

cecotec

CLEANFRY INFINITY 1500/1500 BLACK

Freidora de 1,5 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

ÍNDICE

1. Instrucciones de seguridad	5
2. Piezas y componentes	7
3. Antes de usar	7
4. Funcionamiento	8
5. Limpieza y mantenimiento	9
6. Especificaciones técnicas	10
7. Reciclaje de electrodomésticos	10
8. Garantía y SAT	10

INDEX

1. Safety instructions	11
2. Parts and components	13
3. Before use	13
4. Operation	13
5. Cleaning and maintenance	14
6. Technical specifications	15
7. Disposal of old electrical appliances	15
8. Technical support and warranty	16

SOMMAIRE

1. Instructions de sécurité	17
2. Pièces et composants	19
3. Avant utilisation	19
4. Fonctionnement	20
5. Nettoyage et entretien	21
6. Spécifications techniques	22
7. Recyclage des électroménagers	22
8. Garantie et SAV	22

INHALT

1. Sicherheitshinweise	23
2. Teile und Komponenten	25
3. Vor dem Gebrauch	25
4. Bedienung	26
5. Reinigung und Wartung	27
6. Technische Spezifikationen	28
7. Entsorgung von alten Elektrogeräten	28
8. Garantie und Kundendienst	28

INDICE

1. Istruzioni di sicurezza	30
2. Parti e componenti	32
3. Prima dell'uso	32
4. Funzionamento	33
5. Pulizia e manutenzione	34
6. Specifiche tecniche	35
7. Riciclaggio di elettrodomestici	35
8. Garanzia e SAT	35

ÍNDICE

1. Instruções de segurança	36
2. Peças e componentes	38
3. Antes de usar	38
4. Funcionamento	39
5. Limpeza e manutenção	40
6. Especificações técnicas	41
7. Reciclagem de eletrodomésticos	41
8. Garantia e SAT	41

INHOUDSTAFEL

1. Veiligheidsvoorschriften	42
2. Onderdelen en componenten	44
3. Voor u het toestel gebruikt	44
4. Werking	45
5. Schoonmaak en onderhoud	46
6. Technische specificaties	47
7. Recyclage van elektrische apparaten	47
8. Garantie en technische ondersteuning	47

SPIS TREŚCI

1. Instrukcje bezpieczeństwa	48
2. Części i komponenty	50
3. Przed uruchomieniem	50
4. Obsługa urządzenia	50
5. Czyszczenie i konserwacja	52
6. Dane techniczne	52
7. Recykling sprzętu	53
8. Gwarancja i Pomoc Techniczna	53

OBSAH

1. Bezpečnostní pokyny	54
2. Části a složení	56
3. Před použitím	56
4. Fungování	56
5. Čištění a údržba	58
6. Technické specifikace	58
7. Recyklace elektrospotřebičů	59
8. Záruka a technický servis	59

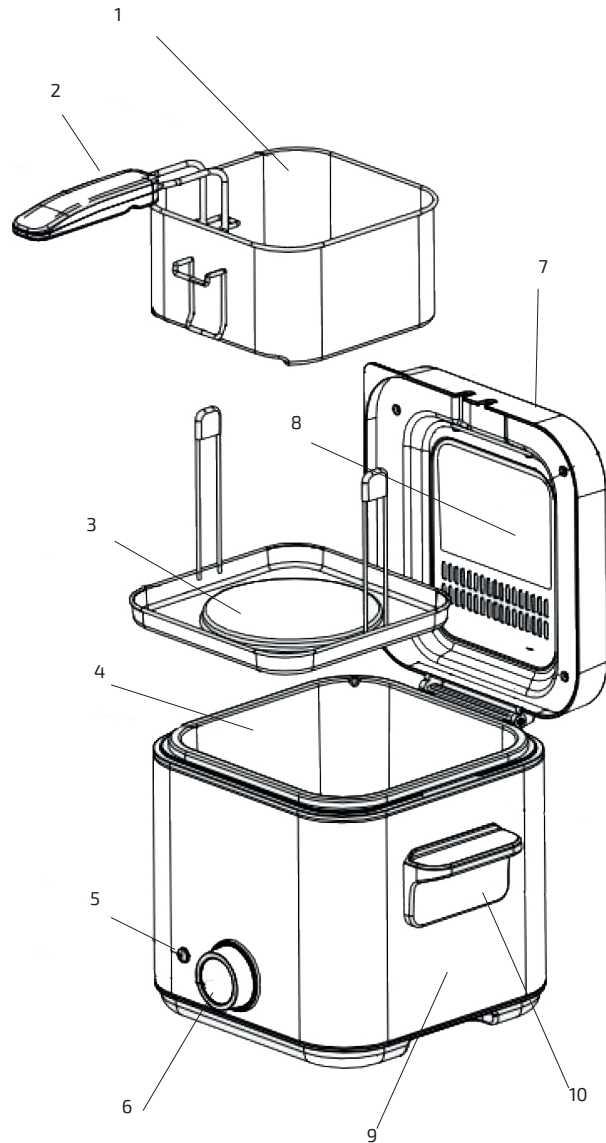


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Obr. 1

1. 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.

2. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1.

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

3. ANTES DE USAR

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

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

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

Abra la tapa.

Retire el cesto.

Limpie la parte interior de la tapa, del cesto y de la cubeta de aceite con un trapo húmedo y séquelo cuidadosamente.

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

4. FUNCIONAMIENTO

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.

Conecte el dispositivo a una toma de corriente. El indicador luminoso de funcionamiento se iluminará en rojo.

Gire el selector de temperatura para seleccionar la temperatura deseada.

El aceite alcanzará la temperatura seleccionada aproximadamente a los 10 minutos.

Sacuda la escarcha restante de los alimentos antes de introducirlos en la freidora. Asegúrese de que el cesto está suspendido de forma segura y que no está en contacto con el aceite.

Con cuidado, introduzca el cesto en el aceite.

Suba el mango y colóquelo en posición vertical.

Una vez fritos los alimentos, alce el cesto utilizando el mango hasta que escuche un clic que indique que el cesto está en posición de escurrir. Deje que escurra todo el aceite.

Aviso: al introducir alimentos fríos o congelados en el aceite, este se enfriará, haciendo que el indicador luminoso se encienda en rojo de nuevo.

Consejos

Corte los alimentos en trozos finos y uniformes para asegurar que se cocinan de forma homogénea.

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

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

Sacuda los cristales de hielo antes del proceso fritura.

No llene de más el cesto ni la cubeta.

Temperaturas y tiempos de fritura

Alimento	Temperatura	Tiempo (Min.)	Peso (g)
Patatas fritas frescas	190 °C	10	800
Patatas fritas congeladas	190 °C	10-12	800
Gambas rebozadas congeladas	170 °C	3-5	Cubrir el cesto
Pescado rebozado	190 °C	5-19	150

Piezas pequeñas de pollo rebozado	170 °C	15-20	150
Piezas grandes de pollo rebozado	190 °C	20-30	150
Muslitos de pollo rebozados	170 °C	15	2 o 3 piezas
Hamburguesa fresca de ternera	170 °C	2-3	250

Aviso:

Los tiempos de cocción de la tabla hacen referencia a las cantidades especificadas. 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.

5. 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 bien antes de utilizarlo de nuevo.

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

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

Ninguna de las partes se puede reparar por el usuario. No trate de reparar la freidora por su cuenta.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 03070/03079

Modelo: CleanFry Infinity 1500/CleanFry Infinity 1500 Black

800-900 W, 220-240 V~ 50/60 Hz

Capacidad: 1.5 L

Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



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

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

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

8. 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. 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.

2. PARTS AND COMPONENTS

Img. 1.

1. Basket
2. Basket handle
3. Oil filter
4. Oil inner pot
5. Power light indicator
6. Temperature knob
7. Removable lid
8. View window
9. Main body
10. Handle

3. 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:

Open the lid.

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.

4. OPERATION

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.

Connect the device to a power supply. The power light indicator will turn on red.

Adjust the temperature knob to the desired temperature.

Oil will reach the set temperature after about 10 minutes.

Shake off any ice crystals from the food and place the food into the basket. Make sure the basket is securely held and not in contact with oil.

Slowly, lower the basket into oil.

Lift the handle to the upright position as shown.

Once food is fried, lift the basket using the basket handle until it clicks, indicating the basket is

placed in the drain position. Allow oil to drain.

Note: As cold or frozen food is introduced in the fryer, oil will cool, causing the light indicator to turn on red again.

Hints

Slice food thin and uniformly to ensure it cooks evenly.

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

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

Shake off ice crystals before cooking.

Do not overfill the basket or the inner pot.

Frying temperatures and times

Food	Temperature	Time (Min.)	Weight (g)
Fresh fries	190 °C	10	800
Frozen French fries	190 °C	10-12	800
Frozen battered prawn	170 °C	3-5	Cover the basket
Battered fish	190 °C	5-19	150
Small portions of battered chicken	170 °C	15-20	150
Big portions of battered chicken	190 °C	20-30	150
Battered chicken drumsticks	170 °C	15	2 or 3 pieces
Fresh beef patty/ burger	170 °C	2-3	250

Note:

These cooking times in the chart refer to the quantities stated. Smaller quantities may take less time to cook and larger quantities may take longer time to cook.

Times stated are only a guide.

Time will vary depending on several factors e.g. quantities of food and oil, size of food piece, starting temperature of the food and personal preference.

5. 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.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 03070/03079

Model: CleanFry Infinity 1500/CleanFry Infinity 1500 Black

800-900 W, 220-240 V~ 50/60 Hz

Capacity: 1.5L

Made in China | Designed in Spain

7. 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.

8. 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. 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 sont correctement installées 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 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 compris entre les marques du minimum et maximum de l'intérieur de la cuve.

Ne faites jamais fonctionner 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 de 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.

2. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1.

1. Panier
2. Anse du panier
3. Filtre pour l'huile
4. Cuve pour l'huile
5. Témoin lumineux de fonctionnement
6. Sélecteur de température
7. Couvercle extractible
8. Fenêtre de contrôle
9. Unité principale
10. Poignée

3. AVANT UTILISATION

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

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

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

Ouvrez le couvercle.

Retirez le panier.

Nettoyez la partie intérieure du couvercle, du panier et de la cuve pour l'huile avec un chiffon humide et séchez-les avec soin.

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

4. FONCTIONNEMENT

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.

Branchez le produit sur une prise de courant. Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume en rouge.

Tournez le sélecteur de température pour sélectionner la température souhaitée.

L'huile atteint la température sélectionnée en plus ou moins 10 minutes.

Enlevez les restes de givre présents sur la nourriture avant de l'introduire dans la friteuse. Assurez-vous que le panier est suspendu de manière sécurisée et qu'il n'est pas en contact avec l'huile.

Introduisez le panier dans l'huile avec soin.

Remontez la poignée et placez-la en position verticale.

Une fois les aliments frits, remontez le panier à l'aide de la poignée jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » indiquant que le panier est en position « Égoutter ». Laissez toute l'huile s'égoutter.

Note : si vous introduisez aliments froids ou congelés dans l'huile, celle-ci refroidira et le témoin lumineux s'allumera à nouveau en rouge.

Conseils

Coupez les aliments en morceaux fins et uniformes pour vous assurer qu'ils se cuisineront de manière homogène.

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

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

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

Ne remplissez pas le panier ni la cuve en excès.

Températures et temps de friture

Aliment	Température	Temps (Min.)	Poids (g)
Pommes frites fraîches	190 °C	10	800
Pommes de terre frites congelées	190 °C	10-12	800
Crevettes panées congelées	170 °C	3-5	Couvrir le panier
Poisson pané	190 °C	5-19	150

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

Note :

Les temps de cuisson du tableau font référence à des quantités spécifiques. 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.

5. 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 réparées par l'utilisateur. N'essayez pas de réparer la friteuse vous-même.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 03070/03079

Modèle : CleanFry Infinity 1500/CleanFry Infinity 1500 Black

800-900 W, 220-240 V~ 50/60 Hz

Capacité : 1.5 L

Made in China | Conçu en Espagne

7. 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.

8. 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, vous devez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au +34 9 63 21 07 28.

1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für künftige Benutzer oder zum Nachschlagen 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 metallischen Utensilien, da diese hohe Temperaturen erreichen könnten.

Schalten Sie das Gerät, immer wenn Sie es nicht verwenden und vor Reinigungs- 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 Backöfen.

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

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.

Überprüfen Sie, dass der Ölstand zwischen der maximalen und minimalen Markierung in des Innentopf liegt.

Schließen 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 Kinder geeignet.

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

2. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1.

1. Gareinsatz
2. Griff des Frittierkorbs
3. Öl-Filter
4. Frittierbehälter
5. Betriebsanzeige
6. Temperaturregler
7. Abnehmbare Abdeckung
8. Fenster
9. Hauptteil
10. Griff

3. VOR DEM GEBRAUCH

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

Vor der ersten Verwendung reinigen Sie das Produkt gründlich.

Öffnen Sie die Abdeckung.

Entnehmen Sie den Frittierkorb.

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

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist und aus der Steckdose gezogen wurde.

4. BEDIENUNG

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.

Schließen Sie das Gerät an der Steckdose. Die Betriebsanzeige wird rot leuchten

Drehen Sie den Temperaturregler, um die angezeigte Temperatur auszuwählen.

Das Öl wird die ausgewählte Temperatur nach 10 Minuten erreichen.

Feuchte Lebensmittel vorher mit einem Tuch trockenreiben, bevor Sie sie in die Fritteuse eingeben. Vergewissern Sie sich, dass der Frittierkorb sicher hängt und nicht in Kontakt mit dem Öl ist.

Setzen Sie den Frittierkorb vorsichtig in das Öl.

Heben Sie den Griff und stellen Sie ihn aufrecht.

Sobald die Lebensmittel frittiert sind, heben Sie den Frittierkorb, indem Sie den Griff benutzen, bis ein Klick zu hören ist. Das signalisiert, dass der Frittierkorb zum Abtropfen steht. Lassen Sie das Öl vollständig abtropfen.

Hinweis: Beim eingeben von gefrorene Lebensmittel in das Öl wird es abgekühlt werden und die Betriebsanzeige wird rot erneut leuchten.

Ratschläge

Schneiden Sie die Lebensmitte in kleinen und gleichförmigen Stücken, damit diese einheitlich gekocht sind.

Trocken 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.

Überfüllen Sie nicht den Frittierkorb oder den Innentopf.

Temperaturen und Zeiten zum Frittieren

Lebensmittel	Temperatur	Zeit (Min.)	Gewicht (g)
Frische Pommes Frites	190 °C	10	800
Tiefgefrorenes Pompes Frites	190 °C	10-12	800
Tiefgefrorene, panierte Garnelen	170 °C	3-5	Decken Sie den Frittierkorb ab.
Panierter Fisch	190 °C	5-19	150

Kleine panierte Hähnchenstücke	170 °C	15-20	150
Große panierte Hähnchenstücke	190 °C	20-30	150
Panierte Hähnchenkeulen	170 °C	15	2 oder 3 stücke
Frische Hamburger aus Kalbfleisch	170 °C	2-3	250

Hinweis:

Die Kochzeiten beziehen sich auf die Menge 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.

5. 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 (und 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 trocken Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

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

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

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produktreferenz: 03070/03079

Modell: CleanFry Infinity 1500/CleanFry Infinity 1500 Black

800-900 W, 220-240 V~ 50/60 Hz

Fassungsvermögen: 1.5 L

Made in China | Entworfen in Spanien

7. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTROGERÄTEN



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

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

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

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

Die Garantie deckt keine Schäden bei denen:

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

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

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

Die Garantieleistung deckt alle Herstellungsbedingten Schäden und Fehler Ihres Produktes

für die Dauer von 2 Jahren, nach geltendem Recht. 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, dann können Sie sich mit der Auskunftstelle in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 963210728

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di usare il prodotto. Conservare questo manuale per riferimenti futuri o nuovi utenti.

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

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

Collocare il dispositivo su di una superficie piana e stabile.

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

Questo dispositivo non è stato progettato per funzionare attraverso timer o sistemi di controllo remoto esterni.

Verificare che la vaschetta del prodotto sia correttamente installata prima di metterlo 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, né che entri a contatto con superfici calde.

Non utilizzare il prodotto all'esterno, vicino a piastre 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 di umidità dal cibo prima di friggerlo per evitare che l'olio emetta fumo entrando a contatto con gli alimenti.

Non lasciare il prodotto senza supervisione 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 presenti nella vaschetta.

Non collegare la friggitrice prima di riempirla d'olio o grasso, ciò potrebbe danneggiare il prodotto e provocare un'interruzione del rifornimento elettrico.

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

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

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

il prodotto.

Questo dispositivo non è adatto ai bambini.

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

2. PARTI E COMPONENTI

Img. 1.

11. Cestello
12. Manico del cestello
13. Filtro d'olio
14. Vaschetta dell'olio
15. Indicatore luminoso di funzionamento
16. Selettore di temperatura
17. Coperchio estraibile
18. Finestrella di controllo
19. Corpo principale
20. Manico

3. PRIMA DELL'USO

Rimuovere il prodotto dalla scatola e ritirare tutto il materiale dall'imballaggio.

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

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

Aprire il coperchio.

Rimuovere il cestello.

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

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

4. FUNZIONAMENTO

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

Collegare il dispositivo alla presa di corrente. L'indicatore luminoso di funzionamento si illuminerà di rosso.

Girare il selettore della temperatura per selezionare la temperatura desiderata.

L'olio raggiungerà la temperatura selezionata verso i 10 minuti.

Scrollare gli eccessi di ghiaccio degli alimenti prima di introdurli nella friggitrice. Verificare che il cestello si trovi sospeso in modo sicuro e che non entri a contatto con l'olio.

Prestando attenzione, introdurre il cestello nell'olio.

Alzare il manico e collocarlo in posizione verticale.

Una volta fritti gli alimenti, sollevare il cestello utilizzando il manico fino a sentire un clic che indica che il cestello si trova in posizione di scolare. Lasciare scolare tutto l'olio.

Avviso: introducendo alimenti freddi o congelati nell'olio, quest'ultimo si raffredderà e l'indicatore luminoso si accenderà nuovamente di rosso.

Suggerimenti

Tagliare gli alimenti a pezzi sottili ed uniformi per assicurarsi che si cucinino in modo omogeneo. Asciugare 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 il cestello né la vaschetta in eccesso.

Temperatura e tempi di frittura

Alimento	Temperatura	Tempo (Min.)	Peso (g)
Patate fritte fresche	190 °C	10	800
Patate fritte congelate	190 °C	10-12	800
Gamberi impanati congelati	170 °C	3-5	Coprire il cestello
Pesce impanato	190 °C	5-19	150
Piccole parti di pollo impanato	170 °C	15-20	150

Parti grandi di pollo impanato	190 °C	20-30	150
Cosce di pollo impanate	170 °C	15	2 o 3 parti
Hamburger fresco di vitello	170 °C	2-3	250

Avviso:

I tempi di cottura della tabella sono in relazione alle quantità specificate. 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 solo di riferimento.

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 dei gusti personali.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Lasci che il dispositivo si raffreddi completamente prima di usarlo, pulirlo o ripararlo.

Spegnere e scollegare il dispositivo prima di pulirlo o ripararlo.

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 d'olio con carta assorbente, in seguito 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 può essere riparata dall'utilizzatore. Non tentare di riparare la friggitrice per conto proprio.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Riferimento del prodotto: 03070/03079

Modello: CleanFry Infinity 1500/CleanFry Infinity 1500 Black

800-900 W, 220-240 V~ 50/60 Hz

Capacità: 1.5 L

Made in China | Progettato in Spagna

7. 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 sul medio ambiente.

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

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

8. 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.

Qualora ci fosse un problema con il prodotto o avere una consulenza, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec attraverso il numero di telefono +34 96 321 07 28.

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

Inspecione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de 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 pô-lo a funcionar.

A superfície do dispositivo pode alcançar temperaturas altas durante e depois do uso. Não o 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 por Cecotec podem causar incêndios, descargas elétricas ou danos tanto a pessoas como ao produto.

Não deixe que o cabo esteja sobre a borda do balcão ou da superfície de trabalho, nem que entre em contacto com superfícies quentes.

Não utilize o produto no exterior, perto de placas elétricas ou de gás, de chamas ou dentro de fornos.

Tenha muito cuidado ao mover dispositivos que contenham óleo ou outros líquidos quentes. Não desloque o dispositivo enquanto estiver a funcionar.

Retire os restos de humidade da comida antes de fritar para evitar que o óleo emita fumo ao entrar em contacto.

Não deixe o produto sem supervisão durante o seu funcionamento.

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

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

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

Nunca conecte a fritadeira antes de pô-lo o óleo ou gordura, isto poderá danificar o produto e causar um corte da corrente elétrica.

Supervisione as crianças 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.

2. PEÇAS E COMPONENTES

Img. 1.

1. Cesto
2. Asa do cesto
3. Filtro de óleo
4. Tigela para óleo
5. Indicador luminoso de funcionamento
6. Seletor de temperatura
7. Tampa amovível
8. Janela de controlo
9. Corpo principal
10. Pega

3. ANTES DE USAR

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

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

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

Abra a tampa.

Retire o cesto.

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

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

4. FUNCIONAMENTO

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.

Conecte o aparelho à corrente elétrica. O indicador luminoso de funcionamento acenderá a vermelho.

Gire o seletor de temperatura para selecionar a temperatura desejada.

O óleo alcançará a temperatura selecionada aproximadamente aos 10 minutos.

Sacuda o excesso de panado dos alimentos antes de os introduzir na fritadeira. Certifique-se de que o cesto está suspenso de forma segura e que não esteja em contacto com o óleo.

Com cuidado, introduza o cesto no azeite.

Suba a asa e coloque-a na posição vertical.

Uma vez fritos os alimentos, alce o cesto utilizando a asa até que escute um clic que indique que o cesto está em posição de escorrer. Deixe todo o azeite escorrer.

Aviso: ao introduzir alimentos frios ou congelados no óleo, este baixará a temperatura e o indicador luminoso voltará a acender a vermelho.

Conselhos

Corte os alimentos em pedaços finos e uniformes para garantir que se cozinhem de forma homogénea.

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

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

Sacuda os cristais de gelo antes do processo de fritura.

Não encha excessivamente o cesto nem o recipiente.

Temperaturas e tempos de fritura

Alimento	Temperatura	Tempo (Min.)	Peso (g)
Batatas fritas frescas	190 °C	10	800
Batatas congeladas	190 °C	10-12	800
Gambas panadas congeladas	170 °C	3-5	Cobrir o cesto
Peixe panado	190 °C	5-19	150
Peças pequenas de frango panado	170 °C	15-20	150

Peças grandes de frango panado	190 °C	20-30	150
Pernas de frango panadas	170 °C	15	2 ou 3 peças
Hambúrguer fresco de vaca	170 °C	2-3	250

Aviso:

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

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.

5. 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 limpar.

Se a fritadeira não for usada de forma regular, é recomendável arrefecer o óleo ou a gordura líquida e guardar no frigorífico ou noutra 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 usuário. Não tente reparar a fritadeira por conta própria.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 03070/03079

Modelo: CleanFry Infinity 1500/CleanFry Infinity 1500 Black

800-900 W, 220-240 V~ 50/60 Hz

Capacidade: 1.5 L

Made in China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



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

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

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

8 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 de 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 de Cecotec através do número de telefone +34 96 321 07 28.

1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende voorschriften aandachtig voordat u het toestel 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 toestel 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 toestel minstens 30 minuten afkoelen voor deze oppervlakken aan te raken. Gebruik alleen hittebestendig keukengerei. Gebruik geen metalen keukengerei omdat dit heet kan worden.

Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u 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 toestel 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. Trek aan de stekker zelf.

Zorg ervoor dat het olieniveau in de frituurmand tussen het minimum- en maximumniveau is.

Steek de stekker nooit in het stopcontact voordat het toestel gevuld is met olie. Dit zou het toestel kunnen beschadigen of kortsluiting kunnen veroorzaken.

Hou toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het toestel 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.

2. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Afb. 1.

1. Frituurmand
2. Handvat van de frituurmand
3. Oliefilter
4. Frituurschaal
5. Indicatielampje voor de werking
6. Temperatuurknop
7. Afneembaar deksel
8. Controlevenster
9. Behuizing
10. Handgreep

3. VOOR U HET TOESTEL GEBRUIKT

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

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

Maak het toestel grondig schoon voor het eerste gebruik.

Open het deksel.

Haal de frituurmand eruit.

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

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

4. WERKING

Vul de friteuse met maximaal 1,5 liter olie of vloeibaar vet. Zorg dat het olieniveau zich tussen de aanduiding voor het minimum en het maximum bevindt.

Steek de stekker in het stopcontact. Het indicatielampje voor de werking zal rood oplichten.

Draai aan de temperatuurknop om de gewenste temperatuur te kiezen.

De olie zal de gewenste temperatuur bereiken in ongeveer 10 minuten.

Verwijder overtollig ijs van de etenswaren voordat u ze in de friteuse doet. Zorg ervoor dat de frituurmand veilig aan de haak hangt en dat ze niet in contact komt met de olie.

Dompel voorzichtig de frituurmand onder in de olie.

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

Eens de etenswaren gefrituurd zijn, haalt u de frituurmand met behulp van het handvat uit de friteuse totdat u een klik hoort. De klik geeft aan dat de frituurmand zich in de uitlekpositie bevindt. Laat alle olie uit de etenswaren lekken.

Opmerking: als u koude of bevroren etenswaren in de olie plaatst koelt de olie af en zal het indicatielampje opnieuw rood oplichten.

Aanbevelingen

Snij etenswaren in kleine en even grote stukken om te verzekeren dat ze homogeen garen.

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 frituurmand en -schaal niet overmatig.

Temperatuur en baktijden

Etenswaar	Temperatuur	Tijd (Min.)	Gewicht (g)
Verse frieten	190 °C	10	800
Diepvriesfrieten	190 °C	10-12	800
Bevroren gepaneerde scampi	170 °C	3-5	De mand afdekken
Gepaneerde vis	190 °C	5-19	150
Kipnuggets	170 °C	15-20	150
Grote gepaneerde stukken kip	190 °C	20-30	150

Gepaneerde kippenbillen	170 °C	15	2-3 stuks
Verse rundshamburger	170 °C	2-3	250

Opmerking:

De baktijden in de tabel komen overeen met de gespecificeerde hoeveelheid. Hoe minder etenswaren u bakt, hoe korter de baktijd zal zijn. Hoe meer etenswaren u bakt, hoe langer de baktijd 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.

5. 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 de frituurmand (of de kabel) nooit onder in water. Maak de andere onderdelen niet schoon met overmatig veel water.

Maak de buitenkant van de friteuse regelmatig 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.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 03070/03079

Model: CleanFry Infinity 1500/CleanFry Infinity 1500 Black

1000-1200 W, 220-240 V~, 50/60 Hz

Capaciteit: 1.5 L

Made in China | Ontworpen in Spanje

7. RECYCLAGE VAN ELEKTRISCHE APPARATEN



De Europese richtlijn 2012/19 betreffende Afdankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) bepaalt dat kleine huishoudelijke elektrische apparaten 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 doorstreepte 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.

8. 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 gebruikt is buiten zijn capaciteit of bruikbaarheid, misbruikt of erop geslagen is, blootgesteld is aan vochtigheid, ondergedompeld is in een vloeistof of corrosieve substantie, evenals elk ander defect dat te wijten valt aan de consument.

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

Als het incident veroorzaakt is door de normale slijtage van de onderdelen als gevolg van 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 wordt de reparatie niet gedekt door de garantie.

Als u in elk geval een incident met het product detecteert of als u een vraag heeft, neem dan contact op met de technische dienst van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

1. INSTRUKCJE BEZPIECZYSTWA

Przed uruchomieniem urządzenia przeczytaj uważnie poniższą instrukcję. Zachowaj tę instrukcję na potrzeby późniejszych konsultacji i dla 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 niebezpieczeństwa.

Postaw urządzenie na płaskiej stabilnej i bezpiecznej powierzchni.

Przed użyciem urządzenia upewnij się, że uchwyty produktu są poprawnie zainstalowane i ustawione w odpowiedniej pozycji. To urządzenie nie jest zaprojektowane do pracy z timerem ani zewnętrznymi systemami zdalnej kontroli.

Zawsze upewnij się, że kuweta jest poprawnie zainstalowana przed uruchomieniem urządzenia.

Powierzchnia produktu w czasie jego funkcjonowania może nagrzewać się do wysokich temperatur. Nie dotykać obudowy urządzenia podczas gdy jest w użyciu. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia co najmniej 30 minut przed dotknięciem i używaj wyłącznie żaroodpornych przyborów. Nie używaj metalowych przyborów, ponieważ mogą one osiągać wysokie temperatury.

Odcłaczaj urządzenie od sieci, gdy nie jest używane, przed czyszczeniem i przed konserwacją.

Korzystanie z akcesoriów lub części niedostarczonych lub



zalecanych przez Cecotec może spowodować pożar, porażenie prądem lub uszkodzenie produktu lub wypadek.

Kabel nie może zwisać z krawędzi blatu. Należy także chronić go przed kontaktem z gorącymi powierzchniami.

Nie używaj urządzenia na zewnątrz, blisko płyt grzewczych elektrycznych lub gazowych, ani w pobliżu pieców.

Zachowaj ostrożność poruszając urządzeniem, w którym znajduje się gorąca zawartość. Nie ruszaj urządzeniem ani nie wyłączaj go, kiedy pracuje.

Przed smażeniem należy usunąć ślady wilgoci z żywności, aby olej nie wydzielał dymu w kontakcie.

Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, kiedy jest uruchomione.

Zakrycie urządzenia lub zetknięcie go z łatwopalnym materiałem, takim jak zasłony, ściany itp. Podczas pracy, może spowodować pożar. Nie kładź żadnych przedmiotów na produkcie podczas jego używania.

Nie ciągnij za kabel urządzenia w celu jego przesunięcia czy wypięcia z gniazdka. Aby je rozłączyć pociągnij za wtyczkę.

Upewnij się, że poziom oleju mieści się między znacznikami maksymalnym i minimalnym wewnątrz wiadra.

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

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

Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego, nie używaj go w celach przemysłowych ani na zewnątrz.

Nie wystawiaj ani nie zanurzaj kabla, wtyczki, elementów elektrycznych ani innych nieusuwalnych części produktu w wodzie lub innych cieczach. Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka lub jego uruchomieniem upewnij się, że masz suche ręce.

To urządzenie nie nadaje się do użytku przez dzieci.
Z tego produktu nie mogą korzystać dzieci, osoby niepełnosprawne fizycznie, psychicznie bądź umysłowo, jak i osoby bez odpowiedniej wiedzy i doświadczenia.

2. CZĘŚCI I KOMPONENTY

- Rys. 1.
1. Kosz
 2. Uchwyt kosza
 3. Filtr oleju
 4. Wiadro oleju
 5. Lampka kontrolna
 6. Selektor temperatury
 7. Zdejmowana pokrywa
 8. Okno kontrolne
 9. Główny korpus.
 10. Uchwyt

3. PRZED URUCHOMIENIEM

Wyjmij produkt z opakowania i rozpakuj.
Upewnij się, czy w zestawie znajdują się wszystkie części i sprawdź ich stan. Jeśli zauważysz jakąś nieprawidłowość, natychmiast skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej firmy Cecotec.
Wyczyść urządzenie przed pierwszym użyciem.
Otwórz pokrywę
Wyjmij kosz.
Wyczyść wnętrze pokrywy, kosza i miski olejowej wilgotną szmatką i ostrożnie wysusz.
Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone przed odłączeniem go od gniazdka elektrycznego.

4. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Włącz maksymalnie 1,5 litra oleju lub płynnego tłuszczu do frytkownicy, upewniając się, że poziom oleju mieści się między oznaczeniem maksimum i minimum w wiadrze.
Podłącz urządzenie do prądu. Kontrolka pracy zmieni kolor na czerwony.
Obróć pokrętkę wyboru temperatury, aby wybrać żadaną temperaturę.

Olej osiągnie wybraną temperaturę po około 10 minutach.
Przed umieszczeniem produktów spożywczych w urządzeniu, oczyść je z pozostałego po zamrożeniu lodu.
Ostrożnie włóż kosz do oleju.
Podnieś uchwyt i ustaw go pionowo.
Po usmażeniu jedzenia podnieś kosz za uchwyt, aż usłyszysz kliknięcie wskazujące, że kosz jest w pozycji opróżniania. Niech cały olej spłynie.

Ostrzeżenie: gdy zimne lub mrożone jedzenie zostanie wprowadzone do oleju, ostygnie, powodując, że lampka kontrolna ponownie zmieni kolor na czerwony.

Wskazówki

Pokrój żywność na cienkie i jednolite kawałki, aby zapewnić równomierne ugotowanie.
Przed włożeniem do oleju wysusz produkty papierowymi ręcznikami lub szmatką, aby uniknąć rozpryskiwania.
Przed włożeniem do oleju wysusz produkty papierowymi ręcznikami lub szmatką, aby uniknąć rozpryskiwania.
Wstrząśnij kryształkami lodu przed smażeniem.
Nie przepelniaj kosza ani wiadra.

Temperatury i czasy smażenia

Rodzaj produktu	Temperatura	Czas (min.)	Waga (g)
Świeże frytki	190 °C	10	800
Frytki grube i mrożone	190 °C	10-12	800
Mrożone Krewetki Panierowane	170 °C	3-5	Przykryj kosz
Ryba panierowana	190 °C	5-19	150
Mate kawałki panierowanego kurczaka	170 °C	15-20	150
Duże kawałki panierowanego kurczaka	190 °C	20-30	150
Panierowane udka z kurczaka	170 °C	15	2 lub 3 sztuki
Świeży burger cielęcy	170 °C	2-3	250

Ważne:

Czasy gotowania w tabeli odnoszą się do podanych ilości. Im mniej jedzenia, tym krótszy czas gotowania i większa ilość czasu gotowania.

Podane czasy są tylko w celach informacyjnych.

Czas będzie się różnić w zależności od różnych czynników, w tym ilości jedzenia i oleju, wielkości składników, pierwotnej temperatury jedzenia i osobistych upodobań.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie przed użyciem, czyszczeniem lub naprawą.

Przed rozpoczęciem mycia lub naprawy urządzenia, wyłącz je i rozłącz z gniazdka.

Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie przed użyciem, czyszczeniem lub naprawą. Zawsze pamiętaj, aby najpierw przefiltrować olej.

Opróżnij frytownicę i wyczyść wnętrze wiadra chłonnym papierem, a następnie wyczyść je wilgotną szmatką i wodą z mydłem. Wytrzyj ponownie wilgotną ściereczką i pozostaw do wyschnięcia.

Nigdy nie zanurzaj wiadra z olejem (wraz z kablem) w wodzie i nie czyść żadnych części dużą ilością wody.

Okresowo czyść zewnętrzną część frytownicy wilgotną ściereczką i osusz ją miękkim chłonnym papierem.

Nie używaj szorstkich detergentów.

Wyczyść kosz, filtr i uchwyt mydłem i wodą lub w zmywarce. Przed ponownym użyciem dokładnie je osusz.

Przechowuj urządzenie w chłodnym i suchym miejscu poza zasięgiem dzieci.

Przechowuj go w oryginalnym pudełku, gdy nie będzie używany przez długi czas, aby zapobiec uszkodzeniu.

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

6. DANE TECHNICZNE

Referencja: 03070/03079

Model: CleanFry Infinity 1500/CleanFry Infinity 1500 Black

800-900 W, 220-240 V~ 50/60 Hz

Pojemność: 1.5 L

Made in China | Zaprojektowany w Hiszpanii.

7. RECYKLING SPRZĘTU

Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) zakazuje wyrzucania ww. sprzętu razem z innymi odpadami. Omawiane sprzęty muszą być składowane osobno dla zoptymalizowania odzyskiwania surowców i recyklingu materiałów. W ten sposób negatywny wpływ elektroodpadów na zdrowie ludzkie i środowisko zostaje znacznie zredukowany.

Symbol przekreślonego kotowego kontenera na odpady informuje o obowiązku zadbania o oddanie zużytego sprzętu do specjalnego punktu zbiórki ZSEE.

Jeśli potrzebujesz informacji na temat recyklingu i punktów zbiórki sprzętu w twojej miejscowości, skontaktuj się z urzędem twojej gminy.

8. GWARANCJA I POMOC TECHNICZNA

Produkt jest objęty 2 letnią gwarancją od daty zakupu. Z gwarancji można korzystać po okazaniu dowodu zakupu. Produkt nie podlega gwarancji, jeśli był używany niezgodnie z instrukcją lub jeśli jest fizycznie uszkodzony.

Produkt NIE podlega gwarancji, jeśli:

był używany niezgodnie ze swoim przeznaczeniem, wystawiony na działanie wody lub wilgoci, mechanicznie uszkodzony przez użytkownika, wystawiony na działanie substancji żrących czy nosi jakiegokolwiek inne znamiona uszkodzeń wynikających z winy użytkownika.

urządzenie było naprawiane lub modyfikowane przez osoby nieautoryzowane przez firmę Cecotec.

odnosi się do przypadków, spowodowanych normalnym użytkowaniem się elementów w trakcie ich użytkowania.

Gwarancja obejmuje wszystkie wady fabryczne produktu przez 2 lata od daty zakupu, nie włączając w to części podlegających zużyciu. Urządzenie nie było używane przez użytkownika w odpowiedni sposób.

W przypadku wykrycia ewentualnego defektu urządzenia lub w razie potrzeby konsultacji skontaktuj się z Serwisem Obsługi Technicznej Cecotec pod numerem +34 96 321 07 28.

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

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

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

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

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

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

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

Povrch přístroje může během nebo po ukončení fungování dosáhnout velmi vysokých teplot. Nedotýkejte se přístroje, pokud je zapnutý. Nechejte přístroj vychladnout minimálně 30 minut před tím, než se ho budete dotýkat a použijte výhradně nástroje odolné proti teplotě. 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

výrobce může vést k riziku požáru, elektrickému výboji nebo jiným škodám jak na majetku, tak může vést ke zranění osob. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky a aby se dotýkal horkých povrchů.

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

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

Odstraňte zbytky vlhkosti na jídle před tím, než ho budete smažit, abyste zabránili tomu, že z oleje bude vycházet kouř, jakmile by z vlhkosti 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 v nádobě je v rozmezí značek maximum a minimum.

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 senzorickými schopnostmi, nebo kterým chybí zkušenost a znalost.

2. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1.

1. Košík
2. Rukojeť košíku
3. Olejový filtr
4. Nádoba na olej
5. Podsvícený indikátor zapnutí
6. Selektor teploty
7. Vyjímatelné víko
8. Průhled pro kontrolu smažení
9. Základní tělo
10. Rukojeť

3. PŘED POUŽITÍM

Vyjměte přístroj z krabice a odstraňte všechny obaly.
Ujistěte se, že jsou obsaženy všechny části a díly, a že jsou v dobrém stavu. Pokud najdete nějaké viditelné poškození nebo některá část chybí, okamžitě se spojte s oficiálním Technickým servisem Cecotec.
Přístroj před prvním použitím důkladně vyčistěte.
Otevřete víko.
Vyjměte košík.
Vyčistěte vnitřní prostor košíku a nádoby na olej vlhkým hadříkem a potom je důkladně vysušte.
Před vypojením ze sítě elektrické energie se ujistěte, že je produkt vypnutý.

4. FUNGOVÁNÍ

Nalejte maximálně 1,5 litru oleje nebo tekutého tuku do fritézy a ujistěte se, že hladina v nádobě je mezi značkami minimum a maximum.
Zapojte přístroj do elektrického přívodu. Podsvícený indikátor zapnutí se rozsvítí červeně.
Otočte selektorem teploty pro výběr vhodné teploty.

Olej dosáhne požadované teploty asi po 10ti minutách.
Oklepejte z potravin přebytečný led před tím, než je vložíte do fritézy. Ujistěte se, že košík je umístěn bezpečně a že není v kontaktu s olejem.
Opatrně vložte košík do fritézy.
Zvedněte držák a umístěte ho do vertikální polohy.
Jakmile jsou potraviny usmažené, zvedněte košík za držák až uslyšíte cvaknutí, které znamená, že košík je v pozici cezení oleje. Nechejte všechen olej odtéct.

Upozornění: pokud budete smažit studené nebo zmražené potraviny, olej vychladne a červený indikátor se znovu rozsvítí.

Rady

Nakrájejte potraviny na tenké a stejnoměrné plátky, abyste se ujistili, že se připraví stejnoměrně.
Osušte potraviny kuchyňským papírem nebo utěrkou před jejich vložením do fritézy, abyste zabránili vystříknutí.
Otřepete přebytečnou strouhanku nebo obal z potravin před tím, než je budete smažit.
Otřepete ledové krystaly před smažením.
Nepřeplňujte košík ani nádobu.

Teplota a čas smažení

Potravina	Teplota	Čas (min.)	Váha (g.)
Čerstvé hranolky	190 °C	10	800
Zmražené hranolky	190 °C	10-12	800
Zmražené obalované krevety	170 °C	3-5	Přikrýt košík
Obalovaná ryba	190 °C	5-19	150
Malé kousky obalovaného kuřete	170 °C	15-20	150
Velké kousky obalovaného kuřete	190 °C	20-30	150
Obalovaná kuřecí stehna	170 °C	15	2 nebo 3 kusy
Čerstvý hovězí hamburger	170 °C	2-3	250

Upozornění:

Čas smažení v tabulce se vztahuje ke specifikovanému množství. Čím menší množství potravin, tím kratší 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.

5. 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 nechejte, aby vyschnula.

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

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

Nepoužívejte abrazivní detergenty.

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

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.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 03070/03079

Model: CleanFry Infinity 1500/CleanFry Infinity 1500 Black

800-900 W, 220-240 V~ 50/60 Hz

Objem: 1.5 L

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTROSPOTŘEBIČŮ



WEEE symbol

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.

8. 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 připisatelnou 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 problémy s tímto přístrojem, nebo byste měli nějaké dotazy, spojte se s oficiálním Technickým asistenčním servisem Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

cecotec

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

www.cecotec.es