

cecotec

CECOFRY ESSENTIAL RAPID SUN CECOFRY ESSENTIAL RAPID MOON

Freidora dietética / Air fryer



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

Instrucciones de seguridad	3
Safety instructions	6
Instructions de sécurité	10
Sicherheitshinweise	13
Istruzioni di sicurezza	17
Instruções de segurança	21
Veiligheidsvoorschriften	24
Instrukcje bezpieczeństwa	28
Bezpečnostní pokyny	32

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	36
2. Antes de usar	36
3. Funcionamiento	36
4. Limpieza y mantenimiento	40
5. Resolución de problemas	41
6. Especificaciones técnicas	43
7. Reciclaje de electrodomésticos	43
8. Garantía y SAT	44

INDEX

1. Parts and components	45
2. Before use	45
3. Operation	45
4. Cleaning and maintenance	49
5. Troubleshooting	50
6. Technical specifications	51
7. Disposal of old electrical appliances	52
8. Technical support and warranty	52

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	53
2. Avant utilisation	53
3. Fonctionnement	53
4. Nettoyage et entretien	57
5. Résolution de problèmes	58
6. Spécifications techniques	60
7. Recyclage des électroménagers	60
8. Garantie et SAV	61

INHALT

1. Teile und Komponenten	62
2. Vor dem Gebrauch	62
3. Bedienung	62
4. Reinigung und Wartung	66
5. Problembehebung	67
6. Technische Spezifikationen	69
7. Entsorgung von alten Elektrogeräten	69
8. Garantie und Kundendienst	70

INDICE

1. Parti e componenti	71
2. Prima dell'uso	71
3. Funzionamento	71
4. Pulizia e manutenzione	75
5. Risoluzione dei problemi	76
6. Specifiche tecniche	77
7. Riciclaggio di elettrodomestici	78
8. Garanzia e SAT	78

ÍNDICE

1. Peças e componentes	79
2. Antes de usar	79
3. Funcionamento	79
4. Limpeza e manutenção	83
5. Resolução de problemas	84
6. Especificações técnicas	86
7. Reciclagem de eletrodomésticos	86
8. Garantia e SAT	86

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	88
2. Voor het gebruik	88
3. Werking	88
4. Schoonmaak en onderhoud	92
5. Probleemoplossing	93
6. Technische specificaties	95
7. Recyclage van huishoudtoestellen	95
8. Garantie en technische ondersteuning	95

SPIS TREŚCI


1. Części i komponenty	97
2. Przed użyciem	97
3. Funkcjonowanie	97
4. Czyszczenie i konserwacja	101
5. Rozwiązywanie problemów	102
6. Specyfikacja techniczna	103
7. Recykling sprzętu AGD	104
8. Gwarancja i SAT	104

OBSAH

1. Části a složení	105
2. Před použitím	105
3. Fungování	105
4. Čištění a údržba	109
5. Řešení problémů	110
6. Technické specifikace	111
7. Recyklace elektrospotřebičů	112
8. Záruka a technický servis	112

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Utilice el aparato únicamente para los fines indicados en este manual.
 - Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
 - Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
 - Coloque el aparato en una superficie seca, estable, plana y resistente al calor.
 - No coloque la freidora contra la pared o cerca de otros dispositivos. Mantenga una distancia de seguridad mínima de 10 cm a cada lado, por encima y por detrás del producto.
 - No exponga ni sumerja el cable, el enchufe, los elementos eléctricos, ni cualquier otra parte no extraíble del producto en agua u otros líquidos. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.
 - 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 toque la freidora en funcionamiento, ya que podría estar caliente.
- 
- El aparato estará muy caliente durante e inmediatamente después de funcionar. Utilice guantes o cualquier otro accesorio de protección conveniente para evitar quemaduras


o lesiones.

- No cubra la entrada ni la salida de aire durante el funcionamiento del aparato.
- No llene el recipiente de aceite, podría ocasionar riesgo de incendio.
- Asegúrese de que los alimentos están dentro del cesto y evite que estos entren en contacto con las resistencias.
- No coloque ningún objeto sobre el aparato mientras está en funcionamiento.
- No deje el dispositivo sin supervisión durante el funcionamiento.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.
- El aparato debe ser reparado únicamente por el Servicio Atención Técnica de Cecotec.
- Durante el funcionamiento, el producto emana vapor caliente a través del orificio de salida de aire. Mantenga una distancia de seguridad para evitar quemaduras.
- Desconecte el producto siempre que no esté en funcionamiento.
- Tras funcionar, deje que el producto se enfríe durante un mínimo de 60 minutos.
- El aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este dispositivo puede ser usado por niños a partir de 8 años si están continuamente supervisados.
- Este producto puede ser usado por niños/as de a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica. No permita que los niños jueguen con el dispositivo.

- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto. Es necesario dar una supervisión estricta si el producto está siendo usado por o cerca de niños.

SAFETY INSTRUCTIONS

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


- Use the appliance only for the purposes indicated in this manual.
 - Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is grounded.
 - This product is designed only for household use.
 - Place the appliance on a dry, stable, flat, heat-resistant surface.
 - Do not place the appliance against a wall. Leave at least 10 cm of free space on the back and sides and 10 cm of free space above the appliance.
 - Do not expose or immerse the cord, plug, electrical elements or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
 - 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.
 - Be careful not to touch the fryer during operation, as it will become hot when in use.
- 
- The appliance will be very hot during and immediately after operating. Use gloves or other convenient protection

accessories in order to avoid burns and injuries.

- Do not cover the air inlet or outlet during operation.
- Do not fill the device with oil, it may cause a fire.
- Always put the ingredients to be fried inside the basket, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not place any object on top of the appliance during operation.
- Do not leave the device unattended while in use.
- Do not place the device on or near combustible materials such as tablecloths or curtains.
- The device must only be repaired by the Technical Support Service of Cecotec.
- During operation, hot steam is released through the air outlet openings. Keep a safety distance to avoid scalding.
- Always unplug the appliance when not in use.
- After use, allow the device to cool down for a minimum of 60 minutes.
- 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 children aged 8 and above, and 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. Do not allow children to play with the appliance.
- Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Utilisez l'appareil uniquement aux fins décrites dans ce manuel.
 - Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification de l'appareil et que la prise possède une connexion à terre.
 - Ce produit a été conçu pour un usage exclusivement domestique.
 - Placez l'appareil sur une surface sèche, stable, plate et résistante à la chaleur.
 - Ne placez pas la friteuse contre le mur ou près d'autres appareils. Maintenez une distance minimale de 10 cm de chaque côté, devant et derrière l'appareil.
 - N'exposez ni submergez le câble, la prise, les éléments électriques ni aucune autre partie qui ne s'extrait pas de l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer l'appareil.
 - Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. S'il présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
 - Ne touchez pas la friteuse lorsqu'elle est en fonctionnement. La surface pourrait être chaude.
- 
- L'appareil sera très chaud pendant et immédiatement après utilisation. Utilisez des gants ou autres accessoires de protection pour éviter des brûlures ou lésions.

- Ne recouvrez pas l'entrée ni la sortie d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne remplissez pas le récipient d'huile. Cela pourrait provoquer un incendie.
- Vérifiez que tous les aliments se trouvent à l'intérieur du panier et qu'ils n'entrent pas en contact avec les résistances.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près de matériaux combustibles tels que des nappes ou des rideaux.
- L'appareil ne peut être réparé que par le service après-vente Cecotec.
- Le produit pourrait émettre de la vapeur chaude au travers des orifices de sortie d'air. Maintenez une distance de sécurité pour éviter les brûlures.
- Débranchez le produit lorsqu'il n'est pas en fonctionnement.
- Après son utilisation, laissez-le refroidir au moins 60 minutes.
- L'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 sa correcte utilisation et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit. Une surveillance stricte est nécessaire s'il est utilisé par ou à côté d'enfants.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Heben Sie die Bedienungsanleitung für zum Nachschlagen oder für weitere Benutzer gut auf.

- Verwenden Sie das Gerät nur für die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.
 - Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung, mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
 - Dieses Produkt ist nur zur Nutzung in privaten Haushalt bestimmt.
 - Stellen Sie den Grill auf einer trocknen, stabilen, flachen und hitzebeständigen Fläche.
 - Stellen Sie die Fritteuse nicht gegen die Wand oder in die Nähe von anderen Geräte. Halten Sie beim Verwenden einen Sicherheitsabstand von 10 cm seitlich und hinter dem Gerät.
 - Tauchen Sie das Kabel, die Steckdose, elektrische Bauteile oder anderen nicht abnehmbare Teile des Produkts ins Wasser oder andere Flüssigkeiten. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
 - 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 Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
 - Berühren Sie die Fritteuse während des Betriebs nicht, da sie heiß sein kann.
- 
- Das Gerät ist sehr heiß während und unmittelbar nach dem Betrieb. Benutzen Sie Handschuhe oder andere Schutz, um Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden.

- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt verwendet zu werden.
- Füllen Sie nicht die Ölwanne, da dies zu einem Brandrisiko führen könnte.
- Stellen Sie die Zutaten immer in den Frittierkorb, damit sie nicht mit den Widerständen in Berührung kommen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, während es in Betrieb ist.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischtüchern oder Vorhängen auf.
- Das Gerät darf nur vom Cecotec Service repariert werden.
- Während des Betriebs gibt das Produkt durch die Luftauslass-Öffnung heißen Dampf ab. Halten Sie einen Sicherheitsabstand ein, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät aus der Steckdose aus, wenn es nicht in Betrieb ist.
- Lassen Sie das Gerät mindestens 60 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
- Das Gerät darf von Kindern von 0 bis 8 Jahren nicht benutzt werden. Es darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie unter ständiger Beaufsichtigung während der Nutzung des Gerätes stehen.
- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie in der sicheren Anwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen werden und die damit verbundenen Risiken verstehen. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Eine besonders genaue und konsequente Beaufsichtigung ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Utilizzare questo apparecchio solamente ai fini descritti in questo manuale.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto e che la presa elettrica sia di terra.
- Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per uso professionale.
- Collocare l'apparato su di una superficie asciutta, stabile, piatta e resistente al calore.
- Non collocare il dispositivo contro la parete o vicino altri dispositivi. Mantenere una distanza di sicurezza minima di 10 cm per ogni lato, di fronte e dietro al prodotto.
- Non esporre né sommergere il cavo, la spina, le componenti elettriche, né qualsiasi altra parte non estraibile del prodotto all'acqua o altri liquidi. Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o accendere il prodotto.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, dovrà essere riparato contattare con il servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
- Non toccare la friggitrice in funzionamento, potrebbe essere caldo.



- L'apparato è molto caldo durante e immediatamente dopo il funzionamento. Utilizzare guanti o qualsiasi altro accessorio di protezione per evitare scottature o lesioni.
- Non coprire le aperture di entrata e uscita d'aria durante il funzionamento dell'apparato.
- Non riempire il vassoio di olio, potrebbe comportare rischio d'incendio.
- Accertarsi che gli alimenti si trovino all'interno del cestello ed evitare che entrino a contatto con le resistenze.
- Non collocare alcun oggetto sull'apparecchio mentre è in funzionamento.
- Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzionamento.
- Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende.
- L'apparecchio dovrà essere riparato contattando il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
- Durante il funzionamento il dispositivo eroga il vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria. Mantenere una distanza di sicurezza per evitare scottature.
- Scollegare il dispositivo quando non è in funzionamento.
- Dopo il funzionamento, lasciare raffreddare il prodotto e riavviarlo dopo 60 minuti.
- L'apparato non deve essere usato da bambini da 0 a 8 anni. Questo apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni di età solo sotto la sorveglianza continua di un adulto.
- Questo prodotto può essere usato da bambini a partire da 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto sorveglianza o avendo ricevuto istruzioni riguardo l'uso dell'apparato in una forma sicura e comprendono i

rischi che lo stesso implica. Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto. È necessario sorvegliare rigidamente nel caso in cui il prodotto venga utilizzato da o vicino a bambini.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Utilize o aparelho apenas para os fins descritos neste manual.
- Certifique-se de que a tensão de rede coincide com a tensão especificada na etiqueta de classificação do produto e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Este produto está desenhado exclusivamente para uso doméstico.
- Coloque o produto numa superfície seca, estável, plana e resistente ao calor.
- Não coloque a fritadeira contra a parede ou perto de outros dispositivos. Mantenha uma distância de segurança mínima de 20 cm de cada lado, acima e atrás do produto.
- Não exponha nem submerja o cabo, a ficha, os elementos elétricos, nem qualquer outra parte não extraível do produto em água ou outros líquidos. Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar produto.
- 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 toque na superfície da fritadeira enquanto estiver em funcionamento, já que pode estar quente.



- O aparelho está muito quente durante e imediatamente depois de funcionar. Utilize luvas ou qualquer outro acessório de proteção conveniente para evitar queimaduras ou lesões.
- Não cubra a entrada nem a saída de ar durante o funcionamento do aparelho.
- Não encha o recipiente de óleo, poderia causar um risco de incêndio.
- Certifique-se de que os alimentos estejam dentro do cesto e evite o contacto com as resistências.
- Não coloque quaisquer objectos sobre o aparelho enquanto este estiver em funcionamento.
- Não deixe o dispositivo sem vigilância durante o funcionamento.
- Não coloque o aparelho sobre ou perto de materiais combustíveis, tais como toalhas de mesa ou cortinas.
- O aparelho só pode ser reparado pelo Serviço Técnico da Cecotec.
- Durante o funcionamento, o produto emite vapor quente através do orifício de saída de ar. Mantenha uma distância de segurança para evitar queimaduras.
- Desconecte o produto quando não estiver em funcionamento.
- Depois do uso, deixe que o produto arrefeça durante um mínimo de 60 minutos.
- O aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos se estiverem continuamente sob supervisão.
- Este produto pode ser usado por crianças a partir de 8 anos

e 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. Não permita que as crianças brinquem com o dispositivo.

- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto. É necessário dar supervisão estrita se o produto estiver a ser usado perto ou por crianças.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

- Gebruik het apparaat alleen voor de in deze handleiding beschreven doeleinden.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het toestel en dat het stopcontact geaard is.
- Dit product is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
- Plaats het toestel op een vlak, stabiel, droog en hittebestendig oppervlak.
- Zet de friteuse niet tegen de muur of dichtbij andere toestellen. Houd een minimale veiligheidsafstand van 10 cm aan elke zijde en boven en achter het toestel.
- Stel het snoer, de stekker, elektrische onderdelen of andere niet-verwijderbare onderdelen van het product niet bloot of dompel ze niet onder in water of andere vloeistoffen. Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker

aanraakt of het toestel inschakelt.

- Controleer het netsnoer regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is, moet hij worden hersteld door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- Raak de friteuse tijdens het gebruik niet aan, want hij kan heet zijn.



- Het toestel zal zeer heet zijn tijdens en vlak na het gebruik. Gebruik ovenwanten of andere beschermingsmiddelen om brandwonden of letsels te voorkomen.
- Dek de aan- en afvoeren van de lucht niet af terwijl het toestel werkt.
- Vul het recipiënt voor olie niet, dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Zorg ervoor dat de etenswaren in het mandje blijven en vermijd dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Plaats geen voorwerpen op het toestel terwijl het in werking is.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Plaats het toestel niet op of in de buurt van brandbare materialen zoals tafelkleden of gordijnen.
- Het apparaat mag alleen door Cecotec Service worden gerepareerd.
- Tijdens het gebruik stoot het toestel hete stoom uit door het luchtafvoer. Bewaar een veiligheidsafstand om brandwonden te vermijden.
- Koppel het toestel altijd los van de stroom wanneer u het niet gebruikt.
- Laat het toestel minimum 60 minuten afkoelen na gebruik.
- Het toestel mag niet gebruikt worden door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits zij onder voortdurend toezicht staan.

- Dit toestel kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen of met een gebrek aan ervaring en kennis, indien ze onder toezicht staan of als ze instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het toestel en ze de risico's begrijpen die ermee verbonden zijn. Laat kinderen niet spelen met het toestel.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen. Strikt toezicht is noodzakelijk als het toestel gebruikt wordt door of in de buurt van kinderen.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

- Utilice el aparato únicamente para los fines indicados en este manual.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej produktu i że wtyczka jest uziemiona.
- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.
- Ustaw urządzenie na suchej, stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Używaj urządzenia wyłącznie do celów wskazanych w niniejszej instrukcji. Zachowaj minimalną bezpieczną odległość 10 cm z każdej strony, nad i za produktem.
- Nie wystawiać ani nie zanurzać przewodu, wtyczki, elementów elektrycznych ani żadnych innych niemożliwych do usunięcia części produktu w wodzie lub innych płynach.

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

- Regularnie sprawdzaj przewód zasilający pod kątem widocznych uszkodzeń. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny serwis pomocy technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju zagrożeń.
- Nie dotykaj działającej frytownicy, ponieważ może być gorąca.



- Urządzenie będzie bardzo gorące podczas pracy i bezpośrednio po jej zakończeniu. Nosić rękawice lub inne odpowiednie akcesoria ochronne, aby uniknąć oparzeń lub obrażeń.
- Nie zakrywaj wlotu ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie napętniać zbiornika oleju, może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Upewnij się, że żywność znajduje się w koszyku i nie styka się z elementami grzejnymi.
- Nie kładź żadnych przedmiotów na urządzeniu podczas jego działania.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Nie umieszczaj urządzenia na łatwopalnych materiałach, takich jak obrusy lub zastony, ani w ich pobliżu.
- Urządzenie może być naprawiane wyłącznie przez serwis techniczny Cecotec.
- Podczas pracy produkt wydziela gorącą parę przez otwór wylotowy powietrza. Zachowaj bezpieczną odległość, aby uniknąć poparzeń.
- Odłączaj produkt, gdy nie jest używany.
- Po zakończeniu pracy pozostaw produkt do ostygnięcia

- przez co najmniej 60 minut.
- Z urządzenia nie powinny korzystać dzieci w wieku od 0 do 8 lat. To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia pod stałym nadzorem.
 - Ten produkt może być używany przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym ryzyko. Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
 - Nadzoruj dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się produktem. Konieczny jest ścisły nadzór, jeśli produkt jest używany przez dzieci lub w ich pobliżu.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Spotřebič používejte pouze pro účely uvedené v této příručce.
- Ujistěte se, že elektrická síť má stejné napětí jako je uvedené na etiketě produktu a že zásuvka je uzemněná.
- Tento produkt je vhodný výlučně pro domácí využití.
- Umístěte přístroj vždy na povrchy suché, stabilní, rovné a odolné proti teple.
- Nestavte fritézu proti zdi ani do blízkosti dalších přístrojů. Udržujte minimální bezpečnostní vzdálenost 10 cm na každé straně, nahoře, stejně tak jako za přístrojem.
- Nedávejte kabel, zásuvku, elektrické části nebo jinou nevyjímatelnou část přístroje do vody ani jiné tekutiny. Nevystavujte elektrické spoje vodě. Ujistěte se, že máte

naprosto suché ruce, než se dotknete zásuvky nebo zapnete přístroj.

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

- Nedotýkejte se fritézy v provozu, protože by mohla být horká.



- Přístroj je horký během a ihned po použití. Používejte chňapky, rukavice a nebo jiné ochranné prostředky, abyste se vyhnuli zraněním a popálením.
- Nepřikrývejte vstup ani výstup vzduchu během fungování přístroje.
- Neplňte nádobu vodou, mohlo by dojít k požáru.
- Ujistěte se, že potraviny jsou v košíku a zabraňte jejich kontaktu s obvodou.
- Pokud je spotřebič v provozu, nepokládejte na něj žádné předměty.
- Nenechávejte přístroj během fungování bez dozoru.
- Neumisťujte spotřebič na hořlavé materiály, jako jsou ubrusy nebo záclony, ani do jejich blízkosti.
- Opravy spotřebiče smí provádět pouze technický servis společnosti Cecotec.
- Během fungování přístroj vydává horkou páru z odvodušňovacího otvoru. Udržujte bezpečnou vzdálenost, abyste se vyhnuli popálením.
- Přístroj vždy odpojte, pokud ho nepoužíváte.
- Po skončení fungování nechejte přístroj alespoň 60 minut vychladnout.
- Přístroj by neměl být používán dětmi do 8mi let. Toto zařízení mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod neustálým

dohledem.

- Tento produkt může být používán dětmi nad 8 let a osobami s fyzickým, senzorickým a nebo mentálním postižením, nebo osobami, kterým chybí zkušenost a znalost, pokud jsou pod dozorem a nebo jim byly poskytnuty informace o používání aparátu a mohou jej používat bezpečně a rozumí nebezpečím, které z tohoto používání vyplývají. Nedovolte, aby si s přístrojem hrály děti.
- Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nehrají. Je naprosto nezbytné na přístroj dohlížet, pokud je používán v blízkosti dětí nebo přímo dětmi.

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. Grill

2. ANTES DE USAR

- Saque el producto de la caja.
- Retire todo el material del embalaje, las pegatinas y las etiquetas del producto.
- Limpie el cestillo minuciosamente utilizando agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el interior y el exterior del producto con un paño suave humedecido.
- Coloque el aparato en una superficie estable, plana y resistente al calor.
- Coloque el cestillo en la freidora.

3. FUNCIONAMIENTO

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.

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. Ésta se apagará automáticamente. En el momento se vuelva a colocar el cestillo, el proceso se reanudará.

1. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Extraiga el cestillo de la freidora de aire caliente con cuidado. (Fig.2).
3. Coloque el grill e introduzca los ingredientes en el cestillo. (Fig. 3).
4. Coloque nuevamente el cestillo en la freidora. (Fig. 4).
5. Gire el selector de temperatura hasta la temperatura de cocinado deseada.
6. Gire el selector de tiempo hasta el tiempo de cocción deseado para poner el producto en funcionamiento.

Nota: Al seleccionar el tiempo manualmente, añada uno o dos minutos extra al tiempo de cocinado para permitir que el dispositivo se caliente.

7. Durante el proceso de fritura por aire caliente, el indicador luminoso de temperatura se encenderá y apagará. Esto indicará que las resistencias se activan y desactivan para mantener la temperatura preseleccionada.
8. Algunos alimentos requieren ser agitados a mitad del proceso de fritura por aire caliente. Para agitarlos, extraiga el cestillo del producto utilizando el mango y agítelo. Luego, deslice el cestillo de nuevo dentro de la freidora de aire caliente.
9. Al terminar el cocinado, el dispositivo hará un sonido y el ventilador funcionará unos segundos para enfriar el dispositivo.
10. Extraiga el cestillo del dispositivo, asegúrese de que los alimentos están bien cocinados. En caso de no estar suficientemente cocinados, deslice el cestillo dentro de nuevo y programe el temporizador unos minutos más.
11. Para retirar los ingredientes, por ejemplo, las patatas fritas, extraiga el cestillo de la freidora de aire caliente y colóquela en una superficie termorresistente.

Advertencia

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

1. Vacíe el cestillo en un plato o bol, o utilice unas pinzas para sacar los ingredientes.

ESPAÑOL

- Una vez retirados los alimentos, la freidora de aire caliente está lista para ser utilizada de nuevo.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños, por lo general, requieren de un tiempo de cocción más reducido que los grandes.
- Remover los alimentos más pequeños a mitad del proceso de fritura optimiza el resultado final y evita que los alimentos se fríen de manera no uniforme.
- Añada un poco de aceite extra a las patatas frescas para obtener un resultado más crujiente.
- No prepare alimentos excesivamente grasos en la freidora de aire caliente (por ejemplo, salchichas).
- Aperitivos que pueden ser cocinados en horno se pueden cocinar también en la freidora de aire caliente.
- Utilice masas precocinadas para preparar aperitivos de forma rápida y fácil. Las masas caseras requieren de un mayor tiempo de cocción.
- Coloque un molde o recipiente de horno dentro de la freidora para cocinar tartas, quiches o para freír alimentos frágiles o rellenos.
- Para recalentar alimentos ya cocinados, configure la temperatura a 150 °C hasta 10 minutos.

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

- Desconecte el dispositivo de la toma de corriente y permita que se enfríe antes de limpiarlo. Retire el cestillo de dentro de la freidora de aire caliente para que se enfríe más rápido.
- Limpie la carcasa exterior con un paño suave humedecido.
- Limpie el cestillo con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
- Si fuese necesario, utilice productos desengrasantes para eliminar cualquier resto de suciedad.
- Llene el cestillo de agua y detergente, sumerja el cestillo y déjelo reposar durante 10 minutos para eliminar la suciedad adherida.
- Limpie el dispositivo después de cada uso.
- Limpie las resistencias con cuidado y de forma suave utilizando un cepillo limpiador para eliminar los restos de comida.
- Asegúrese de que todas las partes están limpias y secas antes de volver a utilizar el producto.

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 fríen 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.

<p>Los aperitivos fritos no tienen un resultado crujiente al salir de la freidora dietética.</p>	<p>Ha cocinado alimentos pensados para ser fritos en una freidora convencional.</p>	<p>Cocine aperitivos de horno o unte los alimentos con un poco de aceite sobre los alimentos para obtener un resultado más crujiente.</p>
<p>El recipiente no se desliza correctamente dentro del producto.</p>	<p>El recipiente está demasiado lleno.</p>	<p>No exceda la cantidad máxima permitida en el cesto.</p>
<p>Sale humo blanco de dentro de la freidora dietética.</p>	<p>Está cocinando alimentos muy grasos.</p>	<p>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.</p>
	<p>El recipiente todavía contiene grasa de usos previos.</p>	<p>El humo blanco es consecuencia del calentamiento de la grasa del cajón recoge grasas. Asegúrese de limpiar correctamente el recipiente después de cada uso.</p>
<p>Las patatas fritas no están fritas de forma homogénea.</p>	<p>Se ha utilizado el tipo de patata erróneo.</p>	<p>Utilice patatas naturales y asegúrese de que se mantienen firmes durante el proceso de fritura.</p>
	<p>No se han enjuagado las patatas fritas correctamente.</p>	<p>Enjuague bien las patatas para quitar el almidón.</p>
<p>Las patatas fritas no están crujientes.</p>	<p>El punto crujiente de las patatas dependerá de la cantidad de agua y de aceite.</p>	<p>Asegúrese de secar las patatas antes de añadir el aceite.</p>
		<p>Corte las patatas en trozos más pequeños para obtener resultados más crujientes.</p>
		<p>Añada un poco más de aceite para obtener resultados más crujientes.</p>

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Cecofry Essential Rapid Sun/Moon
Referencia del producto: 04305 y 04306
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 ELECTRODOMÉSTICOS



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

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

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

8. GARANTÍA Y SAT

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

La garantía no cubrirá:

- Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, sumergido en algún líquido o sustancia corrosiva, así como cualquier otra falta atribuible al consumidor.
- Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial de Cecotec.
- Si la incidencia ha sido originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación durante 2 años en base a la

ESPAÑOL

legislación vigente, excepto piezas consumibles. En caso de mal uso por parte del usuario el servicio de garantía no se hará responsable de la reparación.

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1.

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

2. BEFORE USE

- Take the product out of the box.
- Remove all packaging materials and promotional labels or stickers from the product.
- Clean the basket thoroughly with hot water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Clean the inside and the outside of the device with a damp cloth.
- Place the fryer on an even, heat-resistant surface.
- Place the basket in the fryer.

3. OPERATION

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.

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.

ENGLISH

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.

1. Insert the power plug into an earthed wall socket.
2. Remove the basket from the air fryer with extreme care. (Fig.2).
3. Place the grill and put the ingredients in the basket. (Fig. 3).
4. Place the basket back in the fryer. (Fig. 4).
5. Turn the temperature knob to set the desired cooking temperature.
6. Turn the time knob to set the desired cooking time and the appliance will turn on.
Note: When time is set manually, add 1 or 2 minutes to the regular cooking time to allow the appliance to heat.
7. During the hot-air frying process, the temperature light indicator will turn on and off. This indicates that the heating elements are activated and deactivated to keep the preset temperature.
8. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the basket back into the air fryer.
9. When the frying process is over, the device will beep and the fan will run for some seconds to cool the appliance down.
10. Take the basket out of the appliance, make sure food is well cooked. If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
11. To remove ingredients, for example, fries, pull the basket out of the device, place it on a heatproof surface.

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.

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

Tips

- Smaller ingredients require shorter preparation time than the larger ones.
- Shaking small ingredients during the frying process optimises the result and can help preventing unevenly fried ingredients.
- Add some oil to the fresh potatoes for a crispier result.
- Do not use the device to fry greasy food (such as sausages).
- Food that can be cooked in an oven can also be cooked with the device.
- Pre-made dough requires a shorter preparation time. Homemade doughs require less cooking time.
- Place a mould or baking tin inside the fryer to cook cakes, quiches, or to fry delicate or stuffed foods.
- You can also use the device to re-heat ingredients. To do so, set the temperature to 150 °C for 10 minutes.

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

	Temperature	Time
Frozen 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

Note

Keep in mind that these are just indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for the ingredients that you are using.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool down before cleaning. Remove the basket from inside the air fryer for it to cool down more quickly.
- Use a soft, damp cloth to clean the device's surface.
- Clean the basket with hot water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- If necessary, use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

ENGLISH

- Fill the basket with hot water mixed with washing-up liquid and let it stand for approximately 10 minutes to remove adhered dirt.
- Always clean the appliance after each use.
- Clean the heating element with a soft cleaning brush to remove any food residue.
- Make sure all its parts are clean and dry before storing or using the product again.

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.	There 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. fries) need to be shaken during the preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out the device.	You used a type of foodstuff that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Cook oven snacks or oil the foodstuff a little bit to get a crispier result.
The basket does not slide into the device properly.	There 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 foodstuffs are 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.
French fries 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 potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove the starch.
French fries are fried unevenly in the device.	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
 Product reference: 04305 and 04306
 Power: 1200 W
 Voltage: 220-240 V ~ 50/60 Hz
 Basket capacity: 2.5L
 Temperature adjustment: 80 °C-200 °C
 Timer: 0-30 minutes
 Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



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

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

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

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

The warranty will not cover the following situations:

- The product has been used for purposes other than those intended for it, misused, beaten, exposed to moisture, immersed in liquid or corrosive substances, as well as any other fault attributable to the customer.
- The product has been disassembled, modified, or repaired by persons, not authorised by the official Technical Support Service of Cecotec.
- Faults deriving from the normal wear and tear of its parts, due to use.

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

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1.

1. Coque extérieure
2. Témoin lumineux de fonctionnement
3. Témoin de réchauffement
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. Gril

2. AVANT UTILISATION

- Sortez l'appareil de sa boîte.
- Retirez tout le matériel qui compose l'emballage, les autocollants et les étiquettes.
- Nettoyez le panier très soigneusement en utilisant de l'eau chaude, du détergent et une éponge non-abrasive.
- Nettoyez l'extérieur et l'intérieur du produit avec un chiffon doux et humide.
- Placez l'appareil sur une surface sèche, stable, plate et résistante à la chaleur.
- Placez le panier dans la friteuse.

3. FONCTIONNEMENT

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.

Témoin lumineux de fonctionnement

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

Témoin lumineux de réchauffement

Après avoir sélectionné la température et le temps, la friteuse chauffera par intermittence. L'indicateur reste allumé jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte et s'éteint jusqu'à ce qu'il détecte que la température diminue. En ce moment, la friteuse recommence à chauffer et le témoin lumineux s'allume à nouveau.

Sélecteur de température

Le rang de température est compris entre 80 et 200°C. Tournez le sélecteur de température pour augmenter ou diminuer la température de cuisson.

Sélecteur de temps

Le temps est ajustable de 0 à 120 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. Le produit s'éteindra automatiquement. Dès que le panier est remis en place, le processus reprend.

1. Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant avec connexion à terre.
2. Extrayez le panier avec soin. (Img. 2).
3. Allumez le gril et placez les ingrédients dans le panier. (Img. 3).
4. Remettez le panier dans la friteuse. (Fig. 4).
5. Tournez le sélecteur de température pour sélectionner la température souhaitée.
6. Tournez le sélecteur de temps jusqu'à le temps de cuisson souhaité afin de mettre le produit en marche.

Note : Lorsque vous sélectionnez le temps manuellement, ajoutez une ou deux minutes supplémentaires au temps de cuisson pour permettre à l'appareil de chauffer.

7. Pendant le processus de friture par air chaud, le témoin lumineux de la température s'allumera et s'éteindra. Cela indique que les résistances s'activent et se désactivent afin de maintenir la température sélectionnée au préalable.
8. Quelques aliments doivent être remués à mi-parcours. Pour les secouer, extrayez le panier du produit en utilisant la poignée et agitez-le. Ensuite, introduisez le panier à nouveau dans la friteuse à air chaud.
9. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et le ventilateur fonctionne pendant quelques secondes pour refroidir l'appareil.
10. Retirez le panier de l'appareil, assurez-vous que les aliments sont bien cuits. S'ils ne sont pas assez cuits, introduisez le panier dans l'appareil encore une fois et programmez la minuterie quelques minutes de plus.
11. Pour retirer des ingrédients, par exemple des frites, retirez le panier de la friteuse à air chaud et posez-le sur une surface résistant à la chaleur.

Avvertissement

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

1. Videz les ingrédients du panier dans un plat ou un bol, ou utilisez des pinces pour les sortir.
2. Lorsque vous avez sorti les aliments, la friteuse sera prête à l'utilisation.

Conseils

- Généralement, les ingrédients les plus petits possèdent un moindre temps de cuisson.
- L'action de remuer les aliments les plus petits à mi-parcours de friture optimise le résultat final. Comme cela, le processus de friture pourra se compléter de façon uniforme.
- Ajoutez un peu d'huile aux frites pour obtenir un résultat plus croustillant.
- Ne préparez pas des aliments extrêmement gras dans la friteuse (comme les saucisses).
- Les apéritifs qui conviennent pour une cuisson au four peuvent être aussi cuisinés avec la friteuse.
- Utilisez de pâtes précuites pour préparer les apéritifs rapidement et facilement. Les pâtes maison ont besoin d'un temps de cuisson plus haut.
- Placez un moule ou un plateau de four dans la friteuse pour cuisiner des gâteaux, quiches ou pour faire frire aliments très fragiles ou farcis.
- Pour réchauffer les aliments qui ont été déjà cuits, configurez la température à 150 °C jusqu'à 10 minutes.

Vous trouverez ci-dessous un tableau des durées et températures recommandées 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
Gâteaux (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

- Débranchez l'appareil de la prise de courant puis laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Sortez le panier pour que la friteuse refroidisse plus rapidement.
- Nettoyez l'unité extérieure avec un chiffon doux et humide.
- Nettoyez le panier en utilisant de l'eau chaude, du détergent et une éponge non-abrasive.
- Si nécessaire, utilisez produits spécifiques pour enlever la graisse et éliminer ainsi tout type de saleté.
- Remplissez le tiroir avec de l'eau et du détergent. Plongez-le dans l'eau et laissez-le reposer pendant 10 minutes pour éliminer la saleté incrustée.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Nettoyez les résistances soigneusement avec une brosse de nettoyage pour éliminer les restes d'aliments.
- Vérifiez que toutes les parties sont propres et sèches avant d'utiliser le produit de nouveau.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

PROBLÈME	POSSIBLE CAUSE	SOLUTIONS
La friteuse diététique ne fonctionne 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 diététique sont crus.	Le récipient est trop plein.	Placez moins d'ingrédients dans le panier de manière qu'ils soient frits uniformément.
	La température sélectionnée est trop basse.	Augmentez la température.
Quelques aliments n'ont été pas cuisinés uniformément.	Quelques aliments doivent être remués à mi-parcours.	Les aliments qui se superposent, par exemple les frites, doivent être secoués au milieu du processus de cuisson.

<p>Les snacks frits n'ont pas un résultat croustillant lorsqu'ils sortent de la friteuse.</p>	<p>Vous avez cuisiné d'aliments qui ont été conçus pour être frits dans une friteuse conventionnelle.</p>	<p>Cuisinez d'apéritifs conçus pour le four ou badigeonnez-les avec un peu d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.</p>
<p>Le récipient ne glisse pas bien.</p>	<p>Le récipient est trop plein.</p>	<p>Ne surpassez pas la quantité maximale permise dans le panier.</p>
<p>Une fumée blanche sort de l'intérieur de la friteuse diététique.</p>	<p>Les aliments utilisés sont très gras.</p>	<p>Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité de graisse tombe dans le tiroir. Cette huile peut provoquer de la fumée et l'appareil peut devenir chaud. Cela n'affecte rien le produit ou le résultat final.</p>
	<p>Le récipient possède encore de la graisse.</p>	<p>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.</p>
<p>Les frites ne sont pas uniformément frites.</p>	<p>On a utilisé le mauvais type de pomme de terre.</p>	<p>Utilisez des pommes de terre naturelles et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant le processus de friture.</p>
	<p>Les frites n'ont pas été correctement rincées.</p>	<p>Rincez bien les pommes de terre pour leur enlever l'amidon.</p>
<p>Les frites ne sont pas croustillantes.</p>	<p>Le point de cuisson croustillant dépend de la quantité d'eau et d'huile.</p>	<p>Assurez-vous de sécher les frites avant d'ajouter l'huile.</p>
		<p>Coupez les pommes de terre en lanières plus petites pour obtenir des résultats plus croustillants.</p>
		<p>Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir des résultats plus croustillants.</p>

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Cecofry Essential Rapid Sun/Moon

Référence : 04305 et 04306

Puissance : 1200 W

Voltage : 220-240 V ~ 50/60 Hz

Capacité du panier : 2,5 L

Réglages de température : 80 °C-200 °C

Minuterie : 0-30 minutes.

Made in China | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS



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

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

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

8. GARANTIE ET SAV

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

La garantie ne couvre pas :

- Un produit qui ait été utilisé en-dehors de ses capacités ou usages normaux, ayant subi des coups, ayant été abîmé, exposé à l'humidité, submergé dans un liquide ou une substance corrosive, ainsi que tous les incidents dont la faute serait imputable au consommateur ;
- un produit qui ait été démonté, modifié ou réparé par des personnes non autorisées par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec ;
- lorsque le problème a été provoqué par l'usure normale des composants dû à l'utilisation.

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

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1.

1. Gehäuse
2. Betriebslampe
3. Heizungsanzeige
4. Temperaturregler
5. Zeitregler
6. Gareinsatz
7. Griff des Frittierkorbs
8. Luftauslässe
9. Netzkabel
10. Grill

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial, Aufkleber und Etiketten des Produktes.
- Reinigen Sie den Gareinsatz gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Stellen Sie den Grill auf einer trocknen, stabilen, flachen und hitzebeständigen Fläche.
- Setzen Sie den Gareinsatz in die Fritteuse ein.

3. BEDIENUNG

Diese Fritteuse macht einfaches und gesundes Kochen. Dank der Hohen Geschwindigkeit des Luftstrom kann er fast ohne Öl, jedes beliebige Lebensmittel perfekt braten.

Betriebslampe

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.

DEUTSCH

Temperaturregler

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.

1. Stecken Sie das Stromkabel zu einer geerdeten Steckdose.
2. Nehmen Sie den Gareinsatz vorsichtig aus der Heißluftfritteuse. (Abb.2).
3. Schalten Sie den Grill ein und legen Sie die Zutaten in den Gareinsatz. (Abb.3).
4. Setzen Sie den Gareinsatz wieder einmal in die Fritteuse ein. (Abb.4)
5. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Gartemperatur.
6. Drehen Sie den Wahlschalter auf die gewünschte Garzeit, um das Produkt zu starten.
Hinweis: Wenn Sie die Zeit manuell wählen, addieren Sie ein oder zwei Minuten zur Garzeit hinzu, damit das Gerät aufheizen kann.
7. Während des Heißluftfrittierens schaltet sich die Temperatur-Betriebsanzeige ein und aus. Dies zeigt an, dass die Widerstände aktiviert und deaktiviert werden, um die voreingestellte Temperatur beizubehalten.
8. Einige Lebensmittel müssen mitten im Frittier-Prozess umgerührt werden. Um sie zu schütteln, nehmen Sie den Gareinsatz mit dem Griff aus dem Produkt und schütteln Sie sie. Schieben Sie dann den Gareinsatz wieder in die Fritteuse.
9. Wenn der Garvorgang beendet ist, gibt das Gerät einen Signalton aus und der Lüfter läuft einige Sekunden lang, um das Gerät abzukühlen.
10. Nehmen Sie den Gareinsatz aus dem Gerät und vergewissern Sie sich, dass das Gargut gut durchgegart ist. Wenn sie nicht genug gekocht werden, schieben Sie den Gareinsatz wieder ein und stellen Sie den Timer für einige weitere Minuten ein.
11. Zur Entnahme von Zutaten, z. B. Chips, nehmen Sie den Gareinsatz aus der Heißluftfritteuse und stellen ihn auf eine hitzebeständige Unterlage.

Hinweis:

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

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

Ratschläge

- Kleinere Zutaten benötigen kürzere Garzeit als größere Zutaten.
- Das Umrühren der kleinsten Lebensmittel während des Frittier-Prozess optimiert das Endergebnis und verhindert, dass die Lebensmittel auf einer Seite nicht gebraten werden.
- Fügen Sie den frischen Kartoffeln ganz wenig Öl hinzu, für ein knackigeres Ergebnis zu erhalten.
- Bereiten Sie keine zu Festgehaltene Lebensmittel (z.B. Würstchen) in der Fritteuse zu.
- Vorspeisen, die im Ofen gegart werden können, können auch in der Fritteuse zubereitet werden.
- Verwenden Sie vorgekochte Teige, um schnelle und einfache Vorspeisen zuzubereiten. Handgemachte Teige benötigen eine längere Kochzeit.
- Stellen Sie eine Backform oder einen Backofen-geeigneten Behälter in die Fritteuse, für z.B. Kuchen zu backen oder zerbrechliche b.z.w. gefüllte Lebensmittel zu braten.
- Für bereits gekochte Speisen wieder aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150 °C ein.

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 ändern können, können wir nicht vollständig garantieren, dass die Angaben in der Tabelle für die von Ihnen verwendeten Zutaten geeignet sind.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Schalten Sie das Gerät aus der Steckdose aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen. Nehmen Sie den Gareinsatz aus dem Inneren der heißen Fritteuse, damit er schneller abkühlt.
- Reinigen Sie das Außengehäuse mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie den Gareinsatz mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Verwenden Sie gegebenenfalls Entfettungsmittel um manche Verschmutzungen zu entfernen.
- Füllen Sie den Gareinsatz mit Wasser und Spülmittel, tauchen Sie den Gareinsatz ein und lassen Sie ihn 10 Minuten stehen, um anhaftenden Schmutz zu entfernen.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch das Gerät.
- Reinigen Sie die Widerstände sorgfältig mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Produkt wieder verwenden.

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.

<p>Frittierte Snacks haben kein knuspriges Ergebnis, wenn sie aus der Fritteuse kommen.</p>	<p>Er hat Lebensmittel gekocht, die für das braten in eine konventionellen Fritteuse gedacht sind.</p>	<p>Backen Sie Vorspeisen/ Snacks oder ölen Sie das Essen mit ganz wenig Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erhalten.</p>
<p>Der Behälter gleitet nicht richtig in das Produkt.</p>	<p>Der Behälter ist zu voll.</p>	<p>Überschreiten Sie nicht den Höchstbetrag des Korbes.</p>
<p>Aus dem Inneren der Fritteuse tritt weißer Rauch aus.</p>	<p>Er kocht zu fettes Essen.</p>	<p>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.</p>
	<p>Der Behälter enthält noch Fett von früheren Verwendungen.</p>	<p>Der weiße Rauch kommt wegen der Erwärmung des Fettes in der Fettaufangschale. Achten Sie darauf, den Behälter nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß zu reinigen.</p>
<p>Die Pommes frites sind nicht gleichmäßig frittiert.</p>	<p>Es wurde die falsche Kartoffelsorte verwendet.</p>	<p>Verwenden Sie naturbelassene Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie während des Bratvorgangs fest bleiben.</p>
	<p>Die Chips wurden nicht richtig gewaschen.</p>	<p>Die Kartoffeln gut abspülen, um die Stärke zu entfernen.</p>
<p>Die Pommes frites ist nicht knusprig.</p>	<p>Die Knusprigkeit der Kartoffeln kommt auf die Menge des Wasser und Öl an.</p>	<p>Achten Sie darauf, die Kartoffeln gut zu trocknen bevor Sie Öl eingeben.</p>
		<p>Schneiden Sie die Kartoffeln für ein knackigeres Ergebnis in kleinere Streifen.</p>
		<p>Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um knackigere Ergebnisse zu erzielen.</p>

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Cecofry Essential Rapid Sun/Moon
Produktreferenz: 04305 und 04306
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
Made in China | Entworfen in Spanien

7. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTROGERÄTEN



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

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

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

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

Die Garantie deckt keine Schäden wenn:

- Wenn das Produkt über seine Kapazität oder Brauchbarkeit hinaus benutzt, falsch behandelt, geschlagen, Feuchtigkeit ausgesetzt, in eine Flüssigkeit oder korrosive Mittel getaucht wurde, sowie bei jedem anderen Fehler, der dem Verbraucher zuzuschreiben ist.
- Das Produkt von Personen demontiert, repariert oder modifiziert wurde, die nicht vom offiziellen Technischen Kundendienst durch Cecotec autorisiert worden sind.
- Der Grund hierfür durch die normale Abnutzung und Verschleiß der Teile und des Zubehörs entstanden ist.

Die Garantieleistung deckt alle Herstellungsbedingten Schäden und Fehler Ihres Produktes für die Dauer von 2 Jahren, nach geltendem Recht. Im Falle einer falsche Benutzung ist der Garantieservice nicht für die Reparatur verantwortlich.

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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1.

1. Rivestimento esteriore
2. Indicatore luminoso di funzionamento
3. Indicatore di riscaldamento
4. Selettore della temperatura
5. Selettore del tempo
6. Cestello
7. Manico del cestello
8. Orifizi di uscita dell'aria
9. Cavo di alimentazione
10. Grill

2. PRIMA DELL'USO

- Ritirare il prodotto dalla scatola.
- Ritirare tutto il materiale di imballaggio, adesivi o etichette dal prodotto.
- Pulire il cestello a fondo e con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'interno e l'esterno del prodotto con un panno morbido e umido.
- Collocare l'apparato su di una superficie stabile, piatta e resistente al calore.
- Collocare il cestello nella friggitrice.

3. FUNZIONAMENTO

Questa friggitrice di 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.

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 rimarrà acceso fino al raggiungimento della temperatura desiderata e si spegnerà fino a quando rileverà che la temperatura sta diminuendo. A questo punto, la friggitrice si riscalderà di nuovo e la spia si accenderà di nuovo.

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 venga sostituito, il processo riprenderà.

1. Collegare l'alimentatore alla corrente con connessione di terra.
2. Rimuovere con attenzione il cestello dalla friggitrice ad aria calda. (Fig.2).
3. Collocare il grill e introdurre gli ingredienti nel cestello. (Fig. 3).
4. Collocare nuovamente il cestello nella friggitrice. (Fig. 4).
5. Girare il selettore della temperatura fino alla temperatura desiderata.
6. Girare il selettore del tempo fino al tempo di cottura desiderato per mettere il prodotto in funzionamento.

Nota: Quando si seleziona il tempo manualmente, aggiungere un minuto o due al tempo di cottura per permettere all'apparecchio di riscaldarsi.

7. Durante il processo di frittura ad aria calda, la spia della temperatura si accende e si spegne. Ciò indica che le resistenze vengono attivate e disattivate per mantenere la temperatura preselezionata.
8. Alcuni cibi richiedono di essere mescolati nel mezzo del processo di frittura ad aria calda. Per scuotere, rimuovere il cestello dal prodotto usando la maniglia e scuoterlo. Successivamente, scorrere di nuovo il cestello all'interno della friggitrice ad aria calda.
9. Al termine della cottura, il dispositivo emette un segnale acustico e la ventola funziona per alcuni secondi per raffreddare il dispositivo.
10. Togliere il cestello dall'apparecchio, assicurarsi che il cibo sia ben cotto. Nel caso fossero sufficientemente cotti, scorrere il cestello all'interno e programmare il timer per altri minuti.
11. Per rimuovere gli ingredienti, ad esempio le patatine, togliere il cestello dalla friggitrice ad aria calda e metterlo su una superficie resistente al calore.

Avvertenza

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

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

Consigli per l'uso

- Gli ingredienti più piccoli richiedono generalmente un tempo di cottura più breve di quelli più grandi.
- La rimozione degli alimenti più piccoli a metà del processo di frittura ottimizza il risultato finale e previene una frittura non uniforme.
- Aggiungere un po' di olio extra alle patate fresche per un risultato più croccante.
- Non preparare cibi troppo grassi nella friggitrice ad aria calda (per esempio salsicce).
- Gli aperitivi che possono essere cucinati nel forno possono anche essere cucinati nella friggitrice ad aria calda.
- Usare impasti precotti per preparare spuntini in modo facile e veloce. Gli impasti fatti in casa richiedono un tempo di cottura più lungo.
- Collocare una teglia o una pirofila all'interno della friggitrice per cuocere torte, quiches o per friggere cibi fragili o ripieni.
- Per riscaldare cibi già cotti, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

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

- Scollegare il dispositivo dalla presa della corrente e lasciare raffreddare prima di pulire. Rimuovere il cestello per consentire al dispositivo di raffreddarsi più rapidamente.
- Pulire la struttura esterna con un panno morbido e umido.
- Pulire il cestello con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.
- Se necessario, utilizzare prodotti sgrassanti per rimuovere lo sporco residuo.

- Riempire il cestello con acqua e detersivo, immergerlo e lasciarlo riposare per 10 minuti per rimuovere lo sporco aderente.
- Pulire il dispositivo dopo ogni uso.
- Pulire gli elementi riscaldanti con attenzione e delicatamente usando una spazzola per la pulizia per rimuovere i residui di cibo.
- Verificare che tutte le parti siano completamente asciutte prima di installarle di nuovo nel dispositivo.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	Possibile causa	SOLUZIONI
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.
	L'umidità 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.

ITALIANO

Dal dispositivo esce fumo bianco.	Sta 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
 Riferimento del prodotto: 04305 e 04306
 Potenza: 1200 W
 Tensione di rete: 220-240 V ~ 50/60 Hz
 Capacità del cestello: 2,5 L
 Configurazione della temperatura: 80 °C-200 °C
 Timer: 0-30 minuti
 Made in China | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



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

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

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

8. GARANZIA E SAT

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

La garanzia non coprirà:

- Se il prodotto è stato utilizzato al di fuori della sua capacità o di utilizzo, maltrattato, colpito, esposto ad umidità, sommerso da qualche liquido o sostanza corrosiva, così come qualsiasi altra mancanza attribuibile al consumatore.
- Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal SAT ufficiale di Cecotec.
- Se il problema è stato generato da un'usura normale dei pezzi dovuta all'uso.

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

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1.

1. Carcaça exterior
2. Indicador luminoso de funcionamento
3. Indicador de aquecimento
4. Seletor de temperatura
5. Seletor de tempo
6. Cesto
7. Pega do cesto
8. Orifícios de saída de ar
9. Cabo de alimentação
10. Grill

2. ANTES DE USAR

- Tire o produto da caixa.
- Remova todo o material de embalagem, os autocolantes e as etiquetas do produto.
- Limpe o cesto cuidadosamente com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe o interior e exterior do produto com um pano suave humedecido.
- Coloque o produto numa superfície estável, plana e resistente ao calor.
- Coloque o cesto na fritadeira.

3. FUNCIONAMENTO

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.

Indicador luminoso de funcionamento

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

Indicador luminoso de aquecimento

Depois de selecionar 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 acender-se-á novamente.

Seletor de temperatura

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

Seletor de tempo

O intervalo de tempo é de 1 a 30 minutos. Rode o seletor 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.

1. Conecte o cabo de alimentação a uma tomada de corrente com ligação à terra.
2. Extraia o cesto para gordura da fritadeira de ar quente com cuidado. (Fig.2).
3. Monte a grelha e coloque os ingredientes no cesto. (Fig. 3).
4. Volte a colocar o cesto na fritadeira. (Fig. 4).
5. Utilize o seletor de temperatura para escolher a temperatura de cozedura desejada.
6. Gire o seletor de tempo para o tempo de cozedura desejado para pôr o produto em funcionamento.

Nota: Ao selecionar o tempo manualmente, adicione um ou dois minutos extra ao tempo de cozedura para permitir que o aparelho aqueça.

7. Durante o processo de fritura por ar quente, a luz indicadora de calor irá acender e apagar. Isto indicará que as resistências se ativam e desativam para manter a temperatura pré-estabelecida.
8. Alguns alimentos precisam de ser mexidos no meio do processo de fritura a ar quente. Para os mexer, extraia a bandeja do produto através da pega e agite-a. Depois, deslize novamente o cesto dentro da fritadeira de ar quente.
9. Quando a cozedura estiver concluída, o dispositivo emitirá um sinal sonoro e o ventilador funcionará durante alguns segundos para arrefecer o dispositivo.
10. Retire o cesto do aparelho, certifique-se de que a comida está bem cozinhada. Em caso não estiver, volte a colocar o cesto e programe o temporizador por mais alguns minutos.
11. Para remover os ingredientes, por exemplo batatas fritas, retire o cesto da fritadeira de ar quente e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.

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.

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

PORTUGUÊS

Conselhos

- Os ingredientes mais pequenos normalmente requerem um tempo de cozedura mais breve do que os maiores.
- A remoção dos menores alimentos no meio do processo de fritura otimiza o resultado final e evita que os alimentos sejam fritos de forma desigual.
- Adicione um pouco mais de óleo às batatas frescas para um resultado mais crocante.
- Não prepare alimentos excessivamente gordurosos na fritadeira ao ar quente (por exemplo, salsichas).
- Os snacks que podem ser cozidos no forno também podem ser cozinhados na fritadeira de ar quente.
- Utilize massa pré-cozida para preparar aperitivos de forma rápida e fácil. As massas caseiras requerem um tempo de cozedura superior.
- Coloque uma forma ou recipiente de forno dentro da fritadeira para cozinhar bolos, tartes ou para fritar alimentos frágeis ou recheados.
- Para aquecer alimentos já cozinhados, configure a temperatura a 150 °C por até 10 minutos.

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

- Desconecte o dispositivo da corrente elétrica e permita que arrefeça antes de limpar. Retire o cesto do interior da fritadeira de ar quente para permitir que arrefeça mais rápido.
- Limpe o corpo exterior com um pano suave humedecido.

- Limpe o cesto com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
- Se necessário, utilize produtos desengordurantes para remover qualquer resto de sujidade.
- Encha o cesto com água e detergente, submerja o cesto e deixe-o repousar durante 10 minutos para remover a sujidade aderente.
- Limpe o dispositivo depois de cada uso.
- Limpe as resistências com cuidado e delicadamente utilizando uma escova de limpeza para remover os restos de comida.
- Certifique-se de que todas as partes estejam limpas e secas antes de voltar a utilizar o produto.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÕES
A fritadeira dietética não funciona.	O dispositivo no 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 não têm um resultado estaladiço quando saem da fritadeira dietética.	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.

PORTUGUÊS

O fumo branco sai de dentro da fritadeira dietética.	Está a cozinhar alimentos gordurosos.	Ao fritar ingredientes gordos na fritadeira dietética, 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
Referência do produto: 04305 e 04306
Potência: 1200 W
Tensão: 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 ELETRODOMÉSTICOS



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

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

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

8. GARANTIA E SAT

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

A garantia não cobrirá:

- Se o produto tiver sido usado fora da sua capacidade ou utilidade, maltratado, batido, exposto à humidade, submergido em algum líquido ou substância corrosiva, assim como qualquer outra falta atribuível ao consumidor.
- Se o produto foi desmontado, modificado ou reparado por pessoas não autorizadas pelo SAT oficial da Cecotec.
- Se a ocorrência foi originada pelo desgaste normal das peças devido ao uso.

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

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1.

1. Behuizing
2. Indicatielampje voor de werking
3. Verwarmingsindicator
4. Temperatuurregeling
5. Tijdknop
6. Frituurmand
7. Handvat van de frituurmand
8. Gaten van de luchtafvoer
9. Voedingskabel
10. Grill

2. VOOR U HET TOESTEL GEBRUIKT

- Haal het product uit de doos.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, de stickers en productlabels.
- Maak het mandje grondig schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
- Reinig de binnen- en buitenkant met een zachte, vochtige doek.
- Plaats het toestel op een vlak, stabiel, droog en hittebestendig oppervlak.
- Plaats het mandje in de pan

3. WERKING

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.

Indicatielampje voor de werking

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

Opwarm indicatielampje

Na het kiezen van de temperatuur en de tijd, zal de friteuse 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 friteuse weer opwarmen en zal het controlelampje weer gaan branden.

Temperatuurknop

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

Tijdknop

De tijdspanne is van 1 tot 30 minuten. Draai de tijdkiezer om de kooktijd te verlengen of te verkorten.

Auto-cut off

Het mandje kan tijdens het koken uit de frituurpan worden verwijderd. Hij gaat automatisch uit. Zodra de korf is teruggeplaatst, wordt het proces hervat.

1. Steek de stekker van de voedingskabel in een geaard stopcontact.
2. Haal het mandje voorzichtig uit de hete lucht frituurpan. (Fig. 3)
3. Zet de grill aan en leg de ingrediënten in de mand. (Fig. 3).
4. Plaats het mandje terug in de frituurpan. (Fig. 4).
5. Zet de temperatuurkiezer op de gewenste kooktemperatuur.
6. Draai de timer tot de gewenste kooktijd om het toestel in te schakelen.

Opmerking: Wanneer u de tijd handmatig instelt, moet u een minuut of twee extra toevoegen aan de kooktijd om het toestel te laten opwarmen.

7. Tijdens het frituren met hete lucht gaat het temperatuurcontrolelampje aan en uit. Dit geeft aan dat de verwarmingselementen in- en uitschakelen om de gewenste temperatuur te behouden.
8. Sommige voedingsmiddelen moeten opgeschud worden halfweg het bakproces met hete lucht. Om te schudden, neemt u het mandje aan het handvat uit het product en schudt u het. Schuif dan het mandje terug in de hete lucht frituurpan.
9. Als het koken klaar is, piept het apparaat en draait de ventilator een paar seconden om het apparaat af te koelen.
10. Haal de mand uit het apparaat, controleer of het voedsel goed gaar is. Als ze niet gaar genoeg zijn, schuift u het mandje weer terug en stelt u de timer in voor nog een paar minuten.
11. Om ingrediënten, bijv. frieten, te verwijderen, haalt u het mandje uit de heteluchtfriteuse en plaatst u het op een hittebestendig oppervlak.

Waarschuwing

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

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

NEDERLANDS

Aanbevelingen

- De kleinste ingrediënten moeten over het algemeen langer bakken dan de grootste.
- De kleinste ingrediënten verwijderen in de helft van van het bakproces levert betere eindresultaten op en voorkomt dat ingrediënten op een niet-uniforme manier gegaard worden.
- Voeg een lepeltje olie toe bij verse aardappelen voor een krokanter resultaat.
- Bereid geen extreem vet voedsel in de friteuse zoals worst.
- Hapjes die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de heteluchtfriteuse bereid worden.
- Gebruik voorgekookt deeg om snel en gemakkelijk hapjes te bereiden. Zelfgemaakt deeg vereist een langere kooktijd.
- Zet een ovenschaal of -vorm in de friteuse om taart, quiche of gevuld voedsel te bereiden.
- Zet de temperatuur op 150°C en de timer op 10 minuten om reeds gekookte etenswaren op te warmen.

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
Sponge 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

- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt. Haal het mandje uit de hete frituurpan om het sneller te laten afkoelen.
- Reinig de behuizing met een zachte, vochtige doek.

- Maak de mand schoon met heet water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
- Gebruik indien nodig ontvetter om restanten van vuil te verwijderen.
- Vul de korf met water en afwasmiddel, dompel de korf onder en laat hem 10 minuten staan om aanhangend vuil te verwijderen.
- Maak het toestel schoon na elk gebruik.
- Reinig de verwarmingselementen voorzichtig en op een zachte manier met een schoonmaakborstel om etensresten te verwijderen.
- Controleer of alle onderdelen proper en droog zijn voor u het toestel opnieuw gebruikt.

5. PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De friteuse 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 in de friteuse is rauw.	De container 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 uniform gegaard.	Sommige ingrediënten moeten opgeschud worden halfweg het bakproces.	Overlappend of overlappend voedsel, b.v. friet, moet halverwege het kookproces worden uitgeschud.
Gefrituurde snacks hebben geen krokant resultaat wanneer ze uit de frituurpan 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 container schuift niet goed in het product.	De container is te vol.	Overschrijd de aangegeven maximum hoeveelheid niet.

NEDERLANDS

Er komt witte rook uit de friteuse.	Je kookt erg vet voedsel.	Bij het frituren van vette ingrediënten in de friteuse 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.
	De container 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 chips zijn niet goed gespoeld.	Spoel de aardappelen goed af om het zetmeel te verwijderen.
De frietjes zijn niet krokant.	Het punt waarop aardappelen krokant 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
 Productreferentie: 04305 en 04306
 Vermogen: 1200 W
 Voltage: 220-240 V ~ 50/60 Hz
 Inhoud van de frituurmand:
 Temperatuurinstelling: 80 °C-200 °C

Timer: 0-30 minuten

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

7. RECYCLAGE VAN HUISHOUDTOESTELLEN



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

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

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

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

De garantie vervalt:

- Als het product niet gebruikt is waarvoor het bedoeld is, foutief behandeld is, geslagen is, blootgesteld is aan vochtigheid, ondergedompeld is in water of een bijtende vloeistof of enig ander defect te wijten aan foutief gebruik door de consument.
- Als het product uit elkaar gehaald, gemodificeerd of gerepareerd is geweest door personen die niet geautoriseerd zijn door de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec.
- Als het incident werd veroorzaakt door normale slijtage van de onderdelen door gebruik.

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

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1.

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

2. PRZED UŻYCIEM

- Wyjmij produkt z pudełka.
- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i etykiety z produktu.
- Dokładnie wyczyść koszyk gorącą wodą z detergentem i nierysującą gąbką.
- Wyczyść produkt wewnątrz i na zewnątrz miękką, wilgotną szmatką.
- Ustaw urządzenie na stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Włóż kosz do frytkownicy.

3. FUNKCJONOWANIE

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.

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 frytownicy. Wyłączy się automatycznie. Jak tylko kosz zostanie wymieniony, proces zostanie wznowiony.

1. Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazdka elektrycznego.
2. Ostrożnie wyciągnij kosz z frytownicy na gorące powietrze. Rys. 2.
3. Umieść grill i włóż składniki do kosza. Rys. 3.
4. Włóż kosz z powrotem do frytownicy. Rys. 4.
5. Ustawić regulator temperatury na żądaną temperaturę gotowania.

6. Obróć pokrętko wyboru czasu na żądany czas gotowania, aby uruchomić produkt.

Uwaga: W przypadku ręcznego wybierania czasu należy dodać dodatkową minutę lub dwie do czasu gotowania, aby urządzenie się nagrzało.

7. Podczas smażenia w gorącym powietrzu kontrolka temperatury zapala się i gaśnie. Będzie to oznaczać, że elementy grzejne są włączane i wyłączane w celu utrzymania zadanej temperatury.
8. Niektóre potrawy wymagają mieszania w trakcie smażenia w gorącym powietrzu. Aby wstrząsnąć, wyjmij koszyk z produktu za pomocą uchwyty i potrząśnij nim. Następnie wsuń kosz z powrotem do frytownicy na gorące powietrze.
9. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda dźwięk, a wentylator będzie działał przez kilka sekund, aby schłodzić urządzenie.
10. Wyjmij kosz z urządzenia, upewnij się, że jedzenie jest dobrze ugotowane. Jeśli nie są wystarczająco ugotowane, wsuń kosz z powrotem i nastaw minutnik na kilka minut.
11. Aby wyjąć składniki, na przykład frytki, wyjmij kosz z frytownicy na gorące powietrze i umieść go na żaroodpornej powierzchni.

Ostrzeżenie

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

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

Porady

- Mniejsze składniki generalnie wymagają krótszego czasu gotowania niż większe.
- Mieszanie mniejszych potraw w trakcie smażenia optymalizuje efekt końcowy i zapobiega nierównomiernemu smażeniu potraw.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat.
- Nie należy przygotowywać nadmiernie tłustych potraw we frytkownicy na gorące powietrze (np. Parówki).
- Przystawki, które można gotować w piekarniku, można również gotować we frytkownicy na gorące powietrze.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować przystawki. Domowe ciasta wymagają dłuższego czasu gotowania.
- Umieść naczynie do pieczenia lub patelnię wewnątrz frytkownicy, aby gotować ciasta, quiche lub smażyć delikatne lub nadziewane potrawy.
- Aby podgrzać gotowane jedzenie, należy ustawić temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.

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
Skrzydłka	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

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka ściennego i pozwól mu ostygnąć. Wymij kosz z wnętrza frytkownicy na gorące powietrze, aby ostygła szybciej.
- Wyczyść obudowę zewnętrzną miękką, wilgotną szmatką.
- Wyczyść kosz gorącą wodą z detergentem i nierysującą gąbką.

- W razie potrzeby użyj produktów odtłuszczających, aby usunąć pozostały brud.
- Napętnij kosz wodą i detergentem, zanurz go i pozostaw na 10 minut, aby usunąć przylegający brud.
- Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
- Wyczyść elementy grzejne ostrożnie i delikatnie, używając szczoteczki do czyszczenia, aby usunąć resztki jedzenia.
- Przed ponownym użyciem produktu upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

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 przepetniony.	Umieść mniejszą ilość składników w koszyku, 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 frytownicy 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 przepetniony.	Nie przekraczaj maksymalnej kwoty dozwolonej w koszyku.

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 wytlukane.	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. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Cecofry Essential Rapid Sun/Moon
Referencia del producto: 04305 y 04306
Moc: 1200 W
Napięcie: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Pojemność kosza:
Nastawa temperatury: 80 °C-200 °C
Czasomierz: 0-30 minut
Made in China | Designed in Spain

7. RECYKLING SPRZĘTU AGD



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

Przekreślony symbol pojemnika przypomina o obowiązku prawidłowej utylizacji tego produktu.

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

8. GWARANCJA I SAT

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

Gwarancja nie obejmuje:

- Jeśli produkt był używany ponad jego pojemność lub użyteczność, nadużywał, bił, był narażony na wilgoć, zanurzony w cieczy lub substancji żrącej, a także z jakiegokolwiek inną wadą, za którą odpowiedzialność ponosi konsument.
- Jeśli produkt został zdemontowany, zmodyfikowany lub naprawiony przez osoby nieupoważnione przez oficjalny SAT firmy Cecotec.
- Jeżeli występowanie zostało spowodowane normalnym zużyciem części w wyniku użytkowania.

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

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

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1.

1. Externí 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. Gril

2. PŘED POUŽITÍM

- Vyjměte přístroj z krabice.
- Odstraňte všechny obaly, nálepky a etikety přístroje.
- Důkladně koš očistěte horkou vodou, saponátem a neabrazivní houbou.
- Vyčistěte přístroj zevnitř i zvenčí přístroje jemným vlhkým hadříkem.
- Umístěte přístroj vždy na povrchy suché, stabilní, rovné a odolné proti teplu.
- Vložte koš do fritézy.

3. FUNGOVÁNÍ

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

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.

1. Zapněte napájecí kabel do uzemněné zásuvky elektrické energie.
2. Opatrně vytáhněte koš z fritézy. (Obr. 2).
3. Vložte gril a vložte ingredience do koše. (Obr. 3).
4. Vložte znovu koš do fritézy. (Obr. 4).
5. Otočte voličem teploty na požadovanou teplotu vaření.
6. Natočte selektor času tak daleko, abyste zvolili požadovaný čas fungování přístroje.
Poznámka: Při ručním výběru času přidejte k době vaření další minutu nebo dvě, aby se zařízení zahřálo.
7. Během procesu smažení na horkém vzduchu se kontrolka teploty rozsvítí a zhasne. To znamená, že se aktivují a deaktivují odpory a udržují přednastavenou teplotu.
8. Některé potraviny vyžadují zatřesení v polovině procesu smažení horkým vzduchem. Chcete-li je protřepat, vyjměte košík z produktu pomocí rukojeti a zatřeste s ním. Poté koš zasuněte zpět do horkovzdušné fritézy.
9. Po dokončení vaření vydá zařízení zvuk a na několik sekund se spustí ventilátor, aby se zařízení ochladilo.
10. Vyjměte koš ze zařízení a ujistěte se, že je jídlo dobře uvařené. Pokud nejsou dostatečně uvařené, zasuněte koš zpět a nastavte časovač na několik dalších minut.
11. Chcete-li odstranit přísady, například hranolky, vyjměte košík z horkovzdušné fritézy a položte jej na tepelně odolný povrch.

Upozornění

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

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

Rady

- Malé potraviny obvykle vyžadují kratší čas přípravy než ty, které jsou velké.
- Vyjmutí menších potravin v polovině procesu smažení zajistí, že konečný výsledek bude optimální a vyhnete se tomu, že byste mohli potraviny spálit.
- Na čerstvě připravené hranolky přidejte trošku oleje, aby byly křupavější.

ČEŠTINA

- Nepřipravujte v horkovzdušné fritéze příliš mastné potraviny, například klobásy.
- Občerstvení, které můžete připravovat v troubě, je možné připravit také v horkovzdušné fritéze.
- Použijte předem připravené těsto k přípravě občerstvení jednoduše a rychle. Doma připravené těsto vyžaduje delší čas přípravy.
- Vložte formu nebo nádobu do trouby ve fritéze pro přípravu dortů, quiche nebo pro smažení křehkých nebo plněných potravin.
- Pro ohřátí již uvařených potravin nastavte teplotu 150 °C na až 10 minut.

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

- Odpojte přístroj z elektrické sítě a nechte ho úplně vychladnout než ho začnete čistit. Vyjměte koš zevnitř fritézy, aby se rychleji ochladil.
- Vyčistěte přístroj zevnitř jemným vlhkým hadříkem.
- Očistěte koš horkou vodou, saponátem a neabrazivní houbou.
- Pokud by to bylo potřeba, použijte odmašťovací prostředky pro odstranění zbytků nečistot.
- Naplňte koš vodou a čisticím prostředkem, ponořte koš a nechte jej 10 minut odpočívat, aby se odstranily ulpívající nečistoty.
- Po každém použití přístroj vyčistěte.
- Vyčistěte opatrně a jemně odpory kartáčkem na čištění, abyste odstranili zbytky pokrmů.
- Ujistěte se, že všechny části přístroje jsou čisté a suché, než přístroj začnete používat.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	MOŽNÍ 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.

ČEŠTINA

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
Reference produktu: 04305 y 04306
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 ELEKTROSPOTŘEBIČŮ



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

Symbol přeškrtnutého kontejneru připomíná povinnost zlikvidovat tento produkt správně.

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

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

Záruka nezahrnuje:

- Pokud byl produkt používán nad svoji kapacitu anebo užitnost, byl špatně používán, utrpěl náraz, byl vystaven vlhkosti, ponořen do tekutiny nebo jiné korozivní substance, a jakoukoli vinu připsatelnou spotřebiteli.
- Pokud byl produkt rozmontován, modifikován anebo opravován servisem neautorizovaným oficiálním servisem Cecotec.
- Pokud byl problém zaviněn normálním používáním a opotřebením součástí.

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

Pokud při jakékoli příležitosti zjistíte nehodu s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na oficiální technickou asistenční službu Cecotec prostřednictvím telefonního čísla +34 96 321 07 28.

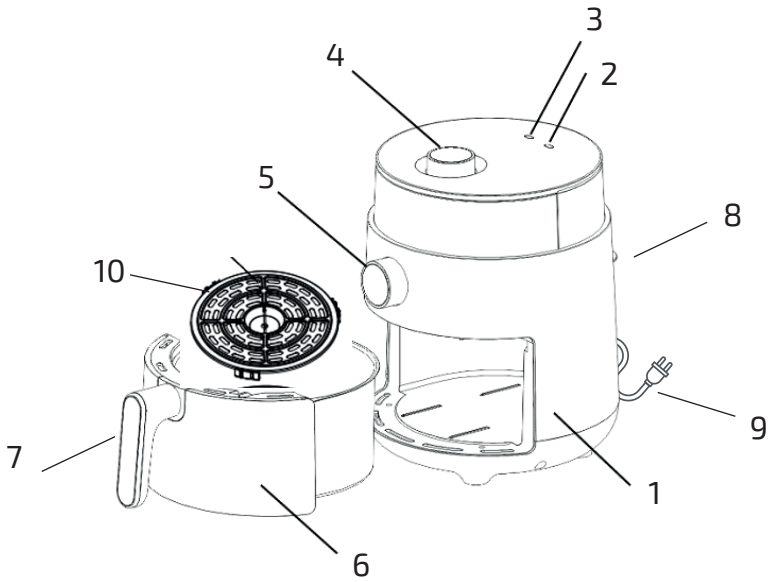


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 1

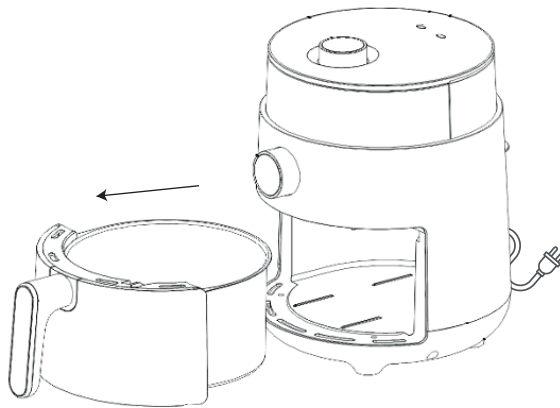


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 2

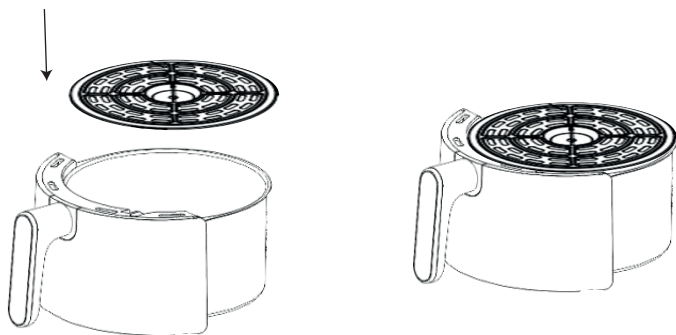


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 3

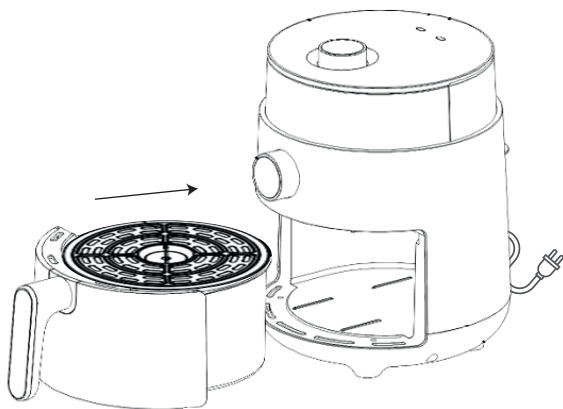


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 4

www.cecotec.es

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

EA01210507