

cecotec

CECOFRY ESSENTIAL RAPID SUN
CECOFRY ESSENTIAL RAPID MOON
CECOFRY ESSENTIAL RAPID DARK

Freidora dietética de 2,5 L / 2.5-litre air fryer



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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	10
Sicherheitshinweise	14
Istruzioni di sicurezza	18
Instruções de segurança	21
Veiligheidsvoorschriften	24
Instrukcje bezpieczeństwa	28
Bezpečnostní pokyny	31

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	35
2. Antes de usar	35
3. Funcionamiento	36
4. Limpieza y mantenimiento	38
5. Resolución de problemas	39
6. Especificaciones técnicas	40
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	40
8. Garantía y SAT	41
9. Copyright	41

INDEX

1. Parts and components	42
2. Before use	42
3. Operation	43
4. Cleaning and maintenance	45
5. Troubleshooting	46
6. Technical specifications	47
7. Disposal of old electrical appliances	47
8. Technical support and warranty	48
9. Copyright	48

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	49
2. Avant utilisation	49
3. Fonctionnement	50
4. Nettoyage et entretien	52
5. Résolution de problèmes	53
6. Spécifications techniques	55
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	55
8. Garantie et SAV	55
9. Copyright	55

INHALT

1. Teile und Komponenten	56
2. Vor dem Gebrauch	56
3. Bedienung	57
4. Reinigung und Wartung	59
5. Problembehebung	60
6. Technische Spezifikationen	61
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	62
8. Garantie und Kundendienst	62
9. Copyright	62

INDICE

1. Parti e componenti	63
2. Prima dell'uso	63
3. Funzionamento	64
4. Pulizia e manutenzione	66
5. Risoluzione dei problemi	67
6. Specifiche tecniche	68
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	68
8. Garanzia e supporto tecnico	69
9. Copyright	69

ÍNDICE

1. Peças e componentes	70
2. Antes de usar	70
3. Funcionamento	71
4. Limpeza e manutenção	73
5. Resolução de problemas	74
6. Especificações técnicas	75
7. Reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos	75
8. Garantia e SAT	76
9. Copyright	76

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	77
2. Voor u het toestel gebruikt	77
3. Werking	78
4. Schoonmaak en onderhoud	80
5. Probleemoplossing	81
6. Technische specificaties	82
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	83
8. Garantie en technische ondersteuning	83
9. Copyright	83

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	84
2. Przed użyciem	84
3. Funkcjonowanie	85
4. Czyszczenie i konserwacja	87
5. Rozwiązywanie problemów	88
6. Dane techniczne	89
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	89
8. Gwarancja i Serwis techniczny	90
9. Copyright	90

OBSAH


1. Části a složení	91
2. Před použitím	91
3. Fungování	92
4. Čištění a údržba	94
5. Řešení problémů	94
6. Technické specifikace	96
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	96
8. Záruka a technický servis	96
9. Copyright	96

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones.
- Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincide con los requisitos de voltaje especificados en las especificaciones técnicas del aparato.
- Recomendamos que la habitación en la que vaya a utilizar el aparato esté equipada con un extractor de humos o esté bien ventilada.
- Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual, cualquier otro uso no está recomendado por Cecotec y podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y/o la vida del usuario.
- Desenchufe el aparato de la corriente antes de moverlo, limpiarlo o cuando no vaya a utilizarlo.
- No lo utilice en el exterior.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- 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.
- No utilice alargadores, a no ser que se lo recomiende un electricista cualificado. Utilizar el tipo incorrecto de alargador

puede causar daños en el aparato o lesiones en el usuario.

- No utilice el aparato si el cable, el enchufe o la estructura del aparato presenta daños o si no funciona correctamente, ha sufrido alguna caída o ha sido dañado.
- No use el aparato en lugares potencialmente peligrosos, como ambientes inflamables, explosivos, con presencia de químicos o húmedos.
- Sitúe el aparato en una superficie plana y resistente al calor. Cuando coloque el cestillo fuera de la freidora de aire hágalo con cuidado y coloque el asa hacia adentro, de forma que evite el derramamiento de lo que haya en el interior. No sitúe el aparato cerca de fuentes de calor, lugares con niveles altos de humedad o cerca de materiales inflamables.
- 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 o escape, ya que podrían causar descargas eléctricas o incendios.
- No llene el cestillo de aceite, podría provocar riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté funcionando.
-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. Las superficies accesibles del producto 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 aparato en agua u otros líquidos. No exponga al agua las conexiones eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes a ser cocinados dentro del cestillo para evitar que entren en contacto con las resistencias.

- Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el aparato.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o se esté limpiando. Deje que se enfríe completamente antes de montar o retirar cualquier pieza y/o proceder con su limpieza.
- No deje el aparato enchufado a la red eléctrica sin supervisión.
- No toque la superficie del aparato mientras esté en funcionamiento, ya que podría estar caliente.
- Para asegurar el correcto funcionamiento del aparato, la limpieza y el mantenimiento del aparato ha de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones.
- No coloque el aparato pegado a la pared. Deje una distancia de seguridad de 10 cm respecto a la parte trasera del aparato y otros 10 cm a cada lado. No coloque ningún objeto encima del aparato cuando se esté utilizando.
- Mientras el aparato está en funcionamiento emite 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 de dentro del aparato.
- Recomendamos el uso de guantes cuando se vaya a manipular la rejilla o el cestillo.
- No utilice el aparato para ningún uso no especificado en el manual.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No intente reparar el aparato por su propia cuenta.
- Este aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este aparato puede ser usado por niños de 8 años

de edad y mayores de 8 años si están continuamente supervisados. Este aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o si 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 menores de 8 años.
- La limpieza y mantenimiento del aparato no deben llevarse a cabo por niños.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.


SAFETY INSTRUCTIONS

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

- When using electrical appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and injury.
- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance.
- We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working extractor fan or it is well ventilated.
- Use the device only for the purposes described in this instruction manual, any other use is not recommended by the manufacturer and could have a detrimental effect on the

lifespan of the appliance and/or the safety of the user.

- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.
- Do not operate it outdoors.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec in order to avoid any type of danger.
- 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 use extension cords, unless advised by a qualified electrician. Using the wrong type of extension cord could cause damage or injuries to the user.
- Do not use the appliance if its cord, plug or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres.
- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. Be careful when placing the basket out of the air fryer and place the handle inwards, so as to avoid spillage of what is inside. Do not place the device near heat sources, places with high humidity levels, or combustible 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 or exhaust openings, as it could cause an electrical shock or fire.

- Do not fill the tray with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not touch the interior of the appliance while it is operating.
-  This symbol means: warning, hot surface. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. 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.
- Always place the ingredients to be cooked inside the basket, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the device from the outlet when it is not in use or when it is being cleaned. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts, and before cleaning the appliance.
- Do not leave the device plugged to the mains if it is not supervised.
- Do not touch the surface of the device while it is operating, as it will become hot when in use.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the device operates properly.
- Do not place the device against the wall. Leave a safety distance of 10 cm on the back of the appliance and 10 cm on each side. Do not place any object on top of the appliance when in use.
- During operation, hot steam is released through the air outlet openings. 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.
- We recommend the use of gloves when touching the basket or the rack.
- Do not use the appliance for any use other than the specified in the manual.
- This product is exclusively designed for household use.
- Do not try to repair the device by yourself.
- 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.
- Supervise children, as they shall not play with the appliance.


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.

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours

prendre des précautions afin de réduire le risque d'incendies, de décharges électriques ou de lésions.

- Vérifiez que le voltage du réseau électrique coïncide avec le voltage spécifié dans les spécifications techniques de l'appareil.
- Il est recommandé d'utiliser cet appareil dans une pièce aérée où il y ait un extracteur.
- 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.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le transporter, nettoyer ou si vous n'allez pas l'utiliser.
- Ne l'utilisez pas en extérieur.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. 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.
- 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 ou du plan de travail.
- N'utilisez pas de rallonges, à moins qu'un électricien qualifié le recommande. Si vous utilisez une mauvaise rallonge, cela pourrait abîmer l'appareil ou blesser les utilisateurs.
- 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'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.

- Placez l'appareil sur une surface plate et résistante à la chaleur. Lorsque vous sortez le panier de la friteuse, faites-le avec précaution et placez la poignée vers l'intérieur, afin d'éviter de renverser ce qui se trouve à l'intérieur. 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.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- N'introduisez pas vos doigts ni aucun autre objet dans les ouvertures de ventilation ou de sortie de la chaleur. Cela pourrait provoquer des décharges électriques ou d'incendies.
- Ne remplissez pas le panier d'huile, cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez l'intérieur de l'appareil s'il est en fonctionnement.
-  Ce symbole signifie : attention, surface chaude. Les surfaces accessibles du produit pourraient atteindre des températures très élevées pendant le fonctionnement. Faites attention à ne pas vous brûler !
- Ne submergez ni le câble, ni la fiche ni aucune autre partie non-extractible du produit dans l'eau ou dans autres liquides. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau.
- Introduisez toujours les ingrédients dans le panier pour qu'ils n'entrent pas en contact avec les résistances.
- Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.
- Débranchez l'appareil s'il n'est pas en fonctionnement ou s'il est en train d'être nettoyé. Laissez refroidir le produit avant d'assembler ou enlever une pièce quelconque, et/ou avant de le nettoyer.
- Ne laissez pas sans surveillance l'appareil lorsqu'il est

- branché sur la prise de courant.
- Ne touchez pas la surface de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement, car elle pourrait être chaude.
- Afin d'assurer son bon fonctionnement, le nettoyage et l'entretien de l'appareil doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions.
- Ne placez pas l'appareil contre le mur. Laissez une distance de sécurité de 10 cm derrière, et autre de 10 cm de chaque côté. Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez.
- L'appareil émet 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.
- Nous recommandons l'utilisation de gants lors de l'utilisation de la grille ou du panier.
- N'utilisez pas l'appareil pour d'autres utilisations que celles spécifiées dans le manuel.
- Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- 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 menés à terme par des enfants.
 - Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec 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.

- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit den in den technischen Daten des Geräts angegebenen Spannungsanforderungen übereinstimmt.
- Wir empfehlen, dass der Raum, in dem Sie das Gerät benutzen werden, mit einem Rauchabzug ausgestattet ist oder belüftet ist.
- Verwenden Sie dieses Gerät für die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke. Jede andere Verwendung wird von Cecotec nicht empfohlen und kann die Lebensdauer des Geräts und/oder die Lebensdauer des Benutzers nachteilig beeinflussen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder Sie es nicht benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um jegliche Art von Gefahr zu vermeiden.
- 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.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, es sei denn, dies wird von einem qualifizierten Elektriker empfohlen. Die Verwendung des falschen Typs von Verlängerungskabeln kann zu Schäden am Gerät oder Verletzungen des Benutzers führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder das Gehäuse des Geräts sichtbare Schäden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder heruntergefallen sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in gefährlichen Bereichen, wie z.B. in leicht entflammaren, explosiven, chemischen oder feuchten Umgebungen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer flachen und hitzebeständigen Fläche. Wenn Sie den Frittierkorb aus der Heißluftfritteuse nehmen, gehen Sie vorsichtig vor und legen Sie den Griff nach innen, um ein Verschütten des Inhaltes zu vermeiden. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder brennbaren Materialien.
- Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- Stecken Sie nicht Ihre Finger oder andere Gegenstände in die Belüftungs- oder Abluftöffnungen ein, da dies zu Stromschlägen oder Bränden führen könnte.
- Füllen Sie den Frittierkorb nicht, da dies zu einem Brandrisiko führen kann.


- Versuchen Sie niemals, die Innenseite des Gerätes beim Funktionieren zu berühren.
-  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 die Zutaten immer in den Frittierkorb, damit sie nicht mit den Widerständen in Berührung kommen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker nur wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt an die Stromversorgung angeschlossen.
- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts, während sie läuft, da sie sehr heiß sein kann.
- Die Reinigung und die Wartung des Geräts sollten gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten.
- Stellen Sie das Gerät nicht an die Wand. Lassen Sie einen Sicherheitsabstand von 10 cm von der Rückseite des Geräts und weitere 10 cm auf jeder Seite. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.
- Während das Gerät in Betrieb ist, gibt es heißen Dampf durch die Luftauslassöffnungen ab. 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.
- Wir empfehlen Handschuhe, wenn Sie Gitter oder Frittierkorb anfassen müssen.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.
- Dieses Gerät ist nur zur Nutzung in privaten Haushalt bestimmt.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.
- 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.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Die Reinigung und Wartung des Geräts dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Quando si usano apparecchi elettronici, occorre rispettare alcune precauzioni di sicurezza base per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto.
- È consigliabile che la stanza nella quale verrà usato il prodotto disponga di una cappa filtrante o sia ben ventilata.
- 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'apparato stesso e/o la vita dell'utente.
- Scollegare il dispositivo dalla corrente prima di muoverlo, pulirlo o quando non è in uso.
- Non usare all'aperto.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo è danneggiato, deve essere riparato dal centro di assistenza ufficiale Cecotec per evitare qualsiasi pericolo.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Evitare il contatto del cavo con superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie di lavoro o piano da cucina.
- Non utilizzare prolunghe, a meno che non lo raccomandi un elettricista qualificato. Utilizzare un tipo di prolunga non corretto potrebbe provocare danni al dispositivo o lesioni all'utente.

- 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 usare il prodotto in luoghi potenzialmente pericolosi come ambienti infiammabili, esplosivi, con presenza di sostanze chimiche o umide.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piatta e resistente al calore. Quando si mette il cestello fuori dalla friggitrice ad aria, farlo con attenzione e mettere la maniglia verso l'interno, in modo da evitare la fuoriuscita di ciò che è all'interno. Non collocare il prodotto vicino a fonti di calore, in luoghi dall'eccessivo livello di umidità o vicino a materiali infiammabili.
- 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 o di scarico, in quanto ciò potrebbe causare scariche elettriche o incendi.
- Non riempire il cestello di olio, potrebbe comportare rischio d'incendio.
- Non toccare l'interno del dispositivo mentre è in funzione.
-  Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda. La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere alta mentre si usa il prodotto. 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.
- Collocare sempre gli ingredienti da cuocere all'interno del cestello per evitare il contatto con le resistenze.
- Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere il prodotto.

- Scollegare l'apparecchio quando non è in uso o se lo si sta pulendo. Lasciare raffreddare completamente prima di montare o rimuovere qualsiasi parte e/o procedere con la pulizia.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla corrente.
- Non toccare la superficie della friggitrice mentre è in funzione, poiché potrebbe essere calda.
- Per garantire il corretto funzionamento, la pulizia e manutenzione del prodotto devono essere effettuate in linea con questo manuale di istruzioni.
- Non posizionare l'apparecchio a contatto con la parete. Mantenere una distanza di sicurezza di 10 cm rispetto alla parte posteriore del dispositivo e altri 10 cm da ogni lato. Non collocare oggetti sopra il prodotto quando in uso.
- Durante il funzionamento il dispositivo emette vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria. 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.
- Si consiglia l'uso di guanti quando si maneggia la griglia o il cestello.
- Non utilizzare il dispositivo per usi non specificati nel manuale.
- Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per uso domestico.
- Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio.
- 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'apparato in modo sicuro e comprendono i rischi che lo stesso implica.

- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto.


INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndio, descarga elétrica e lesões.
- Certifique-se de que a tensão de rede elétrica corresponde aos requisitos de tensão especificados na etiqueta de classificação do aparelho.
- Recomendamos que o espaço onde vai utilizar o aparelho esteja equipado com um extrator de fumos ou seja ventilado.
- Utilize este dispositivo para os fins descritos no presente manual, qualquer outra utilização não é recomendada pelo produtor e pode afetar negativamente a vida útil do dispositivo e/ou a vida do utilizador.

- Desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar ou quando não o utilizar.
- Não o utilize em exteriores.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- 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 superfícies quentes. Não deixe que o cabo se aproxime da superfície de cozedura.
- Não utilize extensores, a não ser que esteja recomendado por um electricista qualificado. O uso do tipo errado de extensor pode causar danos no dispositivo ou lesões no utilizador.
- Não utilize o produto se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentam danos ou se não funcionam corretamente, sofreu alguma queda ou foi danificado.
- Não utilizar o produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, com produtos químicos ou húmidos.
- Situe o produto numa superfície plana e resistente ao calor. Ao colocar o cesto fora da fritadeira, faça-o cuidadosamente e coloque a pega para dentro, de modo a evitar o derramamento do que está dentro. Não utilize o dispositivo perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.
- Este produto não está desenhado 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 ou de exaustão, pois isso pode causar descargas elétricas ou incêndios.
- Não encha o recipiente de óleo, poderia causar um risco de incêndio.

- Nunca toque no interior do dispositivo enquanto estiver em funcionamento.

-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. As superfícies acessíveis do produto poderiam alcançar temperaturas altas durante o funcionamento. Tenha cuidado para não se queimar.
- Não submerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do produto em água ou outros líquidos. Não exponha as conexões elétricas à água.
- Coloque sempre os ingredientes a cozinhar dentro do cesto para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Desconecte o aparelho quando não o estiver a usar ou durante a limpeza. Deixe que arrefeça por completo antes de montar ou retirar qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.
- Não deixe o aparelho ligado à alimentação eléctrica sem supervisão.
- Não tocar na superfície do aparelho enquanto estiver em funcionamento, já que pode estar quente.
- Para assegurar o funcionamento correcto, a limpeza e manutenção do aparelho deve ser efectuada em conformidade com este manual de instruções.
- Não colocar o aparelho contra a parede. Deixe uma distância de segurança de 10 cm da parte de trás do dispositivo e de 10 cm de cada lado. Não coloque nenhum objeto encima do produto enquanto o estiver a usar.
- Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, emite 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 retira o cesto do interior.


- Desligue imediatamente o aparelho da tomada se vir fumo negro a sair do aparelho. Aguarde até o fumo desaparecer para retirar o cesto do interior do dispositivo.
- Recomendamos o uso de luvas ao manipular a grelha ou o cesto.
- Não utilize o dispositivo para usos não especificados no manual.
- Este produto foi concebido exclusivamente para uso doméstico.
- Não tente reparar o dispositivo por conta própria.
- O aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos e maiores de 8 anos se estiverem continuamente sob supervisão. Este produto pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento se estão supervisionados ou tenham recebido instruções concernentes ao uso do aparelho de uma forma segura e entendem os riscos que este implica.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
- A limpeza e a manutenção não devem ser efectuadas por crianças.
- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende oorspronkelijke instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.


- Bij het gebruik van elektrische apparaten moet u bepaalde basisvoorzorgsmaatregelen in acht nemen om het risico op brand, elektrische schokken en verwondingen te beperken.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanningseisen die in de technische specificaties van het apparaat staan vermeld.
- Wij bevelen aan dat de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt, is voorzien van een afzuigkap of wordt geventileerd.
- Gebruik dit apparaat voor de in deze handleiding beschreven doeleinden, elk ander gebruik wordt niet door Cecotec aanbevolen en kan de levensduur van het apparaat en/of het leven van de gebruiker nadelig beïnvloeden.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst, schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt.
- Gebruik het toestel niet buitenshuis.
- Inspecteer regelmatig het netsnoer op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is moet deze gerepareerd worden door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen, uitgerekt of beschadigd worden. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.
- Gebruik geen verlengsnoeren, tenzij aanbevolen door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik van het verkeerde type verlengsnoer kan schade aan het toestel of letsel van de gebruiker tot gevolg hebben.
- Gebruik het toestel niet als het snoer, de stekker of het frame van het toestel beschadigd is of als het niet naar behoren werkt, gevallen of beschadigd is.
- Gebruik het toestel niet in potentieel gevaarlijke locaties, zoals ontvlambare, explosieve, chemische of vochtige

omgevingen.

- Plaats het toestel op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Wanneer u de frituurmand uit de airfryer haalt, doe dit dan voorzichtig en plaats het handvat naar binnen, om morsen van wat erin zit te voorkomen. Plaats het toestel niet in de buurt van warmtebronnen, plaatsen met een hoge vochtigheidsgraad of in de buurt van ontvlambare materialen.
- Dit toestel is niet ontworpen om via timers of externe afstandsbedieningen te werken.
- Steek uw vingers of andere vreemde voorwerpen niet in de ventilatie- of afvoeropeningen, want die kunnen elektrische schokken of brand veroorzaken.
- Vul de frituurmand niet met olie, want dat kan brandgevaar opleveren.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. Toegankelijke oppervlakken van het product kunnen tijdens het gebruik hoge temperaturen bereiken. Let op dat u zich niet verbrandt.
- Dompel het snoer, de stekker of andere niet-verwijderbare onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water.
- Plaats de te koken ingrediënten altijd in de frituurmand om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het toestel inschakelt.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het toestel niet gebruikt of wanneer u het schoonmaakt. Laat het volledig

afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdert en/of verder gaat met de reiniging.

- Laat het apparaat niet zonder toezicht op de stroomtoevoer aangesloten.
- Raak het oppervlak van het toestel niet aan wanneer het in werking is, want het kan heet zijn.
- Omeencorrectewerkingvanhettoesteltegaranderen,moeten reiniging en onderhoud van het toestel worden uitgevoerd in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing.
- Plaats het toestel niet tegen de muur. Laat een veiligheidsafstand van 10 cm aan de achterkant van het toestel en nog eens 10 cm aan elke kant. Plaats geen voorwerpen op het toestel wanneer het in gebruik is.
- Terwijl het toestel in werking is, geeft het hete stoom af via de luchtuitlatopeningen. Houd handen en gezicht op veilige afstand van stoom- en luchtopeningen. Er kan hete lucht uit het toestel komen wanneer u de frituurmand uit het toestel haalt.
- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u zwarte rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rook is verdwenen en haal de frituurmand uit het apparaat.
- Wij raden het gebruik van handschoenen aan bij het hanteren van het rooster of de frituurmand.
- Gebruik het toestel niet voor doeleinden die niet gespecificeerd zijn in deze handleiding.
- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
- Probeer niet zelf het apparaat te repareren.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Kinderen vanaf 8 jaar kunnen het apparaat gebruiken onder toezicht. Dit product kan gebruikt worden door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of

- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.
-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. Dostępne powierzchnie produktu mogą się nagrzewać podczas pracy. Uważaj, aby się nie poparzyć.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieusuwalnej części urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiać połączeń elektrycznych na działanie wody.
- Gotowane składniki należy zawsze umieszczać w koszu, aby nie miały kontaktu z elementami grzewczymi.
- Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia upewnij się, że ręce są całkowicie suche.
- Odłącz urządzenie, gdy nie jest używane lub do czyszczenia. Przed zamontowaniem lub usunięciem jakiegokolwiek części / lub czyszczeniem pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Nie pozostawiaj urządzenia podłączonego do sieci bez nadzoru.
- Nie dotykaj powierzchni urządzenia podczas pracy, ponieważ może być gorąca.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, czyszczenie i konserwację urządzenia należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Nie stawiaj urządzenia przy ścianie. Pozostaw bezpieczną odległość 10 cm od tyłu urządzenia i kolejne 10 cm z każdej strony. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdy jest ono używane.
- Podczas pracy urządzenie wydziela 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. Poczekać, aż dym zniknie, aby wyjąć kosz z wnętrza urządzenia.

- Podczas obsługi kosza lub kosza zalecamy używanie rękawiczek.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż określone w instrukcji.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- 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 znajdują się pod nadzorem lub są poinstruowane dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Dzieci nie mogą czyścić i konserwować urządzenia.
- Pilnuj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.


BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtete následující pokyny. Tento návod si uschovejte pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Při používání elektrických spotřebičů je vždy třeba dodržovat základní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.

- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá požadavkům na napětí uvedeným v technických specifikacích spotřebiče.
- Doporučujeme, aby místnost, ve které budete spotřebič používat, byla vybavena odsávacím kouře nebo větraná.
- Tento spotřebič používejte k účelům popsaným v tomto návodu, jakékoli jiné použití společnost Cecotec nedoporučuje a mohlo by mít nepříznivý vliv na životnost spotřebiče a/nebo život uživatele.
- Před přemístěním, čištěním nebo nepoužíváním spotřebič odpojte od sítě.
- Nepoužívejte venku.
- Pravidelně kontrolujte přívodový kabel, abyste zjistili viditelná poškození. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven u oficiálního technického servisu Cecotec, aby se tak předešlo jakýmkoli nebezpečím.
- 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.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, pokud to nedoporučuje kvalifikovaný elektrikář. Použití nesprávného typu prodlužovacího kabelu může způsobit poškození spotřebiče nebo zranění uživatele.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený kabel, zástrčka nebo rám spotřebiče nebo pokud je nefunkční, spadl nebo byl poškozen.
- Nepoužívejte spotřebič na potenciálně nebezpečných místech, jako je hořlavé, výbušné, chemické nebo vlhké prostředí.
- Spotřebič postavte na rovný, žáruvzdorný povrch. Při vyndávání koše z fritézy postupujte opatrně a rukojeť umístěte dovnitř, aby nedošlo k vysypání obsahu. Spotřebič

neumísťujte do blízkosti zdrojů tepla, míst s vysokou vlhkostí nebo do blízkosti hořlavých materiálů.

- Tento spotřebič není určen k provozu pomocí časovačů nebo externích systémů dálkového ovládní.
- Nezasunujte a nedovolte, aby se vaše prsty nebo jiné předměty nedostaly do ventilačních nebo výfukových otvorů, protože by to mohlo způsobit úraz elektrickým proudem nebo požár.
- Nenaplňujte koš olejem, protože by mohlo dojít k nebezpečí požáru.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, pokud je v provozu.
-  Tento symbol znamená: Pozor, horký povrch. Přístupné povrchy výrobku se mohou během provozu zahřát. Dávejte pozor, ať se nespálíte.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou neodnímatelnou část spotřebiče do vody nebo jiných tekutin. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Přísady určené k vaření vždy vkládejte do koše, aby se nedostaly do kontaktu s topnými tělesy.
- Před dotykem zástrčky nebo zapnutím spotřebiče se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
- Odpojte přístroj, pokud ho nepoužíváte a nebo pokud ho čistíte. Před montáží nebo odstraněním jakýchkoli částí a / nebo čištěním jej nechte úplně vychladnout.
- Nenechávejte spotřebič připojený k elektrické síti bez dozoru.
- Nedotýkejte se povrchu spotřebiče za provozu, protože může být horký.
- Pro zajištění správné funkce spotřebiče je nutné provádět čištění a údržbu spotřebiče v souladu s tímto návodem k obsluze.
- Spotřebič nestavte ke stěně. Od zadní části spotřebiče ponechte bezpečnostní vzdálenost 10 cm a dalších 10 cm na každé straně. Když je spotřebič v provozu, nepokládejte na

něj žádné předměty.

- Když je spotřebič v provozu, vydává horkou páru otvory pro výstup vzduchu. 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. Před vyjmutím koše ze spotřebiče počkejte, dokud kouř nezmizí.
- Při manipulaci s košem nebo mřížkou doporučujeme používat rukavice.
- Nepoužívejte spotřebič k účelům, které nejsou uvedeny v návodu.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití.
- Nepokoušejte se přístroj opravovat sami.
- 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 používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Čištění a údržbu spotřebiče nesmí provádět děti.
- Dohlížejte na děti, aby si se spotřebičem nehrály.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1.

1. Carcasa exterior
2. Indicador luminoso de funcionamiento
3. Indicador de calentamiento
4. Selector de temperatura
5. Selector de tiempo
6. Cestillo
7. Asa del cesto
8. Orificios de salida de aire
9. Cable de alimentación
10. Rejilla

2. ANTES DE USAR

- Esta freidora de aire presenta un embalaje diseñado para protegerla durante su transporte. Sáquela de su caja, le recomendamos que guarde la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro. Le ayudarán a prevenir daños en la freidora si necesita transportarla 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 estuvieran en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.
- Limpie el cestillo y la rejilla en profundidad con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
- Utilice un paño húmedo para limpiar tanto el exterior como el interior de la freidora de aire y séquelo.
- Asegúrese de que todas las partes de la freidora de aire están completamente secas y coloque adecuadamente la rejilla en el cestillo.
- Coloque la freidora de aire sobre una superficie estable y plana.

Advertencias

- No moje el elemento calefactor del interior de la freidora.
- No llene la freidora de aire con aceite ni ningún otro líquido.
- No coloque la freidora sobre ninguna superficie que no sea resistente al calor.

Nota

Puede que perciba un ligero olor a quemado o humo cuando use la freidora por primera vez, causado por el exceso de lubricantes del proceso de fabricación. Esto no afectará a la seguridad de la freidora.

3. FUNCIONAMIENTO**Indicador luminoso de funcionamiento**

Una vez el dispositivo esté en funcionamiento el indicador se iluminará hasta finalizar el cocinado.

Indicador luminoso de calentamiento

Tras seleccionar la temperatura y el tiempo, la freidora se calentará intermitentemente. El indicador se mantendrá encendido hasta alcanzar la temperatura deseada y se apagará hasta detectar que la temperatura disminuye. En ese momento, la freidora volverá a calentar y el indicador luminoso se encenderá nuevamente.

Selector de temperatura

El rango de temperatura es de 80 hasta 200 °C.. Gire el selector de temperatura para incrementar o reducir la temperatura de cocinado.

Selector de tiempo

El rango de tiempo es de 1 hasta 30 minutos. Gire el selector de tiempo para incrementar o reducir el tiempo de cocinado.

Auto-cut off

A lo largo del cocinado se puede extraer el cestillo de la freidora. Esta se apagará automáticamente. En el momento en que se vuelva a colocar el cestillo, el proceso se reanudará.

- Coloque la freidora de aire sobre una superficie estable y plana.
- Conéctela a una toma de corriente.
- Utilice el asa (7) para retirar el cestillo (6), hágalo con cuidado. Asegúrese que la rejilla (10) está bien colocada en el cestillo (6).
- Coloque los ingredientes dentro del cestillo (6).
- Vuelva a colocar el cestillo (6). La freidora cuenta con un sistema de seguridad que no le permitirá utilizarla si no se encuentra bien colocado el cestillo (6).
- Configure el tiempo (1 – 30 minutos) y la temperatura (80 °C – 200 °C) a su gusto. En este momento, la freidora comenzará a funcionar.
- Si en algún momento, desea pausar el cocinado, gire el selector de temperatura hasta apagarlo.

- Cuando escuche una alarma, significará que el tiempo de preparación ha llegado a su fin. Utilice el asa (7) para sacar el cestillo (6) de la freidora. Dependiendo del tipo de ingredientes, puede generarse vapor, tenga cuidado al sacar el cestillo (6).
- Compruebe si los ingredientes están cocinados a su gusto. En caso de que no sea así, vuelva a colocar el cestillo (6) y configure el temporizador unos minutos más.
- Para sacar los ingredientes, coloque el cestillo (6) sobre una superficie resistente al calor.
- Vacíe los ingredientes del cestillo en un recipiente adecuado. Para extraer los ingredientes, utilice unas pinzas, ya que así evitará que el aceite residual del cocinado caiga sobre el recipiente. Tenga cuidado de no quemarse. No le dé la vuelta al cestillo (6) para sacar los alimentos.

Esta freidora de aire caliente permite cocinar de una manera fácil y sana. Gracias a la circulación de aire a alta velocidad es capaz de freír perfectamente cualquier alimento sin utilizar casi aceite.

Advertencia

No coloque el cestillo boca abajo. El aceite o grasa restante en el fondo del cestillo podría verterse sobre los alimentos.

- Vacíe el cestillo en un plato o bol, o utilice unas pinzas para sacar los ingredientes.
- Una vez retirados los alimentos, la freidora de aire caliente estará lista para ser utilizada de nuevo.

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 al igual que, una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Voltar los ingredientes más pequeños mientras se cocinan optimiza el resultado y puede ayudar a prevenir que los alimentos se queden poco fritos.
- Añada una pequeña cantidad de aceite para obtener un resultado más crujiente.
- No utilice la freidora de aire para freír alimentos grasientos (como salchichas).
- Los alimentos que puedan ser cocinados al horno también pueden cocinarse en esta freidora de aire.
- La masa pre-cocinada requiere un tiempo de preparación menor que la hecha a mano.
- Puede utilizar también la freidora para recalentar los ingredientes.
- Para obtener mejores resultados es recomendable precalentar el cestillo durante 4 minutos sin alimentos en él.

A continuación, se muestra una tabla de tiempos y temperaturas recomendados para ciertos alimentos:

	Temperatura	Tiempo
Patatas fritas	200 °C	20 min
Nuggets	200 °C	8 min
Carne	180 °C	10 min
Alitas	200 °C	30 min
Pescado	180 °C	10 min
Verdura	180 °C	20 min
Bizcocho (350 g)	170 °C	40 min

Aviso

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.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

- Limpie la freidora después de cada uso.
- Desconecte la freidora de la toma de corriente y permita que se enfríe antes de limpiarla.
- No utilice utensilios metálicos o productos abrasivos para limpiar el cestillo y la rejilla.
- Utilice un paño suave y húmedo para limpiar la superficie de la freidora.
- Nunca sumerja la freidora en agua o en otros líquidos.
- No utilice esponjas, polvos o productos de limpieza abrasivos para limpiar la freidora.

Avisos

- Retire el cestillo para que la freidora se enfríe más rápidamente.
- Limpie la freidora en profundidad con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
- Recomendamos el uso de desengrasante líquido para retirar cualquier resto de suciedad.
- Si hay suciedad atascada dentro del cestillo y la rejilla, recomendamos llenar el cestillo con agua caliente mezclada con detergente, esto hará que sea más fácil de retirar la suciedad.
- Limpie el interior de la freidora con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el elemento calefactor con un cepillo suave para retirar cualquier resto de comida. Extreme la precaución durante este proceso para no dañar el elemento calefactor.

Almacenamiento

- Desenchufe la freidora y deje que se enfríe.
- Asegúrese de que todas las partes de la freidora están limpias y secas cuando la guarde.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIONES
La freidora dietética no funciona.	El dispositivo no está conectado.	Conecte el dispositivo a la toma de corriente.
	No había tiempo de cocción configurado.	
Los alimentos cocinados en la freidora dietética están crudos.	El recipiente está demasiado lleno.	Introduzca menos cantidad de ingredientes en el cestillo para que se frían de forma homogénea.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Aumente la temperatura.
Algunos alimentos no se han cocinado de forma uniforme.	Algunos alimentos requieren ser agitados a mitad del proceso de fritura.	Los alimentos que se superponen o solapan, por ejemplo, las patatas fritas, deben sacudirse a mitad del proceso de cocción.
Los aperitivos fritos no tienen un resultado crujiente al salir de la freidora dietética.	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 recipiente no se desliza correctamente dentro del producto.	El recipiente está demasiado lleno.	No exceda la cantidad máxima permitida en el cesto.
Sale humo blanco de dentro de la freidora dietética.	Está cocinando alimentos muy grasos.	Al freír ingredientes grasos en la freidora dietética, caerá mucha grasa al cajón. Este aceite puede dar lugar a la aparición de humo y es posible que el aparato se caliente. Esto no afecta al producto ni al resultado final.
	El recipiente todavía contiene grasa de usos previos.	El humo blanco es consecuencia del calentamiento de la grasa del cajón recogegrasas. Asegúrese de limpiar correctamente el recipiente después de cada uso.

Las patatas fritas no están fritas de forma homogénea.	Se ha utilizado el tipo de patata erróneo.	Utilice patatas naturales y asegúrese de que se mantienen firmes durante el proceso de fritura.
	No se han enjuagado las patatas fritas correctamente.	Enjuague bien las patatas para quitar el almidón.
Las patatas fritas no están crujientes.	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.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Cecofry Essential Rapid Sun/Moon/Dark
Referencia del producto: 04305/04306/03218
Potencia: 1200 W
Voltaje: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Capacidad del cesto: 2,5 L
Ajuste de la temperatura: 80 °C-200 °C
Temporizador: 0-30 minutos
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, deberá 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 de cualquier falta de conformidad que exista en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos que establece la normativa aplicable.

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

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. Exterior housing
2. Operation indicator light
3. Heating light indicator
4. Temperature knob
5. Time knob
6. Basket
7. Basket handle
8. Air outlet
9. Power cord
10. Rack

2. BEFORE USE

- This air fryer has a packaging designed to protect it during transport. Unpack the appliance and keep the original packaging box and other packaging materials in a safe place. It will help you prevent any damage if the product needs to be transported in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or not in good condition, immediately contact the Technical Support Service of Cecotec.
- Clean the basket and rack thoroughly with hot water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Clean both the interior and the exterior of the device with a damp cloth.
- Make sure all parts of the air fryer are completely dry and place the rack in the basket properly.
- Place the air fryer on a stable, flat surface.

Warnings

- Do not wet the heating element inside the fryer.
- Do not fill the air fryer with oil or any other liquid.
- Do not place the device on any surface that it is not heat-resistant.

Note

You may notice a slight burning smell or smoke when using the fryer for the first time, caused by the excess of lubricants from the manufacturing process. This will not affect the fryer safety.

3. OPERATION

Operation light indicator

Once the appliance is operating, the light indicator will light up until the cooking process is completed.

Heating indicator light

Once the temperature and time are set, the fryer will start heating intermittently. The light indicator will remain on until the desired temperature is reached, and will turn off until the temperature decreases. At that moment, the fryer will start heating again and the light indicator will light up again.

Temperature knob

The temperature range is from 80 °C to 200 °C. Turn the temperature knob to increase or reduce the cooking temperature.

Time knob

The timer ranges from 1 to 30 minutes. Turn the time knob to increase or decrease the cooking time.

Auto-cut off

The basket can be removed from the air fryer during the frying process. The appliance will turn automatically off. As soon as the basket is inserted again, the fryer resumes the cooking process.

- Place the air fryer on a stable, flat surface.
- Connect it to a mains socket.
- Use the handle (7) to remove the basket (6), do it carefully. Make sure the rack (10) is correctly placed in the basket (6).
- Put the ingredients inside the basket (6).
- Place the basket back (6). The fryer has a safety system that will not allow you to use it if the basket is not in place (6).
- Set the time (1-30 minutes) and the temperature (80°C-200°C) as desired. The fryer will start operating.
- If at any time, you wish to pause the cooking process, turn the temperature knob to turn it off.
- When you hear an alarm, it means that the preparation time has come to an end. Use the handle (7) to remove the basket (6). Depending on the type of ingredients, steam may be released, so be careful when removing the basket (6).
- Check if the ingredients are cooked as desired. If not, place the basket (6) back inside the device and set the timer for a few more minutes.

- To remove the ingredients, place the basket (6) on a heat-resistant surface.
- Place the basket ingredients on a proper container. Use tongs to remove ingredients, as this will prevent residual cooking oil from dripping onto the container. Be careful not to burn yourself. Do not place the basket (6) upside down to remove the food.

This hot-air fryer allows easy and healthy cooking. Thanks to its high-speed air circulation, it is capable of perfectly frying food with barely any oil.

Warning

Do not turn the basket upside down. Any excess oil that has collected on the bottom of the container will leak onto the ingredients.

- Transfer the cooked food to a plate or bowl, or use tweezers to remove it.
- Once food is removed, the hot-air air fryer is ready to use again.

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.
- Stirring small ingredients during the frying process optimises the result and can help preventing unevenly fried ingredients.
- Add some oil for a crispier result.
- Do not use the air fryer to fry greasy food (such as sausages).
- Food that can be cooked in an oven can also be cooked with the air fryer.
- Pre-made dough requires a shorter preparation time than home-made dough.
- You can also use the device to re-heat ingredients.
- To obtain the best results, we advise you to preheat the basket for 4 minutes without food inside.

Find below a table with recommended times and temperatures for certain foods:

	Temperature	Time
Chips	200 °C	20 min
Nuggets	200 °C	8 min
Meat	180 °C	10 min
Chicken wings	200°C	30 min
Fish	180°C	10 min
Vegetables	180 °C	20 min
Sponge cake (350 g)	170 °C	40 min

Warning

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 that you are using.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

- Clean the fryer after every use.
- Disconnect the air fryer from the power supply and allow it to cool down before cleaning it.
- Do not use metallic tools or abrasive products to clean the basket and rack.
- Use a soft, damp cloth to clean the surface of the fryer.
- Never immerse the fryer in water or other liquids.
- Do not use sponges, powder cleaners or abrasive cleaning products to clean the fryer.

Note

- Remove the basket to allow the device to cool down more quickly.
- Clean the fryer thoroughly with hot water, soap and a non-abrasive sponge.
- We recommend the use of a degreasing liquid to remove any remaining dirt.
- If there is dirt stuck in the interior of the basket and the rack, we recommend filling the basket with hot water mixed with detergent, as this will make it easier to remove the dirt.
- Clean the interior of the device with hot water and a non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a soft cleaning brush to remove any food residue. Be careful not to damage the heating element.

Storage

- Unplug the fryer and let it cool down.
- Make sure all parts are clean and dry when you store it.

5. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTIONS
The air fryer does not work.	The device is not plugged in.	Plug the device into a power supply.
	No cooking time set.	
The ingredients inside the air fryer are not fried.	The basket is too full.	Put less ingredients inside the basket so they are fried more evenly.
	The temperature used is too low.	Increase temperature.
Some 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. chips) need to be shaken during the preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out the device.	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 cannot does not slide the device properly.	The basket is too full.	Do not fill the basket beyond the Max mark.
White smoke comes out of the air fryer.	You are preparing greasy ingredients.	When greasy food is fried, a large amount of oil will leak into the container. Frying oil produces white smoke, and the container may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the result.
	The container is still greasy from previous uses.	White smoke is caused by heating up oil in the container. Make sure you clean the container properly after each use.

Chips are fried unevenly in the device.	The right kind of potato is not being used.	Use fresh potatoes and make sure they stay consistent while being fried.
	You did not rinse the chips properly.	Rinse the potato sticks properly to remove the starch.
Chips are not crispy.	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.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Cecofry Essential Rapid Sun/Moon/Dark
 Product reference: 04305/04306/03218
 Power: 1200 W
 Voltage: 220-240 V ~ 50/60 Hz
 Basket capacity: 2.5L
 Temperature adjustment: 80 °C-200 °C
 Timer: 0-30 minutes
 Manufactured in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or battery must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the 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 to protect 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 be carried out by qualified personnel.

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact 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. Cache avant
2. Témoin lumineux de fonctionnement
3. Témoin de préchauffage
4. Sélecteur de température
5. Sélecteur de temps
6. Panier
7. Poignée du panier
8. Orifices de sortie d'air
9. Câble d'alimentation
10. Grille

2. AVANT UTILISATION

- Cette friteuse est dotée d'un emballage conçu pour la protéger pendant le transport. Sortez-la de sa boîte et conservez celle-ci ainsi que les autres éléments de l'emballage dans un lieu sécurisé. Cela vous aidera à éviter d'endommager la friteuse si vous devez la 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.
- Nettoyez le panier et la grille en profondeur en utilisant de l'eau chaude, du détergent et une éponge non-abrasive.
- Utilisez un chiffon propre et humide pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la friteuse et séchez-la.
- Assurez-vous que toutes les parties de la friteuse sont complètement sèches et placez la grille correctement dans le panier.
- Placez la friteuse à air sur une surface plate et stable.

Avertissements

- Ne mouillez pas l'élément chauffant qui se trouve à l'intérieur de la friteuse.
- Ne remplissez pas la friteuse d'huile ou de tout autre liquide.
- Ne placez pas la friteuse sur des surfaces qui ne soient pas résistantes à la chaleur.

Note

Si vous sentez une légère odeur de brûlé ou de fumée lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, cela est dû à l'utilisation excessive de lubrifiants du processus de fabrication. Cela n'affectera pas la sécurité de la friteuse.

3. FONCTIONNEMENT**Témoin lumineux de fonctionnement**

Une fois l'appareil en fonctionnement, le témoin s'allumera jusqu'à la fin de la cuisson.

Témoin lumineux de préchauffage

Après avoir sélectionné la température et le temps, la friteuse chauffera de façon intermittente. L'indicateur restera allumé jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte et s'éteindra jusqu'à ce qu'il détecte que la température diminue. La friteuse se réchauffera à nouveau et le témoin lumineux s'allumera à nouveau.

Sélecteur de température

La plage de température est comprise entre 80 et 200 °C. Tournez le sélecteur de température pour augmenter ou diminuer la température de cuisson.

Sélecteur de temps

Le temps est compris entre 1 et 30 minutes. Tournez le sélecteur de temps pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.

Auto-cut off

Le panier peut être retiré de la friteuse pendant la cuisson. L'appareil s'éteindra automatiquement. Dès que le panier est remis en place, le processus reprendra.

- Placez la friteuse à air sur une surface plate et stable.
- Branchez-la à une prise de courant.
- Utilisez la poignée (7) pour retirer le panier (6), faites-le avec précaution. Assurez-vous que la grille (10) est placée dans le panier (6).
- Introduisez les aliments dans le panier (6).
- Placez de nouveau le panier (6). La friteuse possède un système de sécurité. Si le panier (6) n'est pas à sa place vous ne pourrez pas l'utiliser.
- Réglez le temps (1 - 30 minutes) et la température (80 °C - 200 °C) comme vous le souhaitez. La friteuse commencera à fonctionner.
- Si, à tout moment, vous souhaitez interrompre la cuisson, tournez le sélecteur de température.
- Si vous entendez une alarme, cela signifie que le temps de préparation est écoulé. Utilisez

la poignée (7) pour retirer le panier (6) de la friteuse. Selon le type d'aliment, de la vapeur pourrait se générer, faites attention lorsque vous retirez le panier (6).

- Vérifiez si la cuisson des ingrédients est celle que vous souhaitez. Si ce n'est pas le cas, introduisez de nouveau le panier (6) et réglez la minuterie quelques minutes de plus.
- Pour extraire les ingrédients, placez le panier (6) sur une surface résistante à la chaleur.
- Videz les ingrédients du panier dans un récipient approprié. Utilisez des pinces pour retirer les ingrédients, afin d'éviter que l'huile de cuisson résiduelle ne coule sur le récipient. Faites attention à ne pas vos brûler ! Ne retournez pas le panier (6) pour retirer les aliments.

Cette friteuse vous permet de cuisiner d'une façon très simple et saine. Grâce à l'air chaud qui circule à une vitesse élevée, vous pourrez faire frire les aliments sans utiliser pas trop d'huile.

Avertissement

Ne placez pas le panier à l'envers. L'huile ou la graisse restantes au fond du panier pourraient être versés sur les aliments.

- Videz le panier dans un plat ou un bol en utilisant des pinces pour retirer les ingrédients.
- Lorsque vous avez sorti les aliments, la friteuse sera prête à l'utilisation.

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.
- Retourner les aliments les plus petits pendant leur préparation optimise le résultat et aide à prévenir que les aliments ne soient pas assez frits.
- Ajoutez une petite quantité d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
- N'utilisez pas la friteuse pour faire frire d'aliments gras (comme les saucisses).
- Les aliments qui peuvent être cuits au four peuvent également être cuits dans cette friteuse à air.
- Les pâtes précuites exigent un moindre temps de préparation que les pâtes maison.
- Vous pouvez utiliser la friteuse pour réchauffer des ingrédients.
- Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le panier pendant 4 minutes sans aliments à l'intérieur.

Vous trouverez ci-dessous un tableau des temps et températures recommandés pour certains aliments :

	Température	Temps
Pommes de terre frites	200 °C	20 min
Nuggets	200 °C	8 min
Viande	180 °C	10 min
Ailes	200 °C	30 min
Poissons	180 °C	10 min
Légumes	180 °C	20 min
Moelleux (350 g)	170 °C	40 min

Avertissement

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.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN**Nettoyage**

- Nettoyez la friteuse après chaque utilisation.
- Débranchez la friteuse de la prise de courant puis laissez-la refroidir avant de la nettoyer.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou produits abrasifs pour nettoyer le panier et la grille.
- Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer la surface de la friteuse.
- Ne submergez jamais la friteuse dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- N'utilisez pas d'éponges, de produits en poudre ni de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer la friteuse.

Notes

- Enlevez le panier pour que la friteuse refroidisse plus rapidement.
- Nettoyez la friteuse en profondeur en utilisant de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non-abrasive.
- Il est conseillé d'utiliser un produit pour dégraisser afin d'éliminer tous les restes de saleté.
- Si de la saleté est coincée à l'intérieur du panier et sur la grille, il est recommandé de remplir le panier avec de l'eau chaude mélangée avec du liquide vaisselle, ce qui facilitera l'élimination de la saleté.
- Nettoyez l'intérieur de la friteuse avec de l'eau chaude et une éponge non-abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse à poils doux afin d'éliminer tous les restes de nourriture. Faites attention à ne pas abîmer l'élément chauffant pendant cette étape.

Stockage

- Débranchez la friteuse et laissez-la refroidir.
- Avant de garder la friteuse, vérifiez que toutes les pièces et composants sont propres et secs.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

PROBLÈME	POSSIBLE CAUSE	SOLUTIONS
La friteuse diététique ne marche pas.	L'appareil n'est pas connecté.	Branchez l'appareil sur une prise de courant.
	Il n'y avait pas de temps de cuisson défini.	
Les aliments cuits dans la friteuse sont crus.	Le récipient est trop plein.	Placez moins d'ingrédients dans le panier de manière à ce qu'ils soient frits uniformément.
	La température sélectionnée est trop basse.	Augmentez la température.
Certains aliments n'ont pas été cuits uniformément.	Quelques aliments doivent être remués à mi-parcours.	Les aliments qui se superposent, par exemple les frites, doivent être secouées à mi-cuisson.
Les snacks frits n'ont pas un résultat croustillant lorsqu'ils sortent de la friteuse diététique.	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 récipient ne glisse pas correctement dans le produit.	Le récipient est trop plein.	Ne dépassez pas la quantité maximale permise dans le panier.

De la fumée blanche sort de l'intérieur de la friteuse.	Les aliments utilisés sont très gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité de graisse tombera dans le tiroir. Cette huile peut provoquer de la fumée et l'appareil peut chauffer. Cela n'affecte en rien le produit ou le résultat final.
	Le récipient contient encore de la graisse provenant des utilisations précédentes.	La fumée blanche sort à cause de la graisse qui s'est déposée sur le tiroir ramasse-graisses. Nettoyez bien le récipient après chaque usage.
Les frites ne sont pas uniformément frites.	Un mauvais type de pomme de terre a été utilisé.	Utilisez des pommes de terre naturelles et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant le processus de friture.
	Les frites n'ont pas été correctement rincées.	Rincez bien les pommes de terre pour leur enlever l'amidon.
Les frites ne sont pas croustillantes.	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.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Cecofry Essential Rapid Sun/Moon/Dark

Référence : 04305/04306/03218

Puissance : 1200 W

Voltage : 220-240 V ~ 50/60 Hz

Capacité du panier : 2,5 L

Réglage de la température : 80 °C - 200 °C

Minuterie : 0-30 minutes.

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. Gehäuse
2. Betriebslampe
3. Heizungsanzeige
4. Temperaturwahlschalter
5. Zeitregler
6. Frittierkorb
7. Griff des Frittierkorbs
8. Luftauslässe
9. Stromkabel
10. Gitter

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Diese Heißluftfritteuse ist so verpackt, dass sie beim Transport geschützt ist. Wir empfehlen Ihnen, den Originalkarton und die andere Verpackung an einem sicheren Ort aufzubewahren. Dies hilft Ihnen, Schäden an der Fritteuse zu vermeiden, wenn Sie es in Zukunft 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.
- Reinigen Sie den Frittierkorb und den Gitter gründlich mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einem nicht-scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie die Innen- sowie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es danach.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile der Heißluftfritteuse vollständig trocken sind, und setzen Sie das Gitter richtig in den Frittierkorb ein.
- Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile und ebene Fläche.

Warnungen

- Achten Sie darauf, dass das Heizelement im Inneren der Fritteuse nicht nass wird.
- Füllen Sie kein ÖL oder eine andere Flüssigkeit in die Heißluftfritteuse.
- Stellen Sie die Fritteuse nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.

Hinweis

Beim ersten Gebrauch des Geräts können Sie einen leichten Brand- oder Rauchgeruch wahrnehmen, der durch überschüssige Schmiermittel aus dem Herstellungsprozess verursacht wird. Die Sicherheit der Fritteuse wird dadurch nicht beeinträchtigt.

3. BEDIENUNG

Betriebslicht

Sobald das Gerät in Betrieb ist, leuchtet die Anzeige bis zum Ende des Garvorgangs.

Aufwärm-Leuchtanzeige

Nach der Auswahl von Temperatur und Zeit heizt die Fritteuse intermittierend auf. Die Anzeige leuchtet, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, und schaltet sich aus, bis sie erkennt, dass die Temperatur sinkt. Die Fritteuse heizt dann wieder auf und die Kontrollleuchte leuchtet wieder.

Temperaturwahlschalter

Der Temperaturbereich liegt zwischen 80 und 200°C. Drehen Sie den Temperaturwähler, um die Gartemperatur zu erhöhen oder zu verringern.

Zeitregler

Der Zeitbereich liegt zwischen 1 und 30 Minuten. Drehen Sie den Zeitwähler, um die Garzeit zu erhöhen oder zu verringern.

Auto-cut off

Der Gareinsatz kann während des Garens aus der Fritteuse entnommen werden. Es schaltet sich automatisch aus. Sobald der Gareinsatz ersetzt wird, wird der Vorgang fortgesetzt.

- Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile und ebene Fläche.
- Nicht an eine Steckdose angeschlossen
- Nehmen Sie den Frittierkorb (6) vorsichtig am Griff (7) heraus. Vergewissern Sie sich, dass das Gitter (10) richtig im Frittierkorb (6) positioniert ist.
- Legen Sie die Zutaten in den Frittierkorb (6).
- Setzen Sie den Frittierkorb (6) wieder ein. Die Fritteuse ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das den Betrieb verhindert, wenn der Frittierkorb (6) nicht korrekt eingesetzt ist.
- Stellen Sie die Zeit (1 - 30 Minuten) und die Temperatur (80 °C - 200 °C) wie gewünscht ein. Nun beginnt die Fritteuse zu funktionieren.
- Wenn Sie den Garvorgang unterbrechen möchten, stellen Sie den Temperaturwähler auf „Aus“.

- Wenn Sie einen Alarm hören, bedeutet dies, dass die Vorbereitungszeit zu Ende ist. Nehmen Sie den Frittierkorb (6) am Griff (7) aus der Fritteuse. Je nach Art der Zutaten kann sich Dampf bilden; seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Frittierkorb (6) herausnehmen.
- Überprüfen Sie, ob die Zutaten nach Ihrem Geschmack gekocht sind. Ist dies nicht der Fall, setzen Sie den Frittierkorb (6) wieder ein und stellen Sie den Timer auf einige Minuten mehr ein.
- Um die Zutaten zu entfernen, stellen Sie den Frittierkorb (6) auf eine hitzebeständige Unterlage.
- Leeren Sie die Zutaten aus dem Frittierkorb in ein geeignetes Gefäß. Nehmen Sie die Zutaten mit einer Zange heraus, damit kein restliches Speiseöl auf das Gefäß tropft. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen. Drehen Sie den Frittierkorb (6) nicht auf den Kopf, um die Lebensmittel zu entnehmen.

Diese Fritteuse dient für ein einfaches und gesundes Kochen. Dank der Hohen Geschwindigkeit des Luftstroms kann er fast ohne Öl, jedes beliebige Lebensmittel perfekt kochen..

Hinweis

Stellen Sie den Gareinsatz nicht auf den Kopf. Öl- oder Fettreste am Boden des Gareinsatz können auf die Lebensmittel überlappen.

- Entleeren Sie den Gareinsatz in einen Teller oder eine Schüssel, oder verwenden Sie eine Pinzette, um die Zutaten zu entfernen.
- Nach dem Sie die Lebensmittel von der Fritteuse entfernen, ist sie wieder einsatzbereit.

Ratschläge/ Tipps

- Kleinere Lebensmittel benötigen weniger Vorbereitungszeit als größere.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, während eine kleinere Menge an Zutaten nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit erfordert.
- Das Umrühren kleinerer Zutaten während des Kochens optimiert das Ergebnis und kann verhindern, dass die Zutaten roh bleiben.
- Fügen Sie ein wenig Öl hinzu, um ein knackigeres Ergebnis zu erzielen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für fetthaltige Lebensmitteln zu braten (z.B. Würstchen).
- Speisen, die im Backofen gegart werden können, können auch in dieser Fritteuse zubereitet werden.
- Vorgekochter Teig erfordert weniger Vorbereitungszeit als handgemachter Teig.
- Sie können die Fritteuse auch zum Aufwärmen der Zutaten verwenden.
- Für ein optimales Ergebnis wird empfohlen, den Frittierkorb 4 Minuten lang vorzuheizen, ohne dass sich Lebensmittel darin befinden.

Nachfolgend finden Sie eine Tabelle mit empfohlenen Zeiten und Temperaturen für bestimmte Speisen:

	Temperatur	Zeit
Pommes Frites	200°C	20 Min
Nuggets	200°C	8 Min
Fleisch	180°C	10 Min
Hühnerflügel	200°C	30 Min
Fisch	180°C	10 Min
Gemüse	180°C	20 Min
Kuchen (350 g)	170°C	40 Min

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.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung

- Reinigen Sie die Fritteuse nach jedem Gebrauch.
- Trennen Sie die Fritteuse vom Stromnetz und lassen Sie sie vor der Reinigung abkühlen.
- Verwenden Sie keine metallischen Utensilien oder Scheuermittel für den Frittierkorb und Gitter.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um den Außenteil des Gerätes zu reinigen.
- Tauchen Sie niemals das Gerät ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie keine Schwämme, Pulver bzw. Schleifmittel, um die Fritteuse zu reinigen.

Hinweise

- Entfernen Sie den Frittierkorb, damit das Gerät schneller abkühlen kann.
- Reinigen Sie die Fritteuse gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichem Schwamm.
- Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Entfettungsmittel, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.
- Wenn sich Schmutz im Frittierkorb und im Gitter festgesetzt hat, empfehlen wir, den Frittierkorb mit heißem, mit Spülmittel vermischem Wasser zu füllen, damit sich der Schmutz leichter entfernen lässt.
- Reinigen Sie das Innere der Fritteuse mit heißem Wasser und einem weichem Schwamm .
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer weichen Bürste, um alle Lebensmittelreste zu entfernen. Seien Sie bei diesem Prozess äußerst vorsichtig, um das Heizelement nicht zu beschädigen.

Lagerung

- Ziehen Sie den Stecker der Fritteuse und lassen Sie sie abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Geräts sauber und trocken sind, wenn Sie es aufbewahren.

5. PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSABE	LÖSUNGEN
Die Fritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an den Stromanschluss an.
	Es wurde keine Garzeit eingestellt.	
Die in der Fritteuse gegarten Lebensmittel sind roh.	Der Behälter ist zu voll.	Legen Sie weniger Zutaten in den Korb, damit sie gleichmäßig braten.
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Temperatur.
Einige Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gekocht worden.	Einige Lebensmittel müssen mitten im Frittier-Prozess umgerührt werden.	Überlappende Lebensmittel, z. B. Pommes frites, sollten in der Mitte des Garvorgangs ausgeschüttelt werden.
Frittierte Snacks haben kein knuspriges Ergebnis, wenn sie aus der Fritteuse 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 Behälter gleitet nicht richtig in das Produkt.	Der Behälter ist zu voll.	Überschreiten Sie nicht den Höchstbetrag des Korbes.

Aus dem Inneren der Fritteuse tritt weißer Rauch aus.	Er kocht zu fettes Essen.	Beim Frittieren von fettigen Zutaten in der Fritteuse fällt viel Fett in das Fach. Dieses Öl kann Rauch verursachen und das Gerät kann heiß werden. Dies hat keinen Einfluss auf das Produkt oder das Endergebnis.
	Der Behälter enthält noch Fett von früheren Verwendungen.	Der weiße Rauch kommt wegen der Erwärmung des Fettes in der Fettauffangschale. Achten Sie darauf, den Behälter nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß zu reinigen.
Die Pommes frites sind nicht gleichmäßig frittiert.	Es wurde die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie naturbelassene Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie während des Bratvorgangs festbleiben.
	Die Pommes Betriebslicht wurden nicht richtig gespült.	Die Kartoffeln gut abspülen, um die Stärke zu entfernen.
Die Pommes frites ist nicht knusprig.	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.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Cecofry Essential Rapid Sun/Moon/Dark
Referenz des Gerätes: 04305/04306/03218
Leistung: 1200 W
Spannung: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Fassungsvermögen des Frittierkorbes: 2,5 L
Einstellung der Temperatur: 80 °C-200 °C
0-30 Minuten Timer
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 Haushaltsabfallentsorgt 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 Endnutzer oder Verbraucher für jegliche Konformitätsmängel, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bestehen, gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen.

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

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 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. Rivestimento esteriore
2. Spia di funzionamento
3. Indicatore di riscaldamento
4. Selettore di temperatura
5. Selettore del tempo
6. Cestello
7. Manico del cestello
8. Fori di uscita dell'aria
9. Cavo
10. Griglia

2. PRIMA DELL'USO

- Questa friggitrice ad aria presenta un imballaggio studiato per proteggerla durante il trasporto. Rimuovere il dispositivo dalla scatola e conservare la scatola originale e altri elementi dell'imballaggio in un luogo sicuro. Questo aiuterà a prevenire danni al prodotto nel caso in cui sia necessario 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 centro di assistenza ufficiale Cecotec.
- Procedere con una pulizia profonda del cestello e della griglia con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.
- Utilizzare un panno umido per pulire sia l'esterno che l'interno del dispositivo e asciugarlo.
- Assicurarsi che tutte le parti della friggitrice ad aria siano completamente asciutte e collocare adeguatamente la griglia nel cestello.
- Collocare la friggitrice su di una superficie stabile e piana.

Avvertenze

- Non bagnare la resistenza all'interno della friggitrice.
- Non riempire la friggitrice con olio né nessun altro liquido.
- Non posizionare il dispositivo su superfici non resistenti al calore.

Nota

Si può notare un leggero odore di bruciato o fumo quando si usa la friggitrice per la prima volta, causato da un eccesso di lubrificanti dal processo di fabbricazione. Questo non si ripercuoterà sulla sicurezza della friggitrice.

3. FUNZIONAMENTO

Indicatore luminoso di funzionamento

Una volta che il dispositivo è in funzione, l'indicatore si accende fino alla fine della cottura.

Indicatore luminoso di riscaldamento

Dopo aver selezionato la temperatura e il tempo, la friggitrice si riscalda a intermittenza. L'indicatore rimane acceso fino al raggiungimento della temperatura desiderata e si spegne fino a quando rileva che la temperatura sta diminuendo. A questo punto, la friggitrice ricomincia a riscaldarsi e la spia si riaccende.

Selettore di temperatura

Il margine della temperatura è di 80 fino a 200°C. Girare il selettore della temperatura per aumentare o diminuire la temperatura di cottura.

Selettore del tempo

Il margine di tempo è compreso da 1 a 30 minuti. Girare il selettore del tempo per aumentare o diminuire il tempo di cottura.

Auto-cut off

Il cestello può essere rimosso dalla friggitrice durante la cottura. Il prodotto si spegnerà automaticamente. Non appena il cestello viene sostituito, il processo riprende

- Collocare la friggitrice su di una superficie stabile e piana.
- Collegarla alla presa di corrente.
- Utilizzare il manico (7) per rimuovere il cestello (6), farlo con attenzione. Verificare che la griglia (10) sia collocata sul cestello (6).
- Introdurre gli ingredienti nel cestello (6).
- Riposizionare il cestello (6). Il dispositivo è dotato di un sistema di sicurezza che non permetterà di usarlo se il cestello non è stato collocato (6).
- Impostare il tempo (1 - 30 minuti) e la temperatura (80 °C - 200 °C) a proprio piacimento. In questo momento, la friggitrice inizierà a funzionare.
- Se in qualsiasi momento si vuole mettere in pausa la cottura, girare il selettore della temperatura fino a spegnerlo.
- Quando si sente un avviso significherà che il tempo di preparazione ha raggiunto il termine. Utilizzare il manico (7) per estrarre il cestello (6) della friggitrice. In base al tipo di ingredienti, il dispositivo potrebbe emettere vapore, fare attenzione quando si estrare il cestello (6).
- Accertarsi che gli ingredienti siano cotti secondo le proprie preferenze. Se così non fosse, collocare nuovamente il cestello (6) e programmare il timer per un paio di minuti in più.
- Per rimuovere gli ingredienti, collocare il cestello (6) su una superficie resistente al calore.
- Svuotare gli ingredienti in un recipiente adeguato. Usare le pinze per rimuovere gli

ingredienti, in modo da evitare che l'olio di cottura residuo cada sul recipiente. Prestare attenzione a non scottarsi. Non capovolgere il cestello (6) per rimuovere gli alimenti.

Questa friggitrice ad aria calda permette di cucinare in modo facile e sano. Grazie alla circolazione d'aria ad alta velocità è capace di friggere perfettamente qualsiasi alimento senza l'uso dell'olio.

Avvertenza

Non collocare il cestello sottosopra. L'olio o il grasso che rimane sul fondo del cestello può rovesciarsi sul cibo.

- Svuotare il cestello in un piatto o in una ciotola, o usare le pinze per rimuovere gli ingredienti.
- Una volta che il cibo è stato rimosso, la friggitrice ad aria calda è pronta per essere utilizzata di nuovo.

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.
- Girare gli ingredienti più piccoli durante la cottura ottimizza il risultato e può aiutare ad evitare che gli alimenti non risultino fritti bene.
- Aggiungere un po' d'olio alle patate per un risultato più croccante.
- Non utilizzare l'apparecchio per friggere cibi grassi (ad esempio salsicce).
- Gli alimenti che possono essere cucinati nel forno possono anche essere cucinati nella friggitrice ad aria calda.
- L'impasto precotto richiede meno tempo di preparazione inferiore rispetto all'impasto fatto a mano.
- È inoltre possibile utilizzare l'apparecchio per riscaldare gli alimenti.
- Per i migliori risultati si raccomanda di preriscaldare il cestello per 4 minuti senza alimenti dentro.

Di seguito la tabella dei tempi e delle temperature raccomandate per alcuni alimenti:

	Temperatura	Tempo
Patate fritte	200°C	20 min
Nuggets	200°C	8 min
Carne	180°C	10 min
Alette	200°C	30 min
Pesce	180°C	10 min
Verdura	180°C	20 min
Torta (350 g)	170°C	40 min

Avviso

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.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE**Pulizia**

- Pulire la friggitrice dopo ogni uso.
- Scollegare il dispositivo dalla presa della corrente e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.
- Non utilizzare utensili in metallo o prodotti abrasivi per pulire il cestello e la griglia.
- Utilizzare un panno morbido e umido per pulire la superficie del prodotto.
- Non pulire né sommergere il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare spugne, polveri o detersivi abrasivi per pulire il prodotto.

Avvisi

- Rimuovere il cestello per consentire al dispositivo di raffreddarsi più rapidamente.
- Pulire a fondo con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.
- Si consiglia l'uso di uno sgrassatore liquido per rimuovere lo sporco residuo.
- Se c'è dello sporco bloccato all'interno del cestello e della griglia, si consiglia di riempire il cestello con acqua calda mista a detersivo, questo renderà più facile rimuovere lo sporco.
- Pulire l'interno del dispositivo con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Pulire la resistenza con una spazzola morbida per rimuovere eventuali residui di cibo. Usare estrema cautela durante questo processo in modo da non danneggiare la resistenza.

Conservazione

- Scollegare il prodotto e lasciare raffreddare.
- Verificare che tutte le parti siano completamente asciutte prima di conservarle.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice dietetica non funziona.	Il dispositivo non è collegato.	Collegare il dispositivo alla presa della corrente.
	Non vi è tempo di cottura configurato.	
Gli alimenti cotti nella friggitrice sono crudi.	Il recipiente è troppo pieno.	Introdurre meno quantità di ingredienti nel cestello per raffreddarli in modo omogeneo.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Aumentare temperatura.
Alcuni alimenti sono stato cucinati 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 mossi durante la cottura.
Gli snack fritti non sono croccanti.	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 contenitore non scorre correttamente nel prodotto.	Il recipiente è troppo pieno.	Non eccedere la quantità massima consentita nel cestello.
Dal dispositivo esce fumo bianco.	Si stanno cucinando cibi molto grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice, molto grasso cadrà nel cassetto. Questo olio può causare fumo e l'apparecchio può diventare caldo. Questo non influisce sul dispositivo o sul risultato.
	Il contenitore contiene ancora il grasso degli usi precedenti.	Il fumo bianco è il risultato del riscaldamento del grasso nel cassetto raccogli-grasso. Assicurarsi di pulire correttamente il recipiente dopo ogni uso.

Le patate fritte non sono fritte in modo non uniforme.	È stato usato un tipo di patata non corretto.	Utilizzare patate naturali e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura.
	Le patate non sono state pulite correttamente prima della frittura.	Sciacquare bene le patate per eliminare l'amido.
Gli alimenti cucinati 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.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Cecofry Essential Rapid Sun/Moon/Dark
 Codice del prodotto: 04305/04306/03218
 Potenza: 1200 W
 Tensione: 220-240 V ~ 50/60 Hz
 Capacità del cestello: 2,5 L
 Configurazione della temperatura: 80 °C-200 °C
 Timer: 0-30 minuti
 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 qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna del prodotto nei termini, condizioni e scadenze stabilite dalla normativa vigente.

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

Se si riscontra un problema con il prodotto o in caso di dubbi, si prega di contattare il 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. Carcaça exterior
2. Indicador luminoso de funcionamento
3. Indicador de aquecimento
4. Selector de temperatura
5. Selector de tempo
6. Cesto
7. Pega do cesto
8. Orifícios de saída de ar
9. Cabo de alimentação
10. Grelha

2. ANTES DE USAR

- Esta fritadeira de ar dispõe de embalagens concebidas para a proteger durante o transporte. Tire o dispositivo da sua caixa e guarde a caixa original e outros elementos da embalagem num lugar seguro. Ajudará a evitar danos no produto, se precisar 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 estão incluídas e em bom estado. Se faltar alguma peça ou não estiverem em bom estado, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.
- Limpe o cesto e a grelha em profundidade com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
- Utilize um pano para limpar o interior do dispositivo e as partes extraíveis e seque-o.
- Certifique-se de que todas as partes da fritadeira estão completamente secas e coloque o suporte correctamente no cesto.
- Coloque o produto sobre uma superfície plana e estável.

Advertências

- Não molhar o elemento de aquecimento do interior da fritadeira.
- Não encher a fritadeira de ar com óleo ou qualquer outro líquido.
- Não coloque o dispositivo em nenhuma superfície que não seja resistente ao calor.

Nota

É possível que note um leve cheiro a queimado ou fumo quando usar o produto pela primeira vez, causado pelo excesso de lubrificantes no processo de fabricação. Isto não irá afectar a segurança da fritadeira.

3. FUNCIONAMENTO

Indicador luminoso de funcionamento

Uma vez o dispositivo em funcionamento, o indicador ficará iluminado até o fim da cozedura.

Indicador luminoso de aquecimento

Depois de seleccionar a temperatura e o tempo, a fritadeira aquecerá intermitentemente. O indicador permanecerá ligado até a temperatura desejada ser atingida e desligar-se-á até detetar que a temperatura está a diminuir. Nesta altura, a fritadeira irá aquecer novamente e a luz indicadora irá acender-se novamente.

Selector de temperatura

A gama de temperaturas é de 80 a 200°C. Rode o selector de temperatura para aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura.

Selector de tempo

O intervalo de tempo é de 1 a 30 minutos. Rode o selector de tempo para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura.

Auto-cut off

O cesto pode ser retirado da fritadeira durante a cozedura. O produto desligará automaticamente. Assim que o cesto for recolocado, o processo será retomado.

- Coloque o produto sobre uma superfície plana e estável.
- Ligá-lo a uma tomada eléctrica.
- Usar a pega (7) para remover o cesto (6), fazê-lo com cuidado. Certifique-se de que a grelha (10) está colocada no cesto (6).
- Coloque os ingredientes no cesto (6).
- Substituir o cesto (6). A fritadeira tem um sistema de segurança que não lhe permitirá utilizá-lo se o cesto (6) não estiver bem instalado.
- Definir o tempo (1 - 30 minutos) e a temperatura (80 °C - 200 °C) conforme desejado. Nesta altura, a fritadeira começará a funcionar.
- Se, em qualquer altura, desejar interromper a cozedura, desligue o selector de temperatura.
- Quando escutar um alarme, significa que o tempo e preparação chegou ao seu fim. Utilizar a pega (7) para remover o cesto (6) da fritadeira. Dependendo do tipo de ingredientes, pode ser gerado vapor, tenha cuidado ao remover o cesto (6).
- Verifique se os ingredientes estão cozinhados ao seu gosto. Se não for este o caso, substituir o cesto (6) e definir o temporizador por mais alguns minutos.
- Para retirar os ingredientes, coloque o cesto (6) sobre uma superfície resistente ao calor.
- Esvaziar os ingredientes do cesto para um recipiente adequado. Utilizar pinças para remover os ingredientes, pois isto evitará que o óleo de cozinha residual pingue para o

aparelho. Tenha cuidado para não se queimar. Não virar o cesto (6) do avesso para retirar os alimentos.

Esta fritadeira de ar quente permite cozinhar de uma maneira fácil e saudável. Graças à circulação de ar a alta velocidade é capaz de fritar perfeitamente qualquer alimento quase sem utilizar óleo.

Advertência

Não coloque o cesto de cabeça para baixo. O óleo ou grassa que permanecem no fundo da gaveta poderiam ser derramados sobre os alimentos.

- Esvazie o cesto num prato ou tigela, ou utilize umas pinças para tirar os ingredientes.
- Uma vez retirados os alimentos, a fritadeira de ar quente está novamente pronta para ser utilizada.

Conselhos

- Os alimentos mais pequenos requerem um tempo de preparação menor do que os grandes.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais longo, enquanto uma quantidade menor de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais curto.
- Virar os ingredientes mais pequenos enquanto cozinhamos optimiza o resultado e pode ajudar a prevenir a subcozinhagem.
- Adicionar uma pequena quantidade de óleo para um resultado mais estalado.
- Não utilizar a fritadeira de ar para fritar alimentos gordos (tais como salsichas).
- Os alimentos que podem ser cozinhados no forno também podem ser cozinhados nesta fritadeira a ar.
- A massa pré-cozinhada requer um tempo de preparação menos que a massa feita à mão.
- Também pode utilizar a fritadeira para reaquecer os ingredientes.
- Para melhores resultados é recomendado pré-aquecer o cesto durante 4 minutos sem comida nele.

Abaixo encontra-se uma tabela de tempos e temperaturas recomendados para certos alimentos:

	Temperatura	Tempo
Batatas fritas	200°C	20 min
Nuggets	200°C	8 min
Carne	180°C	10 min
Asas de frango	200°C	30 min

Peixes	180°C	10 min
Legumes	180°C	20 min
Bolo (350 g)	170°C	40 min

Aviso

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.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza

- Limpar a fritadeira após cada utilização.
- Desligue a fritadeira da rede e deixe-a arrefecer antes da limpeza.
- Não utilize utensílios metálicos ou produtos abrasivos para limpar o cesto e a grelha.
- Utilizar um pano macio e húmido para limpar a superfície da fritadeira.
- Nunca mergulhar a fritadeira em água ou outros líquidos.
- Não utilize esponjas, pós ou produtos de limpeza abrasivos para limpar o produto.

Avisos

- Retire o cesto para que o aparelho arrefeça mais rapidamente.
- Limpa bem a fritadeira com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
- Recomendamos o uso de desengordurante líquido para retirar qualquer resto de sujidade.
- Se houver sujidade presa dentro do cesto e da grelha, recomendamos que se encha o cesto com água quente misturada com detergente, o que facilitará a remoção da sujidade.
- Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe o elemento aquecedor com uma escova suave para retirar qualquer resto de comida. Tenha extremo cuidado durante este processo para não danificar o elemento aquecedor.

Armazenamento

- Desligue a fritadeira e deixe-a arrefecer.
- Certifique-se de que todas as partes estão limpas e secas quando guardar o dispositivo.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÕES
A fritadeira dietética não funciona.	O dispositivo não está conectado.	Conecte o aparelho à corrente elétrica.
	Não houve tempo de cozedura definido.	
Os alimentos cozinhados na fritadeira dietética são crus.	O recipiente está demasiado cheio.	Coloque menos ingredientes no cesto de modo a fritar uniformemente.
	A temperatura selecionada é excessivamente baixa.	Aumente a temperatura.
Alguns alimentos não têm sido cozinhados uniformemente.	Alguns alimentos precisam de ser mexidos no meio do processo de fritura.	Alimentos sobrepostos, por exemplo batatas fritas, devem ser sacudidos a meio do processo de cozedura.
Os aperitivos fritos profundos não têm um resultado estaladiço quando saem da fritadeira profunda.	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.	O recipiente está demasiado cheio.	Não exceda a quantidade máxima permitida no cesto.
O fumo branco sai de dentro da fritadeira dietética.	Está a cozinhar alimentos gordurosos.	Ao fritar ingredientes gordos na fritadeira profunda, muita gordura cairá na gaveta. Este óleo pode causar fumo e o aparelho pode ficar quente. Isto não afeta o produto nem o resultado final.
	O recipiente ainda contém gordura de usos anteriores.	O fumo branco é uma consequência do aquecimento da gordura na gaveta. Certifique-se de limpar bem o recipiente de gordura após cada utilização.

As batatas fritas não são fritas uniformemente.	Foi utilizado o tipo errado de batata.	Utilize batatas naturais e certifique-se de que se mantêm firmes durante o processo de fritura.
	As batatas fritas não foram enxaguadas corretamente.	Enxague bem as batatas para remover o amido.
As batatas fritas não estão crocantes.	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 em tiras mais pequenas para obter resultados mais crocantes.
		Adicione um pouco mais de óleo para resultados mais crocantes.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Cecofry Essential Rapid Sun/Moon/Dark
Referência do produto: 04305/04306/03218
Potência: 1200 W
Voltagem: 220-240 V~, 50/60 Hz
Capacidade do cesto: 2,5 L
Ajuste de temperatura: 80 °C - 200 °C
Temporizador: 0-30 minutos
Fabricado em China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE APARELHOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS



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

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

8. GARANTIA E SAT

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

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

Se detectar 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 (electrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1.

1. Behuizing
2. Indicatielampje voor de werking
3. Opwarm indicatielampje
4. Temperatuurregeling
5. Tijdknop
6. Frituurmand
7. Handvat van de frituurmand
8. Gat van de luchtafvoer
9. Netsnoer
10. Rooster

2. VOOR U HET TOESTEL GEBRUIKT

- Deze airfryer heeft een verpakking die ontworpen is om hem tijdens het vervoer te beschermen. Haal het apparaat uit de doos, wij raden u aan de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats te bewaren. Dit zal u helpen om schade aan het product te voorkomen wanneer u het moet vervoeren in de toekomst. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de officiële Cecotec Technische Dienst.
- Maak de frituurmand en het rooster grondig schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
- Gebruik een vochtige doek om zowel de buitenkant als de binnenkant van de airfryer schoon te maken en veeg hem droog.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen van de airfryer volledig droog zijn en plaats het rooster op de juiste manier in de frituurmand.
- Plaats de airfryer op een vlakke en stabiele ondergrond.

Waarschuwingen

- Maak het verwarmingselement in de airfryer niet nat.
- Vul de airfryer niet met olie of een andere vloeistof.
- Plaats het toestel niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is.

Opmerking

U kunt een licht verbrande of rokerige geur waarnemen wanneer u het product voor de eerste keer gebruikt, dit wordt veroorzaakt door overtollige smeermiddelen van het productieproces. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van de airfryer.

3. WERKING**Indicatielampje voor de werking**

Zodra het toestel in werking is, zal de indicator oplichten tot het einde van het koken.

Opwarm indicatielampje

Nadat u de temperatuur en de tijd hebt ingesteld, zal de air fryer met tussenpozen opwarmen. De indicator blijft branden tot de gewenste temperatuur is bereikt en gaat uit tot hij detecteert dat de temperatuur daalt. Op dat moment zal de air fryer weer opwarmen en zal het controlelampje weer gaan branden.

Temperatuurknop

Het temperatuurbereik loopt van 80 tot 200°C. Draai de temperatuurknop om de kooktemperatuur te verhogen of te verlagen.

Tijdknop

De tijd kan worden ingesteld van 1 tot 30 minuten. Draai de tijdknop om de kooktijd te verlengen of te verkorten.

Auto-cut off

Het mandje kan tijdens het koken uit het apparaat worden verwijderd. Deze gaat vanzelf uit. Zodra de mand is teruggeplaatst, wordt het proces hervat.

- Plaats de airfryer op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Sluit het aan op een stopcontact.
- Gebruik de handgreep (7) om de frituurmand (6) te verwijderen, doe dit voorzichtig. Zorg ervoor dat het rooster (10) op zijn plaats zit in de frituurmand (6).
- Leg de ingrediënten in de frituurmand (6).
- Plaats de frituurmand (6) terug. De airfryer is voorzien van een veiligheidssysteem waardoor u hem niet kunt gebruiken als de frituurmand (6) niet goed geplaatst is.
- Stel de tijd (1 - 30 minuten) en temperatuur (80 °C - 200 °C) naar wens in. Op dit punt zal de airfryer beginnen te werken.
- Als u op enig moment het koken wilt onderbreken, zet u de temperatuurkiezer op uit.
- Als u een alarm hoort, betekent dit dat de voorbereidingstijd is afgelopen. Gebruik de handgreep (7) om de frituurmand (6) uit de airfryer te halen. Afhankelijk van het

soort ingrediënten kan er stoom ontstaan, wees voorzichtig bij het verwijderen van de frituurmand (6).

- Controleer of de ingrediënten gaar zijn naar uw smaak. Is dit niet het geval, plaats dan de frituurmand (6) terug en stel de timer in voor nog een paar minuten.
- Om de ingrediënten te verwijderen, plaatst u de frituurmand (6) op een hittebestendig oppervlak.
- Leeg de ingrediënten uit de frituurmand in een geschikte bak. Gebruik een tang om de ingrediënten eruit te halen, zodat er geen restjes olie in de pan kunnen druipen. Let op dat u zich niet verbrandt. Draai de frituurmand (6) niet ondersteboven om het voedsel te verwijderen.

Deze heteluchtfriteuse laat toe op een gemakkelijke en gezonde manier te koken. Dankzij de circulatie van lucht met hoge snelheid is ze in staat eender welk voedsel perfect en nagenoeg zonder olie te bereiden.

Waarschuwing

Plaats de mand niet ondersteboven. Op de bodem van het mandje achtergebleven olie of vet kan op het voedsel terecht komen.

- Leeg het mandje in een bord of kom, of gebruik een tang om de ingrediënten eruit te halen.
- Zodra het eten uit de air fryer gehaald is, is ze opnieuw klaar voor gebruik.

Aanbevelingen

- Kleinere levensmiddelen vergen minder bereidingstijd dan grotere levensmiddelen.
- Een groter aantal ingrediënten heeft een langere bereidingstijd nodig en een klein aantal ingrediënten heeft een kortere bereidingstijd nodig.
- Het omdraaien van kleinere ingrediënten tijdens het koken optimaliseert het resultaat en kan voorkomt dat eten niet goed gaar wordt.
- Voeg een beetje olie toe voor een knapperiger resultaat.
- Gebruik het apparaat niet voor het frituren van vette levensmiddelen (zoals worstjes).
- Voedsel dat in de oven kan worden bereid, kan ook in deze airfryer worden bereid.
- Voorgebakken deeg vergt minder voorbereidingstijd dan handgemaakt deeg.
- U kunt het apparaat ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen.
- Voor de beste resultaten wordt aanbevolen de frituurmand 4 minuten voor te verwarmen zonder voedsel erin.

Hieronder vindt u een tabel met aanbevolen tijden en temperaturen voor bepaalde voedingsmiddelen:

	Temperatuur	Tijd
Friet bakken	200°C	20 min
Nuggets	200°C	8 min
Vlees	180°C	10 min
Wings	200 °C	30 min
Vis	180 °C	10 min
Groenten	180°C	20 min
Cake (350 g)	170°C	40 min

Opmerking

Deze gegevens zijn slechts indicatief. Aangezien ingrediënten kunnen variëren in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we er niet helemaal zeker van zijn dat wat in de tabel staat, geschikt is voor de ingrediënten die u gebruikt.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Schoonmaken

- Maakt de airfryer na elk gebruik schoon.
- Koppel de airfryer los van het stopcontact en laat hem afkoelen alvorens hem schoon te maken.
- Gebruik geen metalen keukengerei of schuurmiddelen om de frituurmand en het rooster schoon te maken.
- Gebruik een zachte en vochtige doek om het oppervlak van het toestel schoon te maken.
- Dompel de airfryer nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik geen schurende sponzen, poeders of schoonmaakproducten om het product te reinigen.

Opmerkingen

- Verwijder de frituurmand om het toestel sneller te laten afkoelen.
- Maak het toestel grondig schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
- Wij adviseren het gebruik van een vloeibare ontvetter om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.
- Als er vuil vast in de frituurmand en het rooster zit, raden wij aan de frituurmand met warm water en zeep te vullen zodat u het makkelijker kan verwijderen.
- Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.
- Maak het verwarmingselement schoon met een zachte borstel om etensresten te

verwijderen. Wees uiterst voorzichtig tijdens dit proces om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

Het apparaat opbergen

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat de airfryer afkoelen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen van het toestel schoon en droog zijn wanneer u het opbergt.

5. PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSINGEN
De air fryer werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
	Er was geen kooktijd ingesteld.	
Voedsel dat gekookt is is rauw.	De mand is te vol.	Plaats minder ingrediënten in het mandje, zodat ze gelijkmatig bakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Verhoog de temperatuur
Sommige ingrediënten zijn niet gelijkmatig gegaard.	Sommige ingrediënten moeten geschud worden halverwege het bakproces.	Overlappend voedsel, b.v. friet, moet halverwege het kookproces worden geschud.
Gefrituurde snacks hebben geen krokant resultaat wanneer ze uit de air fryer komen.	U heeft voedsel bereid dat bedoeld is om te bereiden in een conventionele friteuse.	Maak de hapjes in de oven bak ze met een beetje olie voor een krokanter resultaat.
De mand schuift niet correct in het toestel.	De mand is te vol.	Overschrijd de aangegeven maximum hoeveelheid niet.

Er komt witte rook uit de air fryer.	Je kookt erg vet voedsel.	Bij het frituren van vette ingrediënten in de air fryer zal veel vet in de lade vallen. Deze olie kan rook veroorzaken en het toestel kan heet worden. Dit heeft geen invloed op het product of het eindresultaat.
	Het toestel bevat nog vet van eerder gebruik.	De witte rook is het gevolg van de opwarming van dit achtergebleven vet. Zorg ervoor dat u de container na elk gebruik goed schoonmaakt.
De frieten zijn niet gelijkmatig gebakken.	De verkeerde soort aardappel is gebruikt.	Gebruik natuurlijke aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren.
	De frieten zijn niet goed afgespoeld.	Spoel de aardappelen goed af om het zetmeel te verwijderen.
De frietjes zijn niet krokant.	Het punt waarop aardappelen knapperig worden hangt af van de gebruikte hoeveelheid water en olie.	Zorg ervoor dat u de aardappelen droogt voordat u de olie toevoegt.
		Snijd de aardappelen in kleinere stukken voor een knapperiger resultaat.
		Voeg een beetje olie toe om krokantere resultaten te verkrijgen.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Cecofry Essential Rapid Sun/Moon/Dark
 Referentie van het product: 04305/04306/03218
 Vermogen: 1200 W
 Voltage: 220-240 V ~ 50/60 Hz
 Inhoud van de frituurmand: 2,5 L
 Temperatuurstelling: 80 °C-200 °C
 Timer: 0-30 minuten
 Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

Voor gedetailleerde informatie over de aangewezen manier om elektrische apparaten en/of hun batterijen moet de consument de plaatselijke overheid contacteren. Naleving van de bovenstaande richtsnoeren zal bijdragen tot de bescherming van het milieu.

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving. Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel. Als u ooit een incident met het product ontdekt of vragen hebt, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1.

1. Powłoka zewnętrzna
2. Kontrolka pracy
3. Wskaźnik nagrzewania
4. Pokrętko temperatury
5. Pokrętko czasu
6. Kosz
7. Uchwyt kosza
8. Otwory wylotowe powietrza
9. Kabel zasilający
10. Kratka

2. PRZED UŻYCIEM

- Ta frytkownica powietrzna jest zapakowana w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij je z pudełka, zalecamy zachowanie oryginalnego pudełka i innych elementów opakowania w bezpiecznym miejscu. Pomogą one zapobiec uszkodzeniu frytkownicy, jeśli będziesz musiał ją transportować w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich przedmiotów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są włączone i są w dobrym stanie. Jeśli brakuje jakiegokolwiek części lub jest ona w złym stanie, należy natychmiast skontaktować się z oficjalnym serwisem pomocy technicznej Cecotec.
- Dokładnie wyczyść kosz i stelaż gorącą wodą z detergentem i delikatną gąbką.
- Użyj wilgotnej szmatki do czyszczenia zarówno zewnętrznej, jak i wewnętrznej strony frytkownicy i wytrzyj ją do sucha.
- Upewnij się, że wszystkie części frytkownicy są całkowicie suche i prawidłowo umieść stojak w koszu.
- Umieść frytkownicę na stabilnej, płaskiej powierzchni.

Ostrzeżenie

- Nie moczyć elementu grzejnego wewnątrz frytkownicy.
- Nie napętniaj frytkownicy powietrzną olejem ani żadnym innym płynem.
- Nie umieszczaj frytkownicy na żadnej powierzchni, która nie jest odporna na ciepło.

Uwaga

Przy pierwszym użyciu frytkownicy możesz wyczuć delikatny zapach spalenizny lub dymu, spowodowany nadmiarem smarów z procesu produkcyjnego. Nie wpłynie to na bezpieczeństwo frytkownicy.

3. FUNKCJONOWANIE

Kontrolka pracy

Gdy urządzenie działa, wskaźnik będzie się świecił do końca gotowania.

Kontrolka ogrzewania

Po wybraniu temperatury i czasu frytkownica będzie się okresowo nagrzewać. Wskaźnik pozostanie włączony do momentu osiągnięcia żądanej temperatury i wyłączy się, dopóki nie wykryje spadku temperatury. W tym czasie frytkownica nagrzej się ponownie i lampka kontrolna zaświeci się ponownie.

Pokrętko temperatury

Zakres temperatur wynosi od 80 do 200°C. Obróć pokrętko wyboru temperatury, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę gotowania.

Pokrętko czasu

Zakres czasu wynosi od 1 do 30 minut. Obróć pokrętko wyboru czasu, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania.

Auto-cut off

Podczas gotowania kosz można wyjąć z frytkownicy. Wyłączy się automatycznie. Jak tylko kosz zostanie wymieniony, proces zostanie wznowiony.

- Umieść frytkownicę na stabilnej, płaskiej powierzchni.
- Podłącz go do gniazdka elektrycznego.
- Za pomocą uchwytu (7) wyjmij kosz (6), zrób to ostrożnie. Upewnij się, że kratka (10) jest dobrze umieszczona w koszu (6).
- Umieść składniki w koszu (6).
- Wymień kosz (6). Frytkownica posiada system bezpieczeństwa, który nie pozwoli na jej użycie, jeśli kosz (6) nie zostanie prawidłowo ustawiony.
- Ustaw czas (1-30 min) oraz temperaturę (80°C-200°C) według upodobania. W tym czasie frytkownica zacznie działać.
- Jeśli w jakimś momencie, masz ochotę zatrzymać gotowanie, obroć pokrętko temperatury aż do momentu jego wyłączenia.
- Kiedy styszysz alarm, oznacza to, że czas przygotowań dobiegł końca. Za pomocą uchwytu (7) wyjmij kosz (6) z frytkownicy. W zależności od rodzaju składników może powstawać para, należy zachować ostrożność podczas wyjmowania kosza (6).
- Sprawdź, czy składniki są ugotowane według Twojego gustu. Jeśli tak nie jest, wymień koszyk (6) i ustaw minutnik na kilka minut.
- Aby usunąć składniki, umieść kosz (6) na powierzchni odpornej na ciepło.
- Wysyp składniki z koszyka do odpowiedniego pojemnika. Aby usunąć składniki, użyj pary

szczypiec, ponieważ zapobiegnie to opadaniu resztek oleju kuchennego na pojemnik. Uwważaj, aby się nie poparzyć. Nie odwracaj kosza (6) do góry nogami, aby wyjąć żywność.

Ta frytkownica na gorące powietrze umożliwia łatwe i zdrowe gotowanie. Dzięki dużej prędkości cyrkulacji powietrza jest w stanie perfekcyjnie usmażyć każdą potrawę bez użycia prawie żadnego oleju.

Ostrzeżenie

Nie kładź kosza do góry nogami. Olej lub tłuszcz pozostały na dnie kosza mogą rozlać się na żywność.

- Opróżnij kosz na talerz lub miskę lub użyj szczypiec, aby usunąć składniki.
- Po wyjęciu potraw frytkownica na gorące powietrze jest gotowa do ponownego użycia.

Porady

- Mniejsze potrawy wymagają krótszego czasu przygotowania niż większe.
- Większa ilość składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu przygotowania, a mniejsza ilość składników wymaga tylko nieco krótszego czasu przygotowania.
- Odwracanie mniejszych składników podczas gotowania optymalizuje wynik i może pomóc w zapobieganiu niedogotowaniu potraw.
- Dodaj niewielką ilość oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
- Nie używaj frytkownicy do smażenia tłustych potraw (takich jak kietbaski).
- Potrawy, które można gotować w piekarniku, można również gotować w tej frytkownicy powietrznej.
- Ciasto wstępnie ugotowane wymaga mniej czasu przygotowania niż ciasto ręczne.
- Możesz również użyć frytkownicy do odgrzania składników.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki, zaleca się wstępne podgrzanie kosza przez 4 minuty bez jedzenia w nim.

Poniżej znajduje się tabela zalecanych czasów i temperatur dla niektórych potraw:

	Temperatura	Czas
Smażone kartofle	200°C	20 min
Nuggets	200°C	8 min
Mięso	180°C	10 min
Skrzydętka	200°C	30 min
Ryba	180°C	10 min
Warzywa	180°C	20 min
Ciasto (350g)	170°C	40 min

Ostrzeżenie

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.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie

- Wyczyść frytkownicę po każdym użyciu.
- Odłącz frytkownicę od gniazdka elektrycznego i pozwól jej ostygnąć przed czyszczeniem.
- Nie używaj metalowych przyborów ani produktów ściernych do czyszczenia kosza i półki.
- Użyj miękkiej, wilgotnej szmatki do czyszczenia powierzchni frytkownicy.
- Nigdy nie zanurzaj frytkownicy w wodzie lub innych płynach.
- Do czyszczenia frytkownicy nie używaj gąbek, proszków ani środków ściernych.

Ostrzeżenie

- Wyjmij koszyk, aby frytkownica szybciej ostygła.
- Dokładnie wyczyść frytkownicę gorącą wodą, detergentem i nierysującą gąbką.
- Do usunięcia wszelkich pozostałych zabrudzeń zalecamy użycie płynnego odtłuszczacza.
- Jeśli w koszu i koszu utknął brud, zalecamy napętnienie kosza gorącą wodą zmieszaną z detergentem, co ułatwi usunięcie brudu.
- Wyczyść wnętrze frytkownicy gorącą wodą i nierysującą gąbką.
- Wyczyść element grzejny miękką szczoteczką, aby usunąć resztki jedzenia. Zachowaj szczególną ostrożność podczas tego procesu, aby uniknąć uszkodzenia elementu grzejnego.

Przechowywanie

- Odłącz frytkownicę i pozwól jej ostygnąć.
- Upewnij się, że wszystkie części frytkownicy są czyste i suche podczas przechowywania.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	PRAWDOPOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIA
Frytownica nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone.	Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
	Frytownica nie działa.	
Jedzenie gotowane we frytkownicy dietetycznej jest surowe.	Pojemnik jest przepiętny.	Umieść mniejszą ilość składników w koszu, aby były równomiernie usmażone.
	Wybrana temperatura jest za niska.	Zwiększyć temperaturę.
Niektóre potrawy nie zostały równomiernie ugotowane.	Niektóre potrawy wymagają mieszania w trakcie smażenia.	Nakładające się na siebie lub nachodzące na siebie potrawy, na przykład frytki, należy wstrząsnąć w połowie procesu gotowania.
Smażone przystawki nie mają chrupkości po wyjęciu z frytkownicy dietetycznej.	Ugotowałaś żywność przeznaczoną do smażenia w tradycyjnej frytkownicy.	Gotuj przekąski z piekarnika lub posmaruj je odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat.
Pojemnik nie wsuwa się prawidłowo do produktu.	Pojemnik jest przepiętny.	Nie przekraczaj maksymalnej kwoty dozwolonej w koszu.
Z frytkownicy wydobywa się biały dym.	Gotujesz bardzo tłuste potrawy.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy dietetycznej do szuflady wpadnie dużo tłuszczu. Ten olej może powodować dymienie, a urządzenie może się nagrzać. Nie ma to wpływu na produkt ani na wynik końcowy.
	Pojemnik nadal zawiera smar z poprzednich zastosowań.	Biały dym jest spowodowany rozgrzaniem się tłuszczu w szufladzie ociekowej. Upewnij się, że odpowiednio wyczyścisz pojemnik po każdym użyciu.

Frytki nie są równomiernie smażone.	Użyto niewłaściwego rodzaju ziemniaka.	Używaj naturalnych ziemniaków i upewnij się, że pozostają jędrne podczas smażenia.
	Frytki nie zostały prawidłowo wyptukane.	Dobrze optucz ziemniaki, aby usunąć skrobię.
Frytki nie są chrupiące.	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.

6. DANE TECHNICZNE

Cecofry Essential Rapid Sun/Moon/Dark
Referencja produktu: 04305/04306/03218
Moc: 1200 W
Napięcie: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Pojemność kosza:
Nastawa temperatury: 80 °C-200 °C
Czasomierz: 0-30 minut
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 ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/akumulatory i przekazać go do punktu zbiórki wyznaczonego przez władze lokalne.

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat najwłaściwszego sposobu pozbycia się sprzętu elektrycznego i elektronicznego i/lub baterii, konsumenci powinni skontaktować się z lokalnymi władzami. Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

Jeśli wykryjesz 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. W Treść tej publikacji nie może być powielana, w całości lub w części, reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopowanie, nagrywanie lub podobne) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1.

1. Extrní skořepina
2. Podsvícený indikátor zapnutí
3. Kontrolka ohřevu
4. Selektor teploty
5. Selektor času
6. Košík
7. Rukojeť košíku
8. Odvzdušňovací otvor
9. Napájecí kabel
10. Mřížka

2. PŘED POUŽITÍM

- Tato fritéza má obal navržený tak, aby ji chránil při přepravě. Vyměňte jej z krabice, původní krabici a další obaly doporučujeme uschovat na bezpečném místě. Pomohou zabránit poškození fritézy, pokud ji budete muset v budoucnu převážet. Pokud chcete obaly vyhodit, ujistěte se, že se jich zbavíte správným způsobem.
- Ujistěte se, že jsou obsaženy všechny části a díly, a že jsou v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, neprodleně kontaktujte oficiální technický servis Cecotec.
- Košík a rošt důkladně očistěte horkou vodou, saponátem a neabrazivní houbou.
- Vlhkým hadříkem vyčistěte vnější i vnitřní část fritézy a otřete ji do sucha.
- Ujistěte se, že jsou všechny části fritézy zcela suché, a správně umístěte stojan do koše.
- Umístěte fritézu na stabilní rovný povrch.

Upozornění

- Topné těleso uvnitř fritézy nenamáčejte.
- Fritézu nenaplňujte olejem ani jinou tekutinou.
- Nepokládejte fritézu na žádný povrch, který není tepelně odolný.

Poznámka

Při prvním použití fritézy můžete zaznamenat mírný zápach spáleniny nebo kouř, který je způsoben přebytečnými mazivy z výrobního procesu. To nemá vliv na bezpečnost fritézy.

3. FUNGOVÁNÍ

Podsvícený indikátor zapnutí

Jakmile je zařízení v provozu, indikátor se rozsvítí až do konce vaření.

Kontrolka ohřevu

Po výběru teploty a času se fritéza přerušovaně zahřívá. Indikátor zůstane svítit, dokud není dosaženo požadované teploty, a bude zhasínat, dokud nezjistí, že teplota klesá. V té době se fritéza znovu zahřeje a kontrolka se znovu rozsvítí.

Selektor teploty

Teplotní rozsah je od 80 do 200 °C. Otáčením voliče teploty zvyšujete nebo snižujete teplotu vaření.

Selektor času

Časový rozsah je 1 až 30 minut. Otočením voliče času prodloužíte nebo zkrátíte dobu vaření.

Auto-cut off

Během vaření lze koš z fritézy vyjmout. Automaticky se vypne. Jakmile koš vrátíte, proces bude pokračovat.

- Umístěte fritézu na stabilní rovný povrch.
- Připojte jej k síťové zásuvce.
- Pomocí rukojeti (7) vyjměte koš (6) a postupujte opatrně. Ujistěte se, že je stojan (10) správně umístěn v koši (6).
- Složky vložte do koše (6).
- Vyměňte koš (6). Fritéza je vybavena bezpečnostním systémem, který neumožní její použití, pokud koš (6) není správně umístěn.
- Nastavte požadovaný čas (1 - 30 minut) a teplotu (80 °C - 200 °C). V tomto okamžiku začne fritéza pracovat.
- Pokud si kdykoli přejete vaření přerušit, otočte volič teploty do polohy vypnuto.
- Když uslyšíte upozornění, znamená to, že čas přípravy skončil. Pomocí rukojeti (7) vyjměte koš (6) z fritézy. V závislosti na druhu ingrediencí může vznikat pára, při vyjímání koše (6) buďte opatrní.
- Zkontrolujte, zda jsou ingredience uvařené podle vašich představ. Pokud tomu tak není, vyměňte koš (6) a nastavte časovač na několik dalších minut.
- Chcete-li ingredience vyjmout, položte koš (6) na žáruvzdorný povrch.
- Složky z koše vysypte do vhodné nádoby. K vyjmutí ingrediencí použijte kleště, abyste zabránili odkapávání zbytků oleje do pánve. Dávejte pozor, ať se nespálíte. Pro vyjmutí potravin neotáčejte koš (6) dnem vzhůru.

Tato horkovzdušná fritéza umožňuje vaření jednoduše a zdravě. Díky vysoké rychlosti cirkulace vzduchu je schopná usmažit jakoukoli potravinu takřka bez pomoci oleje.

Upozornění

Nedávejte koš dnem vzhůru. Olej nebo tuk zbývající ve spodní části koše by se mohly vylít na jídlo.

- Vyprázdněte koš na talíř nebo misku nebo použijte kleště na odstranění ingrediencí.
- Jakmile jsou potraviny venku, fritéza je připravená na další použití.

Rady

- Menší potraviny vyžadují méně času na přípravu než ty větší.
- Větší množství surovin vyžaduje jen o něco delší dobu přípravy, zatímco menší množství surovin vyžaduje jen o něco kratší dobu přípravy.
- Obrácení menších ingrediencí během vaření optimalizuje výsledek a může pomoci zabránit nedovaření.
- Pro křupavější výsledek přidejte malé množství oleje.
- Nepoužívejte fritézu ke smažení tučných potravin (např. klobás).
- Potraviny, které lze připravovat v troubě, lze připravovat i v této fritéze.
- Předvařené těsto vyžaduje méně času na přípravu než čerstvě připravené.
- Fritézu můžete použít také k ohřevu ingrediencí.
- Pro dosažení nejlepších výsledků se doporučuje koš předeřhřívát po dobu 4 minut bez vložených potravin.

Níže je uvedena tabulka doporučených časů a teplot pro určitá jídla:

	Teplota	Čas
Hranolky	200°C	20 min
Nugety	200°C	8 min
Maso	180°C	10 min
Křidýlka	200°C	30 min
Ryby	180°C	10 min
Zelenina	180°C	20 min
Piškot (350 g)	170°C	40 min

Upozornění

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.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čištění

- Po každém použití fritézu vyčistěte.
- Před čištěním fritézu odpojte od elektrické sítě a nechte ji vychladnout.
- K čištění koše a stojanu nepoužívejte kovové nádoby nebo brusné prostředky.
- K čištění povrchu fritézy použijte měkký vlhký hadřík.
- Fritézu nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin.
- K čištění fritézy nepoužívejte abrazivní houby, prášky ani čisticí prostředky.

Upozornění

- Vyjměte koš, aby se fritéza rychleji ochladila.
- Fritézu důkladně vyčistěte horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbou.
- Doporučujeme použít tekutý odmašťovač k odstranění všech zbývajících nečistot.
- Pokud uvnitř koše a stojanu uvízly nečistoty, doporučujeme naplnit koš horkou vodou smíchanou se saponátem, což usnadní jejich odstranění.
- Vyčistěte vnitřek fritézy horkou vodou a neabrazivní houbou.
- Vyčistěte topné těleso měkkým kartáčem, abyste odstranili veškeré zbytky jídla. Během tohoto procesu buďte velmi opatrní, aby nedošlo k poškození topného tělesa.

Uskladnění

- Odpojte fritézu ze sítě a nechte ji vychladnout.
- Při skladování fritézy se ujistěte, že jsou všechny její části čisté a suché.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	MOŽNÉ PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
Dietní fritéza nefunguje.	Přístroj není připojen.	Zapojte přístroj do elektrického přívodu.
	Nebyla nastavena žádná doba vaření.	
Jídlo vařené v dietní fritéze je syrové.	Kontejner je příliš plný.	Do koše vložte menší množství ingrediencí, aby byly smažené rovnoměrně.
	Zvolená teplota vaření je příliš nízká.	Zvyšte teplotu.

Některá jídla nebyla vařena rovnoměrně.	Některé potraviny vyžadují zatřesení v polovině procesu smažení.	Překrývající se nebo navrstvené potraviny, například hranolky, je třeba v průběhu vaření protřepat.
Smažené předkrmy nejsou křupavé, když vyjdou z dietní fritézy.	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.
Nádoba nezapadne správně do produktu.	Kontejner je příliš plný.	Nepřekračujte maximální dovolené množství potravin v košíku.
Z fritézy vychází bílý kouř.	Vaříte tučné jídlo.	Při smažení mastných přísad v dietní fritéze kape do zásuvky hodně tuku. Tento olej může vytvářet kouř a zařízení se může zahřívat. To nemá vliv na produkt ani na konečný výsledek.
	Nádoba stále obsahuje tuk z předchozího použití.	Bílý kouř je důsledkem zahřátí tuku v zásuvce na sběr tuku. Po každém použití nádobu řádně očistěte.
Hranolky nejsou rovnoměrně osmažené.	Byl použit nesprávný druh brambor.	Použijte čerstvé brambory a ujistěte se, že zůstávají pevné během procesu smažení.
	Hranolky nebyly řádně opláchnuty.	Brambory dobře opláchněte, abyste odstranili škrob.
Hranolky nejsou 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 trošku oleje, aby byly křupavější.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Cecofry Essential Rapid Sun/Moon/Dark
 Reference produktu: 04305/04306/03218
 Výkon: 1200 W
 Napětí: 220-240 V ~ 50/60 Hz
 Objem košíku: 2,5 L
 Nastavení teploty: 80 °C-200 °C
 Časovač: 0-30 minut
 Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že podle platných předpisů musí být výrobek a/ nebo baterie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku byste měli baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.

Podrobné informace o nevhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo baterií by měli spotřebitelé získat od místních úřadů.

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

Pokud zjistíte 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.

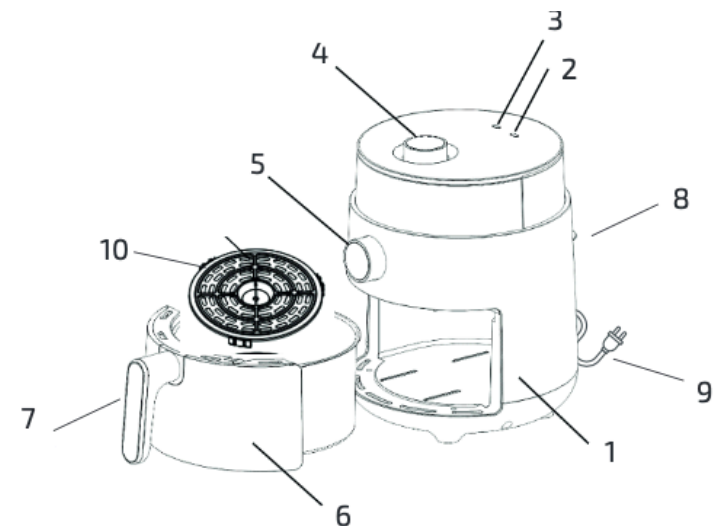


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 1

www.cecotec.es

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

EA01220314

