab, so dass die Lampe wieder rot aufleuchtet.

Zeiten und Kochtemperaturen

Pommes Frites	190 °C	8 Min
Kartoffeln	190 °C	7 Min
Frittierte Hähnchenstückchen	190 °C	3 Min 45 s
Hähnchenflügel	190 °C	9 Min
Kroketten	190 °C	5 Min

Die Küvette ist abnehmbar, installieren Sie sie wie in Abb. 3. Achten Sie auf die Richtung und setzen Sie die Küvette in das Gerät ein, bis sie einrastet, was anzeigt, dass sie eingerastet ist.

Brat-Tipps

Schneiden Sie die Lebensmittel in dünne, gleichmäßige Stücke, damit das Essen gleichmäßig kocht.

Trocknen Sie die Lebensmittel mit Küchenpapier oder einem Tuch, bevor Sie die in das Öl eingeben, um Spritze zu vermeiden.

Entfernen Sie die Panierreste bevor Sie es kochen lassen.

Entfernen Sie Eis von Lebensmittel vor dem Frittieren.

Stecken Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Vakuumbbeutel.

Hinweise

Die Kochzeiten beziehen sich auf die Standardmengen vorher beschrieben. Je weniger Menge, desto weniger Kochzeit. Je mehr Menge, desto mehr Kochzeit

Die angegebenen Zeiten dienen nur als Referenz.

Die Kochzeiten hängen von Menge und Ölmenge, Größe der Lebensmittel, Temperatur der Lebensmittel und persönlicher Geschmack.

Achten Sie immer darauf, dass das ihre Gerichte vor dem essen sehr heiß und gut gekocht ist.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

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

Sollten Sie die Fritteuse nicht regelmäßig verwenden, lassen Sie das Öl oder das Fett abkühlen und bewahren Sie es im Kühlschrank bzw. frischem Ort auf. Filtern Sie immer das Öl.

Leeren Sie die Fritteuse und reinigen Sie den Unterteil des Innentopfs mit Absorbierpapier. Dann spülen Sie sie mit einem feuchten Tuch, Wasser und Seife. Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch und lassen Sie es abtrocknen.

Tauchen Sie den Frittierkorb nicht (un das Kabel) ins Wasser und reinigen Sie keinen Teil mit reichlichem Wasser.

Reinigen Sie regelmäßig die Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie mit Absorbierpapier ab.

Verwenden Sie keine Schleifmittel.

Reinigen Sie den Frittierkorb, Filter und Handgriff mit Wasser und Seife oder in der Spülmaschine. Trocknen Sie es richtig, bevor Sie diese wiederverwenden.

Bewahren Sie das Gerät auf einem trockenen Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Bewahren Sie sie in der originellen Verpackung, wenn Sie die Fritteuse über einem langen Zeitraum nicht verwenden, um Betriebsstörungen zu vermeiden.

Kein Teil kann vom Benutzer repariert werden. Versuchen Sie nicht die Fritteuse selbst zu reparieren.

5. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produkt: CleanFry Advance 1500 / CleanFry Advance 1500 Black

Produktreferenz: 03102/03103

Leistung: 800-900 W

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

Made in China | Entworfen in Spanien

6. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTROGERÄTEN



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

DEUTSCH

menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren.

Das durchgestrichene Symbol "durchgestrichene Abfalltonne" auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät korrekt zu entsorgen.

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

7. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

Die Garantie deckt keine Schäden bei denen:

Das Produkt über seine Kapazität oder Anwendbarkeit hinaus missbraucht, geschlagen, nicht ordnungsgemäß behandelt wurde oder mit ätzenden bzw. Korrosiven Substanzen oder Flüssigkeiten in Kontakt geraten ist oder die jeweilige Störung, Fehler, Schaden bzw. Defekt dem Verbraucher zugerechnet werden kann.

Das Produkt von Personen demontiert, repariert oder modifiziert wurde, die nicht vom offiziellen Technischen Kundendienst durch Cecotec autorisiert worden sind.

Der Grund hierfür durch die normale Abnutzung und Verschleiß der Teile und des Zubehörs entstanden ist.

Die Garantieleistung deckt alle Herstellungsbedingten Schäden und Fehler Ihres Produktes für die Dauer von 2 Jahren, nach geltendem Recht. Diese eingeschränkte Gewährleistung gilt nicht für Mängel, die sich aus Unfällen, Missbrauch, unsachgemäße Wartung oder normale Abnutzung ergeben.

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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Cestello
2. Manico del cestello
3. Filtro d'olio
4. Finestrella di controllo
5. Vaschetta
6. Indicatore luminoso
7. Selettore della temperatura
8. Coperchio estraibile

2. PRIMA DELL'USO

Ritirare il prodotto dalla scatola e tutto il materiale presente nell'imballaggio.

Verificare che tutte le parti e componenti siano incluse e in buono stato. Se si osservano danni visibili o in caso di mancanza delle parti, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Pulire il dispositivo a fondo prima di usarlo per la prima volta.

Rimuovere il coperchio estraibile spingendo dalla parte inferiore verso se stessi.

Ritirare il cestello.

Pulire la parte interna del coperchio, del cestello e della vaschetta d'olio con un panno umido e asciugarlo con cura.

Verificare che il dispositivo sia spento prima di scollegarlo dalla presa della corrente.

Versare un massimo di 1,5 litri d'olio o grasso liquido nella friggitrice, verificando che il livello d'olio raggiunga i limiti di massimo e minimo presenti all'interno della vaschetta.

3. FUNZIONAMENTO

Collegare il dispositivo alla presa della corrente.

Girare il selettore della temperatura fino alla temperatura desiderata. L'indicatore luminoso rosso si accenderà di rosso.

Attendere che l'olio raggiunga la temperatura corretta e l'indicatore luminoso si spegne. Questo processo tarderà circa 10 minuti.

Prestando attenzione, introdurre il cestello nell'olio.

Alzare il manico e collocarlo in posizione verticale.

Fig. 2.

Una volta cotti gli alimenti, girare il selettore della temperatura verso sinistra, aprire con

ITALIANO

cura il coperchio e alzare il cestello usando il manico fino a sentire un clic e rimanga fissato in posizione di scolare.

Lasciare scolare tutto l'olio.

Avviso: introducendo alimenti nella friggitrice, l'olio si raffredderà e l'indicatore luminoso tornerà a illuminarsi di rosso.

Tempi e temperatura di cottura

Patate fritte	190 °C	8 min
Patate naturali	190 °C	7 min
Nuggets	190 °C	3 min 45 s
Alette di pollo	190 °C	9 min
Crocchette	190 °C	5 min

La vaschetta è estraibile, installare come indicato nella Fig. 3. Prestare attenzione alla direzione e introdurre la vaschetta all'interno del prodotto fino a sentire un clic che indica la corretta installazione.

Consigli per friggere

Tagliare gli alimenti a pezzi sottili e uniformi per cucinare in modo omogeneo.

Rimuovere gli alimenti con carta da cucina o con uno strofinaccio prima di introdurli nell'olio per evitare schizzi.

Eliminare rimanenze di impanatura o dagli alimenti in eccesso prima di cucinarli.

Togliere gli eccessi di ghiaccio prima di procedere con la frittura.

Non riempire eccessivamente i sacchetti.

Avvisi

I tempi di cottura della tabella indicano le quantità standard. Una quantità inferiore di alimenti necessita di un minor tempo di cottura e una maggior quantità un tempo di cottura superiore. I tempi indicati sono indicativi.

Il tempo varierà a seconda di differenti fattori, tra i quali la quantità di alimenti e d'olio, della dimensione degli ingredienti, della temperatura originale degli alimenti e del gusto.

Controllare la temperatura del cibo che sia molto caldo e ben cotto.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Lasciare raffreddare completamente il prodotto prima di procedere con la pulizia o riparazione. Scollegare e spegnere il dispositivo prima di ripararlo o pulirlo.

Se la friggitrice non venisse usata regolarmente, si consiglia di lasciare raffreddare l'olio o il grasso liquido e conservarlo in frigorifero o in un altro luogo fresco. Ricordarsi, per prima cosa, di filtrare sempre l'olio.

Svuotare la friggitrice e pulire la parte interna della vaschetta con carta assorbente, pulire con un panno umido e acqua con sapone. Pulire nuovamente con un panno umido e lasciare asciugare.

Non sommergere la vaschetta d'olio (assieme al cavo) in acqua e non pulire nessuna delle parti in acqua abbondante.

Pulire regolarmente la parte esterna della friggitrice con un panno umido e asciugarla con carta assorbente e morbida.

Non utilizzare detergenti abrasivi.

Pulire il cestello, il manico e il filtro con acqua e sapone o in lavastoviglie. Asciugarlo bene prima di utilizzarlo nuovamente.

Conservare il dispositivo in luogo asciutto, ben ventilato e sicuro, fuori dalla portata dei bambini.

Conservarlo nella scatola originale quando non si utilizza per lunghi periodi di tempo per evitare che si possa danneggiare.

Nessuna delle parti si può riparare dall'utilizzatore. Non tentare di riparare la friggitrice per conto proprio.

5. SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto: CleanFry Advance 1500 / CleanFry Advance 1500 Black

Riferimento di prodotto: 03102/03103

Potenza: 800-900 W

Tensione e frequenza: 220-240V, 50-60 Hz

Made in China | Progettato in Spagna

6. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



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

ITALIANO

sull'ambiente.

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

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

7. GARANZIA E SAT

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

La garanzia non coprirà:

Se il prodotto è stato utilizzato al di fuori della sua capacità o di utilizzo, maltrattato, colpito, esposto ad umidità, sommerso da qualche liquido o sostanza corrosiva, così come qualsiasi altra mancanza attribuibile al consumatore.

Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal SAT ufficiale di Cecotec.

Se il problema è stato generato da un'usura normale dei pezzi dovuta all'uso.

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

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Cesto
2. Pega do cesto
3. Filtro de óleo
4. Janela de controlo
5. Tigela
6. Indicador luminoso
7. Seletor de temperatura
8. Tampa amovível

2. ANTES DE USAR

Tire o produto da caixa e retire todo o material de embalagem.

Certifique-se de que todas as peças e componentes estão incluídos e em bom estado. Se observar algum dano visível ou se faltar alguma das partes, entre em contacto imediatamente com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

Limpe o dispositivo a fundo antes de usar pela primeira vez.

Remova a tampa amovível puxando-a da parte inferior na sua direção.

Retire o cesto.

Limpe a parte interior da tampa, do cesto e da tigela para óleo com um pano húmido e seque tudo cuidadosamente.

Certifique-se de que o dispositivo está desligado antes de desconectar da corrente elétrica.

Verta um máximo de 1,5 litros de óleo ou gordura líquida no recipiente da fritadeira, certifique-se de que o nível de óleo fique entre a marca de máximo e de mínimo dentro do recipiente.

3. FUNCIONAMENTO

Conecte o aparelho à corrente elétrica.

Gire o seletor de temperatura à posição desejada. O indicador luminoso acenderá a vermelho.

Espere até o óleo atingir a temperatura correta e o indicador luminoso se apagar. Este processo demorará cerca de 10 minutos.

Com cuidado, introduza o cesto no óleo.

Suba a pega e coloque-a na posição vertical.

Fig. 2.

PORTUGUÊS

Uma vez cozinhados os alimentos, rode o seletor de temperatura completamente em sentido anti-horário, abra cuidadosamente a tampa e levante o cesto pela pega até que este clique e esteja firmemente na posição de escorrer.

Deixe o óleo escorrer.

Atenção: quando a comida é colocada na fritadeira, o óleo arrefecerá, por isso a luz acenderá novamente a vermelho.

Tempos e temperatura de cozedura

Batatas fritas	190 °C	8 min
Batatas naturais	190 °C	7 min
Nuggets	190 °C	3 min 45 s
Asas de frango	190 °C	9 min
Croquetes	190 °C	5 min

A tigela é amovível, instale-a como mostra a Fig. 3. Preste atenção à direção e coloque a tigela dentro do produto até que clique, indicando que encaixou na sua posição.

Dicas para fritar

Corte os alimentos em pedaços finos e uniformes para que cozinhem uniformemente.

Seque os alimentos com papel de cozinha ou com um pano antes de os introduzir no óleo para evitar salpicos.

Sacuda restos de farinha ou pão ralado dos alimentos antes de cozinhar.

Sacuda os cristais de gelo antes do processo de fritura.

Não encha as bolsas em excesso.

Avisos

Os tempos de cozedura da tabela fazem referência às quantidades especificadas. A menor quantidade de alimentos corresponde menor o tempo de cozedura e quanto maior a quantidade maior será o tempo.

Os tempos indicados são só uma referência.

O tempo variará dependendo de diferentes fatores, entre eles a quantidade de alimentos e de óleo, o tamanho dos ingredientes, a temperatura original dos alimentos e os gostos pessoais de cada um.

Certifique-se sempre de que a comida está bem cozinhada antes de comer.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Deixe que o dispositivo arrefeça por completo antes de o usar, limpar ou reparar.

Desligue e desconecte da corrente elétrica antes de limpá-lo ou repará-lo.

Se a fritadeira não for usada de forma regular, é recomendável arrefecer o óleo ou a gordura líquida e guardar no frigorífico ou noutro lugar fresco. Lembre-se de filtrar sempre o óleo primeiro.

Esvazie a fritadeira e limpe a parte interior do recipiente de óleo com papel absorvente, depois limpe com um pano húmido e água com sabão. Volte a limpar com um pano húmido e deixe que se seque.

Nunca submerja o corpo principal nem o cabo em água e não limpe nenhuma das partes em abundante água.

Limpe periodicamente a parte exterior da fritadeira com um pano húmido e seque com papel absorvente e suave.

Não utilize detergentes abrasivos.

Limpe o cesto, a asa, e o filtro com água e sabão ou na máquina da louça. Seque bem antes de voltar a usar.

Guarde o produto num lugar seco, bem ventilado e seguro, que esteja fora do alcance das crianças.

Guarde na sua caixa original quando não for usar por um longo período de tempo para evitar que se estrague.

Nenhuma das partes pode ser reparada pelo utilizador. Não tente reparar a fritadeira por conta própria.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Produto: CleanFry Advance 1500 / CleanFry Advance 1500 Black

Referência do produto: 03102/03103

Potência: 800-900 W

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

Fabricado em China | Desenhado em Espanha

6. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



A diretiva europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Aparelhos Elétricos e Eletrónicos (RAEE) especifica que os eletrodomésticos não devem ser reciclados com o resto dos resíduos municipais. Ditos eletrodomésticos terão de ser eliminados de forma separada, para otimizar a recuperação e reciclagem de materiais e, desta maneira, reduzir o impacto que possam ter

PORTUGUÊS

na saúde humana e no meio ambiente.

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

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

7. GARANTIA E SAT

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

A garantia não cobrirá:

Se o produto tiver sido usado fora da sua capacidade ou utilidade, maltratado, batido, exposto à humidade, submergido em algum líquido ou substância corrosiva, assim como qualquer outra falta atribuível ao consumidor.

Se o produto foi desmontado, modificado ou reparado por pessoas não autorizadas pelo SAT oficial da Cecotec.

Se a ocorrência foi originada pelo desgaste normal das peças devido ao uso.

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

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Frituurmand
2. Handvat van de frituurmand
3. Oliefilter
4. Controlevenster
5. Frituurpan
6. Lichtindicator
7. Temperatuurregeling
8. Afneembaar deksel

2. VOOR U HET TOESTEL GEBRUIKT

Haal het product uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal.

Controleer of alle onderdelen en componenten in de verpakking zitten en of ze zich in een goede staat bevinden. Als u schade waarneemt of als één van de onderdelen ontbreekt, contacteer de technische dienst van Cecotec.

Maak het toestel grondig schoon voor het eerste gebruik.

Verwijder het afneembare deksel door het van de onderkant naar u toe te duwen.

Haal de frituurmand eruit.

Maak de binnenkant van het deksel, de frituurmand en -schaal schoon met een vochtige doek en droog ze grondig.

Zorg ervoor dat het toestel is uitgeschakeld voor u de stekker uittrekt.

Vul de friteuse met maximaal 1,5 liter olie. 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.

3. WERKING

Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.

Draai aan de temperatuurknop om de gewenste temperatuur te kiezen. Het indicatielampje zal rood oplichten.

Wacht tot de olie de juiste temperatuur heeft bereikt en het indicatielampje uitgaat. Dit proces kan ongeveer 10 minuten duren.

Dompel voorzichtig de frituurmand onder in de olie.

Haal het handvat omhoog en plaats hem in een verticale positie.

NEDERLANDS

Fig. 2.

Als het voedsel gaar is, draait u de temperatuurselector volledig tegen de klok in, opent u het deksel voorzichtig en tilt u de korf bij de handgreep op tot deze vastklikt en stevig in de uitlekpositie staat.

Laat alle olie uit de etenswaren lekken.

Waarschuwing: wanneer het voedsel in de friteuse wordt geplaatst, zal de olie afkoelen, zodat het licht weer in het rood oplicht.

Baktijd en -temperatuur

Frietjes	190 °C	8 min
Aardappelen	190 °C	7 min
Nuggets	190 °C	3 min 45 s
Chicken wings	190 °C	9 min
Kroketten	190 °C	5 min

De frituuremmer is uitneembaar, installeer het zoals weergegeven in de figuur 3. Let op de richting en plaats de frituuremmer in het product totdat deze vastklikt, om aan te geven dat deze op zijn plaats geklikt is.

Frituur advies

Snijd het voedsel in dunne, gelijkmatige stukken zodat het voedsel gelijkmatig kookt.

Droog de etenswaren met keukenpapier of een doek voordat u ze in de olie plaatst om spatten te voorkomen.

Schud resten van het paneermeel of het jasje van de etenswaren los voordat u de etenswaren frituurt.

Schud ijskristallen van etenswaren af voordat u ze frituurt.

Vul de zakken niet te veel

Waarschuwingen

De kooktijden in de tabel hebben betrekking op de standaard hoeveelheden. Hoe minder etenswaren u frituurt, hoe korter de frituurtijd zal zijn. Als u meer etenswaren frituurt, hoe langer de frituurtijd zal zijn.

De aangegeven tijden zijn slechts een indicatie.

De baktijd varieert naargelang verschillende factoren: de hoeveelheid etenswaren, de olie, de grootte van de etenswaren, de begintemperatuur van de etenswaren en uw persoonlijke

smaak.

Zorg er altijd voor dat het eten zeer warm en goed gaar is voordat u gaat eten.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Laat het toestel volledig afkoelen voordat u het gebruikt, schoonmaakt of onderhoudt.

Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt of repareert.

Als u de friteuse niet regelmatig gebruikt, dan wordt het aanbevolen om de olie af te laten koelen en te bewaren in de koelkast of op een andere frisse plaats. Filter altijd eerst de olie.

Maak de friteuse leeg en maak de binnenkant van de frituurmand schoon met absorberend papier. Reinig ze daarna met een vochtige doek en water met zeep. Maak de frituurmand nogmaals schoon met een vochtige doek en laat ze drogen.

Dompel nooit de binnenpan (samen met de kabel) in water. Maak nooit de andere onderdelen schoon met overmatig veel water.

Maak regelmatig de buitenkant van de friteuse schoon met een vochtige doek. Droog de buitenkant met zacht en absorberend papier.

Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.

Maak de frituurmand, het handvat en de filter schoon met water en zeep of in de vaatwasser. Droog deze onderdelen grondig voordat u ze opnieuw gebruikt.

Bewaar het toestel op een droge, goed geventileerde en veilige plaats en buiten het bereik van kinderen.

Bewaar het toestel in de originele doos als u het voor langere tijd niet zal gebruiken om beschadigingen te vermijden.

Geen enkele van de onderdelen kan gerepareerd worden door de gebruiker. Probeer de friteuse niet zelf te repareren.

5. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Product: CleanFry Advance 1500 / CleanFry Advance 1500 Black

Referentie van het product: 03102/03103

Vermogen: 800-900 W

Voltage en frequentie: 220-240 V, 50-60 Hz

Geproduceerd in China / Ontworpen in Spanje.

6. RECYCLAGE VAN HUISHOUDTOESTELLEN



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

Het symbool van de doorgekruiste afvalbak herinnert u aan uw verplichting om dit product correct te sorteren.

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

7. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

De garantie vervalt:

Als het product niet gebruikt is waarvoor het bedoeld is, foutief behandeld is, geslagen is, blootgesteld is aan vochtigheid, ondergedompeld is in water of een bijtende vloeistof of enig ander defect te wijten aan foutief gebruik door de consument.

Als het product uit elkaar gehaald, gemodificeerd of gerepareerd is geweest door personen die niet geautoriseerd zijn door de officiële Technische Ondersteuningsdienst van Cecotec.

Als het incident werd veroorzaakt door normale slijtage van de onderdelen door gebruik.

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

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Kosz
2. Uchwyt kosza
3. Filtr oleju
4. Okno kontrolne
5. Misa
6. Lampka LED
7. Pokrętło temperatury
8. Zdejmowana pokrywa

2. PRZED UŻYCIEM

Wymij produkt z pudełka i usuń wszystkie elementy opakowania.

Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są włączone i są w dobrym stanie. W przypadku zauważenia jakichkolwiek widocznych uszkodzeń lub braku jakiegokolwiek części, należy natychmiast skontaktować się z oficjalnym serwisem pomocy technicznej Cecotec.

Dokładnie wyczyść urządzenie przed pierwszym użyciem.

Zdejmij zdejmowaną pokrywę, dociskając spód do siebie.

Wymij kosz.

Wytrzyj wewnątrz pokrywki, kosza i miski olejowej wilgotną szmatką i dokładnie wysusz.

Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone przed odłączeniem go od gniazdka elektrycznego.

Wlej maksymalnie 1,5 litra oleju lub płynnego tłuszczu do frytownicy, upewniając się, że poziom oleju znajduje się między oznaczeniem maksimum i minimum na patelni.

3. FUNKCJONOWANIE

Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego. Rozprowadź trochę oleju kuchennego na górnej i dolnej płycie i zamknij górną.

Obróć regulator temperatury na żadaną temperaturę. Kontrolka zmieni kolor na czerwony.

Poczekaj, aż olej osiągnie odpowiednią temperaturę i lampka kontrolna zgaśnie. Ten proces zajmie około 10 minut.

Ostrożnie zanurz koszyk w oleju.

Podnieś uchwyt i umieść go w pozycji pionowej.

Rys. 2.

POLSKI

Po ugotowaniu potrawy obróć regulator temperatury do końca w lewo, ostrożnie otwórz pokrywę i podnieś kosz, chwytając go za uchwyt, aż usłyszysz kliknięcie i zablokuje się w pozycji umożliwiającej opróżnienie.
Spuść olej.

Uwaga: po włożeniu potrawy do frytkownicy olej ostygnie, więc kontrolka ponownie zaświeci się na czerwono.

Czasy gotowania i temperatury

Smażone kartofle	190 °C	8 min
Ziemniaki naturalne	190 °C	7 min
Nuggets	190 °C	3 min 45 s
Skrzydętka kurczaka	190 °C	9 min
Krokiety	190 °C	5 min

Misa jest zdejmowana, zainstaluj je jak pokazano na ryc. 3. Zwróć uwagę na kierunek i włóż misę do urządzenia, aż kliknie, wskazując, że wskoczyła na miejsce.

Wskazówki dotyczące smażenia

Pokrój potrawę na cienkie, równe kawałki, aby była równomiernie ugotowana.

Osusz jedzenie ręcznikami papierowymi lub ściereczką przed włożeniem ich do oleju, aby uniknąć rozpryskiwania.

Przed gotowaniem strząśnij panierkę lub resztki panierki z jedzenia.

Przed smażeniem wstrząśnij kryształkami lodu.

Nie przepętniaj worków.

Ostrzeżenie

Czasy gotowania podane w tabeli odnoszą się do standardowych ilości. Im mniejsza ilość potrawy, tym krótszy czas gotowania, a im większa ilość, tym dłuższy czas gotowania.

Podane czasy służą wyłącznie do celów informacyjnych.

Czas będzie się różnić w zależności od różnych czynników, w tym ilości pożywienia i oleju, wielkości składników, pierwotnej temperatury potrawy i osobistego gustu.

Przed jedzeniem zawsze upewnij się, że jedzenie jest bardzo gorące i dobrze ugotowane.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed użyciem, czyszczeniem lub naprawą pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć.

Przed czyszczeniem wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka elektrycznego.

Jeśli frytownica nie będzie używana regularnie, zaleca się pozostawić olej lub płynny tłuszcz do ostygnięcia i przechowywać w lodówce lub w innym chłodnym miejscu. Pamiętaj, aby zawsze najpierw przefiltrować olej.

Opróżnij frytownicę i wytrzyj wewnątrz wiadra chłonnym papierem, a następnie wytrzyj wilgotną szmatką i wodą z mydłem. Wytrzyj ponownie wilgotną szmatką i pozostaw do wyschnięcia.

Nigdy nie zanurzaj miski olejowej (razem z kablem) w wodzie i nie czyść żadnej części w dużej ilości wody.

Okresowo przecieraj zewnętrzną powierzchnię frytownicy wilgotną szmatką i osusz miękkim chłonnym papierem.

Nie używaj ściernych środków czyszczących.

Wyczyść kosz, filtr i uchwyty wodą z mydłem lub w zmywarce. Dobrze wysusz przed ponownym użyciem.

Przechowuj urządzenie w suchym, dobrze wentylowanym i bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

Przechowuj go w oryginalnym pudełku, jeśli nie będzie używany przez dłuższy czas, aby uniknąć zepsucia.

Żadna z części nie może być naprawiana przez użytkownika. Nie próbuj samodzielnie naprawiać frytownicy.

5. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Produkt: CleanFry Advance 1500 / CleanFry Advance 1500 Czarny

Referencje produktu: 03102/03103

Zasilanie: 800-900 W

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

Made in China | Designed in Spain

6. RECYKLING SPRZĘTU AGD



Śmieci X - 09 Europejska dyrektywa 2012/19 / UE w sprawie odpadów z urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE) stanowi, że urządzenia gospodarstwa domowego nie powinny być poddawane recyklingowi wraz z resztą odpadów komunalnych. Urządzenia te należy utylizować osobno, aby zoptymalizować odzysk i recykling materiałów, a tym samym zmniejszyć ich wpływ na zdrowie ludzi i środowisko.

POLSKI

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

7. GWARANCJA I SAT

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

Gwarancja nie obejmuje:

Jeśli produkt był używany ponad jego pojemność lub użyteczność, nadużywał, bił, był narażony na wilgoć, zanurzony w cieczy lub substancji żrącej, a także z jakąkolwiek inną wadą, za którą odpowiedzialność ponosi konsument.

Jeśli produkt został zdemontowany, zmodyfikowany lub naprawiony przez osoby nieupoważnione przez oficjalny SAT firmy Cecotec.

Jeżeli występowanie zostało spowodowane normalnym zużyciem części w wyniku użytkowania.

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

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

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Košík
2. Rukojeť košíku
3. Olejový filtr
4. Průhled pro kontrolu smažení
5. Nádoba
6. Světelný indikátor
7. Selektor teploty
8. Vyjímatelné víko

2. PŘED POUŽITÍM

Vyjměte přístroj z krabice a odstraňte všechny obaly.

Ujistěte se, že jsou obsaženy všechny části a díly, a že jsou v dobrém stavu. Pokud najdete nějaké viditelné poškození nebo některá část chybí, okamžitě se spojte s oficiálním Technickým servisem Cecotec.

Přístroj před prvním použitím důkladně vyčistěte.

Odstraňte odnímatelný kryt zatlačením spodní části směrem k sobě.

Vyjměte košík.

Vyčistěte vnitřní prostor košíku a nádoby na olej vlhkým hadříkem a potom je důkladně vysušte.

Před odpojením ze zásuvky se ujistěte, že je zařízení vypnuté.

Nalejte maximálně 1,5 litru oleje nebo tekutého tuku do fritézy a ujistěte se, že hladina v nádobě je mezi značkami minimum a maximum.

3. FUNGOVÁNÍ

Zapojte přístroj do elektrického přívodu.

Otočte voličem teploty na požadovanou teplotu. Kontrolka se rozsvítí červeně.

Počkejte, až olej dosáhne správné teploty a kontrolka zhasne. Proces přehřívání bude trvat přibližně 10 minut.

Opatrně vložte košík do fritézy.

Zvedněte držák a umístěte ho do vertikální polohy.

Obr. 2.

Jakmile je jídlo uvařeno, otočte voličem teploty zcela doleva, opatrně otevřete víko a zvednutím

ČEŠTINA

koše jej uchopte za rukojeť, dokud nezaklapne a nezapadne do polohy pro vypuštění. Nechejte všechn olej odtéct.

Varování: Když vložíte jídlo do fritézy, olej se ochladí, takže kontrolka se opět rozsvítí červeně.

Čas a teplota vaření

Hranolky	190 °C	8 min
Brambory	190 °C	7 min
Nugety	190 °C	3 min 45 s
Kuřecí křidýlka	190 °C	9 min
Krokety	190 °C	5 min

Nádoba je odnímatelná, nainstalujte ji, jak je znázorněno na obr. 3. Věnujte pozornost směru a vložte nádobu do produktu, dokud nezaklapne, což znamená, že zacvakla na místo.

Rady pro smažení

Nakrájejte jídlo na tenké, rovnoměrné kousky, aby se jídlo vařilo rovnoměrně.

Osušte potraviny kuchyňským papírem nebo utěrkou před jejich vložením do fritézy, abyste zabránili vystříknutí.

Otřepejte přebytečnou strouhanku nebo obal z potravin před tím, než je budete smažit.

Otřepejte ledové krystaly před smažením.

Nepřeplňujte sáček.

Upozornění

Doby vaření v tabulce se vztahují na standardní množství. Čím menší množství potravin, tím menší čas smažení, a čím větší množství potravin, tím delší čas.

Zmíněný čas je pouze odhadnutý.

Skutečný čas bude odlišný v závislosti na různých faktorech, jako je například množství potravin a oleje, velikost potravin, původní teplota potravin nebo osobních preferencích.

Před jídlem se vždy ujistěte, že jídlo je velmi horké a dobře uvařené.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Nechejte přístroj úplně vychladnout, než ho začnete používat, čistit nebo opravovat.

Vypněte přístroj, odpojte ho z elektrické sítě, než ho začnete čistit nebo opravovat.

Pokud fritézu nebude používat pravidelně, doporučuje se nechat olej nebo tuk vychladnout a

uschovat ho v lednici nebo na jiném chladném místě. Pamatujte si, že je nutné vždy nejdříve filtrovat olej.

Vyprázdněte fritézu a vyčistěte vnitřní část nádoby savým papírem, potom ji vyčistěte vlhkým hadříkem namočeným ve vodě a detergentu. Znovu vyčistěte vlhkým hadříkem a nechte, aby vyschnula.

Nikdy nádobu na olej (spolu s kabelem) neponořujte do vody, ani žádnou část nečistěte velkým množstvím vody.

Periodicky čistěte externí část fritézy vlhkým hadříkem a vysušte ji savým měkkým papírem.

Nepoužívejte abrazivní detergenty.

Čistěte košík, filtr a držák vlažnou vodou, mýdlem nebo v myčce. Vše dobře vysušte, než je znovu použijete.

Uchovejte přístroj na suchém, dobře ventilovaném a bezpečném místě, kde bude z dosahu dětí. Uchovejte fritézu v originální krabici, pokud ji nebudete dlouho používat, abyste zabránili tomu, že se rozbije.

Žádná část uvnitř přístroje se nedá opravit uživatelem. Nepokoušejte se fritézu opravit vlastním úsilím.

5. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Produkt: CleanFry Advance 1500 / CleanFry Advance 1500 Black

Reference produktu: 03102/03103

Výkon: 800-900 W

Napětí a frekvence: 220-240 V, 50-60 Hz

Vyrobena v Číně | Navrženo ve Španělsku

6. RECYKLACE ELEKTROSPOTŘEBIČŮ



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

Symbol přeškrtnutého kontejneru připomíná povinnost zlikvidovat tento produkt správně.

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

7. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

Záruka nezahrnuje:

Pokud byl produkt používán nad svoji kapacitu anebo užitnost, byl špatně používán, utrpěl náraz, byl vystaven vlhkosti, ponořen do tekutiny nebo jiné korozivní substance, a jakoukoli vinu připsatelnou spotřebiteli.

Pokud byl produkt rozmontován, modifikován anebo opravován servisem neautorizovaným oficiálním servisem Cecotec.

Pokud byl problém zaviněn normálním používáním a opotřebením součástí.

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

Pokud byste někdy zjistili s přístrojem problém nebo máte nějaký dotaz, spojte se okamžitě s oficiálním Technickým asistenčním servisem Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

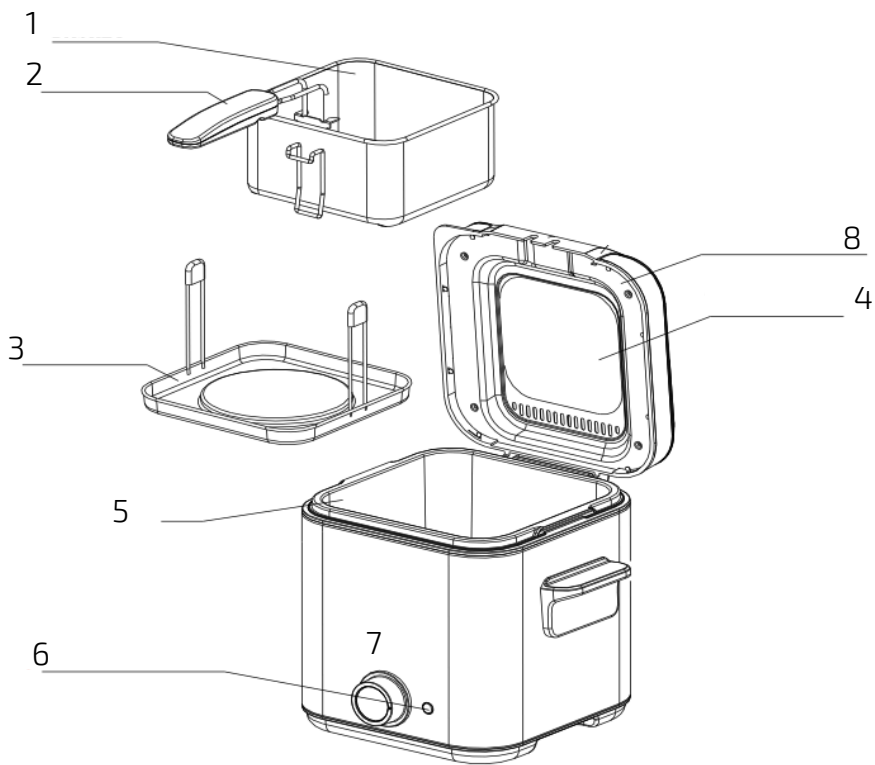


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1

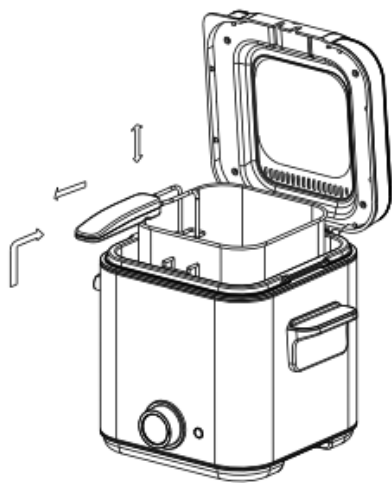


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 2

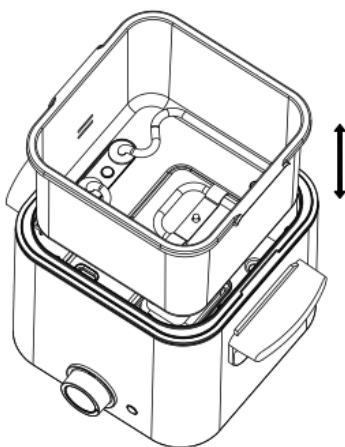


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 3

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
C/ de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia (Spain)
EA01201124