

cecotec

CECOFRY COMPACT 2000

Freidora dietética / Air Fryer



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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	10
Sicherheitshinweise	13
Istruzioni di sicurezza	16
Instruções de segurança	19
Beveiligingsinstructies	22
Instrukcje bezpieczeństwa	25
Bezpečnostní pokyny	28

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	31
2. Antes de usar	31
3. Funcionamiento	32
4. Limpieza y mantenimiento	35
5. Resolución de problemas	36
6. Especificaciones técnicas	38
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	38
8. Garantía y SAT	38
9. Copyright	38

INDEX

1. Parts and components	39
2. Before use	39
3. Operation	40
4. Cleaning and maintenance	43
5. Troubleshooting	43
6. Technical specifications	45
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	45
8. Technical support and warranty	45
9. Copyright	46

SOMMARIE

1. Pièces et composants	47
2. Avant utilisation	47
3. Fonctionnement	48
4. Nettoyage et entretien	51
5. Résolution de problèmes	52
6. Spécifications techniques	53
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	54
8. Garantie et SAV	54
9. Copyright	54

INHALT

1. Teile und Komponenten	55
2. Vor dem Gebrauch	55
3. Bedienung	56
4. Reinigung und Wartung	59

5. Problembekämpfung	60
6. Technische Spezifikationen	62
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	62
8. Garantie und Kundendienst	63
9. Copyright	63

INDICE

1. Parti e componenti	64
2. Prima dell'uso	64
3. Funzionamento	65
4. Pulizia e manutenzione	68
5. Risoluzione dei problemi	69
6. Specifiche tecniche	70
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	71
8. Garanzia e supporto tecnico	71
9. Copyright	71

ÍNDICE

1. Peças e componentes	72
2. Antes de usar	72
3. Funcionamento	73
4. Limpeza e manutenção	76
5. Resolução de problemas	77
6. Especificações técnicas e eletrônicas	78
7. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos	79
8. Garantia e SAT	79
9. Copyright	79

INHOUDSOPGAVE

1. Onderdelen en componenten	80
2. Voor gebruik	80
3. Bediening:	81
4. Reiniging en onderhoud	84
5. Problemen oplossen	85
6. Technische specificaties	86
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	87
8. Garantie en SAT	87
9. Copyright	87

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	88
2. Przed użyciem	88
3. Funkcjonowanie	89
4. Czyszczenie i konserwacja	92
5. Rozwiązywanie problemów	93
6. Dane techniczne	95
7. Recykling urządzeń elektrycznych	

i elektronicznych	95
8. Gwarancja i Serwis techniczny	95
9. Copyright	96

OBSAH


1. Části a složení	97
2. Před použitím	97
3. Fungování	97
4. Čištění a údržba	101
5. Řešení problémů	102
6. Technické specifikace	103
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	103
8. Záruka a technický servis	104
9. Copyright	104

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Es su responsabilidad asegurarse de que todos los usuarios estén informados acerca de las precauciones mencionadas en este manual.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
- Este aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este aparato puede ser usado por niños de 8 años de edad y mayores de 8 años si están continuamente supervisados.
- Este aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben ser realizados por niños.
- Sitúe el aparato en una superficie plana y resistente al calor. Coloque el aparato de forma que evite el derramamiento del contenido del aparato. No sitúe el aparato cerca de fuentes de calor, lugares con niveles altos de humedad o cerca de materiales inflamables.
- **PRECAUCIÓN:** compruebe que el aparato y su embalaje no tengan daños. Nunca use el aparato si presenta algún daño, contacte inmediatamente con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.

- El material de embalaje puede ser peligroso para los niños. Retírelo y póngalo fuera de su alcance.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles, especialmente el cable, la clavija y la envolvente del enchufe. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- No utilice el aparato si el cable, el enchufe o la estructura presenta daños o si no funciona correctamente, ha sufrido alguna caída o ha sido dañado.
- No intente reparar el aparato por su propia cuenta. Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para cualquier duda.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
- Para desconectar el aparato tire del enchufe, no tire del cable.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente antes de moverlo, de realizar la limpieza o cuando no vaya a utilizarlo. No deje el aparato conectado a una toma de corriente sin supervisión. Asegúrese de que está apagado y desconectado antes de montar o retirar cualquier pieza y/o proceder con su limpieza.
- Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual, cualquier otro uso no está recomendado por el fabricante y puede suponer un peligro tanto para el aparato como para el usuario.
- No use el producto en lugares potencialmente peligrosos, como ambientes inflamables, explosivos, con presencia de químicos o húmedos.

- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.
- No introduzca ni permita que sus dedos u otros objetos entren en las aberturas de ventilación, ya que podrían causar descargas eléctricas o incendios.
-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. Las superficies accesibles del aparato podrían alcanzar temperaturas altas durante el funcionamiento. Tenga cuidado de no quemarse.
- No sumerja el cable, el enchufe, ni cualquier otra parte no extraíble del producto en agua u otros líquidos. No exponga al agua las conexiones eléctricas. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el aparato.
- Para asegurar el correcto funcionamiento del aparato, la limpieza y el mantenimiento del producto ha de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones.
- Mientras el aparato está en funcionamiento puede emitir vapor caliente a través de las aperturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad del vapor y de las salidas de aire. Puede que salga aire caliente del aparato cuando retire el cestillo de dentro del aparato.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve salir humo negro del aparato. Espere hasta que el humo desaparezca para retirar el cestillo del interior del aparato.

SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the appliance, read the following instructions carefully. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- It is your responsibility to make sure every user is informed about the warnings and precautions stated in this instruction manual.
- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farm houses, hotels, motels, and offices.
- The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. It can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge, as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep this appliance and its power cord out of reach of children under the age of 8. Cleaning and maintenance tasks should not be carried out by children.
- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. Place the appliance in such a way to avoid spillage of contents. Do not place the device near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- CAUTION: check the appliance and its packaging for damage. Never use the device if damaged. Immediately contact Cecotec's official Technical Support Service.
- Packaging materials may be dangerous to children. Remove them and keep them out of their reach.
- Inspect the power cord regularly for visible damage,

especially the cord, plug, and plug casing. If the cord is damaged, it must be repaired by the official Technical Support Service of Cecotec to avoid any type of danger.

- Do not use the appliance if the cord, plug, or frame is damaged or if it is malfunctioning, has been dropped, or damaged.
- Do not try to repair the device by yourself. Contact the official Technical Support Service of Cecotec for advice.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cord. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow it to touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not pull on the plug to disconnect the appliance.
- Unplug the appliance from the mains before moving it, cleaning it, or when not in use. Do not leave the appliance plugged into an unattended mains socket. Make sure it is switched off and unplugged before mounting or removing any parts and/or cleaning.
- Use the appliance for the purposes described in this manual. Any other use is not recommended by the manufacturer and may pose a hazard to both the appliance and the user.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres, nor near flammable materials.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation opening, as it could cause an electrical shock or fire.



This symbol means: warning, hot surface. The appliance's accessible surfaces may reach high temperatures during operation. Be careful not to burn yourself.


- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the product in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the device operates properly.
- Hot steam may be released through the appliance's air-outlet openings during use. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may come out when removing the basket from inside the device.
- Immediately unplug the device if the device releases black smoke. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the device.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Veillez à ce que tous les utilisateurs soient informés des précautions mentionnées dans ce manuel.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés constamment.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances si elles sont surveillées et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants.
- Placez l'appareil sur une surface plate et résistante à la chaleur. Placez l'appareil de manière à éviter tout débordement de son contenu. Ne placez l'appareil ni près de sources de chaleur, ni dans des endroits avec des niveaux d'humidité élevés, ni près de matériaux inflammables.
- ATTENTION : vérifiez que l'appareil et son emballage ne sont pas endommagés. N'utilisez jamais l'appareil s'il est endommagé, contactez immédiatement le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
- Le matériel d'emballage peut être dangereux pour les enfants. Retirez-le et mettez-le hors de portée des enfants.

- Examinez régulièrement le câble d'alimentation pour détecter tout dommage visible, en particulier le câble, la fiche et le boîtier de la fiche. Si le câble présente des dommages, il doit être réparé par le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble, la fiche ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour tout doute ou renseignement.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- Tirez sur la fiche pour le débrancher ; ne tirez pas sur le câble.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le déplacer, de le nettoyer ou si vous n'allez pas l'utiliser. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché. Assurez-vous qu'il est éteint et débranché avant d'assembler ou d'enlever une pièce quelconque et/ou avant de le nettoyer.
- Utilisez cet appareil aux fins décrites dans ce manuel. Toute autre utilisation qui ne soit pas recommandée par Cecotec pourrait réduire la vie utile de l'appareil ou mettre l'utilisateur en danger.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits potentiellement dangereux, comme près des zones inflammables, d'explosifs ou de produits chimiques ou dans des zones humides.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteriers ou systèmes de contrôle à distance externes.

- N'introduisez pas vos doigts ni aucun autre objet dans les ouvertures de ventilation de la chaleur, car cela pourrait provoquer des décharges électriques ou d'incendies.
-  Ce symbole signifie : attention, surface chaude. Les surfaces accessibles de l'appareil pourraient atteindre des températures très élevées pendant le fonctionnement. Faites attention à ne pas vous brûler !
- Ne submergez ni le câble, ni la prise ni aucune autre partie non-extractible du produit dans l'eau ou dans autres liquides. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.
- Afin d'assurer son bon fonctionnement, le nettoyage et l'entretien de l'appareil doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions.
- L'appareil peut émettre de la vapeur chaude à travers les ouvertures latérales pendant son fonctionnement. Maintenez les mains et le visage éloignés de la vapeur et des sorties d'air. De l'air chaud pourrait sortir de l'appareil lorsque vous retirez le panier.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez à ce que la fumée disparaisse pour retirer le panier de l'intérieur de l'appareil.


SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für neue Benutzer auf.

- Es liegt in Ihrer Verantwortung, sicherzustellen, dass alle Benutzer über die in dieser Bedienungsanleitung erwähnten Vorsichtsmaßnahmen informiert sind.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
- Dieses Gerät darf von Kindern von 0 bis 8 Jahren nicht benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und über 8 Jahren unter ständiger Aufsicht verwendet werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie in der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen werden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kinder unter 8 Jahre auf. Reinigung und Wartung sollte niemals von Kinder durchgeführt werden.
- Stellen Sie das Gerät auf einer flachen und hitzebeständigen Fläche. Stellen Sie das Gerät so auf, dass der Inhalt des Geräts nicht verschüttet wird. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder brennbaren Materialien.
- VORSICHT: Überprüfen Sie das Gerät und seine Verpackung auf Schäden. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist, sondern wenden Sie sich sofort an den Technischer Kundendienst von Cecotec.

- Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich sein. Nehmen Sie es heraus und legen Sie es außer Reichweite.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden, insbesondere das Kabel, den Stecker und das Gehäuse des Steckers. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um jegliche Art von Gefahr zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder das Gehäuse sichtbare Schäden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder heruntergefallen sind.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren. Sollten Sie Information benötigen bzw. Zweifel beseitigen kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst.
- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen in Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals auf der Arbeitsfläche.
- Um das Gerät vom Netz zu trennen, ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie es bewegen, reinigen oder wenn es nicht benutzt wird. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt an einer Steckdose angeschlossen. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und nicht an der Stromleitung angeschlossen ist, bevor Sie Teile montieren oder entfernen und/oder es reinigen.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur für die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke. Jede andere Verwendung wird vom Hersteller nicht empfohlen und kann sowohl für das Gerät als auch für den Benutzer eine Gefahr darstellen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in gefährlichen Bereichen,

wie z.B. in leicht entflammaren, explosiven, chemischen oder feuchten Umgebungen.


- Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- Stecken Sie nicht Ihre Finger oder andere Gegenstände in die Belüftungsöffnungen ein, da dies zu Stromschlägen oder Bränden führen könnte.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Gerätoberflächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.
- Tauchen Sie Kabel, Stecker oder andere nicht entfernbare Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Tauchen Sie elektrische Verbindungen nicht in Wasser. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Die Reinigung und die Wartung des Geräts sollten gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten.
- Während des Betriebs des Geräts kann heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen austreten. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand zu Dampf- und Luftauslässen. Warme Luft kann aus dem Gerät entweichen, wenn Sie den Frittierkorb aus dem Inneren des Gerätes entfernen.
- Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie schwarzen Rauch aus dem Gerät austreten sehen. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, um den Frittierkorb aus dem Inneren des Geräts zu entfernen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le seguenti istruzioni originali. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- È sua responsabilità assicurarsi che tutti gli utenti siano informati riguardo le precauzioni di questo manuale.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- Questo apparecchio non deve essere usato da bambini da 0 a 8 anni. Questo elettrodomestico può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni di età sotto la sorveglianza continua di un adulto.
- Questo prodotto può essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto sorveglianza o avendo ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i rischi che lo stesso implica.
- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiori a 8 anni. La pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piatta e resistente al calore. Posizionare l'apparecchio in modo da evitare la fuoriuscita del suo contenuto. Non collocare il prodotto vicino a fonti di calore, in luoghi dall'eccessivo livello di umidità o vicino a materiali infiammabili.
- PRECAUZIONE: controllare che il microonde e la sua confezione non siano danneggiati. Non utilizzare mai l'apparecchio se è danneggiato in qualsiasi modo, contattare immediatamente l'assistenza tecnica Cecotec.
- Il materiale da imballaggio può essere pericoloso per i bambini. Rimuoverlo e tenerlo fuori dalla loro portata.


- Controllare regolarmente che il cavo di alimentazione non presenti danni visibili, in particolare il cavo, la spina e l'alloggiamento della spina. Se il cavo presenta danni, dovrà essere riparato dal servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare eventuali pericoli.
- Non utilizzare il prodotto se il cavo, la spina o il telaio sono danneggiati o se funziona male, è caduto o è stato danneggiato.
- Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio. Si prega di contattare il centro di assistenza ufficiale Cecotec per ricevere informazioni.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Non permettere che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie di lavoro o piano da cucina.
- Per scollegare l'apparecchio, tirare la spina, non tirare il cavo.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di spostarlo, pulirlo o quando non viene utilizzato. Non lasciare mai l'apparecchio senza supervisione mentre è collegato a una presa della corrente. Assicurarsi che sia completamente spento e scollegato prima di assemblare o rimuovere qualsiasi parte e/o pulire.
- Utilizzare questo apparecchio esclusivamente per i fini descritti in questo manuale, qualsiasi altro tipo di impiego non è raccomandato da Cecotec e potrebbe ripercuotersi negativamente sulla vita utile dell'apparecchio stesso e/o la vita dell'utente.
- Non usare il prodotto in luoghi potenzialmente pericolosi come ambienti infiammabili, esplosivi, con presenza di sostanze chimiche o umide.
- Questo dispositivo non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.

- Non inserire le dita né lasciare che altri oggetti entrino nelle aperture di ventilazione, in quanto ciò potrebbe causare scosse elettriche o incendi.
-  Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda. Le superfici accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature elevate durante il funzionamento. Prestare attenzione a non scottarsi.
- Non sommergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte estraibile del prodotto in acqua o altri liquidi. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua. Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere il prodotto.
- Per garantire il corretto funzionamento, la pulizia e manutenzione del prodotto devono essere effettuate in linea con questo manuale di istruzioni.
- Durante il funzionamento dell'apparecchio, dalle aperture di uscita dell'aria può fuoriuscire vapore caldo. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite dell'aria. Potrebbe uscire aria calda dal dispositivo quando si rimuove il cestello dall'interno del dispositivo.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si notano fuoriuscite di fumo nero. Attendere che il fumo scompaia per rimuovere il cestello dall'interno dell'apparecchio.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as seguintes instruções originais antes de utilizar o aparelho. Guarde este manual para referências futuras ou novos utilizadores.

- É da sua responsabilidade assegurar que todos os utilizadores sejam informados sobre as precauções mencionadas neste manual.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e não é para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- O aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos e mais velhas se estiveram continuamente sob supervisão.
- Este produto pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento se estiverem supervisionados ou tiverem recebido instruções concernentes ao uso do aparelho de uma forma segura e entenderem os riscos que este implica.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. Limpeza e manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças.
- Situe o produto numa superfície plana e resistente ao calor. Posicione o aparelho de modo a evitar o derramamento do conteúdo do aparelho. Não utilize o dispositivo perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.
- CUIDADO: verifique que o aparelho e a sua embalagem não estejam danificados. Nunca utilize o aparelho se este estiver danificado de alguma forma. Contacte imediatamente com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

- O material de embalagem pode ser perigoso para as crianças. Removê-lo e pô-lo fora de alcance.
- Inspeção regularmente o cabo de alimentação para detetar danos visíveis, especialmente o cabo, a ficha e a caixa do carregador. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não utilize o produto se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentarem danos ou se não funcionarem corretamente, sofreu alguma queda ou foi danificado.
- Não tente reparar o dispositivo por conta própria. Por favor contacte o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec se tiver alguma dúvida.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe que se aproxime o cabo do fogão ou da bancada de cozinha.
- Não puxe o cabo da ficha para desligar o dispositivo, pois tem de ser pela ficha.
- Desligue e desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar ou quando não o utilizar. Não deixe o aparelho ligado a uma tomada de rede não vigiada. Certifique-se de que está desligado e desconectado antes de montar ou remover quaisquer peças e/ou limpeza.
- Utilize este dispositivo para os fins descritos no presente manual. Qualquer outra utilização não é recomendada pelo fabricante e pode afetar negativamente a vida útil do dispositivo e/ou a saúde do utilizador.
- Não utilize o produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, húmidos ou com produtos químicos.
- Este produto não foi concebido para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- Não insira ou permita que os seus dedos ou outros objetos entrem nas aberturas de ventilação, pois isto pode causar choque elétrico ou ignição.
-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. As superfícies acessíveis do produto poderiam atingir temperaturas altas durante o funcionamento. Tenha cuidado para não se queimar.
- Não imerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do produto em água ou outros líquidos. Não exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de ter as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Para assegurar o funcionamento correto, a limpeza e a manutenção do aparelho deve ser efetuada em conformidade com este manual de instruções.
- Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, pode emitir vapor quente através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das saídas de ar. O ar quente pode sair do dispositivo quando se remove o cesto do interior.
- Desligue imediatamente o aparelho da tomada se vir fumo negro a sair do aparelho. Aguarde até o fumo desaparecer para tirar o cesto do interior do dispositivo.

BEVEILIGINGSINSTRUCTIES

Lees de volgende instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik of voor nieuwe gebruikers.

- Het is uw verantwoordelijkheid om ervoor te zorgen dat alle gebruikers op de hoogte zijn van de voorzorgsmaatregelen die in deze handleiding worden genoemd.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor thuisgebruik en mag niet worden gebruikt in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder dan 8 jaar als ze onder voortdurend toezicht staan.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Plaats het apparaat op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Plaats het apparaat zodanig dat morsen van de inhoud van het apparaat wordt voorkomen. Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen, plaats het met een hoge luchtvochtigheid of in de buurt van brandbare materialen.
- LET OP: Controleer of het apparaat en de verpakking niet beschadigd zijn. Gebruik het apparaat nooit als het enige schade vertoont, neem onmiddellijk contact op met de technische dienst van Cecotec.


- Het verpakkingsmateriaal kan gevaarlijk zijn voor kinderen. Haal het eruit en leg het buiten bereik.
- Inspecteer het netsnoer regelmatig op zichtbare schade, met name het snoer, de stekker en de stekkerbehuizing. Als de kabel beschadigd is, moet deze worden gerepareerd door de officiële Cecotec Technische Assistentiedienst om elk gevaar te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer, de stekker of de behuizing beschadigd is of niet goed werkt, gevallen of beschadigd is.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Neem voor vragen contact op met de officiële Cecotec Technical Assistance Service.
- Draai, buig, rek of beschadig het netsnoer niet. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Laat het snoer niet in aanraking komen met hete oppervlakken. Laat het snoer niet over de rand van het werkoppervlak of aanrecht hangen.
- Om het apparaat los te koppelen, trekt u aan de stekker, niet aan de kabel.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het verplaatst, schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt. Laat het apparaat niet onbeheerd in een stopcontact zitten. Zorg ervoor dat het is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat u een onderdeel monteert of verwijdert en/of het schoonmaakt.
- Gebruik dit apparaat voor de in deze handleiding beschreven doeleinden, elk ander gebruik wordt niet aanbevolen door de fabrikant en kan gevaar opleveren voor zowel het apparaat als de gebruiker.
- Gebruik het product niet op potentieel gevaarlijke plaatsen, zoals ontvlambare, explosieve, chemische of natte omgevingen.

- Dit apparaat is niet ontworpen om te worden bediend via externe timers of afstandsbedieningen.
- Steek uw vingers of andere voorwerpen niet in de ventilatieopeningen en laat ze niet in de ventilatieopeningen komen, aangezien dit elektrische schokken of brand kan veroorzaken.
-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. De toegankelijke oppervlakken van het apparaat kunnen tijdens het gebruik hoge temperaturen bereiken. Pas op dat u zich niet verbrandt.
- Dompel het snoer, de stekker of enig ander niet-verwijderbaar onderdeel van het product niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel elektrische aansluitingen niet bloot aan water. Zorg ervoor dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het apparaat inschakelt.
- Om een correcte werking van het apparaat te garanderen, moeten de reiniging en het onderhoud van het product worden uitgevoerd in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing.
- Terwijl het apparaat in werking is, kan het door de luchtuitlaatopeningen hete stoom afgeven. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van stoom- en luchtuitlaten. Er kan hete lucht uit het apparaat komen wanneer u de mand uit het apparaat haalt.
- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u zwarte rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rook is verdwenen om de mand uit het apparaat te halen.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy o uważne przeczytanie poniższych instrukcji przed użyciem urządzenia. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości lub dla nowych użytkowników.

- Ponosisz odpowiedzialność za poinformowanie wszystkich użytkowników o środkach ostrożności wymienionych w niniejszej instrukcji.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i jest wyłączone z użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze niż 8 lat, jeśli są one pod stałym nadzorem.
- To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i jeśli rozumieją związane z tym ryzyko.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia.
- Umieść urządzenie na płaskiej, żaroodpornej powierzchni. Ustaw urządzenie w taki sposób, aby zapobiec rozlaniu zawartości urządzenia. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, miejsc o dużej wilgotności lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- UWAGA: Sprawdź, czy urządzenie i jego opakowanie nie są uszkodzone. Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli wykazuje jakiegokolwiek uszkodzenia, natychmiast skontaktuj się z Serwisem Technicznym Cecotec.


- Materiał opakowania może być szkodliwy dla dzieci. Usuń je i umieść z dala od ich zasięgu.
- Regularnie sprawdzaj przewód zasilający pod kątem widocznych uszkodzeń, zwłaszcza przewód, wtyczkę i obudowę wtyczki. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju niebezpieczeństw.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód, wtyczka lub obudowa są uszkodzone lub jeśli nie działają prawidłowo, zostały upuszczone lub uszkodzone.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia. W razie jakichkolwiek pytań skontaktuj się z oficjalną pomocą techniczną Cecotec.
- Nie nakręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj kabla zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól aby kabel zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Aby odłączyć urządzenie, należy wyciągnąć wtyczkę, nie ciągnąć za kabel.
- Odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego przed jego przeniesieniem, czyszczeniem lub gdy nie jest używane. Nie pozostawiaj urządzenia podłączonego do gniazdka elektrycznego bez nadzoru. Upewnij się, że jest wyłączony i odłączony przed montażem lub demontażem jakiejkolwiek części i/lub czyszczeniem.
- Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji, jakiegokolwiek inne użycie nie jest zalecane przez producenta i może stanowić zagrożenie zarówno dla urządzenia, jak i dla użytkownika.
- Nie używaj produktu w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych timerów lub systemów zdalnego sterowania.
- Nie wkładaj ani nie pozwalaj, aby palce lub inne przedmioty dostały się do otworów wentylacyjnych, ponieważ może to spowodować poważne obrażenia, porażenie prądem lub pożar.
-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. Dostępne powierzchnie urządzenia mogą podczas pracy osiągać wysokie temperatury. Uważaj, aby się nie poparzyć.
- Nie wystawiać ani nie zanurzać przewodu, wtyczki, elementów elektrycznych ani innych niemożliwych do usunięcia części produktu w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiać połączeń elektrycznych na działanie wody. Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia upewnij się, że ręce są całkowicie suche.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, czyszczenie i konserwację produktu należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Podczas pracy urządzenie może wydzielać gorącą parę przez otwory wylotowe powietrza. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworów wentylacyjnych pary i powietrza. Gorące powietrze może wydobywać się z urządzenia podczas wyjmowania kosza z wnętrza urządzenia.
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zauważysz czarny dym wydobywający się z urządzenia. Poczekaj, aż dym zniknie, aby wyjąć kosz z wnętrza urządzenia.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte následující pokyny. Uchovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Je vaší povinností zajistit, aby všichni uživatelé byli informováni o bezpečnostních opatřeních uvedených v této příručce.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- Tento spotřebič nesmí používat děti od 0 do 8 let. Tento přístroj může být používán dětmi od 8mi let, pokud jsou pod neustálým dozorem.
- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Udržujte přístroj a jeho kabel z dosahu dětí mladších 8mi let. Čištění a údržbu by neměly dělat děti.
- Spotřebič postavte na rovný, žáruvzdorný povrch. Umístěte spotřebič tak, aby nedošlo k rozlití obsahu spotřebiče. Spotřebič neumísťujte do blízkosti zdrojů tepla, míst s vysokou vlhkostí nebo do blízkosti hořlavých materiálů.
- POZOR: Zkontrolujte, zda zařízení a jeho obal nejsou poškozeny. Nikdy nepoužívejte spotřebič, pokud vykazuje jakékoli poškození, okamžitě kontaktujte servisní středisko Cecotec.
- Obalový materiál může být pro děti nebezpečný. Odstraňte ho a dejte ho mimo dosah.
- Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, zda není viditelně

poškozen, zejména kabel, zástrčku a kryt zástrčky. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven oficiálním servisním střediskem Cecotec, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.

- Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozen kabel, zástrčka nebo tělo nebo pokud nepracuje správně, upadl nebo je poškozen.
- Nepokoušejte se přístroj opravovat sami. V případě pochybností kontaktujte oficiální Asistenční technický servis Cecotec.
- Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.
- Pro odpojení spotřebiče vytáhněte zástrčku, netahejte za kabel.
- Před přemístěním, čištěním nebo když spotřebič nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky. Nenechávejte spotřebič zapojený do elektrické zásuvky bez dozoru. Před montáží nebo demontáží jakékoli části a/nebo čištěním se ujistěte, že je vypnutý a odpojený.
- Používejte toto zařízení pro účely popsané v tomto návodu, jakékoliv jiné použití není výrobcem doporučeno a může představovat nebezpečí pro zařízení i uživatele.
- Nepoužívejte produkt na potenciálně nebezpečných místech, jako jsou hořlavá, výbušná, chemická nebo mokrá prostředí.
- Tento spotřebič není určen k provozu pomocí časovačů nebo externích systémů dálkového ovládní.
- Do větracích otvorů nevkládejte prsty ani jiné předměty, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem nebo požár.
-  Tento symbol znamená: Pozor, horký povrch. Přístupné povrchy zařízení mohou během provozu

dosáhnout vysokých teplot. Dávejte pozor, ať se nespálíte.

- Nedávejte kabel, zásuvku, elektrické části nebo jinou nevyjímatelnou část přístroje do vody ani jiné tekutiny. Nevystavujte elektrické spoje vodě. Před dotykem zástrčky nebo zapnutím spotřebiče se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
- Aby byla zajištěna správná funkce spotřebiče, musí být čištění a údržba výrobku prováděna v souladu s tímto návodem k obsluze.
- Když je spotřebič v provozu, může přes otvory pro výstup vzduchu vycházet horká pára. Když je spotřebič v provozu, vydává horkou páru otvory pro výstup vzduchu. Při vyjmutí koše zevnitř spotřebiče může ze spotřebiče vycházet horký vzduch.
- Pokud ze spotřebiče vychází černý kouř, okamžitě jej odpojte od elektrické sítě. Počkejte, dokud kouř nezmizí, abyste mohli vyjmout koš z vnitřku spotřebiče.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Indicador de encendido
2. Selector de temporizador
3. Selector de temperatura
4. Cestillo
5. Asa del cestillo
6. Rejilla
7. Orificios salida del aire
8. Cable de alimentación
9. Carcasa

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

Contenido de la caja

- Freidora de aire Cecofry Compact 2000
- Este manual de instrucciones
- Limpie el cestillo y la bandeja a fondo con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el interior y el exterior del producto con un paño suave humedecido.
- Esta es una freidora de aire que funciona con aire caliente. No llene el cestillo con aceite o grasa para freír.

3. FUNCIONAMIENTO

1. Coloque la freidora de aire en una superficie horizontal, estable y plana.
2. No coloque la freidora de aire sobre una superficie no resistente al calor.
3. Introduzca la rejilla dentro del cestillo.
4. Coloque el cestillo en su posición.
5. Libere el cable de su compartimento, situado en la parte inferior del aparato.

Aviso

- No llene la bandeja con aceite ni ningún otro líquido.
- No coloque ningún objeto encima de la freidora de aire cuando se esté utilizando. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta al resultado de la fritura por aire caliente.

Uso de la freidora de aire

Freidora de aire

1. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Extraiga el cestillo de la freidora de aire (Fig. 2).
3. Introduzca los ingredientes en el cestillo (Fig.3)
4. Deslice el cestillo de nuevo dentro de la freidora (Fig. 4). Nunca utilice el cestillo sin la rejilla dentro.
5. Determine el tiempo y la temperatura de preparación necesarias para cada alimento (consulte el apartado "Ajustes").

Advertencia

No toque el cestillo durante el funcionamiento ni inmediatamente después, podría estar muy caliente. Sujete el cestillo únicamente por el asa.

1. Accione el panel de control de la siguiente manera. (Fig 5)
Gire el selector de temperatura (A. Fig. 5) hasta la temperatura deseada. Gire el selector del temporizador (B. Fig. 5) hasta el tiempo de preparación deseado. El indicador de encendido se iluminará.
Consulte el apartado "Ajustes" de este capítulo para determinar la temperatura adecuada.

2. Cuando oiga el aviso del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de preparación establecido. Retire el cestillo del aparato y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.

Nota: también puede detener el aparato manualmente. Para ello, gire el selector del tiempo hasta la posición 0.

- Algunos ingredientes deben removerse a mitad del proceso de cocción (consulte el

apartado "Ajustes"). Para removerlos, extraiga el cestillo del producto utilizando el asa y agítelo. Luego, deslice el cestillo de nuevo dentro de la freidora de aire.

- Asegúrese de que los alimentos están bien cocinados.
- En caso de no estar suficientemente cocinados, deslice el cestillo dentro de nuevo y programe el temporizador unos minutos más.
- Para retirar los ingredientes, por ejemplo, las patatas fritas, extraiga el cestillo de la freidora de aire caliente y colóquelo en una superficie termorresistente.
- Los ingredientes, el cestillo y la freidora estarán calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes, la freidora de aire puede generar vapor.
- Retire los ingredientes del cestillo y colóquelos en un bol o en un plato.
- Consejo: para retirar ingredientes grandes o frágiles, levante los ingredientes del cesto con unas pinzas.
- Una vez cocinada la primera tanda de alimentos, la freidora de aire estará lista para cocinar la siguiente al momento.

Ajustes

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para cada alimento.

	Mín. y máx. cantidad (g)	Tiempo (mín.)	Temperatura (°C)	Remover	Información adicional
Patatas					
Patatas fritas finas y congeladas	200-300	18-20	200	Remover	
Patatas fritas gruesas y congeladas	200-300	20-25	200	Remover	
Patatas gratinadas	300	20-25	200	Remover	
Carnes y aves					
Chuletón	100-300	10-15	180		
Chuletas de cerdo	100-300	10-15	180		
Hamburguesas	100-300	10-15	180		
Hojaldre relleno de carne picada	100-300	13-15	200		
Muslos de pollo	100-300	25-30	180		
Pechugas de pollo	100-300	15-20	180		
Aperitivos					

Rollitos de primavera	100-250	8-10	200	Remove	Use aperitivos preparados para horno
Nuggets de pollo congelados	100-300	6-10	200	Remove	Use aperitivos preparados para horno
Varitas de pescado congeladas	100-250	6-10	200		Use aperitivos preparados para horno
Fingers congelados de queso	100-250	8-10	180		Use aperitivos preparados para horno
Verduras rellenas	100-250	10	160		
Horno					
Tartas	250	14-20	160		Utilice un molde o recipiente para horno
Quiche	300	20-22	180		Utilice un molde o recipiente para horno
Muffins	250	15-18	200		Utilice un molde o recipiente para horno
Aperitivos dulces	250	20	160		Utilice un molde o recipiente para horno

Nota:

- Estos datos no son más que indicaciones. Como los ingredientes pueden variar en procedencia, tamaño, forma y marca, no podemos asegurar totalmente que lo mostrado en la tabla sea lo más apropiado para los ingredientes que está utilizando.
- Como la tecnología Rapid Air calienta instantáneamente el aire del interior del aparato, retirar el cestillo brevemente del aparato durante el proceso de cocción apenas afecta al funcionamiento de la freidora de aire.
- Añada 3 minutos al proceso de cocción cuando empiece a cocinar mientras la freidora está fría.

Consejos

- Los alimentos más pequeños requieren un tiempo de preparación menor que los grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor y, por el contrario, una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Remove los alimentos a mitad del proceso de cocción optimiza el resultado final y evita que los alimentos se cocinen de manera no uniforme.
- Pulverice un poco de aceite extra a las patatas frescas para obtener un resultado más crujiente. Cocine los alimentos en la freidora de aire justo después de añadir el aceite a estos.
- No prepare alimentos excesivamente grasos en la freidora de aire (por ejemplo, salchichas).
- Los aperitivos que pueden ser cocinados en horno se pueden cocinar también en la freidora de aire.
- La cantidad óptima de patatas fritas para preparar es de 300 gramos.
- Utilice masas precocinadas para preparar aperitivos de forma rápida y fácil. La masa precocinada requiere un tiempo de preparación menor que la hecha a mano.
- Coloque un molde o una fuente de horno en el cestillo de la freidora de aire si quiere hornear un pastel o una quiche o si quiere freír alimentos frágiles o rellenos.
- Puede utilizar también el aparato para recalentar alimentos. Para recalentar alimentos, ajuste la temperatura a 150°C durante 10 minutos.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie la freidora de aire después de cada uso.

El cestillo y la rejilla tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios metálicos o productos abrasivos para limpiarlos, ya que podría dañar la superficie antiadherente.

1. Desconecte la freidora de aire de la toma de corriente y permita que se enfríe antes de limpiarla.
2. Limpie el interior y el exterior del producto con un paño humedecido.
3. Limpie el cestillo y la rejilla a fondo con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.

Nota:

- Puede retirar el cestillo para que el aparato se enfríe más rápidamente.
- Recomendamos el uso de desengrasante líquido para retirar cualquier resto de suciedad.

Consejo:

- Si hay suciedad incrustada en el cestillo o en la rejilla llene el cestillo con agua caliente mezclada con detergente líquido.
- Coloque la rejilla en el cestillo y deje a remojo durante 10 minutos aproximadamente.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie la resistencia con un cepillo suave para retirar cualquier resto de comida.

Almacenamiento

1. Desconecte el aparato y deje que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las partes están limpias y secas antes de almacenar o de volver a utilizar el producto.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Posible solución
La freidora de aire caliente no funciona.	El producto no está conectado.	Conecte el adaptador a una toma de corriente con conexión a tierra.
	No ha iniciado el temporizador.	Introduzca el tiempo de cocción deseado y pulse el botón "2".
Los alimentos cocinados en la freidora están crudos.	Los ingredientes en el cestillo son demasiado grandes.	Ponga ingredientes más pequeños en el cestillo. Los alimentos se cocinan mejor por pequeñas tandas. Remueva los alimentos a mitad de cocción.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Aumente la temperatura hasta el ajuste de temperatura deseado (véase el apartado "Funcionamiento").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Aumente el tiempo del temporizador hasta el tiempo de preparación deseado (véase el apartado "Funcionamiento").
Los ingredientes se han frito de forma desigual.	Algunos alimentos requieren ser agitados a mitad del proceso de fritura.	Los ingredientes que se amontonan unos encima de otros (por ejemplo, las patatas fritas) deben sacudirse a mitad del tiempo de preparación. Consulte el apartado "Funcionamiento".
Los aperitivos fritos no tienen un resultado crujiente al salir de la freidora de aire.	Ha cocinado alimentos pensados para ser fritos en una freidora convencional.	Cocine aperitivos de horno o unte los alimentos con un poco de aceite sobre los alimentos para obtener un resultado más crujiente.

El cestillo no se desliza correctamente dentro del producto.	Hay demasiados ingredientes en el cestillo.	No exceda la cantidad máxima permitida en el cestillo.
	El cestillo no está colocado correctamente dentro del aparato.	Empuje el cestillo hacia abajo en el aparato hasta que oiga un clic.
Sale humo blanco de dentro del producto.	Está cocinando alimentos muy grasos.	Cuando se fríen ingredientes grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtra en el aparato. El aceite produce humo blanco y la freidora puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta a la freidora de aire o al resultado.
	El cestillo todavía contiene grasa de usos previos.	El humo blanco se debe a que la grasa se calienta en el aparato. Asegúrese de limpiarlo correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora de aire.	No ha empleado el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura. Remueva los alimentos a mitad de cocción.
	No ha limpiado correctamente las patatas antes de freírlas.	Enjuague bien las patatas para quitar el almidón.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	El punto crujiente de las patatas dependerá de la cantidad de agua y de aceite.	Asegúrese de secar las patatas antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas en trozos más pequeños para obtener resultados más crujientes.
		Añada un poco más de aceite para obtener resultados más crujientes. Remueva los alimentos a mitad de cocción.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia: 03312

Producto: Cecofry Compact 2000

Tensión: 220-240 V-50/60 Hz

Potencia: 900 W

Capacidad cestillo: 2 litros

Ajuste de temperatura: 80-200 °C

Temporizador (1-30 min)

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

Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes

baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

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

8. GARANTÍA Y SAT

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final por las faltas de conformidad que existan en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos establecidos por la normativa aplicable.

Se recomienda que las reparaciones sean realizadas por personal cualificado.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Power light indicator
2. Timer knob
3. Temperature knob
4. Basket
5. Basket handle
6. Rack
7. Air outlets
8. Power cord
9. Housing

NOTE:

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

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the device out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent product damage when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If any of them are missing or not in good condition, please contact the official Cecotec Technical Service immediately.

Box contents

- Cecofry Compact 2000 air fryer
- Instruction manual
- Clean the basket and container thoroughly with hot water, washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.
- Clean the interior and the exterior of the device with a damp cloth.
- This air fryer operates on hot air. Do not fill up the basket with frying oil or fat.

3. OPERATION

1. Place the air fryer on a stable, flat, horizontal surface.
2. Do not place the air fryer on a surface that's not heat resistant.
3. Insert the rack into the basket.
4. Place the basket in place.
5. Release the cord from its compartment at the bottom of the appliance.

Note

- Do not fill up the container with oil or any other liquid.
- Do not place any object on top of the air fryer when in use. This interrupts the air flow and affects the hot-air frying result.

Using the air fryer

Air fryer

1. Insert the power plug into an earthed wall socket.
2. Remove the basket from the air fryer (Fig. 2).
3. Put the ingredients in the basket (Fig. 3).
4. Slide the basket back into the fryer (Fig. 4). Never use the basket without the rack in it.
5. Determine the required preparation time and temperature for each food (see section "Settings").

Warning

Do not touch the basket during and immediately after use, as it gets very hot. Hold the basket only by the handle.

6. Operate the control panel as follows. (Fig 5)
Turn the temperature knob (A. Fig. 5) to set the desired temperature. Turn the timer knob (B. Fig. 5) to set the desired preparation time. The power indicator will light up.
Refer to this chapter's "Settings" section to determine the appropriate temperature.
7. When you hear the timer signal, the set preparation time has elapsed. Remove the basket from the device and place it on a heat-resistant surface.

Note: you can also stop the appliance manually. To do this, turn the timer knob to the 0 position.

- Some ingredients must be shaken halfway through the cooking process (see "Settings" section). To shake them, remove the basket holding it by the handle and shake it. Then slide the basket back into the air fryer.
- Check if the ingredients are ready.

- If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- To remove ingredients, for example, fries, pull the basket out of the device, place it on a heatproof surface.
- The ingredients, basket, and the fryer itself will be hot. Depending on the type of ingredients, the air fryer may generate steam.
- Empty the basket into a bowl or onto a plate.
- Tip: remove large or fragile ingredients with tongs.
- Once the first batch of food has been cooked, the air fryer is ready to cook the next batch of food immediately.

Settings

The following table will help you select the basic settings for each food.

	Min. and Max. quantity (g)	Time (minutes)	Temperature (°C)	Shake	Further information
Potatoes					
Thin frozen chips	200-300	18-20	200	Shake	
Thick frozen chips	200-300	20-25	200	Shake	
Potato gratin	300	20-25	200	Shake	
Meat and poultry					
Steak	100-300	10-15	180		
Pork chops	100-300	10-15	180		
Hamburgers	100-300	10-15	180		
Puff pastry stuffed with minced meat	100-300	13-15	200		
Chicken drumsticks	100-300	25-30	180		
Chicken breasts	100-300	15-20	180		
Snacks					
Spring rolls	100-250	8-10	200	Shake	Use oven-ready snacks
Frozen chicken nuggets	100-300	6-10	200	Shake	Use oven-ready snacks

Frozen fish fingers	100-250	6-10	200		Use oven-ready snacks
Frozen mozzarella sticks	100-250	8-10	180		Use oven-ready snacks
Stuffed vegetables	100-250	10	160		
Oven					
Pies	250	14-20	160		Use a baking dish or mould
Quiche	300	20-22	180		Use a baking dish or mould
Muffins	250	15-18	200		Use a baking dish or mould
Sweet snacks	250	20	160		Use a baking dish or mould

Note:

- Keep in mind that these are just indications. As ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best setting for the ingredients you are using.
- Because the Rapid Air technology instantly heats up air inside the appliance, briefly removing the basket during the cooking process hardly affects the air fryer's operation.
- Add 3 minutes to the cooking process when you start cooking while the fryer is cold.

Tips

- Smaller ingredients require shorter preparation time than the larger ones.
- A larger quantity of ingredients only requires a slightly longer preparation time, and a smaller quantity of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking food midway through the cooking process optimises the end result and prevents uneven cooking.
- Spray some oil to the fresh potatoes for a crispier result. Cook the food in the air fryer just after adding oil to it.
- Do not cook excessively fatty foods in the air fryer (e.g., sausages).
- Oven-ready snacks can also be cooked in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 300 grams.
- Pre-made dough requires a shorter preparation time. Pre-made dough requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking pan or baking dish in the air-fryer's basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile or stuffed foods.
- You can also use the device to reheat food. To reheat food, set the temperature to 150°C for 10 minutes.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the air fryer after every use.

The basket and rack have a non-stick coating. Do not use metal utensils or abrasive products to clean them, as this may damage their non-stick surface.

1. Unplug the air fryer from the power supply and allow it to cool down before cleaning it.
2. Clean the interior and the exterior of the device with a damp cloth.
3. Clean the basket and rack thoroughly with hot water, washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.

Note:

- You can remove the basket to let the device cool down more quickly.
- We recommend using a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip:

- If dirt is encrusted in the basket or on the rack, fill up the basket with hot water mixed with liquid detergent.
- Place the rack in the basket and let them dry for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the device with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a soft brush to remove any food residue.

Storage

1. Unplug the device and let it cool down.
2. Make sure all its parts are clean and dry before storing or using the product again.

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Possible solution
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Connect the mains plug to an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Enter the desired cooking time and press button "2".

The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of food in the basket. Smaller batches are cooked more evenly. Shake food halfway through cooking.
	The temperature used is too low.	Increase the temperature to the desired temperature setting (see section "Operation").
	The preparation time is too short.	Increase the time to the required time setting (see section "Operation").
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Some types of food need to be shaken during the cooking process.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g., fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section "Operation".
Fried snacks are not crispy when they are removed from the air fryer.	You used a type of food that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Cook oven snacks or oil the food a little bit to get a crispier result.
The basket does not slide into the device properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the max. indication.
	The basket is not placed in the device correctly.	Push the basket down into the appliance until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke, and the pan may heat up more than usual. This does not affect the air fryer or the result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the device. Make sure you clean the device properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying. Shake food halfway through cooking.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove the starch.

Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The right kind of potato is not being used.	Make sure you dry the potato sticks properly before adding the oil.
		Cut the potato sticks on smaller pieces for crispier results.
		Add a little bit more of oil for a crispier result. Shake food halfway through cooking.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Reference: 03312
 Product: Cecofry Compact 2000
 Voltage: 220-240 V~50/60 Hz
 Power: 900 W
 Basket capacity: 2 litres
 Temperature adjustment: 80-200 °C
 Timer (1-30 min)
 Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.
 Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Témoin de connexion
2. Sélecteur de la minuterie
3. Sélecteur de température
4. Panier
5. Poignée du panier
6. Grille
7. Orifices de sortie d'air
8. Câble d'alimentation
9. Coque

NOTE :

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

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

Contenu de la boîte

- Friteuse à air chaud Cecofry Compact 2000
- Manuel d'instructions
- Nettoyez le panier et le plateau en profondeur en utilisant de l'eau chaude, du détergent et une éponge non-abrasive.
- Nettoyez l'extérieur et l'intérieur du produit avec un chiffon doux et humide.
- Cette friteuse fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas le panier d'huile ou de graisse pour faire frire.

3. FONCTIONNEMENT

1. Placez la friteuse à air sur une surface horizontale, plate et stable.
2. Ne placez pas la friteuse à air sur une surface qui ne soit pas résistante à la chaleur.
3. Introduisez la grille dans le panier.
4. Mettez le panier en place.
5. Libérez le câble de son compartiment situé au niveau de la partie inférieure de l'appareil.

Avertissement

- Ne remplissez pas la friteuse d'huile ou de tout autre liquide.
- Ne placez aucun objet sur la friteuse à air lorsque vous l'utilisez. Cela interrompt le flux d'air et affecte le résultat de la cuisson à l'air chaud.

Utilisation de la friteuse à air chaud

Friteuse à air

1. Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant avec connexion à terre.
2. Retirez le panier de friture de la friteuse (Img. 2).
3. Introduisez les ingrédients dans le panier (Img. 3).
4. Introduisez de nouveau le panier dans la friteuse (Img. 4). N'introduisez jamais le panier sans la grille dans l'unité principale.
5. Déterminez le temps de préparation et la température nécessaires pour chaque aliment (consultez le paragraphe « Réglages »).

Avertissement

Ne touchez pas le panier pendant le fonctionnement ni immédiatement après, il pourrait être très chaud. Tenez le panier uniquement par la poignée.

6. Faites fonctionner le panneau de contrôle comme suit. (Img. 5)
Tournez le sélecteur de température (A. Img. 5) jusqu'à la température souhaitée. Tournez le sélecteur de la minuterie (B. Img. 5) jusqu'au temps de préparation souhaité. L'indicateur de connexion s'allumera.
Veuillez consulter le paragraphe « Réglages » pour régler la température idéale.
7. Lorsque vous entendrez la minuterie, le temps de préparation programmé sera écoulé. Retirez le panier de la friteuse et posez-le sur une surface résistante à la chaleur.

Note : vous pouvez également arrêter l'appareil manuellement. Pour ce faire, tournez le sélecteur de temps sur la position 0.

- Certains ingrédients doivent être remués à mi-cuisson (consultez le paragraphe

« Réglages »). Pour les remuer, sortez le panier à l'aide de la poignée et secouez-le. Ensuite, mettez de nouveau le panier dans la friteuse à air.

- Vérifiez que les aliments sont bien cuits.
- S'ils ne sont pas très cuits, introduisez le panier dans l'appareil encore une fois et programmez la minuterie quelques minutes de plus.
- Pour retirer les ingrédients, par exemple des frites, retirez le panier de la friteuse à air chaud et posez-le sur une surface résistante à la chaleur.
- Les ingrédients, le panier et la friteuse seront chauds. Selon le type d'aliment, la friteuse à air peut générer de la vapeur.
- Retirez les aliments du panier et placez-les dans un bol ou dans une assiette.
- Conseil : pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, soulevez-les du panier à l'aide de pinces.
- Une fois que la première série d'aliments est cuite, la friteuse est prête à cuire la deuxième série d'aliments.

Réglages

Le tableau suivant vous aidera à sélectionner les réglages de base pour chaque aliment.

	Min. et Max. Quantité (g)	Temps (min.)	Température (°C)	Remuer	Informations complémentaires
Pommes de terre					
Frites fines et surgelées	200-300	18-20	200	Remuer	
Frites épaisses et surgelées	200-300	20-25	200	Remuer	
Pommes de terre gratinées	300	20-25	200	Remuer	
Viandes et volailles					
Côte de bœuf	100-300	10-15	180		
Côtelettes de porc	100-300	10-15	180		
Hamburgers	100-300	10-15	180		
Pâte feuilletée avec de la viande hachée	100-300	13-15	200		
Cuisses de poulet	100-300	25-30	180		
Blancs de poulet	100-300	15-20	180		
Apéritifs					

Rouleaux de printemps	100-250	8-10	200	Remuer	Utilisez des aliments prêts à cuire au four
Nuggets de poulet congelés	100-300	6-10	200	Remuer	Utilisez des aliments prêts à cuire au four
Bâtonnets de poisson surgelés	100-250	6-10	200		Utilisez des aliments prêts à cuire au four
Bâtonnets de fromage surgelés	100-250	8-10	180		Utilisez des aliments prêts à cuire au four
Légumes farcis	100-250	10	160		
Four					
Gâteaux	250	14-20	160		Utilisez un moule ou un plateau pour le four
Quiche	300	20-22	180		Utilisez un moule ou un plateau pour le four
Muffins	250	15-18	200		Utilisez un moule ou un plateau pour le four
Apéritifs sucrés	250	20	160		Utilisez un moule ou un plateau pour le four

Note

- Ces données ne sont que des conseils. Comme les ingrédients peuvent varier selon l'origine, la taille, la forme et la marque, nous ne pouvons pas assurer que toutes les données du tableau soient les appropriées pour les ingrédients que vous utilisez.
- Puisque la technologie Rapid Air chauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de retirer brièvement le panier de l'appareil pendant le processus de cuisson n'affecte pratiquement pas le fonctionnement de la friteuse à air.
- Ajoutez 3 minutes au processus de cuisson lorsque vous commencez la cuisson alors que la friteuse est froide.

Conseils

- Les aliments plus petits exigent un moindre temps de préparation que les aliments plus grands.
- Une quantité plus grande d'ingrédients exige un temps de préparation légèrement plus grand. De la même façon, une moindre quantité d'aliments exige un temps de préparation légèrement plus petit.

- L'action de remuer les aliments à mi-cuisson optimise le résultat final. Comme cela, les aliments seront cuits de façon uniforme.
- Ajoutez un peu d'huile en spray aux frites pour obtenir un résultat plus croustillant. Faites cuire les aliments dans la friteuse à air juste après avoir ajouté l'huile sur ceux-ci.
- Ne préparez pas des aliments extrêmement gras dans la friteuse à air (comme les saucisses).
- Les apéritifs qui conviennent pour une cuisson au four peuvent être aussi cuisinés avec la friteuse à air.
- La quantité optimale de pommes de terre frites est de 300 g.
- Utilisez de pâtes pre-cuites pour préparer les apéritifs rapidement et facilement. Les pâtes précuites exigent un moindre temps de préparation que les pâtes maison.
- Placez un moule ou un plateau de four dans le panier de la friteuse à air si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des aliments fragiles ou farcis.
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour réchauffer les aliments. Pour réchauffer les aliments, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez la friteuse à air après chaque utilisation.

Le panier et la grille sont dotés d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ni de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, ceux-ci pourraient abîmer la surface antiadhésive.

1. Débranchez la friteuse à air de la prise de courant puis laissez-la refroidir avant de la nettoyer.
2. Nettoyez l'extérieur et l'intérieur du produit avec un chiffon humide.
3. Nettoyez le panier et la grille en profondeur en utilisant de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non-abrasive.

Note

- Vous pouvez retirer le panier pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.
- Nous recommandons l'utilisation d'un produit pour dégraisser afin d'éliminer tous les restes de saleté.

Conseil :

- Si de la saleté est incrustée dans le panier ou sur la grille, remplissez le panier d'eau chaude mélangée avec du liquide vaisselle.
 - Placez la grille dans le panier et laissez tremper pendant environ 10 minutes.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non-abrasive.
 5. Nettoyez la résistance avec une brosse à poils doux afin d'éliminer tous les restes de nourriture.

Stockage

1. Débranchez et laissez refroidir avant de le nettoyer.
2. Vérifiez que toutes les parties sont propres et sèches avant de stocker ou d'utiliser le produit de nouveau.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Possibles causes	Possible solution
La friteuse ne fonctionne pas.	Le produit n'est pas connecté.	Branchez l'adaptateur sur une prise de courant avec connexion à terre.
	Vous n'avez pas démarré la minuterie.	Saisissez le temps de cuisson souhaité et appuyez sur le bouton « 2 ».
Les aliments cuits dans la friteuse sont crus.	Les ingrédients dans le panier sont trop grands.	Introduisez des ingrédients plus petits dans le panier. Les aliments peuvent être mieux cuisinés à plusieurs étapes. Remuez les aliments à mi-cuisson.
	La température sélectionnée est trop basse.	Augmentez la température jusqu'au réglage souhaitée (consultez le paragraphe « Fonctionnement »).
	Le temps de préparation est trop court.	Augmentez le temps de la minuterie jusqu'au temps de préparation souhaité (consultez le paragraphe « Fonctionnement »).
Les ingrédients ont été frits de manière inégale.	Quelques aliments doivent être remués à mi-parcours.	Les ingrédients qui se superposent les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Veillez consulter la section « Fonctionnement ».
Les snacks frits n'ont pas un résultat croustillant lorsqu'ils sortent de la friteuse à air.	Vous avez cuisiné d'aliments qui ont été conçus pour être frits dans une friteuse conventionnelle.	Cuisinez d'apéritifs conçus pour le four ou badigeonnez-les avec un peu d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
Le panier ne glisse pas bien.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne surpassez pas la quantité maximale permise dans le panier.
	Le panier n'est pas bien installé dans l'appareil.	Poussez le panier dans l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

De la fumée blanche sort de l'appareil.	Les aliments utilisés sont très gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'infiltré dans l'appareil. L'huile produit une fumée blanche et la friteuse peut devenir plus chaude que d'habitude. Cela n'affecte ni la friteuse à air ni le résultat.
	Le panier contient encore de la graisse provenant des utilisations précédentes.	La fumée blanche est due au réchauffement de la graisse dans l'appareil. Nettoyez-le bien après chaque usage.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de frite.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture. Remuez les aliments à mi-cuisson.
	Vous n'avez pas bien nettoyé les pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez bien les pommes de terre pour leur enlever l'amidon.
Les pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le point de cuisson croustillant dépend de la quantité d'eau et d'huile.	Assurez-vous de sécher les frites avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les pommes de terre en lanières plus petites pour obtenir des résultats plus croustillants.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir des résultats plus croustillants. Remuez les aliments à mi-cuisson.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 03312

Produit : Cecofry Compact 2000

Tension : 220-240 V~50/60 Hz

Puissance : 900 W

Capacité du panier : 2 litres

Réglage de la température : 80 - 200 °C

Minuterie : 1-30 min

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

8. GARANTIE ET SAV

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Betriebsanzeiger
2. Zeitwahlschalter

3. Temperaturwahlschalter
4. Frittierkorb
5. Griff des Korbes
6. Gitter
7. Luftauslässe
8. Stromkabel
9. Gehäuse

HINWEIS:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie ihn später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlen oder nicht in gutem Zustand sind, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

Vollständiger Inhalt

- Heißluftfritteuse Cecofry Compact 2000
- Bedienungsanleitung
- Reinigen Sie den Korb und das Tablett gründlich mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Es handelt sich um eine Heißluftfritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Korb nicht mit Frittieröl oder Fett.

3. BEDIENUNG

1. Stellen Sie die Fritteuse auf eine waagerechte, stabile und ebene Fläche.
2. Stellen Sie die Fritteuse nicht auf eine Oberfläche, die nicht hitzebeständig ist.
3. Setzen Sie das Gitter in den Korb ein.

4. Den Frittierkorb in seine Position stellen.
5. Lösen Sie das Kabel aus seinem Fach an der Unterseite des Geräts.

Hinweis

- Füllen Sie die Schale nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Fritteuse, wenn diese in Betrieb ist. Dadurch wird der Luftstrom unterbrochen und das Ergebnis der Heißluftfritteuse beeinträchtigt.

Verwendung der Heißluftfritteuse

Luftfritteuse

1. Stecken Sie das Stromkabel zu einer geerdeten Steckdose.
2. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluftfritteuse heraus (Abb. 2).
3. Geben Sie die Zutaten in den Korb. (Abb. 3)
4. Schieben Sie den Korb zurück in die Fritteuse (Abb. 4). Benutzen Sie den Korb niemals ohne das Gitter darin.
5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit und Temperatur für jedes Lebensmittel (siehe Abschnitt "Einstellungen").

Hinweis

Berühren Sie den Korb während oder unmittelbar nach dem Betrieb nicht, da er sehr heiß sein kann. Halten Sie den Korb nur am Griff fest.

6. Bedienen Sie das Bedienfeld wie folgt. (Abb. 5)
Drehen Sie den Temperaturwähler (A. Abb. 5) in die gewünschte Temperatur. Drehen Sie den Zeitwähler (B. Abb. 5) in die gewünschte Zeit. Die Betriebsanzeige leuchtet auf.
Lesen Sie den Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel, um die richtige Temperatur zu bestimmen.

7. Wenn Sie das Timer-Signal hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Nehmen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage.

Hinweis: Sie können die Appliance auch manuell anhalten. Drehen Sie dazu den Zeitwahlschalter auf die Position 0.

- Einige Zutaten müssen nach der Hälfte des Garvorgangs umgerührt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen"). Um sie zu entfernen, nehmen Sie den Korb am Griff aus dem Produkt und schütteln Sie ihn. Schieben Sie dann den Korb wieder in die Heißluftfritteuse.
- Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel gut gekocht ist.
- Wenn sie nicht genug gekocht werden, schieben Sie den Korb wieder ein und stellen Sie den Timer für einige weitere Minuten ein.

- Zur Entnahme von Zutaten, z. B. Pommes frites, nehmen Sie den Korb aus der Heißluftfritteuse und stellen ihn auf eine hitzebeständige Unterlage.
- Die Zutaten, der Korb und die Fritteuse werden heiß sein. Je nach Art der Zutaten kann die Fritteuse Dampf erzeugen.
- Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder einen Teller.
- Tipp: Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entnehmen, heben Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Korb.
- Sobald die erste Charge gegart ist, ist die Fritteuse bereit, die nächste Charge zu garen.

Einstellungen

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für jedes Lebensmittel.

	Min. und Max. Menge (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Umrühren	zusätzliche Information
Kartoffeln					
dünne und tiefgekühlte Pommes Frites	200-300	18-20	200	Umrühren	
dicke und tiefgekühlte Pommes Frites	200-300	20-25	200	Umrühren	
Gratinierte Kartoffeln	300	20-25	200	Umrühren	
Geflügelfleisch					
Steak	100-300	10-15	180		
Schweinekoteletts	100-300	10-15	180		
Hamburger	100-300	10-15	180		
gefüllter Blätterteig mit gehacktem Fleisch	100-300	13-15	200		
Hähnchenkeule	100-300	25-30	180		
Hähnchenbrust	100-300	15-20	180		
Vorspeisen/ Snacks					
Frühlingsrollen	100-250	8-10	200	Umrühren	Backfertige Snacks verwenden
gefrorene Nuggets	100-300	6-10	200	Umrühren	Backfertige Snacks verwenden

gefrorene Fischstäbchen	100-250	6-10	200		Backfertige Snacks verwenden
gefrorene Käse-Fingers	100-250	8-10	180		Backfertige Snacks verwenden
gefülltes Gemüse	100-250	10	160		
Backofen					
Kuchen	250	14-20	160		Benutzen sie eine Backform oder ein Backofen-geeignetes Gefäß
Quiche	300	20-22	180		Benutzen sie eine Backform oder ein Backofen-geeignetes Gefäß
Muffins	250	15-18	200		Benutzen sie eine Backform oder ein Backofen-geeignetes Gefäß
Süße Vorspeisen/ Snacks	250	20	160		Benutzen sie eine Backform oder ein Backofen-geeignetes Gefäß

Hinweis:

- Diese Daten sind nur Hinweise. Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren können, können wir nicht vollständig garantieren, dass die Angaben in der Tabelle für die von Ihnen verwendeten Zutaten geeignet sind.
- Da die Rapid Air-Technologie die Luft im Inneren des Geräts sofort erhitzt, beeinträchtigt ein kurzes Herausnehmen des Korbs während des Garvorgangs den Betrieb der Fritteuse

kaum.

- Fügen Sie dem Garvorgang 3 Minuten hinzu, wenn Sie mit dem Garen beginnen, während die Fritteuse kalt ist.

Ratschläge/ Tipps

- Kleinere Lebensmittel benötigen weniger Vorbereitungszeit als größere.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit und umgekehrt erfordert eine kleinere Menge an Zutaten nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit.
- Das Umrühren der Speisen in der Mitte des Garvorgangs optimiert das Endergebnis und verhindert ein ungleichmäßiges Garen der Speisen.
- Sprühen Sie den frischen Kartoffeln wenig Öl hinzu, für ein knackigeres Ergebnis zu erhalten. Garen Sie die Speisen in der Heißluftfritteuse, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine zu Festgehaltene Lebensmittel (z.B. Würstchen) in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Fritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge der vorzubereitenden Chips ist 300 Gramm.
- Verwenden Sie vorgekochte Teige, um schnelle und einfache Vorspeisen zuzubereiten. Vorgekochter Teig erfordert weniger Vorbereitungszeit als handgemachter Teig.
- Legen Sie ein Backblech oder eine Backform in den Korb der Fritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Lebensmittel frittieren möchten.
- Sie können das Gerät auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Zum Aufwärmen von Speisen stellen Sie die Temperatur für 10 Minuten auf 150 °C.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie die Heißluftfritteuse nach jedem Gebrauch.

Der Korb und der Rost sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie zur Reinigung keine Metallgegenstände oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Fritteuse abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
2. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem feuchten Tuch.
3. Reinigen Sie den Korb und das Gitter gründlich mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Hinweis:

- Sie können den Korb entfernen, um das Gerät schneller abkühlen zu lassen.
- Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Entfettungsmittel, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.

Tipp:

- Wenn sich im Korb oder auf dem Gitter Verschmutzungen gebildet haben, füllen Sie den Korb mit heißem Wasser, das mit Flüssigwaschmittel versetzt ist.
 - Legen Sie das Gitter in den Korb und lassen Sie es etwa 10 Minuten lang einweichen.
4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht-scheuernden Schwamm.
 5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer weichen Bürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

Lagerung

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Produkt lagern oder wiederverwenden.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Verbinden Sie das Stromnetz mit einer geerdeten Steckdose.
	Der Timer fängt nicht an.	Geben Sie die gewünschte Garzeit ein und drücken Sie die Taste "2".
Die in der Fritteuse gegarten Lebensmittel sind roh.	Die Zutaten im Korb sind zu groß.	Legen Sie kleinere Zutaten in den Korb. Das Essen wird am besten in kleine reihenweise gekocht. Lebensmittel nach der Hälfte der Garzeit umrühren.
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Temperatur auf die gewünschte Einstellung (siehe Abschnitt "Betrieb").
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Erhöhen Sie die Timerzeit auf die gewünschte Zubereitungszeit (siehe Abschnitt "Bedienung").

Die Zutaten sind ungleichmäßig gebraten worden.	Einige Lebensmittel müssen mitten im Frittier-Prozess umgerührt werden.	Zutaten, die sich übereinanderstapeln (z. B. Chips), sollten nach der Hälfte der Garzeit ausgeschüttelt werden. Siehe Abschnitt "Bedienung"
(Frittierte Snacks haben kein knuspriges Ergebnis, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen).	Er hat Lebensmittel gekocht, die für das Braten in eine konventionelle Fritteuse gedacht sind.	Backen Sie Vorspeisen/ Snacks oder ölen Sie das Essen mit ganz wenig Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erhalten.
Der Frittierkorb gleitet nicht richtig in das Gerät.	Es sind zu viele Zutaten in dem Korb.	Überschreiten Sie nicht den Höchstbetrag des Frittierkorbes.
	Der Korb ist nicht richtig im Gerät drinnen.	Drücken Sie den Korb nach unten in das Gerät, bis Sie ein „Klick“ hören.
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	Er kocht zu fettes Essen.	Beim Frittieren von fetthaltigen Zutaten in der Heißluftfritteuse tritt eine große Menge Öl in das Gerät aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch und die Fritteuse kann heißer als normal werden. Dies hat keinen Einfluss auf die Heißluftfritteuse oder das Ergebnis.
	Der Korb enthält noch Fett von früheren Einsätzen.	Der weiße Rauch entsteht durch die Erhitzung des Fetts im Gerät. Achten Sie darauf, es nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß zu reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Art von Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie naturbelassene Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie während des Bratvorgangs festbleiben. Lebensmittel nach der Hälfte der Garzeit umrühren.
	Sie haben die Kartoffeln nicht richtig gereinigt, bevor Sie sie frittiert haben.	Die Kartoffeln gut abspülen, um die Stärke zu entfernen.

Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Kartoffeln kommt auf die Menge des Wassers und Öl an.	Achten Sie darauf, die Kartoffeln gut zu trocknen bevor Sie Öl eingeben.
		Schneiden Sie die Kartoffeln für ein knackigeres Ergebnis in kleinere Streifen.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um knackigere Ergebnisse zu erzielen. Lebensmittel nach der Hälfte der Garzeit umrühren.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz: 03312

Gerät: Cecofry Compact 2000

Spannung: 220-240 V~50/60 Hz

Leistung: 900 W

Fassungsvermögen des Korbes: 2 Liter

Einstellung der Temperatur: 80-200 °C

Timer (1-30 min)

*Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

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

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

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Indicatore di accensione
2. Selettore del timer
3. Selettore di temperatura
4. Cestello
5. Manico del cestello
6. Griglia

7. Fori di uscita dell'aria
8. Cavo
9. Copertura

Nota

Le immagini di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio in caso di necessità di trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e componenti siano inclusi e in buono stato. Se uno di essi manca o non è in buone condizioni, contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica ufficiale Cecotec.

Contenuto della scatola

- Friggitrice ad aria Cecofry Compact 2000
- Manuale di istruzioni
- Pulire il cestello e la griglia a fondo e con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'interno e l'esterno del prodotto con un panno morbido e umido.
- Questa è una friggitrice ad aria che funziona ad aria calda. Non riempire il cestello con olio o grasso.

3. FUNZIONAMENTO

1. Collocare la friggitrice su di una superficie orizzontale, stabile e piana.
2. Non collocare la friggitrice ad aria su una superficie non resistente al calore.
3. Inserire la griglia nel cestello.
4. Collocare il cestello in posizione.
5. Liberare il cavo dal suo alloggiamento nella parte inferiore dell'apparecchio.

Avviso

- Non riempire la vaschetta con olio o altri liquidi.
- Non collocare oggetti sopra il prodotto quando in uso. Questo interrompe il flusso d'aria e influisce sul risultato della frittura ad aria calda.

Uso della friggitrice ad aria**Friggitrice ad aria**

1. Collegare l'alimentatore a una presa elettrica con messa a terra.
2. Estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria (Fig. 2).
3. Introdurre gli ingredienti nel cestello. (Fig. 3)
4. Far scorrere il cestello nella friggitrice (Fig. 4). Non utilizzare il cestello senza griglia all'interno.
5. Determinare il tempo di preparazione e la temperatura necessari per ogni alimento (vedere la sezione "Impostazioni").

Avvertenza

Non toccare il cestello durante o subito dopo il funzionamento, perché potrebbe essere molto caldo. Tenere il cestello solo per il manico.

6. Azionare il pannello di controllo come segue. (Fig. 5)
Ruotare il selettore di temperatura (A. Fig. 5) sulla temperatura desiderata. Ruotare il selettore del timer (B. Fig. 5) sul tempo di preparazione desiderato. L'indicatore di accensione si illuminerà. Per determinare la temperatura appropriata, consultare la sezione "Impostazioni" di questo capitolo.
7. Quando si sente il segnale del timer, il tempo di cottura impostato è trascorso. Rimuovere il cestello dalla friggitrice ad aria e posizionarlo su una superficie resistente al calore.

Nota: è possibile arrestare l'apparecchio anche manualmente. A tal fine, ruotare il selettore orario in posizione 0.

- Alcuni ingredienti devono essere mescolati a metà del processo di cottura (vedere la sezione "Impostazioni"). Per rimuoverli, estrarre il cestello dal prodotto utilizzando il manico e scuoterlo. Successivamente, far scorrere di nuovo il cestello all'interno della friggitrice ad aria.
- Verificare che gli alimenti siano ben cotti.
- Nel caso fossero sufficientemente cotti, scorrere il cestello all'interno e programmare il timer per altri minuti.
- Per rimuovere gli ingredienti, ad esempio le patatine, togliere il cestello dalla friggitrice ad aria e metterlo su una superficie resistente al calore.
- Gli ingredienti, il cestello e la friggitrice saranno caldi. In base al tipo di ingredienti, il

dispositivo potrebbe emettere vapore.

- Spostare gli ingredienti dal cestello a un recipiente o piatto.
- Consiglio: Per rimuovere gli ingredienti grandi o fragili, sollevarli dal cestello con una pinza.
- Una volta pronta la prima infornata, il dispositivo sarà pronto a cucinare la successiva.

Impostazioni

La tabella seguente aiuta a selezionare le impostazioni di base per ogni alimento.

	Min e max quantità (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Girare	Informazioni aggiuntive
Patate					
Patate fritte sottili congelate	200-300	18-20	200	Girare	
Patate fritte spesse congelate	200-300	20-25	200	Girare	
Patate gratinate	300	20-25	200	Girare	
Carne e pollame					
Bistecca	100-300	10-15	180		
Bistecche di maiale	100-300	10-15	180		
Hamburger	100-300	10-15	180		
Pasta sfoglia ripiena di carne macinata	100-300	13-15	200		
Cosce di pollo	100-300	25-30	180		
Petti di pollo	100-300	15-20	180		
Snack					
Involtini primavera	100-250	8-10	200	Girare	Usare snack pronti da forno
Nuggets di pollo congelati	100-300	6-10	200	Girare	Usare snack pronti da forno
Bastoncini di pesce congelati	100-250	6-10	200		Usare snack pronti da forno
Finger di formaggio congelati	100-250	8-10	180		Usare snack pronti da forno
Verdure ripiene	100-250	10	160		
Forno					

Torta	250	14-20	160		Utilizzare una teglia o una pirofila
Quiche	300	20-22	180		Utilizzare una teglia o una pirofila
Muffin	250	15-18	200		Utilizzare una teglia o una pirofila
Snack dolci	250	20	160		Utilizzare una teglia o una pirofila

Nota

- Questi dati sono puramente indicativi. Dal momento che gli ingredienti possono variare per origine, dimensioni, forma e marca, non possiamo garantire pienamente che quanto indicato nella tabella sia appropriato per gli ingredienti che state utilizzando.
- Poiché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, rimuovere brevemente il cestello dall'apparecchio durante il processo di cottura non influisce sul funzionamento della friggitrice ad aria.
- Aggiungere 3 minuti al processo di cottura quando si inizia a cuocere mentre la friggitrice è fredda.

Consigli

- Gli alimenti più piccoli richiedono un tempo di preparazione minore rispetto a quelli più grandi.
- Una maggiore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo e, al contrario, una minore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente inferiore.
- La rimozione degli alimenti a metà del processo di cottura ottimizza il risultato finale e previene una cottura non uniforme.
- Aggiungere un po' di olio extra alle patate fresche per un risultato più croccante. Cuocere gli alimenti nella friggitrice ad aria subito dopo aver aggiunto l'olio.
- Non preparare cibi troppo grassi nella friggitrice ad aria (per esempio salsicce).
- Gli snack che possono essere cucinati nel forno possono anche essere cucinati nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale di patate fritte da preparare è di 300 grammi.
- Usare impasti precotti per preparare spuntini in modo facile e veloce. La massa precotta richiede meno tempo di preparazione rispetto alla massa fatta a mano.
- Se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere cibi fragili o ripieni, posizionare una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria.
- È inoltre possibile utilizzare l'apparecchio per riscaldare gli alimenti. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura a 150°C per 10 minuti.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire la friggitrice ad aria dopo ogni uso.

Il cestello e la griglia hanno un rivestimento antiaderente. Non usare utensili metallici o detersivi per la pulizia abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie antiaderente.

1. Scollegare il dispositivo dalla presa della corrente e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.
2. Pulire l'interno e l'esterno del prodotto con un panno morbido e umido.
3. Pulire il cestello e la griglia a fondo e con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.

Nota

- Rimuovere il cestello per consentire al dispositivo di raffreddarsi più rapidamente.
- Si consiglia l'uso di uno sgrassatore liquido per rimuovere lo sporco residuo.

Consiglio:

- In caso di sporco incrostato nel cestello o sulla griglia, riempire il cestello con acqua calda e detersivo liquido.
 - Collocare la griglia nel cestello e lasciare in ammollo per circa 10 minuti.
4. Pulire l'interno del dispositivo con acqua calda e una spugna non abrasiva.
 5. Pulire la resistenza con una spazzola morbida per rimuovere eventuali residui di cibo.

Deposito

1. Scollegare il dispositivo e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di conservare o riutilizzare il prodotto.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Possibile soluzione
La friggitrice ad aria non funziona	Il dispositivo non è collegato.	Collegare l'adattatore ad una presa della corrente con connessione di terra.
	Non è stato avviato il timer.	Inserire il tempo di cottura desiderato e premere il pulsante "2".
Gli alimenti cotti nella friggitrice sono crudi.	Alimenti nel cestello eccessivamente grandi.	Introdurre ingredienti più piccolo nel cestello. Gli alimenti si cuociono meglio in piccole sessioni di cottura. Mescolare gli alimenti a metà cottura.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Aumentare la temperatura fino alla temperatura desiderata (vedi sezione "Funzionamento").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Aumentare il tempo del timer fino al tempo di preparazione desiderato (vedi sezione "Funzionamento").
Gli ingredienti sono stati fritti in modo non uniforme.	Alcuni alimenti richiedono di essere mescolati a metà del processo di frittura.	Gli ingredienti che si sovrappongono l'uno all'altro (per esempio, le patate fritte) devono essere saltati durante la cottura. Consultare la sezione "Funzionamento".
Gli snack fritti non risultano croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Sono stati cotti cibi destinati ad essere fritti in una friggitrice convenzionale.	Cuocere gli snack da forno o spennellare il cibo con un po' d'olio sulla parte superiore del cibo per un risultato più croccante.
Il cestello non scorre correttamente all'interno del prodotto.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non eccedere la quantità massima consentita nel cestello.
	Il cestello non è posizionato correttamente nel contenitore.	Spingere il cestello verso il basso nell'apparecchio fino a sentire un clic.

Dal dispositivo esce fumo bianco.	Si stanno cucinando cibi molto grassi.	Quando si friggono cibi molto oleosi, una grande quantità di olio si filtra nell'apparecchio. L'olio produce fumo bianco e la friggitrice può diventare più calda del normale. Questo non influenza la friggitrice o il risultato.
	Il cestello contiene grasso degli usi precedenti.	Il fumo bianco è dovuto al grasso che si è riscaldato. Accertarsi di pulire correttamente dopo ogni uso.
Le patatine fresche sono fritte in modo irregolare nella friggitrice ad aria.	Non si sta usando il tipo giusto di patata.	Utilizzare patate naturali e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura. Mescolare gli alimenti a metà cottura.
	Le patate non sono state pulite correttamente prima della frittura.	Sciacquare bene le patate per eliminare l'amido.
Le patatine fresche non sono croccanti.	La croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di olio e acqua presente nelle patate.	Assicurarsi di asciugare le patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare le patate in pezzi più piccoli per ottenere risultati più croccanti.
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante. Mescolare gli alimenti a metà cottura.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 03312

Prodotto: Cecofry Compact 2000

Tensione: 220 - 240 V ~ 50/60 Hz

Potenza: 900 W

Capacità cestello: 2 litri

Configurazione della temperatura: 80-200 °C

Timer: (1-30 min)

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

Prodotto in Cina | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le batterie, il consumatore

dovrà contattare le autorità locali.

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

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale qualificato.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Indicador de ligar
2. Seletor do temporizador
3. Seletor de temperatura
4. Cesto
5. Pega do cesto
6. Grelha
7. Orifícios de saída de ar
8. Cabo de alimentação
9. Corpo do produto

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é acondicionado em embalagens concebidas para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se deseja descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os elementos corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

Conteúdo da caixa

- Fritadeira de ar Cecofry Compact 2000
- Este manual de instruções
- Limpe o cesto e a grelha em profundidade com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe o interior e exterior do produto com um pano suave humedecido.
- Esta é uma fritadeira que trabalha com ar quente. Não encha o cesto com óleo ou gordura para fritar.

3. FUNCIONAMENTO

1. Coloque o produto sobre uma superfície horizontal, plana e estável.
2. Não coloque o dispositivo em nenhuma superfície que não seja resistente ao calor.
3. Insira o suporte no cesto.
4. Coloque o cesto na sua posição.
5. Solte o cabo do seu compartimento na parte inferior do aparelho.

Aviso

- Não encha a fritadeira de ar com óleo ou qualquer outro líquido.
- Não coloque nenhum objeto em cima do produto enquanto o estiver a usar. Isto interrompe o fluxo de ar e afecta o resultado da fritura por ar quente.

Utilização da fritadeira de ar

Fritadeira de ar

1. Conecte o cabo de alimentação a uma tomada de corrente com ligação à terra.
2. Extraia o cesto da fritadeira de ar (Fig. 2).
3. Introduza os ingredientes no cesto (Fig. 3)
4. Deslize o cesto de volta para dentro da fritadeira (Fig. 4). Nunca utilize o cesto sem a grelha dentro.
5. Determine o tempo e temperatura de cozedura necessários para cada alimento (ver secção "Definições").

Aviso

Não toque no cesto durante o funcionamento ou imediatamente a seguir, pode estar muito quente. Segure o cesto unicamente pela pega.

6. Opere o painel de controlo da seguinte forma. (Fig.5). Gire o seletor de temperatura (A. Fig. 5) à posição desejada. Rode o seletor de temporizador (B. Fig. 5) para o tempo de preparação desejado. O indicador de potência extra vai acender-se. Consulte a secção "Definições" deste capítulo para determinar a temperatura apropriada.
7. Quando ouvir o sinal do temporizador, o tempo de cozedura definido já decorreu. Retire o cesto da fritadeira de ar e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.

Nota: também se pode parar o aparelho manualmente. Para isso, rode o seletor de tempo para a posição 0.

- Alguns ingredientes devem ser mexidos a meio do processo de cozedura (ver secção "Configurações"). Para os mexer, extraia o cesto do produto usando a pega e agite-o.

- Depois, deslize novamente o cesto dentro da fritadeira de ar.
- Certifique-se de que os alimentos estejam bem cozinhados.
 - Em caso não estiver, volte a colocar o cesto e programe o temporizador por mais alguns minutos.
 - Para remover os ingredientes, por exemplo batatas fritas, retire o cesto da fritadeira de ar quente e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.
 - Os ingredientes, o cesto e a fritadeira estarão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes, a fritadeira a ar pode gerar vapor.
 - Transfira os ingredientes do cesto para uma tigela ou prato.
 - Conselho: Para remover ingredientes grandes ou frágeis, levante os ingredientes para fora do cesto com pinça.
 - Uma vez cozinhado o primeiro lote de comida, o dispositivo está pronto para cozinhar o próximo imediatamente.

Ajustes

A tabela seguinte irá ajudá-lo a seleccionar as configurações básicas para cada alimento.

	Mín. e máx. quantidade (g)	Tempo (mín.)	Temperatura (°C)	Revolver	Informação adicional
Batatas					
Batatas fritas finas e congeladas	200-300	18-20	200	Revolver	
Batatas fritas grossas e congeladas	200-300	20-25	200	Revolver	
Batatas gratinadas	300	20-25	200	Revolver	
Carnes e aves					
Bife	100-300	10-15	180		
Costeleta de porco	100-300	10-15	180		
Hambúrguer	100-300	10-15	180		
Massa folhada recheado de carne picada	100-300	13-15	200		
Perninhas de frango	100-300	25-30	180		
Peitos de frango	100-300	15-20	180		
Petiscos					

Rolinhos primavera	100-250	8-10	200	Revolver	Utilize aperitivos prontos a usar no forno
Nuggets de frango congelados	100-300	6-10	200	Revolver	Utilize aperitivos prontos a usar no forno
Barrinhas de peixe congeladas	100-250	6-10	200		Utilize aperitivos prontos a usar no forno
Palitos congelados de queijo	100-250	8-10	180		Utilize aperitivos prontos a usar no forno
Legumes recheados	100-250	10	160		
Horno (Forno)					
Tartes	250	14-20	160		Utilize uma forma ou recipiente para forno
Quiche	300	20-22	180		Utilize uma forma ou recipiente para forno
Muffins	250	15-18	200		Utilize uma forma ou recipiente para forno
Aperitivos doces	250	20	160		Utilize uma forma ou recipiente para forno

Nota:

- Estes dados são apenas indicações. Como os ingredientes podem variar em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir totalmente que o que é apresentado na tabela seja o mais adequado aos ingredientes que está a utilizar.
- Como a tecnologia Rapid Air aquece instantaneamente o ar dentro do aparelho, retire brevemente o cesto do aparelho durante o processo de cozedura dificilmente afecta o funcionamento da fritadeira de ar.
- Adicione 3 minutos ao processo de cozedura quando se começa a cozinhar enquanto a fritadeira está fria.

Conselhos

- Os alimentos mais pequenos requerem um tempo de preparação menor do que os grandes.
- Uma maior quantidade de ingredientes requer um tempo de preparação ligeiramente mais longo e, inversamente, uma menor quantidade de ingredientes requer um tempo de preparação ligeiramente mais curto.
- A remoção dos menores alimentos no meio do processo de fritura otimiza o resultado final e evita que os alimentos sejam fritos de forma desigual.
- Adicione um pouco mais de óleo às batatas frescas para um resultado mais crocante. Cozinhe os alimentos na fritadeira logo após a adição do óleo aos alimentos.
- Não prepare alimentos excessivamente gordurosos na fritadeira ao ar quente (por exemplo, salsichas).
- Os aperitivos que podem ser cozidos no forno também podem ser cozinhados na fritadeira de ar quente.
- A quantidade ótima de batatas fritas para preparar é de 300 gramas.
- Utilize massa pré-cozida para preparar aperitivos de forma rápida e fácil. A massa pré-cozinhada requer menos tempo de preparação do que a massa feita à mão.
- Coloque uma forma ou assadeira no cesto da fritadeira ao ar se quiser fazer um bolo ou uma quiche ou se quiser fritar comida frágil ou recheada.
- Pode utilizar também o aparelho para reaquecer os alimentos. Para reaquecer os alimentos, defina a temperatura para 150°C durante 10 minutos.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpe a fritadeira de ar após cada utilização.

O cesto e a grelha têm um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios metálicos nem produtos de limpeza abrasivos, podem danificar a superfície antiaderente.

1. Desligue a fritadeira da rede e deixe-a arrefecer antes da limpeza.
2. Limpe o interior e exterior do produto com um pano suave humedecido.
3. Limpe o cesto e a grelha em profundidade com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.

Nota:

- Retire o cesto para que o aparelho arrefeça mais rapidamente.
- Recomendamos o uso de desengordurante líquido para retirar qualquer resto de sujidade.

Conselho:

- Se houver sujidade incrustada no cesto ou no suporte, encha o cesto com água quente misturada com detergente líquido.
- Coloque a grelha no cesto e deixe de molho durante cerca de 10 minutos.

4. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
5. Limpe as resistências com uma escova suave para retirar qualquer resto de comida.

Armazenamento

1. Desconecte o produto da corrente elétrica e deixe que arrefeça.
2. Certifique-se de que todas as partes estejam limpas e secas antes de guardar ou voltar a utilizar o produto.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possíveis causas	Possível solução
A fritadeira de ar quente não funciona.	O produto não está conectado.	Conecte o adaptador à corrente elétrica com ligação à terra.
	Não iniciou o temporizador.	Introduza o tempo de cozedura desejado e prima o botão "2".
Os alimentos cozinhados na fritadeira são crus.	Os ingredientes no cesto são demasiado grandes.	Coloque ingredientes mais pequenos no cesto. A comida fica melhor cozinhada em pequenos lotes. <i>Mexa os alimentos a meio da cozedura.</i>
	A temperatura selecionada é excessivamente baixa.	Aumente a temperatura para a configuração de temperatura desejada (ver secção "Funcionamento").
	O tempo de preparação é demasiado curto.	Aumente o tempo do temporizador para a configuração de tempo desejada (ver secção "Funcionamento").
Os ingredientes foram fritos de forma desigual.	Alguns alimentos precisam de ser mexidos no meio do processo de fritura.	Os ingredientes que ficam empilhados uns em cima dos outros (por exemplo, batatas fritas) devem ser agitados a meio do tempo de cozedura. Ver secção "Funcionamento".
Os petiscos fritos não têm um resultado estaladiço quando saem da fritadeira.	Cozinhou comida destinada a ser frita numa fritadeira convencional.	Cozinhe aperitivos de forno ou coloque um pouco de óleo nos alimentos para obter um resultado mais crocante.

O recipiente não desliza corretamente dentro do produto.	Excesso de ingredientes no cesto.	Não exceda a quantidade máxima permitida no cesto.
	O cesto não está corretamente posicionado dentro do aparelho.	Empurre o cesto para dentro do aparelho até ouvir um clique.
Sai fumo branco de dentro do produto.	Está a cozinhar alimentos gordurosos.	Quando se fritam ingredientes gordos na fritadeira ao ar, uma grande quantidade de óleo derrama para dentro do aparelho. O óleo produz fumo branco e a fritadeira pode ficar mais quente do que o normal. Isto não afeta a fritadeira nem o resultado.
	O cesto ainda contém gordura de usos anteriores.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura no aparelho. Certifique-se de limpar bem após cada utilização.
As batatas fritas frescas são fritadas de forma desigual na fritadeira de ar.	Não usou o tipo correto de batata.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que se mantêm firmes durante o processo de fritura. Mexa os alimentos a meio da cozedura.
	Não limpou bem as batatas antes de as fritar.	Enxague bem as batatas para remover o amido.
As batatas fritas frescas não são estaladiças quando saem da fritadeira ao ar.	A consistência crocante das batatas vai depender da quantidade de água e óleo.	Assegure-se de secar bem as batatas antes de adicionar o óleo.
		Corte as batatas às tiras mais pequenas para obter resultados mais crocantes.
		Adicione um pouco mais de óleo para resultados mais crocantes. Mexa os alimentos a meio da cozedura.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 03312
 Produto: Cecofry Compact 2000
 Tensão: 220-240 V~50/60 Hz
 Potência: 900 W

Capacidade cesto: 2 litros
 Ajuste de temperatura: 80-200 °C
 Temporizador (1-30 min)
 As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto.
 Fabricado na China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



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

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e eletrónicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais. A conformidade com as diretrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

8. GARANTIA E SAT

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

Manter crianças e animais de estimação afastados da máquina durante a sua utilização. Se detetar um incidente com o produto ou tiver alguma dúvida, contacte o Serviço de Assistência Técnica Oficial da Cecotec através do número +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Figuur 1

1. Stroomindicator:
2. Timer selector
3. Temperatuurkiezer
4. Mand
5. Mand handvat
6. Rek
7. Luchtuitlaat gaten
8. Stroomdraad
9. Geval

OPMERKING:

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

2. VOOR GEBRUIK

- Dit apparaat is verpakt in een verpakking die is ontworpen om het tijdens verzending te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakkingsitems op een veilige plaats bewaren om schade aan het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de originele verpakking wilt weggooien, zorg er dan voor dat u alle items op de juiste manier recyclet.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen en componenten aanwezig zijn en in goede staat verkeren. Als er iets ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de officiële Cecotec Technical Assistance Service.

Inhoud van de doos

- Cecofry Compact 2000 heteluchtfriteuse
- Deze handleiding
- Reinig de mand en het dienblad grondig met warm water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Reinig de binnen- en buitenkant van het product met een zachte, vochtige doek.
- Dit is een airfryer die werkt met hete lucht. Vul de mand niet met olie of vet om te frituren.

3. BEDIENING:

1. Plaats de heteluchtfriteuse op een vlakke, stabiele, horizontale ondergrond.
2. Plaats de heteluchtfriteuse niet op een niet-hittebestendige ondergrond.
3. Plaats het rooster in de mand.
4. Zet de mand op zijn plaats.
5. Haal de kabel uit het compartiment aan de onderkant van het apparaat.

Waarschuwing

- Vul de pan niet met olie of een andere vloeistof.
- Plaats geen voorwerpen op de heteluchtfriteuse wanneer deze in gebruik is. Dit onderbreekt de luchtstroom en beïnvloedt het resultaat van het frituren met hete lucht.

De heteluchtfriteuse gebruiken

Lucht frituur

1. Steek de stekker van het netsnoer in een geaard stopcontact.
2. Verwijder de mand uit de heteluchtfriteuse (Fig. 2).
3. Doe de ingrediënten in de mand (fig.3)
4. Schuif de mand terug in de friteuse (Fig. 4). Gebruik de mand nooit zonder het rooster erin.
5. Bepaal de vereiste bereidingstijd en temperatuur voor elk gerecht (zie het hoofdstuk "Instellingen").

Caveat

Raak de mand tijdens het gebruik of direct daarna niet aan, deze kan erg heet zijn. Houd de mand alleen vast aan het handvat.

6. Bedien het bedieningspaneel als volgt. (Afb 5)
Draai de temperatuurkeuzeknop (A. Afb. 5) op de gewenste temperatuur. Draai de timerkeuzeknop (B. Afb. 5) op de gewenste bereidingstijd. De stroomindicator zal oplichten. Zie het gedeelte "Instellingen" van dit hoofdstuk om de juiste temperatuur te bepalen
7. Als u de timermelding hoort, is de ingestelde zettijd verstreken. Haal de mand uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendige ondergrond.

Let op: U kunt het apparaat ook handmatig stoppen. Draai hiervoor de tijdschakelaar op stand 0.

- Sommige ingrediënten moeten halverwege het kookproces worden omgeroerd (zie het hoofdstuk "Instellingen"). Om ze te verwijderen, trekt u de mand met de handgreep uit het product en schudt u deze. Schuif het mandje vervolgens terug in de airfryer.

- Zorg ervoor dat het eten goed gaar is.
- Als ze niet genoeg gaar zijn, schuift u de mand er weer in en stelt u de timer in op nog een paar minuten.
- Om ingrediënten, bijvoorbeeld frites, te verwijderen, haalt u de mand uit de heteluchtfriteuse en plaatst u deze op een hittebestendige ondergrond.
- De ingrediënten, het mandje en de friteuse zijn heet. Afhankelijk van het soort ingrediënten kan de heteluchtfriteuse stoom genereren.
- Doe de ingrediënten uit de mand over in een kom of bord.
- Tip: Om grote of kwetsbare ingrediënten te verwijderen, tilt u de ingrediënten met een tang uit de mand.
- Zodra de eerste batch voedsel is gekookt, is de airfryer meteen klaar om de volgende batch te koken.

Instellingen

De volgende tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor elk voedsel.

	min en max hoeveelheid (g)	Het weer (min)	Temperatuur (°C)	Verwijderen	Extra informatie
Aardappelen					
Bevroren dunne frietjes	200-300	18-20	200	Verwijderen	
Diepgevroren dikke friet	200-300	20-25	200	Verwijderen	
Aardappelgratin	300	20-25	200	Verwijderen	
Vlees en vogels					
biefstuk	100-300	10-15	180		
varkenskarbonades	100-300	10-15	180		
Hamburgers	100-300	10-15	180		
Bladerdeeg gevuld met gehakt	100-300	13-15	200		
Kippendijen	100-300	25-30	180		
Kipfilet	100-300	15-20	180		
Voorgerechten					
Loempia's	100-250	8-10	200	Verwijderen	Ovenklare hapjes
Bevroren kipnuggets	100-300	6-10	200	Verwijderen	Ovenklare hapjes

Bevroren vissticks	100-250	6-10	200		Ovenklare hapjes
Bevroren vingers van kaas	100-250	8-10	180		Ovenklare hapjes
Gevulde groenten	100-250	10	160		
Oven					
Taarten	250	14-20	160		Gebruik een bakvorm of bak
Quiche	300	20-22	180		Gebruik een bakvorm of bak
Muffins	250	15-18	200		Gebruik een bakvorm of bak
Zoete snacks	250	twintig	160		Gebruik een bakvorm of bak

Opmerking:

- Deze gegevens zijn slechts indicaties. Aangezien ingrediënten kunnen verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet volledig garanderen dat wat in de tabel wordt weergegeven, het meest geschikt is voor de ingrediënten die u gebruikt.
- Aangezien de Rapid Air-technologie de lucht in het apparaat onmiddellijk verwarmt, heeft het kortstondig verwijderen van de mand uit het apparaat tijdens het kookproces weinig effect op de werking van de heteluchtfriteuse.
- Voeg 3 minuten toe aan het kookproces wanneer u begint met koken terwijl de friteuse koud is.

Tips

- Kleinere voedingsmiddelen hebben minder voorbereidingstijd nodig dan grotere.
- Een groter aantal ingrediënten vereist slechts een iets langere voorbereidingstijd, en omgekeerd, een kleiner aantal ingrediënten vereist slechts een iets kortere voorbereidingstijd.
- Door voedsel halverwege het kookproces te roeren, wordt het eindresultaat geoptimaliseerd en wordt voorkomen dat voedsel ongelijk gaar wordt.
- Spuit een beetje extra olie op de verse aardappelen voor een krokanter resultaat. Kook voedsel in de heteluchtfriteuse direct nadat je er olie aan hebt toegevoegd.

- Bereid geen overmatig vet voedsel in de heteluchtfriteuse (bijvoorbeeld worstjes).
- Voorgerechten die in de oven kunnen worden gekookt, kunnen ook in de airfryer worden gekookt.
- De optimale hoeveelheid frites om te bereiden is 300 gram.
- Gebruik voorgekookt deeg om snel en gemakkelijk snacks te bereiden. Voorgekookt deeg heeft minder voorbereidingstijd nodig dan handgemaakt deeg.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal in het mandje van de airfryer als je een cake of quiche wilt bakken, of als je breekbare of gevulde etenswaren wilt frituren.
- U kunt het apparaat ook gebruiken om voedsel op te warmen. Om voedsel op te warmen, stelt u de temperatuur in op 150°C gedurende 10 minuten.

4. REINIGING EN ONDERHOUD

Maak de heteluchtfriteuse na elk gebruik schoon.

De mand en het rooster hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende producten om ze schoon te maken, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.

1. Haal de stekker van de airfryer uit het stopcontact en laat hem afkoelen voordat u hem schoonmaakt.
2. Reinig de binnen- en buitenkant van het product met een vochtige doek.
3. Reinig de mand en het rek grondig met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.

Opmerking:

- U kunt de mand verwijderen om het apparaat sneller te laten afkoelen.
- Wij adviseren het gebruik van vloeibare ontvetter om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.

Het advies:

- Als er vuil in de mand of op het rooster zit, vult u de mand met heet water gemengd met vloeibaar wasmiddel.
 - Plaats het rooster in het mandje en laat het ongeveer 10 minuten weken.
4. Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.
 5. Reinig het verwarmingselement met een zachte borstel om eventuele voedselresten te verwijderen.

Opslag

1. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het product opbergt of hergebruikt.

5. PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossing
De heteluchtfriteuse werkt niet.	Het product is niet aangesloten.	Steek de adapter in een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet gestart.	Voer de gewenste kooktijd in en druk op knop "2".
Voedsel dat in de friteuse wordt gekookt, is rauw.	De ingrediënten in de mand zijn te groot.	Doe kleinere ingrediënten in de mand. Eten kan het beste in kleine porties worden gekookt. Roer het voedsel halverwege de bereiding om.
	De geselecteerde temperatuur is te laag.	Verhoog de temperatuur tot de gewenste temperatuurinstelling (zie paragraaf "Bediening").
	De voorbereidingstijd is te kort.	Verhoog de timertijd tot de gewenste bereidingstijd (zie paragraaf "Bediening").
De ingrediënten zijn ongelijk gebakken.	Sommige voedingsmiddelen moeten halverwege het frituurproces worden geschud.	Ingrediënten die op elkaar zijn gestapeld (bijvoorbeeld frites) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie het hoofdstuk "Bediening".
Gefrituurde hapjes hebben geen knapperig resultaat als ze uit de airfryer komen.	U hebt gekookt voedsel dat bedoeld is om in een conventionele friteuse te worden gebakken.	Bak ovensnacks of bestrijk voedsel met een beetje olie voor een krokanter resultaat.
De mand schuift niet correct in het product.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Overschrijd het maximaal toegestane bedrag in het winkelmandje niet.
	De mand is niet correct in het apparaat geplaatst.	Duw de mand naar beneden in het apparaat totdat u een klik hoort.

Er komt witte rook uit het product.	Je kookt erg vet voedsel.	Wanneer vette ingrediënten in de airfryer worden gebakken, sijpelt er een grote hoeveelheid olie in de airfryer. De olie produceert witte rook en de friteuse kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op de airfryer of het resultaat.
	De mand bevat nog vet van eerder gebruik.	De witte rook wordt veroorzaakt door het opwarmen van vet in het apparaat. Zorg ervoor dat u het na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse frites worden ongelijkmatig gebakken in de airfryer.	U heeft niet de juiste aardappelsoort gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg dat ze stevig blijven tijdens het frituren. Roer het voedsel halverwege de bereiding om.
	U hebt de aardappelen niet goed schoongemaakt voordat u ze frituurt.	Spoel de aardappelen goed af om het zetmeel te verwijderen.
Verse frites zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	De knapperigheid van de aardappelen hangt af van de hoeveelheid water en olie.	Dep de aardappelen goed droog voordat je de olie toevoegt.
		Snijd de aardappelen in kleinere stukken voor een knapperiger resultaat.
		Voeg een beetje meer olie toe voor een krokanter resultaat. Roer het voedsel halverwege de bereiding om.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES:

Referentie: 03312

Product: Cecofry Compact 2000

Spanning: 220-240V~50/60Hz

Vermogen: 900W

Inhoud mand: 2 liter

Temperatuurinstelling: 80-200°C

Timer (1-30min)

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de

productkwaliteit te verbeteren.

Gemaakt in China | Ontworpen in Spanje

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

Voor gedetailleerde informatie over de meest geschikte manier om uw elektrische en elektronische apparatuur en/of de bijbehorende batterijen af te voeren, dient de consument contact op te nemen met de plaatselijke autoriteiten. Het volgen van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

8. GARANTIE EN SAT

Cecotec zal reageren op de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het moment van levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en deadlines die zijn vastgelegd door de toepasselijke regelgeving.

Het wordt aanbevolen om reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

Als u een incident met het product constateert of vragen heeft, neem dan contact op met de officiële Cecotec Technical Assistance Service door te bellen naar +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, SL. Alle rechten zijn voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden gereproduceerd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, verzonden of gedistribueerd op welke manier dan ook (elektronisch, mechanisch, fotokopiëren, opnemen of iets dergelijks) zonder de voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Wskaźnik mocy
2. Przetątnik czasomierza
3. Pokrętko temperatury
4. Kosz
5. Uchwyt kosza
6. Kratka
7. Otwory wylotowe powietrza
8. Kabel zasilający
9. Obudowa

UWAGA:

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

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich przedmiotów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli któregoś z nich brakuje lub jest w złym stanie, natychmiast skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Zawartość pudełka

- Urządzenie do gotowania powietrzem Cecofry Compact 2000
- Ta instrukcja obsługi
- Dokładnie wyczyść kosz i tackę gorącą wodą z detergentem i nierysującą gąbką.
- Wyczyść produkt wewnątrz i na zewnątrz miękką, wilgotną szmatką.
- Jest to frytownica powietrzna, która działa z gorącym powietrzem. Nie napełniaj kosza olejem lub tłuszczem do smażenia.

3. FUNKCJONOWANIE

1. Umieść frytownicę na płaskiej, stabilnej, poziomej powierzchni.
2. Nie umieszczaj frytownicy powietrznej na powierzchni nieodpornej na ciepło.
3. Włóż kratkę do kosza.
4. Umieść kosz na swoim miejscu.
5. Zwolnij kabel z jego komory, znajdującej się na spodzie urządzenia.

Ostrzeżenie

- Nie napełniaj patelni olejem ani żadnym innym płynem. Más información sobre este texto de origen
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na frytownicy, gdy jest używana. Przerzywa to przepływ powietrza i wpływa na efekt smażenia gorącym powietrzem.

Korzystanie z urządzenia do gotowania powietrzem

Frytownica powietrzna

1. Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazdka elektrycznego.
2. Wyjmij kosz z urządzenia (Rys. 2)
3. Włóż składniki do kosza (Rys. 3)
4. Obsuń kosz na nowo wewnątrz urządzenia (Rys. 4) Nigdy nie używaj tacy bez kosza w środku.
5. Określ wymagany czas i temperaturę przygotowania dla każdej potrawy (patrz rozdział „Ustawienia”).

Ostrzeżenie

Nie dotykaj kosza podczas pracy lub bezpośrednio po nim, może być bardzo gorący. Przytrzymaj kosz wyłącznie za pomocą uchwytu.

6. Panel sterowania należy obsługiwać w następujący sposób. (Rys.5)
Ustaw przetątnik temperatury (A. rys. 5) na żądaną temperaturę. Przekręć przetątnik timera (B. rys. 5) na żądany czas przygotowania. Zaświeci się wskaźnik zasilania. Zapoznaj się z sekcją „Ustawienia” w tym rozdziale, aby określić odpowiednią temperaturę
7. Gdy usłyszysz monit timera, ustawiony czas parzenia upłynął. Wyjmij koszyk z urządzenia i umieść go na żaroodpornej powierzchni.

Uwaga: Możesz również zatrzymać urządzenie ręcznie. W tym celu należy ustawić przetątnik czasu na pozycję 0.

- Niektóre składniki należy wymieszać w połowie procesu gotowania (patrz rozdział

„Ustawienia”). Aby je wyjąć, wyciągnij koszyk z produktu za pomocą uchwytu i potrząśnij nim. Następnie wsuń koszyk z powrotem do frytownicy.

- Upewnij się, że jedzenie jest dobrze ugotowane.
- Jeśli nie są wystarczająco ugotowane, wsuń kosz z powrotem i nastaw minutnik na kilka minut.
- Aby usunąć składniki, na przykład frytki, wyjmij koszyk z frytownicy na gorące powietrze i umieść go na powierzchni odpornej na ciepło.
- Składniki, kosz i frytkownica będą gorące. W zależności od rodzaju składników frytkownica powietrzna może wytwarzać parę.
- Przenieś składniki z kosza do miski lub talerza.
- Wskazówka: Aby usunąć duże lub kruche składniki, wyjmij je z kosza za pomocą szczypec.
- Po ugotowaniu pierwszej partii żywności frytkownica powietrzna jest gotowa do natychmiastowego ugotowania następnej partii.

Ustawienia

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla każdej potrawy.

	Min. i Max ilość (g)	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Mieszać	Informacja dodatkowa
Kartofle					
Cienkie i mrożone frytki	200-300	18-20	200	Mieszać	
Grube mrożone frytki	200-300	20-25	200	Mieszać	
Zapiekanka ziemniaczana	300	20-25	200	Mieszać	
Mięsa i drób / 128					
Stek wołowy	100-300	10-15	180		
Kotlety wieprzowe	100-300	10-15	180		
Hamburgery	100-300	10-15	180		
Ciasto francuskie wypełnione mięsem mielonym	100-300	13-15	200		
Pałki od kurczaka	100-300	25-30	180		
Pierś z kurczaka	100-300	15-20	180		
Przystawki					

Sajgonki	100-250	8-10	200	Mieszać	Używaj przystawek gotowych do pieczenia
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-300	6-10	200	Mieszać	Używaj przystawek gotowych do pieczenia
Mrożone paluszki rybne	100-250	6-10	200		Używaj przystawek gotowych do pieczenia
Mrożone paluszki serowe	100-250	8-10	180		Używaj przystawek gotowych do pieczenia
Faszerowane warzywa	100-250	10	160		
Piekarnik					
ciastka	250	14-20	160		Użyj formy do pieczenia lub pojemnika
Quiche	300	20-22	180		Użyj formy do pieczenia lub pojemnika
Muffins	250	15-18	200		Użyj formy do pieczenia lub pojemnika
Stodkie aperitiv	250	20	160		Użyj formy do pieczenia lub pojemnika

Uwaga:

- Poniższe dane są tylko wskazówkami. Ponieważ składniki mogą różnić się pochodzeniem, wielkością, kształtem i marką, nie możemy w pełni zagwarantować, że to, co pokazano w tabeli, jest najbardziej odpowiednie dla używanych składników.
- Ponieważ technologia Rapid Air natychmiast podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, krótkie wyjęcie kosza z urządzenia podczas procesu gotowania ma niewielki wpływ na działanie frytownicy.

- Dodaj 3 minuty do procesu gotowania, gdy zaczniesz gotować, gdy frytownica jest zimna.

Porady

- Mniejsze potrawy wymagają krótszego czasu przygotowania niż większe.
- Większa liczba składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu przygotowania i odwrotnie, mniejsza liczba składników wymaga tylko nieco mniej czasu na przygotowanie.
- Mieszanie żywności w połowie procesu gotowania optymalizuje efekt końcowy i zapobiega nierównomiernemu gotowaniu żywności.
- Spryskaj świeże ziemniaki odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt. Gotuj potrawy we frytownicy bezpośrednio po dodaniu do niej oleju.
- We frytownicy nie należy przygotowywać zbyt tłustych potraw (np. kietbasek).
- Przystawki, które można ugotować w piekarniku, można również ugotować we frytownicy.
- Optymalna ilość chipsów ziemniaczanych do przygotowania to 300 gramów.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować przystawki. Gotowe ciasto wymaga mniej czasu na przygotowanie niż ręcznie.
- Umieść formę do pieczenia lub naczynie do pieczenia w koszyku frytownicy, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub jeśli chcesz usmażyć kruche lub nadziewane potrawy.
- Możesz również używać urządzenia do podgrzewania żywności. Aby podgrzać jedzenie, ustaw temperaturę na 150°C na 10 minut.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Wyczyść frytownicę po każdym użyciu.

Kosz i kratka posiadają powłokę zapobiegającą przywieraniu. Do ich czyszczenia nie używaj metalowych przyborów ani produktów ściernych, ponieważ może to uszkodzić nieprzywierającą powierzchnię.

1. Odłącz frytownicę z gniazdka elektrycznego i pozwól jej ostygnąć przed czyszczeniem.
2. Produkt należy czyścić wewnątrz i na zewnątrz wilgotną szmatką.
3. Dokładnie wyczyść kosz i stojak gorącą wodą, detergentem i nierysującą gąbką.

Uwaga:

- Kosz można wyjąć, aby urządzenie ostygło szybciej.
- Do usunięcia wszelkich pozostałych zabrudzeń zalecamy użycie płynnego odtłuszczacza.

Wskazówka:

- Jeśli w koszu lub na ruszcie jest osadzony brud, napełnij kosz gorącą wodą zmieszaną z płynnym detergentem.
- Umieść ruszt w koszu i pozostaw do namoczenia na około 10 minut.

4. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nierysującą gąbką.

5. Wyczyść element grzejny miękką szczoteczką, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.

Przechowywanie

1. Odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche przed przechowywaniem lub ponownym użyciem produktu.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Frytownica na gorące powietrze nie działa.	Produkt nie jest podłączony.	Podłącz zasilacz do uziemionego gniazdka elektrycznego.
	Zegar nie został uruchomiony.	Wprowadź żądany czas gotowania i naciśnij przycisk „2”.
Jedzenie gotowane we frytownicy dietetycznej jest surowe.	Składniki w koszu są za duże.	Do kosza włóż mniejsze kawałki jedzenia. Jedzenie najlepiej gotować w małych partiach. Zamieszaj jedzenie w połowie gotowania.
	Wybrana temperatura jest za niska.	Zwiększ temperaturę do żądanego ustawienia temperatury (patrz rozdział „Funkcjonowanie”).
	Czas przygotowania jest za krótki.	Zwiększ czas timera do wymaganego ustawienia czasu (patrz rozdział „Funkcjonowanie”).
Składniki zostały nierówno usmażone.	Niektóre potrawy wymagają mieszania w trakcie smażenia.	Składniki ułożone jeden na drugim (na przykład frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania. Zobacz sekcję „Działanie”.
Smażone przystawki nie są chrupiące, gdy wychodzą z frytownicy.	Ugotowałaś żywność przeznaczoną do smażenia w tradycyjnej frytkownicy.	Gotuj przekąski z piekarnika lub posmaruj je odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat.

Kosz nie wsuwa się prawidłowo do produktu.	W koszyku jest za dużo składników.	Nie przekraczaj maksymalnej kwoty dozwolonej w koszu.
	Kosz nie jest prawidłowo włożony do urządzenia.	Wsunię kosz do urządzenia, aż usłyszysz kliknięcie.
Z produktu wydobywa się biały dym.	Gotujesz bardzo tłuste potrawy.	Podczas smażenia tłustych składników we frytownicy powietrznej do urządzenia przedostaje się duża ilość oleju. Z oleju wydobywa się biały dym, a frytownica może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na frytownicę powietrzną ani na wynik.
	Kosz nadal zawiera tłuszcz z poprzednich zastosowań.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w urządzeniu. Po każdym użyciu należy go dokładnie wyczyścić.
Świeże frytki smażą się nierównomiernie we frytownicy powietrznej.	Nie używaj właściwego rodzaju ziemniaka.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają jędrne podczas smażenia. Zamieszaj jedzenie w połowie gotowania.
	Ziemniaki nie zostały odpowiednio wyczyszczone przed smażeniem.	Dobrze optucz ziemniaki, aby usunąć skrobię.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytownicy.	Chrupkość ziemniaków zależy od ilości wody i oleju.	Pamiętaj, aby wysuszyć ziemniaki przed dodaniem oleju.
		Potnij ziemniaki na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.
		Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty. Zamieszaj jedzenie w połowie gotowania.

6. DANE TECHNICZNE

Referencja: 03312

Produkt: Cecofry Compact 2000

Napięcie: 220-240 V~50/60 Hz

Moc: 900 W

Pojemność kosza: 2 litry

Ustawienia temperatury: 80-200 °C

Czasomierz (1-30 min)

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

Zaprojektowano w Hiszpanii | Wyprodukowano w Chinach

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

8. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wykwalifikowany personel.

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

9. COPYRIGHT

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

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Indikátor zapnutí
2. Nastavení časovače
3. Selektor teploty
4. Košík
5. Rukojeť košíku
6. Mřížka
7. Otvory pro výstup vzduchu
8. Napájecí kabel
9. Plášť

POZNÁMKA:

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

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu, který jej chrání během přepravy. Tento spotřebič je zabalen v obalu, který jej chrání během přepravy. Originální krabici a další obalové položky můžete uschovat na bezpečném místě, abyste zabránili poškození zařízení v případě potřeby přepravy v budoucnu. Pokud chcete obaly vyhodit, ujistěte se, že se jich zbavíte správným způsobem.
- Ujistěte se, že všechny díly a součásti jsou zahrnuté a v dobrém stavu. Pokud některá chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.

Obsah krabice

- Fritéza Cecofry Compact 2000
- tento návod k použití
- Koš a podnos důkladně očistěte horkou vodou, saponátem a neabrazivní houbou.
- Vyčistěte přístroj zevnitř i zvenčí přístroje jemným vlhkým hadříkem.
- Jedná se o horkovzdušnou fritézu, která pracuje s horkým vzduchem. Nepříte koš olejem nebo tukem na smažení.

3. FUNGOVÁNÍ

1. Umístěte fritézu na rovný, stabilní vodorovný povrch.
2. Neumísťujte fritézu na povrch, který není odolný vůči teplotě.

3. Vložte mřížku do košíku.
4. Vložte koš na místo.
5. Uvolněte kabel z jeho přihrádky, která se nachází ve spodní části zařízení.

Upozornění

- Neplňte pánev olejem ani jinou tekutinou.
- Nepokládejte žádné předměty na fritézu, když je v provozu. To přeruší proudění vzduchu a ovlivní výsledek horkovzdušného smažení.

Použití vzduchové fritézy

Horkovzdušná fritéza

1. Zapněte napájecí kabel do uzemněné zásuvky elektrické energie.
2. Vyjměte koš z fritézy (obr. 2).
3. Ingredience vložte do košíku (obr.3)
4. Zasuňte košík zpět do fritézy (obr. 4). Nikdy nepoužívejte koš bez mřížky uvnitř.
5. Určete požadovanou dobu přípravy a teplotu pro každé jídlo (viz část „Nastavení“).

Upozornění

Nedotýkejte se koše během provozu ani bezprostředně po něm, může být velmi horký. Držte košík pouze za rukojeť.

6. Ovládací panel ovládejte následovně. (Obr. 5)
Otočte voličem teploty (A. obr. 5) na požadovanou teplotu. Otočte voličem časovače (B. Obr. 5) na požadovanou dobu přípravy. Indikátor napájení se rozsvítí.
Pro určení vhodné teploty viz část "Nastavení" této kapitoly

7. Když uslyšíte výzvu časovače, nastavený čas vaření uplynul. Vyjměte koš ze spotřebiče a položte jej na tepelně odolný povrch.

Poznámka: Spotřebič můžete zastavit také ručně. Chcete-li to provést, otočte volič času do polohy 0.

- Některé přísady je třeba v polovině procesu vaření promíchat (viz část „Nastavení“). Chcete-li je vyjmout, vytáhněte koš z produktu pomocí rukojeti a zatřeste s ním. Poté zasuňte koš zpět do fritézy.
- Ujistěte se, že potraviny jsou dostatečně uvařeny.
- Pokud nejsou dostatečně uvařené, zasuňte koš zpět a nastavte časovač na několik dalších minut.
- Chcete-li odebrat přísady, například hranolky, vyjměte koš z horkovzdušné fritézy a položte jej na žáruvzdorný povrch.

- Ingredience, košík a fritéza budou horké. V závislosti na typu přísad může vzduchová fritéza vytvářet páru.
- Přeneste ingredience z koše na misku nebo talíř.
- Rady: Chcete-li odstranit velké nebo křehké přísady, zvedněte přísady z koše pomocí kleští.
- Jakmile je první várka jídla uvařena, je vzduchová fritéza připravena okamžitě vařit další várku.

Nastavení

Následující tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení pro každé jídlo.

	Min. a max. množství (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Míchat	Další informace
Brambory					
Jemné hranolky a zmražené	200-300	18-20	200	Míchat	
Silné hranolky a zmražené	200-300	20-25	200	Míchat	
Gratinované brambory	300	20-25	200	Míchat	
Maso a drůbež					
Kotleta	100-300	10-15	180		
Vepřové kotlety	100-300	10-15	180		
Hamburgery	100-300	10-15	180		
Lístkové těsto plněné mletým masem	100-300	13-15	200		
Kuřecí stehna	100-300	25-30	180		
Kuřecí prsní řízký	100-300	15-20	180		
Občerstvení					
Jarní závitky	100-250	8-10	200	Míchat	Používejte předkrmy připravené v troubě
Zmražené kuřecí nugety	100-300	6-10	200	Míchat	Používejte předkrmy připravené v troubě

Zmražené rybí prsty	100-250	6-10	200		Používejte předkrmy připravené v troubě
Zmražené prsty sýra	100-250	8-10	180		Používejte předkrmy připravené v troubě
Plněná zelenina	100-250	10	160		
Trouba					
Dorty	250	14-20	160		Použijte formu nebo nádobu do trouby
Quiche	300	20-22	180		Použijte formu nebo nádobu do trouby
Muffiny	250	15-18	200		Použijte formu nebo nádobu do trouby
Sladká občerstvení	250	20	160		Použijte formu nebo nádobu do trouby

Poznámka:

- Tyto údaje jsou pouze orientační. Protože přísady se mohou lišit původem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme plně zaručit, že to, co je uvedeno v tabulce, je nejvhodnější pro přísady, které používáte.
- Protože technologie Rapid Air okamžitě ohřívá vzduch uvnitř spotřebiče, krátké vyjmutí koše ze spotřebiče během procesu vaření má malý vliv na provoz fritézy.
- Přidejte 3 minuty do procesu vaření, když začnete vařit, když je fritéza studená.

Rady

- Menší potraviny vyžadují méně času na přípravu než ty větší.
- Vyšší počet ingrediencí vyžaduje pouze o něco delší dobu přípravy a naopak menší počet ingrediencí vyžaduje pouze o něco kratší dobu přípravy.
- Míchání jídla uprostřed procesu vaření optimalizuje konečný výsledek a zabraňuje nerovnoměrnému vaření jídla.
- Nastříkejte trochu oleje navíc na čerstvé brambory pro křupavější výsledek. Uvařte jídlo ve vzduchové fritéze ihned po přidání oleje.
- Nepřipravujte ve fritéze příliš tučná jídla (například klobásy).
- Předkrmy, které lze vařit v troubě, lze také vařit ve fritéze.
- Optimální množství připravených hranolek je 300 gramů.
- Použijte předem připravené těsto k přípravě občerstvení jednoduše a rychle. Předpřipravené

těsto vyžaduje méně času na přípravu než těsto vyrobené ručně.

- Pokud chcete upéct dort nebo quiche nebo chcete-li smažit křehká nebo plněná jídla, vložte do koše fritézy pekáč nebo zapékací mísu.
- Spotřebič můžete použít i k ohřívání potravin. Chcete-li jídlo ohřát, nastavte teplotu na 150 °C na 10 minut.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Po každém použití fritézu vyčistěte.

Koš a mřížka mají nepřilnavou vrstvu. K čištění nepoužívejte kovové náčiní ani abrazivní prostředky, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

1. Odpojte fritézu z elektrické zásuvky a před čištěním ji nechte vychladnout.
2. Vyčistěte vnitřní a vnější část produktu vlhkým hadříkem.
3. Koš a rošt důkladně vyčistěte horkou vodou, saponátem a neabrazivní houbou.

Poznámka:

- Koš můžete vyjmout, aby spotřebič rychleji vychladl.
- Doporučujeme použít tekutý odmašťovač k odstranění všech zbývajících nečistot.

Rady:

- Pokud jsou v koši nebo na mřížce usazené nečistoty, naplňte koš horkou vodou smíchanou s tekutým čisticím prostředkem.
- Umístěte mřížku do koše a nechte asi 10 minut nasáknout.
- 4. Vnitřek spotřebiče očistěte horkou vodou a neabrazivní houbou.
- 5. Vyčistěte topné těleso měkkým kartáčkem, abyste odstranili zbytky jídla.

Uskladnění

1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
2. Před uskladněním nebo opětovným použitím produktu se ujistěte, že jsou všechny části čisté a suché.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Možná řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje.	Přístroj není zapojen.	Zapněte napájecí kabel do uzemněné zásuvky elektrické energie.
	Časovač se nespustil.	Zadejte požadovaný čas vaření a stiskněte tlačítko „2“.
Potraviny připravené ve fritéze jsou syrové.	Složky v koši jsou příliš velké.	Do koše vložte menší přísady. Potraviny se připravují lépe v malých dávkách. V polovině vaření jídlo promíchejte.
	Zvolená teplota vaření je příliš nízká.	Zvyšte teplotu na požadované nastavení teploty (viz část "Provoz").
	Doba přípravy je příliš krátká.	Zvyšte čas časovače na požadovanou dobu přípravy (viz část „Provoz“).
Ingredience jsou osmažené nerovnoměrně.	Některé potraviny vyžadují zatřesení v polovině procesu smažení.	Přísady, které se hromadí jedna na druhé (např. hranolky), by se měly v polovině vaření protřepat. Viz část "Obsluha".
Smažené předkrmy nemají po vytažení z fritézy křupavý výsledek.	Smažili jste potraviny, které by měly být smažené v konvenční fritéze.	Připravte potraviny v troubě nebo přidejte na potraviny trochu oleje, abyste dosáhli křupavějšího výsledku.
Koš se do výrobku nezasouvá správně.	V košíku je příliš mnoho potravin.	Nepřekračujte maximální povolenou částku v košíku.
	Koš není uvnitř spotřebiče správně umístěn.	Zatlačte koš do spotřebiče, dokud neuslyšíte cvaknutí.
Z přístroje vychází bílý kouř.	Vaříte tučné jídlo.	Při smažení mastných surovin ve fritéze uniká do spotřebiče velké množství oleje. Olej produkuje bílý kouř a fritéza může být teplejší než obvykle. To nemá vliv na fritézu ani na výsledek.
	Koš stále obsahuje mastnotu z předchozích použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku ve spotřebiči. Nezapomeňte jej po každém použití řádně vyčistit.

Čerstvé hranolky se ve fritéze smaží nerovnoměrně.	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a dbejte na to, aby během smažení zůstaly pevné. V polovině vaření jídlo promíchejte.
	Před smažením jste brambory řádně nevyčistili.	Brambory dobře opláchněte, abyste odstranili škrob.
Čerstvé hranolky nejsou po vyjmutí z fritézy křupavé.	Křupavost hranolek závisí na množství vody a oleje.	Před přidáním oleje nezapomeňte brambory vysušit.
		Brambory nakrájejte na menší kousky, abyste dosáhli ostřejších výsledků.
		Na čerstvě připravené hranolky přidejte trochu oleje, aby byly křupavější. V polovině vaření jídlo promíchejte.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference: 03312

Produkt: Cecofry Compact 2000

Napětí: 220-240 V~50/60 Hz

Výkon: 900 W

Objem koše: 2 litry

Nastavení teploty: 80-200°C

Časovač (1-30 minut)

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

Vyrobena v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

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

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá uživateli nebo konečnému spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy. Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál. Pokud zjistíte problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na oficiální technickou podporu společnosti Cecotec na čísle +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být vcelku ani po částech reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen nebo šířen jakýmkoli způsobem (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobně) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

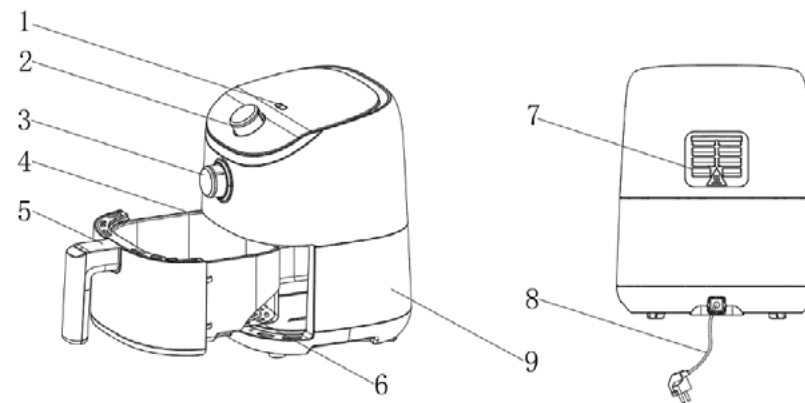


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1

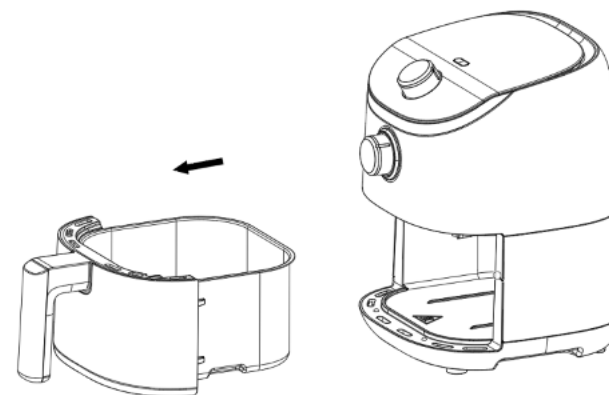


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 2

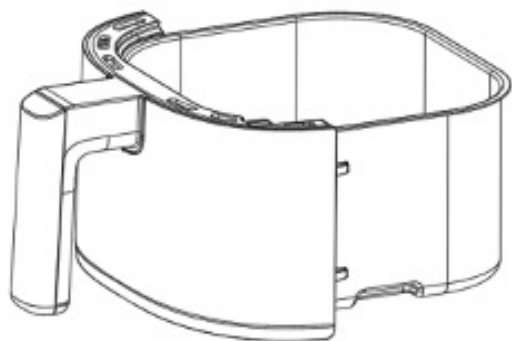


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 3

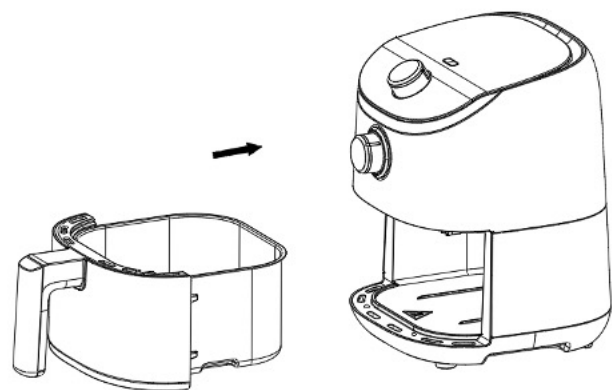


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 4

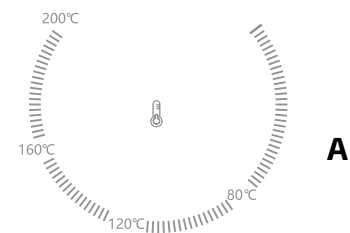
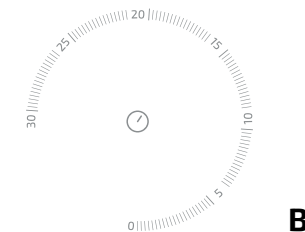


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 5

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
C/ de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia (Spain)
VV01220825