

cecotec

CECOFRY ESSENTIAL RAPID SUNTOUCH
CECOFRY ESSENTIAL RAPID MOONTOUCH

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	39
5. Resolución de problemas	40
6. Especificaciones técnicas	42
7. Reciclaje de electrodomésticos	42
8. Garantía y SAT	42

INDEX

1. Parts and components	43
2. Before use	43
3. Operation	43
4. Cleaning and maintenance	46
5. Troubleshooting	46
6. Technical specifications	48
7. Disposal of old electrical appliances	48
8. Technical support and warranty	49

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	50
2. Avant utilisation	50
3. Fonctionnement	50
4. Nettoyage et entretien	54
5. Résolution de problèmes	55
6. Spécifications techniques	56
7. Recyclage des électroménagers	56
8. Garantie et SAV	57

INHALT

1. Teile und Komponenten	58
2. Vor dem Gebrauch	58
3. Bedienung	58
4. Reinigung und Wartung	61
5. Problembhebung	62
6. Technische Spezifikationen	64
7. Entsorgung von alten Elektrogeräten	64
8. Garantie und Kundendienst	64

INDICE

1. Parti e componenti	66
2. Prima dell'uso	66
3. Funzionamento	66
4. Pulizia e manutenzione	69
5. Risoluzione dei problemi	70
6. Specifiche tecniche	71
7. Riciclaggio di elettrodomestici	72
8. Garanzia e SAT	72

ÍNDICE

1. Peças e componentes	73
2. Antes de usar	73
3. Funcionamento	73
4. Limpeza e manutenção	76
5. Resolução de problemas	77
6. Especificações técnicas	78
7. Reciclagem de eletrodomésticos	79
8. Garantia e SAT	79

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	80
2. Voor u het toestel gebruikt	80
3. Werking	80
4. Schoonmaak en onderhoud	83
5. Probleemoplossing	84
6. Technische specificaties	85
7. Recyclage van huishoudtoestellen	86
8. Garantie en technische ondersteuning	86

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	87
2. Przed użyciem	87
3. Funkcjonowanie	87
4. Czyszczenie i konserwacja	90
5. Rozwiązywanie problemów	91
6. Specyfikacja techniczna	92
7. Recykling sprzętu AGD	93
8. Gwarancja i SAT	93

OBSAH

1. Části a složení	94
2. Před použitím	94
3. Fungování	94
4. Čištění a údržba	97
5. Řešení problémů	98
6. Technické specifikace	99
7. Recyklace elektrospotřebičů	99
8. Záruka a technický servis	100

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones.
- Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincide con los requisitos de voltaje especificados en la etiqueta de clasificación del aparato (220 - 240 V).
- Recomendamos que la habitación en la que vaya a utilizar el aparato esté equipada con un extractor de humos o bien esté ventilada.
- Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual, cualquier otro uso no está recomendado por el productor y podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y/o la vida del usuario.
- Este producto no puede ser utilizado por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento sin estar supervisados o sin haber recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica.
- El aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años de edad si están continuamente supervisados.
- Mantenga el dispositivo alejado del alcance de los niños menores de 8 años.
- La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser realizada por menores de 8 años sin supervisión.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto.

- Desenchufe el aparato de la corriente antes de moverlo, limpiarlo o cuando no vaya a utilizarlo.
- No lo utilice en el exterior.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
- No utilice alargadores, a no ser que se lo recomiende un electricista cualificado. Utilizar el tipo incorrecto de alargador puede causar daños en el dispositivo o lesiones en el usuario.
- No utilice el producto si el cable, el enchufe o la estructura presenta daños o si no funciona correctamente, ha sufrido alguna caída o ha sido dañado.
- No use el producto en lugares potencialmente peligrosos, como ambientes inflamables, explosivos, con presencia de químicos o húmedos.
- Sitúe la freidora en una superficie plana y resistente al calor. No sitúe el dispositivo cerca de fuentes de calor, lugares con niveles altos de humedad o cerca de materiales inflamables.
- No hay piezas útiles en el interior de la freidora. No intente desmontar el producto.
- Este dispositivo no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.
- No introduzca ni permita que sus dedos u otros objetos entren en las aberturas de ventilación o escape, ya que podrían causar descargas eléctricas o incendios.

- No encienda la freidora si no hay aceite en la cubeta.
- No llene la bandeja de aceite, podría causar riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del dispositivo mientras esté funcionando.
- Las superficies accesibles del producto podrían alcanzar temperaturas altas durante el funcionamiento. Tenga cuidado de no quemarse.
- No sumerja el cable, el enchufe, ni cualquier otra parte no extraíble del producto en agua u otros líquidos. No exponga al agua las conexiones eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes a ser cocinados dentro del cesto para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o se esté limpiando. Deje que se enfríe completamente antes de montar o retirar cualquier pieza y/o proceder con su limpieza.
- No deje la freidora enchufada a la red eléctrica sin supervisión.
- No se incline sobre la freidora mientras esté en funcionamiento.
- No toque la superficie de la freidora mientras esté en funcionamiento, ya que podría estar caliente.
- Para asegurar el correcto funcionamiento del dispositivo, la limpieza y el mantenimiento del producto ha de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones. Apague y desenchufe el producto antes de moverlo o limpiarlo. Deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo o guardarlo.
- Asegúrese de que el aparato está conectado a la corriente.
- No coloque el dispositivo pegado a la pared. Deje una distancia de seguridad de 10 cm respecto a la parte trasera



del dispositivo y otros 10 cm a cada lado. No coloque ningún objeto encima del producto cuando se esté utilizando.

- Mientras el aparato está en funcionamiento emite vapor caliente a través de las aperturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad del vapor y de las salidas de aire. Puede que salga aire caliente del dispositivo cuando retire el cestillo de dentro del dispositivo.
- Desenchufe inmediatamente el dispositivo si ve salir humo negro del dispositivo. Espere hasta que el humo desaparezca para retirar el cestillo de dentro del dispositivo.
- Recomendamos el uso de guantes cuando se vaya a manipular la rejilla o el cestillo.
- No utilice el dispositivo para ningún uso no especificado en el manual.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No intente reparar el dispositivo por su propia cuenta.
- Siempre desconecte el dispositivo cuando termine de usarlo.


SAFETY INSTRUCTIONS

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

- When using electrical appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance (220 V – 240 V).
- We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working extractor fan or it is well ventilated.

- Use the device only for the purposes described in this instruction manual, any other use is not recommended by the manufacturer and could have a detrimental effect on the lifespan of the appliance and/or the safety of the user.
- This appliance is not intended to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 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.
- Keep the device away from the reach of children below 8 years.
- The cleaning and maintenance of the appliance should not be carried out by children under 8 without supervision.
- Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.
- Do not operate outdoors.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec in order to avoid any type of danger.
- Do not twist, bend, strain, or damage the power cord in any way. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not let it touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or counter top.
- Do not use extension cords, unless advised by a qualified

electrician. Using the wrong type could cause damages or injuries to the user.

- Do not use the appliance if its cord, plug, or housing is damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- The appliance must not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres, nor near flammable materials.
- Place the fryer on an even, heat-resistant surface. Do not place the device near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- There are no internal serviceable parts. Do not attempt to disassemble the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause an electrical shock or fire.
- Do not turn the fryer on if there is no oil in the tank.
- Do not fill the container with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Be careful not to burn yourself. 
- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the product in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.
- Always put the ingredients to be fried inside the basket, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.

- Unplug the device from the outlet when it is not in use or being cleaned. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts, and before cleaning the appliance.
- Do not leave the fryer unattended while connected to the mains supply.
- Do not lean over the fryer while in use.
- Be careful not to touch the surfaces of the fryer as they will become hot when in use.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance functions properly. Turn off and unplug the appliance before moving and cleaning it. Allow it to completely cool down before cleaning or storing it.
- Make sure the device is correctly plugged into a socket.
- 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 place anything on top of the appliance.
- During operation, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may also come out when removing the basket from inside the device.
- Unplug the device immediately if you see black smoke coming out the device. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the device.
- We recommend the use of gloves when touching the basket and grill.
- Do not use the appliance for other than intended use.
- Place the device on a stable and level surface.
- This product is designed only for household use.
- Do not try to repair the device by yourself.

- After using the device, unplug it and disassemble it.


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.

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions afin de réduire le risque d'incendies, de décharges électriques ou de lésions.
- Vérifiez que le voltage du réseau électrique coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification du produit (220-240 V),
- Il est recommandé d'utiliser cet appareil dans une pièce aérée où il y ait un extracteur.
- Utilisez cet appareil aux fins décrites dans ce manuel. Toute autre utilisation qui ne soit pas recommandée par le fabricant pourrait réduire la vie utile de l'appareil ou mettre l'utilisateur en danger.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants ni des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils ne sont pas surveillés et/ou n'ont pas reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil, comprenant bien les risques qu'il implique.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Il peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés constamment.
- Maintenez l'appareil hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants de moins de 8 ans sans surveillance.

- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le transporter, nettoyer ou si vous n'allez pas l'utiliser.
- Ne l'utilisez pas en extérieur.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- N'utilisez pas de rallonges, à moins qu'un électricien qualifiée le recommande. Si vous utilisez une mauvaise rallonge, cela pourrait abîmer l'appareil ou blesser les utilisateurs.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble, la prise ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits potentiellement dangereux, comme près des zones inflammables, d'explosifs ou de produits chimiques ou dans des zones humides.
- Placez la friteuse sur une surface plate et résistante à la chaleur. Ne placez l'appareil ni près de sources de chaleur, ni dans des endroits avec des niveaux d'humidité élevés, ni près de matériaux inflammables.
- L'intérieur de l'appareil ne possède pas de pièces utiles. N'essayez pas de démonter l'appareil.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- N'introduisez pas vos doigts ni aucun autre objets dans les

ouvertures de ventilation ou de sortie de la chaleur. Cela pourrait provoquer des décharges électriques ou d'incendies.

- N'allumez pas la friteuse s'il n'y a pas d'huile dans la cuve.
- Ne remplissez pas le plateau d'huile, cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez l'intérieur de l'appareil s'il est en fonctionnement.
- Les surfaces accessibles du produit pourraient atteindre des températures très élevées pendant le fonctionnement.
Faites attention de ne pas vous brûler ! 
- Ne submergez ni le câble, ni la prise ni aucune autre partie non-extractible du produit dans l'eau ou dans autres liquides. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau.
- Introduisez toujours les ingrédients dans le panier pour qu'ils n'entrent pas en contact avec les résistances.
- Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer l'appareil.
- Débranchez l'appareil s'il n'est pas en fonctionnement ou s'il est en train d'être nettoyé. Laissez refroidir le produit avant d'assembler ou enlever une pièce quelconque, et/ou avant de le nettoyer.
- Ne laissez la friteuse sans surveillance si elle est branchée sur la prise de courant.
- Ne vous inclinez vers la friteuse si elle est en fonctionnement.
- Ne touchez pas la friteuse lorsqu'elle est en fonctionnement. La surface pourrait être chaude.
- Pour assurer le correct fonctionnement de l'appareil, le nettoyage et l'entretien doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions. Éteignez et débranchez l'appareil avant de le déplacer ou de le nettoyer. Laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Vérifiez que l'appareil soit branché sur une prise de courant.
- Ne placez pas l'appareil près du mur. Laissez une distance de

sécurité de 10 cm derrière, et autre de 10 cm de chaque côté.
Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez.

- L'appareil émet de la vapeur chaude à travers les ouvertures latérales pendant son fonctionnement. Maintenez les mains et le visage éloignés de la vapeur et des sorties d'air. De l'air chaud pourrait sortir de l'appareil lorsque vous retirez le panier.
- Débranchez l'appareil immédiatement si vous observez que de la fumée noire sorte de lui. Attendez à ce que la fumée disparaisse pour retirer le panier.
- Nous recommandons l'utilisation de gants lors de l'utilisation de la grille ou du panier.
- N'utilisez pas le produit pour d'autres utilisations que celles spécifiées dans le manuel.
- Placez l'appareil sur une surface plate et stable.
- Ce produit a été conçu pour un usage exclusivement domestique.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Déconnectez l'appareil si vous avez fini de l'utiliser.

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.

- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannungsanforderungen übereinstimmt (220 - 240 V).

- Wir empfehlen, dass der Raum, in dem Sie das Gerät benutzen werden, mit einem Rauchabzug ausgestattet ist oder belüftet ist.
- Verwenden Sie dieses Gerät für die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke. Jede andere Verwendung wird vom Hersteller nicht empfohlen und kann die Lebensdauer des Geräts und/oder die Lebensdauer des Benutzers nachteilig beeinflussen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen verwendet werden, es sei denn, sie werden bei der Benutzung durch eine verantwortliche Person beaufsichtigt oder ihnen eine Einweisung im ordnungsgemäßen und sicheren Umgang gegeben wurde und sie die mit dem Gerät verbundenen Risiken verstanden haben und richtig einschätzen können.
- 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.
- Halten Sie das Gerät von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Die Reinigung und Wartung des Geräts sollte nicht von Kindern unter 8 Jahren ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder Sie es nicht benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt

werden, um jegliche Art von Gefahr zu vermeiden.

- Das Netzkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen in Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals auf der Arbeitsfläche.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, es sei denn, dies wird von einem qualifizierten Elektriker empfohlen. Die Verwendung des falschen Typs von Verlängerungskabeln kann zu Schäden am Gerät oder Verletzungen des Benutzers führen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder das Gehäuse sichtbare Schäden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder heruntergefallen sind.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in gefährlichen Bereichen, wie z.B. in leicht entflammaren, explosiven, chemischen oder feuchten Umgebungen.
- Stellen Sie die Friteuse auf eine flache, hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder brennbaren Materialien.
- Es gibt keine nützlichen Teile im Inneren der Friteuse. Versuchen Sie nicht, das Produkt zu zerlegen.
- Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- Stecken Sie nicht Ihre Finger oder andere Gegenstände in die Belüftungs- oder Abluftöffnungen, da dies zu Stromschlägen oder Bränden führen könnte.
- Schalten Sie die Friteuse nicht ein, wenn sich im inneren kein Öl befindet.
- Füllen Sie die Ölwanne nicht, da dies zu einem Brandrisiko führen kann.

- Versuchen Sie niemals, die Innenseite des Gerätes beim Funktionieren zu berühren.
- Produktoberflächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.
- Tauchen Sie Kabel, Stecker oder andere nicht entfernbare Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Tauchen Sie elektrische Verbindungen nicht in Wasser.
- Stellen Sie die Zutaten immer in den Frittierkorb, damit sie nicht mit den Widerständen in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker nur wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.
- Lassen Sie die Fritteuse nicht unbeaufsichtigt an das Stromnetz angeschlossen.
- Lehnen Sie sich nicht über die Friteuse, während sie läuft.
- Berühren Sie nicht die Friteuse, während sie läuft, da sie sehr heiß sein kann.
- Die Reinigung und die Wartung sollten gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes zu gewährleisten. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es reinigen oder bewegen. Vor der Reinigung oder Lagerung vollständig abkühlen lassen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht nah an die Wand. Lassen Sie einen Sicherheitsabstand von 10 cm von der Rückseite des Geräts und weitere 10 cm auf jeder Seite. Stellen Sie beim Betrieb keinen Gegenstand oben auf das Gerät.



- Während das Gerät in Betrieb ist, gibt es heißen Dampf durch die Luftauslassöffnungen ab. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand zu Dampf- und Luftauslässen. Warme Luft kann aus dem Gerät entweichen, wenn Sie den Korb aus dem Inneren des Gerätes entfernen.
- Trennen Sie das Gerät sofort vom Netz, wenn Sie schwarzen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, um den Korb aus dem Inneren des Geräts zu entfernen.
- Wir empfehlen Handschuhe wenn Sie Gitter oder Korb anfassen müssen.
- Verwenden Sie das Produkt ausschließlich wie im Bedienungsanleitung beschrieben.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche.
- Dieses Produkt ist nur zur Nutzung in privaten Haushalt bestimmt.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Quando si usano apparecchi elettronici, occorre rispettare alcune precauzioni di sicurezza base per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni.
- Verificare che la tensione di rete elettrica coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto (220 - 240 V).
- È consigliabile che la stanza nella quale verrà usato il

- prodotto disponga di un estrattore d'aria o sia ben ventilata.
- Utilizzare questo apparato esclusivamente per i fini descritti in questo manuale, qualsiasi altro tipo di impiego non è raccomandato dal produttore e potrebbe ripercuotersi negativamente sulla vita utile dell'apparato stesso e/o la vita dell'utente.
 - Questo prodotto non può essere usato da bambini nè persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto supervisione o senza aver ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparato in modo sicuro e comprendono i rischi che lo stesso implica.
 - L'apparato non deve essere usato da bambini da 0 a 8 anni. Questo elettrodomestico può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni di età sotto la sorveglianza continua di un adulto.
 - Mantenere l'apparato fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
 - La pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini con età inferiore a 8 anni senza sorveglianza.
 - Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con il prodotto.
 - Scollegare il dispositivo dalla corrente prima di muoverlo, pulirlo o quando non si usa.
 - Non utilizzare il prodotto in esterni.
 - 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 ufficiale di Cecotec.
 - Non torcere, piegare, tendere o danneggiare l'alimentatore. Proteggere da bordi affilati e fonti di calore. Evitare il contatto del cavo con superfici calde. Non lasciare che il cavo fuoriesca dal bordo della superficie o piano da cucina.

- Non utilizzare prolunghe, a meno che non lo raccomandi un elettricista qualificato. Utilizzare un tipo di prolunga non corretto potrebbe provocare danni al dispositivo o lesioni all'utente.
- Non utilizzare il prodotto se il cavo, la spina o la struttura presenta danni o se non funziona correttamente, ha patito una caduta o è stato danneggiato.
- Non usare il prodotto in luoghi potenzialmente pericolosi come ambienti infiammabili, esplosivi, con presenza di sostanze chimiche o umide.
- Collocare la friggitrice su di una superficie piana e resistente al calore. Non collocare il prodotto vicino a fonti di calore, in luoghi dall'eccessivo livello di umidità o vicino a materiali infiammabili.
- Non ci sono parti utili all'interno della friggitrice. Non tentare di smontare il prodotto.
- Questo dispositivo non è stato progettato per funzionare mediante timer o telecomandi esterni.
- Non inserire le dita né lasciare che altri oggetti entrino nelle aperture di ventilazione o di scarico, in quanto ciò potrebbe causare scariche elettriche o incendi.
- Non accendere la friggitrice se non è presente olio nella vaschetta
- Non riempire il vassoio di olio, potrebbe comportare rischio d'incendio.
- Non toccare l'interno del dispositivo mentre è in funzione.
- La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere alta mentre si usa il prodotto. Prestare attenzione a non scottarsi.
- Non sommergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte estraibile del prodotto in acqua o altri liquidi. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua.
- Collocare sempre gli ingredienti da cuocere all'interno del



cestello per evitare il contatto con le resistenze.

- Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere il prodotto.
- Scollegare l'apparato quando non è in uso o se si sta pulisce. Lasciare raffreddare completamente prima di montare o ritirare qualsiasi parte e/o procedere con la pulizia.
- Non lasciare la friggitrice collegata alla rete elettrica senza sorveglianza.
- Non appoggiarsi sulla friggitrice mentre è in funzione.
- Non toccare la superficie della friggitrice mentre è in funzione, poiché potrebbe essere calda.
- Per garantire il corretto funzionamento del dispositivo, la pulizia e manutenzione del prodotto devono essere effettuate in linea con questo manuale di istruzioni. Spegner e scollegare il prodotto prima di muoverlo o pulirlo. Lasciare raffreddare completamente prima di pulirlo o conservarlo.
- Verificare che il dispositivo sia collegato dalla corrente.
- Non collocare il dispositivo a contatto con la parete. Mantenere una distanza di sicurezza di 10 cm rispetto alla parte posteriore del dispositivo e altri 10 cm da ogni lato. Non collocare oggetti sopra il prodotto quando in uso.
- Durante il funzionamento il dispositivo emette vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite dell'aria. Potrebbe uscire aria calda dal dispositivo quando si rimuove il cestello dall'interno del dispositivo.
- Se si vede del fumo nero che esce dall'apparato, scollegarlo immediatamente. Attendere che il fumo scompaia per rimuovere il cestello dall'interno dell'apparecchio.
- Si consiglia l'uso di guanti quando si maneggia la griglia o il cestello.
- Non utilizzare il dispositivo per usi non specificati nel manuale.


- Collocare l'apparato su di una superficie stabile e piana.
- Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per uso professionale.
- Non tentare di riparare il prodotto per conto proprio.
- Scollegare sempre il dispositivo al termine dell'uso.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndio, descarga elétrica e lesões.
- Certifique-se de que a tensão de rede elétrica corresponde aos requisitos de tensão especificados na etiqueta de classificação do aparelho (220 - 240 V).
- Recomendamos que o espaço onde vai utilizar o aparelho esteja equipado com um extrator de fumos ou seja ventilado.
- Utilize este dispositivo para os fins descritos no presente manual, qualquer outra utilização não é recomendada pelo produtor e pode afetar negativamente a vida útil do dispositivo e/ou a vida útil do utilizador.
- Este produto pode ser usado por crianças nem 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.
- O aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos se estiveram continuamente sob supervisão.

- Mantenha o dispositivo e o cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- A limpeza e manutenção do produto não devem ser realizadas por menores de 8 anos sem supervisão.
- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto.
- Desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar ou quando não o utilizar.
- Não o utilize em exteriores.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque superfícies quentes. Não deixe que o cabo se aproxime da superfície de cozedura.
- Não utilize extensores, a não ser que esteja recomendado por um electricista qualificado. O uso do tipo errado de extensor pode causar danos no dispositivo ou lesões no utilizador.
- Não utilize o produto se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentam danos ou se não funciona corretamente, sofreu alguma queda ou foi danificado.
- Não utilizar o produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, húmidos ou com produtos químicos.
- Situe o produto numa superfície plana e resistente ao calor. Não utilize o dispositivo perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.
- Não existem peças úteis no interior da fritadeira. Não tente desmontar o produto.

- Este produto não está desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- Não insira ou permita que os seus dedos ou outros objetos entrem nas aberturas de ventilação ou de exaustão, pois isso pode causar descargas elétricas ou incêndios.
- Não ligue a fritadeira se não tiver óleo na tigela.
- Não encha a bandeja de óleo, poderá causar risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do dispositivo enquanto estiver em funcionamento.
- As superfícies acessíveis do produto poderiam alcançar temperaturas altas durante o funcionamento. Tenha cuidado para não se queimar. 
- Não submerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do produto em água ou outros líquidos. Não exponha as conexões elétricas à água.
- Coloque sempre os ingredientes a cozinhar dentro do cesto para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Desconecte o aparelho quando não o estiver a usar ou durante a limpeza. Deixe que arrefeça por completo antes de montar ou retirar qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.
- Não deixe a fritadeira conectada à rede elétrica sem supervisão.
- Não se incline sobre a fritadeira enquanto estiver a funcionar.
- Não tocar na superfície da fritadeira enquanto estiver em funcionamento, já que pode estar quente.
- Para garantir o correto funcionamento do dispositivo, as tarefas de limpeza e manutenção devem ser feitas de acordo com este manual. Desligue e desconecte o produto antes de o mover ou limpar. Deixe que arrefeça completamente antes

de o limpar ou guardar.

- Certifique-se de que o cabo esteja bem conectado à corrente.
- Não encoste o aparelho à parede. Deixe uma distância de segurança de 10 cm da parte de trás do dispositivo e de 10 cm de cada lado. Não coloque nenhum objeto encima do produto enquanto o estiver a usar.
- Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, emite vapor quente através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das saídas de ar. O ar quente pode sair do dispositivo quando se retira o cesto do interior do dispositivo.
- Desconecte o dispositivo imediatamente se vir fumo preto a sair do dispositivo. Aguarde até o fumo desaparecer para retirar o cesto do interior do dispositivo.
- Recomendamos o uso de luvas ao manipular a grelha ou o cesto.
- Não utilize o dispositivo para usos não especificados no manual.
- Coloque o produto sobre uma superfície plana e estável.
- Este produto está desenhado exclusivamente para uso doméstico.
- Não tente reparar o dispositivo por conta própria.
- Desligue sempre o dispositivo quando terminar de o usar.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moet u bepaalde basisvoorzorgsmaatregelen in acht nemen om het risico op brand, elektrische schokken en verwondingen te beperken.

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje van het apparaat vermeld staat (220 - 240 V).
- Wij bevelen aan dat de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt, is voorzien van een afzuigkap of wordt geventileerd.
- Gebruik dit apparaat voor de in deze handleiding beschreven doeleinden, elk ander gebruik wordt door de leverancier afgeraden en kan de levensduur van het apparaat en/of het leven van de gebruiker nadelig beïnvloeden.
- Dit product mag niet gebruikt worden door kinderen en personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen of met een gebrek aan ervaring en kennis, als ze niet onder toezicht staan of als ze geen instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen die ermee betrokken zijn.
- Het toestel mag niet gebruikt worden door kinderen van 0 tot 8 jaar. Het toestel kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar indien ze onder voortdurend toezicht staan.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De schoonmaak en het onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen jonger dan 8 jaar indien zij onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst, schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt.
- Gebruik het product niet buitenshuis.
- Controleer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is moet deze gerepareerd worden door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen,

uitgerekt of beschadigd worden. Bescherm het tegen scherperanden en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.

- No utilice alargadores, a no ser que se lo recomiende un electricista cualificado. Gebruik van het verkeerde type verlengsnoer kan schade aan het toestel of letsel van de gebruiker veroorzaken.
- Gebruik het toestel niet als de kabel, de stekker of de behuizing beschadigd zijn of niet correct werken of als ze gevallen zijn.
- Gebruik het product niet in een potentieel gevaarlijke omgeving, zoals een brandbare, explosieve, chemische of natte omgeving.
- Plaats het product op een vlak en hittebestendig oppervlak. Plaats het toestel niet nabij warmtebronnen, op plekken met een hoge vochtigheidsgraad of in de buurt van brandbare materialen.
- Er zijn geen bruikbare onderdelen in de friteuse. Probeer het product niet te demonteren.
- Dit toestel is niet ontworpen om gebruikt te worden met een externe timer of afstandsbediening.
- Steek uw vingers of andere vreemde voorwerpen niet in de ventilatie- of afvoeropeningen, want die kunnen elektrische schokken of brand veroorzaken.
- Zet de friteuse niet aan als er geen olie in de frituurmand zit.
- Vul de oliepan niet, dit kan brand veroorzaken.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
- Toegankelijke oppervlakken van het product kunnen tijdens het gebruik hoge temperaturen bereiken. Let op dat u zich niet verbrandt.

- Dompel de kabel, stekker of vaste onderdelen van het product niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water.
- Plaats de te koken ingrediënten altijd in de mand om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het toestel inschakelt.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het toestel niet gebruikt of wanneer u het schoonmaakt. Laat het volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdert en/of verder gaat met de reiniging.
- Laat de friteuse niet zonder toezicht op het elektriciteitsnet aangesloten.
- Leun niet over de friteuse terwijl deze in werking is. 
- Raak het oppervlak van de frituurpan niet aan terwijl deze in werking is, want deze kan heet zijn.
- De schoonmaak en het onderhoud van het toestel moeten uitgevoerd worden zoals beschreven in deze handleiding om de correcte werking van het toestel te verzekeren. Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het verplaatst of schoonmaakt. Laat het toestel volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of opbergt.
- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op de stroomvoorziening.
- Plaats het apparaat niet tegen de muur. Laat een veiligheidsafstand van 10 cm van de achterkant van het toestel en nog eens 10 cm aan elke kant. Plaats geen enkel object op het toestel als het in gebruik is.
- Terwijl het toestel in werking is, geeft het hete stoom af via de luchtuitlaatopeningen. Houd handen en gezicht op veilige afstand van stoom- en luchtopeningen. Er kan hete lucht

uit het toestel komen wanneer u het mandje uit het toestel haalt.

- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u zwarte rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rook is verdwenen en haal het mandje uit het apparaat.
- Wij raden het gebruik van handschoenen aan bij het hanteren van het rek of de mand.
- Gebruik het toestel niet voor doeleinden die niet gespecificeerd zijn in deze handleiding.
- Plaats het toestel op een stabiel en vlak oppervlak.
- Dit product is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
- Probeer niet om zelf het product te repareren.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u klaar bent met het gebruik van het toestel.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA


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

- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze podejmować podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom dotyczącym napięcia określonym na tabliczce znamionowej urządzenia (220 - 240 V).
- Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym będziesz używać urządzenia, było wyposażone w wyciąg dymu lub było wentylowane.
- Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej

instrukcji, jakiegokolwiek inne użycie nie jest zalecane przez producenta i może niekorzystnie wpłynąć na żywotność urządzenia i / lub życie użytkownika.

- Ten produkt nie może być używany przez dzieci lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy bez nadzoru lub bez otrzymania instrukcji dotyczących korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją one związane z tym ryzyko.
- Z urządzenia nie powinny korzystać dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat, jeżeli są pod stałym nadzorem.
- Trzymaj urządzenie poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez osoby poniżej 8 roku życia bez nadzoru.
- Nadzoruj dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się produktem.
- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przenoszeniem, czyszczeniem lub gdy nie jest używane.
- Nie używaj go na zewnątrz.
- 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 zginaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkodzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi blatu lub blatu.
- Nie używaj przedłużaczy, chyba że zaleci to wykwalifikowany elektryk. Użycie niewłaściwego przedłużacza może

spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia użytkownika.

- Nie używaj produktu, jeśli kabel, wtyczka lub rama są uszkodzone lub działają nieprawidłowo, upuszczone lub uszkodzone.
- Nie używaj produktu w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
- Postaw frytownicę na płaskiej, żaroodpornej powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, miejsc o dużej wilgotności lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Wewnątrz frytownicy nie ma żadnych przydatnych części. Nie próbuj rozmontowywać produktu.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do działania za pośrednictwem timerów ani zewnętrznych systemów zdalnego sterowania.
- Nie wkładaj ani nie pozwalaj palcom lub innym przedmiotom dostać się do otworów wentylacyjnych lub wydechowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.
- Nie uruchamiaj frytownicy, jeśli w wiadrze nie ma oleju.
- Nie napełniaj miski olejowej, może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy. 
- Dostępne powierzchnie produktu mogą się nagrzewać podczas pracy. Uważaj, aby się nie poparzyć.
- Nie wystawiać ani nie zanurzać przewodu, wtyczki, elementów elektrycznych ani innych niemożliwych do usunięcia części produktu w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiać połączeń elektrycznych na działanie wody.
- Składniki do ugotowania należy zawsze umieszczać w koszu, aby nie stykały się z elementami grzejnymi.

- Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem produktu upewnij się, że twoje ręce są całkowicie suche.
- Odłącz urządzenie, gdy nie jest używane lub do czyszczenia. Przed zamontowaniem lub usunięciem jakiegokolwiek części / lub czyszczeniem pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Nie pozostawiaj frytkownicy podłączonej do zasilania bez nadzoru.
- Nie nachylaj się nad frytkownicą podczas jej pracy.
- Nie dotykaj powierzchni frytkownicy podczas jej działania, ponieważ może być gorąca.
- Czyszczenie i konserwację produktu należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, aby zapewnić prawidłowe działanie. Wyłącz i odłącz produkt przed przenoszeniem lub czyszczeniem. Przed czyszczeniem lub przechowywaniem pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej.
- Nie umieszczaj urządzenia blisko ściany. Pozostaw bezpieczną odległość 10 cm z tyłu urządzenia i kolejne 10 cm z każdej strony. Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na produkcie, gdy jest używany.
- Podczas pracy urządzenie wydziela gorącą parę przez otwory wylotowe powietrza. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworów wentylacyjnych pary i powietrza. Z urządzenia może wydostawać się gorące powietrze po wyjęciu kosza z wnętrza urządzenia.
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zobaczysz czarny dym wydobywający się z urządzenia. Poczekał, aż dym się rozejdzie, aby wyjąć kosz z wnętrza urządzenia.
- Podczas obsługi kosza lub kosza zalecamy używanie rękawiczek.
- Nie należy używać urządzenia do celów innych niż określone

w instrukcji.

- Ustaw urządzenie na stabilnej i płaskiej powierzchni.
- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Zawsze odłączaj urządzenie po zakończeniu użytkowania.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Při používání elektrických spotřebičů je vždy třeba dodržovat základní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá požadavkům na napětí uvedeným na typovém štítku spotřebiče (220 - 240 V).
- Doporučujeme, aby místnost, ve které budete spotřebič používat, byla vybavena odsávačem kouře nebo větraná.
- Používejte tento spotřebič pro účely popsané v této příručce, jakékoli jiné použití výrobcem nedoporučujeme a mohlo by to nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a / nebo život uživatele.
- Tento produkt nemůže být používán dětmi ani osobami s mentálním, fyzickým nebo senzorickým omezením, nebo osobami, kterým chybí zkušenost nebo znalost, ani pokud jsou pod dohledem nebo jim bylo vysvětleno bezpečné fungování přístroje a rozumí nebezpečím, které z tohoto používání plynou.
- Příklad by neměl být používán dětmi do 8mi let. Tento přístroj může být používán dětmi od 8mi let, pokud jsou pod neustálým dozorem.

- Uchovávejte zařízení mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Přístroj by neměly udržovat a čistit děti do 8mi let bez dozoru.
- Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nehrají.
- Před přemístěním, čištěním nebo nepoužíváním spotřebič odpojte od sítě.
- Nepoužívejte venku.
- Pravidelně kontrolujte přívodový kabel, abyste zjistili viditelná poškození. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven u oficiálního technického servisu Cecotec, aby se tak předešlo jakýmkoli nebezpečím.
- Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, pokud to nedoporučuje kvalifikovaný elektrikář. Použití nesprávného typu prodlužovacího kabelu může způsobit poškození zařízení nebo zranění uživatele.
- Přístroj nepoužívejte, pokud kabel, zásuvka nebo samotný přístroj je poškozený, nefunguje správně, spadl nebo byl poškozen.
- Nepoužívejte produkt na potenciálně nebezpečných místech, jako jsou hořlavá, výbušná, chemická nebo mokrá prostředí.
- Umístěte přístroj vždy na povrchy rovné a odolné proti teple. Neumísťujte zařízení do blízkosti zdrojů tepla, míst s vysokou vlhkostí nebo do blízkosti hořlavých materiálů.
- Uvnitř fritézy nejsou žádné užitečné části. Nepokoušejte se demontovat přístroj.
- Tento přístroj není navržen, aby fungoval prostřednictvím časovače nebo dálkových ovladačů.
- Nezasunujte a nedovolte, aby vaše prsty nebo jiné předměty vstoupily do ventilačních nebo výfukových otvorů, protože

by to mohlo způsobit úraz elektrickým proudem nebo požár.

- Nezapínejte fritézu, pokud v nádobě není žádný olej.
- Neplňte olejovou vanu, mohlo by to způsobit požár.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku zařízení, pokud je v provozu.
- Přístupné povrchy výrobku se mohou během provozu zahřát. Dávejte pozor, ať se nespálíte.
- Nedávejte kabel, zásuvku, elektrické části nebo jinou nevyjímatelnou část přístroje do vody ani jiné tekutiny. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Suroviny, které budete vařit, vždy vkládejte do koše, aby nedošlo ke kontaktu s topnými tělesy.
- Ujistěte se, že máte naprosto suché ruce, než se dotknete zásuvky nebo zapnete přístroj.
- Odpojte přístroj, pokud ho nepoužíváte a nebo pokud ho čistíte. Před montáží nebo odstraněním jakýchkoli částí a / nebo čištěním jej nechte úplně vychladnout.
- Nenechávejte přístroj během zapnutí v elektrické síti bez dozoru.
- Během smažení se neopírejte o fritézu.
- Během provozu se nedotýkejte povrchu fritézy, protože může být horká.
- Abyste zajistili správné fungování přístroje, čistěte a udržujte přístroj v souladu s tímto návodem na použití. Vypněte a vypojte přístroj ze sítě před přemístěním a nebo před čištěním. Nechejte přístroj úplně vychladnout než ho začnete čistit a než ho schováte.
- Ujistěte se, že je spotřebič připojen k elektrické síti.
- Neumísťujte zařízení blízko ke zdi. Dodržujte bezpečnou vzdálenost 10 cm od zadní části zařízení a dalších 10 cm na každé straně. Nepokládejte žádné předměty na přístroj, pokud ho používáte.
- Když je spotřebič v provozu, vydává horkou páru otvory pro



výstup vzduchu. Když je spotřebič v provozu, vydává horkou páru otvory pro výstup vzduchu. Když budete vyjímat koš zevnitř zařízení, může ze zařízení unikat horký vzduch.

- Pokud ze zařízení vychází černý kouř, odpojte zařízení. Vyčkejte, dokud kouř nezmizí, abyste vyjmuli koš zevnitř zařízení.
- Při manipulaci s košem nebo mřížkou doporučujeme používat rukavice.
- Přístroj nepoužívejte k jiným účelům než těm, které jsou specifikovány v tomto manuálu.
- Umístěte přístroj vždy na povrchy stabilní a rovné.
- Tento produkt je vhodný výlučně pro domácí využití.
- Nepokoušejte se opravit přístroj vlastními silami.
- Po ukončení používání zařízení vždy odpojte.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Panel de control
2. Selector
3. Grill
4. Mango del cestillo
5. Cestillo
6. Carcasa
7. Cable de alimentación
8. Salida del aire

2. ANTES DE USAR

- Saque el producto de la caja.
- Inspeccione el aparato por si hubiera cualquier daño visible. En caso de que lo hubiera, póngase en contacto lo antes posible con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec para recomendaciones o reparación del producto.
- Limpie el cestillo y el grill en profundidad con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
- Utilice un paño húmedo para limpiar tanto el exterior como el interior del dispositivo y séquelo.
- No moje el elemento calefactor.
- No llene el dispositivo con aceite ni ningún otro líquido.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- No coloque el dispositivo sobre ninguna superficie que no sea resistente al calor.
- Coloque adecuadamente el grill en el cestillo.

3. FUNCIONAMIENTO

1. Coloque la freidora en una superficie plana y uniforme que sea resistente al calor y enchufe el aparato.
2. Retire el recipiente junto con el cestillo y el grill del dispositivo con cuidado. Utilice el mango para ello. (Fig. 3)
3. Asegúrese que el grill está en el interior del cestillo y coloque los ingredientes en el cestillo. (Fig. 4)

Aviso

No llene el cestillo más allá de la marca "Max." ni exceda la cantidad de comida indicada en la tabla que se encuentra más adelante, ya que esto podría afectar a la calidad del resultado. Asegúrese de consultar el tiempo y temperatura de preparación recomendada para los diferentes ingredientes antes de empezar a cocinarlos simultáneamente.

4. Vuelva a poner el recipiente en el dispositivo. (Fig.5)

Advertencia

- No utilice el dispositivo si el cestillo no está encajado.
- Deje que el aparato se enfríe completamente después de ser utilizado. No coja el aparato si no es por el mango.

5. Panel de control

Fig. 2

Botón de encendido

Una vez que el cestillo y el grill están colocados en su sitio correctamente dentro del dispositivo, el botón de encendido comenzará a parpadear. Presionando el botón de encendido hará que la temperatura y el tiempo de cocinado predeterminados sea de 80 °C y 30 minutos, respectivamente. Si vuelve a presionar el botón, el dispositivo se apagará. Presionando el selector, el dispositivo comenzará a cocinar. Si vuelve a presionar el selector el dispositivo se detendrá, y si vuelve a pulsar reanudará.

Aviso

Mientras el dispositivo esté en funcionamiento, puede pulsar el botón de encendido para pausar y para reanudar el proceso de cocción.

Botón de modo

Pulse el botón de modo para elegir entre los 8 programas de comida más populares. Para elegir uno de los programas gire el selector hasta que el icono del programa deseado parpadee. Para que el programa seleccionado comience, presione el selector o espere 3 segundos hasta que el icono del programa seleccionado deje de parpadear y comenzará automáticamente a cocinar.

Botón de temperatura

Pulse este botón para modificar la temperatura. Para ello, primero pulse el botón y luego gire el selector hasta llegar a la temperatura deseada, entre 80 °C y 200°C.

Botón de tiempo

Pulse este botón para modificar el tiempo. Para ello, primero pulse el botón y luego gire el

ESPAÑOL

selector hasta llegar al tiempo deseado, entre 1 y 30 min.

Ejemplo de cocinado predeterminado.

Asegúrese que el grill está colocado en el cestillo, introduzca los alimentos y coloque el cestillo en la freidora. Presione el botón de encendido, presione el botón de modo y gire el selector hasta el programa predeterminado deseado. Si desea que el programa empiece inmediatamente, pulse el selector, sino por defecto, la freidora comenzará el cocinado a los 3 segundos y el icono del programa dejará de parpadear.

Ejemplo de cocinado manual.

Asegúrese que el grill está colocado en el cestillo, introduzca los alimentos y coloque el cestillo en la freidora. Presione el botón de encendido, presione el botón de temperatura y gire el selector hasta la temperatura deseada. Haga el mismo procedimiento con el tiempo y pulse el selector para comenzar el cocinado.

6. Saltear los alimentos

Nota

Algunos alimentos pueden necesitar ser salteados mientras se están cocinando. Para saltear los ingredientes, saque el recipiente del dispositivo y agítelo. Vuelva a colocarlo en el dispositivo.

7. Cuando el cocinado haya finalizado, escuchará 5 pitidos y el ventilador seguirá funcionando para enfriar la freidora 40 segundos y luego se detendrá. Saque el recipiente del dispositivo.
8. Compruebe si los ingredientes están cocinados a su gusto. En caso de que no, vuelva a colocar el recipiente en el dispositivo y programe el temporizador unos minutos más.
9. Para sacar los ingredientes de dentro del aparato, colóquelo sobre una superficie resistente al calor y utilice unas pinzas para sacar los alimentos cocinados. No mueva el cestillo para colocar los alimentos en un plato, ya que el aceite de los alimentos queda en el fondo del cestillo y éste caería en los alimentos.
10. Tenga cuidado de no quemarse.
11. Puede volver a utilizar el aparato nada más terminar de haberlo utilizado.

Programas predeterminados

	Temperatura	Tiempo
Patatas fritas	200°C	18 min
Bacon	200°C	6 min
Pescado	180°C	5 min

Carne	180°C	10 min
Alitas	200°C	20 min
Gambas	180°C	5 min
Bizcocho (250 g)	160°C	25 min
Verduras	160°C	15 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.
- Sume uno o dos minutos aproximadamente al tiempo de preparación indicado en la tabla si empieza a cocinar estando el dispositivo todavía frío.

Consejos

- Los alimentos más pequeños requieren un tiempo de preparación menor que los grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor y, por el contrario, una menor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Saltear los ingredientes más pequeños mientras se cocinan optimiza el resultado y puede ayudar a prevenir que los alimentos se queden poco fritos.
- Añada un poco de aceite a las patatas para obtener un resultado más crujiente.
- No utilice el dispositivo para freír alimentos grasientos (como salchichas).
- Los alimentos que puedan ser cocinados al horno también pueden cocinarse usando este dispositivo.
- La cantidad óptima de patatas fritas para preparar es de 300 gramos.
- La masa pre-cocinada requiere un tiempo de preparación menor que la hecha a mano.
- Puede utilizar también el aparato para recalentar los ingredientes. Para ello, establezca la temperatura a 150 °C durante 10 minutos.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

- Limpie el aparato después de cada uso.
- Desconecte el dispositivo de la toma de corriente y permita que se enfríe antes de limpiarlo.
- No utilice utensilios metálicos o productos abrasivos para limpiar el cestillo y la rejilla.
- Utilice un paño suave y húmedo para limpiar la superficie del producto.
- Nunca sumerja el dispositivo en agua o en otros líquidos.
- No utilice esponjas, polvos o productos de limpieza abrasivos para limpiar el producto.
- Aviso: Retire el cestillo para que el aparato se enfríe más rápidamente.
- Limpie el dispositivo en profundidad con agua caliente, detergente y una esponja no

ESPAÑOL

abrasiva.

- Recomendamos el uso de desengrasante líquido para retirar cualquier resto de suciedad.
- Si hay suciedad atascada dentro del cestillo y la rejilla, recomendamos llenar el cestillo con agua caliente mezclada con detergente, y luego dejar que el cestillo y la rejilla se sequen durante aproximadamente 10 minutos.
- Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el elemento calefactor con un cepillo suave para retirar cualquier resto de comida. Extreme la precaución durante este proceso para no dañar el elemento calefactor.

Almacenamiento

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
- Asegúrese de que todas las partes del dispositivo están limpias y secas cuando lo guarde.
- Coloque el cable de alimentación en el compartimento de almacenamiento del cable y manténgalo firme dentro de la ranura para el cable.

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

Referencia del producto: 04307/04308
Producto: Cecofry Essential Rapid SunTouch/MoonTouch
220-240 V~
50/60 Hz, 1200 W
Capacidad: 2.5 L
Ajuste de la temperatura: 80°C —200°C
Temporizador: (0-30 min)

7. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



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

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

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

8. GARANTÍA Y SAT

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

La garantía no cubrirá:

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

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

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Control panel
2. Knob
3. Grill
4. Basket handle
5. Basket
6. Housing
7. Power cord
8. Air outlet opening

2. BEFORE USE

- Take the product out of the box.
- Check for any visible damage. If any is observed, contact as soon as possible the Technical Support Service of Cecotec for advice or repairation.
- Clean the basket and grill 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.
- Do not wet the heating element.
- Do not fill the device with oil or any other liquid.
- Place the device on a stable and level surface.
- Do not place the device on any surface that it is not heat-resistant.
- Place the grill in the basket properly.

3. OPERATION

1. Place the fryer on a flat, even, heatproof surface and switch it on.
2. Take the container, the basket and grill out from the device carefully. Use the handle. (Fig 3).
3. Make sure the grill is inside the basket and put all the ingredients in the basket. (Fig. 4)

Note

Do not fill the basket beyond the MAX indication mark or exceed the amount of foodstuff indicated in the chart below as this could affect the quality of the result. Make sure you check the preparation time and the temperature required for the different ingredients before you start preparing them simultaneously.

ENGLISH

- Put the container back into the device. (Fig.5)

Warning

- Do not use the container without the basket properly pitted.
- Allow the container to cool down after being used. Only hold the container by the handle. Hold the device only by the handle.

- Control panel

Fig. 2

Power button

Once the basket and the grill are properly placed in the appliance, the power button will start blinking. Press the power button to activate the device's default temperature 80 °C and to set the cooking time to 30 minutes. Press the power button again to turn the device off. Press the knob for the appliance to start cooking. Press the knob to stop operation, and press it again to resume.

Note

While the device is operating, you can still press the power button to pause or resume the cooking process.

Mode button

Press the Mode button to choose between the 8 most popular food programmes. Turn the knob to select the desired programme, the programme's icon will link when it is set. Wait until the programme's icon stops blinking or press the knob for the appliance to start cooking.

Temperature button

Press the button to change the temperature. First press the button and then turn the knob to set the desired temperature, from 80 °C to 200 °C.

Time button

Press the button to change the time. First press the button and then turn the knob to set the desired time, from 1 to 30 minutes.

Preset cooking example

Make sure the grill is placed in the basket, introduce the ingredients and place the basket in the fryer. Press the power button, press the mode button and turn the knob to set the desired preset programme. If you want the programme to start immediately, press the knob; if not, the

fryer will start operating after 3 seconds and the programme's icon will stop blinking.

Manual cooking example

Make sure the grill is placed in the basket, introduce the ingredients and place the basket in the fryer. Press the power button, press the temperature button and turn the knob to set the desired temperature. Follow the same procedure to set the time and then press the knob to start cooking.

6. Sautéing the foods

Note

Some ingredients may require sautéing during the frying process. To sauté the ingredients, pull the container out the appliance by the handle and shake it. Then put it back to the device.

7. When the cooking process is over, the appliance will beep 5 times and the fan will run for another 40 seconds before it turns off. Pull the container out of the device.
8. Check if the ingredients are ready. If not, put the container back inside the device and set the timer to a few more minutes.
9. To take the ingredients out of the appliance, place it on a heatproof surface and use tweezers. Do not move the basket to transfer food to a plate, the oil in the food is collected in the basket's base and it could fall on the cooked food.
10. Be careful not to burn yourself.
11. You can use the device again after having used it.

Preset programs

	Temperature	Time
Frozen chips	200 °C	18 min
Bacon	200 °C	6 min
Fish	180 °C	5 min
Meat	180 °C	10 min
Chicken wings	200 °C	20 min
Shrimp	180 °C	5 min
Sponge cake (250 g)	160 °C	25 min
Vegetables	160 °C	15 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.
- Add approximately 3 minutes to the preparation time indicated in the chart if you start

ENGLISH

frying while the device is still cold.

Tips

- Smaller ingredients require shorter preparation time than the larger ones.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, and a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Saut eing 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.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 300 grams.
- Pre-made dough requires a shorter preparation time than home-made dough.
- You can also use the device to re-heat ingredients. To do so, set the temperature to 150  C for 10 minutes.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

- Clean the device after every use.
- Disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool down before cleaning.
- Do not use metallic tools or abrasive products to clean the basket and grill.
- Use a soft, damp cloth to clean the device's surface.
- Do not immerse the appliance in water or other liquid.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads to clean the product.
- Note: Remove the basket to let the device to cool down more quickly.
- Clean the device thoroughly with hot water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- We recommend the use of a degreasing liquid to remove any remaining dirt.
- If dirt is stuck inside the basket and grill, we recommend filling the basket with hot water mixed with washing-up liquid, and then letting the basket and grill dry for approximately 10 minutes.
- Clean the inside of the device with hot water and a non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a soft cleaning brush to remove any food residue. Be careful not to damage the heating element.

Storage

- Unplug the device and let it cool down.
- Make sure all its parts are clean and dry when you store it.
- Place the cord into the cord-storing compartment and fixing it inside the cord-fixing slot.

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 cannot does not slide 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.

ENGLISH

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

Product reference: 04307/04308

Product: Cecofry Essential Rapid SunTouch/MoonTouch

220-240 V~

50/60 Hz, 1200 W

Capacity: 2.5 L

Temperature setting: 80 °C —200 °C

Timer: 0-30 min.

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. Panneau de contrôle
2. Sélecteur
3. Gril
4. Manche du panier
5. Panier
6. Coque
7. Câble d'alimentation
8. Sortie d'air

2. AVANT UTILISATION

- Sortez l'appareil de sa boîte.
- Inspectez-le pour vérifier qu'il n'y ait aucun dommage visible. Si vous détectez un dommage, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec le plus rapidement possible pour toute recommandation ou réparation de l'appareil.
- Nettoyez le panier et la grille en profondeur en utilisant de l'eau chaude, du détergent et une éponge non-abrasive.
- Utilisez un chiffon propre et humide pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil et séchez-le.
- Ne mouillez pas l'élément chauffant.
- Ne remplissez pas l'appareil avec de l'huile ou autre type de liquide.
- Placez l'appareil sur une surface plate et stable.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces qui ne soient pas résistantes à la chaleur.
- Installez correctement la grille sur le panier.

3. FONCTIONNEMENT

1. Placez la friteuse sur une surface plane, égale et résistante à la chaleur et branchez l'appareil.
2. Retirez le récipient avec le panier et la grille soigneusement. Utilisez le manche pour le faire. (Img. 3)
3. Assurez-vous que la grille se trouve à l'intérieur du panier et placez les ingrédients dans le panier. (Img. 4)

Avertissement

Ne remplissez pas le panier en dépassant la marque « Max. ». N'excédez pas la quantité de nourriture indiquée sur le tableau ci-dessous, cela pourrait affecter la qualité du résultat. Avant de commencer à cuisiner tous les aliments simultanément, assurez-vous de bien consulter le temps et la température de préparation recommandée pour les différents aliments.

4. Introduisez de nouveau le récipient dans l'appareil. (Img. 5)

Avertissement

- N'utilisez pas l'appareil si le panier n'est pas bien placé.
- Laissez l'appareil refroidir complètement après l'avoir utilisé. Ne prenez pas l'appareil sauf pour le manche.

5. Panneau de contrôle

Img. 2

Bouton de connexion

Lorsque le panier et la grille soient bien placés à l'intérieur de l'appareil, le bouton de connexion commence à clignoter. Si vous appuyez sur le bouton de connexion, la température et le temps de cuisson prédéterminés seront de 80 °C et 15 min, respectivement. Si vous appuyez de nouveau sur le bouton, l'appareil s'éteindra. En appuyant sur le sélecteur, l'appareil démarre la cuisson. En appuyant à nouveau sur le sélecteur, l'appareil s'arrête, en appuyant à nouveau, il reprend.

Avertissement

Lorsque l'appareil est en fonctionnement, vous pouvez appuyer sur le bouton de connexion pour mettre en pause ou redémarrer le processus de cuisson.

Bouton du Mode

Appuyez sur ce bouton pour choisir entre les 8 programmes de nourriture les plus populaires. Pour choisir l'un des programmes, tournez le sélecteur jusqu'à ce que l'icône du programme souhaité clignote. Pour lancer le programme sélectionné, appuyez sur le sélecteur ou attendez 3 secondes jusqu'à ce que l'icône du programme sélectionné cesse de clignoter et qu'il commence automatiquement la cuisson.

Bouton de température

Appuyez sur le bouton pour changer la température. Pour ce faire, il faut d'abord appuyer sur le bouton puis tourner le bouton jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte, entre 80°C et 200°C.

Bouton de temps

Appuyez sur ce bouton pour modifier le temps. Pour ce faire, il faut d'abord appuyer sur le bouton puis tourner le sélecteur jusqu'à ce que le temps souhaitée soit atteint, entre 1 et 30 minutes.

Exemple de cuisson par défaut

Assurez-vous que la grille est placée dans le panier, insérez les aliments et placez le panier dans la friteuse. Appuyez sur le bouton d'alimentation, appuyez sur le bouton de mode et tournez le sélecteur sur le programme pré-réglé souhaité. Si vous souhaitez que le programme démarre immédiatement, appuyez sur le sélecteur, sinon, par défaut, la friteuse commencera à cuire après 3 secondes et l'icône du programme cessera de clignoter.

Exemple de cuisson manuelle

Assurez-vous que la grille est placée dans le panier, insérez les aliments et placez le panier dans la friteuse. Appuyez sur le bouton d'alimentation, appuyez sur le bouton de température et tournez le sélecteur jusqu'à la température souhaitée. Procédez de la même manière avec le temps et appuyez sur le sélecteur commencer la cuisson.

6. Faire sauter les aliments

Note

Vous pouvez faire sauter quelques aliments pendant leur processus de cuisson. Pour faire sauter les ingrédients, sortez le panier et agitez-le. Remettez-le à sa place.

7. Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez 5 bips et le ventilateur continuera à fonctionner pour refroidir la friteuse pendant 40 secondes, puis s'arrêtera. Sortez le récipient de l'appareil.
8. Vérifiez si la cuisson des ingrédients est celle que vous souhaitez. Si ce n'est pas le cas, introduisez de nouveau le récipient et programmez la minuterie quelques minutes de plus.
9. Pour retirer les ingrédients de l'intérieur de l'appareil, placez-le sur une surface résistant à la chaleur et utilisez des pinces pour retirer les aliments cuits. Ne déplacez pas le panier pour placer les aliments sur un plat, car l'huile des aliments restera au fond du panier et s'égouttera sur les aliments.
10. Faites attention de ne pas vos brûler !
11. Vous pouvez réutiliser l'appareil tout de suite après l'avoir utilisé.

Programmes prédéterminés

	Température	Temps
Pommes de terre frites	200°C	18 min
Bacon	200°C	6 min
Poissons	180°C	5 min
Viande	180°C	10 min
Ailes	200°C	20 min
Crevettes	180°C	5 min
Gâteaux (250 g)	160°C	25 min
Légumes	160°C	15 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.
- Si vous commencez à cuisiner étant l'appareil encore froid, ajoutez un ou deux minutes approximativement au temps de préparation indiqué sur le tableau.

Conseils

- Les aliments plus petits exigent un moindre temps de préparation que les aliments plus grands.
- Une quantité plus grande d'ingrédients exige un temps de préparation légèrement plus grand. De la même façon, une moindre quantité d'aliments exige un temps de préparation légèrement plus petit.
- Faire sauter les aliments plus petits pendant leur préparation optimise le résultat et aide à prévenir que les aliments ne soient pas assez frits.
- Ajoutez un peu d'huile aux frites pour obtenir un résultat plus croustillant.
- N'utilisez pas l'appareil pour faire frire d'aliments gras (comme les saucisses).
- Les aliments qui normalement se préparent au four peuvent aussi être cuisinés avec ce dispositif.
- La quantité optimale de pommes de terre frites est de 300 g.
- Les pâtes précuites exigent un moindre temps de préparation que les pâtes maison.
- Vous pouvez utiliser la friteuse pour réchauffer des ingrédients. Pour le réaliser, établissez la température à 150 °C pendant 10 minutes.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant puis laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou produits abrasifs pour nettoyer le panier et la grille.
- Utilisez un chiffon propre, doux et humide pour nettoyer la surface de l'appareil.
- Ne submergez jamais l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- N'utilisez pas d'éponges, de produits en poudre ni de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Avertissement : enlevez le panier pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.
- Nettoyez l'appareil en profondeur avec de l'eau chaude, du détergent et une éponge non-abrasive.
- Nous conseillons l'utilisation d'un produit pour dégraisser afin d'éliminer toutes les restes de saleté.
- S'il y a de la saleté bouchée dans le panier et la grille, remplissez le panier avec de l'eau chaude mélangée avec du détergent. Rincez puis laissez-les sécher pendant 10 minutes approximativement.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non-abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse à poils doux afin d'éliminer tous les restes de nourriture. Faites attention de ne pas abîmer l'élément chauffant pendant cet étape.

Stockage

- Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir.
- Avant de garder l'appareil, vérifiez que toutes les pièces et composants sont propres et secs.
- Introduisez le câble d'alimentation dans son compartiment de stockage. Vérifiez qu'il soit bien introduit dans la fente.

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.
Les snacks frits n'ont pas un résultat croustillant lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Vous avez cuisinés d'aliments qui ont été conçus pour être frits dans une friteuse conventionnelle.	Cuisinez d'apéritifs conçus pour le four ou badigeonnez-les avec un peu d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
Le récipient ne glisse pas bien.	Le récipient est trop plein.	Ne surpassez pas la quantité maximale permise dans le panier.
Une fumée blanche sort de l'intérieur de la friteuse diététique.	Les aliments utilisés sont très gras.	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 en rien le produit ou le résultat final.
	Le récipient possède encore de la graisse.	La fumée blanche sort à cause de la graisse qui s'est déposée sur le tiroir ramasse-graisses. Nettoyez bien le récipient après chaque usage.

Les frites ne sont pas uniformément frites.	On a utilisé le mauvais type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre naturelles et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant le processus de friture.
	Les frites n'ont pas été correctement rincées.	Rincez bien les pommes de terre pour leur enlever l'amidon.
Les frites ne sont pas croustillantes.	Le point de cuisson croustillant dépend de la quantité d'eau et d'huile.	Assurez-vous de sécher les frites avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les pommes de terre en lanières plus petites pour obtenir des résultats plus croustillants.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir des résultats plus croustillants.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 04307/04308

Produit : Cecofry Essential Rapid SunTouch/MoonTouch

220-240 V~

50/60 Hz, 1200 W

Capacité : 2.5 L

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

Minuterie : (0-30 min)

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. Bedienfeld
2. Wahlschalter
3. Grill
4. Korbgriff
5. Gareinsatz
6. Gehäuse
7. Netzkabel
8. Luftauslass

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Gerät auf sichtbaren Schäden. Falls das Gerät beschädigt ist, kontaktieren Sie den Kundendienst von Cecotec so bald wie möglich für Empfehlungen oder Reparaturen.
- Reinigen Sie den Gareinsatz und den Grill gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie die Innen- sowie die Außenseite mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie danach.
- Befeuchten Sie nicht das Heizelement.
- Das Gerät darf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeit gefüllt werden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
- Legen Sie den Grill richtig in den Gareinsatz.

3. BEDIENUNG

1. Stellen Sie die Fritteuse auf eine flache, ebene und hitzebeständige Unterlage und schließen Sie das Gerät an.
2. Nehmen Sie den Behälter zusammen mit dem Gareinsatz und dem Grill vorsichtig aus dem Gerät. Verwenden Sie dazu den Griff. (Abb.3)
3. Achten Sie darauf, dass der Grill auf der Innenseite des Gareinsatz liegt und legen Sie die Zutaten in den Gareinsatz. (Abb.4)

Hinweis

Füllen Sie den Korb nicht über die Max-Marke hinaus und überschreiten Sie nicht die in der Tabelle unten angegebene Menge an Lebensmitteln, da dies die Qualität des Ergebnisses beeinträchtigen kann. Überprüfen Sie unbedingt die empfohlene Zubereitungszeit und Temperatur für die verschiedenen Zutaten, bevor Sie mit dem gleichzeitigen Garen beginnen.

4. Setzen Sie den Behälter wieder in das Gerät ein. (Abb.5)

Hinweis:

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Gareinsatz nicht montiert ist.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen. Nehmen Sie das Gerät nur am Griff.

5. Bedienfeld

Abb. 2

Ein/Aus-Schalter

Sobald der Gareinsatz und der Grill korrekt im Gerät positioniert sind, beginnt die Einschalttaste zu blinken. Durch Drücken der Power-Taste werden die Standardtemperatur und die Garzeit auf 80°C bzw. 30 Minuten eingestellt. Wenn Sie die Taste erneut drücken, schaltet sich das Gerät aus. Durch Drücken des Selektors startet das Gerät den Garvorgang. Durch erneutes Drücken des Selektors wird das Gerät angehalten, durch erneutes Drücken wird es fortgesetzt.

Hinweis

Während das Gerät in Betrieb ist, können Sie durch Drücken der Netztaaste den Garvorgang unterbrechen und fortsetzen.

Modus-Taste

Drücken Sie die Modus-Taste, um aus 8 beliebigen Mahlzeitenprogrammen zu wählen. Um eines der Programme auszuwählen, drehen Sie den Selektor, bis das Symbol des gewünschten Programms blinkt. Um das gewählte Programm zu starten, drücken Sie den Wählschalter oder warten Sie 3 Sekunden, bis das Symbol des gewählten Programms aufhört zu blinken und es automatisch mit dem Garen beginnt.

Temperaturtaste

Drücken Sie diese Taste, um die Temperatur zu ändern. Drücken Sie dazu zuerst die Taste und drehen Sie dann den Drehknopf, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, die zwischen 80°C und 200°C liegt.

Zeit-Taste

Drücken Sie diese Taste, um die Uhrzeit zu ändern. Drücken Sie dazu zuerst die Taste und

DEUTSCH

drehen Sie dann den Drehknopf, bis die gewünschte Zeit erreicht ist, zwischen 1 und 30 min.

Standard-Kochbeispiel.

Vergewissern Sie sich, dass das Grillgut im Gareinsatz platziert ist, legen Sie das Grillgut ein und stellen Sie den Gareinsatz in die Fritteuse. Drücken Sie die Netztaaste, drücken Sie die Modustaste und drehen Sie den Wahlschalter auf das gewünschte voreingestellte Programm. Wenn Sie möchten, dass das Programm sofort startet, drücken Sie den Wähler, ansonsten beginnt die Fritteuse standardmäßig nach 3 Sekunden mit dem Garen und das Programmsymbol hört auf zu blinken.

Beispiel für manuelles Kochen.

Vergewissern Sie sich, dass das Grillgut im Gareinsatz platziert ist, legen Sie das Grillgut ein und stellen Sie den Gareinsatz in die Fritteuse. Drücken Sie die Netztaaste, drücken Sie die Temperaturtaste und drehen Sie das Rad auf die gewünschte Temperatur. Führen Sie den gleichen Vorgang mit der Uhrzeit durch und drücken Sie den Wählschalter, um den Garvorgang zu starten.

6. Lebensmittel anbraten

Hinweis

Einige Lebensmittel muss man möglicherweise während des Kochens Rührbraten. Um die Zutaten zu Rührbraten, nehmen Sie den Behälter aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Legen Sie es wieder in das Gerät ein.

7. Nach Beendigung des Garvorgangs hören Sie 5 Pieptöne und das Gebläse läuft noch 40 Sekunden lang weiter, um die Fritteuse abzukühlen, und hört dann auf. Entfernen Sie den Behälter aus dem Gerät.
8. Überprüfen Sie, ob die Zutaten nach Ihrem Geschmack gekocht sind. Wenn nicht, setzen Sie den Behälter wieder in das Gerät ein und stellen Sie den Timer für einige weitere Minuten ein.
9. Um die Zutaten aus dem Inneren des Geräts zu entfernen, stellen Sie es auf eine hitzebeständige Unterlage und nehmen Sie das Gargut mit einer Zange heraus. Bewegen Sie den Gareinsatz nicht, um Speisen auf einen Teller zu legen, da sonst Öl von den Speisen am Boden des Gareinsatz zurückbleibt und in die Speisen tropft.
10. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.
11. Sie können das Gerät wieder verwenden, sobald es fertig ist.

voreingestellte Programme

	Temperatur	Zeit
Pommes Frites	200°C	18 Min

Speck	200°C	6 Min
Fisch	180°C	5 min
Fleisch	180°C	10 Min
Hühnerflügel	200°C	20 Min
Garnelen	180°C	5 min
Kuchen (250 g)	160°C	25 Min
Gemüse	160°C	15 Min

Hinweis

- Diese Daten sind nur Hinweise. Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren können, können wir nicht vollständig garantieren, dass die Angaben in der Tabelle für die von Ihnen verwendeten Zutaten geeignet sind.
- Rechnen Sie zu der in der Tabelle angegebenen Zubereitungszeit ca. ein bis zwei Minuten hinzu, wenn Sie mit dem Kochen beginnen, während das Gerät noch kalt ist.

Ratschläge

- Kleinere Lebensmittel benötigen weniger Vorbereitungszeit als größere.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, und umgekehrt erfordert eine kleinere Menge an Zutaten nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Rührbraten kleinerer Zutaten während des Kochens optimiert das Ergebnis und kann verhindern dass die Zutaten roh bleiben.
- Fügen Sie den Kartoffeln ein wenig Öl hinzu, um ein knackigeres Ergebnis zu erzielen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Braten von fetthaltigen Lebensmitteln (z.B. Würstchen).
- Auch backfähige Lebensmittel können mit diesem Gerät zubereitet werden.
- Die optimale Menge der vorzubereitenden Chips sind 300 Gramm.
- Vorgekochter Teig erfordert weniger Vorbereitungszeit als handgemachter Teig.
- Sie können das Gerät auch für Zutaten Aufzuwärmen verwenden. Dazu stellen Sie die Temperatur für 10 Minuten auf 150°C ein.

4. REINIGUNG UND WARTUNG**Reinigung**

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Schalten Sie das Gerät aus der Steckdose aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie zum Reinigen von Korb und Gitter keine metallischen Utensilien oder Scheuermittel.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um den Außenteil des Gerätes zu reinigen.

DEUTSCH

- Tauchen Sie niemals das Gerät ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie keine Schwämme, Pulver bzw. Schleifmittel, um das Gerät zu reinigen.
- Warnung: Entfernen Sie den Korb, damit das Gerät schneller abkühlen kann.
- Reinigen Sie das Gerät gründlich mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einem nicht-scheuernden Schwamm.
- Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Entfettungsmittel, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.
- Wenn im Inneren des Korbs und des Gitters Schmutz festsetzt, empfehlen wir, den Korb mit heißem, mit Reinigungsmittel vermischem Wasser zu füllen und den Korb und das Gitter dann etwa 10 Minuten trocknen zu lassen.
- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht-scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer weichen Bürste, um alle Lebensmittelreste zu entfernen. Seien Sie bei diesem Prozess äußerst vorsichtig, um das Heizelement nicht zu beschädigen.

Lagerung

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Geräts sauber und trocken sind, wenn Sie es lagern.
- Legen Sie das Netzkabel in das Kabelaufbewahrungsfach und wickeln Sie es sicher in den Kabelschlitz.

5. PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSABE	LÖSUNGEN
Die Fritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an den Stromanschluss an.
	Es wurde keine Garzeit eingestellt.	
Die in der Fritteuse gegarten Lebensmittel sind roh.	Der Behälter ist zu voll.	Legen Sie weniger Zutaten in den Korb, damit sie gleichmäßig braten.
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Temperatur.

Einige Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gekocht worden.	Einige Lebensmittel müssen mitten im Frittier-Prozess umgerührt werden.	Überlappende Lebensmittel, z. B. Pommes frites, sollten in der Mitte des Garvorgangs ausgeschüttelt werden.
Frittierte Snacks haben kein knuspriges Ergebnis, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Er hat Lebensmittel gekocht, die für das braten in eine konventionellen Fritteuse gedacht sind.	Backen Sie Vorspeisen/ Snacks oder ölen Sie das Essen mit ganz wenig Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erhalten.
Der Behälter gleitet nicht richtig in das Produkt.	Der Behälter ist zu voll.	Überschreiten Sie nicht den Höchstbetrag des Korbes.
Aus dem Inneren der Diätfritteuse tritt weißer Rauch aus.	Er kocht zu fettes Essen.	Beim Frittieren von fettigen Zutaten in der Fritteuse fällt viel Fett in das Fach. Dieses Öl kann Rauch verursachen und das Gerät kann heiß werden. Dies hat keinen Einfluss auf das Produkt oder das Endergebnis.
	Der Behälter enthält noch Fett von früheren Verwendungen.	Der weiße Rauch kommt wegen der Erwärmung des Fettes in der Fettauffangschale. Achten Sie darauf, den Behälter nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß zu reinigen.
Die Pommes frites sind nicht gleichmäßig frittiert.	Es wurde die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie naturbelassene Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie während des Bratvorgangs fest bleiben.
	Die Chips wurden nicht richtig gespült.	Die Kartoffeln gut abspülen, um die Stärke zu entfernen.
Die Pommes frites ist nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Kartoffeln kommt auf die Menge des Wasser und Öl an.	Achten Sie darauf, die Kartoffeln gut zu trocknen bevor Sie Öl eingeben.
		Schneiden Sie die Kartoffeln für ein knackigeres Ergebnis in kleinere Streifen.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um knackigere Ergebnisse zu erzielen.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produktreferenz: 04307/04308

Produkt: Cecofry Essential Rapid SunTouch/MoonTouch

220-240 V~

50/60 Hz, 1200 W

Fassungsvermögen: 2.5 L

Einstellung der Temperatur: 80 °C—200 °C

Timer: (0-30 min)

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. Pannello di controllo
2. Selettore
3. Grill
4. Manico del cestello
5. Cestello
6. Copertura
7. Cavo di alimentazione
8. Uscita d'aria

2. PRIMA DELL'USO

- Ritirare il prodotto dalla scatola.
- Ispezionare l'apparato nel caso di danni visibili. In caso di danni visibili, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Procedere con una pulizia profonda del cestello e della griglia con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.
- Utilizzare un panno umido per pulire sia l'esterno che l'interno del dispositivo e asciugarlo.
- Non bagnare l'elemento riscaldante.
- Non riempire il dispositivo con olio o altri liquidi.
- Collocare l'apparato su di una superficie stabile e piana.
- Non posizionare il dispositivo su superfici non resistenti al calore.
- Collocare in modo adeguato la griglia sul cestello.

3. FUNZIONAMENTO

1. Collocare l'apparato su di una superficie pulita, piatta e resistente al calore.
2. Ritirare con cautela il recipiente assieme al cestello e alla griglia. Utilizzare il manico per rimuoverli. (Fig. 3)
3. Verificare che il grill sia all'interno del cestello e collocare gli ingredienti nel cestello. (Fig. 4)

Avviso

Non riempire eccessivamente il cestello senza superare il limite Max della quantità di cibo indicato nella tabella. In caso contrario potrebbe ripercuotere sulla qualità del risultato. Consultare il tempo e la temperatura di preparazione consigliata per i differenti ingredienti prima di iniziare la cottura simultanea.

4. Collocare nuovamente il recipiente nel dispositivo. (Fig. 5)

Avvertenza

- Non utilizzare il dispositivo se il cestello non è incastrato correttamente.
- Lasciare che l'apparato si raffreddi completamente dopo l'uso. Afferrare l'apparato solamente dal manico.

5. Pannello di controllo

Fig. 2

Tasto di accensione

Una volta che il cestello e la griglia sono posizionati correttamente all'interno del dispositivo, il tasto di accensione inizierà a lampeggiare. Premendo il pulsante di accensione consentirà che la temperatura e il tempo di cottura predefiniti siano rispettivamente di 80 °C e 30 minuti. Se viene premuto di nuovo il tasto, il dispositivo si spegnerà. Premendo il selettore, il dispositivo comincerà a cucinare. Se viene premuto di nuovo il selettore, il dispositivo si fermerà. Premendo nuovamente verrà ripristinato.

Avviso

Mentre il prodotto è in funzionamento, premere il tasto di accensione per mettere in pausa o per ripristinare il processo di cottura.

Tasto di modalità

Premere il tasto di modalità per selezionare tra gli 8 programmi di piatti popolari. Per selezionare uno dei programmi girare il selettore fino a che l'icona del programma desiderato lampeggi. Per iniziare il programma selezionato, premere il selettore o attendere 3 secondi fino a che l'icona del programma selezionato smetta di lampeggiare e comincerà automaticamente a cucinare.

Tasto di temperatura

Premere questo tasto per modificare la temperatura. A tal fine, premere il tasto e successivamente girare il selettore fino alla temperatura desiderata, da 80 °C a 200°C.

Tasto del tempo

Premere questo tasto per modificare il tempo. A tal fine, premere il tasto e successivamente girare il selettore fino al tempo desiderato, da 1 a 30 min.

Esempio di cottura predefinita.

Verificare che il grill sia collocato all'interno del cestello, introdurre gli alimenti e collocare il cestello nella friggitrice. Premere il tasto di accensione, premere il tasto di modalità e girare il selettore fino al programma predefinito desiderato. Per si desidera iniziare immediatamente il programma selezionato, premere il selettore per difetto. La friggitrice comincerà la cottura dopo 3 secondi e l'icona inizierà a lampeggiare.

Esempio di cottura manuale

Verificare che il grill sia collocato all'interno del cestello, introdurre gli alimenti e collocare il cestello nella friggitrice. Premere il tasto di accensione, premere il tasto di temperatura e girare il selettore fino a raggiungere la temperatura desiderata. Seguire lo stesso procedimento con il tempo e premere il selettore per iniziare la cottura.

6. Saltare gli alimenti

Nota

Alcuni alimenti necessitano di essere saltati durante la cottura. Per saltare gli ingredienti, rimuovere il recipiente del dispositivo e scuoterlo. Accendere di nuovo il dispositivo.

7. Terminata la cottura, sentirà 5 bip, la ventola continuerà a funzionare al fine di raffreddare la friggitrice per 40 secondi e si fermerà. Rimuovere il recipiente dal dispositivo.
8. Accertarsi che gli ingredienti siano cotti a piacere. In caso contrario, collocare nuovamente il recipiente nel dispositivo e programmare il timer per un paio di minuti in più.
9. Per ritirare gli ingredienti, collocare la friggitrice su di una superficie resistente al calore e utilizzare delle pinze. Non muovere il cestello per collocare gli alimenti, l'olio degli alimenti si trova al fondo del cestello e potrebbe cadere sugli alimenti.
10. Prestare attenzione a non scottarsi.
11. È possibile utilizzare nuovamente l'apparato immediatamente.

Programmi predefiniti

	Temperatura	Tempo
Patate fritte	200°C	18 min
Bacon	200°C	6 min
Pesce	180°C	5 min
Carne	180°C	10 min
Alette	200°C	20 min
Gamberi	180°C	5 min
Torta (250 g)	160°C	25 min
Verdure	160°C	15 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.
- Aggiungere circa 3 minuti al tempo di preparazione indicato sulla tabella se si inizia a cucinare con il dispositivo ancora freddo.

Consigli per l'uso

- Gli alimenti più piccoli richiedono un tempo di preparazione minore rispetto a quelli più grandi.
- Una maggiore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo e, al contrario, una minore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente inferiore.
- Saltare gli ingredienti più piccoli durante la cottura ottimizza il risultato e può aiutare ad evitare che gli alimenti non risultino fritti bene.
- Aggiungere un po' d'olio alle patate per un risultato più croccante.
- Non utilizzare l'apparecchio per friggere cibi grassi (ad esempio salsicce).
- Anche i cibi che possono essere cotti al forno possono essere cucinati utilizzando questo dispositivo.
- La quantità ottimale di patate fritte da preparare è di 300 grammi.
- L'impasto precotto richiede meno tempo di preparazione inferiore rispetto all'impasto fatto a mano.
- È inoltre possibile utilizzare l'apparecchio per riscaldare gli alimenti. Per far ciò, impostare la temperatura a 150°C per 10 minuti.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE**Pulizia**

- Pulire l'apparato dopo ogni uso.
- Scollegare il dispositivo dalla presa della corrente e lasciare raffreddare prima di pulire.
- Non utilizzare utensili in metallo o prodotti abrasivi per pulire il cestello e la griglia.
- Utilizzare un panno morbido e umido per pulire la superficie del prodotto.
- Non sommergere il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare spugne, polveri o detergenti abrasivi per pulire il prodotto.
- Avviso: rimuovere il cestello per consentire al dispositivo di raffreddarsi più rapidamente.
- Pulire il prodotto e con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.
- Si consiglia l'uso di uno sgrassatore liquido per rimuovere lo sporco residuo.
- In presenza di sporco accumulato all'interno del cestello e della griglia, è consigliabile riempire il cestello con una soluzione composta da acqua e detersivo. Successivamente, lasciare asciugare il cestello e la griglia per circa 10 minuti.

ITALIANO

- Pulire l'interno del dispositivo con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola morbida per rimuovere eventuali residui di cibo. Usare estrema cautela durante questo processo in modo da non danneggiare l'elemento riscaldante.

Conservazione

- Scollegare il dispositivo e lasciarlo raffreddare.
- Verificare che tutte le parti siano completamente asciutte prima di conservarle.
- Collocare il cavo di alimentazione nel vano raccogli-cavo e mantenerlo saldamente all'interno della fessura.

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.
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

Riferimento del prodotto: 04307/04308

Prodotto: Cecofry Essential Rapid SunTouch/MoonTouch

220-240 V~

50/60 Hz, 1200 W

Capacità: 2.5 L

Configurazione della temperatura: 80 °C—200 °C

Timer: (0-30 min)

7. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



La direttiva europea 2012/19/UE in riferimento ai Rifiuti di Apparati 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. Painel de controlo
2. Seletor
3. Grill
4. Pega do cesto
5. Cesto
6. Corpo do produto
7. Cabo de alimentação
8. Saída do ar

2. ANTES DE USAR

- Tire o produto da caixa.
- Inspeccione o aparelho para garantir que não tem nenhum dano visível. Em caso de que encontre danos, entre imediatamente em contacto com o nosso Serviço de Assistência Técnica de Cecotec para recomendações ou reparação do produto.
- Limpe o cesto e a grelha em profundidade com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
- Utilize um pano para limpar o interior do dispositivo e as partes extraíveis e seque-o.
- Não molhe o elemento aquecedor.
- Não encha o dispositivo com óleo ou qualquer outro líquido.
- Coloque o produto sobre uma superfície plana e estável.
- Não coloque o dispositivo em nenhuma superfície que não seja resistente ao calor.
- Coloque adequadamente a grelha no cesto.

3. FUNCIONAMENTO

1. Coloque a fritadeira sobre uma superfície plana, uniforme e resistente ao calor e ligue o aparelho.
2. Retire cuidadosamente o recipiente juntamente com o cesto e a grelha do dispositivo. Utilize a pega para fazer isso. (Fig. 3)
3. Certifique-se de que a grelha está no interior do cesto e coloque os ingredientes no cesto. (Fig. 4)

Aviso

PORTUGUÊS

Não encha o cesto para além da marca Max nem exceda a quantidade de alimentos indicada na tabela seguinte, já que isso pode afetar a qualidade do resultado. Certifique-se de verificar o tempo de preparação e temperatura recomendados para os diferentes ingredientes antes de começar a cozinhá-los simultaneamente.

4. Volte a colocar o recipiente no dispositivo. (Fig.5)

Advertência

- Não utilize o dispositivo se o cesto não estiver fixado.
- Deixe que o aparelho arrefeça completamente depois de o utilizar. Não agarre o aparelho a não ser pela pega.

5. Painel de controlo

Fig. 2

Botão de ligar

Uma vez que o cesto e a grelha estão devidamente posicionados dentro do dispositivo, o botão de ligar começará a piscar. Pressionando o botão de ligar, a temperatura e o tempo de cozedura predefinidos serão ajustados respetivamente para 80 °C e 30 minutos. Se pressionar novamente o botão, o dispositivo desligará. Ao pressionar o seletor, o dispositivo começará a cozinhar. Se premir novamente o seletor, o dispositivo para, se premir novamente, o dispositivo retoma o processo.

Aviso

Enquanto o dispositivo estiver em funcionamento, pode pressionar o botão de ligar para fazer uma pausa e retomar a cozedura.

Botão de modo

Pressione o botão de modo para escolher entre as 8 opções alimentares mais populares. Para escolher um dos programas, rode o seletor até que o ícone do programa desejado pisque. Para iniciar o programa selecionado, prima o seletor ou espere 3 segundos até o ícone do programa selecionado parar de piscar e este começará automaticamente a cozinhar.

Botão de temperatura

Prima este botão para alterar a temperatura. Para o fazer, primeiro pressione o botão e depois rode o botão até atingir a temperatura desejada, entre 80 °C e 200°C.

Botão de tempo

Prima este botão para alterar a hora. Para o fazer, primeiro pressione o botão e depois rode o botão até atingir a temperatura desejada, entre 1 e 30 minutos.

Exemplo de cozinha por defeito

Certifique-se de que a grelha é colocada no cesto, insira os alimentos e coloque o cesto na fritadeira. Prima o botão de alimentação, prima o botão de modo e rode o seletor para o programa predefinido desejado. Se quiser que o programa comece imediatamente, prima o seletor, caso contrário, por defeito a fritadeira começará a cozinhar após 3 segundos e o ícone do programa deixará de piscar.

Exemplo de cozinha manual

Certifique-se de que a grelha é colocada no cesto, insira os alimentos e coloque o cesto na fritadeira. Prima o botão de ligar, prima o botão de temperatura e rode o seletor para a temperatura desejada. Faça o mesmo procedimento com o tempo e pressione o seletor para começar a cozinhar.

6. Saltear os alimentos

Nota

Alguns alimentos podem necessitar ser salteados enquanto estiverem a ser cozinhados. Para saltear os ingredientes, tire o recipiente do dispositivo e agite-o. Volte a colocá-lo no dispositivo.

7. Quando a cozedura estiver completa, ouvirá 5 bips, o ventilador continua a funcionar para arrefecer a fritadeira durante 40 segundos e depois para. Tire o recipiente do dispositivo.
8. Verifique se os ingredientes estão cozinhados ao seu gosto. No caso de que não, volte a colocar o recipiente no dispositivo e programe o temporizador alguns minutos mais.
9. Para retirar os ingredientes do interior do aparelho, coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor e utilize pinças para retirar os alimentos cozinhados. Não mova o cesto para colocar os alimentos num prato, pois o óleo dos alimentos permanecerá no fundo do cesto e pingará nos alimentos.
10. Tenha cuidado para não se queimar.
11. Pode voltar a utilizar o aparelho imediatamente depois de o usar.

Programas pré determinados

	Temperatura	Tempo
Batatas fritas	200°C	18 min
Bacon	200°C	6 min
Peixes	180°C	5 min
Carne	180°C	10 min
Asas de frango	200°C	20 min

PORTUGUÊS

Gambas	180°C	5 min
Bolo (250 g)	160°C	25 min
Legumes	160°C	15 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.
- Adicione aproximadamente um ou dois minutos ao tempo de preparação indicado na tabela se começar a cozinhar enquanto o aparelho ainda está frio.

Conselhos

- Os alimentos mais pequenos requerem um tempo de preparação menor do que os grandes.
- Uma maior quantidade de ingredientes requer um tempo de preparação ligeiramente maior e, inversamente, uma menor quantidade de ingredientes requer um tempo de preparação ligeiramente menor.
- Saltear os ingredientes mais pequenos enquanto estiverem a ser cozinhados otimiza o resultado e pode ajudar a evitar que os alimentos fiquem pouco fritos.
- Adicione um pouco mais de óleo às batatas frescas para um resultado mais crocante.
- Não utilize o dispositivo para fritar alimentos gordurosos (como salsichas).
- Os alimentos que podem ser cozinhados ao forno também podem ser cozinhados usando este dispositivo.
- A quantidade ótima de batatas fritas para preparar é de 300 gramas.
- A massa pré-cozinhada requer um tempo de preparação menos que a massa feita à mão.
- Pode utilizar também o aparelho para reaquecer os ingredientes. Para isso, configure a temperatura a 150 °C durante 10 minutos.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza

- Limpe o aparelho depois de cada uso.
- Desconecte o dispositivo da corrente elétrica e permita que arrefeça antes de limpar.
- Não utilize utensílios metálicos ou produtos abrasivos para limpar o cesto e a grelha.
- Utilize um pano suave e húmido para limpar a superfície do produto.
- Nunca submerja o produto em água nem em outros líquidos.
- Não utilize esponjas, pós ou produtos de limpeza abrasivos para limpar o produto.
- Aviso: Retire o cesto para que o aparelho arrefeça mais rapidamente.
- Limpe o cesto e a grelha em profundidade com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
- Recomendamos o uso de desengordurante líquido para retirar qualquer resto de sujidade.

- Se estiver sujidade presa dentro do cesto e da grelha, recomendamos encher o cesto com água quente misturada com detergente, e depois deixar o cesto e a grelha secarem durante aproximadamente 10 minutos.
- Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe o elemento aquecedor com uma escova suave para retirar qualquer resto de comida. Tenha extremo cuidado durante este processo para não danificar o elemento aquecedor.

Armazenamento

- Desconecte e deixe arrefecer o aparelho depois do uso.
- Certifique-se de que todas as partes estão limpas e secas quando guardar o dispositivo.
- Coloque o cabo de alimentação no compartimento de armazenamento do cabo e mantenha-o firme dentro da ranhura para o cabo.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÕES
A fritadeira dietética não funciona.	O dispositivo não está conectado.	Conecte o aparelho à corrente elétrica.
	O tempo de cozedura não foi definido.	
Os alimentos cozinhados na fritadeira dietética são crus.	O recipiente está demasiado cheio.	Coloque menos ingredientes no cesto de modo a fritar uniformemente.
	A temperatura selecionada é excessivamente baixa.	Aumente a temperatura.
Alguns alimentos não têm sido cozinhados uniformemente.	Alguns alimentos precisam de ser mexidos no meio do processo de fritura.	Alimentos sobrepostos, por exemplo batatas fritas, devem ser sacudidos a meio do processo de cozedura.
Os aperitivos fritos profundos não têm um resultado estaladiço quando saem da fritadeira profunda.	Cozinhou comida destinada a ser frita numa fritadeira convencional.	Cozinhe aperitivos de forno ou coloque um pouco de óleo nos alimentos para obter um resultado mais crocante.

PORTUGUÊS

O recipiente não desliza corretamente dentro do produto.	O recipiente está demasiado cheio.	Não exceda a quantidade máxima permitida no cesto.
O fumo branco sai de dentro da fritadeira dietética.	Está a cozinhar alimentos gordurosos.	Ao fritar ingredientes gordos na fritadeira profunda, muita gordura cairá na gaveta. Este óleo pode causar fumo e o aparelho pode ficar quente. Isto não afeta o produto nem o resultado final.
	O recipiente ainda contém gordura de usos anteriores.	O fumo branco é uma consequência do aquecimento da gordura na gaveta. Certifique-se de limpar bem o recipiente de gordura após cada utilização.
As batatas fritas não são fritas uniformemente.	Foi utilizado o tipo errado de batata.	Utilize batatas naturais e certifique-se de que se mantêm firmes durante o processo de fritura.
	As batatas fritas não foram enxaguadas corretamente.	Enxague bem as batatas para remover o amido.
As batatas fritas não estão crocantes.	A consistência crocante das batatas vai depender da quantidade de água e óleo.	Assegure-se de secar bem as batatas antes de adicionar o óleo.
		Corte as batatas em tiras mais pequenas para obter resultados mais crocantes.
		Adicione um pouco mais de óleo para resultados mais crocantes.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência do produto: 04307/04308
 Produto: Cecofry Essential Rapid SunTouch/MoonTouch
 220-240 V~
 50/60 Hz, 1200 W
 Capacidade: 2.5 L
 Ajustes de temperatura: 80 °C—200 °C
 Temporizador: (0-30 min)

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

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

8. GARANTIA E SAT

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

A garantia não cobrirá:

- Se o produto tiver sido usado fora da sua capacidade ou utilidade, maltratado, batido, exposto à humidade, submergido em algum líquido ou substância corrosiva, assim como qualquer outra falta atribuível ao consumidor.
- Se o produto foi desmontado, modificado ou reparado por pessoas não autorizadas pelo SAT oficial 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. Bedieningspaneel
2. Draaiknop
3. Grill
4. Handvat mand
5. Frituurmand
6. Behuizing
7. Voedingskabel
8. Luchtuitgang

2. VOOR U HET TOESTEL GEBRUIKT

- Haal het product uit de doos.
- Controleer of het toestel geen schade vertoont. Indien u schade waarneemt, contacteer onmiddellijk de technische dienst van Cecotec voor aanbevelingen of voor de reparatie van het toestel.
- Maak de mand en het rooster grondig schoon met heet water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
- Gebruik een vochtige doek om zowel de buitenkant als de binnenkant van het apparaat schoon te maken en droog het af.
- Maak het verwarmingselement niet nat.
- Vul het apparaat niet met olie of een andere vloeistof.
- Plaats het toestel op een stabiel en vlak oppervlak.
- Plaats het toestel niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is.
- Plaats het rooster goed in de mand.

3. WERKING

1. Plaats de air fryer op een vlakke, gelijkmatige ondergrond die bestand is tegen hitte en sluit de stekker van het apparaat aan.
2. Verwijder de pan samen met de mand en het rooster voorzichtig uit het toestel. Gebruik het handvat hiervoor. (Fig. 3)
3. Zorg ervoor dat het rooster aan de binnenkant van de mand zit en leg de ingrediënten in de mand. (Fig. 4)

Opmerking

Vul de mand niet verder dan de Max markering en overschrijd de in de onderstaande tabel aangegeven hoeveelheid voedsel niet, aangezien dit de kwaliteit van het resultaat kan beïnvloeden. Controleer de aanbevolen kooktijd en temperatuur voor de verschillende ingrediënten voordat u ze tegelijk gaat bereiden.

4. Zet de frituurmand terug in het apparaat. (Fig.5)

Waarschuwing

- Gebruik het apparaat niet als de frituurmand niet is aangebracht.
- Laat het apparaat na gebruik volledig afkoelen. Pak het apparaat alleen aan de handgreep op.

5. Bedieningspaneel

Fig. 2

Aan-/uitknop

Zodra de mand en de grill correct in het toestel zijn geplaatst, begint de aan-/uitknop te knipperen. Als u op de aan-/uitknop drukt, worden de standaardtemperatuur en de kooktijd ingesteld op respectievelijk 80°C en 30 minuten. Als u nogmaals op de knop drukt, schakelt het apparaat uit. Door op de keuzeknop te drukken, begint het apparaat te koken. Als u nogmaals op de knop drukt, stopt het apparaat, als u nogmaals drukt, gaat het weer verder.

Opmerking

Als u nogmaals op de knop drukt, stopt het apparaat, als u nogmaals drukt, gaat het weer verder.

Modus-knop

Druk op de modus knop om te kiezen uit 8 populaire maaltijdprogramma's. Om een van de programma's te kiezen draait u de knop totdat het pictogram van het gewenste programma knippert. Om het geselecteerde programma te starten, drukt u op de keuzeknop of wacht u 3 seconden tot het icoon van het geselecteerde programma stopt met knipperen en het automatisch begint te koken.

Temperatuurknop

Druk op deze toets om de temperatuur te wijzigen. Daartoe drukt u eerst op de knop en draait u vervolgens aan de knop tot de gewenste temperatuur is bereikt, tussen 80°C en 200°C.

Tijd

Druk op deze toets om de tijd te wijzigen. Daartoe drukt u eerst op de toets en draait u

NEDERLANDS

vervolgens aan de knop tot de gewenste tijd is bereikt, tussen 1 en 30 min.

Standaard kookvoorbeeld.

Zorg ervoor dat het rooster in het mandje ligt, doe het voedsel erin en plaats het mandje in de frituurpan. Druk op de aan/uit-knop, druk op de modusknop en draai de selecteur naar het gewenste voorgeprogrammeerde programma. Als u wilt dat het programma onmiddellijk begint, drukt u op de selecteur, anders begint de friteuse standaard na 3 seconden te koken en stopt het programma-icoon met knipperen.

Voorbeeld van handmatig koken.

Zorg ervoor dat het rooster in het mandje ligt, doe het voedsel erin en plaats het mandje in de frituurpan. Druk op de aan/uit-knop, druk op de temperatuurknop en draai de draaiknop naar de gewenste temperatuur. Doe hetzelfde met de tijd en druk op de keuzeknop om te beginnen met koken.

6. Sauteren van voedsel

Opmerking

Sommige voedingsmiddelen moeten tijdens het koken worden aangebraden. Om de ingrediënten te sauteren, haalt u de container uit het apparaat en schudt u hem. Stop het terug in het apparaat.

- Als het koken klaar is, hoort u 5 pieptonen en blijft de ventilator nog 40 seconden draaien om de friteuse af te koelen, daarna stopt hij. Haal de container uit het apparaat.
- Controleer of de ingrediënten gaar zijn naar uw smaak. Zo niet, plaats de container dan terug in het apparaat en stel de timer in voor nog een paar minuten.
- Om de ingrediënten uit het toestel te halen, legt u het op een hittebestendig oppervlak en gebruikt u een tang om het gekookte voedsel eruit te halen. Beweeg de mand niet om voedsel op een bord te plaatsen, aangezien olie van het voedsel op de bodem van de mand zal blijven liggen en in het voedsel zal druppelen.
- Let op dat u zich niet verbrandt.
- U kunt het apparaat weer gebruiken zodra u klaar bent met het gebruik ervan.

Vooraf bepaalde programma's

	Temperatuur	Tijd
Friet bakken	200°C	18 min
Bacon	200°C	6 min
Vis	180°C	5 min
Vlees	180°C	10 min

Wings	200°C	20 min
Gamba's	180°C	5 min
Sponge cake (250 g)	160°C	25 min
Groenten	160°C	15 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.
- Voeg ongeveer één tot twee minuten toe aan de bereidingstijd in de tabel als u begint te koken terwijl het apparaat nog koud is.

Aanbevelingen

- Kleinere levensmiddelen vergen minder bereidingstijd dan grotere levensmiddelen.
- Een groter aantal ingrediënten vergt slechts een iets langere bereidingstijd, en omgekeerd vergt een kleiner aantal ingrediënten slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Door kleinere ingrediënten tijdens het koken aan te bakken, wordt het resultaat geoptimaliseerd en kan onderkoken worden voorkomen.
- Voeg een beetje olie toe aan de aardappelen voor een knapperiger resultaat.
- Gebruik het apparaat niet voor het frituren van vette levensmiddelen (zoals worstjes).
- Voedsel dat in de oven kan worden gekookt, kan ook met dit apparaat worden gekookt.
- De optimale hoeveelheid te bereiden frieten is 300 gram.
- Voorgebakken deeg vergt minder voorbereidingstijd dan handgemaakt deeg.
- U kunt het apparaat ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen. Om dit te doen, zet u de temperatuur gedurende 10 minuten op 150 °C.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Schoonmaken

- Maak het apparaat schoon na elk gebruik.
- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik geen metalen keukengerei of schuurmiddelen om de mand en het rek schoon te maken.
- Gebruik een zachte en vochtige doek om het oppervlak van het toestel schoon te maken.
- Dompel het toestel nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik geen schurende sponzen, poeders of schoonmaakproducten om het product te reinigen.
- Opmerking: Verwijder de korf om het toestel sneller te laten afkoelen.

NEDERLANDS

- Maak het toestel grondig schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
- Wij adviseren het gebruik van een vloeibare ontvetter om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.
- Als er vuil in de korf en het rek verstopt zit, raden wij aan de korf te vullen met heet water gemengd met afwasmiddel, en vervolgens de korf en het rek ongeveer 10 minuten te laten drogen.
- Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.
- Maak het verwarmingselement schoon met een zachte borstel om etensresten te verwijderen. Wees uiterst voorzichtig tijdens dit proces om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

Het apparaat opbergen

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen van het toestel schoon en droog zijn wanneer u het opbergt.
- Plaats het netsnoer in het snoeropbergvak en houd het stevig vast in de snoergleuf.

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.
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 wite 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

Referentie van het product: 04307/04308

Product: Cecofry Essential Rapid SunTouch/MoonTouch
220-240 V~

NEDERLANDS

50/60 Hz, 1200 W

Capaciteit: 2.5 L

Instellingen temperatuur: 80 °C—200 °C

Timer: (0-30 min)

7. RECYCLAGE VAN HUISHOUDTOESTELLEN



De Europese richtlijn 2012/19/UE betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) bepaalt dat kleine huishoudelijke elektrische apparaten niet gerecycleerd 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. Panel sterowania
2. Pokrętko
3. Grill
4. Uchwyt kosza
5. Kosz
6. Obudowa
7. Kabel zasilający
8. Odpowietrznik

2. PRZED UŻYCIEM

- Wyjmij produkt z pudełka.
- Sprawdź urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń. Jeśli tak, skontaktuj się z Działem Pomocy Technicznej Cecotec jak najszybciej, aby uzyskać zalecenia dotyczące produktu lub naprawy.
- Wyczyść dokładnie kosz i grill gorącą wodą z detergentem i nierysującą gąbką.
- Użyj wilgotnej szmatki, aby wyczyścić urządzenie z zewnątrz i od wewnątrz i wysuszyć.
- Nie dopuść do zamoczenia elementu grzejnego.
- Nie napętniaj urządzenia olejem ani żadną inną cieczą.
- Ustaw urządzenie na stabilnej i płaskiej powierzchni.
- Nie stawiaj urządzenia na powierzchni nieodpornej na ciepło.
- Prawidłowo umieść grill w koszu.

3. FUNKCJONOWANIE

1. Ustaw frytownicę na płaskiej, równej powierzchni, która jest odporna na ciepło i podłącz ją do prądu.
2. Ostrożnie wyjmij pojemnik wraz z koszykiem i grillem z urządzenia. Użyj do tego uchwytu. (Rys.3)
3. Upewnij się, że grill znajduje się w koszu i włóż składniki do kosza. (Rys.4)

Ostrzeżenie

Nie napętniaj kosza powyżej znaku Max ani nie przekraczaj ilości żywności wskazanej w poniższej tabeli, ponieważ może to wpłynąć na jakość wyniku. Pamiętaj, aby sprawdzić

POLSKI

zalecany czas przygotowania i temperaturę dla różnych składników, zanim zaczniesz je gotować jednocześnie.

4. Włożyć pojemnik z powrotem do urządzenia. Rys. 5

Ostrzeżenie

- Nie używaj urządzenia, jeśli kosz nie jest zatrzaśnięty.
- Po użyciu pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia. Nie podnosić urządzenia inaczej niż za uchwyt.

5. Panel sterowania

Rys. 2

Przycisk zasilania

Po prawidłowym umieszczeniu kosza i grilla wewnątrz urządzenia przycisk zasilania zacznie migać. Naciśnięcie przycisku zasilania spowoduje ustawienie domyślnego czasu gotowania i temperatury odpowiednio na 80 °C i 30 minut. Jeśli ponownie naciśniesz przycisk, urządzenie wyłączy się. Po naciśnięciu wybieraka urządzenie rozpocznie gotowanie. Jeśli ponownie naciśniesz wybierak, urządzenie zatrzyma się, a ponowne naciśnięcie go wznowi.

Ostrzeżenie

Gdy urządzenie jest uruchomione, możesz nacisnąć przycisk zasilania, aby wstrzymać i wznowić proces gotowania.

Przycisk wyboru trybu

Naciśnij przycisk trybu, aby wybrać jeden z 8 najpopularniejszych programów posiłków. Aby wybrać jeden z programów, obracaj pokrętkę, aż ikona żądanego programu zacznie migać. Aby uruchomić wybrany program, należy wcisnąć wybierak lub odczekać 3 sekundy, aż ikona wybranego programu przestanie migać i rozpocznie się automatyczne gotowanie.

Przycisk temperatury

Naciśnij ten przycisk, aby zmienić temperaturę. W tym celu należy najpierw nacisnąć przycisk, a następnie obracać pokrętkę, aż zostanie osiągnięta żądana temperatura, między 80°C a 200°C.

Przycisk czasu

Naciśnij ten przycisk, aby zmienić czas. W tym celu należy najpierw nacisnąć przycisk, a następnie obracać pokrętkę, aż osiągnięty zostanie żądany czas, od 1 do 30 min.

Przykład gotowania wstępnego

Upewnij się, że grill jest umieszczony w koszu, włóż żywność i włóż kosz do frytkownicy. Naciśnij przycisk zasilania, naciśnij przycisk trybu i obróć pokrętło, aby wybrać żądany zaprogramowany program. Jeśli chcesz, aby program rozpoczął się natychmiast, naciśnij przetącznik, w przeciwnym razie domyślnie frytkownica rozpocznie gotowanie po 3 sekundach, a ikona programu przestanie migać.

Przykład gotowania ręcznego.

Upewnij się, że grill jest umieszczony w koszu, włóż żywność i włóż kosz do frytkownicy. Naciśnij przycisk zasilania, przycisk temperatury i ustaw pokrętło na żądanej temperaturę. Wykonuj tę samą procedurę w miarę upływu czasu i naciśnij wybierak, aby rozpocząć gotowanie.

6. Smażone jedzenie

Uwaga

Niektóre potrawy mogą wymagać smażenia podczas gotowania. Niektóre potrawy mogą wymagać smażenia podczas gotowania. Aby usmażyć składniki, wyjmij pojemnik z urządzenia i potrząśnij nim. Włóż go z powrotem do urządzenia.

7. Po zakończeniu gotowania usłyszysz 5 sygnałów dźwiękowych, a wentylator będzie pracował dalej, schładzając frytkownicę przez 40 sekund, po czym się zatrzyma. Wyjąć pojemnik z urządzenia.
8. Sprawdź, czy składniki są ugotowane według Twojego gustu. Jeśli nie, włóż pojemnik z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka minut.
9. Aby wyjąć składniki z wnętrza urządzenia, umieść je na powierzchni żaroodpornej i szczypcami wyjmij ugotowane jedzenie. Nie przesuwaj kosza, aby umieścić jedzenie na roślinie, ponieważ olej z jedzenia pozostaje na dnie kosza i spadnie na jedzenie.
10. Uważaj, aby się nie poparzyć.
11. Po zakończeniu użytkowania można ponownie korzystać z urządzenia.

Programy domyślne

	Temperatura	Czas
Smażone kartofle	200°C	18 min
Bekon	200°C	6 min
Ryba	180°C	5 min
Mięso	180°C	10 min
Skrzydętka	200°C	20 min
Krewetki	180°C	5 min

POLSKI

Ciasto (250g)	160°C	25 min
Warzywa	160°C	15 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.
- Jeśli zaczniesz gotować, gdy urządzenie jest jeszcze zimne, dodaj około jednej lub dwóch minut do czasu przygotowania wskazanego w tabeli.

Porady

- Mniejsze potrawy wymagają krótszego czasu przygotowania niż większe.
- Większa ilość składników wymaga jedynie nieco dłuższego czasu przygotowania i odwrotnie, mniejsza ilość składników wymaga tylko nieco krótszego czasu przygotowania.
- Podsmażanie najmniejszych składników podczas gotowania optymalizuje wynik i pomaga zapobiegać niedopieczeniu potraw.
- Dodaj trochę oleju do ziemniaków, aby uzyskać bardziej chrupiący wynik.
- Nie używaj urządzenia do smażenia tłustych potraw (takich jak kiełbaski).
- Za pomocą tego urządzenia można również gotować potrawy, które można gotować w piekarniku.
- Optymalna ilość chipsów ziemniaczanych do przygotowania to 300 gramów.
- Ciasto wstępnie ugotowane wymaga mniej czasu przygotowania niż ciasto ręczne.
- Możesz również użyć urządzenia do podgrzania składników. Aby to zrobić, ustaw temperaturę na 150°C na 10 minut.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie

- Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka ściennego i pozwól mu ostygnąć.
- Nie używaj metalowych przyborów ani produktów ściernych do czyszczenia kosza i półki.
- Do czyszczenia powierzchni produktu używaj miękkiej, wilgotnej szmatki.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Nie używaj gąbek, detergentów w proszku ani żrących środków czyszczących do czyszczenia produktu.
- Ostrzeżenie: Wyjmij kosz, aby urządzenie szybciej ostygło.
- Dokładnie wyczyść urządzenie gorącą wodą z detergentem i nierysującą gąbką.
- Do usunięcia wszelkich pozostałych zabrudzeń zalecamy użycie płynnego odtłuszczacza.
- Jeśli wewnątrz kosza i półki utkną brud, zalecamy napętnienie kosza gorącą wodą z dodatkiem detergentu, a następnie pozostawienie kosza i rusztu do wyschnięcia na około 10 minut.

- Wyczyść wewnątrz urządzenia gorącą wodą i nierysującą gąbką.
- Wyczyść element grzejny miękką szczoteczką, aby usunąć resztki jedzenia. Zachowaj szczególną ostrożność podczas tego procesu, aby uniknąć uszkodzenia elementu grzejnego.

Przechowywanie

- Odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.
- Upewnij się, że wszystkie części urządzenia są czyste i suche podczas przechowywania.
- Umieść przewód zasilający w schowku na przewód i mocno przytrzymaj go w gnieździe przewodu.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	PRAWDOPOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIA
Frytownica nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone.	Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
	Frytownica nie działa.	
Jedzenie gotowane we frytkownicy dietetycznej jest surowe.	Pojemnik jest przepiętny.	Umieść mniejszą ilość składników w 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 przepiętny.	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 wyczyścicie pojemnik po każdym użyciu.
Frytki nie są równomiernie smażone.	Użyto niewłaściwego rodzaju ziemniaka.	Używaj naturalnych ziemniaków i upewnij się, że pozostają jędrne podczas smażenia.
	Frytki nie zostały prawidłowo wyptukane.	Dobrze optucz ziemniaki, aby usunąć skrobię.
Frytki nie są chrupiące.	Chrupkość ziemniaków zależy od ilości wody i oleju.	Pamiętaj, aby wysuszyć ziemniaki przed dodaniem oleju.
		Potnij ziemniaki na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.
		Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.

6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 04307/04308

Produkt: Cecofry Essential Rapid SunTouch / MoonTouch

220-240 V-

50/60 Hz, 1200 W

Pojemność: 2.5 L

Ustawienie temperatury: 80 °C—200 °C

Czasomierz: (0-30 min)

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 jakąkolwiek inną wadą, za którą odpowiedzialność ponosi konsument.
- Jeśli produkt został zdemontowany, zmodyfikowany lub naprawiony przez osoby nieupoważnione przez oficjalny SAT firmy Cecotec.
- Jeżeli występowanie zostało spowodowane normalnym zużyciem części w wyniku użytkowania.

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

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

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Kontrolní panel
2. Selektor
3. Gril
4. Držák košíku
5. Košík
6. Plášť
7. Napájecí kabel
8. Vývod vzduchu

2. PŘED POUŽITÍM

- Vyjměte přístroj z krabice.
- Prohlédněte přístroj, jestli není viditelně poškozen. Pokud poškození najdete, kontaktujte oficiální Asistenční technický servis Cecotec, pro doporučení a nebo opravu přístroje.
- Košík a rošt důkladně očistěte horkou vodou, saponátem a neabrazivní houbou.
- Použijte jemný vlhký hadřík pro čištění vnitřní i vnější části přístroje a následně ho usušte.
- Chraňte topné těleso před vlhkostí.
- Neplňte zařízení olejem ani jinou tekutinou.
- Umístěte přístroj vždy na povrchy stabilní a rovné.
- Neumísťujte zařízení na povrch, který není tepelně odolný.
- Správně vložte mřížku do košíku.

3. FUNGOVÁNÍ

1. Umístěte fritézu na rovný a plochý povrch, který je odolný vůči teplu, a zapojte spotřebič do zásuvky.
2. Opatrně vyjměte nádobu spolu s košíkem a mřížkou ze zařízení. Použijte k tomu rukojeť. (Obr. 3).
3. Ujistěte se, že je gril uvnitř koše, a vložte do koše přísady. (Obr. 4)

Upozornění

Ne naplňujte koš nad značku Max nebo nepřekračujte množství jídla uvedené v tabulce níže, protože by to mohlo ovlivnit kvalitu výsledku. Než začnete vařit současně, nezapomeňte zkontrolovat doporučenou dobu a teplotu přípravy různých ingrediencí.

4. Vložte nádobu zpět do zařízení. (Obr. 5)

Upozornění

- Nepoužívejte zařízení, pokud koš není zasunutý.
- Po použití počkejte, než přístroj zcela vychladne. Nezvedejte zařízení pouze za rukojeť.

5. Kontrolní panel

Obr. 2

Tlačítko zapnutí

Jakmile jsou koš a gril správně umístěny uvnitř zařízení, začne blikat tlačítko napájení. Stisknutím tlačítka napájení nastavíte výchozí dobu vaření na 80 °C a teplotu 30 minut. Pokud znovu stisknete tlačítko, zařízení se vypne. Stisknutím voliče začne zařízení vařit. Pokud znovu stisknete volič, zařízení se zastaví a dalším stisknutím se činnost obnoví.

Upozornění

Když je zařízení v provozu, můžete stisknutím tlačítka napájení pozastavit a obnovit proces vaření.

Tlačítko programu

Stisknutím tlačítka režimu vyberte z 8 nejoblíbenějších jídelních programů. Chcete-li vybrat jeden z programů, otáčejte voličem, dokud nebliká ikona požadovaného programu. Chcete-li spustit vybraný program, stiskněte volič nebo počkejte 3 sekundy, dokud ikona zvoleného programu nepřestane blikat a automaticky se nespustí vaření.

Tlačítko teploty

Stisknutím tohoto tlačítka upravíte teplotu. Nejprve stiskněte tlačítko a poté otáčejte otočným knoflíkem, dokud nedosáhnete požadované teploty v rozmezí 80 °C až 200 °C.

Tlačítko nastavení času

Stisknutím tohoto tlačítka změníte čas. Nejprve stiskněte tlačítko a poté otáčejte otočným knoflíkem, dokud nedosáhnete požadovaného času, mezi 1 a 30 minutami.

Příklad přednastaveného vaření

Ujistěte se, že je gril vložen do koše, vložte jídlo a vložte koš do fritézy. Stiskněte tlačítko napájení, stiskněte tlačítko režimu a otočte voličem na požadovaný přednastavený program. Pokud chcete, aby se program spustil okamžitě, stiskněte volič, jinak ve výchozím nastavení fritéza začne vařit po 3 sekundách a ikona programu přestane blikat.

Příklad manuálního vaření

Ujistěte se, že je gril vložen do koše, vložte jídlo a vložte koš do fritézy. Stiskněte tlačítko napájení, stiskněte tlačítko teploty a otočte knoflíkem na požadovanou teplotu. Postupem času proveďte stejný postup a stisknutím voliče spusťte vaření.

6. Osmažení potravin

Poznámka

Některá jídla bude možná nutné během vaření restovat. Chcete-li suroviny restovat, vyjměte nádobu ze zařízení a protřepejte ji. Vložte jej zpět do zařízení.

- Po dokončení vaření uslyšíte 5 pípnutí a ventilátor bude pokračovat v chodu, aby fritézu po dobu 40 sekund ochladil a poté se zastavil. Vyjměte nádobu ze zařízení.
- Zkontrolujte, zda jsou ingredience uvařené podle vašich představ. Pokud ne, vložte nádobu zpět do zařízení a nastavte časovač na několik dalších minut.
- Chcete-li odstranit přísady z vnitřku spotřebiče, položte je na tepelně odolný povrch a pomocí kleští vyjměte vařené jídlo. Nehýbejte košem, abyste jídlo položili na talíř, protože olej z jídla zůstane na dně koše a vyjije se na jídlo.
- Dávejte pozor, ať se nespálíte.
- Jakmile spotřebič dokončíte, můžete jej znovu použít.

Přednastavené programy

	Teplota	Čas
Hranolky	200°C	18 min
Slanina	200°C	6 min
Ryby	180°C	5 min
Maso	180°C	10 min
Křidýlka	200°C	20 min
Krevety	180°C	5 min
Piškot (250 g)	160°C	25 min
Zelenina	160°C	15 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.
- Přibližně jednu nebo dvě minuty přidejte k době přípravy uvedené v tabulce, pokud zahájíte vaření, když je spotřebič ještě studený.

Rady

- Menší potraviny vyžadují méně času na přípravu než ty větší.
- Větší množství přísad vyžaduje pouze o něco delší dobu přípravy a naopak menší množství přísad vyžaduje pouze o něco kratší dobu přípravy.
- Restováním menších ingrediencí během vaření optimalizujete výsledek a můžete zabránit nedostatečnému smažení jídla.
- Do brambor přidejte trochu oleje, abyste získali křupavější výsledek.
- Nepoužívejte zařízení k smažení mastných jídel (například klobás).
- Jídlo, které lze vařit v troubě, lze také vařit pomocí tohoto zařízení.
- Optimální množství připravených hranolek je 300 gramů.
- Předvařené těsto vyžaduje méně času na přípravu než čerstvě připravené.
- Můžete také použít spotřebič k opětovnému ohřátí surovin. Za tímto účelem nastavte teplotu na 150 ° C po dobu 10 minut.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA**Čištění**

- Po každém použití přístroj vyčistěte.
- Odpojte přístroj z elektrické sítě a nechte ho úplně vychladnout než ho začnete čistit.
- K čištění koše a stojanu nepoužívejte kovové nádoby nebo brusné prostředky.
- Použijte jemný vlhký hadřík pro čištění venkovní části přístroje.
- Nikdy ho neponořujte do vody ani do jiných tekutin.
- Nepoužívejte houby, prášky nebo abrazivní čisticí prostředky na čištění tohoto přístroje.
- Upozornění: Vyjměte koš, aby spotřebič mohl rychleji vychladnout.
- Přístroj důkladně očistěte horkou vodou, saponátem a neabrazivní houbou.
- Doporučujeme použít tekutý odmašťovač k odstranění všech zbývajících nečistot.
- Pokud jsou uvnitř koše a koše uvíznuté nečistoty, doporučujeme koš naplnit horkou vodou smíchanou se saponátem a poté koš a mřížku nechat přibližně 10 minut odmočit.
- Vnitřek spotřebiče očistěte horkou vodou a neabrazivní houbou.
- Vyčistěte topné těleso měkkým kartáčem, abyste odstranili veškeré zbytky jídla. Během tohoto procesu buďte velmi opatrní, aby nedošlo k poškození topného tělesa.

Uskladnění

- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte ji vychladnout.
- Při skladování se ujistěte, že jsou všechny části zařízení čisté a suché.
- Vložte napájecí kabel do přihrádky na kabel a pevně jej přidržte ve slotu pro kabel.

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 protřepání v polovině procesu smažení.	Překrývající se nebo navrstvené potraviny, například hranolky, je třeba v průběhu vaření protřepat.
Smažené předkrmy nejsou křupavé, když vyjdou z dietní fritézy.	Smažili jste potraviny, které by měly být smažené v konvenční fritéze.	Připravte potraviny v troubě nebo přidejte na potraviny trochu oleje, abyste dosáhli křupavějšího výsledku.
Nádoba nezapadne správně do produktu.	Kontejner je příliš plný.	Nepřekračujte maximální dovolené množství potravin v košíku.
Z fritézy vychází bílý kouř.	Vaříte tučné jídlo.	Při smažení mastných přísad v dietní fritéze kape do zásuvky hodně tuku. Tento olej může vytvářet kouř a zařízení se může zahřívat. To nemá vliv na produkt ani na konečný výsledek.
	Nádoba stále obsahuje tuk z předchozího použití.	Bílý kouř je důsledkem zahřátí tuku v zásuvce na sběr tuku. Po každém použití nádobu řádně očistěte.

Hranolky nejsou rovnoměrně osmažené.	Byl použit nesprávný druh brambor.	Použijte čerstvé brambory a ujistěte se, že zůstávají pevné během procesu smažení.
	Hranolky nebyly řádně opláchnuty.	Brambory dobře opláchněte, abyste odstranili škrob.
Hranolky nejsou křupavé.	Křupavost hranolek závisí na množství vody a oleje.	Před přidáním oleje nezapomeňte brambory vysušit.
		Brambory nakrájejte na menší kousky, abyste dosáhli křupavějších výsledků.
		Na čerstvě připravené hranolky přidejte trošku oleje, aby byly křupavější.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 04307/04308
 Produkt: Cecofry Essential Rapid SunTouch/MoonTouch
 220-240 V-
 50/60 Hz, 1200 W
 Objem: 2.5 L
 Nastavení teploty: 80 °C—200 °C
 Časovač: (0-30 min)

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.

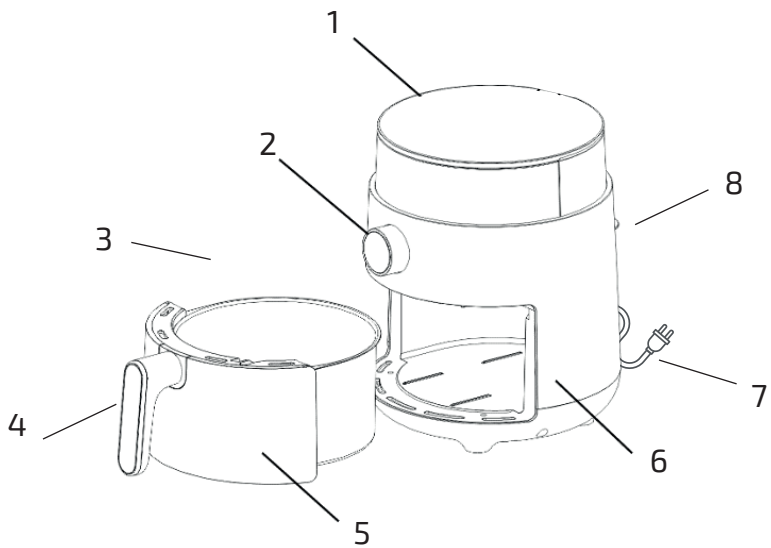


Fig./Img./Abb./Rys./Obr.1



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

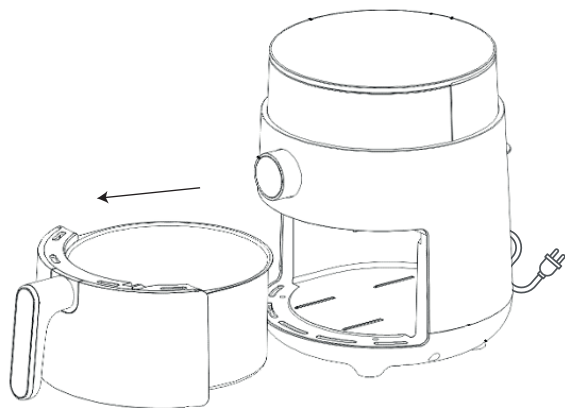


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 3

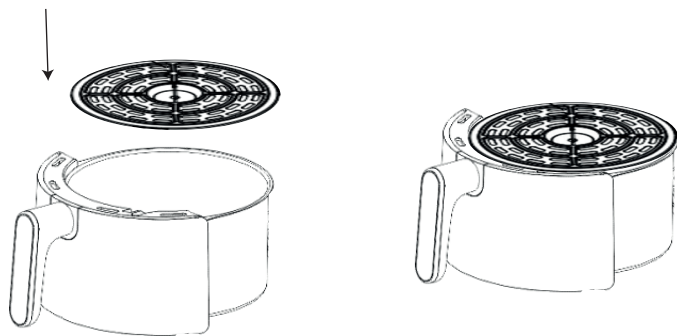


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 4

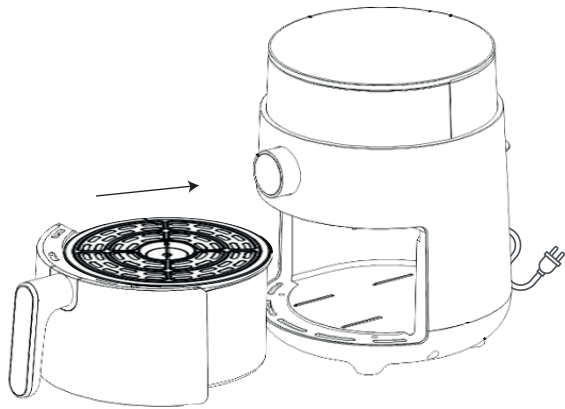


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 5

www.cecotec.es

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

EA01210507