Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per Cecotec Cecofry Compact
o cerca il tuo prodotto tra le migliori offerte di Friggitrici

cecotec

CECOFRY COMPACT RAPID BLACK
CECOFRY COMPACT RAPID WHITE

Freidora dietética / Dietetic deep fryer



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Instructiehandleiding
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Kullanma kılavuzu
Használati utasítás
Manual d'instruccions
Οδηγίες χρήσης
دليل التعليمات

Instrucciones de seguridad 6
Instructions de sécurité 12
Sicherheitshinweise 15
Istruzioni di sicurezza 19
Instruções de segurança 22
Veiligheidsvoorschriften 26
Instrukcja bezpieczeństwa 29
Instrukcja bezpieczeństwa 32
Bezpečnostní pokyny 36
Güvenlik talimatları 39
Οδηγίες ασφαλείας 41
Instruccions de seguretat 45
Biztonsági utasítások 48
تعليمات السلامة 51

ÍNDICE

1. Piezas y componentes 54
2. Antes de usar 54
3. Funcionamiento 55
4. Consejos 56
5. Limpieza y mantenimiento 58
6. Resolución de problemas 59
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos 61
8. Copyright 61
9. Declaración UE de conformidad simplificada 62
10. Especificaciones técnicas 62

INDEX

1. Parts and components 63
2. Before use 63
3. Operation 64
4. Tips 65
5. Cleaning and maintenance 67
6. Troubleshooting 67
7. Recycling of electrical and electronic equipment 69
8. Copyright 70
9. Simplified EU Declaration of Conformity 70
10. Technical specifications 70

SOMMAIRE

1. Pièces et composants 71
2. Avant utilisation 71
3. Fonctionnement 72
4. Conseils 73
5. Nettoyage et entretien 75
6. Résolution de problèmes 76
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques 77
8. Copyright 78
9. Déclaration de conformité simplifiée de l'UE 78
10. Spécifications techniques 78

INHALT

1. Teile und Komponenten 79
2. Vor dem Gebrauch 79
3. Bedienung 80
4. Tipps 81
5. Reinigung und Wartung 83
6. Problembehebung 84
7. Recycling von Elektro- und lektronikgeräten 86
8. Copyright 87
9. Vereinfachte EU-Konformitätserklärung 87
10. Technische Spezifikationen 87

INDICE

1. Parti e componenti 88
2. Prima dell'uso 88
3. Funzionamento 89
4. Consigli 90
5. Pulizia e manutenzione 92
6. Risoluzione dei problemi 93
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche 95
8. Copyright 95
9. Dichiarazione di conformità UE semplificata 95
10. Specifiche tecniche 96

ÍNDICE

1. Peças e componentes 97
2. Antes de usar 97
3. Funcionamento 98
4. Dicas 99
5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO 101
6. Resolução de problemas 102
7. Reciclagem de produtos elétricos e eletrónicos 104
8. Copyright 104
9. Declaração de conformidade simplificada da UE 105
10. Especificações técnicas 105

INHOUD

1. Onderdelen en componenten 106
2. Voor gebruik 106
3. Bediening 107
4. Aanbevelingen 108
5. Schoonmaak en onderhoud 110
6. Probleemoplossing 111

7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur 112
8. Copyright 113
9. Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring 113
10. Technische specificaties 113

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty 114
2. Przed użyciem 114
3. Działanie 115
4. Porady 116
5. Czyszczenie i konserwacja 118
6. Rozwiązywanie problemów 119
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych 120
8. Prawa autorskie 121
9. Uproszczona deklaracja zgodności UE 121
10. Dane techniczne 121

OBSAH

1. Části a složení 122
2. Před použitím 122
3. Fungování 123
4. Rady 124
5. Čištění a údržba 126
6. Řešení problémů 126
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení 128
8. Copyright 128
9. Zjednodušené prohlášení o shodě eu 128
10. Technické specifikace 128

DIZIN

1. Turtalar ve bileşenleri 130
2. Kullanmadan önce 130
3. İşlevsellik 131
4. İpuçları 132
5. Limpieza ve bakım 133
6. Sorun çözümü 134
7. Elektrikli aletleri ve elektronik cihazları geri dönüştürün 135
8. Telif Hakkı 136
9. Basitleştirilmiş UE Uyumluluk Beyanı 136
10. Spesifikasyon teknikleri 136

ΔΕΙΚΤΗΣ

1. Μέρη και εξαρτήματα 137
2. Πριν από τη χρήση 137
3. Λειτουργία 138
4. Συμβουλές 139
5. Καθαρισμός και συντήρηση 141
6. Επίλυση προβλημάτων 142
7. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού 143
8. Πνευματικά δικαιώματα 144
9. Απλουστευμένη Δήλωση Συμμόρφωσης ΕΕ 144
10. Τεχνικές προδιαγραφές 144

ÍNDEX

1. Pastissos i components 145
2. Abans d'utilitzar 145
3. Funcionalitat 146
4. Consells 147
5. Neteja i manteniment 149
6. Resolució de problemes 150
7. Recicla els electrodomèstics i els aparells electrònics 151
8. Drets d'autor 152
9. Declaración UE de conformitat simplificada 152
10. Tècniques d'especificacions 152

INDEX

1. Alkatrészek és részegységek 153
2. Használat előtt 153
3. Működés 154
4. Tippek 155
5. Tisztítás és karbantartás 157
6. Problémamegoldás 157
7. Elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítása 159
8. Szerzői jog 159
9. Egyszerűsített EU-megfelelőségi nyilatkozat 159
10. Műszaki adatok 160

فهرس

1. الأجزاء والمكونات 161
2. قبل الاستخدام 161
3. التشغيل 161
4. نصائح 162
5. التنظيف والصيانة 164
6. حل المشكلات 164
7. إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية 165
8. حقوق الطبع والنشر 166
9. إعلان المطابقة المبسط للاتحاد الأوروبي 166
10. المواصفات الفنية 166

NOTA

03039 - Cecofry Compact Rapid Black
03051 - Cecofry Compact Rapid White

ES • La codificación de este manual es genérica y se aplica a todas las variantes de códigos del aparato.

EN • The coding in this manual is generic and applies to all code variants of the appliance.

FR • Le codage figurant dans ce manuel est générique et s'applique à toutes les variantes de code de l'appareil.

DE • Die Codierung in dieser Bedienungsanleitung ist allgemein und gilt für alle Codevarianten des Geräts.

IT • La codifica riportata nel presente manuale è generica e si applica a tutte le varianti di codici dell'apparecchio.

PT • A codificação apresentada neste manual é genérica e aplica-se a todas as variantes de código do aparelho.

NL • De codering in deze handleiding is algemeen en geldt voor alle codevarianten van het apparaat.

PL • Kody podane w niniejszej instrukcji są ogólne i mają zastosowanie do wszystkich wariantów kodowych urządzenia.

CZ • Kódování obsažené v tomto návodu je generické a platí pro všechny kódové varianty spotřebiče.

TR • Bu kılavuzdaki kodlama geneldir ve cihazın tüm kod varyantları için geçerlidir.

CAT • La codificació d'aquest manual és genèrica i s'aplica a totes les variants de codis de l'electrodomèstic.

GR • Η κωδικοποίηση στο παρόν εγχειρίδιο είναι γενική και ισχύει για όλες τις παραλλαγές κωδικών της συσκευής.

HU • Ez a kézikönyv egységes kódolást használ, amely az eszköz minden típusára érvényes.

عربي • الدليل عامًا وينطبق على جميع متغيرات التعليمات البرمجية الخاصة بالجهاز.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. Las superficies accesibles del producto podrían alcanzar temperaturas altas durante el funcionamiento. Tenga cuidado de no quemarse.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.
- Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones.
- 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.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincide con los requisitos de voltaje especificados en las especificaciones técnicas del aparato.
- Recomendamos que la habitación en la que vaya a utilizar el aparato esté equipada con un extractor de humos o bien esté ventilada.
- Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual, cualquier otro uso no está recomendado por Cecotec y podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y/o la vida del usuario.
- Desenchufe el aparato de la corriente antes de moverlo, limpiarlo o cuando no vaya a utilizarlo.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
- No utilice alargadores, a no ser que se lo recomiende un electricista cualificado. Utilizar el tipo incorrecto de alargador puede causar daños en el aparato o lesiones en el usuario.
- No utilice el aparato si el cable, el enchufe o la estructura del aparato presenta daños o si no funciona correctamente, ha sufrido alguna caída o ha sido dañado.
- No use el aparato en lugares potencialmente peligrosos, como ambientes inflamables, explosivos, con presencia de químicos o húmedos.
- Sitúe el aparato en una superficie plana y resistente al calor. Cuando coloque el cestillo fuera de la freidora de aire hágalo con cuidado y coloque el asa hacia adentro, de forma que evite el derramamiento de lo que haya en el interior. No sitúe el aparato cerca de fuentes de calor, lugares con niveles altos de humedad o cerca de materiales inflamables.

- No introduzca ni permita que sus dedos u otros objetos entren en las aberturas de ventilación o escape, ya que podrían causar descargas eléctricas o incendios.
- No llene el cestillo de aceite, podría provocar riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté funcionando.
- No sumerja el cable, el enchufe, ni cualquier otra parte no extraíble del aparato en agua u otros líquidos. No exponga al agua las conexiones eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes a ser cocinados dentro del cestillo para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el aparato.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o se esté limpiando. Deje que se enfríe completamente antes de montar o retirar cualquier pieza y/o proceder con su limpieza.
- No deje el aparato enchufado a la red eléctrica sin supervisión.
- No toque la superficie del aparato mientras esté en funcionamiento, ya que podría estar caliente.
- Para asegurar el correcto funcionamiento del aparato, la limpieza y el mantenimiento del aparato ha de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones.
- No coloque el aparato pegado a la pared. Deje una distancia de seguridad de 10 cm respecto a la parte trasera del aparato y otros 10 cm a cada lado. No coloque ningún objeto encima del aparato cuando se esté utilizando.
- Mientras el aparato está en funcionamiento emite vapor caliente a través de las aperturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad del vapor y de las salidas de aire. Puede que salga aire caliente del aparato cuando retire el cestillo de dentro del aparato.

- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve salir humo negro del aparato. Espere hasta que el humo desaparezca para retirar el cestillo de dentro del aparato.
- Recomendamos el uso de guantes cuando se vaya a manipular la rejilla o el cestillo.
- No utilice el aparato para ningún uso no especificado en el manual.
- No intente reparar el aparato por su propia cuenta.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

-  This symbol means: “Caution, hot surface”. The accessible surfaces of the appliance can reach high temperatures during operation. Be careful not to burn yourself.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- When using electrical and electronic appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be repaired by Cecotec’s Official Technical Support Service to avoid any danger.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Do not let children play with the appliance.

- Keep this appliance and its power cord out of reach of children under the age of 8.
- Cleaning and user maintenance should not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised.
- Supervise children to ensure they do not play with the appliance.
- Make sure that the mains voltage matches the voltage requirements specified in the technical specifications of the appliance.
- We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working kitchen hood or is well ventilated.
- Use the appliance only for the purposes described in this instruction manual. Any other use is not recommended by the manufacturer and could have a detrimental effect on the lifespan of the appliance and/or the safety of the user.
- Unplug the appliance from the mains before moving it, cleaning it or when you are not using it.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cord. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not use extension cords, unless advised by a qualified electrician. Using the wrong type of extension cord could cause damage to the appliance or injuries to the user.
- Do not use the appliance if its cable, plug, or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres.

- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. When removing the basket from the air fryer, do it carefully and place the handle facing inwards to prevent spillage of the contents. Do not place the appliance near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause electrical shock or fire.
- Do not fill the basket with oil to avoid causing a fire hazard.
- Do not touch the interior of the appliance while in operation.
- Do not immerse the cord, plug, or any other non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose electrical connections to water.
- Always place the ingredients to be cooked inside the basket to prevent them from touching the heating elements.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use or during cleaning. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts and before cleaning the appliance.
- Do not leave the appliance unsupervised while plugged to the mains.
- Do not touch the surface of the appliance when in operation, as it will become hot when in use.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance operates properly.
- Do not place the appliance against the wall. Leave a safety distance of 10 cm on the back of the appliance and 10 cm on each side. Do not place any object on top of the appliance when in use.

- Hot steam is released through the air outlet openings during operation. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may come out when removing the basket from inside the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you notice black smoke coming out of it. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the appliance.
- We recommend the use of gloves when touching the basket and rack.
- Do not use the appliance for any use other than the one specified in this manual.
- Do not attempt to repair the appliance yourself.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

-  Ce symbole signifie : attention, surface chaude. Les surfaces accessibles du produit pourraient atteindre des températures très élevées pendant le fonctionnement. Faites attention à ne pas vos brûler !
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- 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.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble présente des dommages, il doit être réparé par le Service d'Assistance

Technique officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien à réaliser par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Vérifiez que le voltage du réseau électrique coïncide avec le voltage spécifié dans les spécifications techniques de l'appareil.
- Il est recommandé d'utiliser cet appareil dans une pièce aérée où il y ait un extracteur.
- Utilisez cet appareil aux fins décrites dans ce manuel. Toute autre utilisation qui ne soit pas recommandée par Cecotec pourrait réduire la vie utile de l'appareil ou mettre l'utilisateur en danger.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le transporter, nettoyer ou si vous n'allez pas l'utiliser.
- Ne 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 qualifié le recommande. Si vous utilisez une mauvaise rallonge, cela pourrait abîmer l'appareil ou blesser les utilisateurs.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble, la fiche ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits potentiellement dangereux, comme près des zones inflammables, d'explosifs ou de produits chimiques ou dans des zones humides.
- Placez l'appareil sur une surface plate et résistante à la chaleur. Lorsque vous sortez le panier de la friteuse, faites-le avec précaution et placez la poignée vers l'intérieur, afin d'éviter de renverser ce qui se trouve à l'intérieur. Ne placez l'appareil ni près de sources de chaleur, ni dans des endroits avec des niveaux d'humidité élevés, ni près de matériaux inflammables.
- N'introduisez pas vos doigts ni aucun autre objet dans les ouvertures de ventilation ou de sortie de la chaleur. Cela pourrait provoquer des décharges électriques ou d'incendies.
- Ne remplissez pas le panier d'huile, cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez l'intérieur de l'appareil s'il est en fonctionnement.
- Ne submergez ni le câble, ni la fiche ni aucune autre partie non-extractible du produit dans l'eau ou dans autres liquides. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau.
- Introduisez toujours les ingrédients dans le panier pour qu'ils n'entrent pas en contact avec les résistances.
- Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.
- Débranchez l'appareil s'il n'est pas en fonctionnement ou s'il est en train d'être nettoyé. Laissez refroidir le produit avant d'assembler ou enlever une pièce quelconque, et/ou avant de le nettoyer.

- Ne laissez pas sans surveillance l'appareil lorsqu'il est branché sur la prise de courant.
- Ne touchez pas la surface de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement, car elle pourrait être chaude.
- Afin d'assurer son bon fonctionnement, le nettoyage et l'entretien de l'appareil doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions.
- Ne placez pas l'appareil contre le mur. Laissez une distance de sécurité de 10 cm derrière, et autre de 10 cm de chaque côté. Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez.
- L'appareil émet de la vapeur chaude à travers les ouvertures latérales pendant son fonctionnement. Maintenez les mains et le visage éloignés de la vapeur et des sorties d'air. De l'air chaud pourrait sortir de l'appareil lorsque vous retirez le panier.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez à ce que la fumée disparaisse pour retirer le panier.
- Nous recommandons l'utilisation de gants lors de l'utilisation de la grille ou du panier.
- N'utilisez pas l'appareil pour d'autres utilisations que celles spécifiées dans le manuel.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.

SICHERHEITSHINWEISE

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

-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Gerätoberflächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.
- Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es von einem offiziellen Cecotec-Servicezentrum repariert werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit den in den technischen Daten des Geräts angegebenen Spannungsanforderungen übereinstimmt.
- Wir empfehlen, dass der Raum, in dem Sie das Gerät

benutzen werden, mit einem Rauchabzug ausgestattet ist oder belüftet ist.
- Verwenden Sie dieses Gerät für die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke. Jede andere Verwendung wird von Cecotec nicht empfohlen und kann die Lebensdauer des Geräts und/oder die Lebensdauer des Benutzers nachteilig beeinflussen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder Sie es nicht benutzen.
- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals auf der Arbeitsfläche.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, es sei denn, dies wird von einem qualifizierten Elektriker empfohlen. Die Verwendung des falschen Typs von Verlängerungskabeln kann zu Schäden am Gerät oder Verletzungen des Benutzers führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder das Gehäuse des Geräts sichtbare Schäden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder heruntergefallen sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in gefährlichen Bereichen, wie z.B. in leicht entflammbaren, explosiven, chemischen oder feuchten Umgebungen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer flachen und hitzebeständigen Fläche. Wenn Sie den Frittierkorb aus der Heißluftfritteuse nehmen, gehen Sie vorsichtig vor und legen Sie den Griff nach innen, um ein Verschütten des Inhaltes zu vermeiden. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder brennbaren Materialien.
- Stecken Sie nicht Ihre Finger oder andere Gegenstände

in die Belüftungs- oder Abluftöffnungen ein, da dies zu Stromschlägen oder Bränden führen könnte.
- Füllen Sie den Frittierkorb nicht, da dies zu einem Brandrisiko führen kann.
- Versuchen Sie niemals, die Innenseite des Gerätes beim Funktionieren zu berühren.
- 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.
- Legen Sie die zu kochenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker nur wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt an die Stromversorgung angeschlossen.
- Berühren Sie nicht die die Oberfläche der Friteuse, während sie läuft, da sie sehr heiß sein kann.
- Die Reinigung und die Wartung des Geräts sollten gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten.
- Stellen Sie das Gerät nicht an die Wand. Lassen Sie einen Sicherheitsabstand von 10 cm von der Rückseite des Geräts und weitere 10 cm auf jeder Seite. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.
- Während das Gerät in Betrieb ist, gibt es heißen Dampf durch die Luftauslassöffnungen ab. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand zu Dampf- und Luftauslässen. Warme Luft kann aus dem Gerät entweichen, wenn Sie den Frittierkorb aus dem Inneren des Gerätes entfernen.

- Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie schwarzen Rauch aus dem Gerät austreten sehen. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, um den Frittierkorb aus dem Inneren des Geräts zu entfernen.
- Wir empfehlen Handschuhe wenn Sie Gitter oder Frittierkorb anfassen müssen.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich wie im Bedienungsanleitung beschrieben.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

-  Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda. La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere alta mentre si usa l›apparecchio. Fare attenzione a non bruciarsi.
- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.
- Quando si usano apparecchi elettronici, occorre rispettare alcune precauzioni di sicurezza base per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, rivolgersi esclusivamente al Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini con età superiore a 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto sorveglianza o avendo ricevuto

istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendendo i rischi che lo stesso implica. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Mantenere l›apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio.
- È consigliabile che la stanza nella quale verrà usato l'apparecchio disponga di una cappa filtrante o sia ben ventilata.
- Utilizzare questo apparecchio esclusivamente per i fini descritti in questo manuale. Qualsiasi altro tipo di impiego non è raccomandato da Cecotec e potrebbe ripercuotersi negativamente sulla vita utile dell'apparecchio stesso e/o la vita dell'utente.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente prima di muoverlo, pulirlo o quando non è in uso.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e da fonti di calore. Evitare che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Non utilizzare prolunghe, a meno che non lo raccomandi un elettricista qualificato. Utilizzare un tipo di prolunga non corretto potrebbe provocare danni all'apparecchio o lesioni all'utente.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo, la spina o il telaio

sono danneggiati o se funziona male, è caduto o è stato danneggiato.
- Non usare l'apparecchio in luoghi potenzialmente pericolosi come ambienti infiammabili, esplosivi o con presenza di sostanze chimiche o umide.
- Collocare l›apparecchio su di una superficie piatta e resistente al calore. Quando si estrae il cestello dalla friggitrice ad aria e lo si appoggia, farlo con attenzione posizionando il manico verso l›interno in modo da evitare la fuoriuscita dei contenuti. Non collocare l'apparecchio vicino a fonti di calore, in luoghi dall'eccessivo livello di umidità o vicino a materiali infiammabili.
- Non inserire le dita né lasciare che altri oggetti entrino nelle aperture di ventilazione o di scarico, poiché ciò potrebbe causare scariche elettriche o incendi.
- Non riempire il cestello di olio per evitare il rischio d'incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Non sommergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte estraibile dell'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua.
- Collocare sempre gli ingredienti da friggere all›interno del cestello per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere l'apparecchio.
- Scollegare l›apparecchio quando non è in uso o se lo si sta pulendo. Lasciare raffreddare completamente prima di montare o rimuovere qualsiasi parte e/o procedere con la pulizia.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato alla corrente.
- Non toccare la superficie dell'apparecchio mentre è in funzione, poiché potrebbe essere calda.

- Per garantirne il corretto funzionamento, la pulizia e manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate in linea con quanto spiegato in questo manuale di istruzioni.
- Non appoggiare l›apparecchio alla parete. Mantenere una distanza di sicurezza di 10 cm rispetto alla parte posteriore dell'apparecchio e altri 10 cm da ogni lato. Non collocare oggetti sopra l'apparecchio quando è in uso.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio emette vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell›aria. Tenere mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite dell'aria. Potrebbe uscire aria calda dall'apparecchio quando si rimuove il cestello.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si notano fuoriuscite di fumo nero. Attendere che il fumo scompaia per rimuovere il cestello dall›apparecchio.
- Si consiglia l'uso di guanti quando si maneggia la griglia o il cestello.
- Non utilizzare l'apparecchio per usi non specificati nel manuale.
- Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

-  Este símbolo significa: cuidado, superfície quente. As superfícies acessíveis do aparelho poderiam alcançar temperaturas altas durante o funcionamento. Tenha cuidado para não se queimar.

- Este aparelho não foi desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndios, eletrochoques e lesões.
- Inspecione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
- A limpeza e manutenção não deve ser efetuada por crianças a menos que tenham mais de 8 anos de idade e estejam sob supervisão.
- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto.
- Certifique-se de que a tensão de rede elétrica corresponda aos requisitos de tensão especificados na etiqueta de classificação do aparelho.
- Recomenda-se que o espaço onde vai utilizar o aparelho esteja equipado com um extrator de fumos ou seja ventilado.
- Utilize este aparelho para os fins descritos no presente manual, qualquer outra utilização não é recomendada pelo produtor e pode afetar negativamente a vida útil do dispositivo e/ou a vida do utilizador.

- Desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar ou quando não o utilizar.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe que o cabo esteja sobre a borda da superfície de trabalho ou do balcão.
- Não utilize extensores, a não ser que esteja recomendado por um eletricista qualificado. O uso do tipo errado de extensor pode causar danos no aparelho ou lesões no utilizador.
- Não utilize o produto se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentarem danos ou se não funcionarem corretamente, sofreram alguma queda ou foram danificados.
- Não utilize o produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, com produtos químicos ou húmidos.
- Situe o produto numa superfície plana e resistente ao calor. Ao colocar o cesto fora da fritadeira, faça-o cuidadosamente e coloque a pega para dentro, de modo a evitar o derramamento do que está dentro. Não utilize o dispositivo perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.
- Não insira ou permita que os seus dedos ou outros objetos entrem nas aberturas de ventilação ou de exaustão, pois isso pode causar eletrochoques ou incêndios.
- Não encha o recipiente de óleo, poderia causar um risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Não submerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do aparelho em água ou outros líquidos. Não exponha as conexões elétricas à água.

- Coloque sempre os ingredientes a cozinhar dentro do cesto para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Desconecte o aparelho quando não o estiver a usar ou durante a limpeza. Deixe que arrefeça por completo antes de montar ou retirar qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.
- Não deixe o aparelho ligado à alimentação elétrica sem supervisão.
- Não toque na superfície do aparelho enquanto estiver em funcionamento, já que pode estar quente.
- Para assegurar o funcionamento correto, a limpeza e manutenção do aparelho deve ser efetuada em conformidade com este manual de instruções.
- Não coloque o aparelho contra a parede. Deixe uma distância de segurança de 10 cm da parte de trás do aparelho 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, emitirá 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 aparelho quando se remove o cesto do interior.
- Desligue imediatamente o aparelho da tomada se vir fumo negro a sair do aparelho. Aguarde até o fumo desaparecer para tirar o cesto do interior do aparelho.
- Recomenda-se o uso de luvas ao manipular as grelhas ou o cesto.
- Não utilize o aparelho para usos não especificados no manual.
- Não tente reparar o aparelho por conta própria.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

-  Dit symbool betekent: voorzichtigheid, heet oppervlak. Toegankelijke oppervlakken van het product kunnen tijdens het gebruik hoge temperaturen bereiken. Let op dat u zich niet verbrandt.
- Dit apparaat is niet ontworpen om via timers of externe afstandsbedieningen te werken.
- 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 de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is, moet hij worden hersteld door de Technische Dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de

spanningseisen die in de technische specificaties van het apparaat staan vermeld.
- Wij bevelen aan dat de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt, is voorzien van een afzuigkap of wordt geventileerd.
- Gebruik dit apparaat voor de in deze handleiding beschreven doeleinden, elk ander gebruik wordt niet door Cecotec aanbevolen en kan de levensduur van het apparaat en/of het leven van de gebruiker nadelig beïnvloeden.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst, schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt.
- De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen, uitgerekt of beschadigd worden. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.
- Gebruik geen verlengsnoeren, tenzij aanbevolen door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik van het verkeerde type verlengsnoer kan schade aan het toestel of letsel van de gebruiker tot gevolg hebben.
- Gebruik het toestel niet als het snoer, de stekker of het frame van het toestel beschadigd is of als het niet naar behoren werkt, gevallen of beschadigd is.
- Gebruik het toestel niet in potentieel gevaarlijke locaties, zoals ontvlambare, explosieve, chemische of vochtige omgevingen.
- Plaats het toestel op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Wanneer u de mand uit de air fryer haalt, doe dit dan voorzichtig en plaats het handvat naar binnen, om morsen van wat erin zit te voorkomen. Plaats het toestel niet in de buurt van warmtebronnen, plaatsen met een hoge vochtigheidsgraad of in de buurt van ontvlambare materialen.

- Steek uw vingers of andere vreemde voorwerpen niet in de ventilatie- of afvoeropeningen, want die kunnen elektrische schokken of brand veroorzaken.
- Vul de mand niet met olie, want dat kan brandgevaar opleveren.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
- Dompel het snoer, de stekker of andere niet-verwijderbare onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water.
- Plaats de te koken ingrediënten altijd in de frituurmand om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het toestel inschakelt.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het toestel niet gebruikt of wanneer u het schoonmaakt. Laat het volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdert en/of verder gaat met de reiniging.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht op de stroomtoevoer aangesloten.
- Raak het oppervlak van het toestel niet aan wanneer het in werking is, want het kan heet zijn.
- Om een correcte werking van het toestel te garanderen, moeten reiniging en onderhoud van het toestel worden uitgevoerd in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing.
- Plaats het toestel niet tegen de muur. Laat een veiligheidsafstand van 10 cm aan de achterkant van het toestel en nog eens 10 cm aan elke kant. Plaats geen voorwerpen op het toestel wanneer het in gebruik is.
- Terwijl het toestel in werking is, geeft het hete stoom af via de luchtuitlaatopeningen. Houd handen en gezicht op veilige

afstand van stoom- en luchtopeningen. Er kan hete lucht uit het toestel komen wanneer u de mand uit het toestel haalt.
- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u zwarte rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rook is verdwenen en haal de mand uit het apparaat.
- Wij raden het gebruik van handschoenen aan bij het hanteren van het rooster of de frituurmand.
- Gebruik het toestel niet voor doeleinden die niet gespecificeerd zijn in deze handleiding.
- Probeer niet zelf het apparaat te repareren.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

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

-  Ten symbol oznacza: uwaga, gorąca powierzchnia. Dostępne powierzchnie produktu mogą osiągać wysokie temperatury podczas pracy. Uważaj, aby się nie poparzyć.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych minutników lub systemów zdalnego sterowania.
- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze zachowywać podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem i obrażeń.
- Regularnie należy sprawdzać przewód zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju niebezpieczeństw.

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają ponad 8 lat i są pod nadzorem.
- Pilnuj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom napięcia określonym w danych technicznych urządzenia.
- Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym będzie używane urządzenia, było wyposażone w wyciąg dymu lub było dobrze wentylowane.
- Urządzenie należy używać zgodnie z przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji, inne zastosowanie nie jest zalecane przez Cecotec i może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i/lub bezpieczeństwo użytkownika.
- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przenoszeniem, czyszczeniem lub gdy nie jest używane.
- Nie skręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Nie używaj przedłużaczy, chyba że zaleci to wykwalifikowany elektryk. Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia ciała.
- Nie używaj produktu, jeśli przewód, wtyczka lub struktura

są uszkodzone, działają nieprawidłowo lub zostały upuszczone.
- Nie używaj urządzenia w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
- Umieść urządzenie na płaskiej powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Umieszczając kosz poza frytkownicą, należy to zrobić ostrożnie i umieścić uchwyt skierowany do wewnątrz, aby uniknąć rozsypania zawartości znajdującej się w środku. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, w miejscach o dużej wilgotności lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Nie wkładaj ani nie pozwalaj, aby palce lub inne przedmioty dostały się do otworów wentylacyjnych lub wylotowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem lub pożar.
- Nie napełniaj kosza olejem, może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieodłącznej części urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody.
- Zawsze umieszczaj składniki do ugotowania w koszu, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
- Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia upewnij się, że masz całkowicie suche ręce.
- Odłącz urządzenie, gdy nie jest używane oraz podczas czyszczenia. Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia przed montażem lub demontażem jakichkolwiek części i/lub czyszczeniem.
- Nie pozostawiaj urządzenia podłączonego do sieci bez nadzoru.

- Nie dotykaj powierzchni urządzenia podczas pracy, ponieważ może być gorąca.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, czyszczenie i konserwację urządzenia należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Nie stawiaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie. Pozostaw bezpieczną odległość 10 cm z tyłu urządzenia i 10 cm z każdej strony. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdy jest ono używane.
- Podczas pracy urządzenie wydziela gorącą parę przez otwory wylotowe. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych. Podczas wyjmowania kosza, z wnętrza urządzenia może wydobywać się gorące powietrze.
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zauważysz wydobywający się z niego czarny dym. Poczekaj, aż dym zniknie, aby wyjąć kosz z urządzenia.
- Podczas obsługi kratki/grilla lub kosza zalecamy używanie rękawic.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż te określone w instrukcji.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

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

-  Ten symbol oznacza: uwaga, gorąca powierzchnia. Dostępne powierzchnie produktu mogą osiągać wysokie temperatury podczas pracy. Uważaj, aby się nie poparzyć.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą

zewnętrznych minutników lub systemów zdalnego sterowania.
- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze zachowywać podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem i obrażeń.
- Regularnie należy sprawdzać przewód zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju niebezpieczeństw.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają ponad 8 lat i są pod nadzorem.
- Pilnuj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom napięcia określonym w danych technicznych urządzenia.
- Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym będzie używane urządzenia, było wyposażone w wyciąg dymu lub było dobrze wentylowane.
- Urządzenie należy używać zgodnie z przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji, inne zastosowanie nie jest zalecane przez Cecotec i może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i/lub bezpieczeństwo użytkownika.
- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przenoszeniem, czyszczeniem lub gdy nie jest używane.

- Nie skręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Nie używaj przedłużaczy, chyba że zaleci to wykwalifikowany elektryk. Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia ciała.
- Nie używaj produktu, jeśli przewód, wtyczka lub struktura są uszkodzone, działają nieprawidłowo lub zostały upuszczone.
- Nie używaj urządzenia w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
- Umieść urządzenie na płaskiej powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Umieszczając kosz poza frytkownicą, należy to zrobić ostrożnie i umieścić uchwyt skierowany do wewnątrz, aby uniknąć rozsypania zawartości znajdującej się w środku. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, w miejscach o dużej wilgotności lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Nie wkładaj ani nie pozwalaj, aby palce lub inne przedmioty dostały się do otworów wentylacyjnych lub wylotowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem lub pożar.
- Nie napełniaj kosza olejem, może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieodłącznej części urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody.
- Zawsze umieszczaj składniki do ugotowania w koszu, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.

- Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia upewnij się, że masz całkowicie suche ręce.
- Odłącz urządzenie, gdy nie jest używane oraz podczas czyszczenia. Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia przed montażem lub demontażem jakichkolwiek części i/lub czyszczeniem.
- Nie pozostawiaj urządzenia podłączonego do sieci bez nadzoru.
- Nie dotykaj powierzchni urządzenia podczas pracy, ponieważ może być gorąca.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, czyszczenie i konserwację urządzenia należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Nie stawiaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie. Pozostaw bezpieczną odległość 10 cm z tyłu urządzenia i 10 cm z każdej strony. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdy jest ono używane.
- Podczas pracy urządzenie wydziela gorącą parę przez otwory wylotowe. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych. Podczas wyjmowania kosza, z wnętrza urządzenia może wydobywać się gorące powietrze.
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zauważysz wydobywający się z niego czarny dym. Poczekaj, aż dym zniknie, aby wyjąć kosz z urządzenia.
- Podczas obsługi kratki/grilla lub kosza zalecamy używanie rękawic.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż te określone w instrukcji.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. Přístupné povrchy výrobku se mohou během provozu zahřát. Dávejte pozor, ať se nespálíte.
- Tento spotřebič není určen k provozu pomocí časovačů nebo externích systémů dálkového ovládání.
- Při používání elektrických spotřebičů je vždy třeba dodržovat základní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- 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.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut odpovídající dohled nebo instrukce týkající se bezpečného používání spotřebiče a chápou související nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- Dohlížejte na děti, aby si se spotřebičem nehrály.
- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá požadavkům na napětí uvedeným v technických specifikacích spotřebiče.
- Doporučujeme, aby místnost, ve které budete spotřebič používat, byla vybavena odsávačem kouře nebo větraná.

- Tento spotřebič používejte k účelům popsaným v tomto návodu, jakékoli jiné použití společnost Cecotec nedoporučuje a mohlo by mít nepříznivý vliv na životnost spotřebiče a/nebo život uživatele.
- Před přemístěním, čištěním nebo nepoužíváním spotřebič odpojte od sítě.
- Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, pokud to nedoporučuje kvalifikovaný elektrikář. Použití nesprávného typu prodlužovacího kabelu může způsobit poškození spotřebiče nebo zranění uživatele.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený kabel, zástrčka nebo rám spotřebiče nebo pokud je nefunkční, spadl nebo byl poškozen.
- Nepoužívejte spotřebič na potenciálně nebezpečných místech, jako je hořlavé, výbušné, chemické nebo vlhké prostředí.
- Spotřebič postavte na rovný, žáruvzdorný povrch. Při vyndávání koše z fritézy postupujte opatrně a rukojeť umístěte dovnitř, aby nedošlo k vysypání obsahu. Spotřebič neumisťujte do blízkosti zdrojů tepla, míst s vysokou vlhkostí nebo do blízkosti hořlavých materiálů.
- 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.
- Nenaplňujte koš olejem, protože by mohlo dojít k nebezpečí požáru.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, pokud je v provozu.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou neodnímatelnou

část spotřebiče do vody nebo jiných tekutin. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Přísady určené k vaření vždy vkládejte do koše, aby se nedostaly do kontaktu s topnými tělesy.
- Před dotykem zástrčky nebo zapnutím spotřebiče se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
- Odpojte přístroj, pokud ho nepoužíváte a nebo pokud ho čistíte. Před montáží nebo odstraněním jakýchkoli částí a / nebo čištěním jej nechte úplně vychladnout.
- Nenechávejte přístroj během zapnutí v elektrické síti bez dozoru.
- Nedotýkejte se povrchu spotřebiče za provozu, protože může být horký.
- Pro zajištění správné funkce spotřebiče je nutné provádět čištění a údržbu spotřebiče v souladu s tímto návodem k obsluze.
- Spotřebič nestavte ke stěně. Od zadní části spotřebiče ponechte bezpečnostní vzdálenost 10 cm a dalších 10 cm na každé straně. Když je spotřebič v provozu, nepokládejte na něj žádné předměty.
- Když je spotřebič v provozu, vydává horkou páru otvory pro výstup vzduchu. Když je spotřebič v provozu, vydává horkou páru otvory pro výstup vzduchu. Při vyjmutí koše zevnitř spotřebiče může ze spotřebiče vycházet horký vzduch.
- Pokud ze spotřebiče vychází černý kouř, okamžitě jej odpojte od elektrické sítě. Před vyjmutím koše ze spotřebiče počkejte, dokud kouř nezmizí.
- Při manipulaci s košem nebo mřížkou doporučujeme používat rukavice.
- Nepoužívejte spotřebič k účelům, které nejsou uvedeny v návodu.
- Nepokoušejte se přístroj opravovat sami.

GÜVENLIK TALIMATLARI

Kullandığınız adrese aşağıdaki bilgileri bırakın. Bu kılavuzu ileride başvurmak ve yenilerini edinmek için saklayın.

-  Bu basit işaret: Önlem, yüzeysel caliente. Üründeki yüzeylere, çalışma sırasında sıcaklıklar yüksek olabilir. Hiçbir şey yapılmadı.
- Geçici uzaktan kumanda sistemini çalıştırmak için kullanılmaz.
- Diğer elektrikli aletleri kullanırken de istenmeyen elektriksel arızaları, elektriksel hasarları ve yaralanmaları azaltmak için temel önlemleri alacaklardır.
- herhangi bir tehlike türünü önlemek için Asistencia Técnica Official de Cecotec servisi tarafından onarılacaktır .
- Bu cihazlar 8 yıldır yaşlılar tarafından kullanılıyor ve fiziksel yetenekleri, duyusal veya zihinsel engelleri olan ve deneyim ve konforu düşük olan kişilere göre, insanlarımızın kullanımına saygı gösterilmesi için gereken gözetim veya talimatlar sağlandığı takdirde üstündür . Bunun ima ettiği tehlikeleri anlayın. Hiçbir şeyle birlikte yiyecek bir şeyleri yok.
- Cihazı ve kabloyu 8 yaşındaki çocuklarınızın koruması altında tutun.
- Uzuv ve mantenimiento, kullanıcı için bir realizasyondur, hiç kimse, 8 yıllık belediye başkanlarını ve denetimin yanında bulunan bir menos'u gerçekleştirmemiştir.
- Bundan sonra ne olacağını görmek isteyen insanları denetleyin.
- Kırmızı elektrik voltajının belirli voltaj istekleri ve belirli teknoloji cihazlarıyla örtüştüğünü varsayalım.
- Humus çıkarıcı ile kullanılan ekipmanların havalandırmalı olması alışkanlığının kazandırılması önerilir.
- Bu cihazı, kılavuzdaki küçük yazıları kullanarak kullanın, bu

nedenle bunu kullanmanızı tavsiye edemeyiz ve bu, videoyu ve/veya videoyu kullanarak görüntüyü etkileyecektir.
- Taşımadan önce cihazın desenini doğru şekilde çıkarın, kullanılmadığında serbest bırakın.
- Besleme kablosunu iade etmeyin, çiftleştirmeyin, giymeyin veya kullanmayın. Koruyucu kenarlar ve ısı kaynakları. Kablonun başka yüzeylere bağlanmasına izin verilmez. Kablonun şebeke yüzeyine veya şebekeye bağlanmasına gerek yoktur.
- Alargador kullanmayın, kimse elektrikçiye tavsiyede bulunamaz. Kullanıcıdaki lezyonlara zarar ve hasar veren alargadorun yanlış ucunu kullanın.
- Kablolu cihazları kullanmayınız, mevcut cihazların içinde bulunan kablolar açılacak veya düzgün bir fonksiyonu yoksa size yardımcı olabilecek veya çalışacaktır.
- Cihazı, yanıcı maddeler, patlayıcı maddeler, patlayıcı madde veya humed içeren ortamlarda kullanmayın.
- Daireyi yüzeysel bir plana yerleştirin ve sıcaklığı koruyun. Ev evdeyken, hava freidora'sı bezle asılır ve ev evin içinde kalır, bu da iç mekanda deri oluşturan formattır. Kalori içeriğinin cerca'sına, nemlendirilmiş parmaklı kızaklara veya şişirilebilir malzemelerden yapılmış cerca'ya yer verilmez.
- Havalandırma veya kaçış alanlarında, elektrik hasarına veya kazalara sebep olabilecek şekilde, insanların başka yerlere girmesine izin vermeye gerek yoktur.
- Hiç kimsede asit yok, yeni ürünler üretecekler.
- Nunca mientras esté Functionando'nun iç kısmını süslüyor.
- Kablo yoktur, kablo kapalıdır ve cihazlar arasında ek bir bağlantı yoktur. Elektrik bağlantısı kullanmaya gerek yoktur.
- Dirençlerle teması önlemek için malzemeleri kabın içine koyun.
- Tamamlayanlar için ise sürecin başlaması biraz zaman alacaktır.

- Kullanmadığımızda veya imkansız olduğunda olan budur. Siparişimi tamamlamanızı ve aynı miktarda yemeği iade etmenizi ve/veya yardımlarınızla üretmenizi istiyorum.
- Süpervizyondan kırmızı elektrik kablosunu çıkarmaya gerek yoktur.
- İşlevsel olarak hiçbir yüzeysellik yok, ya podría estar caliente.
- Cihazın düzgün çalışmasını sağlamak için, cihazın bakımını bu talimat kılavuzuna göre gerçekleştirebilirsiniz.
- Pared'e herhangi bir renk eklenmemiştir. Odanın parçası ve lado'nun 10 cm'lik kısmı nedeniyle 10 cm'lik bir mesafemiz var. Kullanırken herhangi bir renk mevcut değildir.
- Ortamlar ve daireler, hava açıklıklarından sıcak buhar çıkaracak şekilde tasarlanmıştır. İnsanları koruyun ve buhar ve hava salidas güvenlik mesafesini koruyun. Bu yüzden Salgae apartmana o kadar yakın ki apartmanın bulunduğu şehirden emekli oluyor.
- Cihazın kapağını kapatın ve cihazdan nem salınmasını sağlayın. Bu durum kişinin eve dönmekte rahatsızlık duymasına neden olabilir.
- Ekranı veya klavyeyi değiştirdiğinizde guantes'in kullanımını tavsiye ederiz.
- Cihazı kullanım kılavuzunda belirtilen amaçlar doğrultusunda kullanmayınız.
- Bu ürünü başka bir ürünle değiştirmeyi düşünmüyoruz.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά ή για νέους χρήστες.

- 
Αυτό το σύμβολο σημαίνει: Προσοχή, θερμή επιφάνεια. Οι προσβάσιμες επιφάνειες του προϊόντος ενδέχεται να φτάσουν σε υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία. Προσέξτε να αποφύγετε εγκαύματα.
- Αυτή η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για λειτουργία μέσω εξωτερικών χρονοδιακόπτων ή συστημάτων τηλεχειρισμού.
- Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, θα πρέπει πάντα να λαμβάνονται βασικές προφυλάξεις για τη μείωση του κινδύνου πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας και τραυματισμού.
- Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας για ορατές ζημιές. Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να επισκευαστεί από την Επίσημη Τεχνική Υποστήριξη της Cecotec για να αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον έχουν λάβει την κατάλληλη επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη.
- Επιβλέπετε τα παιδιά για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου ταιριάζει με τις απαιτήσεις τάσης που καθορίζονται στις τεχνικές προδιαγραφές της συσκευής.
- Συνιστούμε ο χώρος στον οποίο θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή να είναι εξοπλισμένος με απαγωγό καπνού ή να αερίζεται καλά.

- Χρησιμοποιήστε αυτήν τη συσκευή για τους σκοπούς που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο. Οποιαδήποτε άλλη χρήση δεν συνιστάται από την Cecotec και θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της συσκευής ή/και τη ζωή του χρήστη.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν τη μετακινήσετε, την καθαρίσετε ή όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.
- Μην στρίβετε, λυγίζετε, τεντώνετε ή προκαλείτε ζημιά στο καλώδιο ρεύματος. Προστατέψτε το από αιχμηρές άκρες και πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη μιας επιφάνειας εργασίας ή ενός πάγκου εργασίας.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης, εκτός εάν συνιστάται από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Η χρήση λανθασμένου τύπου καλωδίου επέκτασης μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή τραυματισμό στον χρήστη.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο, το φις ή το πλαίσιο έχουν υποστεί ζημιά ή εάν δεν λειτουργούν σωστά, έχουν πέσει ή έχουν υποστεί ζημιά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε δυνητικά επικίνδυνες τοποθεσίες, όπως εύφλεκτα, εκρηκτικά, χημικά ή υγρά περιβάλλοντα.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Όταν τοποθετείτε το καλάθι έξω από τη φριτέζα αέρα, κάντε το προσεκτικά και τοποθετήστε τη λαβή προς τα μέσα για να αποφύγετε διαρροές. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας, υψηλή υγρασία ή εύφλεκτα υλικά.
- Μην εισάγετε ή μην αφήνετε τα δάχτυλά σας ή άλλα αντικείμενα να εισέλθουν σε οπές εξαερισμού ή εξαγωγής, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή πυρκαγιά.

- Μην γεμίζετε το καλάθι με λάδι, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής ενώ αυτή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην βυθίζετε το καλώδιο, το φις ή οποιοδήποτε άλλο μη αφαιρούμενο μέρος της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά. Μην εκθέτετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις σε νερό.
- Τοποθετείτε πάντα τα υλικά που θα μαγειρέψετε μέσα στο καλάθι για να μην έρθουν σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι εντελώς στεγνά πριν αγγίξετε το φις ή ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε ή όταν την καθαρίζετε. Αφήστε την να κρυώσει εντελώς πριν τη συναρμολογήσετε ή αφαιρέσετε οποιαδήποτε εξαρτήματα ή/και την καθαρίσετε.
- Μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος χωρίς επίβλεψη.
- Μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής ενώ αυτή βρίσκεται σε λειτουργία, καθώς ενδέχεται να είναι ζεστή.
- Για να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία της συσκευής, ο καθαρισμός και η συντήρηση της πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε τοίχο. Αφήστε απόσταση ασφαλείας 10 cm από το πίσω μέρος της συσκευής και άλλα 10 cm σε κάθε πλευρά. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη συσκευή όταν αυτή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, εκπέμπει ζεστό ατμό μέσω των εξόδων αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τις εξόδους ατμού και αέρα. Ενδέχεται να βγει ζεστός αέρας από τη συσκευή όταν αφαιρείτε το καλάθι από το εσωτερικό της.
- Αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα εάν δείτε

μαύρο καπνό να βγαίνει από αυτήν. Περιμένετε μέχρι να εξαφανιστεί ο καπνός πριν αφαιρέσετε το καλάθι από το εσωτερικό της συσκευής.
- Συνιστούμε να φοράτε γάντια όταν χειρίζεστε τη σχάρα ή το καλάθι.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό που δεν αναφέρεται στο εγχειρίδιο.
- Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

Deixeu la informació següent a l'adreça que feu servir. Guardeu aquest manual per a futures consultes i per a noves consultes.

-  Aquest senzill senyal: Precaució, superfície calenta. Les superfícies accessibles del producte podrien aconseguir temperatures altes durant el funcionament. Tenga cura de no quemarse.
- No s'utilitza per fer funcionar el sistema de control remot temporal.
- Quan s'utilitzen altres aparells elèctrics, també s'utilitzaran precaucions bàsiques per reduir defectes elèctrics no desitjats, danys elèctrics i lesions.
- Inspecció del cable des de l'alimentació regularment en barres visibles. Si el cable és present avui, serà reparat per al servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec per evitar qualsevol tipus de perill.
- Aquests dispositius han estat utilitzats per persones grans durant 8 anys i són superiors a les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes i amb poca experiència i comoditat, si tenen la supervisió o les instruccions que s'apliquen per respectar l'ús de la nostra gent. Comprenen els perills que implica. No tenen res per menjar amb res.

- Mantenga l'aparell i el seu cable fora del alcance dels nens menors de 8 anys.
- L'extremitat i el manteniment a realitzar per a l'usuari ningú ha realitzat a menys que sean majors de 8 anys i estiguin al costat de la supervisió.
- Supervisa les persones que volen veure què passa a continuació.
- Suposem que el voltatge elèctric vermell coincideix amb sol·licituds de voltatge específiques i aparells tecnològics específics.
- Es recomana aquest hàbit quan s'utilitza l'equip que s'utilitza amb un extractor d'humus ventilat.
- Feu servir aquest dispositiu per utilitzar la lletra petita del manual, de manera que no podem recomanar-ne l'ús i afectarà el vídeo mitjançant el vídeo i/o el vídeo.
- Desenchufe el aparato de la corriente antes de moverlo, limpiarlo cuando no vaya a utilizarlo.
- No retorneu, doblegueu, desgasteu ni utilitzeu el cable d'alimentació. Protegiu-lo de vores afilades i fonts de calor. No permeteu que el cable es connecti a altres superfícies. No cal que el cable estigui connectat a la superfície de la xarxa ni a la placa de connexió.
- No utilitzeu allargadors, ningú no ho pot recomanar. Utilitzeu la punta incorrecta de l'allargador, ja que això causa danys i lesions a l'usuari.
- No utilitzeu els aparells amb cable, ja que obriran els aparells que presenten els aparells actuals o, si no funcionen correctament, us podran ajudar o funcionaran.
- No utilitzeu l'aparell en pèl·lics potencialment llocs, com a ambients inflamables, explosius, amb presència de químics o húmedos.
- Col·loca l'apartament en un pla superficial i mantén la

temperatura. Quan la casa és dins de la casa, la freidora de l'aire es penja amb la tela i la casa dins de la casa, el format que crea la pell a l'interior. No es col·loca espai a prop del contingut calòric, els luges amb dits humidificats o a prop de materials inflables.

- No cal permetre que les persones entrin a altres llocs de ventilació o escapen, ja que poden causar danys elèctrics o accidents.
- Ningú té l'oli, produiran articles nous.
- Nunca toque l'interior de la mentre estigui funcionant.
- No hi ha cable, el cable està tancat i no hi ha cap connexió addicional entre els dispositius i altres dispositius. No cal utilitzar connexions elèctriques.
- Coloque siempre los ingredients ser cuinats dins del cestillo per evitar que entren en contacte de les resistències.
- Pel que fa a les persones que ho completin, trigarà una mica a iniciar el procés.
- Això és el que passa quan no ho fem servir o és impossible. Vull que completis la meva comanda i em tornis la mateixa quantitat de menjar i/o que el produeixis amb l'ajuda.
- No cal treure el cable elèctric vermell de la supervisió.
- No hi ha superfície mentre estigui en funcionament, podria estar calent.
- Per assegurar el correcte funcionament de l'aparell, la neteja el manteniment de l'aparell ha de realitzar-se d'acord amb aquest manual d'instruccions.
- No hi ha cap color adjunt a la paret. Tenim una distància de 10 cm a causa de la part de l'habitació i la porció de 10 cm del costat. No hi ha cap color disponible quan s'utilitza.
- Mientras and apartments are functioning emite vapor caliente a través de las aperturas de salida de aire. Mantenga el poble i la cara una distància de seguretat del

vapor i les sortides d'aire. Per això el salgae està tan a prop de l'apartament que es retira de la ciutat de l'apartament.
- Desenchufe in mediatamente l'aparell si ve sortir humo negre de l'aparell. Això pot fer que la persona se senti incòmoda per tornar a casa.
- Recomendamos l'ús de guants quan es vaya a manipular la reixeta o el cestillo.
- No utilitzeu el dispositiu per tal d'utilitzar-lo com s'indica al manual.
- No tenim la intenció de substituir els articles per aquest article.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el az alábbi utasításokat. Őrizze meg a kézikönyvet későbbi felhasználás vagy új felhasználók számára.

-  Ez a szimbólum a következőt jelenti: Vigyázat, forró felület. A termék hozzáférhető felületei működés közben magas hőmérsékletet érhetnek el. Vigyázzon, nehogy megégesse magát.
- Ez a készülék nem külső időzítőkkel vagy távirányító rendszerekkel való működtetésre készült.
- Elektromos készülékek használatakor mindig be kell tartani az alapvető óvintézkedéseket a tűz, áramütés és sérülés kockázatának csökkentése érdekében.
- Rendszeresen ellenőrizze a tápkábelt látható sérülések szempontjából. Ha a kábel sérült, a veszélyek elkerülése érdekében a Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatának kell megjavítania.
- Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális

képességű, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek használhatják, amennyiben megfelelő felügyeletet kapnak , vagy eligazítást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértik a lehetséges veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

- A készüléket és annak kábelét tartsa 8 év alatti gyermekek elől elzárva.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha 8 évnél idősebbek és felügyelet alatt állnak.
- Felügyelje a gyerekeket, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- készülék műszaki adataiban megadott feszültségkövetelményeknek .
- Javasoljuk, hogy a készülék használatára szolgáló helyiségben legyen füstelszívó, vagy jól szellőző legyen.
- A készüléket a kézikönyvben leírt célokra használja. A Cecotec nem javasol semmilyen más felhasználást , amely negatívan befolyásolhatja a készülék és/vagy a felhasználó élettartamát.
- Húzza ki a készüléket a konnektorból, mielőtt mozgatja, tisztítja, vagy ha nem használja.
- Ne csavarja, hajlítsa, nyújtsa és ne sértse meg a tápkábelt. Védje az éles szélektől és hőforrásoktól. Ne hagyja, hogy a kábel forró felületekhez érjen. Ne hagyja, hogy a kábel lelógjon a munkafelület vagy a konyhapult széléről.
- Ne használjon hosszabbítót, kivéve, ha azt szakképzett villanyszerelő javasolja. A nem megfelelő típusú hosszabbító használata károsíthatja a készüléket vagy sérülést okozhat a felhasználónak.
- Ne használja a készüléket, ha a vezeték, a csatlakozódugó vagy a keret sérült, illetve ha nem működik megfelelően, leesett vagy megsérült.

- Ne használja a készüléket potenciálisan veszélyes helyeken, például gyúlékony, robbanásveszélyes, vegyi vagy párás környezetben.
- Helyezze a készüléket sík, hőálló felületre. A kosarat a forrólevegős fritőzön kívül óvatosan helyezze el, és a fogantyút befelé fordítsa, hogy elkerülje a kiömlést. Ne helyezze a készüléket hőforrások, magas páratartalom vagy gyúlékony anyagok közelébe.
- Ne helyezzen be, és ne engedje, hogy az ujjai vagy más tárgyak a szellőző- vagy kipufogónyílásokba kerüljenek, mert ez áramütést vagy tüzet okozhat.
- Ne töltse fel olajjal a kosarat, mert ez tűzveszélyt okozhat.
- Használat közben soha ne érintse meg a készülék belsejét.
- Ne merítse a vezetéket, a csatlakozódugót vagy a készülék bármely más, nem eltávolítható részét vízbe vagy más folyadékba. Ne tegye ki az elektromos csatlakozásokat víznek.
- A főzni kívánt hozzávalókat mindig a kosárba helyezze, hogy elkerülje a fűtőelemekkel való érintkezést.
- Mielőtt megérinti a csatlakozódugót vagy bekapcsolja a készüléket, győződjön meg róla, hogy a keze teljesen száraz.
- Húzza ki a készüléket a konnektorból, ha nem használja, vagy tisztítás közben. Hagyja teljesen kihűlni, mielőtt összeszereli, eltávolítja az alkatrészeket és/vagy megtisztítja.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket a hálózati áramforráshoz csatlakoztatva.
- Használat közben ne érintse meg a készülék felületét, mert forró lehet.
- A készülék megfelelő működésének biztosítása érdekében a készülék tisztítását és karbantartását a jelen használati útmutatóban leírtak szerint kell elvégezni.
- Ne helyezze a készüléket fal mellé. Hagyjon 10 cm biztonsági

távolságot a készülék hátuljától és további 10 cm-t mindkét oldalon. Használat közben ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülék tetejére.
- Használat közben a készülék forró gőzt bocsát ki a levegőkivezető nyílásokon keresztül. Tartsa a kezét és az arcát biztonságos távolságban a gőz- és levegőkivezető nyílásoktól. Forró levegő távozhat a készülékből, amikor kiveszi a kosarat a készülék belsejéből.
- Azonnal húzza ki a készüléket a konnektorból, ha fekete füstöt lát belőle. Várja meg, amíg a füst eltűnik, mielőtt kiveszi a kosarat a készülékből.
- Javasoljuk, hogy kesztyűt viseljen a rács vagy a kosár kezelésekor.
- Ne használja a készüléket semmilyen, a kézikönyvben nem meghatározott célra.
- Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a készüléket.

تعليمات السلامة

اقرأ التعليمات التالية بعناية قبل استخدام الجهاز. احتفظ بهذا الدليل للرجوع إليه مستقبلًا أو للمستخدمين الجدد.

-  هذا الرمز يعني: تحذير، سطح ساخن. قد تصل أسطح المنتج التي يُمكن الوصول إليها إلى درجات حرارة عالية أثناء التشغيل. احرص على تجنب الحروق.
- لم يتم تصميم هذا الجهاز ليتم تشغيله عبر مؤقتات خارجية أو أنظمة التحكم عن بعد.
- عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب دائمًا اتخاذ الاحتياطات الأساسية لتقليل خطر الحريق والصدمة الكهربائية والإصابة.
- افحص سلك الطاقة بانتظام بحثًا عن أي تلف واضح. في حال تلفه، يجب إصلاحه بواسطة خدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec لتجنب أي خطر.
- يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال بعمر 8 سنوات فما فوق، والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة،

شريطة أن يتلقوا الإشراف المناسب أو التعليمات اللازمة لاستخدام الجهاز بطريقة آمنة، وأن يفهموا المخاطر المُحتملة. يُمنع الأطفال من اللعب بالجهاز.

- قم بإبقاء الجهاز والكابل الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.
- بأعمال التنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات وتحت الإشراف.
- اشرف على الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.
- تأكد من أن جهد التيار الكهربائي الرئيسي يطابق متطلبات الجهد المحددة في المواصفات الفنية للجهاز.
- نوصي بأن تكون الغرفة التي ستستخدم فيها الجهاز مجهزة بجهاز شفط الدخان أو جيدة التهوية.
- استخدم هذا الجهاز للأغراض الموضحة في هذا الدليل. لا توصي شركة Cecotec بأي استخدام آخر ، فقد يؤثر سلبًا على عمر الجهاز و/أو حياة المستخدم.
- افصل الجهاز عن مأخذ الطاقة قبل نقله أو تنظيفه أو عند عدم استخدامه.
- لا تلوِ سلك الطاقة، أو تثنيه، أو تمدّه، أو تُتلفه. احمِه من الحواف الحادة ومصادر الحرارة. لا تدع السلك يلامس الأسطح الساخنة. لا تدع السلك يتدلى على حافة سطح العمل أو سطح الطاولة.
- لا تستخدم أسلاك تمديد إلا بتوصية فني كهربائي مؤهل. استخدام نوع غير مناسب من أسلاك التمديد قد يُسبب تلفًا للجهاز أو إصابة للمستخدم.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان السلك أو القابس أو الإطار تالفًا، أو إذا لم يكن يعمل بشكل صحيح، أو سقط، أو تعرض للتلف.
- لا تستخدم الجهاز في أماكن يحتمل أن تكون خطرة، مثل البيئات القابلة للاشتعال، أو المتفجرة، أو الكيميائية، أو الرطبة.
- ضع الجهاز على سطح مستوٍ ومقاوم للحرارة. عند وضع السلة خارج المقلاة الهوائية، افعل ذلك بحذر، وضَع المقبض للداخل لمنع الانسكاب. لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة أو الرطوبة العالية أو المواد القابلة للاشتعال.
- لا تقم بإدخال أو السماح لأصابعك أو أي أشياء أخرى بالدخول إلى أي فتحات تهوية أو عادم، حيث قد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.
- لا تملأ السلة بالزيت، لأن ذلك قد يسبب خطر نشوب حريق.
- لا تلمس الجزء الداخلي للجهاز أبدًا أثناء استخدامه.
- لا تغمر السلك أو القابس أو أي جزء غير قابل للفك من الجهاز في الماء أو أي سوائل أخرى. لا تعرض التوصيلات الكهربائية للماء.
- ضعي دائمًا المكونات المراد طهيها داخل السلة لمنعها من ملامسة عناصر التسخين.
- تأكد من أن يديك جافة تمامًا قبل لمس القابس أو تشغيل الجهاز.

- افصل الجهاز عن الكهرباء عند عدم استخدامه أو عند تنظيفه. اتركه يبرد تمامًا قبل تجميعه أو فك أي أجزاء منه و/أو تنظيفه.
- لا تترك الجهاز موصولاً بمصدر الطاقة الرئيسي دون مراقبة.
- لا تلمس سطح الجهاز أثناء استخدامه، لأنه قد يكون ساخنًا.
- لضمان التشغيل السليم للجهاز، يجب أن تتم عملية تنظيف الجهاز وصيانته وفقًا لدليل التعليمات هذا.
- لا تضع الجهاز على الحائط. اترك مسافة أمان ١٠ سم من الجزء الخلفي للجهاز، و١٠ سم أخرى من كل جانب. لا تضع أي أشياء فوق الجهاز أثناء استخدامه.
- أثناء استخدام الجهاز، يُصدر بخارًا ساخنًا عبر منافذ الهواء. أبقِ يديك ووجهك على مسافة آمنة من منافذ البخار والهواء. قد يتسرب الهواء الساخن من الجهاز عند إزالة السلة من داخله.
- افصل الجهاز فورًا إذا لاحظت دخانًا أسود يتصاعد منه. انتظر حتى يختفي الدخان قبل إزالة السلة من داخل الجهاز.
- نوصي بارتداء القفازات عند التعامل مع الرف أو السلة.
- لا تستخدم الجهاز لأي غرض غير محدد في الدليل.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Figura 1

1. Carcasa exterior
2. Indicador luminoso de funcionamiento
3. Selector de tiempo
4. Selector de temperatura
5. Cesto
6. Botón de liberación del cesto
7. Asa del cesto
8. Orificios de salida de aire
9. Cable de alimentación
10. Cajón recogegrasas

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

2. ANTES DE USAR

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

Contenido de la caja:
- Freidora de aire
- Este manual de instrucciones

- No retire el número de serie del producto, para poder mantener una correcta trazabilidad de su equipo en caso de solicitar asistencia.

- Saque el producto de la caja.
- Retire todo el material del embalaje, las pegatinas y las etiquetas del producto.
- Limpie el cajón recogegrasas minuciosamente utilizando agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.

- Limpie el interior y el exterior del producto con un paño suave humedecido.
- Coloque el aparato en una superficie estable, plana y resistente al calor.
- Coloque el cesto en el interior del cajón recogegrasas.

3. FUNCIONAMIENTO

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

1. Coloque la freidora de aire sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
2. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.
3. Extraiga el cajón recogegrasas de la freidora de aire caliente con cuidado. (Fig. 2)
4. Introduzca los ingredientes en el cesto.
5. Alinee el cajón recogegrasas con las guías del cuerpo del producto y deslícela dentro de la freidora de aire caliente.

Advertencia: Nunca utilice el cajón recogegrasas sin el cesto dentro.

6. Gire el selector de tiempo hasta el tiempo de cocción deseado para poner el producto en funcionamiento. La luz de encendido y la freidora se encenderán. Vea la siguiente sección para determinar el tiempo de cocción más adecuado.
7. Gire el selector de temperatura para seleccionar la temperatura deseada. Vea la siguiente sección para determinar la temperatura de cocción más adecuada.
8. En caso de que el dispositivo esté frío, sume 3 minutos al tiempo de cocción o precaliéntelo en vacío.
9. Para precalentar la freidora de aire caliente: gire el selector de tiempo hasta seleccionar mínimo 3 minutos y espere a que la luz indicadora de calor se apague (tras 3 minutos aproximadamente). Llene el cesto y gire el selector de tiempo para seleccionar el tiempo de cocción deseado. El temporizador mostrará la cuenta atrás.
10. Durante el proceso de fritura por aire caliente, la luz indicadora de calor se encenderá y apagará. Esto indicará que las resistencias se activan y desactivan para mantener la temperatura preseleccionada.
11. Algunos alimentos requieren ser agitados a mitad del proceso de fritura por aire caliente. Para agitarlos, extraiga el cajón recogegrasas del producto utilizando el mango y agítela. Luego, deslice el cajón recogegrasas de nuevo dentro de la freidora de aire caliente.

Advertencia: No pulse el botón de liberación del cesto al agitar el cajón recogegrasas. (Fig. 3)

12. La alarma de finalización de cocción indica que el tiempo de cocción preseleccionado ha finalizado. Extraiga el cajón recogegrasas del dispositivo y gire el selector de tiempo a "0". Una vez esté a "0", el dispositivo se apagará de forma automática.
13. Asegúrese de que los alimentos están bien cocinados. En caso de no estar suficientemente cocinados, deslice el cajón recogegrasas dentro de nuevo y programe el temporizador unos minutos más.
14. Para retirar los ingredientes, por ejemplo, las patatas fritas, extraiga el cajón recogegrasas de la freidora de aire caliente y colóquela en una superficie termo resistente, pulse el botón de liberación del cesto y saque el cesto del cajón recogegrasas hacia arriba.

Advertencia: No coloque el cesto boca abajo mientras esté sujeto a el cajón recogegrasas. El aceite o grasa restante en el fondo del cajón recogegrasas podría verterse sobre los alimentos.

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

ADVERTENCIAS:
- No coloque la freidora de aire sobre superficies no resistentes al calor.
- Mantenga al menos 35 cm de espacio libre alrededor de la freidora de aire.
- No llene los cestillos con aceite ni con ningún otro líquido.
- No coloque nada encima de la freidora de aire.
- No cubra las entradas de aire ya que podría afectar negativamente a su funcionamiento.

4. CONSEJOS

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

o para freír alimentos frágiles o rellenos.
- Para recalentar alimentos ya cocinados, configure la temperatura a 150 ºC hasta 10 minutos.

Tiempos y temperaturas de cocción

	Mín. y máx. Cantidad (g)	Tiempo (mín.)	Temperatura (℃)	Agitar	Información adicional
Patatas					
Patatas fritas finas y congeladas	400	18-20	200	Sí	
Patatas fritas gruesas y congeladas	400	20-25	200	Sí	
Patatas gratinadas	300	20-25	200	Sí	
Carnes y aves					
Chuletón	100-300	10-15	180		
Chuletas de cerdo	100-300	10-15	180		
Hamburguesas	100-300	10-15	180		
Hojaldre relleno de carne picada	100-300	13-15	200		
Muslos de pollo	100-300	25-30	180		
Pechugas de pollo	100-300	15-20	180		
Aperitivos					
Rollitos de primavera	100-250	8-10	200	Sí	
Nuggets de pollo congelados	100-300	6-10	200	Sí	

	Mín. y máx. Cantidad (g)	Tiempo (mín.)	Temperatura (℃)	Agitar	Información adicional
Varitas de pescado congeladas	100-250	6-10	200		
Fingers congelados de queso	100-250	8-10	180		
Verduras rellenas	100-250	10	160		
Horno					
Tartas	250	20-25	160		Utilice un molde o recipiente para horno
Quiche	300	20-22	180		Utilice un molde o recipiente para horno
Muffins	250	15-18	200		Utilice un molde o recipiente para horno
Aperitivos dulces	250	20	160		Utilice un molde o recipiente para horno

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el dispositivo de la toma de corriente y permita que se enfríe antes de limpiarlo.
- Retire el cajón recogegrasas de dentro de la freidora de aire caliente para que se enfríe más rápido.
- Limpie la carcasa exterior con un paño suave humedecido.
- Limpie el cajón recogegrasas y el cesto de freír con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.

- Si fuese necesario, utilice productos desengrasantes para eliminar cualquier resto de suciedad.
- Llene el cajón recogegrasas de agua y detergente, sumerja el cesto y déjelo reposar durante 10 minutos para eliminar la suciedad adherida.
- Limpie el dispositivo después de cada uso.
- Limpie las resistencias con cuidado y de forma suave utilizando un cepillo limpiador para eliminar los restos de comida.
- Asegúrese de que todas las partes están limpias y secas antes de volver a utilizar el producto.

Almacenamiento:
- Nunca guarde la freidora de aire cuando esté caliente o húmeda.
- Guárdela en su caja original o en un lugar limpio y seco.

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El dispositivo no funciona	El producto no está conectado.	Conecte el adaptador a una toma de corriente con conexión a tierra.
	No se ha programado el temporizador.	Gire el selector de tiempo al tiempo de cocción deseado para encender el producto.
Los alimentos no se han cocinado suficiente	Hay demasiados ingredientes en el cesto.	Retire parte de los ingredientes del cesto. Los alimentos se cocinan mejor por pequeñas tandas.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Gire el selector de temperatura a la temperatura de cocción deseada. Vea la tabla de “Tiempos y temperaturas de cocción”.
	El tiempo de cocción preestablecido es muy corto.	Gire el selector de tiempo al tiempo de cocción deseado. Vea la tabla de “Tiempos y temperaturas de cocción”.
Algunos alimentos no se han cocinado de forma uniforme	Algunos alimentos requieren ser agitados a mitad del proceso de fritura.	Los ingredientes que se superponen unos encimas de otros (por ejemplo, patatas fritas) requieren ser agitados a mitad del proceso. Vea la tabla de “Tiempos y temperaturas de cocción”.

Problema	Posible causa	Solución
Los aperitivos fritos no están crujientes.	Ha cocinado alimentos pensados para ser fritos en una freidora convencional.	Cocine aperitivos de horno o unte los alimentos con un poco de aceite sobre los alimentos para obtener un resultado más crujiente.
El cajón recogegrasas no se desliza correctamente dentro del producto.	Hay demasiados ingredientes en el cesto.	No exceda la cantidad máxima permitida en el cesto.
	El cesto no está colocado correctamente dentro del cajón recogegrasas.	Empuje el cesto hacia abajo, dentro del cajón recogegrasas, hasta escuchar un "clic".
Sale humo blanco de dentro del producto	Los alimentos son demasiado grasos.	Al freír alimentos grasos, la grasa caerá a el cajón recogegrasas, causando la aparición de humo blanco y que el cajón recogegrasas se caliente más de lo normal. Esto no tendrá efecto sobre el producto ni sobre el resultado final.
	El cajón recogegrasas todavía contiene grasa de usos previos.	El humo blanco es consecuencia del calentamiento de la grasa del cajón recogegrasas. Asegúrese de limpiar correctamente el cajón recogegrasas después de cada uso.
Las patatas no se han frito de forma uniforme.	No ha empleado el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que no se solapan durante el proceso de fritura.
	No ha enjuagado suficientemente las patatas antes de cocinarlas.	Enjuague las tiras de patatas correctamente para eliminar el almidón de la capa exterior.
Las patatas fritas no están crujientes.	El punto crujiente de las patatas dependerá de la cantidad de agua y de aceite.	Asegúrese de secar debidamente las patatas antes de añadir el aceite.

Problema	Posible causa	Solución
	El punto crujiente de las patatas dependerá de la cantidad de agua y de aceite.	Corte las patatas en tiras más pequeñas para obtener resultados más crujientes.
	El punto crujiente de las patatas dependerá de la cantidad de agua y de aceite.	Añada un poco más de aceite para obtener resultados más crujientes.

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

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

Puede consultar la información sobre los sistemas nacionales de reciclaje de embalajes y su marcado en nuestra página web.

8. COPYRIGHT

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

9. DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA

Por la presente, Cecotec Innovaciones declara que este producto cumple con los requisitos esenciales y otras disposiciones relevantes de las normativas aplicables en la Unión Europea. Este producto ha sido diseñado, fabricado y probado con el cumplimiento de los estándares de seguridad y calidad requeridos. El texto completo de la Declaración de Conformidad de la UE se puede encontrar en la siguiente dirección web: https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity

10. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 03039/ 03051
Nombre del producto: Cecofry Compact Rapid Black / Cecofry Compact Rapid White

Potencia: 900 W
Voltaje: 220- 240 V ~
Frecuencia: 50/60 Hz
Capacidad del cesto: 1.5 L
Ajuste de la temperatura: 80- 200 ºC
Temporizador: 0- 30 min.

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.
Fabricado en China | Diseñado en España

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Outer surface
2. Operation indicator light
3. Time knob
4. Temperature knob
5. Basket
6. Basket release button
7. Basket handle
8. Air outlet
9. Power cord
10. Grease drawer

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

2. BEFORE USE

- This appliance comes in a packaging designed to protect it during transport. Remove the appliance from its box. You can keep the original box and other packaging materials in a safe place to prevent damage to the appliance if you need to transport it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Check that all parts and components are included and in good condition. If any of them are missing or damaged, please contact Cecotec's Official Technical Support Service immediately.

Box content:
- Air fryer
- This instruction manual

- Do not remove the product's serial number in order to keep proper traceability if technical assistance is required.

- Take the appliance out of the box.
- Remove all packaging materials and promotional labels or stickers from the product.
- Clean the grease collection tray thoroughly using hot water, detergent and a non-abrasive sponge.

- Clean the interior and the exterior of the appliance with a damp cloth.
- Place the appliance on an even, heat-resistant surface.
- Place the basket inside the grease drawer.

3. OPERATION

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

1. Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface.
2. Connect the power cable to an earthed plug socket.
3. Remove the grease drawer from the air fryer with extreme care. (Fig. 2)
4. Put the ingredients in the basket.
5. Align the grease drawer with the guides on the body of the product and slide it into the hot air fryer.

Warning: Never use the grease drawer without placing the basket in it.

6. Turn the time knob to set the desired cooking time and the appliance will turn on. The power light indicator and the deep fryer will turn on. See the following section to determine the most appropriate cooking time.
7. Turn the temperature knob to the desired temperature. See the following section to determine the most appropriate cooking temperature.
8. In case the device is cold, add 3 minutes to the cooking time, and preheat it while empty.
9. To preheat the air fryer: turn the time knob to select 3 minutes minimum and wait for the heat light indicator to go out (after about 3 minutes). Fill the basket and turn the time knob to select the desired cooking time. The timer will show the countdown.
10. During the hot air frying process, the temperature indicator light will turn on and off. This indicates that the heating elements are activated and deactivated to keep the preset temperature.
11. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To stir the ingredients, pull the grease drawer out of the appliance by the handle and stir it. Then slide the fat-drip basket back into the air fryer.

Warning: Do not press the collection-box release button when stirring the fat-drip basket. (Fig. 3)

12. The end-of-cooking alarm indicates that the pre-set cooking time has elapsed. Remove the grease drawer from the device and turn the time knob to 0. Once set to “0”, the device will switch off automatically.

13. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the grease drawer back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
14. To remove ingredients, e.g. chips, remove the grease drawer from the hot air fryer and place it on a heat-resistant surface, press the basket release button, and pull the basket out of the grease drawer upwards.

Warning: Do not place the basket upside down while it is attached to the grease drawer. Any excess oil that has collected on the bottom of the grease drawer will leak onto the ingredients.

15. Empty the basket onto a plate or bowl, or use tongs to take out the ingredients.
16. Once food is removed, the hot-air air fryer is ready to use again.

WARNINGS:
- Do not place the air fryer on surfaces that are not heat-resistant.
- Keep at least 35 cm of free space around the air fryer.
- Do not fill the baskets with oil or any other liquid.
- Do not place anything on top of the air fryer.
- Do not cover the air vents as this could adversely affect the operation of the appliance.

4. TIPS

- Smaller ingredients require a shorter preparation time than larger ones.
- Stirring smaller pieces of food halfway through the frying process optimises the final result and prevents the food from being fried unevenly.
- Add a little extra oil to 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.
- Use pre-made pastry to prepare quick and easy snacks. Homemade doughs require less cooking time.
- Place a mould or baking tin inside the fryer to cook cakes, quiches, or to fry delicate or stuffed foods.
- To reheat cooked food, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Cooking time and temperature table

	Min. and max. Quantity (g)	Time (minutes)	Temperature (°C)	Stir	Further information
Chips					
Thin, frozen chips	400	18-20	200	Yes	
Thick, frozen chips	400	20-25	200	Yes	
Potatoes au gratin	300	20-25	200	Yes	
Meat and poultry					
Steak	100-300	10-15	180		
Pork chops	100-300	10-15	180		
Hamburgers	100-300	10-15	180		
Puff pastry stuffed with minced meat	100-300	13-15	200		
Chicken drumsticks	100-300	25-30	180		
Chicken breasts	100-300	15-20	180		
Snacks					
Spring rolls	100-250	8-10	200	Yes	
Frozen chicken nuggets	100-300	6-10	200	Yes	
Frozen fish fingers	100-250	6-10	200		
Frozen cheese sticks	100-250	8-10	180		
Stuffed vegetables	100-250	10	160		
Oven					
Pies	250	20-25	160		Use a baking dish or a pan

	Min. and max. Quantity (g)	Time (minutes)	Temperature (℃)	Stir	Further information
Quiche	300	20-22	180		Use a baking dish or a pan
Muffins	250	15-18	200		Use a baking dish or a pan
Sweet snacks	250	20	160		Use a baking dish or a pan

5. CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the device from the power supply and allow it to cool down before cleaning.
- Remove the grease drawer from inside the air fryer for it to cool down more quickly.
- Use a soft, damp cloth to clean the surface of the device.
- Clean the grease drawer and the frying basket thoroughly with hot water, washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.
- If necessary, use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.
- Fill the grease drawer with hot water and washing-up liquid, dip the basket and let it stand for approximately 10 minutes to remove adhered dirt.
- Always clean the device after each use.
- Clean the heating element with a soft cleaning brush to remove any food residue.
- Make sure all its parts are clean and dry before storing or using the appliance again.

Storage:
- Never store the air fryer when it is hot or wet.
- Store the air fryer in its original box or in a clean, dry place.

6. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work	The appliance is not plugged in.	Connect the mains plug to an earthed wall socket.
	The timer has not been set.	Turn the time knob to the desired cooking time to turn on the appliance.

Problem	Possible cause	Solution
The food is not cooked enough	There are too many ingredients in the basket.	Remove some ingredients from the basket. Food is best cooked in small batches.
	The selected temperature is too low.	Turn the temperature knob to the desired cooking temperature. See the “Cooking time and temperature table”.
	The preset cooking time is too short.	Turn the time knob to the desired cooking time. See the “Cooking time and temperature table”.
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 the other (i.e. chips) need to be stirred halfway through the process. See the “Cooking time and temperature table”.
Fried snacks are not crunchy.	You used a type of food that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Cook oven snacks or oil the food a little bit to get a crispier result.
The grease drawer does not slide into the device properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the Max mark.
	The basket is not placed inside the grease drawer correctly.	Push the grease drawer downwards inside the fat-drip basket, until you hear it click into place.
White smoke comes out of the appliance	Ingredients are too greasy.	When cooking greasy food, grease will fall onto the grease drawer, causing white smoke to appear and the grease drawer to heat up more than usual. This will not have any effect on the product or the final result.

Problem	Possible cause	Solution
	The grease drawer is still greasy from previous uses.	White smoke is the result of grease heating up in the basket drawer. Make sure you clean the grease drawer properly after each use.
Chips are not evenly fried.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they do not overlap during the frying process.
	You have not rinsed the potatoes enough before cooking them.	Rinse the potato strips correctly to remove the starch from the outer layer.
French fries are fried unevenly in the device.	The crispiness of the baked potatoes will depend on the amount of water and oil.	Make sure you dry the chips properly before adding the oil.
	The crispiness of the baked potatoes will depend on the amount of water and oil.	Cut the potatoes into smaller strips for crispier results.
	The crispiness of the baked potatoes will depend on the amount of water and oil.	Add a little bit more of oil for a crispier result.

7. RECYCLING OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or battery must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the batteries/ accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.
For detailed information on how to properly dispose of electrical and electronic appliances and/or batteries, consumers should contact their local authorities.
Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

Information regarding national packaging recycling systems and their marking can be found on our website.

8. COPYRIGHT

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

9. SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY

CE Cecotec Innovaciones hereby declares that this appliance complies with the essential requirements and other relevant provisions of the regulations applicable in the European Union. This appliance has been designed, manufactured and tested in compliance with required safety and quality standards. The full text of the EU Declaration of Conformity can be found on the following website: https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity

10. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 03039/ 03051
Product name: Cecofry Compact Rapid Black / Cecofry Compact Rapid White

Power: 900 W
Voltage: 220 - 240 V ~
Frequency: 50/60 Hz
Basket capacity: 1.5 L
Temperature setting: 80-200ºC
Timer: 0-30 min.

Technical specifications may change without prior notice to improve product quality.
Made in China | Designed in Spain

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Image 1

1. Cache avant
2. Témoin lumineux de fonctionnement
3. Sélecteur de temps
4. Sélecteur de température
5. Panier
6. Bouton de libération du panier
7. Poignée du panier
8. Orifices de sortie d'air
9. Câble d'alimentation
10. Tiroir ramasse-graisse

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

2. AVANT UTILISATION

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

Contenu de la boîte :
- Friteuse à air
- Manuel d'instructions

- Ne retirez pas le numéro de série du produit, afin de conserver un suivi correct de votre produit en cas de problème.

- Sortez l'appareil de sa boîte.
- Retirez tout le matériel qui compose l'emballage, les autocollants et les étiquettes.
- Nettoyez le tiroir ramasse-graisse très soigneusement en utilisant de l'eau chaude, du détergent et une éponge non-abrasive.
- Nettoyez l'extérieur et l'intérieur du produit avec un chiffon doux et humide.

- Placez l'appareil sur une surface sèche, stable, plate et résistante à la chaleur.
- Placez le panier dans le tiroir ramasse-graisse.

3. FONCTIONNEMENT

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

1. Placez la friteuse sur une surface stable, plate et résistante à la chaleur.
2. Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant avec connexion à terre.
3. Extrayez le tiroir ramasse-graisse avec soin. (Img. 2)
4. Introduisez les ingrédients dans le panier.
5. Alignez le tiroir ramasse-graisse avec les guides de l'unité principale et faites-le glisser dans la friteuse sans huile.

Avertissement : N'utilisez jamais le tiroir ramasse-graisse sans le panier.

6. Tournez le sélecteur de temps jusqu'au temps de cuisson souhaité afin de mettre le produit en marche. La friteuse s'allumera et le témoin qui indique qu'elle est en fonctionnement s'allumera aussi. Veuillez lire le paragraphe suivant afin de déterminer le temps de cuisson qui convienne le plus.
7. Tournez le sélecteur du thermostat pour sélectionner la température souhaitée. Veuillez lire le paragraphe suivant afin de déterminer la température de cuisson qui convienne le plus.
8. Si l'appareil est froid, ajoutez 3 minutes au temps de cuisson ou préchauffez-le à vide.
9. Pour préchauffer la friteuse d'air chaud : tournez le sélecteur de temps jusqu'au minute 3 et attendez à ce que le témoin de la chaleur s'éteigne (après 3 minutes approximativement). Remplissez le panier et tournez le sélecteur de temps afin de sélectionner le temps de cuisson souhaité. La minuterie montrera le compte à rebours.
10. Pendant le processus de friture par air chaud, le témoin lumineux de la chaleur s'allumera et s'éteindra. Cela indique que les résistances s'activent et se désactivent afin de maintenir la température que sélectionnée au préalable.
11. Quelques aliments doivent être remués à mi-parcours. Pour les remuer, extrayez le tiroir ramasse-graisse du produit en utilisant la poignée et agitez-le. Ensuite, introduisez de nouveau le tiroir ramasse-graisse.

Avertissement : N'appuyez pas sur le bouton de libération du panier lorsque vous secouez le tiroir ramasse-graisse. (Img. 3)

12. Une alarme vous préviendra lors de la finalisation du processus de friture. Extrayez le tiroir et tournez le sélecteur de temps à 0. Lors qu'il est sur la position 0, l'appareil s'éteindra automatiquement.
13. Vérifiez que les aliments sont bien cuits. S'ils ne sont pas très cuits, introduisez le panier dans l'appareil encore une fois et programmez la minuterie quelques minutes de plus.
14. Pour enlever les ingrédients, comme les frites par exemple, extrayez le tiroir de la friteuse et placez-le sur une surface thermorésistante. Appuyez sur le bouton de libération du panier et enlevez-le vers le haut.

Avertissement : Ne placez pas le panier à l'envers lorsqu'il est encore fixé au tiroir ramasse-graisse. L'huile ou la graisse restantes au fond du tiroir pourraient être versés sur les aliments.

15. Videz les ingrédients du panier dans un plat ou un bol en utilisant unes pinces.
16. Lorsque vous avez sorti les aliments, la friteuse sera prête à l'utilisation.

AVERTISSEMENTS :
- Ne placez pas la friteuse sur des surfaces qui ne sont pas résistantes à la chaleur.
- Laissez au moins 35 cm d'espace libre autour de la friteuse.
- Ne remplissez pas les paniers avec de l'huile ou tout autre liquide.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil.
- Ne couvrez pas les entrées d'air, car cela pourrait nuire son fonctionnement.

4. CONSEILS

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

Temps et température de cuisson

	Min. et Max. Quantité (g)	Temps (min.)	Température (°C)	Remuer	Informations complémentaires
Frites					
Frites fines et surgelées	400	18-20	200	Oui	
Frites fines et surgelées	400	20-25	200	Oui	
Pommes de terre frites gratinées	300	20-25	200	Oui	
Viandes et volailles					
Côte de bœuf	100-300	10-15	180		
Côtelettes de porc	100-300	10-15	180		
Hamburgers	100-300	10-15	180		
Pâte feuilletée avec de la viande hachée	100-300	13-15	200		
Cuisses de poulet	100-300	25-30	180		
Blancs de poulet	100-300	15-20	180		
Apéritifs					
Rouleaux de printemps	100-250	8-10	200	Oui	
Nuggets surgelés	100-300	6-10	200	Oui	
Bâtonnets de poisson surgelés	100-250	6-10	200		
Bâtonnets de fromage surgelés	100-250	8-10	180		

	Min. et Max. Quantité (g)	Temps (min.)	Température (℃)	Remuer	Informations complémentaires
Légumes farcis	100-250	10	160		
Four					
Gâteaux	250	20-25	160		Utilisez un moule ou un plateau pour le four
Quiche	300	20-22	180		Utilisez un moule ou un plateau pour le four
Muffins	250	15-18	200		Utilisez un moule ou un plateau pour le four
Apéritifs sucrés	250	20	160		Utilisez un moule ou un plateau pour le four

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Stockage :
- Ne rangez jamais la friteuse lorsqu'elle est chaude ou mouillée.
- Rangez-la dans sa boîte d'origine ou dans un endroit propre et sec.

6. RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Le produit n'est pas connecté.	Branchez l'adaptateur sur une prise de courant avec connexion à terre.
	Vous n'avez pas programmé la minuterie.	Tournez le sélecteur de temps jusqu'au temps de cuisson souhaité afin de mettre le produit en marche.
Les aliments ne sont pas cuits.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Enlevez une partie des ingrédients. Les aliments peuvent être mieux cuisinés à plusieurs étapes.
	La température sélectionnée est trop basse.	Tournez le sélecteur de température pour sélectionner la température souhaitée. Voir « Temps et température de cuisson ».
	Le temps de cuisson préétabli est trop court.	Tournez le sélecteur de temps jusqu'au temps de cuisson souhaité. Voir « Temps et température de cuisson ».
Quelques aliments n'ont été pas cuisinés uniformément.	Quelques aliments doivent être remués à mi-parcours.	Les ingrédients qui se superposent (comme les frites) doivent être remues à mi-parcours. Voir « Temps et température de cuisson ».
Les apéritifs ne sont pas croustillants.	Vous avez cuisiné d'aliments qui ont été conçus pour être frites 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 tiroir ramasse-graisse ne glisse pas bien.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne surpassez pas la quantité maximale permise dans le panier.
	Le panier n'est bien placé dans le tiroir.	Faites pression sur le panier vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

Problème	Cause possible	Solution
De la fumée blanche sorte de l'appareil.	Les aliments sont très graisseux.	Lorsque vous faites frire d'aliments très graisseux, la graisse tombe dans le tiroir et provoque l'apparition de la fumée blanche et même la surchauffe de celui-ci. Cela n'affecte pas le produit ni le résultat final.
	Le tiroir possède encore de la graisse.	La fumée blanche sorte à cause de la graisse qui s'est déposée sur le tiroir ramasse-graisse. Nettoyez bien le tiroir après chaque usage.
Les frites ne sont pas bien cuites.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de frite.	Utilisez de frites fraîches et vérifiez qu'elles ne se chevauchent pendant le processus de friture.
	Vous n'avez pas rincé les frites avant de les cuisiner.	Rincez les frites correctement afin d'éliminer l'amidont de la couche extérieure.
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.
	Le point de cuisson croustillant dépend de la quantité d'eau et d'huile.	Coupez les frites en lanières plus petites pour obtenir des résultats plus croustillants.
	Le point de cuisson croustillant dépend de la quantité d'eau et d'huile.	Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir des résultats plus croustillants.

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce symbole indique que, conformément à la réglementation en vigueur, le produit et/ou la batterie doivent être éliminés séparément des déchets municipaux. Lorsque ce produit atteint la fin de sa vie utile, vous devez retirer les piles ou batteries et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales. Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos appareils électriques et électroniques et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

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

Vous pouvez consulter les informations sur les systèmes nationaux de recyclage des emballages et leur marquage sur notre site web.

8. COPYRIGHT

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

9. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE DE L'UE

CE Par la présente, Cecotec Innovaciones déclare que ce produit est conforme aux exigences essentielles et aux autres dispositions pertinentes de la réglementation applicable dans l'Union européenne. Ce produit a été conçu, fabriqué et testé pour répondre aux normes de sécurité et de qualité requises. Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE peut être consulté sur le site web suivant : https://www.storececotec.fr/fr/information/declaration-of-conformity

10. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 03039/ 03051
Nom du produit : Cecofry Compact Rapid Black / Cecofry Compact Rapid White

Puissance : 900 W
Voltage : 220- 240 V ~
Fréquence : 50/60 Hz
Capacité du panier : 1.5 L
Réglages de température : 80 - 200 ºC
Minuterie : 0-30 min

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans notification préalable afin d'améliorer la qualité du produit.
Produit fabriqué en Chine I Conçu en Espagne

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abbildung 1

1. Gehäuse
2. Betriebsanzeige
3. Zeitregler
4. Temperaturregler
5. Frittierkorb
6. Freigabeknopf des Frittierkorbs
7. Griff des Frittierkorbs
8. Luftauslässe
9. Netzkabel
10. Fettauffangschale

Hinweis:
Die Grafiken in dieser Bedienungsanleitung sind schematische Darstellungen und entsprechen möglicherweise nicht genau dem Produkt.

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie es später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien entsprechend recycelt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Komponenten enthalten und in gutem Zustand sind. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand sind, kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

Vollständiger Inhalt:
- Heißluftfriteuse
- Diese Bedienungsanleitung

- Entfernen Sie nicht die Seriennummer des Produkts, um eine korrekte Rückverfolgbarkeit Ihres Geräts im Falle eines Hilfeersuchens zu gewährleisten.

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial, Aufkleber und Etiketten des Produktes.
- Reinigen Sie die Fettauffangschale gründlich mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einem weichen Schwamm.

- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Stellen Sie den Grill auf einer trocknen, stabilen, flachen und hitzebeständigen Fläche.
- Legen Sie den Korb in die Fettauffangschale.

3. BEDIENUNG

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

1. Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Unterlage.
2. Stecken Sie das Stromkabel zu einer geerdeten Steckdose.
3. Ziehen Sie die Fettauffangschale der Fritteuse vorsichtig heraus. (Abb.2)
4. Geben Sie die Zutaten ins Fritteuse-Korb.
5. Richten Sie die Fettauffangschale an den Führungsschienen des Produktkörpers aus und schieben Sie sie in die Fritteuse.

Warnung: Benutzen Sie die Fettauffangschale nie ohne den Korb im Inneren.

6. Drehen Sie den Wahlschalter auf die gewünschte Garzeit, um das Produkt zu starten. Die Betriebsanzeige und die Fritteuse schalten sich ein. Sehen Sie den nächsten Abschnitt für die geeignetsten Garzeit zu bestimmen.
7. Drehen Sie den Temperaturregler, um die angezeigte Temperatur auszuwählen. Sehen Sie den nächsten Abschnitt für die geeigneten Kochtemperatur zu bestimmen.
8. Wenn das Gerät kalt ist, die Garzeit 3 Minuten verlängern oder Vorheizen.
9. Für das Vorheizen der Fritteuse: drehen Sie den Wahlschalter auf mindestens 3 Minuten und warten Sie, bis die Wärmanzeigeleuchte ausgeht (ungefähr 3 Minuten). Füllen Sie den Korb und drehen Sie den Wahlschalter bis auf die gewünschte Garzeit. Der Timer zeigt den Countdown an.
10. Während des Frittier-Prozess mit heißer Luft, schaltet sich die Wärmanzeigeleuchte ein und aus. Dies zeigt an, dass die Widerstände aktiviert und deaktiviert werden, um die voreingestellte Temperatur beizubehalten.
11. Einige Lebensmittel müssen mitten im Frittier-Prozess umgerührt werden. Um sie zu schütteln, ziehen Sie die Fettauffangschale mit dem Griff aus dem Produkt und schütteln Sie sie. Schieben Sie dann die Fettauffangschale wieder in die Fritteuse.

Warnung: Drücken Sie den Entriegelungsknopf des Korbes nicht, während Sie den Fettauffangschale schütteln. (Abb.3)

12. Der Alarm «Ende des Garens» zeigt an, dass die eingestellte Garzeit beendet ist.

Nehmen Sie die Fettauffangschale aus dem Gerät und stellen Sie den Wahlschalter auf «0». Wenn es auf «0» steht, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

13. Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel gut gekocht ist. Wenn sie nicht genug gekocht werden, schieben Sie die Fettauffangschale wieder ein und stellen Sie den Timer für einige weitere Minuten ein.
14. Um Zutaten, wie z.B. Pommes, zu entfernen, ziehen Sie die Fettauffangschale aus der Fritteuse raus und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche, drücken Sie die Freigabetaste und ziehen Sie den Korb nach oben aus der Fettauffangschale.

Warnung: Drehen Sie den Korb nicht um, solange er mit der Fettauffangschale verbunden ist. Das verbleibende Öl oder Fett in der Fettschublade könnte über die Lebensmittel gegossen werden.

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

WARNUNGEN:
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse nicht auf hitzeempfindliche Oberflächen.
- Lassen Sie an allen Seiten der Heißluftfritteuse einen Freiraum von mindestens 35 cm, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Füllen Sie den Korb niemals mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Heißluftfritteuse.
- Bedecken Sie niemals die Lufteinlässe, da dies die Funktion des Geräts beeinträchtigen kann.

4. TIPPS

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

- Für bereits gekochte Speisen wieder aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150 °C ein.

Zeiten und Kochtemperaturen

	min. und max. Menge (g)	Zeit (min.)	Temperatur (℃)	Schütteln	zusätzliche Information
Kartoffel					
dünne und tiefgekühlte Pommes Frites	400	18-20	200	Ja	
dicke und tiefgekühlte Pommes Frites	400	20-25	200	Ja	
Gratinierte Kartoffeln	300	20-25	200	Ja	
Gleflügelfleisch					
Steak	100-300	10-15	180		
Schweinekoteletts	100-300	10-15	180		
Hamburger	100-300	10-15	180		
gefülltes Blätterteig mit gehacktes Fleisch	100-300	13-15	200		
Hähnchenkeule	100-300	25-30	180		
Hähnchenbrust	100-300	15-20	180		
Vorspeisen/ Snacks					
Frühlingsrollen	100-250	8-10	200	Ja	
gefrorene Nuggets	100-300	6-10	200	Ja	
gefrorene Fischstäbchen	100-250	6-10	200		

	min. und max. Menge (g)	Zeit (min.)	Temperatur (℃)	Schütteln	zusätzliche Information
gefrorene Käse-Fingers	100-250	8-10	180		
gefülltes Gemüse	100-250	10	160		
Backofen					
Kuchen	250	20-25	160		Benutzen sie eine Backform oder ein Backofen-geeignetes Gefäß
Quiche	300	20-22	180		Benutzen sie eine Backform oder ein Backofen-geeignetes Gefäß
Muffins	250	15-18	200		Benutzen sie eine Backform oder ein Backofen-geeignetes Gefäß
Süße Vorspeisen/ Snacks	250	20	160		Benutzen sie eine Backform oder ein Backofen-geeignetes Gefäß

5. REINIGUNG UND WARTUNG

- Schalten Sie das Gerät aus dem Stromanschluss aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.

- Entziehen Sie die Fettauffangschale aus dem Inneren der Fritteuse, damit diese schneller abkühlen kann.
- Reinigen Sie das Außengehäuse mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie die Fettauffangschale und den Frittierkorb mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm.
- Verwenden Sie gegebenenfalls Entfettungsmittel um manche Verschmutzungen zu entfernen.
- Füllen Sie die Fettauffangschale mit Wasser und Reinigungsmittel, tauchen Sie den Korb ein und lassen Sie ihn 10 Minuten stehen, um anhaftenden Schmutz zu entfernen.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch das Gerät.
- Reinigen Sie die Widerstände sorgfältig mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Produkt wieder verwenden.

Lagerung:
- Verstauen Sie die Heißluftfritteuse niemals, solange sie noch heiß oder feucht ist.
- Bewahren Sie das Gerät in der Originalverpackung oder an einem sauberen und trockenen Ort auf.

6. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Verbinden Sie den Stromnetz mit einer geerdeten Steckdose.
	Der Timer ist nicht programmiert worden.	Drehen Sie den Wahlschalter auf die gewünschte Garzeit, um das Produkt einzuschalten.
Das Essen ist nicht genug gekocht worden	Es sind zu viele Zutaten in dem Korb.	Entfernen Sie einige der Zutaten aus dem Korb. Das Essen wird am besten in kleine reihenweise gekocht.
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur. Sehen sie die Tabelle “Zeiten und Kochtemperaturen”.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Die voreingestellte Garzeit ist sehr kurz.	Drehen Sie den Wahlschalter auf die gewünschte Garzeit. Sehen sie die Tabelle “Zeiten und Kochtemperaturen”.
Einige Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gekocht worden	Einige Lebensmittel müssen mitten im Frittier-Prozess umgerührt werden.	Zutaten, die sich übereinanderlegen (z.B. Pommes frites), müssen während des Prozesses umgerührt werden. Sehen sie die Tabelle “Zeiten und Kochtemperaturen”.
Die frittierten Vorspeisen/ Snacks sind nicht knusprig.	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.
Die Fettauffangschale gleitet nicht richtig in das Produkt.	Es sind zu viele Zutaten in dem Korb.	Überschreiten Sie nicht den Höchstbetrag des Korbes.
	Der Korb ist nicht richtig in der Fettauffangschale gesetzt.	Schieben Sie den Korb nach unten in die Fettauffangschale, bis Sie ein “Klick” hören.
Weißer Rauch tritt aus dem Produkt aus	Das Essen ist zu fettig.	Beim Frittieren fetter Speisen fällt das Fett in die Fettauffangschale, wodurch weißer Rauch entsteht und die Fettauffangschale heißer als normal wird. Dies betrifft nicht das Produkt oder die Endergebnisse.
	Die Fettschublade enthält noch Fett aus früheren Verwendungen.	Der weiße Rauch kommt wegen der Erwärmung des Fettes in der Fettauffangschale. Achten Sie darauf, die Fettauffangschale nach jedem Gebrauch zu reinigen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Kartoffeln sind nicht gleichmäßig gebraten worden.	Sie haben nicht die richtige Art von Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie sich während des Frittier-Prozess nicht übereinander sind.
	Sie haben die Kartoffeln vor dem Kochen nicht genug abgewaschen.	Kartoffelstreifen richtig abwaschen, um die Stärke aus der äußeren Schicht 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.
	Die Knusprigkeit der Kartoffeln kommt auf die Menge des Wasser und Öl an.	Schneiden Sie die Kartoffeln für ein knackigeres Ergebnis in kleinere Streifen.
	Die Knusprigkeit der Kartoffeln kommt auf die Menge des Wasser und Öl an.	Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um knackigere Ergebnisse zu erzielen.

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie/Akku gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Haushaltsabfall entsorgt werden muss. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, sollten Sie die Batterien/Akkus entfernen und es zu einer von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstelle bringen.
Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und / oder ihre Akkus zu erhalten.
Die Einhaltung der oben genannten Leitlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

Informationen über nationale Verpackungsrecyclingprogramme und deren Kennzeichnung finden Sie auf unserer Website.

8. COPYRIGHT

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

9. VEREINFACHTE EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

CE Cecotec Innovaciones erklärt hiermit, dass dieses Produkt mit den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der in der Europäischen Union geltenden Vorschriften übereinstimmt. Dieses Produkt wurde unter Einhaltung der erforderlichen Sicherheits- und Qualitätsstandards entwickelt, hergestellt und geprüft. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist auf folgender Website zu finden: https://storececotec.de/de/information/declaration-of-conformity

10. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 03039/ 03051
Produktname: Cecofry Compact Rapid Black / Cecofry Compact Rapid White

Leistung: 900 W
Spannung: 220- 240 V ~
Frequenz: 50/60 Hz
Fassungsvermöger des Frittierkorbes: 1.5 L
Temperatureinstellung: 80-200 ºC
Timer: 0-30 Min

Die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.
Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

1. PARTI E COMPONENTI

Figura 1

1. Struttura esterna
2. Spia di funzionamento
3. Manopola del timer
4. Manopola della temperatura
5. Cestello
6. Tasto di rilascio del cestello
7. Manico del cestello
8. Fori di uscita dell'aria
9. Cavo di alimentazione
10. Cassetto di raccolta grasso

Nota:
Le immagini di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente all'apparecchio.

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre il prodotto dalla scatola. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio qualora fosse necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l›imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi nella scatola e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della scatola:
- Friggitrice ad aria
- Il presente manuale di istruzioni

- Non rimuovere il numero di serie del prodotto, al fine di mantenere una corretta tracciabilità dell›apparecchiatura in caso di richiesta di assistenza.

- Rimuovere l'apparecchio dalla scatola.
- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, adesivi o etichette dal prodotto.
- Pulire il cassetto raccogligrasso a fondo e con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.

- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido e umido.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie stabile, piana e resistente al calore.
- Collocare il cestello all'interno del cassetto di raccolta grasso.

3. FUNZIONAMENTO

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

1. Collocare la friggitrice ad aria su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
2. Collegare l'alimentatore a una presa elettrica con messa a terra.
3. Rimuovere il cassetto di raccolta grasso dalla friggitrice ad aria calda. (Fig. 2)
4. Introdurre gli ingredienti nel cestello.
5. Allineare il cassetto di raccolta grasso con le guide sul corpo del prodotto e farlo scorrere nella friggitrice ad aria calda.

Avvertenza: Non utilizzare il cassetto di raccolta grasso senza il cestello dentro.

6. Girare il selettore del tempo fino al tempo di cottura desiderato per mettere il prodotto in funzione. La luce di accensione e la friggitrice si accenderanno. Per determinare il tempo di cottura più appropriato, consultare la sezione seguente.
7. Girare la manopola del termostato per selezionare la temperatura desiderata. Per determinare la temperatura di cottura più adatta, consultare la sezione seguente.
8. Se l'apparecchio è freddo, aggiungere 3 minuti al tempo di cottura o preriscaldarlo a vuoto.
9. Per preriscaldare la friggitrice ad aria calda: ruotare il selettore di tempo per selezionare almeno 3 minuti e attendere che la spia di calore si spenga (dopo circa 3 minuti). Riempire il cestello e ruotare il selettore orario per selezionare il tempo di cottura desiderato. Il timer inizia il conto alla rovescia.
10. Durante il processo di frittura ad aria calda, la spia della temperatura si accende e si spegne. Ciò indica che le resistenze vengono attivate e disattivate per mantenere la temperatura preselezionata.
11. Alcuni alimenti richiedono di essere mescolati durante il processo di frittura ad aria calda. Per mescolarli, rimuovere il cassetto di raccolta grasso dal prodotto usando la maniglia e scuoterlo. Poi far scorrere di nuovo il cassetto di raccolta grasso all'interno della friggitrice ad aria calda.

Avvertenza: Non premere il testo di liberazione del cestello quando si agita il cassetto di raccolta grasso. (Fig. 3)

12. L›allarme di fine cottura indica che è trascorso il tempo di cottura preimpostato. Rimuovere il cassetto di raccolta grasso dall›apparecchio e portare il selettore orario su «0». Una volta impostato su «0», l›apparecchio si spegne automaticamente.
13. Verificare che gli alimenti siano ben cotti. In caso di cottura insufficiente, reinserire il cassetto di raccolta grasso e impostare il timer per qualche minuto in più.
14. Per rimuovere gli ingredienti, ad esempio le patatine, rimuovere il cassetto di raccolta grasso dalla friggitrice ad aria calda e posizionarlo su una superficie resistente al calore, premere il pulsante di rilascio del cestello ed estrarre il cestello dal cassetto di raccolta grasso verso l›alto.

Avvertenza: Non mettere il cestello a testa in giù quando è fissato al cassetto di raccolta grasso. L›olio o il grasso che rimane sul fondo del cassetto di raccolta grasso può rovesciarsi sugli alimenti.

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

ATTENZIONE:
- Non collocare la friggitrice ad aria su una superficie non resistente al calore.
- Mantenere almeno 35 cm di spazio libero intorno alla friggitrice ad aria.
- Non riempire i cestelli con olio o con altri liquidi.
- Non collocare alcun oggetto sopra la friggitrice ad aria.
- Non coprire le prese d›aria per non comprometterne il funzionamento.

4. CONSIGLI

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

- Per riscaldare cibi già cotti, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

Tempi e temperatura di cottura

	Min e max minima-massima (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitare	Informazioni supplementari
Patate					
Patate fritte sottili congelate	400	18-20	200	Sì	
Patate fritte spesse congelate	400	20-25	200	Sì	
Patate gratinate	300	20-25	200	Sì	
Carne e pollame					
Costata di manzo	100-300	10-15	180		
Bistecche di maiale	100-300	10-15	180		
Hamburger	100-300	10-15	180		
Pasta sfoglia ripiena di carne macinata	100-300	13-15	200		
Cosce di pollo	100-300	25-30	180		
Petti di pollo	100-300	15-20	180		
Snack					
Involtini primavera	100-250	8-10	200	Sì	
Nugget di pollo congelati	100-300	6-10	200	Sì	

	Min e max minima-massima (g)	Tempo (min.)	Temperatura (℃)	Agitare	Informazioni supplementari
Bastoncini di pesce congelati	100-250	6-10	200		
Finger di formaggio congelati	100-250	8-10	180		
Verdure ripiene	100-250	10	160		
Forno					
Torta	250	20-25	160		Utilizzare una teglia o una pirofila
Quiche	300	20-22	180		Utilizzare una teglia o una pirofila
Muffin	250	15-18	200		Utilizzare una teglia o una pirofila
Snack dolci	250	20	160		Utilizzare una teglia o una pirofila

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.
- Rimuovere il cassetto di raccolta grasso per consentire al dispositivo di raffreddarsi più rapidamente.
- Pulire la struttura esterna con un panno morbido e umido.
- Pulire il cassetto di raccolta grasso e il cestello con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.
- Se necessario, utilizzare prodotti sgrassanti per rimuovere lo sporco residuo.
- Riempire il cassetto di raccolta con acqua e detersivo, immergerlo e lasciarlo riposare per 10 minuti per rimuovere lo sporco aderente.
- Pulire il dispositivo dopo ogni uso.

- Pulire gli elementi riscaldanti con attenzione e delicatamente usando una spazzola per la pulizia per rimuovere i residui di cibo.
- Verificare che tutte le parti siano completamente asciutte prima di installarle nuovamente nell'apparecchio.

Spazio di archiviazione:
- Non riporre mai la friggitrice ad aria quando è calda o bagnata.
- Riporre la friggitrice nella sua scatola originale o in un luogo fresco e asciutto.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla corrente.	Collegare l'adattatore ad una presa di corrente dotata di messa a terra.
	Il timer non è stato impostato.	Girare il selettore del tempo al tempo di cottura desiderato per accendere il prodotto.
Gli alimenti non si sono cotti a sufficienza.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello interno.	Togliere alcuni ingredienti dal cestello. Gli alimenti si cuociono meglio in piccoli gruppi.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Girare il selettore della temperatura per selezionare la temperatura di cottura desiderata. Vedere la tabella dei tempi e temperature di cottura.
	Il tempo di cottura preimpostato è troppo breve.	Girare il selettore del tempo al tempo di cottura desiderato. Vedere la tabella dei tempi e temperature di cottura.
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 (ad esempio, le patatine fritte) devono essere mescolati a metà del processo. Vedere la tabella dei tempi e temperature di cottura.
Gli snack fritti non sono croccanti.	Sono stati cotti cibi destinati ad essere fritti in una friggitrice convenzionale.	Usare una friggitrice adatta per cucinare gli snack o spennellarli con un po' d'olio per un risultato più croccante.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il cassetto di raccolta grasso non scorre correttamente nel prodotto.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello interno.	Non eccedere la quantità massima consentita nel cestello.
	Il cestello non è posizionato correttamente nel cassetto di raccolta grasso.	Spingere il cestello verso il basso nel cassetto di raccolta grasso fino a sentire un "clic".
Dal dispositivo esce fumo bianco	Gli alimenti sono troppo grassi.	Quando si friggono alimenti grassi, il grasso cade nel cassetto di raccolta grasso, causando la comparsa di fumo bianco e il surriscaldamento del cassetto del grasso. Questo non avrà alcun effetto sul prodotto o sul risultato finale.
	Il cassetto contiene ancora il grasso degli usi precedenti.	Il fumo bianco è il risultato del riscaldamento del grasso nel cassetto di raccolta grasso Assicurarsi di pulire correttamente il cassetto di raccolta grasso dopo ogni uso.
Le patate non si sono cucinate in modo uniforme.	Non si sta usando il tipo giusto di patata.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che non si sovrappongano durante il processo di frittura.
	Non sono state sciacquate a sufficienza le patate prima della cottura.	Sciacquare bene le patate per eliminare l'amido dallo strato esterno.
Gli alimenti cucinati non sono croccanti.	La croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di olio e acqua presente nelle patate.	Assicurarsi di asciugare bene le patate prima di aggiungere l'olio.
	La croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di olio e acqua presente nelle patate.	Tagliare le patate in pezzi più piccoli per ottenere risultati più croccanti.

Problema	Possibile causa	Soluzione
	La croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di olio e acqua presente nelle patate.	Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o le pile/batterie devono essere smaltite separatamente dai rifiuti domestici. Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.
Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le pile/batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.
Il rispetto delle linee guida di cui sopra aiuterà a proteggere l›ambiente.

Le informazioni sui sistemi nazionali di riciclaggio degli imballaggi sono disponibili sul seguente sito web.

8. COPYRIGHT

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

9. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA

CE

Con la presente, Cecotec Innovaciones dichiara che questo prodotto è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti delle normative applicabili nell›Unione Europea. Questo prodotto è stato progettato, fabbricato e testato per soddisfare gli standard di sicurezza e qualità richiesti. Il testo completo della Dichiarazione di Conformità UE è disponibile al seguente link: https://storececotec.it/it/information/declaration-of-conformity

10. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 03039/ 03051
Nome del prodotto: Cecofry Compact Rapid Black / Cecofry Compact Rapid White

Potenza: 900 W
Tensione: 220- 240 V ~
Frequenza: 50/60 Hz
Capacità del cestello: 1.5 L
Impostazione della temperatura: 80 ºC - 200 ºC
Timer: 0-30 min.

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previa notifica per migliorare la qualità del prodotto.
Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

1. PEÇAS E COMPONENTES

Figura 1

1. Carcaça exterior
2. Indicador luminoso de funcionamento
3. Seletor de tempo
4. Seletor Temperatura
5. Cesto
6. Botão de desbloqueio do cesto
7. Pega do cesto
8. Orifícios de saída de ar
9. Cabo de alimentação
10. Gaveta para recolher gordura

Nota:
Os gráficos deste manual são representações esquemáticas e podem não corresponder exatamente ao aparelho.

2. ANTES DE USAR

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

Conteúdo da caixa:
- Fritadeira de ar
- Manual de instruções

- Não retire o número de série do produto, para manter uma rastreabilidade correta em caso de solicitar assistência.

- Tire o produto da caixa.
- Remova todo o material de embalagem, os autocolantes e as etiquetas do produto.
- Limpe a gaveta para gordura cuidadosamente com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.

- Limpe o interior e exterior do produto com um pano suave humedecido.
- Coloque o produto numa superfície estável, plana e resistente ao calor.
- Coloque o cesto no interior da gaveta para gordura.

3. FUNCIONAMENTO

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

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, plana e resistente ao calor.
2. Conecte o cabo de alimentação a uma tomada de corrente com ligação à terra.
3. Extraia a gaveta para gordura da fritadeira de ar quente com cuidado. (Fig. 2)
4. Introduza os ingredientes no cesto.
5. Alinhe a gaveta para gordura com as guias do corpo do produto e deslize-a na fritadeira de ar quente.

Advertência: Nunca utilize a gaveta para gordura sem o cesto dentro.

6. Gire o seletor de tempo para o tempo de cozedura desejado para pôr o produto em funcionamento. A luz indicadora e a fritadeira ligar-se-ão. Consulte a próxima secção para determinar o tempo de cozedura mais adequado.
7. Gire o seletor de temperatura para selecionar a temperatura desejada. Consulte a próxima secção para determinar a temperatura de cozedura mais adequada.
8. Em caso o dispositivo estiver frio, adicione 3 minutos ao tempo de cozedura ou pré-aqueça-o vazio.
9. Para pré-aquecer a fritadeira de ar quente: gire o seletor de tempo e selecione mínimo 3 minutos, espere que a luz indicadora de calor se apague (após aproximadamente 3 minutos). Encha o cesto e gire o seletor de tempo para selecionar o tempo de cocção desejado. O temporizador mostrará a contagem regressiva.
10. Durante o processo de fritura por ar quente, a luz indicadora de calor ligar-se-á e desligar-se-á. Isto indicará que as resistências se ativam e desativam para manter a temperatura pré-estabelecida.
11. Alguns alimentos precisam de ser mexidos no meio do processo de fritura a ar quente. Para os mexer, extraia a gaveta para gordura do produto através da pega e agite-a. Depois, deslize novamente a gaveta para gordura dentro da fritadeira de ar quente.

Advertência: Não pressione o botão de desbloqueio do cesto ao abanar a gaveta recolhe-gorduras. (Fig. 3)

12. O alarme de fim de cozedura indica que o tempo de cocção pré-definido terminou. Extraia a gaveta para gordura do dispositivo e gire o seletor de tempo a "0". Uma vez que esteja em «0», o dispositivo desliga-se automaticamente.
13. Certifique-se de que os alimentos estejam bem cozinhados. No caso de não estiverem suficientemente cozidos, volte a colocar a gaveta para gordura e ajuste o temporizador por mais alguns minutos.
14. Para remover ingredientes, por exemplo batatas fritas, retire a gaveta para gorduras da fritadeira e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor, pressione o botão de desbloqueio do cesto e puxe o cesto para fora da gaveta de gorduras para cima.

Advertência: Não coloque o cesto virado para baixo enquanto estiver preso à gaveta para gordura. O óleo ou grassa que permanecem no fundo da gaveta poderiam ser derramados sobre os alimentos.

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

ADVERTÊNCIAS:
- Não coloque o dispositivo em nenhuma superfície que não seja resistente ao calor.
- Mantenha pelo menos 35 cm de espaço livre à volta da fritadeira.
- Não encher os cestos com óleo ou qualquer outro líquido.
- Não coloque nenhum objeto em cima da fritadeira.
- Não cobrir as entradas de ar, pois isso pode afetar negativamente o seu funcionamento.

4. DICAS

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

- Para aquecer alimentos já cozinhados, configure a temperatura a 150 ºC por até 10 minutos.

Tempos e temperaturas de cozedura

	Mín. e máx. Quantidade (g)	Tempo (mín.)	Temperatura (℃)	Agitar	Informação adicional
Batatas					
Batatas fritas finas e congeladas	400	18-20	200	Sim	
Batatas fritas grossas e congeladas	400	20-25	200	Sim	
Batatas gratinadas	300	20-25	200	Sim	
Carnes e aves					
Bife	100-300	10-15	180		
Costeleta de porco	100-300	10-15	180		
Hambúrguer	100-300	10-15	180		
Massa folhada recheado de carne picada	100-300	13-15	200		
Perninhas de frango	100-300	25-30	180		
Peitos de frango	100-300	15-20	180		
Petiscos					
Rolinhos primavera	100-250	8-10	200	Sim	

	Mín. e máx. Quantidade (g)	Tempo (mín.)	Temperatura (℃)	Agitar	Informação adicional
Nuggets de frango congelados	100-300	6-10	200	Sim	
Barrinhas de peixe congeladas	100-250	6-10	200		
Palitos congelados de queijo	100-250	8-10	180		
Legumes recheados	100-250	10	160		
Forno					
Tartes	250	20-25	160		Utilize uma forma ou recipiente para forno
Quiche	300	20-22	180		Utilize uma forma ou recipiente para forno
Muffins	250	15-18	200		Utilize uma forma ou recipiente para forno
Aperitivos doces	250	20	160		Utilize uma forma ou recipiente para forno

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

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

Armazenamento
- Nunca guarde a fritadeira de ar quente ou molhada.
- Guarde o aparelho na sua caixa original ou num local limpo e seco.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
O dispositivo não funciona	O produto não está conectado.	Conecte o adaptador à corrente elétrica com ligação à terra.
	O temporizador não foi programado.	Gire o seletor de tempo para o tempo de cozedura desejado para ligar o produto.
Os alimentos não se cozinharam o suficiente.	Excesso de ingredientes no cesto.	Retire alguns dos ingredientes do cesto. A comida fica melhor cozinhada em pequenos lotes.
	A temperatura selecionada é excessivamente baixa.	Gire o seletor de temperatura à temperatura de cozedura desejada. Veja a tabela de "Tempos e temperaturas de cozedura".
	O tempo de cozedura pré-estabelecido é muito curto.	Gire o seletor de tempo para o tempo de cozedura desejado. Veja a tabela de "Tempos e temperaturas de cozedura".

Problema	Possível causa	Solução
Alguns alimentos não têm sido cozinhados uniformemente	Alguns alimentos precisam de ser mexidos no meio do processo de fritura.	Os ingredientes que se sobrepõem uns aos outros (por exemplo, batatas fritas) precisam de ser mexidos no meio do processo. Veja a tabela de "Tempos e temperaturas de cozedura".
Os aperitivos fritos não estão crocantes.	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.
A gaveta para gordura não desliza corretamente dentro do produto.	Excesso de ingredientes no cesto.	Não exceda a quantidade máxima permitida no cesto.
	O cesto não está corretamente posicionado dentro da gaveta de gorduras.	Empurre o cesto para baixo, dentro da gaveta para gordura até ouvir um "clic".
Sai fumo branco do produto.	Os alimentos são excessivamente gordurosos.	Ao fritar alimentos gordurosos, a gordura vai cair na gaveta para gordura, fazendo aparecer fumo branco e a gaveta ficar mais quente do que o normal. Isto não terá efeito sobre o produto ou o resultado final.
	A gaveta de gordura ainda contém gordura de usos anteriores.	O fumo branco é uma consequência do aquecimento da gordura na gaveta. Certifique-se de limpar bem a gaveta de gordura após cada utilização.
As batatas não estão fritas de forma uniforme.	Não usou o tipo correto de batata.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que não se sobrepõem durante o processo de fritura.
	Não enxaguou as batatas o suficiente antes de as cozinhar.	Enxague devidamente as tiras de batata para remover o amido da capa exterior.

Problema	Possível causa	Solução
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.
	A consistência crocante das batatas vai depender da quantidade de água e óleo.	Corte as batatas em tiras mais pequenas para obter resultados mais crocantes.
	A consistência crocante das batatas vai depender da quantidade de água e óleo.	Adicione um pouco mais de óleo para resultados mais crocantes.

7. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



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

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

A conformidade com as diretrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

Para obter informações sobre os sistemas nacionais de reciclagem de embalagens, consulte o seguinte sítio web.

8. COPYRIGHT

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

9. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE SIMPLIFICADA DA UE

Pela presente, a Cecotec Innovaciones declara que este produto está em conformidade com os requisitos essenciais e outras disposições relevantes dos regulamentos aplicáveis na União Europeia. Este produto foi concebido, fabricado e testado de acordo com as normas de segurança e qualidade exigidas. O texto completo da Declaração de Conformidade da UE pode ser encontrado no seguinte website: https://cecotec.pt/pt/information/declaration-of-conformity

10. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 03039/ 03051
Nome do produto: Cecofry Compact Rapid Black / Cecofry Compact Rapid White

Potência: 900 W
Tensão: 220- 240 V ~
Frequência: 50/60 Hz
Capacidade do cesto: 1.5 L
Ajuste de temperatura: 80-200 ºC
Temporizador: 0-30 min

As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto.
Fabricado na China | Desenhado na Espanha

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Figuur 1

1. Buitenste behuizing
2. Indicatielampje voor de werking
3. Draaiknop
4. Temperatuur keuzeschakelaar
5. Mandje
6. Openingsknop van de frituurmand
7. Handvat van de frituurmand
8. Gaten van de luchtafvoer
9. Netsnoer
10. Vetopvanglade

Opmerking:
De figuren in deze handleiding zijn schematische voorstellingen en komen mogelijk niet exact overeen met het product.

2. VOOR GEBRUIK

- Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit zijn verpakking. U kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats bewaren om beschadiging van het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de officiële Technische Dienst van Cecotec.

Inhoud van de doos:
- Airfryer
- Handleiding

- Verwijder het serienummer van het product niet om een correcte traceerbaarheid van uw apparatuur te behouden in geval van een verzoek om assistentie.

- Haal het product uit de doos.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, de stickers en productlabels.
- Reinig zorgvuldig de vetopvanglade met warm water, detergent en een niet-schurende spons.

- Reinig de binnen- en buitenkant met een zachte, vochtige doek.
- Plaats het toestel op een vlak, stabiel, droog en hittebestendig oppervlak.
- Plaats de frituurmand in de vetopvanglade.

3. BEDIENING

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

1. Plaats de airfryer op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak.
2. Steek de stekker van de voedingskabel in een geaard stopcontact.
3. Haal de vetopvanglade voorzichtig uit de friteuse. (Afb. 2)
4. Leg de ingrediënten in de mand.
5. Lijn de vetopvanglade uit met de geleiders op de airfryer en schuif ze erin.

Waarschuwing : Gebruik de vetopvanglade nooit zonder mand in de friteuse.

6. Draai de timer tot de gewenste kooktijd om het toestel in te schakelen. De indicatielamp zal oplichten en de airfryer zal inschakelen. Bekijk de geschikte kooktijden in de volgende sectie.
7. Draai aan de temperatuurknop om de gewenste temperatuur te kiezen. Bekijk de geschikte kooktemperaturen in de volgende sectie.
8. Als het toestel koud is, voegt 3 minuten toe aan de kooktijd of verwarm het voor onder vacuüm.
9. Om de airfryer voor te verwarmen: draai de timer naar 3 minuten en wacht tot het indicatielampje voor warmte uitdooft (na 3 minuten ongeveer). Vul de mand en draai aan de timer om de gewenste kooktijd in te stellen. De timer zal de resterende kooktijd weergeven.
10. Gedurende het bakproces met hete lucht zal het indicatielampje voor warmte oplichten en uitdoven. Dit geeft aan dat de verwarmingselementen in- en uitschakelen om de gewenste temperatuur te behouden.
11. Sommige voedingsmiddelen moeten opgeschud worden halfweg het bakproces met hete lucht. Om ze op te schudden, haal de vetopvanglade uit het toestel met behulp van de handgreep en schud. Daarna schuift u de vetopvanglade terug in het toestel.

Waarschuwing : Druk niet op de ontgrendelknop van de mand wanneer u de vetopvanglade schudt. (Fig. 3)

12. Het alarm dat klinkt op het einde van de kooktijd geeft aan dat de ingestelde kooktijd

verstreken is. Haal de vetopvanglade uit het toestel en draai de timer naar “0”. Op “0” stopt het toestel automatisch met werken.

13. Controleer of de ingrediënten goed gegaard zijn. Indien ze onvoldoende gegaard zijn schuif de lade terug en programmeer enkele extra minuten met de timer.
14. Om de ingrediënten, bijvoorbeeld frietjes, uit het toestel te halen verwijdert u de vetopvanglade uit de airfryer en zet ze op een hittebestendig oppervlak. Druk op de ontgrendelingsknop van de mand en trek de mand uit de vetvopvanglade naar boven.

Waarschuwing : Draai de mand niet ondersteboven terwijl ze nog aan de vetopvanglade bevestigd is. De olie of het vet dat op de bodem van de vetopvanglade achterbleef, kan over het voedsel worden gegoten.

15. Leeg het mandje in een kom of schaal of gebruik een tang om de voedingswaren te serveren.
16. Zodra het eten uit de airfryer gehaald is, is ze opnieuw klaar voor gebruik.

WAARSCHUWINGEN:

- Plaats de heteluchtfriteuse niet op oppervlakken die niet hittebestendig zijn.
- Houd minimaal 35 cm vrije ruimte rondom de heteluchtfriteuse.
- Vul de mandjes niet met olie of andere vloeistoffen.
- Plaats niets bovenop de heteluchtfriteuse.
- Bedek de luchtinlaten niet, aangezien dit de werking negatief kan beïnvloeden.

4. AANBEVELINGEN

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

Baktijd en -temperatuur

	Min. en max. Hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Aanvullende informatie
Aardappelen					
Fijne diepvriesfriet	400	18-20	200	Ja	
Dikke diepvriesfriet	400	20-25	200	Ja	
Gegratineerde aardappelen	300	20-25	200	Ja	
Vlees en gevogelte					
T-bone steak	100-300	10-15	180		
Varkenskoteletten	100-300	10-15	180		
Hamburgers	100-300	10-15	180		
Bladerdeeg gevuld met gehakt	100-300	13-15	200		
Kippenbouten	100-300	25-30	180		
Kipfilet	100-300	15-20	180		
Hapjes					
Spring rolls	100-250	8-10	200	Ja	
Bevroren kipnuggets	100-300	6-10	200	Ja	
Bevroren vissticks	100-250	6-10	200		
Bevroren kaasvingers	100-250	8-10	180		
Gevulde groenten	100-250	10	160		
Oven					

	Min. en max. Hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Aanvullende informatie
Taarten	250	20-25	160		Gebruik een vorm of schaal geschikt voor de oven
Quiche	300	20-22	180		Gebruik een vorm of schaal geschikt voor de oven
Muffins	250	15-18	200		Gebruik een vorm of schaal geschikt voor de oven
Zoete hapjes	250	20	160		Gebruik een vorm of schaal geschikt voor de oven

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Haal de vetopvanglade uit het toestel zodat het sneller afkoelt.
- Reinig de behuizing met een zachte, vochtige doek.
- Reinig de vetopvanglade en de frituurmand met heet water, detergent en een niet-schurende spons.
- Gebrui indien nodig ontvetter om restanten van vuil te verwijderen.
- Vul de vetopvanglade met water en detergent, dompel de mand onder laat ze 10 minuten weken om aangekoekt vuil te verwijderen.
- Maak het toestel schoon na elk gebruik.
- Reinig de verwarmingselementen voorzichtig en op een zachte manier met een schoonmaakborstel om etensresten te verwijderen.
- Controleer of alle onderdelen proper en droog zijn voor u het toestel opnieuw gebruikt.

Opslag:
- Berg de heteluchtfriteuse nooit op als deze nog warm of vochtig is.
- Bewaar het in de originele verpakking of op een schone, droge plaats.

6. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet	Het toestel is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	De timer is niet geprogrammeerd.	Draai de tijdkiezer op de gewenste kooktijd om het product in te schakelen.
De ingrediënten zijn onvoldoende gegaard.	Er zitten teveel ingrediënten in de mand.	Haal een deel van de ingrediënten uit de mand. Het voedsel kan best in kleinere hoeveelheden worden gekookt.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Draai aan de temperatuurknop om de gewenste kooktemperatuur te kiezen. Bekijk de tabel met “Kooktijd en -temperatuur”.
	De vooraf ingestelde kooktijd is erg kort.	Draai aan de timer om de kooktijd te verlengen. Bekijk de tabel met “Kooktijd en -temperatuur”.
Sommige ingrediënten zijn niet uniform gegaard.	Sommige ingrediënten moeten opgeschud worden halfweg het bakproces.	ingrediënten die op elkaar gestapeld zijn (bijvoorbeeld frietjes) moeten halfweg het bakproces opgeschud worden. Bekijk de tabel met “Kooktijd en -temperatuur”.
Gebakken hapjes zijn niet krokant.	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 vetopvanglade schuift niet correct in het toestel.	Er zitten teveel ingrediënten in de mand.	Overschrijd de aangegeven maximum hoeveelheid niet.
	De mand is niet correct bevestigd in de vetopvanglade.	Druk de mand naar beneden tot u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het toestel.	De ingrediënten zijn te vet.	Bij het bakken van vet voedsel valt dit vet in de opvanglade en produceert er een witte rook en een hogere opwarming van de lade dan normaal. Dit heeft geen invloed op het toestel of het bakresultaat.

	De vetopvanglade bevat nog vet van vorge bakbeurten.	De wite rook is het gevolg van de opwarming van dit achtergebleven vet. Zorg ervoor dat u de lade volledig reinigt na elk gebruik.
De aardappelen zijn niet op een uniforme manier gebakken.	U heeft niet de correcte soort aardappelen gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg dat ze elkaar niet overlappen gedurende het bakken.
	De aardappelen zijn onvoldende gekookt voor het koken.	Spoel aardappelen voldoende om het zetmeel aan de buitenkant te verwijderen.
De frietjes zijn niet krokant.	Het punt waarop aardappelen knapperig worden hangt af van de gebruikte hoeveelheid water en olie.	Zorg ervoor dat u de aardappelen voldoende droogt voor u de olie toevoegt.
	Het punt waarop aardappelen krokant worden hangt af van de gebruikte hoeveelheid water en olie.	Snij de aardappelen in kleinere partjes om krokantere resultaten te verkrijgen.
	Het punt waarop aardappelen krokant worden hangt af van de gebruikte hoeveelheid water en olie.	Voeg een beetje olie toe om krokantere resultaten te verkrijgen.

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de accu gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de accu's/accumulatoren te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.
Voor gedetailleerde informatie over hoe elektrische en elektronische apparatuur en/of batterijen op de juiste manier kunnen worden weggegooid, moeten consumenten contact opnemen met hun plaatselijke autoriteiten.
Naleving van de bovenstaande richtsnoeren zal bijdragen tot de bescherming van het milieu.

Informatie over nationale recyclingsystemen voor verpakkingen en hun markering is te vinden op onze website.

8. COPYRIGHT

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

9. VEREENVOUDIGDE EU-CONFORMITEITSVERKLARING

CE Hierbij verklaart Cecotec Innovaciones dat dit product voldoet aan de essentiële eisen en andere relevante bepalingen van de regelgeving die van toepassing is in de Europese Unie. Dit product is ontworpen, vervaardigd en getest om te voldoen aan de vereiste veiligheids- en kwaliteitsnormen. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op de volgende website: https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity

10. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Referentie van het product: 03039/ 03051
Productnaam: Cecofry Compact Rapid Black / Cecofry Compact Rapid White

Vermogen: 900 W
Voltage: 220- 240 V ~
Frequentie: 50/60 Hz
Inhoud van de frituurmand: 1.5 L
Temperatuurinstelling: 80-200 ºC
Timer: 0-30 min

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.
Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rysunek 1

1. Zewnętrzna obudowa
2. Lampka kontrolna pracy
3. Pokrętło czasu
4. Pokrętło temperatury
5. Kosz
6. Przycisk zwalniający kosz
7. Uchwyt kosza
8. Otwory wylotowe powietrza
9. Przewód zasilania
10. Szuflada na tłuszcz

Uwaga:
Grafika tej instrukcji obsługi jest schematyczna i możliwe, że nie będzie całkowicie zgodna z produktem.

2. PRZED UŻYCIEM

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

Zawartość opakowania:
- Frytkownica beztłuszczowa
- Ta instrukcja obsługi

- Nie usuwaj numeru seryjnego produktu, aby można było zidentyfikować urządzenie w przypadku wymagania pomocy technicznej.

- Wyjmij produkt z pudełka.
- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i etykiety z produktu.
- Dokładnie wyczyść szufladę na tłuszcz i kosz gorącą wodą, detergentem i nierysującą gąbką.

- Wyczyść produkt wewnątrz i na zewnątrz miękką, wilgotną ściereczką.
- Postaw urządzenie na stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Umieść kosz wewnątrz szuflady na tłuszcz.

3. DZIAŁANIE

Ta frytkownica beztłuszczowa pozwala gotować w łatwy i zdrowy sposób.
Dzięki szybkiemu przepływowi powietrza urządzenie doskonale smaży wszelkie potrawy, niemal bez użycia oleju.

1. Umieść frytkownicę beztłuszczową na stabilnej, równej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
2. Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazdka elektrycznego.
3. Ostrożnie wyjmij szufladę na tłuszcz z frytkownicy beztłuszczowej. (Rys. 2)
4. Włóż składniki do kosza.
5. Wyrównaj szufladę na tłuszcz z prowadnicami na korpusie urządzenia i wsuń ją do frytkownicy.

Ostrzeżenie: Nigdy nie używaj szuflady na tłuszcz bez włożonego kosza.

6. Aby uruchomić urządzenie, należy obrócić pokrętło czasu do żądanego czasu gotowania. Włączą się kontrolka zasilania i frytkownica. Aby określić najbardziej odpowiedni czas gotowania, zapoznaj się z poniższą sekcją.
7. Obróć pokrętło temperatury do żądanej wartości. Aby ustawić odpowiednią temperaturę pieczenia, zapoznaj się z poniższą sekcją.
8. Jeśli urządzenie jest zimne, należy wydłużyć czas pieczenia o 3 minuty lub rozgrzać je przed włożeniem jedzenia.
9. Aby rozgrzać frytkownicę beztłuszczową: obróć pokrętło czasu, aby ustawić co najmniej 3 minuty, i poczekaj, aż lampka kontrolna nagrzewania zgaśnie (po około 3 minutach). Napełnij kosz i obróć pokrętło czasu, aby wybrać żądany czas gotowania. Timer wyświetli odliczanie.
10. Podczas procesu smażenia gorącym powietrzem lampka kontrolna grzania będzie się zaświecać i gasnąć. Oznacza to, że grzałki włączają się i wyłączają, aby utrzymać wybraną temperaturę.
11. Niektóre produkty spożywcze wymagają wymieszania w połowie procesu smażenia. Aby je wymieszać, wyjmij szufladę na tłuszcz za pomocą uchwytu i potrząśnij nią. Następnie wsuń szufladę na tłuszcz z powrotem do frytkownicy beztłuszczowej.

Ostrzeżenie: Nie naciskaj przycisku zwalniającego kosz podczas potrząsania szufladą na tłuszcz. (Rys. 3)

12. Sygnał zakończenia gotowania oznacza, że wybrany czas gotowania dobiegł końca. Wyjmij szufladę na tłuszcz z urządzenia i ustaw pokrętło czasu na „0". Ustawienie pokrętła na „0" spowoduje automatyczne wyłączenie urządzenia.
13. Sprawdź, czy jedzenie jest dobrze ugotowane. Jeśli jedzenie nie jest wystarczająco ugotowane, wsuń ponownie szufladę na tłuszcz i ustaw timer na kilka minut więcej.
14. Aby wyjąć składniki, np. frytki, wyjmij szufladę na tłuszcz z frytkownicy i postaw ją na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę, naciśnij przycisk zwalniający kosz i wyjmij kosz z szuflady na tłuszcz, podnosząc go do góry.

Ostrzeżenie: Nie należy odwracać kosza do góry nogami, gdy jest on przymocowany do szuflady na tłuszcz. Olej lub tłuszcz pozostały na dnie szuflady na tłuszcz może wylać się na jedzenie.

15. Opróżnij kosz na talerz lub do miski lub użyj szczypiec, aby wyjąć składniki.
16. Po wyjęciu jedzenia frytkownica jest gotowa do ponownego użycia.

OSTRZEŻENIA:
- Nie należy stawiać frytkownicy na powierzchniach nieodpornych na wysoką temperaturę.
- Zachowaj co najmniej 35 cm wolnej przestrzeni wokół frytkownicy.
- Nie napełniaj koszy olejem ani żadną inną cieczą.
- Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na frytkownicy.
- Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych, ponieważ może to negatywnie wpłynąć na działanie urządzenia.

4. PORADY

- Mniejsze składniki zazwyczaj wymagają krótszego czasu gotowania niż większe.
- Mieszanie mniejszych kawałków jedzenia w połowie procesu smażenia poprawia efekt końcowy i zapobiega nierównomiernemu smażeniu.
- Dodaj trochę oliwy do świeżych ziemniaków, aby były bardziej chrupiące.
- Nie przygotowuj w frytkownicy potraw zbyt tłustych (np. kiełbasek).
- Przekąski, które można piec w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy.
- Użyj wstępnie przygotowanego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować przystawki. Domowe ciasto wymaga dłuższego czasu pieczenia.
- Umieść formę lub naczynie żaroodporne we frytkownicy, aby upiec ciasta, quiche lub usmażyć delikatne lub nadziewane potrawy.
- Aby podgrzać ugotowane potrawy, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.

Czas i temperatura gotowania

	Min. i max. Ilość (g)	Czas (min.)	Temperatura (℃)	Mieszanie	Informacje dodatkowe
Ziemniaki					
Cienkie, mrożone frytki	400	18-20	200	Tak	
Grube, mrożone frytki	400	20-25	200	Tak	
Zapiekanka ziemniaczana	300	20-25	200	Tak	
Mięso i drób					
Stek	100-300	10-15	180		
Kotlety wieprzowe	100-300	10-15	180		
Hamburgery	100-300	10-15	180		
Ciasto francuskie nadziewane mielonym mięsem	100-300	13-15	200		
Pałki kurczaka	100-300	25-30	180		
Pierś z kurczaka	100-300	15-20	180		
Przystawki					
Sajgonki	100-250	8-10	200	Tak	
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-300	6-10	200	Tak	
Mrożone paluszki rybne	100-250	6-10	200		
Mrożone paluszki serowe	100-250	8-10	180		
Faszerowane warzywa	100-250	10	160		
Piekarnik					

	Min. i max. Ilość (g)	Czas (min.)	Temperatura (℃)	Mieszanie	Informacje dodatkowe
Ciasta	250	20-25	160		Użyj formy lub naczynia do pieczenia
Quiche	300	20-22	180		Użyj formy lub naczynia do pieczenia
Babeczki	250	15-18	200		Użyj formy lub naczynia do pieczenia
Słodkie przystawki	250	20	160		Użyj formy lub naczynia do pieczenia

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać, aż ostygnie.
- Wyjmij szufladę na tłuszcz z wnętrza frytkownicy, aby szybciej ostygła.
- Wyczyść obudowę zewnętrzną miękką, wilgotną ściereczką.
- Wyczyść szufladę na tłuszcz i kosz do smażenia gorącą wodą, detergentem i nierysującą gąbką.
- W razie potrzeby użyj środków odtłuszczających, aby usunąć wszelkie pozostałości brudu.
- Napełnij szufladę na tłuszcz wodą i detergentem, zanurz kosz i pozostaw na 10 minut, aby usunąć przylegające zabrudzenia.
- Po każdym użyciu należy wyczyścić urządzenie.
- Wyczyść grzałki ostrożnie i delikatnie za pomocą szczotki do czyszczenia, aby usunąć resztki jedzenia.
- Przed ponownym użyciem urządzenia upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

Przechowywanie:
- Nigdy nie chowaj frytkownicy, gdy jest gorąca lub mokra.
- Przechowuj frytkownicę w oryginalnym opakowaniu lub w czystym i suchym miejscu.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Urządzenie nie jest podłączone.	Podłącz zasilacz do uziemionego gniazdka elektrycznego.
	Timer nie został ustawiony.	Aby włączyć urządzenie, należy ustawić pokrętło czasu na żądany czas gotowania.
Jedzenie nie zostało wystarczająco ugotowane	W koszu jest zbyt wiele składników.	Wyjmij część składników z kosza. Jedzenie najlepiej gotować w małych partiach.
	Wybrana temperatura jest za niska.	Ustaw pokrętło temperatury na żądaną temperaturę gotowania. Zobacz tabelę „Czas i temperatura gotowania".
	Ustawiony czas gotowania jest zbyt krótki.	Ustaw pokrętło czasu na żądany czas gotowania. Zobacz tabelę „Czas i temperatura gotowania".
Niektóre produkty nie zostały równomiernie ugotowane	Niektóre potrawy wymagają wymieszania w połowie procesu smażenia.	Składniki, które nakładają się na siebie (np. frytki), wymagają wymieszania w połowie procesu. Zobacz tabelę „Czas i temperatura gotowania".
Smażone przekąski nie są chrupiące.	Przygotowano żywność przeznaczoną do smażenia w tradycyjnej frytkownicy.	Przygotuj przekąski w piekarniku lub posmaruj je odrobiną oleju, aby były bardziej chrupiące.
Szuflada na tłuszcz nie wsuwa się prawidłowo do urządzenia.	W koszu jest zbyt wiele składników.	Nie zapełniaj kosza ponad jego maksymalna pojemność.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w szufladzie na tłuszcz.	Popchnij kosz w dół, do wnętrza szuflady na tłuszcz, aż usłyszysz kliknięcie.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Z wnętrza urządzenia wydobywa się biały dym.	Jedzenie jest zbyt tłuste.	Podczas smażenia tłustych potraw tłuszcz spada do szuflady na tłuszcz, powodując pojawienie się białego dymu i nadmierne nagrzewanie się szuflady. Nie będzie to miało wpływu na urządzenie ani na efekt końcowy.
	W szufladzie na tłuszcz nadal znajduje się tłuszcz z poprzednich użyć.	Biały dym jest wynikiem nagrzewania się tłuszczu w szufladzie na tłuszcz. Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić szufladę na tłuszcz.
Ziemniaki nie zostały równomiernie usmażone.	Nie użyto właściwego rodzaju ziemniaka.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że nie nakładają się one na siebie podczas smażenia.
	Ziemniaki nie zostały wystarczająco wypłukane przed gotowaniem.	Dokładnie opłucz ziemniaki pokrojone w słupki, aby usunąć skrobię z zewnętrznej warstwy.
Frytki nie są chrupiące.	Chrupkość frytek zależy od ilości wody i oleju.	Przed dodaniem oleju należy dokładnie osuszyć ziemniaki.
	Chrupkość frytek zależy od ilości wody i oleju.	Pokrój ziemniaki na mniejsze słupki, aby były bardziej chrupiące.
	Chrupkość frytek zależy od ilości wody i oleju.	Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub baterię/akumulator należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/akumulatory i przekazać go do punktu zbiórki wyznaczonego przez lokalne władze. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętów elektrycznych i elektronicznych i/lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.
Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

Informacje na temat krajowych programów recyklingu opakowań i ich oznakowania można znaleźć na naszej stronie internetowej.

8. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być, w całości lub w części, powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana lub rozpowszechniana za pomocą jakichkolwiek środków (elektronicznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

9. UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

Niniejszym Cecotec Innovaciones oświadcza, że ten produkt spełnia podstawowe wymogi i jest zgodny z innymi odpowiednimi przepisami obowiązującymi w Unii Europejskiej. Ten produkt został zaprojektowany, wyprodukowany i przetestowany spełniając wymagane normy bezpieczeństwa i jakości. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity

10. DANE TECHNICZNE

Referencja produktu: 03039/ 03051
Nazwa produktu: Cecofry Compact Rapid Black / Cecofry Compact Rapid White

Moc: 900 W
Napięcie: 220- 240 V ~
Częstotliwość: 50/60 Hz
Pojemność kosza: 1,5 l
Ustawienie temperatury: 80-200ºC
Timer: 0-30 min

Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.
Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obrázek 1

1. Externí skořepina
2. Podsvícený indikátor zapnutí
3. Selektor času
4. Selektor teploty
5. Košík
6. Tlačítko uvolnění košíku
7. Rukojeť košíku
8. Odvzdušňovací otvor
9. Napájecí kabel
10. Zásuvka na sběr tuku

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

2. PŘED POUŽITÍM

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

Obsah krabice:
- Horkovzdušná fritéza
- Tento návod k použití

- Neodstraňujte sériové číslo výrobku, aby byla možná správná identifikace vašeho zařízení v případě potřeby technické pomoci.

- Vyjměte příslušenství z krabice.
- Odstraňte všechny obaly, nálepky a etikety přístroje.
- Důkladně vyčistěte zásuvku na sběr tuku pomocí teplé vody, detergentu a neabrazivní houby.
- Vyčistěte přístroj zevnitř i zvenčí přístroje jemným vlhkým hadříkem.
- Umístěte přístroj vždy na povrchy suché, stabilní, rovné a odolné proti teplu.
- Umístěte košík do záduvky na sběr tuku.

3. FUNGOVÁNÍ

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

1. Umístěte fritézu na stabilní, rovný, tepelně odolný povrch.
2. Zapněte napájecí kabel do uzemněné zásuvky elektrické energie.
3. Opatrně vyjměte zásuvku na sběr tuku z horkovzdušné fritézy. (Obr. 2)
4. Vložte potraviny do košíku.
5. Zarovnejte zásuvku na sběr tuku s drážkami na těle přístroje a zajeďte s ní do horkovzdušné fritézy.

Upozornění: Nikdy nepoužívejte zásuvku na tuk bez koše uvnitř.

6. Natočte selektor času tak daleko, abyste zvolili požadovaný čas fungování přístroje. Kontrolka napájení a fritéza se rozsvítí. Podívejte se do následující sekce, abyste zvolili správný čas.
7. Otočte selektorem teploty pro výběr vhodné teploty. Podívejte se do následující sekce, abyste zvolili správnou teplotu.
8. V případě, že přístroj bude vychladnutý, přidejte 3 minuty k času vaření nebo přístroj předehřejte prázdný.
9. Pro předehřátí horkovzdušné fritézy: otočte selektorem času na dobu minimálně 3 minuty a počkejte, až se světelná kontrolka vypne (asi po 3 minutách). Naplňte košík a natočte selektor času tak daleko, abyste zvolili požadovaný čas vaření. Časovač začne odpočítávat.
10. Během procesu smažení horkým vzduchem se bude kontrolka rozsvěcovat a zhasínat. To znamená, že se aktivují a deaktivují odpory a udržují přednastavenou teplotu.
11. Některé potraviny vyžadují zatřesení v polovině procesu smažení horkým vzduchem. Abyste tak učinili, vyjměte zásuvku na sběr tuku za držák a zatřeste jí. Potom opatrně zasuňte zásuvku na sběr tuku do horkovzdušné fritézy.

Upozornění: Při třepání zásuvkou na tuk nemačkejte tlačítko pro uvolnění koše. (Obr. 3).

12. Alarm ukončení přípravy jídla oznámí, že přednastavený čas vypršel. Vyjměte zásuvku na sběr tuku z přístroje a otočte selektorem času na 0. Jakmile je na 0, přístroj se automaticky vypne.
13. Ujistěte se, že potraviny jsou dostatečně uvařeny. Pokud dobře uvařeny nejsou, zajeďte se zásuvkou na sběr tuku znovu do přístroje a naprogramujte časovač na několik dalších minut.
14. Pro vyjmutí ingrediencí, například hranolek, vyjměte zásuvku na sběr tuku z

horkovzdušné fritézy a postavte ji na povrch odolný proti horku, stiskněte tlačítko uvolnění košíku a vytáhněte košík ze zásuvky na sběr tuku směrem nahoru.

Upozornění: Nestavte koš dnem vzhůru, pokud je připevněn k zásuvce na tuk. Zbylý olej nebo tuk na dně zásuvky by se vylil na připravené potraviny.

15. Vyprázdněte košík na talíř nebo do mísy, nebo použijte kleště na vyjmutí potravin.
16. Jakmile jsou potraviny venku, fritéza je připravená na další použití.

UPOZORNĚNÍ:
- Fritézu neumisťujte na povrchy, které nejsou odolné vůči teplu.
- Kolem fritézy nechte alespoň 35 cm volného prostoru.
- Koše nenaplňujte olejem ani jinou tekutinou.
- Na horní část fritézy nic nepokládejte.
- Nezakrývejte přívody vzduchu, protože by to mohlo negativně ovlivnit jejich funkci.

4. RADY

- Malé potraviny obvykle vyžadují kratší čas přípravy než ty, které jsou velké.
- Vyjmutí menších potravin v polovině procesu smažení zajistí, že konečný výsledek bude optimální a vyhnete se tomu, že byste mohli potraviny spálit.
- Na čerstvě připravené hranolky přidejte trošku oleje, aby byly křupavější.
- Nepřipravujte v horkovzdušné fritéze příliš mastné potraviny, například klobásy.
- Občerstvení, které můžete připravovat v troubě, je možné připravit také v horkovzdušné fritéze.
- Použijte předem připravené těsto k přípravě občerstvení jednoduše a rychle. Doma připravené těsto vyžaduje delší čas přípravy.
- Vložte formu nebo nádobu do trouby ve fritéze pro přípravu dortů, quiche nebo pro smažení křehkých nebo plněných potravin.
- Pro ohřátí již uvařených potravin nastavte teplotu 150 °C naaž 10 minut.

Čas a teplota vaření

	Min. a max. Množství (g)	Čas (min.)	Teplota (℃)	Zatřást	Další informace
Brambory					
Jemné hranolky a zmražené	400	18-20	200	Ano	
Silné hranolky a zmražené	400	20-25	200	Ano	

	Min. a max. Množství (g)	Čas (min.)	Teplota (℃)	Zatřást	Další informace
Gratinované brambory	300	20-25	200	Ano	
Maso a drůbež					
Kotleta	100-300	10-15	180		
Vepřové kotlety	100-300	10-15	180		
Hamburgery	100-300	10-15	180		
Lístkové těsto plněné mletým masem	100-300	13-15	200		
Kuřecí stehna	100-300	25-30	180		
Kuřecí prsní řízky	100-300	15-20	180		
Občerstvení					
Jarní závitky	100-250	8-10	200	Ano	
Zmražené kuřecí nugety	100-300	6-10	200	Ano	
Zmražené rybí prsty	100-250	6-10	200		
Zmražené prsty sýra	100-250	8-10	180		
Plněná zelenina	100-250	10	160		
Trouba					
Dorty	250	20-25	160		Použijte formu nebo nádobu do trouby
Quiche	300	20-22	180		Použijte formu nebo nádobu do trouby
Muffiny	250	15-18	200		Použijte formu nebo nádobu do trouby
Sladká občerstvení	250	20	160		Použijte formu nebo nádobu do trouby

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Odpojte přístroj z elektrické sítě a nechejte ho úplně vychladnout než ho začnete čistit.
- Vysuňte zásuvku na sběr tuku z horkovzdušné fritézy, aby rychleji vychladla.
- Vyčistěte přístroj zevnitř jemným vlhkým hadříkem.
- Důkladně vyčitěte zásuvku na sběr tuku pomocí teplé vody, detergentu a neabrazivní houby.
- Pokud by to bylo potřeba, použijte odmašťovací prostředky pro odstranění zbytků nečistot.
- Naplňte zásuvku na sběr tuku vodou a detergentem, ponořte do ná košík a nechejte 10 minut odmočit pro odstranění přilnuté špíny.
- Po každém použití přístroj vyšistěte.
- Vyčistěte opatrně a jemně odpory kartáčkem na čištění, abyste odstranili zbytky pokrmů.
- Ujistěte se, že všechyn části přístroje jsou čisté a suché, než přístroj začnete používat.

Uskladnění:
- Fritézu nikdy neskladujte horkou nebo mokrou.
- Skladujte v původní krabici nebo na čistém a suchém místě.

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Řešení
Přístroj nefunguje	Přístroj není zapojen.	Zapněte napájecí kabel do uzemněné zásuvky elektrické energie.
	Není nastaven časovač.	Natočte selektor času tak daleko, abyste zvolili požadovaný čas zapnutí přístroje.
Potraviny se neuvařily dostatečně	V košíku je příliš mnoho potravin.	Odstraňte část potravin z košíku. Potraviny se připravují lépe v malých dávkách.
	Zvolená teplota vaření je příliš nízká.	Otočte selektorem teploty na teplotu, při které chcete vařit. Viz tabulka Čas a teplota vaření.
	Přednastavená doba vaření je příliš krátká.	Natočte selektor času na požadovaný čas vaření. Viz tabulka Čas a teplota vaření.
Některé potraviny se neuvařily rovnoměrně	Některé potraviny vyžadují zatřesení v polovině procesu smažení.	Ingredience, které se navrství na sebe (například hranolky) je nutné zatřást v polovině přípravy. Viz tabulka Čas a teplota vaření.

Problém	Možné příčiny	Řešení
Smažené občerstvení není křupavé.	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.
Zásuvka na sběr tuku nezapadá správně do přístroje.	V košíku je příliš mnoho potravin.	Nepřekračujte maximální dovolené množství potravin v košíku.
	Zásuvka na sběr tuku není správně umístěná v přístroji.	Zatáhněte za košík směrem nahoru, v zásuvce na sběr tuku, až uslyšíte cvaknutí.
Z přístroje vychází bílý kouř	Potraviny jsou příliš mastné	Pokud budete smažit tučné potraviny, tuk bude padat do zásuvky na sběr tuku, zapříčiní to bílý kouř a to, že zásuvka na sběr tuku se zahřeje více než je obvyklé. Nebude to mít vliv na fungování přístroje ani na konečný výsledek.
	Zásuvka na sběr tuku má ještě tuk z předchozího použití.	Bílý kouř je důsledkem zahřátí tuku v zásuvce na sběr tuku. Ujistěte se, že jste důkladně vyčistili zásuvku na sběr tuku po každém použití.
Brambory se neusmažily jednotně.	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a ujistěte se, že se nepřekrývají během procesu smažení.
	Brambory jste dostatečně nepropáchnuli přes smažením.	Opláchněte správně hranolky, abyste odstranili škrob.
Hranolky nejsou křupavé.	Křupavost hranolek závisí na množství vody a oleje.	Ujistěte se, že hranolky jsou dostatečně vysušené, než přidáte olej.
	Křupavost hranolek závisí na množství vody a oleje.	Nakrájejte brambory na menší kousky, abyste dosáhnuli vyšší křupavosti.
	Křupavost hranolek závisí na množství vody a oleje.	Na čerstvě připravené hranolky přidejte trošku oleje, aby byly křupavější.

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být produkt a/nebo baterie zlikvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku byste měli baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.
Podrobné informace o tom, jak správně likvidovat elektrická a elektronická zařízení a/nebo baterie, by měli spotřebitelé získat od místních úřadů.
Dodržování výše uvedených pokynů pomůže chránit životní prostředí.

Informace o národních systémech recyklace obalů a jejich značení najdete na našich webových stránkách.

8. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen nebo šířen vcelku nebo po částech jakýmikoliv prostředky (elektronickými, mechanickými, fotokopírovacími, nahrávacími nebo podobnými).

9. ZJEDNODUŠENÉ PROHLÁŠENÍ O SHODĚ EU

CE

Společnost Cecotec Innovaciones tímto prohlašuje, že tento výrobek je v souladu se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními předpisů platných v Evropské unii. Tento výrobek byl navržen, vyroben a testován tak, aby splňoval požadované bezpečnostní a kvalitativní normy.
Úplné znění EU prohlášení o shodě naleznete na této internetové stránce: https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity.

10. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 03039/ 03051
Název produktu: Cecofry Compact Rapid Black / Cecofry Compact Rapid White

Výkon: 900 W
Napětí: 220- 240 V ~
Frekvence: 50/60 Hz

Objem košíku: 1.5 L
Nastavení teploty: 80-200 ºC
Časovač: 0-30 min

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.
Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

1. TURTALAR VE BILEŞENLERI

Şekil 1

1. Carcasa dış cephesi
2. Işıklı işlev göstergesi
3. zamanlayıcı
4. sıcaklık seçici
5. Cesto
6. Buton kurtarma düğmesi
7. Asa del cesto
8. Hava tükürük delikleri
9. Güç kablosu
10. Çekirge Kafesi

Not:
Bu kılavuzdaki grafikler karmaşık temsillerdir ve ürünle tam olarak aynı olmayabilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu, taşıma sırasında koruma sağlamak için tasarlanmış bir ambalajı gösteren bir paradır. Bardaktaki yiyecekleri saklayın. Arabaları korumak ve gelecekte taşınmaları gerekirse değiştirmek için lütfen orijinal kasayı ve ambalajın diğer parçalarını büyük bir güvenlik içinde saklayın. Orijinal görüntü silinirse, düzeltilen öğeler sıfırlanacaktır.
- Lütfen pastaların ve bileşenlerin dahil olduğunu unutmayın. Hala buradaysanız veya herhangi bir şeye ihtiyacınız yoksa, lütfen Cecotec Teknisyen Ofisi Hizmeti'ndeki medya şirketiyle iletişime geçin .

Kutu İçeriği:
hava spreyi
- Bu kullanım kılavuzu

- Ekipmanınızdaki düzeltilmiş pozisyonu korumak ve yardım talebinde bulunmak için ürün serisinden emekli olmayın.

- Kutuyu ürüne yerleştirin.
- Ürünün ambalaj malzemesine, pegatinalarına ve etiketlerine çekilin.
- çamaşırları sıcak su, deterjan ve aşındırıcı olmayan bir sünger kullanarak temizleyin .
- Ürünün içini ve dışını hafif bir nemlilik ile temizleyin.
- Cihazı son derece dayanıklı, düz ve ısıya dayanıklı bir ortamda tutun.
- Evi ve kafesin içini boyayın.

3. İŞLEVSELLIK

Bu hava sıcaklığı, kolay ve kolay bir yöntem oluşturmaya olanak tanır.
Yüksek hızdaki hava sirkülasyonu sayesinde, asit kullanıldığında daha iyi beslenme olanağı sağlanır.

1. Havanın rengini son derece stabil, düşük kaliteli ve kalorisi yüksek olacak şekilde renklendirin.
2. Kabloyu kademeli olarak doğru bağlantı beslemesine bağlayın.
3. Caliente'nin freidora'sına, saklandığı yerde ek besin önerilir. (Şekil 2)
4. Yiyeceklerin içindeki malzemeleri tanıtın.
5. Ürün kılavuzlarını doğru şekilde tanıyın ve sıcak hava boşluğunda dilimleyin.

Reklam: Bu durumda, kabul edilen cajonları kullanın.

6. Ürünü işlevsel hale getirmek için uygun komayı seçmek üzere zaman seçiciyi kullanın. Yakma ve kurtarma komayı etkinleştirir. Koklama olayının tekrarlanmasını önlemek için bir sonraki seansa geçin.
7. İstediğiniz sıcaklığı seçmek için sıcaklık seçiciyi kullanın. Bu süre, pişirme sıcaklığını belirlemek için kullanılacaktır.
8. Eğer lokasyon yeni ise, tatil yerine veya öncesine ulaşmanız yaklaşık 3 dakika sürüyor.
9. Hava sıcaklığının ön takvimini ayarlamak için: Süre seçiciyi en az 3 dakika seçene kadar çevirin ve sıcaklık göstergesi sönünceye kadar (yaklaşık 3 dakika kadar). İstediğiniz cocción'u seçmek için kravatın seçicisi burada ve oradasınız. Temporizador, en iyiyi gösterir.
10. Kızartma işlemi sırasında caliente'ye gelen ve giden kalori göstergesi. Ayrıca, önceden seçilmiş sıcaklığın aşılmasını önlemek için rezistansın aktif ve pasif olduğunu da gösterir.
11. Ayrıca caliente'nizle fritura için bir süreç başlatmanızı rica ediyoruz. Buna ek olarak, mango ve sebzeyi kullanarak ürünün daha fazla tanınmasını sağlayın. Lütfen kutuyu çevredeki Freidora'nın yeni mahallesinden çıkarın.

Reklam: Kütüphane düğmesi agitarı ve kayıt kutusunda nabız yok. (Şekil 3)

12. Koklamanın son uyarısı, koklamanın önceden seçilmiş olduğunu gösterir. Cihazınızın tanımladığı sürücüyü çıkarın ve zaman seçiciyi "0" olarak ayarlayın. "0"da görünür ve otomatik formatı görüntüler.
13. Cocinados'a gelince. Eğer daha fazla paranız yoksa, lütfen "Daha Fazla Dakika"daki yeni ve geçici programların yanındaki kutuyu işaretleyin.
14. Malzemeleri geri yüklemek, patates kızartmalarını kullanmak için, sıcak hava sıcaklığı ve yüksek sıcaklıkta soğutma suyunu ekstra olarak kullanın, serbest bırakma düğmesine basın ve iyi hava soğutmalı patates kızartmasını sağlayın.

Reklam: Dünya çapında suyun hiçbir renginin yerini cajon alamadı. Fondo del cajon'daki aseit ve grasa restante podría verterse sobre los alimentos .

15. Bunu bir tabağa veya bolluğa boşaltın veya malzemeleri saklamak için bir pinza kullanın.
16. Yiyeceklerin emeklileri var, hava sıcaklığının freidorası yeni kullanımlar için bir listedir.

REKLAMLAR:
- Kızarmış yiyecekler kalori içeriğini korumayan yüzeysel hiçbir besin içermez.
- Mantenga, hava boşluğunun 35 cm genişliğindedir.
- Cestilloların hiçbiri geriye kalan başka bir şeyle gelmiyor.
- Havanın freidorasından başka renk yoktur.
- Bu fonksiyondan etkilenebilecek büyük hava parçaları yoktur.

4. İPUÇLARI

- Genel amaçlı pek çok farklı bileşen, çoğu ana bileşenin kullanılabileceği bir cocción timempo gerektirir.
- Nihai sonucu optimize etme sürecinde çoğu zaman tüm Yiyecekleri çıkarın ve Yiyeceklerin aynı şekilde Fransız usulü olmamasını önleyin.
- Daha fazla sonuç almak için az miktarda taze yiyecek de ekleyebilirsiniz.
- Caliente'nin freidora'sında (yiyecek, tuz) yiyecek içeren alimentos hazırlamayın.
- Sıcak ortamda pişirilebilecek aperatifler, sıcak havanın sıcaklığında tam olarak hazırlanabilir.
- Hızlı ve kolay aperitivo hazırlamak için precocinadas'ı kullanın. Birçok kişi co-occurence mayor'ı talep etmek zorunda kalıyor.
- freír alimentos fragiles veya rellenos için freidora'dan yüzyılın bir kalıbı veya alıcısı .
- Yiyecekleri ve kokinleri yeniden ısıtmak için sıcaklığı 10 dakikaya kadar 150 ºC'ye ayarlayın.

Pişirme süreleri ve sıcaklıkları

	Min. ve daha fazlası. Miktar (G)	Zaman (dk.)	Sıcaklık (℃)	Agitar	Ek Bilgiler
Patatesler					
Patatas fritas finals ve congeladas	400	18-20	200	Evet	
Patatas fritas gruesas ve congeladas	400	20-25	200	Evet	

	Min. ve daha fazlası. Miktar (G)	Zaman (dk.)	Sıcaklık (℃)	Agitar	Ek Bilgiler
rendelenmiş patates	300	20-25	200	Evet	
Karanfiller ve asmalar					
Chuleton	100-300	10-15	180		
siyah pelerinler	100-300	10-15	180		
Hamburgerler	100-300	10-15	180		
Hojaldre resimli fotoğraf makinesi	100-300	13-15	200		
polen çubukları	100-300	25-30	180		
polen çubukları	100-300	15-20	180		
Aperitivolar					
ilkel rulolar	100-250	8-10	200	Evet	
kızarmış pollo nuggets	100-300	6-10	200	Evet	
batık çakıl çeşitleri	100-250	6-10	200		
Parmaklar bağlı peynirin	100-250	8-10	180		
Verduras rellenas	100-250	10	160		
Fırın					
Tartas	250	20-25	160		Bir kalıbı veya alıcıyı ilk kez kullanın
Kiş	300	20-22	180		Bir kalıbı veya alıcıyı ilk kez kullanın
Kekler	250	15-18	200		Bir kalıbı veya alıcıyı ilk kez kullanın
tatlı aperatifler	250	20	160		Bir kalıbı veya alıcıyı ilk kez kullanın

5. LIMPIEZA VE BAKIM

- Lütfen limpiarlodan aldığı bilgi ve izni alan kişiyle iletişime geçiniz.
- Daha hızlı soğutmak için hava sıcaklığının içinde bulunan kabloları emekliye ayırın .

- Paño tatlı humedecido ile karkasanın dışını temizleyin.
- Temizlenmiş hava kabını sıcak su, deterjan ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin .
- Bir şeye ihtiyacınız varsa, eskiyi suciedad evinizden çıkarmak için en iyi ürünleri kullanın.
- aldıktan sonra , su dökün ve yapışan suyun giderilmesi için 10 dakika bekleyin.
- Bu size ne istediğinize dair biraz bilgi verecektir.
- Dirençleri uygun bir şekilde temizleyin ve kalan kalıntıları ortadan kaldırmak için bir cep temizleyici kullanarak uygun bir şekil alın.
- Arafta kalan ve ürünü kullanan parçalara gelince.

Eğitim:
- Nunca, freidora'yı bulunduğu yerden korur.
- Guardela orijinal caja'sında ve gevşek bir y seco'da.

6. SORUN ÇÖZÜMÜ

Sorunlar	Olası neden	Çözüm
Cihaz çalışmıyor	Ürün bağlı değil.	Adaptörü tierraya bağlı belirli bir noktaya bağlayın.
	Hiçbir zaman bir program yoktur.	Ürünü başlatmak için istediğiniz kombinasyonu seçmek üzere seçiciyi kullanın.
Yiyecekler yeterli miktarda değil	Menüde çok sayıda malzeme var.	Malzemelerin bir kısmını ayırın. Besinler diğer insanlar için daha uygundur.
	Seçilen sıcaklık çok düşük.	Sıcaklık seçiciyi istenen kok sıcaklığına değiştirin. İşte "Yemek Süreleri ve Sıcaklıkları" tablosu.
	Önceden var olan cocción bu alana bağlıdır.	Uygun ayarları seçmek için seçiciyi kullanın. İşte "Yemek Süreleri ve Sıcaklıkları" tablosu.
Algunos gıdaları üniformalı olarak hazır değil	Fritöz işlemi sırasında gerekli olan yiyeceklerin karıştırılması gerekir.	İşlem sırasında karıştırılması gereken bazı yiyeceklerin (örneğin, patates kızartması) üzerine eklenen malzemeleri kaybedin. İşte "Yemek Süreleri ve Sıcaklıkları" tablosu .
Aperitivos fritos crujientes değildir.	Kızarmış yiyecekleriniz için çok sayıda yiyecek maddesi var ve bunlar freidora convencional'dır.	Daha çarpıcı bir sonuç elde etmek için, kornişon aperatifleri veya yiyeceklerin üzerine asitli kokain eklenir.

Sorunlar	Olası neden	Çözüm
Cajón üründe doğru şekilde algılanmıyor .	Menüde çok sayıda malzeme var.	El cesto'da ilave maksimum izin yoktur.
	Güneş alanını düzeltmek için yer bulunmuyor.	Bir "tık" sesi gelene kadar, algılanan alanın içinde bu alanı boşaltın.
Üründen humo blanco satışı	Yiyeceklerin oğlu demasiado grasos.	Büyük miktardaki yiyecekler, havanın ısınmasına neden olur , beyaz humusun oluşmasına neden olur ve hava normalden daha sıcak kabul edilir. Nihai sonuç olmadan ürünü etkileme eğiliminde değildir.
	Bugün kabul edilen cajonlar önceki kullanımlarla aynı niteliktedir.	Beyaz humus, tanınan cajon otunun sıcaklığının bir sonucudur. Alarm düzeltilir düzeltilmez, cajon her kullanımdan sonra durumu algılar.
Patatesler tek biçimli değil.	Doğru patates ucu dahil değildir.	Taze patates kullanın ve fritura işlemi sırasında patateslerin kurumamasına dikkat edin.
	Patatesleri cocinarlalarda çözmeye gerek yok.	Doğru patateslerin dış kapağını çıkarmasına izin verin.
Las patatas fritas no están crujientes.	Veri miktarı su ve yağın içeriğine göre değişmektedir.	Asetatı doldurmadan önce patatesleri iyice sakladığınızdan emin olun.
	Veri miktarı su ve yağın içeriğine göre değişmektedir.	Daha doğru sonuçlar elde etmek için bu patatesler birçok farklı şekilde kullanılabilir.
	Veri miktarı su ve yağın içeriğine göre değişmektedir.	Daha iyi sonuç almak için bol miktarda buz da var.

7. ELEKTRIKLI ALETLERI VE ELEKTRONIK CIHAZLARI GERI DÖNÜŞTÜRÜN



Bu, geçerli normlarla birlikte kullanıldığında, ürünün yerel sakinlerden bağımsız olarak aküyü ayırmak için kullandığı göstergenin aynısıdır. Bu ürün aynı zamanda aracın nihai fiyatını, daha pahalı aküleri ve yerel sürücüler için yeni bir tasarımı da belirler.

Elektronik ve elektronik cihazlar ve ilgili piller hakkında daha fazla bilgi edinmek için tüketicinin yerel yetkililerle iletişime geçmesi gerekir.

Gizli ön camlar, dış ortamdaki ortamı korumak amacıyla kullanılıyor.

Lütfen ambalajların geri dönüşüm sistemleri ve bunların markaları hakkındaki bilgileri yeni web sayfasında inceleyin.

8. TELIF HAKKI

CECOTEC INNOVACIONES tarafından kullanılan bu kılavuzdaki metinle ilgili elektronik mülkiyet bilgileri kaybolmuştur ve tüm bilgiler kaydedilecektir. CECOTEC INNOVACIONES, SL'nin oto tamir hizmeti kapsamında, hiçbir kamuya açık içerik, toplamın hiçbir parçası, çoğaltılması, bir kurtarma sisteminde saklanması, medyaya (elektronik, mekanik, fotokopi, video veya benzeri) iletilmesi veya dağıtılması söz konusu değildir.

9. BASITLEŞTIRILMIŞ UE UYUMLULUK BEYANI

CE Cecotec Innovaciones , bu ürünün şu anda Avrupa Birliği'ndeki geçerli normlara uygun birçok mevcut ürünü ve diğer ilgili teklifleri içerdiğini ortaya koymaktadır. Bu ürün, standart güvenlik ve talep sayısı sayesinde farklı bir tasarıma, kumaşa ve amaca sahiptir. AB Uygunluk Beyanı'nın tam metni şu web dizininde bulunabilir: https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity

10. SPESIFIKASYON TEKNIKLERI

Ürün referansı: 03039/ 03051
Ürün numarası: Cecofry Compact Rapid Black / Cecofry Compact Rapid White

Güç: 900 W
Voltaj: 220- 240 V ~
Frekans: 50/60 Hz
Su kapasitesi: 1,5 L
Sıcaklık ayarı: 80- 200 ºC
Zamanlayıcı: 0- 30 dk.

Teknik özellikler, ürün kalibrasyonunu iyileştirmek için önceden bildirimde bulunularak değiştirilebilir.
Çin›de Fabricado | España›da Diseñado

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Σχήμα 1

1. Εξωτερικό περίβλημα
2. Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
3. Επιλογή χρόνου
4. Επιλογέας θερμοκρασίας
5. Καλάθι
6. Κουμπί απελευθέρωσης καλαθιού
7. Λαβή καλαθιού
8. Οπές εξόδου αέρα
9. Καλώδιο τροφοδοσίας
10. Συρτάρι συλλογής λίπους

Σημείωμα:
Τα γραφικά σε αυτό το εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς σε αυτά που απεικονίζονται στο προϊόν.

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η συσκευή διατίθεται σε συσκευασία σχεδιασμένη να την προστατεύει κατά τη μεταφορά. Αφαιρέστε τη συσκευή από το κουτί της. Ίσως θελήσετε να αποθηκεύσετε το αρχικό κουτί και άλλα είδη συσκευασίας σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή σε περίπτωση που χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε την αρχική συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι έχετε ανακυκλώσει όλα τα είδη σωστά.
- αμέσως με την Επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec .

Περιεχόμενα κουτιού:
- Φριτέζα αέρα
- Αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών

- Μην αφαιρείτε τον σειριακό αριθμό από το προϊόν, ώστε να είναι δυνατή η σωστή ιχνηλάτηση του εξοπλισμού σας σε περίπτωση που χρειαστείτε βοήθεια.

- Αφαιρέστε το προϊόν από το κουτί.
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και τις ετικέτες από το προϊόν.
- Καθαρίστε σχολαστικά το συρτάρι συλλογής λίπους χρησιμοποιώντας ζεστό νερό, απορρυπαντικό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
- Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό του προϊόντος με ένα μαλακό, υγρό πανί.

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή, επίπεδη, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
- Τοποθετήστε το καλάθι μέσα στο συρτάρι συλλογής λίπους.

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Αυτή η φριτέζα θερμού αέρα σάς επιτρέπει να μαγειρεύετε με εύκολο και υγιεινό τρόπο. Χάρη στην κυκλοφορία αέρα υψηλής ταχύτητας, είναι ικανό να τηγανίζει τέλεια οποιοδήποτε φαγητό σχεδόν χωρίς λάδι.

1. Τοποθετήστε τη φριτέζα αέρα σε μια σταθερή, επίπεδη, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
2. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια γειωμένη πρίζα.
3. Αφαιρέστε προσεκτικά το συρτάρι συλλογής λίπους από τη φριτέζα θερμού αέρα. (Εικ. 2)
4. Βάλτε τα υλικά στο καλάθι.
5. Ευθυγραμμίστε το συρτάρι συλλογής λίπους με τους οδηγούς στο σώμα του προϊόντος και σύρετέ το μέσα στη φριτέζα θερμού αέρα.

Προειδοποίηση: Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το συρτάρι συλλογής λίπους χωρίς το καλάθι μέσα.

6. Γυρίστε τον επιλογέα χρόνου στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος για να ξεκινήσετε το προϊόν. Η λυχνία λειτουργίας και η φριτέζα θα ανάψουν. Δείτε την επόμενη ενότητα για να προσδιορίσετε τον καταλληλότερο χρόνο μαγειρέματος.
7. Γυρίστε τον επιλογέα θερμοκρασίας για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία. Δείτε την επόμενη ενότητα για να προσδιορίσετε την καταλληλότερη θερμοκρασία μαγειρέματος.
8. Εάν η συσκευή είναι κρύα, προσθέστε 3 λεπτά στον χρόνο μαγειρέματος ή προθερμάνετε την μέχρι να είναι κρύα.
9. Για να προθερμάνετε τη φριτέζα αέρα: γυρίστε τον χρονοδιακόπτη στα 3 λεπτά τουλάχιστον και περιμένετε να σβήσει η ενδεικτική λυχνία θερμότητας (μετά από περίπου 3 λεπτά). Γεμίστε το καλάθι και γυρίστε τον χρονοδιακόπτη για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. Ο χρονοδιακόπτης θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση.
10. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας τηγανίσματος με ζεστό αέρα, η ενδεικτική λυχνία θερμότητας θα ανάβει και θα σβήνει. Αυτό υποδεικνύει ότι τα θερμαντικά στοιχεία ενεργοποιούνται και απενεργοποιούνται για να διατηρήσουν την προκαθορισμένη θερμοκρασία.
11. Ορισμένα τρόφιμα απαιτούν ανακίνηση στον αέρα. Για να ανακινήσετε, τραβήξτε το δίσκο συλλογής υγρών έξω από το προϊόν χρησιμοποιώντας τη λαβή και ανακινήστε τον. Στη συνέχεια, σύρετε το δίσκο συλλογής υγρών πίσω στη φριτέζα.

Προειδοποίηση: Μην πατάτε το κουμπί απελευθέρωσης του καλαθιού όταν κουνάτε το συρτάρι συλλογής λίπους. (Εικ. 3)

12. Ο συναγερμός τέλους μαγειρέματος υποδεικνύει ότι έχει παρέλθει ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος. Αφαιρέστε το συρτάρι συλλογής λίπους από τη συσκευή και γυρίστε τον επιλογέα χρόνου στο «0». Μόλις φτάσει στο «0», η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.
13. Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό είναι καλά μαγειρεμένο. Εάν δεν είναι αρκετά μαγειρεμένο, σύρετε ξανά το δίσκο συλλογής υγρών και ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη για μερικά λεπτά ακόμα.
14. Για να αφαιρέσετε υλικά, όπως τηγανητές πατάτες, αφαιρέστε το δίσκο συλλογής υγρών από τη φριτέζα θερμού αέρα και τοποθετήστε τον σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης του καλαθιού και τραβήξτε το καλάθι του δίσκου συλλογής υγρών προς τα πάνω.

Προειδοποίηση: Μην τοποθετείτε το καλάθι ανάποδα όσο είναι προσαρτημένο στο συρτάρι λίπους. Οποιοδήποτε λάδι ή γράσο που έχει απομείνει στο κάτω μέρος του συρταριού λίπους μπορεί να χυθεί πάνω στα τρόφιμα.

15. Αδειάστε το καλάθι σε ένα πιάτο ή μπολ ή χρησιμοποιήστε λαβίδα για να αφαιρέσετε τα υλικά.
16. Μόλις αφαιρεθεί το φαγητό, η φριτέζα θερμού αέρα είναι έτοιμη για χρήση ξανά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:
- Μην τοποθετείτε τη φριτέζα αέρα σε επιφάνειες που δεν είναι ανθεκτικές στη θερμότητα.
- Αφήστε τουλάχιστον 35 cm ελεύθερο χώρο γύρω από τη φριτέζα αέρα.
- Μην γεμίζετε τα καλάθια με λάδι ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη φριτέζα αέρα.
- Μην καλύπτετε τις εισόδους αέρα, καθώς αυτό μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη λειτουργία τους.

4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Τα μικρότερα υλικά απαιτούν γενικά μικρότερο χρόνο μαγειρέματος από τα μεγαλύτερα.
- Το ανακάτεμα μικρότερων αντικειμένων στη μέση της διαδικασίας τηγανίσματος βελτιστοποιεί το τελικό αποτέλεσμα και αποτρέπει το ανομοιόμορφο τηγάνισμα των τροφίμων.
- Προσθέστε λίγο επιπλέον λάδι στις φρέσκες πατάτες για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
- Μην μαγειρεύετε υπερβολικά λιπαρά φαγητά στη φριτέζα θερμού αέρα (π.χ. λουκάνικα).
- Τα ορεκτικά που μπορούν να μαγειρευτούν στο φούρνο μπορούν επίσης να μαγειρευτούν στη φριτέζα θερμού αέρα.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμες ζύμες για να ετοιμάσετε ορεκτικά γρήγορα και εύκολα. Οι σπιτικές ζύμες απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.
- Τοποθετήστε ένα ταψί ή ένα ταψί μέσα στη φριτέζα για να ψήσετε πίτες, κις ή για να τηγανίσετε εύθραυστα ή γεμιστά φαγητά.

- Για να ζεστάνετε ήδη μαγειρεμένο φαγητό, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150°C για έως και 10 λεπτά.

Χρόνοι μαγειρέματος και θερμοκρασίες

	Ελάχ. και μέγ. Ποσό (σολ)	Φορά (λεπτά)	Θερμοκρασία (℃)	Σέικ	Πρόσθετες πληροφορίες
Πατάτες					
Λεπτές κατεψυγμένες πατάτες	400	18-20	200	Ναι	
Χοντρές κατεψυγμένες πατάτες	400	20-25	200	Ναι	
Πατάτες ογκρατέν	300	20-25	200	Ναι	
Κρέατα και πουλερικά					
Μπριζόλα T-bone	100-300	10-15	180		
Χοιρινές μπριζόλες	100-300	10-15	180		
Μπιφτέκια	100-300	10-15	180		
Σφολιάτα γεμιστή με κιμά	100-300	13-15	200		
Μπούτια κοτόπουλου	100-300	25-30	180		
Στήθος κοτόπουλου	100-300	15-20	180		
Ορεκτικά					
Ρολά άνοιξης	100-250	8-10	200	Ναι	
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	100-300	6-10	200	Ναι	
Κατεψυγμένα ψαροκροκέτες	100-250	6-10	200		
Παγωμένα Δάχτυλα τυριού	100-250	8-10	180		
Γεμιστά λαχανικά	100-250	10	160		
Φούρνος					
Κέικ	250	20-25	160		Χρησιμοποιήστε ένα ταψί ή ένα δοχείο ψησίματος

	Ελάχ. και μέγ. Ποσό (σολ)	Φορά (λεπτά)	Θερμοκρασία (℃)	Σέικ	Πρόσθετες πληροφορίες
Κις	300	20-22	180		Χρησιμοποιήστε ένα ταψί ή ένα δοχείο ψησίματος
Μάφινς	250	15-18	200		Χρησιμοποιήστε ένα ταψί ή ένα δοχείο ψησίματος
Γλυκά σνακ	250	20	160		Χρησιμοποιήστε ένα ταψί ή ένα δοχείο ψησίματος

5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει πριν τον καθαρισμό.
- Αφαιρέστε το συρτάρι συλλογής λίπους από το εσωτερικό της φριτέζας θερμού αέρα για να κρυώσει πιο γρήγορα.
- Καθαρίστε το εξωτερικό περίβλημα με ένα μαλακό, υγρό πανί.
- Καθαρίστε το συρτάρι συλλογής λίπους και το καλάθι τηγανίσματος με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
- Εάν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιήστε προϊόντα απολίπανσης για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα βρωμιάς.
- Γεμίστε το συρτάρι συλλογής λίπους με νερό και απορρυπαντικό, βυθίστε το καλάθι και αφήστε το να δράσει για 10 λεπτά για να αφαιρέσετε τυχόν επίμονη βρωμιά.
- Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Καθαρίστε τα θερμαντικά στοιχεία προσεκτικά και απαλά χρησιμοποιώντας μια βούρτσα καθαρισμού για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα τροφών.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε ξανά το προϊόν.

Αποθήκευση:
- Ποτέ μην αποθηκεύετε τη φριτέζα αέρα όταν είναι ζεστή ή υγρή.
- Φυλάξτε το στην αρχική του συσκευασία ή σε ένα καθαρό και ξηρό μέρος.

6. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Διάλυμα
Η συσκευή δεν λειτουργεί	Το προϊόν δεν είναι συνδεδεμένο.	Συνδέστε τον προσαρμογέα σε μια γειωμένη πρίζα.
	Ο χρονοδιακόπτης δεν έχει προγραμματιστεί.	Γυρίστε τον επιλογέα χρόνου στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος για να ενεργοποιήσετε το προϊόν.
Το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά	Υπάρχουν πάρα πολλά υλικά στο καλάθι.	Αφαιρέστε μερικά από τα υλικά από το καλάθι. Το φαγητό μαγειρεύεται καλύτερα σε μικρές μερίδες.
	Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Γυρίστε τον επιλογέα θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος. Δείτε τον πίνακα «Χρόνοι και θερμοκρασίες μαγειρέματος».
	Ο προκαθορισμένος χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ σύντομος.	Γυρίστε τον επιλογέα χρόνου στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. Δείτε τον πίνακα «Χρόνοι και θερμοκρασίες μαγειρέματος».
Ορισμένα φαγητά δεν έχουν μαγειρευτεί ομοιόμορφα	Ορισμένα φαγητά απαιτούν ανακάτεμα στα μισά της διαδικασίας τηγανίσματος.	Τα συστατικά που επικαλύπτονται (π.χ., τηγανητές πατάτες) απαιτούν ανακάτεμα στη μέση του μαγειρέματος. Δείτε τον πίνακα «Χρόνοι και θερμοκρασίες μαγειρέματος».
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά.	Έχετε μαγειρέψει τρόφιμα που προορίζονται για τηγάνισμα σε συμβατική φριτέζα.	Ψήστε σνακ στο φούρνο ή αλείψτε τα με λίγο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Το συρτάρι συλλογής λίπους δεν ολισθαίνει σωστά μέσα στο προϊόν.	Υπάρχουν πάρα πολλά υλικά στο καλάθι.	Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη επιτρεπόμενη ποσότητα στο καλάθι.
	Το καλάθι δεν είναι σωστά τοποθετημένο μέσα στο συρτάρι συλλογής λίπους.	Πιέστε το καλάθι προς τα κάτω στο συρτάρι συλλογής λίπους μέχρι να ακούσετε ένα «κλικ».

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Διάλυμα
Λευκός καπνός βγαίνει από το εσωτερικό του προϊόντος	Το φαγητό είναι πολύ λιπαρό.	Όταν τηγανίζετε λιπαρά φαγητά, το λίπος θα στάξει στο δίσκο συλλογής υγρών , προκαλώντας την εμφάνιση λευκού καπνού και την υπερθέρμανση του δίσκου συλλογής υγρών περισσότερο από το κανονικό. Αυτό δεν θα επηρεάσει το προϊόν ή το τελικό αποτέλεσμα.
	Το συρτάρι συλλογής λίπους περιέχει ακόμα λίπος από προηγούμενες χρήσεις.	Ο λευκός καπνός είναι αποτέλεσμα της θέρμανσης του λίπους στο δίσκο συλλογής υγρών. Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε σωστά τον δίσκο συλλογής υγρών μετά από κάθε χρήση.
Οι πατάτες δεν έχουν τηγανιστεί ομοιόμορφα.	Δεν έχετε χρησιμοποιήσει το σωστό είδος πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι δεν επικαλύπτονται κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος.
	Δεν ξεπλύνατε καλά τις πατάτες πριν τις μαγειρέψετε.	Ξεπλύνετε καλά τις λωρίδες πατάτας για να αφαιρέσετε το άμυλο από το εξωτερικό στρώμα.
Οι πατάτες τηγανητές δεν είναι τραγανές.	Η τραγανότητα των πατατών θα εξαρτηθεί από την ποσότητα νερού και λαδιού.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει καλά τις πατάτες πριν προσθέσετε το λάδι.
	Η τραγανότητα των πατατών θα εξαρτηθεί από την ποσότητα νερού και λαδιού.	Κόψτε τις πατάτες σε μικρότερες λωρίδες για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
	Η τραγανότητα των πατατών θα εξαρτηθεί από την ποσότητα νερού και λαδιού.	Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.

7. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, το προϊόν ή/και η μπαταρία πρέπει να απορρίπτονται ξεχωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν το προϊόν φτάσει στο τέλος της ωφέλιμης διάρκειας ζωής του, πρέπει να αφαιρέσετε τις μπαταρίες και να τις παραδώσετε σε σημείο συλλογής που έχει οριστεί από τις τοπικές αρχές.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον καταλληλότερο τρόπο απόρριψης ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού ή/και μπαταριών, οι καταναλωτές θα πρέπει να επικοινωνήσουν με τις τοπικές αρχές.

Η τήρηση των παραπάνω οδηγιών θα βοηθήσει στην προστασία του περιβάλλοντος.

Μπορείτε να βρείτε πληροφορίες σχετικά με τα εθνικά συστήματα ανακύκλωσης συσκευασιών και τη σήμανσή τους στον ιστότοπό μας.

8. ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας επί των κειμένων αυτού του εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, SL. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή, η αποθήκευση σε σύστημα ανάκτησης, η μετάδοση ή η διανομή του περιεχομένου αυτής της έκδοσης, εν όλω ή εν μέρει, με οποιονδήποτε τρόπο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφητικό ή παρόμοιο) χωρίς την προηγούμενη άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, SL.

9. ΑΠΛΟΥΣΤΕΥΜΕΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΕ

CE Η Cecotec Innovaciones δηλώνει με την παρούσα ότι το παρόν προϊόν συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και άλλες σχετικές διατάξεις των κανονισμών που ισχύουν στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Το παρόν προϊόν έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και δοκιμαστεί σύμφωνα με τα απαιτούμενα πρότυπα ασφάλειας και ποιότητας. Το πλήρες κείμενο της Δήλωσης Συμμόρφωσης ΕΕ βρίσκεται στην ακόλουθη διεύθυνση ιστού: https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity

10. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Κωδικός προϊόντος: 03039/ 03051
Όνομα προϊόντος: Cecofry Compact Rapid Μαύρο / Cecofry Compact Rapid Λευκό

Ισχύς: 900 W
Τάση: 220-240 V ~
Συχνότητα: 50/60 Hz
Χωρητικότητα καλαθιού: 1,5 λίτρα
Ρύθμιση θερμοκρασίας: 80- 200 ºC
Χρονοδιακόπτης: 0-30 λεπτά.

Οι τεχνικές προδιαγραφές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.
Κατασκευασμένο στην Κίνα | Σχεδιασμένο στην Ισπανία

1. PASTISSOS I COMPONENTS

Figura 1

1. Carcassa exterior
2. Indicador lluminós de funcionament
3. temporitzador
4. selector de temperatura
5. Cesto
6. Botón de liberación del cesto
7. Asa del cistell
8. Orificis de saliva d'aire
9. Cable d'alimentació
10. Gàbia de llagosta

Nota:
Els gràfics d'aquest manual són representacions esquemàtiques i no poden ser exactament com els del producte.

2. ABANS D'UTILITZAR

- Això és un parat que presenta un embalatge dissenyat per protegir-lo durant el transport. Guarda el menjar del teu got. Si us plau, protegeix la carcassa original i altres elements de l'embalatge en una carcassa gran i segura per salvar els contenidors i per substituir-los si cal transportar-los en el futur. Si s'elimina la imatge original, es restabliran els elements corregits.
- Tingueu en compte que els pastissos i els components estan inclosos. Si encara sou aquí o no necessiteu res, poseu-vos en contacte amb l'empresa de suports al Servei d'Oficina Tècnica de Cecotec .

Contingut de la caixa:
ambientador
- Aquest manual d'instruccions

- No retireu el producte de la sèrie, per tal de mantenir una posició correcta en el vostre equip i en cas d'assistència de sol·licitud.

- Posa-hi el producte de la caixa.
- Retirar al material d'embalatge, les pegatinas i les etiquetes del producte.
- Limpie el cajón recogegrasas minuciosamente utilitzant aigua calenta, detergent i una esponja no abrasiva.

- Limpie l'interior i l'exterior del producte amb un paño suau humedecido.
- Coloque l'aparell en una superfície estable, plana i resistent a la calor.
- Pinta la casa i l'interior de la gàbia.

3. FUNCIONALITAT

Aquesta freidora de l'aire calent permet cuinar d'una manera fàcil i sana.
Gràcies a la circulació de l'aire l'alta velocitat és capaç de freír perfectament qualsevol aliment sense utilitzar casi aceite.

1. Color the freidora of the air sobre una superfície estable, anivellada i consistent al calor.
2. Connecteu el cable a l'alimentació toma de corriente connexió a terra.
3. Es recomana menjar addicional per a la freidora de la calor amb què s'emmagatzema. (Fig. 2)
4. Introduir els ingredients al menjar.
5. Alinee the cajón recogegrasas les guies del cos del producte i deslícela dins la freidora d'aire calent.

Publicitat: Nunca utilice el cajón recogegrasas sin el cesto dentro.

6. Utilitzeu el selector de temps per utilitzar la cocció adequada per posar el producte en una capacitat funcional. L'encesament i la fregidora s'encendran. La següent sessió per evitar que la cocció es torni a produir.
7. Utilitzeu el selector de temperatura per seleccionar la temperatura desitjada. Aquest temps s'utilitzarà per determinar més la temperatura de cocció.
8. Si la ubicació és fresca, es triga uns 3 minuts a arribar al lloc o abans de les vacances.
9. Per pre-calentar la freidora d'aire calent: gire el selector de temps fins a seleccionar un mínim de 3 minuts i que la llum indicadora de calor s'apagui (tras 3 minuts aproximadament). Ets aquí i allà el selector de l'empat per seleccionar la cocció desitjada. El temporizador mostra el compte enrere.
10. Durant el procés de fricció per a la temperatura calenta, l'indicador de calories apareix i desapareix. També indica que la resistència s'activa i desactiva per evitar que s'arribi a la temperatura preseleccionada.
11. També et demanem que inicïis un procés de fritura amb el teu caliente. Paragitarlos, extraiga el caixó recogegrases del producte utilitzant el mango i l'agítela. Si us plau, traieu la caixa del nou barri de la freidora dels voltants.

Publicitat: No hi ha pols al botó de l'agitador de la biblioteca ni a la caixa d'enregistrament. (Fig. 3)

12. L'avís final de la cocció indica que la cocció temps preseleccionat ha finalitzat. Extraiga el cajón recogegrases del dispositiu i gire el selector de temps de "0". Apareix a "0" i mostra el format automàtic.
13. Quant als articles que estan cuinats. Si ningú té més diners, marqueu la casella al costat dels programes nous i temporals en més minuts.
14. Per restaurar els ingredients, per al seu ús, les patates fregides, extreu el caixó recogegrases de la freidora d'aire calent i col·loquela en una superfície de temps resistent, pols de botó d'alliberació del cesto i saqueu el cesto del cajó reconeguts cap a dalt.

Publicitat: cap color de l'aigua arreu del món ha estat substituït pel cajó. L' oli i la grasa restant al fons del cajón recogegrasas podrien verter sobre els aliments.

15. Vacíe cesto en un plat o bol, o utilice una pinza per treure els ingredients.
16. Tenim retirats dels Alimentos, la freidora de l'aire calent és una llista per ser utilitzada de nou.

ANUNCIS:
- Cap fregit conté cap aliment superficial que no mantingui el contingut calòric.
- Mantenga al menys 35 cm d'espai lliure al voltant de la freidora d'aire.
- Cap dels cestillos no té res més que en sobri.
- No hi ha cap altre color que la freidora de l'aire.
- No hi ha grans parts de l'aire que puguin ser afectades per aquesta funció.

4. CONSELLS

- Molts ingredients diferents, per a ús general, requereixen un temps de cocció per al qual es poden utilitzar la majoria dels principals.
- Traieu tots els Aliments la major part del temps en el procés de fritura optimitza el resultat final i eviteu que els Aliments siguin frances de manera no uniforme.
- També hi ha una petita quantitat d'aliments frescos addicionals per obtenir més resultats.
- No prepareu aliments que incloguin menjar a la fregidora de la temperatura calenta (per menjar, sal).
- Aperitius que poden ser cuinats en horno se poden cuinar també a la freidora d'aire calent.
- Utilitzeu precuinades per preparar aperitius per a formats ràpids i fàcils. Molta gent ha de demanar un alcalde que coincideixi amb el temps.
- Coloque un motlle o recipient del segle de la freidora per cocinar tartes, quiches o per freír alimentos frágiles o rellenos.

- Per recalentar aliments i cuinats, configureu la temperatura a 150 ºC fins a 10 minuts.

Temps i temperatures de cocció

	Mín. i més. Quantitat (g)	Temps (mín.)	Temperatura (℃)	Agitar	Informació addicional
Patates					
Patates fritas finas y congeladas	400	18-20	200	Sí	
Patates fritas gruesas y congeladas	400	20-25	200	Sí	
patates ratllades	300	20-25	200	Sí	
Clavells i vinyes					
Chuleton	100-300	10-15	180		
capes negres	100-300	10-15	180		
Hamburgueses	100-300	10-15	180		
Hojaldre relleno de carne picada	100-300	13-15	200		
pals de pol·len	100-300	25-30	180		
pals de pol·len	100-300	15-20	180		
Aperitius					
rotllos primitius	100-250	8-10	200	Sí	
nuggets de pollastre fregits	100-300	6-10	200	Sí	
varietats de còdols enfonsats	100-250	6-10	200		
Dits lligats de formatge	100-250	8-10	180		
Verdures farcides	100-250	10	160		
Forn					
Tartas	250	20-25	160		Utilitzar un motlle o recipient per primera vegada

	Mín. i més. Quantitat (g)	Temps (mín.)	Temperatura (℃)	Agitar	Informació addicional
Quiche	300	20-22	180		Utilitzar un motlle o recipient per primera vegada
Magdalenes	250	15-18	200		Utilitzar un motlle o recipient per primera vegada
aperitius dolços	250	20	160		Utilitzar un motlle o recipient per primera vegada

5. NETEJA I MANTENIMENT

- Si us plau, contacteu amb la persona que rep la informació i el permís que rep de netejar-ho.
- Retire the cajón recogegras de dins de la freidora d'aire calent per a que s'enfríe més ràpid.
- Limpie l'exterior de la carcassa amb un paño suau humedecido.
- Limpie the cajón recogegrasas el cesto de freír with water caliente, detergente and una esponja no abrasiva.
- Si necessiteu alguna cosa, utilitzeu els millors productes per treure la vella de la casa bruta.
- El cajón recogegrasas d'aigua i detergent, sumerja el cesto i deixar-se reposar 10 minuts per eliminar la sucietat adherida.
- Això et farà perdre part dels teus diners.
- Limpie les resistències amb cura i forma suau utilitzant un cepillo netejador per eliminar els restos de menjar.
- Quant a aquelles parts que estan en suspens i després utilitzen el producte.

Educació:
- Nunca protegeix la freidora des d'on és a casa.
- Guárdela a la caixa original i en un limpio y seco.

6. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problemes	Possible causa	Solució
El dispositiu no funciona	El producte no es connecta.	Connecteu l'adaptador a un punt determinat connectat a la terra.
	No hi ha cap programa en cap moment.	Feu servir el selector per seleccionar la combinació desitjada per iniciar el producte.
Els aliments no s'han cuinat suficient	Hi ha molts ingredients al menú.	Retirar part dels ingredients. Els aliments són més adequats per a altres persones.
	La temperatura seleccionada és massa baixa.	Canvieu el selector de temperatura a la temperatura de cocció desitjada. Aquí teniu el tauler de “Tempos y temperaturas de cocción”.
	La cocció preexistent està lligada a aquesta zona.	Utilitzeu el selector per seleccionar la configuració adequada. Aquí teniu el tauler de “Tempos y temperaturas de cocción”.
Alguns aliments no s'han cuinat de forma uniforme	Alguns aliments requereixen ser agitats a la meitat del procés de fritura.	Else ingredients that superponen unos encimas de tros (per exemple, patatas fritas) requereixen ser agitats a half del procés. Aquí teniu el tauler de “Tempos y temperaturas de cocción”.
Els aperitius fregits no són cruixents.	Hi ha molts aliments per als vostres fregits i són freidora convencional.	Cocaine aperitivos de horno o unte los aliments con aceite sobre los alimentos para obtener un resultado más crujiente.
The cajón recogegrasas no se desliza correctament dins del producte.	Hi ha molts ingredients al menú.	No hi ha quantitat màxima addicional permès al cesto.
	El lloc no està situat per corregir la zona de sol.	Empuje el cesto hacia abajo, dentro del cajón recogegrasas, hasta escuchar un “clic”.

Problemes	Possible causa	Solució
Venda d'humo blanc de dins del producte	Els aliments són massa grassos.	Al freír alimentos grosos, la grasa caerá el cajón recogegrasas , causant la parió d'humo blanc i que el caixó recogegrases calent més de lo normal. No tendeix a afectar el producte sense el resultat final.
	El cajón reconegut encara conté grasa d'usos anteriors.	L'humo blanc és conseqüència de l'escalfament de la grasa del caixó reconegut. Tan bon punt es corregeix l'alarma, el cajó es reconeix després de cada ús.
Les patates no s'han fregit de forma uniforme.	No inclou la punta de patata correcta.	Feu servir patates fresques i assegureu-vos que no s'assequin durant el procés de fritura.
	No cal resoldre les patates a cuinar-les.	Deixeu que les patates correctes treguin la tapa exterior.
Les patates fregides no estan cruixents.	La quantitat de dades depèn del contingut d'aigua i oli.	Assegureu-vos de deixar bé les patates abans d'afegir l'oli.
	La quantitat de dades depèn del contingut d'aigua i oli.	Aquestes patates s'utilitzen de moltes maneres diferents per obtenir resultats més precisos.
	La quantitat de dades depèn del contingut d'aigua i oli.	També hi ha molt de gel per obtenir més resultats.

7. RECICLA ELS ELECTRODOMÈSTICS I ELS APARELLS ELECTRÒNICS



Aquesta és la mateixa indicació que, utilitzada amb les normatives aplicables, el producte produeix i/o la bateria utilitzada per separar-la de manera independent dels residents locals. Aquest producte també produeix el preu final del vehicle, bateries/acumuladors més cars i un nou disseny per a les autoritats locals.
Per obtenir informació detallada acerca de la forma més adequada de segons aparells electrònics i electrònics i/o les corresponents bateries, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals.
Les finestres frontals ocultes s'utilitzen per protegir els mitjans ambientals.

Si us plau, consulteu la informació sobre els sistemes nacionals de reciclatge d'envasos i el seu marcatge a la nova pàgina web.

8. DRETS D'AUTOR

Informació perduda sobre la propietat electrònica sobre el text d'aquest manual utilitzat per CECOTEC INNOVACIONES, que guardarà tota la informació. No hi ha contingut públic, ni part del total, reproduint-lo, emmagatzemant-lo en un sistema de recuperació, transmetent-lo o distribuint-lo als mitjans (electrònics, mecànics, fotocòpia, vídeo o similars) amb la reparació d'automòbils de CECOTEC INNOVACIONES, SL.

9. DECLARACIÓN UE DE CONFORMITAT SIMPLIFICADA

CE De moment, Cecotec Innovaciones revela que aquest producte inclou molts productes disponibles i altres ofertes rellevants de les normes aplicables a la Unió Europea. Aquest producte té un disseny, teixit i propòsit diferents amb l'ajuda dels estàndards de seguretat i el nombre de requisits. El text complet de la Declaració de Conformitat UE es pot trobar al directori web: https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity

10. TÈCNIQUES D'ESPECIFICACIONS

Referència del producte: 03039/ 03051
Número de producte: Cecofry Compact Rapid Negre / Cecofry Compact Rapid Blanc

Potència: 900 W
Voltatge: 220-240 V ~
Freqüència: 50/60 Hz
Capacitat d'aigua: 1,5 L
Ajuste de la temperatura: 80- 200 ºC
Temporitzador: 0-30 min.

Les especificacions tècniques poden canviar sense notificació prèvia per millorar la qualitat del producte.
Fabricat a la Xina | Dissenyat a Espanya

1. ALKATRÉSZEK ÉS RÉSZEGYSÉGEK

1. ábra

1. Külső burkolat
2. Működésjelző lámpa
3. Időválasztó
4. Hőmérsékletválasztó
5. Kosár
6. Kosárkioldó gomb
7. Kosár fogantyú
8. Levegőkivezető nyílások
9. Tápkábel
10. Zsírgyűjtő fiók

Jegyzet:
A kézikönyvben található grafikák vázlatos ábrázolások, és eltérhetnek a terméken láthatóktól.

2. HASZNÁLAT ELŐTT

- Ez a készülék csomagolásban érkezik, amely a szállítás közbeni védelmet szolgálja. Vegye ki a készüléket a dobozából. Az eredeti dobozt és a többi csomagolóanyagot biztonságos helyen tárolja, hogy elkerülje a készülék károsodását, ha a jövőben szállítania kell. Ha az eredeti csomagolást meg szeretné semmisíteni, kérjük, győződjön meg arról, hogy az összes elemet megfelelően újrahasznosítja.
- a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával .

Doboz tartalma:
- Légkeveréses fritőz
- Ez a használati útmutató

- Ne távolítsa el a sorozatszámot a termékről, hogy a berendezés megfelelően nyomon követhető legyen, ha segítségre van szüksége.

- Vegye ki a terméket a dobozból.
- Távolítson el minden csomagolóanyagot, matricát és címkét a termékről.
- tisztítsa meg a zsírgyűjtő fiókot meleg vízzel, mosogatószerrel és egy nem súroló szivaccsal.
- Törölje át a termék belsejét és külsejét egy puha, nedves ruhával.
- Helyezze a készüléket stabil, sík, hőálló felületre.

- Helyezze a kosarat a zsírgyűjtő fiókba.

3. MŰKÖDÉS

Ez a forrólevegős fritőz lehetővé teszi, hogy egyszerűen és egészségesen főzzön.
A nagy sebességű légkeringetésnek köszönhetően szinte olaj nélkül is képes bármilyen ételt tökéletesen megsütni.

1. Helyezze a légkeveréses fritőzt stabil, vízszintes és hőálló felületre.
2. Csatlakoztassa a tápkábelt egy földelt aljzathoz.
3. Óvatosan vegye ki a zsírgyűjtő fiókot a forrólevegős fritőzből. (2. ábra)
4. Tedd a hozzávalókat a kosárba.
5. Igazítsa a zsírgyűjtő fiókot a termék testén található vezetősínekhez, és csúsztassa be a forrólevegős fritőzbe.

Figyelmeztetés: Soha ne használja a zsírgyűjtő fiókot kosár nélkül.

6. A termék elindításához fordítsa az időválasztót a kívánt sütési időre. A bekapcsológomb és a fritőz bekapcsol. A legmegfelelőbb sütési idő meghatározásához lásd a következő részt.
7. A kívánt hőmérséklet kiválasztásához forgassa el a hőmérséklet-választót. A legmegfelelőbb főzési hőmérséklet meghatározásához lásd a következő részt.
8. Ha a készülék hideg, adjon hozzá 3 percet a sütési időhöz, vagy melegítse elő üresen.
9. A légkeveréses fritőz előmelegítéséhez: forgassa az időzítő tárcsáját legalább 3 percre, és várja meg, amíg a hőjelző lámpa kialszik (körülbelül 3 perc elteltével). Töltse meg a kosarat, és forgassa el az időzítő tárcsáját a kívánt sütési idő kiválasztásához. Az időzítő visszaszámol.
10. A forró levegős sütés során a hőmérsékletjelző lámpa be- és kikapcsol. Ez azt jelzi, hogy a fűtőelemek be- és kikapcsolnak a beállított hőmérséklet fenntartása érdekében.
11. Néhány ételhez rázás szükséges a forrólevegős fritőzben. A rázáshoz húzza ki a csepptálcát a termékből a fogantyú segítségével, és rázza meg. Ezután csúsztassa vissza a csepptálcát a forrólevegős fritőzbe.

Figyelmeztetés: A zsírgyűjtő fiók rázása közben ne nyomja meg a kosár kioldógombját. (3. ábra)

12. A főzési idő vége jelzése azt jelzi, hogy a kiválasztott főzési idő lejárt. Vegye ki a zsírgyűjtő fiókot a készülékből, és fordítsa az időválasztót „0" állásba. Amint eléri a „0" értéket, a készülék automatikusan kikapcsol.
13. Győződjön meg róla, hogy az étel teljesen átfőtt. Ha nem eléggé főtt, tolja vissza a

csepptálcát, és állítsa be az időzítőt néhány percre.
14. Hozzávalók, például sült krumpli kivételéhez vegye ki a csepptálcát a forrólevegős fritőzből, és helyezze hőálló felületre. Nyomja meg a kosár kioldógombját, és húzza felfelé a csepptálcát.

Figyelmeztetés: Ne helyezze fejjel lefelé a kosarat, amíg az a zsírfiókhoz van csatlakoztatva. A zsírfiók alján maradt olaj vagy zsír kiömölhet az ételre.

15. Öntsd a kosarat egy tányérra vagy tálba, vagy használj csipeszet a hozzávalók eltávolításához.
16. Miután az ételt eltávolította, a forrólevegős fritőz ismét használatra kész.

FIGYELMEZTETÉSEK:
- Ne helyezze a légkeveréses fritőzt nem hőálló felületre.
- Hagyjon legalább 35 cm szabad helyet a légkeveréses fritőz körül.
- Ne töltse meg a kosarakat olajjal vagy más folyadékkal.
- Ne helyezzen semmit a forrólevegős fritőz tetejére.
- Ne takarja le a levegőbemeneti nyílásokat, mert ez hátrányosan befolyásolhatja azok működését.

4. TIPPEK

- A kisebb hozzávalók általában rövidebb főzési időt igényelnek, mint a nagyobbak.
- A kisebb hozzávalók sütési folyamat közbeni megkeverése optimalizálja a végeredményt és megakadályozza az ételek egyenetlen sülését.
- Ropogósabb eredményért adjunk egy kevés extra olajat a friss burgonyához.
- Ne készítsen túl zsíros ételeket a forrólevegős fritőzben (pl. kolbászt).
- A sütőben elkészíthető előételek a forrólevegős fritőzben is elkészíthetők.
- Előre elkészített tésztákkal gyorsan és egyszerűen elkészítheti az előételeket. A házi készítésű tészták hosszabb sütési időt igényelnek.
- Helyezzen egy sütőtálat vagy serpenyőt a fritőzbe piték, quiche-ek sütéséhez, illetve törékeny vagy töltött ételek kisütéséhez .
- A már elkészült ételek újramelegítéséhez állítsa a hőmérsékletet 150°C-ra, és melegítse legfeljebb 10 percig.

Főzési idők és hőmérsékletek

	Min. és max. Összeg (g)	Idő (perc)	Hőmérséklet (℃)	Rázzuk	További információk
Burgonya					
Vékonyra fagyasztott sült krumpli	400	18-20	200	Igen	
Vastag fagyasztott sült krumpli	400	20-25	200	Igen	
Gratin burgonya	300	20-25	200	Igen	
Húsok és baromfi					
T-bone steak	100-300	10-15	180		
Sertésszeletek	100-300	10-15	180		
Burgerek	100-300	10-15	180		
Darált hússal töltött leveles tészta	100-300	13-15	200		
Csirkecombok	100-300	25-30	180		
Csirkemellek	100-300	15-20	180		
Előételek					
Tavaszi tekercsek	100-250	8-10	200	Igen	
Fagyasztott csirkefalatkák	100-300	6-10	200	Igen	
Fagyasztott halrudak	100-250	6-10	200		
Fagyott ujjak sajtból	100-250	8-10	180		
Töltött zöldségek	100-250	10	160		
Sütő					
Sütemények	250	20-25	160		Használjon sütőlapot vagy edényt
Quiche	300	20-22	180		Használjon sütőlapot vagy edényt

	Min. és max. Összeg (g)	Idő (perc)	Hőmérséklet (℃)	Rázzuk	További információk
Muffinok	250	15-18	200		Használjon sütőlapot vagy edényt
Édes rágcsálnivalók	250	20	160		Használjon sütőlapot vagy edényt

5. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja kihűlni.
- Vegye ki a zsírgyűjtő fiókot a forrólevegős fritőz belsejéből, hogy gyorsabban lehűljön.
- A külső burkolatot puha, nedves ruhával tisztítsa.
- A zsírgyűjtő fiókot és a sütőkosarat forró vízzel, mosogatószerrel és nem súroló szivaccsal tisztítsa meg.
- Szükség esetén zsíroldó szereket használjon a maradék szennyeződések eltávolítására.
- Töltse fel a zsírgyűjtő fiókot vízzel és mosogatószerrel, merítse el a kosarat, és hagyja állni 10 percig, hogy eltávolítsa a makacs szennyeződéseket.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
- Óvatosan és óvatosan tisztítsa meg a fűtőelemeket egy tisztítókefével az ételmaradékok eltávolításához.
- A termék ismételt használata előtt győződjön meg arról, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.

Tárolás:
- Soha ne tárolja a forró vagy párás levegős fritőzt.
- Eredeti dobozában vagy tiszta, száraz helyen tárolandó.

6. PROBLÉMAMEGOLDÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik	A termék nincs csatlakoztatva.	Csatlakoztassa az adaptert egy földelt konnektorhoz.
	Az időzítő nincs beprogramozva.	A termék bekapcsolásához forgassa az időválasztót a kívánt sütési időre.
Az étel nincs eléggé megfőzve	Túl sok hozzávaló van a kosárban.	Vegyél ki néhány hozzávalót a kosárból. Az ételt kis adagokban érdemes elkészíteni.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	A kiválasztott hőmérséklet túl alacsony.	Forgassa a hőmérséklet-választót a kívánt főzési hőmérsékletre. Lásd a „Főzési idők és hőmérsékletek" táblázatot.
	A beállított sütési idő nagyon rövid.	Forgassa az időválasztót a kívánt sütési időre. Lásd a „Sütési idők és hőmérsékletek" táblázatot.
Néhány étel nem sült meg egyenletesen	Néhány ételt a sütési folyamat felénél meg kell keverni.	Az átfedésben lévő hozzávalókat (pl. sült krumpli) a főzés felénél meg kell keverni. Lásd a „ Sütési idők és hőmérsékletek" táblázatot.
A sült falatkák nem ropogósak.	Olyan ételeket készített, amelyeket hagyományos fritőzben való sütésre szántak.	Süsd a rágcsálnivalókat a sütőben, vagy kend meg őket egy kevés olajjal a ropogósabb eredményért.
A zsírgyűjtő fiók nem csúszik be megfelelően a termékbe.	Túl sok hozzávaló van a kosárban.	Ne lépje túl a kosárban megengedett maximális mennyiséget.
	A kosár nincs megfelelően elhelyezve a zsírgyűjtő fiókban.	Nyomja le a kosarat a zsírgyűjtő fiókba, amíg egy kattanást nem hall.
Fehér füst száll ki a termék belsejéből	Az étel túl zsíros.	csepptálcába csöpög , ami fehér füstöt okoz, és a csepptálca a szokásosnál jobban felmelegszik. Ennek nincs hatása a termékre vagy a végeredményre.
	A zsírgyűjtő fiók még tartalmaz korábbi használatokból származó zsírt.	A fehér füst a csepptálcában lévő zsír felmelegedésének eredménye. Minden használat után ügyeljen arra, hogy a csepptálcát megfelelően tisztítsa meg.
A krumpli nem sült meg egyenletesen.	Nem a megfelelő burgonyafajtát használta.	Használjon friss burgonyát, és ügyeljen arra, hogy sütés közben ne fedjék egymást.
	Nem öblítetted meg eléggé a burgonyát főzés előtt.	Alaposan öblítse le a burgonyacsíkokat, hogy eltávolítsa a keményítőt a külső rétegről.
A sült krumpli nem ropogós.	A burgonya ropogóssága a víz és az olaj mennyiségétől függ.	Az olaj hozzáadása előtt ügyeljen arra, hogy a burgonyát megfelelően megszárítsa.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	A burgonya ropogóssága a víz és az olaj mennyiségétől függ.	A ropogósabb eredmény érdekében vágd a burgonyát kisebb csíkokra.
	A burgonya ropogóssága a víz és az olaj mennyiségétől függ.	Ropogósabb eredményért adjunk hozzá egy kevés olajat.

7. ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK ÚJRAHASZNOSÍTÁSA



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a vonatkozó előírásoknak megfelelően a terméket és/vagy az akkumulátort a háztartási hulladéktól elkülönítve kell ártalmatlanítani. Amikor a termék eléri hasznos élettartama végét, el kell távolítani az akkumulátorokat, és el kell vinni azokat a helyi hatóságok által kijelölt gyűjtőhelyre. Az elektromos és elektronikus berendezések és/vagy elemek ártalmatlanításának legmegfelelőbb módjával kapcsolatos részletes információkért a fogyasztóknak a helyi hatóságokhoz kell fordulniuk.
A fenti irányelvek betartása segít megvédeni a környezetet.

A nemzeti csomagolás-újrahasznosítási rendszerekről és azok jelöléséről weboldalunkon talál információkat.

8. SZERZŐI JOG

A jelen kézikönyvben található szövegek szellemi tulajdonjoga a CECOTEC INNOVACIONES, SL tulajdonát képezi. Minden jog fenntartva. A kiadvány tartalma a CECOTEC INNOVACIONES, SL előzetes engedélye nélkül tilos egészben vagy részben reprodukálni, adatrögzítő rendszerben tárolni, továbbítani vagy terjeszteni semmilyen módon (elektronikus, mechanikus, fénymásolás, rögzítés vagy hasonló).

9. EGYSZERŰSÍTETT EU-MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

CE

A Cecotec Innovaciones ezennel kijelenti, hogy ez a termék megfelel az Európai Unióban alkalmazandó rendeletek alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek. Ezt a terméket a szükséges biztonsági és minőségi szabványoknak megfelelően tervezték, gyártották és tesztelték. Az EU megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő webcímen található: https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity

10. MŰSZAKI ADATOK

Termékazonosító: 03039/ 03051
Termék neve: Cecofry Compact Rapid Fekete / Cecofry Compact Rapid Fehér

Teljesítmény: 900 W
Feszültség: 220-240 V ~
Frekvencia: 50/60 Hz
Kosár űrtartalma: 1,5 l
Hőmérséklet beállítás: 80-200 ºC
Időzítő: 0-30 perc.

A műszaki adatok előzetes értesítés nélkül változhatnak a termék minőségének javítása érdekében.
Kínában készült | Spanyolországban tervezték

1. الأجزاء والمكونات

الشكل ١
1. الغلاف الخارجي
2. ضوء مؤشر التشغيل
3. محدد الوقت
4. محدد درجة الحرارة
5. سلة
6. زر تحرير السلة
7. مقبض السلة
8. فتحات مخرج الهواء
9. كابل الطاقة
10. درج جمع الشحوم

ملحوظة:
الرسومات الموجودة في هذا الدليل عبارة عن تمثيلات تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع تلك الموجودة على المنتج.

2. قبل الاستخدام

- يأتي هذا الجهاز في عبوة مصممة لحمايته أثناء النقل. أخرج الجهاز من علبته. يُنصح بتخزين العلبة الأصلية ومواد التغليف الأخرى في مكان آمن لمنع تلف الجهاز عند نقله مستقبلًا. إذا كنت ترغب في التخلص من العبوة الأصلية، يُرجى التأكد من إعادة تدوير جميع العناصر بشكل صحيح.
- خدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec فورًا .

محتويات الصندوق:
- مقلاة هوائية
- دليل التعليمات هذا

- لا تقم بإزالة الرقم التسلسلي من المنتج، حتى يمكن تتبع جهازك بشكل صحيح في حالة احتياجك إلى المساعدة.

- قم بإزالة المنتج من العلبة.
- قم بإزالة جميع مواد التغليف والملصقات والعلامات من المنتج.
- قم بتنظيف درج تجميع الشحوم جيدًا باستخدام الماء الدافئ والمنظف وإسفنجة غير كاشطة.
- امسح الجزء الداخلي والخارجي للمنتج بقطعة قماش ناعمة ورطبة.
- ضع الجهاز على سطح ثابت ومسطح ومقاوم للحرارة.
- ضع السلة داخل درج تجميع الشحوم.

3. التشغيل

تتيح لك مقلاة الهواء الساخن هذه طهي الطعام بطريقة سهلة وصحية.
بفضل دوران الهواء عالي السرعة، فهو قادر على قلي أي طعام بشكل مثالي باستخدام كمية قليلة جدًا من الزيت.

١. ضع المقلاة الهوائية على سطح ثابت ومستوٍ ومقاوم للحرارة.
٢. قم بتوصيل سلك الطاقة بمأخذ كهربائي مؤرض.
٣. قم بإزالة درج تجميع الدهون بعناية من المقلاة الهوائية الساخنة. (الشكل ٢)
٤. ضع المكونات في السلة.
٥. قم بمحاذاة درج تجميع الشحوم مع الأدلة الموجودة على جسم المنتج ثم قم بإدخاله في المقلاة الهوائية الساخنة.

تحذير: لا تستخدم أبدًا درج تجميع الشحوم بدون السلة الموجودة بالداخل.

٦. أدر مفتاح اختيار الوقت إلى وقت الطهي المطلوب لبدء تشغيل المنتج. سيضيء مصباح الطاقة وستبدأ المقلاة بالعمل. راجع القسم التالي لتحديد وقت الطهي الأنسب.
٧. أدر مفتاح اختيار درجة الحرارة لاختيار درجة الحرارة المطلوبة. راجع القسم التالي لتحديد درجة حرارة الطهي الأنسب.
٨. إذا كان الجهاز باردًا، أضف ٣ دقائق إلى وقت الطهي أو قم بتسخينه فارغًا.
٩. لتسخين المقلاة الهوائية مسبقًا: أدر قرص المؤقت إلى ٣ دقائق على الأقل، وانتظر حتى ينطفئ مؤشر الحرارة (بعد حوالي ٣ دقائق). املأ السلة وأدر قرص المؤقت لاختيار وقت الطهي المطلوب. سيبدأ العد التنازلي.
١٠. أثناء عملية القلي بالهواء الساخن، يُضاء مؤشر الحرارة وينطفئ. هذا يُشير إلى تشغيل عناصر التسخين وإيقافها للحفاظ على درجة الحرارة المُحددة مسبقًا.
١١. بعض الأطعمة تتطلب رجّها أثناء القلي. لرجّها، اسحب صينية التنقيط من المنتج باستخدام المقبض ورجّها. ثمّ، أعدها إلى المقلاة الهوائية.

تحذير: لا تضغط على زر تحرير السلة عند هز درج تجميع الشحوم. (الشكل ٣)

١٢. يُشير إنذار انتهاء الطهي إلى انقضاء وقت الطهي المُحدد مسبقًا. انزع درج تجميع الدهون من الجهاز، ثم أدر مُحدد الوقت إلى «٠». بمجرد وصوله إلى «٠»، سيتوقف الجهاز تلقائيًا.
١٣. تأكد من نضج الطعام جيدًا. إذا لم يكن مطبوخًا بما يكفي، فأعد صينية التنقيط إلى مكانها واضبط المؤقت لبضع دقائق إضافية.
١٤. لإزالة مكونات، مثل البطاطس المقلية، أخرج صينية التنقيط من المقلاة الهوائية الساخنة وضعها على سطح مقاوم للحرارة. اضغط على زر تحرير السلة واسحب سلة صينية التنقيط لأعلى.

تحذير: لا تضع السلة مقلوبة وهي متصلة بدرج الدهون. أي زيت أو شحم متبقٍ في أسفل درج الدهون قد ينسكب على الطعام.

١٥. قم بإفراغ السلة في طبق أو وعاء، أو استخدم ملقطًا لإزالة المكونات.
١٦. بمجرد إزالة الطعام، تصبح المقلاة الهوائية الساخنة جاهزة للاستخدام مرة أخرى.

تحذيرات:
- لا تضع المقلاة الهوائية على أسطح غير مقاومة للحرارة.
- احرص على توفير مساحة خالية لا تقل عن ٣٥ سم حول المقلاة الهوائية.
- لا تملأ السلال بالزيت أو أي سائل آخر.
- لا تضع أي شيء فوق المقلاة الهوائية.
- لا تقم بتغطية مداخل الهواء لأن ذلك قد يؤثر سلبًا على عملها.

4. نصائح

- تتطلب المكونات الأصغر حجمًا وقت طهي أقصر من المكونات الأكبر حجمًا.
- يؤدي تحريك العناصر الأصغر حجمًا في منتصف عملية القلي إلى تحسين النتيجة النهائية ويمنع قلي الطعام بشكل غير متساوٍ.
- أضف القليل من الزيت الإضافي إلى البطاطس الطازجة للحصول على نتيجة أكثر قرمشة.

- لا تقم بإعداد الأطعمة الدهنية بشكل مفرط في المقلاة الهوائية الساخنة (على سبيل المثال النقانق).
- المقبلات التي يمكن طهيها في الفرن يمكن طهيها أيضًا في المقلاة الهوائية الساخنة.
- استخدم العجائن الجاهزة لتحضير المقبلات بسرعة وسهولة. العجائن المنزلية تتطلب وقت طهي أطول.
- ضعي طبق الخبز أو المقلاة داخل المقلاة لطهي الفطائر أو الكيش أو لقلي الأطعمة الهشة أو المحشوة.
- لإعادة تسخين الطعام المطبوخ بالفعل، اضبط درجة الحرارة على ١٥٠ درجة مئوية لمدة تصل إلى ١٠ دقائق.

أوقات الطهي ودرجات الحرارة

معلومات إضافية	هزة	درجة حرارة (℃)	وقت (دقيقة)	الحد الأدنى والحد الأقصى كمية (ز)	
					البطاطس
	نعم	200	18-20	400	بطاطس مقلية مجمدة رقيقة
	نعم	200	20-25	400	بطاطس مقلية مجمدة سميكة
	نعم	200	20-25	300	بطاطس جراتان
					اللحوم والدواجن
		180	10-15	100-300	شريحة لحم تي بون
		180	10-15	100-300	شرائح لحم الخنزير
		180	10-15	100-300	البرجر
		200	13-15	100-300	معجنات نفخة محشوة باللحم المفروم
		180	25-30	100-300	أفخاذ الدجاج
		180	15-20	100-300	صدور الدجاج
					المقبلات
	نعم	200	8-10	100-250	لفائف الربيع
	نعم	200	6-10	100-300	قطع دجاج مجمدة
		200	6-10	100-250	أصابع السمك المجمدة
		180	8-10	100-250	أصابع مجمدة من الجبن
		160	10	100-250	خضروات محشوة
					فرن
استخدم صينية أو وعاء للخبز		160	20-25	250	كعكات
استخدم صينية أو وعاء للخبز		180	20-22	300	كيش
استخدم صينية أو وعاء للخبز		200	15-18	250	الكعك

معلومات إضافية	هزة	درجة حرارة (°C)	وقت (دقيقة)	الحد الأدنى والحد الأقصى كمية (ز)	
استخدم صينية أو وعاء للخبز		160	20	250	وجبات خفيفة حلوة

5. التنظيف والصيانة

- افصل الجهاز عن مأخذ الطاقة واتركه حتى يبرد قبل التنظيف.
- قم بإزالة درج تجميع الشحوم من داخل المقلاة الهوائية الساخنة للسماح لها بالتبريد بشكل أسرع.
- قم بتنظيف الغلاف الخارجي بقطعة قماش ناعمة ورطبة.
- قم بتنظيف درج تجميع الشحوم وسلة القلي بالماء الساخن والمنظف وإسفنجة غير كاشطة.
- إذا لزم الأمر، استخدم منتجات إزالة الشحوم لإزالة أي أوساخ متبقية.
- املأ درج جمع الشحوم بالماء والمنظف، ثم اغمر السلة واتركها لمدة ١٠ دقائق لإزالة أي أوساخ عنيدة.
- قم بتنظيف الجهاز بعد كل استخدام.
- قم بتنظيف عناصر التسخين بعناية وبلطف باستخدام فرشاة التنظيف لإزالة بقايا الطعام.
- تأكد من أن جميع الأجزاء نظيفة وجافة قبل استخدام المنتج مرة أخرى.

تخزين:
- لا تقم أبدًا بتخزين المقلاة الهوائية عندما تكون ساخنة أو رطبة.
- قم بتخزينه في علبته الأصلية أو في مكان نظيف وجاف.

6. حل المشكلات

مشكلة	السبب المحتمل	حل
الجهاز لا يعمل	المنتج غير متصل.	قم بتوصيل المحول بمأخذ طاقة مؤرض.
	لم يتم برمجة المؤقت.	قم بضبط محدد الوقت على وقت الطهي المطلوب لتشغيل المنتج.
لم يتم طهي الطعام بشكل كافي	هناك الكثير من المكونات في السلة.	أزل بعض المكونات من السلة. يُفضّل طهي الطعام بكميات صغيرة.
	درجة الحرارة المحددة منخفضة للغاية.	أدر مفتاح اختيار درجة الحرارة إلى درجة حرارة الطهي المطلوبة. راجع جدول "أوقات الطهي ودرجات الحرارة".
	وقت الطهي المحدد مسبقًا قصير جدًا.	أدر مفتاح اختيار الوقت إلى مدة الطهي المطلوبة. راجع جدول "أوقات الطهي ودرجات الحرارة".

مشكلة	السبب المحتمل	حل
بعض الأطعمة لم يتم طهيها بالتساوي	تتطلب بعض الأطعمة التحريك في منتصف عملية القلي.	المكونات التي تتداخل مع بعضها (مثل البطاطس المقلية) تتطلب التقليب في منتصف الطهي. انظر جدول "أوقات الطهي ودرجات الحرارة".
الوجبات الخفيفة المقلية ليست مقرمشة.	لقد قمت بطهي الأطعمة المخصصة للقلي في المقلاة التقليدية.	اخبزي الوجبات الخفيفة في الفرن أو ادهني الطعام بقليل من الزيت للحصول على نتيجة أكثر قرمشة.
درج تجميع الشحوم بشكل صحيح داخل المنتج.	هناك الكثير من المكونات في السلة.	لا تتجاوز الحد الأقصى للكمية المسموح بها في السلة.
	لم يتم وضع السلة بشكل صحيح داخل درج تجميع الشحوم.	ادفع السلة لأسفل داخل درج تجميع الشحوم حتى تسمع صوت "نقرة".
يخرج دخان أبيض من داخل المنتج	الطعام دهني جداً.	عند قلي الأطعمة الدهنية، تتسرب الدهون إلى صينية التنقيط ، مما يؤدي إلى ظهور دخان أبيض وارتفاع درجة حرارة صينية التنقيط بشكل غير طبيعي. هذا لا يؤثر على المنتج أو النتيجة النهائية.
	لا يزال درج تجميع الشحوم يحتوي على الشحوم من الاستخدامات السابقة.	الدخان الأبيض ناتج عن تسخين الشحم في صينية التنقيط. تأكد من تنظيف صينية التنقيط جيدًا بعد كل استخدام.
لم يتم قلي البطاطس بالتساوي.	لم تستخدم النوع الصحيح من البطاطس.	استخدمي البطاطس الطازجة وتأكدي من عدم تداخلها أثناء عملية القلي.
	لم تغسلي البطاطس بشكل كافي قبل طهيها.	اغسلي شرائح البطاطس جيدًا لإزالة النشا من الطبقة الخارجية.
البطاطس المقلية ليست مقرمشة.	ستعتمد قرمشة البطاطس على كمية الماء والزيت.	تأكدي من تجفيف البطاطس جيدًا قبل إضافة الزيت.
	ستعتمد قرمشة البطاطس على كمية الماء والزيت.	قطعي البطاطس إلى شرائح أصغر حجمًا للحصول على نتائج أكثر هشاشة.
	ستعتمد قرمشة البطاطس على كمية الماء والزيت.	أضف المزيد من الزيت للحصول على نتائج أكثر هشاشة.

7. إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية



يشير هذا الرمز إلى أنه، وفقًا للوائح المعمول بها، يجب التخلص من المنتج و/أو البطارية بشكل منفصل عن النفايات المنزلية. عند انتهاء صلاحية هذا المنتج، يجب إزالة البطاريات ونقلها إلى نقطة تجميع مخصصة من قبل السلطات المحلية.

للحصول على معلومات مفصلة حول الطريقة الأنسب للتخلص من المعدات الكهربائية والإلكترونية و/أو البطاريات، ينبغي على المستهلكين الاتصال بالسلطات المحلية.

إن اتباع الإرشادات المذكورة أعلاه سيساعد في حماية البيئة.

يمكنك العثور على معلومات حول أنظمة إعادة تدوير التغليف الوطنية وعلاماتها على موقعنا الإلكتروني.

8. حقوق الطبع والنشر

جميع الحقوق محفوظة لشركة CECOTEC INNOVACIONES, SL. لا يجوز نسخ محتوى هذا المنشور، كليًا أو جزئيًا، أو تخزينه في نظام استرجاع، أو نقله، أو توزيعه بأي وسيلة (إلكترونية، ميكانيكية، تصوير، تسجيل، أو ما شابه) دون الحصول على إذن مسبق من شركة CECOTEC INNOVACIONES, SL.

9. إعلان المطابقة المبسط للاتحاد الأوروبي

شركة Cecotec Innovaciones بموجب هذا أن هذا المنتج يتوافق مع المتطلبات الأساسية والأحكام الأخرى ذات الصلة للوائح المعمول بها في الاتحاد الأوروبي. وقد صُمم هذا المنتج وصُنع واختُبر وفقًا لمعايير السلامة والجودة المطلوبة. يُمكن الاطلاع على النص الكامل لإعلان المطابقة الخاص بالاتحاد الأوروبي على الموقع الإلكتروني التالي: https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity

10. المواصفات الفنية

مرجع المنتج: ٠٣٠٣٩/ ٠٣٠٥١
اسم المنتج: Cecofry Compact Rapid Black / Cecofry Compact Rapid White

الطاقة: ٩٠٠ واط
الجهد: ٢٢٠-٢٤٠ فولت ~
التردد: ٥٠/٦٠ هرتز
سعة السلة: ١,٥ لتر
ضبط درجة الحرارة: ٨٠- ٢٠٠ درجة مئوية
المؤقت: ٠- ٣٠ دقيقة.

قد تتغير المواصفات الفنية دون إشعار مسبق لتحسين جودة المنتج.
صُنع في الصين | صُمم في إسبانيا

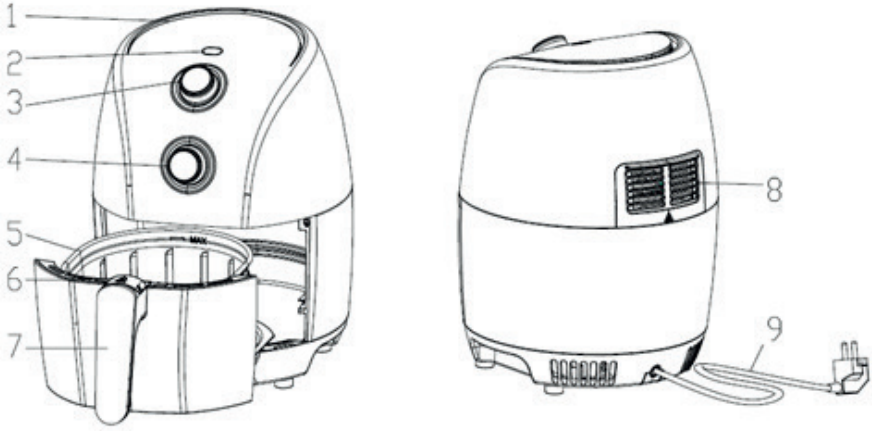


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

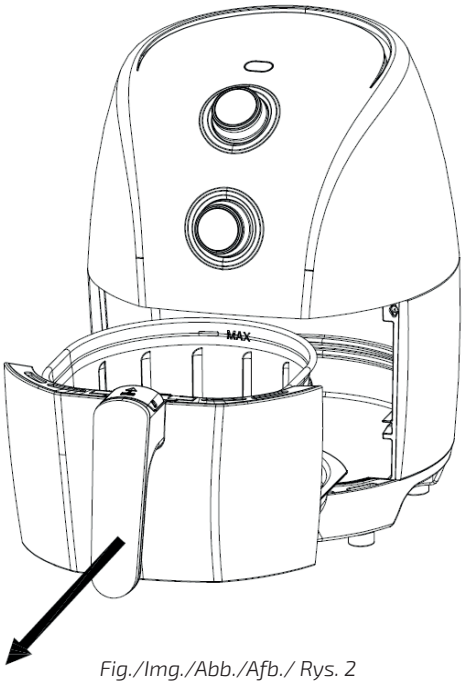


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

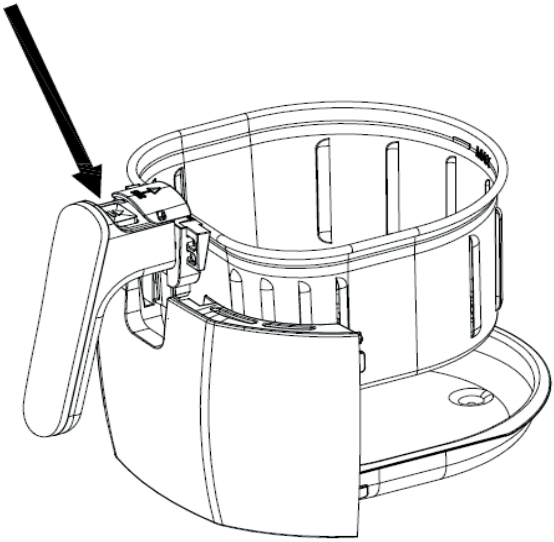


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)

