

cecotec

CECOFRY 900 WHITE

Freidora dietética de 1,5L / 1.5-litre air fryer



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



Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	11
Sicherheitshinweise	15
Istruzioni di sicurezza	19
Instruções de segurança	22
Veiligheidsvoorschriften	26
Instrukcje bezpieczeństwa	30
Bezpečnostní pokyny	34

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	38
2. Antes de usar	38
3. Funcionamiento	38
Consejos de cocinado	40
4. Limpieza y mantenimiento	41
5. Resolución de problemas	42
6. Especificaciones técnicas	44
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	44
8. Garantía y SAT	44
9. COPYRIGHT	45

INDEX

1. Parts and components	46
2. Before use	46
3. Operation	46
Cooking advice	47
4. Cleaning and Maintenance	49
5. Troubleshooting	49
6. Technical specifications	51
7. Disposal of old electrical appliances	51
8. Technical support and warranty	52
9. COPYRIGHT	52

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	53
2. Avant utilisation	53
3. Fonctionnement	53
Conseils de cuisson	55
4. Nettoyage et entretien	56
5. Résolution de problèmes	57
6. Spécifications techniques	59
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	59
8. Garantie et SAV	59
9. COPYRIGHT	60

INHALT

1. Teile und Komponenten	61
2. Vor dem Gebrauch	61
3. Bedienung	61
Kochtipps	63
4. Reinigung und Wartung	64
5. Problembehebung	65
6. Technische Spezifikationen	67
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	67
8. Garantie und Kundendienst	67
9. COPYRIGHT	68

INDICE

1. Parti e componenti	69
2. Prima dell'uso	69
3. Funzionamento	69
Consigli di cottura	70
4. Pulizia e manutenzione	72
5. Risoluzione dei problemi	73
6. Specifiche tecniche	75
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	75
8. Garanzia e SAT	75
9. COPYRIGHT	76

ÍNDICE

1. Peças e componentes	77
2. Antes de usar	77
3. Funcionamento	77
Conselhos para cozinhar	79
4. Limpeza e manutenção	80
5. Resolução de problemas	81
6. Especificações técnicas	83
7. Reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos	83
8. Garantia e SAT	83
9. COPYRIGHT	84



INHOUD

1. Onderdelen en componenten	85
2. Voor u het toestel gebruikt	85
3. Werking	85
Kook tips	86
4. Schoonmaak en onderhoud	88
5. Probleemoplossing	89
6. Technische specificaties	90
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	91
8. Garantie en technische ondersteuning	91
9. COPYRIGHT	92

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	93
2. Przed użyciem	93
3. Funkcjonowanie	93
Porady ad. gotowania	94
4. Czyszczenie i konserwacja	96
5. Rozwiązywanie problemów	97
6. Dane techniczne	98
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	99
8. Gwarancja i Serwis pomocy technicznej	99
9. COPYRIGHT	100

OBSAH

1. Části a složení	101
2. Před použitím	101
3. Fungování	101
Tipy na vaření	102
4. Čištění a údržba	104
5. Řešení problémů	104
6. Technické specifikace	106
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	106
8. Záruka a technický servis	107
9. COPYRIGHT	107



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea las siguientes instrucciones atentamente antes de usar el producto.

Guarde este manual para referencias futuras o nuevos usuarios.

- Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones.
- Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincide con los requisitos de voltaje especificados en la etiqueta de clasificación del aparato (220-240 V).
- Se recomienda que la habitación en la que vaya a utilizar el aparato esté equipada con un extractor de humos o bien esté ventilada.
- Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual, cualquier otro uso no está recomendado por el productor y podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y/o la vida del usuario.
- Desenchufe el aparato de la corriente antes de moverlo, limpiarlo o cuando no vaya a utilizarlo.
- No lo utilice en el exterior.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
- No utilice alargadores, a no ser que se lo recomiende un electricista cualificado. Utilizar el tipo incorrecto de



alargador puede causar daños en el dispositivo o lesiones en el usuario.

- No utilice el producto si el cable, el enchufe o la estructura presenta daños o si no funciona correctamente, ha sufrido alguna caída o ha sido dañado.
- No use el producto en lugares potencialmente peligrosos, como ambientes inflamables, explosivos, con presencia de químicos o húmedos.
- Sitúe la freidora en una superficie plana y resistente al calor. No sitúe el dispositivo cerca de fuentes de calor, lugares con niveles altos de humedad o cerca de materiales inflamables.
- No hay piezas útiles en el interior de la freidora. No intente desmontar el producto.
- Este dispositivo no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.
- No introduzca ni permita que sus dedos u otros objetos entren en las aberturas de ventilación o escape, ya que podrían causar descargas eléctricas o incendios.
- No encienda la freidora si no hay aceite en la cubeta.
- No llene la bandeja de aceite, podría causar riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del dispositivo mientras esté funcionando.
- Las superficies accesibles del producto podrían alcanzar temperaturas altas durante el funcionamiento. Tenga  cuidado de no quemarse.
- No sumerja el cable, el enchufe, ni cualquier otra parte no extraíble del producto en agua u otros líquidos. No exponga al agua las conexiones eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes a ser cocinados dentro del cesto para evitar que entren en contacto con las resistencias.



- Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o se esté limpiando. Deje que se enfríe completamente antes de montar o retirar cualquier pieza y/o proceder con su limpieza.
- No deje la freidora enchufada a la red eléctrica sin supervisión.
- No se incline sobre la freidora mientras esté en funcionamiento.
- No toque la superficie de la freidora mientras esté en funcionamiento, ya que podría estar caliente.
- Para asegurar el correcto funcionamiento del dispositivo, la limpieza y el mantenimiento del producto ha de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones. Apague y desenchufe el producto antes de moverlo o limpiarlo. Deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo o guardarlo.
- Asegúrese de que el aparato está conectado a la corriente.
- No coloque el dispositivo pegado a la pared. Deje una distancia de seguridad de 10 cm respecto a la parte trasera del dispositivo y otros 10 cm a cada lado. No coloque ningún objeto encima del producto cuando se esté utilizando.
- Mientras el aparato está en funcionamiento emite vapor caliente a través de las aperturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad del vapor y de las salidas de aire. Puede que salga aire caliente del dispositivo cuando retire el cestillo de dentro del dispositivo.
- Desenchufe inmediatamente el dispositivo si ve salir humo negro del dispositivo. Espere hasta que el humo desaparezca para retirar el cestillo de dentro del dispositivo.
- Recomendamos el uso de guantes cuando se vaya a



manipular la rejilla o el cestillo.

- No utilice el dispositivo para ningún uso no especificado en el manual.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No intente reparar el dispositivo por su propia cuenta.
- Siempre desconecte el dispositivo cuando termine de usarlo.
- Este producto no puede ser utilizado por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento sin estar supervisados o sin haber recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica.
- El aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años si están continuamente supervisados.
- Mantenga el dispositivo alejado del alcance de los niños menores de 8 años.
- La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser realizada por menores de 8 años sin supervisión.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- When using electrical appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.



- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance (220 V-240 V).
- We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working extractor fan or it is well ventilated.
- Use the device only for the purposes described in this instruction manual, any other use is not recommended by the manufacturer and could have a detrimental effect on the lifespan of the appliance and/or the safety of the user.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.
- Do not operate outdoors.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec in order to avoid any type of danger.
- Do not twist, bend, strain, or damage the power cord in any way. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not let it touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or counter top.
- Do not use extension cords, unless advised by a qualified electrician. Using the wrong type could cause damages or injuries to the user.
- Do not use the appliance if its cord, plug, or housing is damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- The appliance must not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres, nor near flammable materials.
- Place the fryer on an even, heat-resistant surface. Do



not place the device near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.

- There are no internal serviceable parts. Do not attempt to disassemble the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause an electrical shock or fire.
- Do not turn the fryer on if there is no oil in the tank.
- Do not fill the container with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Be careful not to burn yourself. 
- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the product in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.
- Always put the ingredients to be fried inside the basket, to prevent them from coming into contact with the resistors.
- Make sure your hands are completely dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the device from the outlet when it is not in use or being cleaned. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts, and before cleaning the appliance.
- Do not leave the fryer unattended while connected to the mains supply.
- Do not lean over the fryer while in use.
- Be careful not to touch the surfaces of the fryer as they will become hot when in use.



- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance functions properly. Turn off and unplug the appliance before moving and cleaning it. Allow it to completely cool down before cleaning or storing it.
- Make sure the device is correctly plugged into a socket.
- Do not place the appliance against a wall. Leave at least 10 cm of free space on the back and sides and 10 cm of free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- During operation, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may also come out when removing the basket from inside the device.
- Unplug the device immediately if you see black smoke coming out the device. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the device.
- We recommend the use of gloves when touching the basket and grill.
- Do not use the appliance for other than intended use.
- Place the device on a stable and level surface.
- This product is designed only for household use.
- Do not try to repair the device by yourself.
- After using the device, unplug it and disassemble it.
- This appliance is not intended to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- The appliance is not intended to be used by children under



the age of 8. It can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision.

- Keep the device out of the reach of children below 8 years.
- The cleaning and maintenance of the appliance should not be carried out by children under 8 without supervision.
- Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veillez lire les instructions suivantes avec attention avant d'utiliser l'appareil.

Gardez bien ce manuel pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions afin de réduire le risque d'incendies, de décharges électriques ou de lésions.
- Vérifiez que le voltage du réseau électrique coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification du produit (220-240 V).
- Il est recommandé d'utiliser cet appareil dans une pièce aérée où il y ait un extracteur.
- Utilisez cet appareil aux fins décrites dans ce manuel. Toute autre utilisation qui ne soit pas recommandée par le fabricant pourrait réduire la vie utile de l'appareil ou mettre l'utilisateur en danger.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le transporter, nettoyer ou si vous n'allez pas l'utiliser.
- Ne l'utilisez pas en extérieur.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. S'il présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente



Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.

- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- N'utilisez pas de rallonges, à moins qu'un électricien 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 prise ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits potentiellement dangereux, comme près des zones inflammables, d'explosifs ou de produits chimiques ou dans des zones humides.
- Placez la friteuse sur une surface plate et résistante à la chaleur. Ne placez l'appareil ni près de sources de chaleur, ni dans des endroits avec des niveaux d'humidité élevés, ni près de matériaux inflammables.
- L'intérieur de l'appareil ne possède pas de pièces utiles. N'essayez pas de démonter l'appareil.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- N'introduisez pas vos doigts ni aucun autre objet dans les ouvertures de ventilation ou de sortie de la chaleur. Cela pourrait provoquer des décharges électriques ou d'incendies.
- N'allumez pas la friteuse s'il n'y a pas d'huile dans la cuve.
- Ne remplissez pas le plateau d'huile, cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez l'intérieur de l'appareil s'il est en fonctionnement.
- Les surfaces accessibles du produit pourraient atteindre des



températures très élevées pendant le fonctionnement.

Faites attention de ne pas vous brûler !



- Ne submergez ni le câble, ni la prise ni aucune autre partie non-extractible du produit dans l'eau ou dans autres liquides. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau.
- Introduisez toujours les ingrédients dans le panier pour qu'ils n'entrent pas en contact avec les résistances.
- Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer l'appareil.
- Débranchez l'appareil s'il n'est pas en fonctionnement ou s'il est en train d'être nettoyé. Laissez refroidir le produit avant d'assembler ou enlever une pièce quelconque, et/ou avant de le nettoyer.
- Ne laissez la friteuse sans surveillance si elle est branchée sur la prise de courant.
- Ne vous inclinez vers la friteuse si elle est en fonctionnement.
- Ne touchez pas la friteuse lorsqu'elle est en fonctionnement. La surface pourrait être chaude.
- Pour assurer le correct fonctionnement de l'appareil, le nettoyage et l'entretien doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions. Éteignez et débranchez l'appareil avant de le déplacer ou de le nettoyer. Laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Vérifiez que l'appareil soit branché sur une prise de courant.
- Ne placez pas l'appareil près du mur. Laissez une distance de sécurité de 10 cm derrière, et autre de 10 cm de chaque côté. Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez.
- L'appareil émet de la vapeur chaude à travers les ouvertures latérales pendant son fonctionnement. Maintenez les mains et le visage éloignés de la vapeur et des sorties d'air. De l'air chaud pourrait sortir de l'appareil lorsque vous retirez le



panier.

- Débranchez l'appareil immédiatement si vous observez que de la fumée noire sorte de lui. Attendez à ce que la fumée disparaisse pour retirer le panier.
- Nous recommandons l'utilisation de gants lors de l'utilisation de la grille ou du panier.
- N'utilisez pas le produit pour d'autres utilisations que celles spécifiées dans ce manuel.
- Placez l'appareil sur une surface plate et stable.
- Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Déconnectez l'appareil si vous avez fini de l'utiliser.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants ni par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils ne sont pas surveillés et/ou n'ont pas reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil, comprenant bien les risques qu'il implique.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Il peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés constamment.
- Maintenez l'appareil hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants de moins de 8 ans sans surveillance.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Heben Sie die Bedienungsanleitung für zum Nachschlagen oder für weitere Benutzer gut auf.

- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannungsanforderungen übereinstimmt (220 - 240 V).
- Wir empfehlen, dass der Raum, in dem Sie das Gerät benutzen werden, mit einem Rauchabzug ausgestattet ist oder belüftet ist.
- Verwenden Sie dieses Gerät für die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke. Jede andere Verwendung wird vom Hersteller nicht empfohlen und kann die Lebensdauer des Geräts und/oder die Lebensdauer des Benutzers nachteilig beeinflussen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder Sie es nicht benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Das Netzkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen in Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals auf der Arbeitsfläche.



- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, es sei denn, dies wird von einem qualifizierten Elektriker empfohlen. Die Verwendung des falschen Typs von Verlängerungskabeln kann zu Schäden am Gerät oder Verletzungen des Benutzers führen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder das Gehäuse sichtbare Schäden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder heruntergefallen sind.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in gefährlichen Bereichen, wie z.B. in leicht entflammaren, explosiven, chemischen oder feuchten Umgebungen.
- Stellen Sie die Friteuse auf eine flache, hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder brennbaren Materialien.
- Es gibt keine nützlichen Teile im Inneren der Fritteuse. Versuchen Sie nicht, das Produkt zu zerlegen.
- Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- Stecken Sie nicht Ihre Finger oder andere Gegenstände in die Belüftungs- oder Abluftöffnungen ein, da dies zu Stromschlägen oder Bränden führen könnte.
- Schalten Sie die Fritteuse nicht ein, wenn sich im inneren kein Öl befindet.
- Füllen Sie die Ölwanne nicht, da dies zu einem Brandrisiko führen kann.
- Versuchen Sie niemals, die Innenseite des Gerätes beim Funktionieren zu berühren.
- Produktoberflächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.
- Tauchen Sie Kabel, Stecker oder andere nicht





entfernbarer Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Tauchen Sie elektrische Verbindungen nicht in Wasser.

- Stellen Sie die Zutaten immer in den Gareinsatz, damit sie nicht mit den Widerständen in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker nur wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.
- Lassen Sie die Friteuse nicht unbeaufsichtigt an das Stromnetz angeschlossen.
- Lehnen Sie sich nicht über die Friteuse, während sie läuft.
- Berühren Sie nicht die Friteuse, während sie läuft, da sie sehr heiß sein kann.
- Die Reinigung und die Wartung sollten gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts zu gewährleisten. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es reinigen oder bewegen. Vor der Reinigung oder Lagerung vollständig abkühlen lassen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht nah an die Wand. Lassen Sie einen Sicherheitsabstand von 10 cm von der Rückseite des Geräts und weitere 10 cm auf jeder Seite. Stellen Sie beim Betrieb keinen Gegenstand oben auf das Gerät.
- Während das Gerät in Betrieb ist, gibt es heißen Dampf durch die Luftauslassöffnungen ab. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand zu Dampf- und Luftauslässen. Warme Luft kann aus dem Gerät entweichen, wenn Sie den



Gareinsatz aus dem Inneren des Gerätes entfernen.

- Trennen Sie das Gerät sofort vom Netz, wenn Sie schwarzen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, um den Gareinsatz aus dem Inneren des Geräts zu entfernen.
- Wir empfehlen Handschuhe wenn Sie Gitter oder Gareinsatz anfassen müssen.
- Verwenden Sie das Produkt ausschließlich wie im Bedienungsanleitung beschrieben.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche.
- Dieses Produkt ist nur zur Nutzung in privaten Haushalt bestimmt.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen verwendet werden, es sei denn, sie werden bei der Benutzung durch eine verantwortliche Person beaufsichtigt oder ihnen eine Einweisung im ordnungsgemäßen und sicheren Umgang gegeben wurde und sie die mit dem Gerät verbundenen Risiken verstanden haben und richtig einschätzen können.
- Das Gerät darf von Kindern von 0 bis 8 Jahren nicht benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern erst ab 8 Jahren benutzt werden, aber nur wenn die sie beaufsichtigt werden.
- Halten Sie das Gerät von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Die Reinigung und Wartung des Geräts sollte nicht von Kindern unter 8 Jahren ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere le istruzioni d'uso e sicurezza prima di usare il prodotto.

Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- Quando si usano apparecchi elettronici, occorre rispettare alcune precauzioni di sicurezza base per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni.
- Verificare che la tensione di rete elettrica coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto (220- 240 V).
- È consigliabile che la stanza nella quale verrà usato il prodotto disponga di un estrattore d'aria o sia ben ventilata.
- Utilizzare questo apparato esclusivamente per i fini descritti in questo manuale, qualsiasi altro tipo di impiego non è raccomandato dal produttore e potrebbe ripercuotersi negativamente sulla vita utile dell'apparato stesso e/o la vita dell'utente.
- Scollegare il dispositivo dalla corrente prima di muoverlo, pulirlo o quando non si usa.
- Non utilizzare il prodotto in esterni.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione alla ricerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, dovrà essere riparato contattare con il servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
- Non torcere, piegare, tendere o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggere da bordi affilati e fonti di calore. Evitare il contatto del cavo con superfici calde. Non lasciare che il cavo fuoriesca dal bordo della superficie o piano da cucina.



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





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



cestello.

- Non utilizzare il dispositivo per usi non specificati nel manuale.
- Collocare l'apparato su di una superficie stabile e piana.
- Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per uso professionale.
- Non tentare di riparare il prodotto per conto proprio.
- Scollegare sempre il dispositivo al termine dell'uso.
- Questo prodotto non può essere usato da bambini nè persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto supervisione o senza aver ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparato in modo sicuro e comprendono i rischi che lo stesso implica.
- L'apparato non deve essere usato da bambini da 0 a 8 anni. Questo elettrodomestico può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni di età sotto la sorveglianza continua di un adulto.
- Mantenere l'apparato fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- La pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini con età inferiore a 8 anni senza sorveglianza.
- Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con il prodotto.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia as seguintes instruções atentamente antes de usar o produto.

Guarde este manual para referências futuras ou novos utilizadores.

- Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre tomadas



precauções básicas para reduzir o risco de incêndio, descarga elétrica e lesões.

- Certifique-se de que a tensão de rede elétrica corresponde aos requisitos de tensão especificados na etiqueta de classificação do aparelho (220-240 V).
- Recomenda-se que o espaço onde vai utilizar o aparelho esteja equipado com um extrator de fumos ou seja ventilado.
- Utilize este dispositivo para os fins descritos no presente manual, qualquer outra utilização não é recomendada pelo produtor e pode afetar negativamente a vida útil do dispositivo e/ou a vida útil do utilizador.
- Desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar ou quando não o utilizar.
- Não o utilize em exteriores.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque superfícies quentes. Não deixe que o cabo se aproxime da superfície de cozedura.
- Não utilize extensores, a não ser que esteja recomendado por um eletricista qualificado. O uso do tipo errado de extensor pode causar danos no dispositivo ou lesões no utilizador.
- Não utilize o produto se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentam danos ou se não funciona corretamente, sofreu alguma queda ou foi danificado.
- Não utilize o produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, húmidos ou com produtos químicos.



- Situe o produto numa superfície plana e resistente ao calor. Não utilize o dispositivo perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.
- Não existem peças úteis no interior da fritadeira. Não tente desmontar o produto.
- Este produto não está desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- Não insira ou permita que os seus dedos ou outros objetos entrem nas aberturas de ventilação ou de exaustão, pois isso pode causar descargas elétricas ou incêndios.
- Não ligue a fritadeira se não tiver óleo na tigela.
- Não encha a bandeja de óleo, poderá causar risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do dispositivo enquanto estiver em funcionamento.
- As superfícies acessíveis do produto poderiam alcançar temperaturas altas durante o funcionamento. Tenha cuidado para não se queimar. 
- Não submerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do produto em água ou outros líquidos. Não exponha as conexões elétricas à água.
- Coloque sempre os ingredientes a cozinhar dentro do cesto para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Desconecte o aparelho quando não o estiver a usar ou durante a limpeza. Deixe que arrefeça por completo antes de montar ou retirar qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.
- Não deixe a fritadeira conectada à rede elétrica sem supervisão.



- Não se incline sobre a fritadeira enquanto estiver a funcionar.
- Não tocar na superfície da fritadeira enquanto estiver em funcionamento, já que pode estar quente.
- Para garantir o correto funcionamento do dispositivo, as tarefas de limpeza e manutenção devem ser feitas de acordo com este manual. Desligue e desconecte o produto antes de o mover ou limpar. Deixe que arrefeça completamente antes de o limpar ou guardar.
- Certifique-se de que o cabo esteja bem conectado à corrente.
- Não encoste o aparelho à parede. Deixe uma distância de segurança de 10 cm da parte de trás do dispositivo e de 10 cm de cada lado. Não coloque nenhum objeto encima do produto enquanto o estiver a usar.
- Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, emite vapor quente através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das saídas de ar. O ar quente pode sair do dispositivo quando se retira o cesto do interior do dispositivo.
- Desconecte o dispositivo imediatamente se vir fumo preto a sair do dispositivo. Aguarde até o fumo desaparecer para retirar o cesto do interior do dispositivo.
- Recomendamos o uso de luvas ao manipular a grelha ou o cesto.
- Não utilize o dispositivo para usos não especificados no manual.
- Coloque o produto sobre uma superfície plana e estável.
- Este produto foi concebido exclusivamente para uso doméstico.
- Não tente reparar o dispositivo por conta própria.
- Desligue sempre o dispositivo quando terminar de o usar.
- Este produto não pode ser usado por crianças nem pessoas



com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento se não estão supervisionados ou não tenham recebido instruções concernentes ao uso do aparelho de uma forma segura e entendem os riscos que este implica.

- O aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos se estiveram continuamente sob supervisão.
- Mantenha o dispositivo e o cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- A limpeza e manutenção do produto não devem ser realizadas por menores de 8 anos sem supervisão.
- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende instructies aandachtig voordat u het product gebruikt.

Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moet u bepaalde basisvoorzorgsmaatregelen in acht nemen om het risico op brand, elektrische schokken en verwondingen te beperken.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje van het apparaat vermeld staat (220 - 240 V).
- Wij bevelen aan dat de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt, is voorzien van een afzuigkap of wordt geventileerd.
- Gebruik dit apparaat voor de in deze handleiding beschreven doeleinden, elk ander gebruik wordt door de producent



afgeraden en kan de levensduur van het apparaat en/of het leven van de gebruiker nadelig beïnvloeden.

- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst, schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt.
- Gebruik het product niet buitenshuis.
- Inspecteer regelmatig het netsnoer op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is, moet hij worden hersteld door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen, uitgerekt of beschadigd worden. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.
- Gebruik geen verleng snoeren, tenzij aanbevolen door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik van het verkeerde type verlengsnoer kan schade aan het toestel of letsel van de gebruiker veroorzaken.
- Gebruik het toestel niet als de kabel, de stekker of de behuizing beschadigd zijn of niet correct werken of als ze gevallen zijn.
- Gebruik het product niet in een potentieel gevaarlijke omgeving, zoals een brandbare, explosieve, chemische of natte omgeving.
- Plaats het product op een vlak en hittebestendig oppervlak. Plaats het toestel niet nabij warmtebronnen, op plekken met een hoge vochtigheidsgraad of in de buurt van brandbare materialen.
- Er zijn geen bruikbare onderdelen in de airfryer. Probeer het product niet te demonteren.
- Dit toestel is niet ontworpen om gebruikt te worden met een externe timer of afstandsbediening.



- Steek uw vingers of andere vreemde voorwerpen niet in de ventilatie- of afvoeropeningen, want die kunnen elektrische schokken of brand veroorzaken.
- Zet de friteuse niet aan als er geen olie in de frituurmand zit.
- Vul de oliepan niet, dit kan brand veroorzaken.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
- Toegankelijke oppervlakken van het product kunnen tijdens het gebruik hoge temperaturen bereiken. Let op dat u zich niet verbrandt. 
- Dompel de kabel, stekker of vaste onderdelen van het product niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water.
- Plaats de te koken ingrediënten altijd in de mand om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het toestel inschakelt.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het toestel niet gebruikt of wanneer u het schoonmaakt. Laat het volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdt en/of verder gaat met de reiniging.
- Laat de friteuse niet zonder toezicht op het elektriciteitsnet aangesloten.
- Leun niet over de airfryer terwijl deze in werking is.
- Raak het oppervlak van de airfryer niet aan terwijl deze in werking is, want deze kan heet zijn.
- De schoonmaak en het onderhoud van het toestel moeten uitgevoerd worden zoals beschreven in deze handleiding om de correcte werking van het toestel te verzekeren. Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het verplaatst of schoonmaakt. Laat het toestel



volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of opbergt.

- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op de stroomvoorziening.
- Plaats het apparaat niet tegen de muur. Laat een veiligheidsafstand van 10 cm van de achterkant van het toestel en nog eens 10 cm aan elke kant. Plaats geen enkel object op het toestel als het in gebruik is.
- Terwijl het toestel in werking is, geeft het hete stoom af via de luchtuitlaatopeningen. Houd handen en gezicht op veilige afstand van stoom- en luchtopeningen. Er kan hete lucht uit het toestel komen wanneer u het mandje uit het toestel haalt.
- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u zwarte rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rook is verdwenen en haal het mandje uit het apparaat.
- Wij raden het gebruik van handschoenen aan bij het hanteren van het rek of de mand.
- Gebruik het toestel niet voor doeleinden die niet gespecificeerd zijn in deze handleiding.
- Plaats het toestel op een stabiel en vlak oppervlak.
- Dit product is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
- Probeer niet om zelf het product te repareren.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u klaar bent met het gebruik van het toestel.
- Dit product mag niet gebruikt worden door kinderen en personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen of met een gebrek aan ervaring en kennis, als ze niet onder toezicht staan of als ze geen instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen die ermee betrokken zijn.
- Het toestel mag niet gebruikt worden door kinderen van 0



- tot 8 jaar. Dit toestel kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar indien ze onder voortdurend toezicht staan.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
 - De schoonmaak en het onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen jonger dan 8 jaar indien zij onder toezicht staan.
 - Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje.

Zachowaj tę instrukcję do przyszłego użytku lub nowych użytkowników.

- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze podejmować podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe jest zgodne z wymaganiami dotyczącymi napięcia podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia (220-240 V).
- Zaleca się, aby pomieszczenie, w którym zamierzasz używać urządzenia, było wyposażone w wyciąg dymu lub było wentylowane.
- Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji, jakiegokolwiek inne użycie nie jest zalecane przez producenta i może niekorzystnie wpłynąć na żywotność urządzenia i / lub życie użytkownika.
- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przenoszeniem, czyszczeniem lub gdy nie jest używane.



- Nie używaj go na zewnątrz.
- Regularnie sprawdzaj przewód zasilający pod kątem widocznych uszkodzeń. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny serwis pomocy technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju zagrożeń.
- Nie zginaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkodzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi blatu lub blatu.
- Nie używaj przedłużaczy, chyba że zaleciłowykwalifikowany elektryk. Użycie niewłaściwego przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia użytkownika.
- Nie używaj produktu, jeśli kabel, wtyczka lub rama są uszkodzone lub działają nieprawidłowo, upuszczone lub uszkodzone.
- Nie używaj produktu w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
- Postaw frytownicę na płaskiej, żaroodpornej powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, miejsc o dużej wilgotności lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Wewnątrz frytownicy nie ma żadnych przydatnych części. Nie próbuj rozmontowywać produktu.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do działania za pośrednictwem timerów ani zewnętrznych systemów zdalnego sterowania.
- Nie wkładaj ani nie pozwalaj palcom lub innym przedmiotom dostać się do otworów wentylacyjnych lub wydechowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem



elektrycznym lub pożar.

- Nie uruchamiaj frytownicy, jeśli w wiadrze nie ma oleju.
- Nie napełniaj miski olejowej, może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.
- Dostępne powierzchnie produktu mogą się nagrzewać podczas pracy. Uważaj, aby się nie poparzyć. 
- Nie wystawiać ani nie zanurzać przewodu, wtyczki, elementów elektrycznych ani innych niemożliwych do usunięcia części produktu w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiać połączeń elektrycznych na działanie wody.
- Składniki do ugotowania należy zawsze umieszczać w koszu, aby nie stykały się z elementami grzejnymi.
- Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem produktu upewnij się, że twoje ręce są całkowicie suche.
- Odcłącz urządzenie, gdy nie jest używane lub do czyszczenia. Przed zamontowaniem lub usunięciem jakiegokolwiek części i / lub czyszczeniem pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Nie pozostawiaj frytkownicy podłączonej do zasilania bez nadzoru.
- Nie nachylaj się nad frytkownicą podczas jej pracy.
- Nie dotykaj powierzchni frytownicy podczas jej działania, ponieważ może być gorąca.
- Czyszczenie i konserwację produktu należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, aby zapewnić prawidłowe działanie. Wyłącz i odłącz produkt przed przenoszeniem lub czyszczeniem. Przed czyszczeniem lub przechowywaniem pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej.
- Nie umieszczaj urządzenia blisko ściany. Pozostaw bezpieczną odległość 10 cm z tyłu urządzenia i kolejne



10 cm z każdej strony. Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na produkcie, gdy jest używany.

- Podczas pracy urządzenie wydziela gorącą parę przez otwory wylotowe powietrza. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworów wentylacyjnych pary i powietrza. Z urządzenia może wydostawać się gorące powietrze po wyjęciu kosza z wnętrza urządzenia.
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zobaczysz czarny dym wydobywający się z urządzenia. Poczekał, aż dym się rozejdzie, aby wyjąć kosz z wnętrza urządzenia.
- Podczas obsługi kosza lub kosza zalecamy używanie rękawiczek.
- Nie należy używać urządzenia do celów innych niż określone w instrukcji.
- Ustaw urządzenie na stabilnej i płaskiej powierzchni.
- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Zawsze odłączaj urządzenie po zakończeniu użytkowania.
- Ten produkt nie może być używany przez dzieci lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy bez nadzoru lub bez otrzymania instrukcji dotyczących korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją one związane z tym ryzyko.
- Urządzenia nie powinny używać dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat, jeżeli są pod stałym nadzorem.
- Trzymaj urządzenie poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez osoby poniżej 8 roku życia bez nadzoru.
- Nadzoruj dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się produktem.



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím přístroje si pozorně přečtete následující bezpečnostní pokyny.

Uchovejte tento manuál pro pozdější použití nebo pro nové uživatele.

- Při používání elektrických spotřebičů je vždy třeba dodržovat základní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá požadavkům na napětí uvedeným na typovém štítku spotřebiče (220 - 240 V).
- Doporučujeme, aby místnost, ve které budete spotřebič používat, byla vybavena odsávačem kouře nebo větraná.
- Používejte tento spotřebič pro účely popsané v této příručce, jakékoli jiné použití výrobcem nedoporučujeme a mohlo by to nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a / nebo život uživatele.
- Před přemístěním, čištěním nebo nepoužíváním spotřebič odpojte od sítě.
- Nepoužívejte venku.
- Pravidelně kontrolujte přívodový kabel, abyste zjistili viditelná poškození. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven u oficiálního technického servisu Cecotec, aby se tak předešlo jakýmkoli nebezpečím.
- Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, pokud to nedoporučuje kvalifikovaný elektrikář. Použití nesprávného typu prodlužovacího kabelu může způsobit poškození zařízení nebo zranění uživatele.
- Přístroj nepoužívejte, pokud kabel, zásuvka nebo samotný



přístroj je poškozený, nefunguje správně, spadl nebo byl poškozen.

- Nepoužívejte produkt na potenciálně nebezpečných místech, jako jsou hořlavá, výbušná, chemická nebo mokrá prostředí.
- Umístěte přístroj vždy na povrchy rovné a odolné proti teple. Neumísťujte zařízení do blízkosti zdrojů tepla, míst s vysokou vlhkostí nebo do blízkosti hořlavých materiálů.
- Uvnitř fritézy nejsou žádné užitečné části. Nepokoušejte se demontovat přístroj.
- Tento přístroj není navržen, aby fungoval prostřednictvím časovače nebo dálkových ovladačů.
- Nezasunujte a nedovolte, aby vaše prsty nebo jiné předměty vstoupily do ventilačních nebo výfukových otvorů, protože by to mohlo způsobit úraz elektrickým proudem nebo požár.
- Nezapínejte fritézu, pokud v nádobě není žádný olej.
- Neplňte olejovou vanu, mohlo by to způsobit požár.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku zařízení, pokud je v provozu.
- Přístupné povrchy výrobku se mohou během provozu zahřát. Dávejte pozor, ať se nespálíte.
- Nedávejte kabel, zásuvku, elektrické části nebo jinou nevyjímatelnou část přístroje do vody ani jiné tekutiny. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Suroviny, které budete vařit, vždy vkládejte do koše, aby nedošlo ke kontaktu s topnými tělesy.
- Ujistěte se, že máte naprosto suché ruce, než se dotknete zásuvky nebo zapnete přístroj.
- Odpojte přístroj, pokud ho nepoužíváte a nebo pokud ho čistíte. Před montáží nebo odstraněním jakýchkoli částí a / nebo čištěním jej nechte úplně vychladnout.
- Nenechávejte přístroj během zapnutí v elektrické síti bez dozoru.





- Během smažení se neopírejte o fritézu.
- Během provozu se nedotýkejte povrchu fritézy, protože může být horká.
- Abyste zajistili správné fungování přístroje, čistěte a udržujte přístroj v souladu s tímto návodem na použití. Vypněte a vypojte přístroj ze sítě před přemístěním a nebo před čištěním. Nechejte přístroj úplně vychladnout než ho začnete čistit a než ho schováte.
- Ujistěte se, že je spotřebič připojen k elektrické síti.
- Neumísťujte zařízení blízko ke zdi. Dodržujte bezpečnou vzdálenost 10 cm od zadní části zařízení a dalších 10 cm na každé straně. Nepokládejte žádné předměty na přístroj, pokud ho používáte.
- Když je spotřebič v provozu, vydává horkou páru otvory pro výstup vzduchu. Když je spotřebič v provozu, vydává horkou páru otvory pro výstup vzduchu. Když budete vyjímat koš zevnitř zařízení, může ze zařízení unikat horký vzduch.
- Pokud ze zařízení vychází černý kouř, poté odpojte zařízení. Vyčkejte, dokud kouř nezmizí, abyste vyjmuli koš zevnitř zařízení.
- Při manipulaci s košem nebo mřížkou doporučujeme používat rukavice.
- Přístroj nepoužívejte k jiným účelům než těm, které jsou specifikovány v tomto manuálu.
- Umístěte přístroj vždy na povrchy stabilní a rovné.
- Tento produkt je vhodný výlučně pro domácí využití.
- Nepokoušejte se opravit přístroj vlastními silami.
- Po ukončení používání zařízení vždy odpojte.
- Tento produkt nemůže být používán dětmi ani osobami s mentálním, fyzickým nebo senzorickým omezením, nebo osobami, kterým chybí zkušenost nebo znalost, ani pokud jsou pod dohledem nebo jim bylo vysvětleno bezpečné



fungování přístroje a rozumí nebezpečím, které z tohoto používání plynou.

- Přístroj by neměl být používán dětmi do 8mi let. Tento přístroj může být používán dětmi od 8mi let, pokud jsou pod neustálým dozorem.
- Uchovávejte zařízení mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Přístroj by neměly udržovat a čistit děti do 8mi let bez dozoru.
- Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nehrají.



ESPAÑOL

1. PIEZAS Y COMPONENTES

(Fig. 1)

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

2. ANTES DE USAR

- Saque el producto de la caja.
- Inspeccione el aparato por si hubiera cualquier daño visible. En caso de que lo hubiera, póngase en contacto lo antes posible con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec para recomendaciones o reparación del producto.
- Limpie el cesto recoge grasas y el cestillo minuciosamente utilizando agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el interior y el exterior del producto con un paño suave humedecido.
- No moje el elemento calefactor.
- No llene el dispositivo con aceite ni ningún otro líquido.
- Coloque el aparato en una superficie estable, plana y resistente al calor.
- Encaje el cestillo en el cesto recoge grasas adecuadamente.

3. FUNCIONAMIENTO

1. Coloque el dispositivo en una superficie plana y estable.
2. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.
3. Extraiga el cesto recoge grasas de la freidora de aire caliente con cuidado. (Fig. 2).
4. Introduzca los ingredientes en el cestillo.
5. Alinee el cesto recoge grasas con las guías del cuerpo del producto y deslícela dentro de la freidora de aire caliente. (Fig.3).



Advertencia

No utilice el cesto recogegrasas sin el cestillo dentro. (Fig. 4).

- 6 Gire el selector de temperatura hasta haber seleccionado la deseada (a continuación, se muestra una tabla con temperaturas y tiempos aproximados de cocinado para diferentes alimentos).
- 7 Gire el selector de tiempo hasta el tiempo de cocción deseado para poner el producto en funcionamiento (a continuación, se le muestra una tabla con temperaturas y tiempos aproximados de cocinado para diferentes alimentos).
- 8 Inmediatamente, al girar el selector de tiempo, la luz de encendido y la freidora se encenderán.
- 9 Acabado el tiempo de cocinado, el dispositivo emitirá un sonido.
- 10 Extraiga el cesto recogegrasas del dispositivo y asegúrese que el selector de tiempo está a 0. Con el selector de tiempo en 0, el dispositivo está apagado.
- 11 Asegúrese de que los alimentos están bien cocinados. En caso de no estar suficientemente cocinados, deslice el cesto recogegrasas dentro de nuevo y programe el temporizador unos minutos más.
- 12 Retire los ingredientes del cestillo. Para ello, extraiga el cesto recogegrasas (Fig. 2) y colóquelo en una superficie termo resistente, pulse el botón de liberación del cestillo y sáquelo hacia arriba (Fig. 4).
- 13 Coloque los ingredientes en un plato o bol.
- 14 Una vez retirados los alimentos, la freidora de aire caliente está lista para ser utilizada de nuevo.

Consejo

- En caso de que el dispositivo esté frío, sume entre 1 y 3 minutos al tiempo de cocción o precaliéntelo en vacío. Para el precalentamiento gire el selector de tiempo hasta seleccionar mínimo 3 minutos y espere a que la luz indicadora de funcionamiento se apague. Llène el cesto y gire el selector de tiempo para seleccionar el tiempo de cocción deseado.
- Algunos alimentos requieren ser agitados a mitad del proceso de fritura por aire caliente. Para agitarlos, extraiga el cesto recogegrasas del producto utilizando el mango y agítela. Luego, deslice el cesto recogegrasas de nuevo dentro de la freidora de aire caliente.
- En el cesto recogegrasas quedará todo el aceite eliminado por los alimentos, pero en el cestillo pueden quedar pequeños restos. Para retirar los alimentos del cestillo, ayúdese de unas pinzas para colocarlos en un plato o bol, y evitar que caiga el aceite residual del cocinado en él.

Advertencia

- 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



ESPAÑOL

temperatura preseleccionada.

- No pulse el botón de liberación del cesto al agitar el cesto recogegrasas.

CONSEJOS DE COCINADO

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

Tiempos y temperaturas de cocción

	Cantidad mín y máx	Tiempo	Temperatura	Agitar
Patatas				
Patatas fritas finas y congeladas	400 g	18-20 min	200°C	Sí
Patatas fritas gruesas y congeladas	400 g	20-25 min	200°C	Sí
Patatas gratinadas	300 g	20-25 min	200°C	Sí
Carnes y aves				
Chuletón	100-300 g	10-15 min	180°C	
Chuletas de cerdo	100-300 g	10-15 min	180°C	
Hamburguesas	100-300 g	10-15 min	180°C	
Hojaldre relleno de carne picada	100-300 g	13-15 min	200°C	
Muslos de pollo	100-300 g	25-30 min	180°C	



ESPAÑOL

Pechugas de pollo	100-300 g	15-20 min	180°C	
Aperitivos				
Rollitos de primavera	100-250 g	8-10 min	200°C	Sí
Nuggets de pollo congelados	100-300 g	6-10 min	200°C	Sí
Varitas de pescado congeladas	100-250 g	6-10 min	200°C	
Fingers congelados de queso	100-250 g	8-10 min	180°C	
Verduras rellenas	100-250 g	10 min	160°C	
Horno *				
Tartas	250 g	20-25 min	160°C	
Quiche	300 g	20-22 min	180°C	
Muffins	250 g	15-18 min	200°C	
Aperitivos dulces	250 g	20 min	160°C	

* Para las recetas de horno se recomienda utilizar un molde o recipiente para horno.

Aviso

Estos datos no son más que indicaciones. Como los ingredientes pueden variar en procedencia, tamaño, forma y marca, no podemos asegurar totalmente que lo mostrado en la tabla sea lo más apropiado para los ingredientes que está utilizando.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el dispositivo de la toma de corriente y permita que se enfríe antes de limpiarlo. Retire el cesto recoge grasas 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 cesto recoge grasas y el cestillo 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 cesto recoge grasas de agua y detergente, sumerja el cestillo y déjelo reposar durante 10 minutos para eliminar la suciedad adherida.
- Limpie el dispositivo después de cada uso.
- Limpie las resistencias con cuidado y de forma suave utilizando un cepillo limpiador para eliminar los restos de comida.
- Asegúrese de que todas las partes están limpias y secas antes de volver a utilizar el producto.



ESPAÑOL

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	El producto no está enchufado.	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 suficientemente	Hay demasiados ingredientes en el cestillo	Retire parte de los ingredientes del cestillo. Los alimentos se cocinan mejor por pequeñas tandas.
	La temperatura usada 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 manera uniforme	Algunos alimentos requieren ser agitados a mitad del proceso de fritura.	Los ingredientes que se superponen unos encima de otros (por ejemplo, patatas fritas) requieren ser agitados a mitad del proceso. Vea la tabla de "Tiempos y temperaturas de cocción".
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



ESPAÑOL

El cesto recogegrasas no se desliza correctamente dentro del producto.	Hay demasiados ingredientes en el cestillo.	No exceda la cantidad máxima permitida en el cestillo
	El cestillo no está colocado correctamente dentro del cesto recogegrasas.	Empuje el cesto hacia abajo, dentro del cesto recogegrasas, hasta escuchar un "clic".
Sale humo blanco de dentro del producto	Los alimentos son demasiado grasos.	Al freír alimentos grasos, la grasa caerá al cesto recogegrasas, causando la aparición de humo blanco y que el cesto recogegrasas se caliente más de lo normal. Esto no tendrá efecto sobre el producto ni sobre el resultado final.
	El cesto recogegrasas todavía contiene grasa de usos previos.	El humo blanco es consecuencia del calentamiento de la grasa del cesto recogegrasas. Asegúrese de limpiar correctamente el cesto recogegrasas después de cada uso.
Las patatas no se han frito de manera 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.
	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.



ESPAÑOL

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 04323

Producto: Cecofry 900 White

Potencia: 900 W

Voltaje: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Capacidad del cesto: 1.5 l

Ajuste de la temperatura: 80-200 °C

Temporizador: 0-30 minutos

Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



La directiva europea 2012/19/UE y 2006/66/CE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) especifica que los aparatos eléctricos y electrónicos no deben ser reciclados con el resto de los desperdicios municipales. Dichos aparatos eléctricos y electrónicos han de ser desechados de forma separada, para optimizar la recuperación y reciclaje de materiales y, de esta manera, reducir el impacto que puedan tener en la salud humana y el medioambiente.

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

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

8. GARANTÍA Y SAT

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

La garantía no cubrirá:

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

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



ESPAÑOL

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

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

9. COPYRIGHT

Los derechos de propiedad intelectual sobre los textos, diseños, fotografías e ilustraciones 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.



ENGLISH

1. PARTS AND COMPONENTS

(Fig. 1)

1. Outside housing
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. Fat-drip basket

2. BEFORE USE

- Take the product out of the box.
- Check for any visible damage. If any is observed, contact as soon as possible the Technical Support Service of Cecotec for advice or repair.
- Clean the fat-drip basket and the basket thoroughly with hot water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Clean the inside and the outside of the device with a damp cloth.
- Do not wet the resistors.
- Do not fill the device with oil or any other liquid.
- Place the fryer on an even, heat-resistant surface.
- Fit the basket into the fat-drip basket properly.

3. OPERATION

1. Place the device on a flat and stable surface.
2. Insert the power plug into a grounded wall socket.
3. Remove the fat-drip basket from the air fryer with extreme care. (Fig. 2).
4. Put the ingredients in the basket.
5. Align the fat-drip basket with the guides on the body of the product and slide it into the hot air fryer. (Fig. 3).

Warning

Do not use the fat-drip basket without placing the basket in it. (Fig. 4).



ENGLISH

- 6 Turn the temperature knob until you have selected the desired temperature. There is a table with approximate time and temperature to cook different foods below.
- 7 Turn the time knob to select the desired cooking time to operate the product. You will see a table with the approximate time and temperature to cook different foods below.
- 8 After turning the time knob, the On light and the air fryer will turn on immediately.
- 9 Once the cooking is finished, the device will make a sound.
- 10 Remove the fat-drip basket from the device and make sure the time knob is on the 0 position. With the time knob in this position, the device will be off.
- 11 Make sure the food is well cooked. If the ingredients are not ready yet, simply slide the fat-drip basket back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
- 12 Remove the ingredients from the basket. To do so, remove the fat-drip basket (Fig. 2) and place it in a heat-resistant surface, press the basket release button and remove it upwards (Fig. 4).
- 13 Place the ingredients on a plate or bowl.
- 14 Once food is removed, the hot air fryer is ready to be used again.

Tip

- In case the device is cold, add between 1 and 3 minutes to the cooking time and preheat it while empty. For the preheating, turn the time knob until you have selected at least 3 minutes and wait for the operation indicator light to turn off. Fill the basket and turn the time knob to select the desired cooking time.
- Some ingredients require stirring halfway through the preparation time. To stir the ingredients, pull the fat-drip basket out of the appliance by the handle and stir it. Then slide the fat-drip basket back into the air fryer.
- All the remaining oil will be in the fat-drip basket, but there may be small remains as well. To remove the food from the basket, use the tongs to place them in a plate or bowl, and prevent the remaining oil from falling into it.

Warning

- During the hot air frying process, the temperature indicator light will turn on and off. This indicates that the resistors are activated and deactivated to keep the preset temperature.
- Do not press the basket release button when stirring the fat-drip basket.

COOKING ADVICE

- Smaller ingredients require shorter preparation time than larger ones.
- Stirring small ingredients during the frying process optimises the result and can help preventing unevenly fried ingredients.
- Add some oil to the fresh potatoes for a crispier result.
- Do not use the device to fry greasy food (like sausages).



ENGLISH

- Food that can be cooked in an oven can also be cooked with the device.
- Pre-made dough requires a shorter preparation time. Homemade doughs require less cooking time.
- Place a mold or baking tin inside the fryer to cook cakes, quiches, or to fry delicate or stuffed foods.
- You can also use the device to re-heat ingredients. To do so, set the temperature to 150 °C for 10 minutes.

Cooking time and temperature table

	Min. and Max. amount	Time	Temperature	Stir
Potatoes				
Thin frozen chips	400 g	18-20 min	200°C	Yes
Thick frozen chips	400 g	20-25 min	200°C	Yes
Potatoes au gratin	300 g	20-25 min	200°C	Yes
Meat and poultry				
Steak	100-300 g	10-15 min	180°C	
Pork chops	100-300 g	10-15 min	180°C	
Hamburgers	100-300 g	10-15 min	180°C	
Puff pastry stuffed with minced meat	100-300 g	13-15 min	200°C	
Chicken thighs	100-300 g	25-30 min	180°C	
Chicken breasts	100-300 g	15-20 min	180°C	
Snacks				
Spring rolls	100-250 g	8-10 min	200°C	Yes
Frozen chicken nuggets	100-300 g	6-10 min	200°C	Yes
Frozen fish fingers	100-250 g	6-10 min	200°C	
Frozen cheese fingers	100-250 g	8-10 min	180°C	
Stuffed vegetables	100-250 g	10 min	160°C	
Oven *				
Pies	250 g	20-25 min	160°C	



ENGLISH

Quiche	300 g	20-22 min	180°C	
Muffins	250 g	15-18 min	200°C	
Sweet snacks	250 g	20 min	160°C	

* For the oven recipes we recommend using a mold or a baking dish.

Note

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

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool down before cleaning. Remove the basket from inside the air fryer for it to cool down more quickly.
- Use a soft, damp cloth to clean the device's surface.
- Clean the fat-drip basket 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 fat-drip basket with hot water and washing-up liquid and let it stand for approximately 10 minutes to remove adhered dirt.
- Always clean the appliance after each use.
- Clean the resistors with a soft cleaning brush to remove any food remains.
- Make sure all its parts are clean and dry before storing or using the product again.

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The device does not work.	The product is not plugged in.	Put the mains plug in a grounded wall socket.
	The timer has not been set.	Turn the time knob to the desired cooking time to turn on the appliance.



ENGLISH

The food is not sufficiently cooked	There are too many ingredients in the basket	Remove some ingredients from the basket. Smaller batches are cooked more evenly.
	The temperature used is too low.	Turn the temperature knob to set 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 cooked unevenly.	Some types of food need to be stirred during the frying process.	Ingredients that lie on top of the other (p.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 fat-drip basket does not slide correctly into the product.	There are too many ingredients in the basket	Do not fill the basket beyond the max. indication
	The basket is not placed inside the fat-drip basket correctly.	Push the basket downwards, inside the fat-drip basket, until it clicks.
White smoke comes out of the appliance	Ingredients are too greasy.	When cooking greasy food, grease will fall onto the fat-drip basket, causing white smoke to appear and the fat-drip basket to heat more than usual. This will not have any effect on the product or the final result.
	The fat-drip basket is still greasy from previous uses.	White smoke is caused by heating up grease in the fat-drip basket. Make sure you clean the fat-drip basket properly after each use.



ENGLISH

Potatoes are not fried evenly	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.
Chips are not crunchy.	The crunchy point will depend on the amount of oil and water.	Make sure you dry the chips properly before adding the oil.
	The crunchy point will depend on the amount of oil and water.	Cut the potatoes into straps for crunchier results.
	The crunchy point will depend on the amount of oil and water.	Add a little bit more of oil for a crispier result.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 04323

Product: Cecofry 900 White

Power: 900 W

Voltage: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Basket capacity: 1.5 L

Temperature setting: 80-200 °C

Timer: 0-30 minutes

Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European directive 2012/19/EU and 2006/66/CE on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) specifies that old household electrical appliances must not be disposed of with the normal unsorted municipal waste. Old appliances must be collected separately, in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly. Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.



ENGLISH

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

The warranty will not cover the following situations:

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

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

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

9. COPYRIGHT

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



1. PIÈCES ET COMPOSANTS

(Fig. 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. Plateau ramasse-graisses

2. AVANT UTILISATION

- Sortez l'appareil de sa boîte.
- Inspectez-le pour vérifier qu'il n'y ait aucun dommage visible. Si vous détectez un dommage, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec le plus rapidement possible pour toute recommandation ou réparation du produit.
- Nettoyez le plateau ramasse-graisses et le panier très soigneusement en utilisant de l'eau chaude, du détergent et une éponge non-abrasive.
- Nettoyez l'extérieur et l'intérieur du produit avec un chiffon doux et humide.
- Ne mouillez pas l'élément chauffant.
- Ne remplissez pas l'appareil avec de l'huile ou autre type de liquide.
- Placez l'appareil sur une surface sèche, stable, plate et résistante à la chaleur.
- Installez correctement le panier dans le plateau ramasse-graisses.

3. FONCTIONNEMENT

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



FRANÇAIS

Avertissement

N'utilisez pas le plateau ramasse-graisses sans le panier à l'intérieur. (Img. 4).

- 6 Tournez le sélecteur de température jusqu'à ce que vous ayez sélectionné la température souhaitée (un tableau indiquant les températures et les temps de cuisson approximatifs pour différents aliments est présenté ci-dessous).
- 7 Tournez le sélecteur de temps jusqu'au temps de cuisson souhaité pour démarrer l'appareil (un tableau avec les températures et les temps de cuisson approximatifs pour différents aliments est présenté ci-dessous).
- 8 Immédiatement, en tournant le sélecteur de temps, le témoin lumineux de connexion et la friteuse s'allumeront.
- 9 Une fois le temps de cuisson terminé, l'appareil émettra un bip.
- 10 Retirez le plateau ramasse-graisses de l'appareil et assurez-vous que le sélecteur de temps est à 0. Lorsque le sélecteur de temps est à 0, l'appareil est éteint.
- 11 Vérifiez que les aliments sont bien cuits. S'ils ne sont pas très cuits, introduisez le plateau ramasse-graisses dans l'appareil encore une fois et programmez la minuterie quelques minutes de plus.
- 12 Enlevez les ingrédients du plateau. Pour ce faire, retirez le plateau ramasse-graisses (Img. 2) et placez-le sur une surface résistant à la chaleur, appuyez sur le bouton de libération du plateau et tirez-le vers le haut (Img. 4).
- 13 Placez les ingrédients dans une assiette ou un bol.
- 14 Lorsque vous avez sorti les aliments, la friteuse sera prête à l'utilisation.

Conseils

- Si l'appareil est froid, ajoutez entre 1 et 3 minutes au temps de cuisson ou préchauffez-le à vide. Pour le préchauffage, tournez le sélecteur de temps pour sélectionner 3 minutes minimum et attendez que le témoin lumineux de fonctionnement s'éteigne. Remplissez le panier et tournez le sélecteur de temps afin de sélectionner le temps de cuisson souhaité.
- Quelques aliments doivent être remués à mi-parcours. Pour les remuer, extrayez le plateau ramasse-graisses du produit en utilisant la poignée et agitez-le. Ensuite, introduisez de nouveau le tiroir ramasse-graisses.
- Toute l'huile éliminée par les aliments restera dans le plateau ramasse-graisses, mais de petits résidus peuvent rester sur le plateau. Pour retirer les aliments du plateau, utilisez des pinces pour les placer sur une assiette ou dans un bol afin d'éviter que des résidus d'huile de cuisson ne tombent pas sur l'assiette ou le bol.

Avertissement

- 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.
- N'appuyez pas sur le bouton de libération du panier lorsque vous remuez les aliments.



CONSEILS DE CUISSON

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

Temps et température de cuisson

	Quantité minimale et maximale	Temps	Température	Remuer
Pommes de terre				
Pommes de terre frites fines et congelées	400 g	18-20 min	200°C	Oui
Pommes de terre frites épaisses et congelées	400 g	20-25 min	200°C	Oui
Pommes de terre gratinées	300 g	20-25 min	200°C	Oui
Viandes et volailles				
Côte de bœuf	100-300 g	10-15 min	180°C	
Côtelettes de porc	100-300 g	10-15 min	180°C	
Hamburgers	100-300 g	10-15 min	180°C	
Pâte feuilletée avec de la viande hachée	100-300 g	13-15 min	200°C	
Cuisses de poulet	100-300 g	25-30 min	180°C	



FRANÇAIS

Blancs de poulet	100-300 g	15-20 min	180°C	
Apéritifs				
Rouleaux de printemps	100-250 g	8-10 min	200°C	Oui
Nuggets de poulet congelés	100-300 g	6-10 min	200°C	Oui
Bâtonnets de poisson surgelés	100-250 g	6-10 min	200°C	
Fingers de fromage congelés	100-250 g	8-10 min	180°C	
Légumes farcis	100-250 g	10 min	160°C	
Four *				
Gâteaux	250 g	20-25 min	160°C	
Quiche	300 g	20-22 min	180°C	
Muffins	250 g	15-18 min	200°C	
Apéritifs sucrés	250 g	20 min	160°C	

* Pour les recettes au four, il est recommandé d'utiliser un moule ou un plateau pour le four.

Avertissement

Ces données ne sont que des conseils. Comme les ingrédients peuvent varier selon l'origine, la taille, la forme et la marque, nous ne pouvons pas assurer que toutes les données du tableau soient les appropriées pour les ingrédients que vous utilisez.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil de la prise de courant puis laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Sortez le plateau ramasse-graisses pour que la friteuse refroidisse plus rapidement.
- Nettoyez l'unité extérieure avec un chiffon doux et humide.
- Nettoyez le plateau ramasse-graisses et le panier de friture avec de l'eau chaude, du détergent et une éponge non-abrasive.
- Si nécessaire, utilisez produits spécifiques pour enlever la graisse et éliminer ainsi tout type de saleté.
- Remplissez le plateau 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



FRANÇAIS

restes d'aliments.

- Vérifiez que toutes les parties sont propres et sèches avant d'utiliser le produit de nouveau.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Le produit n'est pas branché.	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'à le 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 utilisée 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'à le 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 remués 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.



FRANÇAIS

Le plateau ramasse-graisses ne glisse pas correctement dans l'appareil	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 plateau ramasse-graisses.	Faites pression sur le panier vers le bas jusqu'à ce que vous entendez un « clic ».
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Les aliments sont très gras.	Lorsque vous faites frire d'aliments très gras, la graisse tombe dans le plateau 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 plateau ramasse-graisses possède encore de la graisse.	La fumée blanche sort à cause de la graisse qui s'est déposée sur le plateau ramasse-graisses. Nettoyez bien le plateau après chaque usage.
Les frites ne sont pas frites uniformément	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'amidon 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.



6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 04323

Produit : Cecofry 900 White

Puissance : 900 W

Voltage : 220-240 V ~ 50/60 Hz

Capacité du panier : 1.5 L

Réglages de température : 80 ~ 200 °C

Minuterie : 0-30 minutes.

Fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



La directive européenne 2012/19/UE et 2006/66/CE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) spécifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être recyclés avec le reste des déchets municipaux. Ces appareils électriques et électroniques doivent être jetés séparément, afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux et, de cette manière, réduire l'impact qu'ils peuvent avoir sur la santé et sur l'environnement.

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

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

8. GARANTIE ET SAV

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

La garantie ne couvre pas :

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

Le service de garantie couvre tous les défauts de fabrication pendant 2 ans selon la législation



FRANÇAIS

en vigueur, à l'exception des pièces consommables. Dans le cas d'une mauvaise utilisation de la part de l'utilisateur, le service de garantie ne se fera pas responsable de la réparation.

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

9. COPYRIGHT

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



1. TEILE UND KOMPONENTEN

(Abb.1)

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Gerät auf sichtbaren Schäden. Falls das Gerät beschädigt ist, kontaktieren Sie den Kundendienst von Cecotec so bald wie möglich für Empfehlungen oder Reparaturen.
- Reinigen Sie den Fettfangkorb und den Korb gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Befeuchten Sie nicht das Heizelement.
- Das Gerät darf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeit gefüllt werden.
- Stellen Sie den Grill auf einer trocknen, stabilen, flachen und hitzebeständigen Fläche.
- Setzen Sie den Korb richtig in den Fettkorb ein.

3. BEDIENUNG

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



DEUTSCH

Hinweis:

Verwenden Sie den Fettkorb nicht ohne den Korb im Inneren. (Abb.4).

- 6 Drehen Sie den Temperaturwähler, bis die gewünschte Temperatur eingestellt ist (eine Tabelle mit Temperaturen und ungefähren Garzeiten für verschiedene Lebensmittel finden Sie unten).
- 7 Drehen Sie den Zeitwähler auf die gewünschte Garzeit, um das Produkt zu starten (eine Tabelle mit Temperaturen und ungefähren Garzeiten für verschiedene Lebensmittel finden Sie unten).
- 8 Durch Drehen des Zeitwahlschalters schalten sich sofort die Betriebsleuchte und die Fritteuse ein.
- 9 Am Ende der Garzeit gibt das Gerät einen Signalton ab.
- 10 Nehmen Sie den Fettkorb aus dem Gerät und stellen Sie sicher, dass der Zeitwähler auf 0 steht. Wenn der Zeitwähler auf 0 steht, ist das Gerät ausgeschaltet.
- 11 Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel gut gekocht ist. Wenn sie nicht genug gekocht werden, schieben Sie den Fettkorb wieder ein und stellen Sie den Timer für einige weitere Minuten ein.
- 12 Nehmen Sie die Zutaten aus dem Korb. Nehmen Sie dazu den Fettkorb heraus (Abb. 2) und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage, drücken Sie den Korbentriegelungsknopf und ziehen Sie ihn nach oben (Abb. 4).
- 13 Geben Sie die Zutaten auf einen Teller oder in eine Schüssel.
- 14 Nach dem Sie die Lebensmittel von der Fritteuse entfernen, ist sie wieder einsatzbereit.

Tipps

- Wenn das Gerät kalt ist, die Garzeit zwischen 1 und 3 Minuten verlängern oder Vorheizen. Drehen Sie zum Vorheizen den Zeitwähler auf mindestens 3 Minuten und warten Sie, bis die Betriebskontrollleuchte erlischt. Füllen Sie den Korb und drehen Sie den Wahlschalter bis auf die gewünschte Garzeit.
- Einige Lebensmittel müssen mitten im Frittier-Prozess umgerührt werden. Um sie zu schütteln, ziehen Sie den Fettkorb mit dem Griff aus dem Produkt und schütteln Sie sie. Schieben Sie dann die Fettauffangschale wieder in die Fritteuse.
- Das gesamte von den Lebensmitteln entfernte Öl verbleibt im Fettkorb, aber kleine Rückstände können im Korb verbleiben. Um die Speisen aus dem Korb zu nehmen, legen Sie sie mit einer Zange auf einen Teller oder in eine Schüssel, damit kein restliches Speiseöl in die Speisen tropft.

Hinweis:

- 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.
- Drücken Sie nicht auf den Korbentriegelungsknopf, wenn Sie den Fettkorb schütteln.



DEUTSCH

KOCHTIPPS

- Kleinere Zutaten benötigen kürzere Garzeit als größere Zutaten.
- Das Umrühren der kleinsten Lebensmittel während des Frittiers-Prozesses 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	Zeit	Temperatur	Schütteln
Kartoffeln				
dünne und tiefgekühlte Pommes Frites	400 g	18-20 Min	200°C	Ja
dicke und tiefgekühlte Pommes Frites	400 g	20-25 Min	200°C	Ja
Gratinierte Kartoffeln	300 g	20-25 Min	200°C	Ja
Geflügelfleisch				
Steak	100-300 g	10-15 min	180°C	
Schweinekoteletts	100-300 g	10-15 min	180°C	
Hamburger	100-300 g	10-15 min	180°C	
Gefüllter Blätterteig mit gehacktes Fleisch	100-300 g	13-15 Minuten	200°C	
Hähnchenkeule	100-300 g	25-30 Min	180°C	
Hähnchenbrust	100-300 g	15-20 Min	180°C	
Vorspeisen/ Snacks				



DEUTSCH

Frühlingsrollen	100-250 g	8-10 min	200°C	Ja
gefrorene Nuggets	100-300 g	6-10 min	200°C	Ja
gefrorene Fischstäbchen	100-250 g	6-10 min	200°C	
Gefrorene Käsefinger	100-250 g	8-10 min	180°C	
gefülltes Gemüse	100-250 g	10 Min	160°C	
Backofen *				
Kuchen	250 g	20-25 Min	160°C	
Quiche	300 g	20-22 Min	180°C	
Muffins	250 g	15-18 Min	200°C	
Süße Vorspeisen/ Snacks	250 g	20 Min	160°C	

* Für Backofenrezepte empfiehlt sich die Verwendung einer Backform oder Auflaufform.

Hinweis

Diese Daten sind nur Hinweise. Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren können, können wir nicht vollständig garantieren, dass die Angaben in der Tabelle für die von Ihnen verwendeten Zutaten geeignet sind.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

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



DEUTSCH

5. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Produkt 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 Gareinsatz	Entfernen Sie einige der Zutaten aus dem Korb. Das Essen wird am besten in kleine reihenweise gekocht.
	Die Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur. Sehen sie die Tabelle "Zeiten und Kochtemperaturen".
	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



DEUTSCH

Der Fettkorb gleitet nicht richtig in das Gerät.	Es sind zu viele Zutaten in dem Gareinsatz.	Überschreiten Sie nicht den Höchstbetrag des Gareinsatzes
	Der Korb ist nicht richtig im Fettkorb gesetzt.	Drücken Sie den Korb nach unten in den Fettbehälter, bis Sie ein "Klick" hören.
Weißer Rauch tritt aus dem Produkt aus	Das Essen ist zu fettig.	Beim Frittieren von fetthaltigen Speisen tropft das Fett in den Fettkorb, wodurch weißer Rauch entsteht und der Fettkorb heißer als normal wird. Dies betrifft nicht das Produkt oder die Endergebnisse.
	Der Fettkorb enthält noch Fett aus früheren Verwendungen.	Der weiße Rauch kommt wegen der Erwärmung des Fettes im Fettkorb. Achten Sie darauf, den Fettkorb nach jedem Gebrauch zu reinigen.
Die Kartoffeln sind nicht gleichmäßig gebraten	Sie haben nicht die richtige Art von Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie sich während des Frittieren-Prozesses 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 Kartoffeln sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Kartoffeln kommt auf die Menge des Wassers und Öl an.	Achten Sie darauf, die Kartoffeln gut zu trocknen bevor Sie Öl eingeben.
	Die Knusprigkeit der Kartoffeln kommt auf die Menge des Wassers und Öl an.	Schneiden Sie die Kartoffeln für ein knackigeres Ergebnis in kleinere Streifen.
	Die Knusprigkeit der Kartoffeln kommt auf die Menge des Wassers und Öl an.	Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um knackigere Ergebnisse zu erzielen.



6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produktreferenz: 04323

Produkt: Cecofry 900 White

Leistung: 900 W

Spannung: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Fassungsvermögen des Frittierkorbes: 1.5 L

80-200 °C : Einstellung der Temperatur

0-30 Minuten Timer

Made in China | Entworfen in Spanien

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Trash X - 09 Die Europäische Richtlinie 2012/19/EU und 2006/66/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) legt fest, dass alte Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden dürfen. Alte Geräte müssen gesondert gesammelt werden, um die Verwertung und das Recycling der enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren.

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

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

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

Die Garantie deckt keine Schäden, wenn:

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



DEUTSCH

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

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

9. COPYRIGHT

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



1. PARTI E COMPONENTI

(Fig. 1)

1. Rivestimento esterno
2. Indicatore luminoso di funzionamento
3. Selettore del tempo
4. Selettore della temperatura
5. Cestello
6. Tasto di rilascio del cestello
7. Manico del cestello
8. Orifizi di uscita dell'aria
9. Cavo di alimentazione
10. Cestello raccogli-grasso

2. PRIMA DELL'USO

- Ritirare il prodotto dalla scatola.
- Ispezionare l'apparato nel caso di danni visibili. In caso di danni visibili, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Pulire accuratamente il cestello raccogli-grasso e il cestello con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'interno e l'esterno del prodotto con un panno morbido e umido.
- Non bagnare l'elemento riscaldante.
- Non riempire il dispositivo con olio o altri liquidi.
- Collocare l'apparato su di una superficie stabile, piatta e resistente al calore.
- Assemblare il cestello nel cestello raccogli-grasso in modo adeguato.

3. FUNZIONAMENTO

1. Collocare il prodotto su di una superficie piana e stabile
2. Collegare l'alimentatore alla corrente con connessione di terra.
3. Estrarre con cura il cestello raccogli-grasso dalla friggitrice ad aria calda. (Fig.2).
4. Introdurre gli ingredienti nel cestello.
5. Allineare il cestello raccogli-grasso con le guide sul corpo del prodotto e farlo scorrere nella friggitrice ad aria calda. (Fig.3).

Avvertenza

Non utilizzare il cestello raccogli-grasso senza il cestello all'interno. (Fig.4).

- 6 Ruotare il selettore di temperatura fino a selezionare la temperatura desiderata (una



ITALIANO

tabella con le temperature e i tempi di cottura approssimativi per diversi alimenti è riportata di seguito).

- 7 Girare il selettore del tempo fino al tempo di cottura desiderato per avviare il prodotto (di seguito indichiamo una tabella con le temperature e i tempi di cottura approssimativi per diversi alimenti).
- 8 Immediatamente, girando il selettore del tempo, la luce di alimentazione e la friggitrice si accenderanno.
- 9 Terminata la cottura, il dispositivo emetterà un bip.
- 10 Rimuovere il cestello del grasso dall'apparecchio e accertarsi che il selettore del tempo sia impostato su 0. Con il selettore di tempo impostato a 0, il dispositivo è spento.
- 11 Verificare che gli alimenti siano ben cotti. Nel caso fossero sufficientemente cotti, scorrere il cestello all'interno e programmare il timer per altri minuti.
- 12 Ritirare gli ingredienti dal cestello. A questo fine, togliere il cestello del grasso (Fig. 2) e metterlo su una superficie resistente al calore, premere il pulsante di rilascio del cestello e tirarlo verso l'alto (Fig. 4).
- 13 Introdurre gli ingredienti in un piatto o ciotola.
- 14 Una volta che il cibo è stato rimosso, la friggitrice ad aria calda è pronta per essere utilizzata di nuovo.

Consiglio

- Se l'apparecchio è freddo, aggiungere da 1 a 3 minuti al tempo di cottura o preriscaldare a vuoto. Per il preriscaldamento girare il selettore di tempo per selezionare minimo 3 minuti e aspettare che la spia di funzionamento si spenga. Riempire il cestello e girare il selettore di tempo per selezionare il tempo di cottura desiderato.
- Alcuni cibi richiedono di essere mescolati nel mezzo del processo di frittura ad aria calda. Per scuoterli, togliere il cestello del grasso dal prodotto usando il manico e scuoterlo. Successivamente, scorrere di nuovo il cestello all'interno della friggitrice ad aria calda.
- Tutto l'olio rimosso dal cibo rimarrà nel cestello del grasso, ma piccoli residui possono rimanere nel cestello. Per togliere il cibo dal cestello, usare le pinze per porli su un piatto o una ciotola per evitare che l'olio di cottura residuo cada su di esso.

Avvertenza

- Durante il processo di frittura ad aria calda, la spia della temperatura si accenderà e si spegnerà. Ciò indica che le resistenze vengono attivate e disattivate per mantenere la temperatura preselezionata.
- Non premere il tasto di rilascio del cestello per scuotere il cestello raccogli-grasso.

CONSIGLI DI COTTURA

- Gli ingredienti più piccoli richiedono generalmente un tempo di cottura più breve di quelli più grandi.



ITALIANO

- 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 temperature di cottura

	Quantità min e max	Tempo	Temperatura	Scuotere
Patate				
Patate fritte sottili e congelate	400 g	18-20 min	200°C	Sì
Patate fritte spesse e congelate	400 g	20-25 min	200°C	Sì
Patate gratinate	300 g	20-25 min	200°C	Sì
Carne e pollame				
Bistecca	100-300 g	10-15 min	180°C	
Bistecche di maiale	100-300 g	10-15 min	180°C	
Hamburger	100-300 g	10-15 min	180°C	
Pasta brisée con carne macinata	100-300 g	13-15 min	200°C	
Cosce di pollo	100-300 g	25-30 min	180°C	
Petti di pollo	100-300 g	15-20 min	180°C	
Aperitivi				
Involtini primavera	100-250 g	8-10 min	200°C	Sì
Nuggets di pollo congelati	100-300 g	6-10 min	200°C	Sì
Bastoncini di pesce congelati	100-250 g	6-10 min	200°C	



ITALIANO

Fingers al formaggio congelati	100-250 g	8-10 min	180°C	
Verdure ripiene	100-250 g	10 min	160°C	
Forno *				
Torta	250 g	20-25 min	160°C	
Quiche	300 g	20-22 min	180°C	
Muffin	250 g	15-18 min	200°C	
Aperitivi dolci	250 g	20 min	160°C	

* Per le ricette al forno si consiglia di usare una teglia o una pirofila.

Avviso

questi dati sono puramente indicativi Dal momento che gli ingredienti possono variare per origine, dimensioni, forma e marca, non possiamo garantire pienamente che quanto indicato nella tabella sia appropriato per gli ingredienti che state utilizzando.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare il dispositivo dalla presa della corrente e lasciare raffreddare prima di pulire. Rimuovere il cestello raccogli-grasso dall'interno della friggitrice ad aria calda per raffreddarlo rapidamente.
- Pulire la struttura esterna con un panno morbido e umido.
- Pulire accuratamente il cestello raccogli-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 cestello con acqua e detersivo, immergerlo e lasciarlo riposare per 10 minuti per rimuovere lo sporco aderente.
- Pulire il dispositivo dopo ogni uso.
- Pulire gli elementi riscaldanti con attenzione e delicatamente usando una spazzola per la pulizia per rimuovere i residui di cibo.
- Verificare che tutte le parti siano completamente asciutte prima di installarle di nuovo nel dispositivo.



5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparato non funziona.	Il dispositivo non è collegato.	Collegare l'adattatore ad una presa della corrente con connessione di terra.
	Non è stato programmato il timer.	Girare il selettore del tempo al tempo di cottura desiderato per accendere il prodotto.
Gli alimenti non sono stati cotti sufficientemente.	Esistono troppi ingredienti nel cestello	Ritirare parte degli ingredienti dal cestello. Gli alimenti si cuociono meglio in piccole sessioni di cottura.
	La temperatura usata è troppo bassa.	Girare il selettore della temperatura alla temperatura di cottura desiderata. Vedi tabella dei "Tempi e temperature di cottura".
	Il tempo di cottura predefinito è molto breve.	Girare il selettore del tempo al tempo di cottura desiderato. Vedi tabella dei "Tempi e temperature di cottura".
Alcuni alimenti sono stato cucinati in modo uniforme.	Alcuni alimenti richiedono di essere mescolati a metà del processo di frittura.	Gli ingredienti che si sovrappongono l'uno all'altro (per esempio, le patate fritte) devono essere saltati durante la cottura. Vedi tabella dei "Tempi e temperature di cottura".
Gli alimenti cucinati non sono croccanti.	Sono stati cotti cibi destinati ad essere fritti in una friggitrice convenzionale	Cuocere gli snack da forno o spennellare il cibo con un po' d'olio sulla parte superiore del cibo per un risultato più croccante



ITALIANO

Il cestello raccogli-grasso non scorre correttamente all'interno del prodotto.	Esistono troppi ingredienti nel cestello.	Non eccedere la quantità massima consentita nel cestello
	Il cestello non è posizionato correttamente all'interno del cestello raccogli-grasso.	Spingere il cestello verso il basso nel cestello di raccolta del grasso fino a sentire un "clic".
Dal dispositivo esce fumo bianco	Il cibo è troppo grasso.	Quando si friggono cibi grassi, il grasso gocciola nel cestello del grasso, causando la comparsa di fumo bianco e il cestello del grasso diventa più caldo del normale. Questo non avrà alcun effetto sul prodotto o sul risultato finale.
	Il cestello del grasso contiene ancora il grasso dell'uso precedente.	Il fumo bianco è il risultato del riscaldamento del grasso nel cestello raccogli-grasso. Accertarsi di pulire bene il cestello del grasso dopo ogni uso.
Le patate non sono state fritte in modo uniforme	Non si sta usando il tipo giusto di patata.	Usare patate fresche e assicurarsi che non si sovrappongano durante la frittura.
	Non sono state sciacquate sufficientemente le patate prima della cottura.	Sciacquare bene le strisce di patate per rimuovere l'amido dallo strato esterno.
Le patate fritte non sono croccanti.	La croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di olio e acqua presente nelle patate.	Accertarsi di asciugare 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.
	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.



6. SPECIFICHE TECNICHE

Riferimento di prodotto: 04323

Prodotto: Cecofry 900 White

Potenza: 900 W

Tensione di rete: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Capacità del cestello: 1.5 L

Configurazione della temperatura: 80-200 °C

Timer: 0-30 minuti

Made in China | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

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

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

8. GARANZIA E SAT

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

La garanzia non coprirà:

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

Il servizio di garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione per 2 anni secondo la legislazione



ITALIANO

in vigore, ad eccezione dei pezzi consumabili. Nel caso di cattivo uso da parte dell'utente, il servizio di garanzia non si farà responsabile della riparazione.

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

9. COPYRIGHT

I diritti di proprietà intellettuale dei testi, disegni, fotografie e illustrazioni 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, immagazzinato in un sistema di recupero, trasmesso o distribuito con qualsiasi mezzo (elettronico, meccanico, fotocopia, registrazione o simile) senza la previa autorizzazione di CECOTEC INNOVACIONES, S.L.



1. PEÇAS E COMPONENTES

(Fig. 1)

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

2. ANTES DE USAR

- Tire o produto da caixa.
- Inspeção o aparelho para garantir que não tem nenhum dano visível. Em caso de que encontre danos, entre imediatamente em contacto com o nosso Serviço de Assistência Técnica de Cecotec para recomendações ou reparação do produto.
- Limpe o cesto recolhe-gordura e o cesto cuidadosamente com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe o interior e exterior do produto com um pano suave humedecido.
- Não molhe o elemento aquecedor.
- Não encha o dispositivo com óleo ou qualquer outro líquido.
- Coloque o produto numa superfície estável, plana e resistente ao calor.
- Encaixe corretamente o cesto no cesto recolhe-gordura.

3. FUNCIONAMENTO

1. Coloque o produto numa superfície plana e estável.
2. Conecte o cabo de alimentação a uma tomada de corrente com ligação à terra.
3. Extraia o cesto recolhe-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. (Fig.3).



PORTUGUÊS

Advertência

Não utilize o cesto recolhe-gordura sem o cesto dentro. (Fig.4).

- 6 Rode o seletor de temperatura até selecionar a temperatura desejada (uma tabela com temperaturas e tempos de cozedura aproximados para diferentes alimentos é mostrada abaixo).
- 7 Rode o seletor de tempo para o tempo de cozedura desejado para iniciar o produto (uma tabela com temperaturas e tempos de cozedura aproximados para diferentes alimentos é mostrada abaixo).
- 8 Imediatamente, ao ligar o seletor de tempo, a luz de funcionamento e a fritadeira acenderão.
- 9 No final do tempo de cozedura, o aparelho emitirá um sinal sonoro.
- 10 Extraia o cesto recolhe-gordura do dispositivo e gire o seletor de tempo a "0". Quando o seletor de tempo é definido para 0, o dispositivo é desligado.
- 11 Certifique-se de que os alimentos estejam bem cozinhados. Em caso não estiverem suficientemente cozinhados, volte a colocar o cesto recolhe-gordura e ajuste o temporizador por mais alguns minutos.
- 12 Retire os ingredientes do cesto. Para o fazer, retire o cesto recolhe-gordura (Fig. 2) e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor, pressione o botão de libertação do cesto e puxe-o para cima (Fig. 4).
- 13 Coloque os ingredientes num prato ou numa tigela.
- 14 Uma vez retirados os alimentos, a fritadeira de ar quente está novamente pronta para ser utilizada.

Conselho

- Em caso o dispositivo estiver frio, adicione 1 ou 3 minutos ao tempo de cozedura ou pré-aqueça a fritadeira. Para pré-aquecimento, rode o seletor de tempo para selecionar o mínimo de 3 minutos e espere que a luz indicadora de funcionamento se apague. Encha o cesto e gire o seletor de tempo para selecionar o tempo de cozedura desejado.
- Alguns alimentos precisam de ser mexidos no meio do processo de fritura a ar quente. Para os mexer, extraia o cesto recolhe-gordura do produto através da pega e agite-a. Depois, deslize novamente a gaveta para gordura dentro da fritadeira de ar quente.
- Todo o óleo dos alimentos permanecerá no cesto recolhe-gordura, mas pequenos resíduos poderão permanecer no cesto. Para retirar os alimentos do cesto, utilize pinças para os colocar num prato ou numa tigela para evitar que qualquer óleo de cozinha residual pingue para o cesto.

Advertência

- Durante o processo de fritura por ar quente, a luz indicadora de calor irá acender e apagar. Isto indicará que as resistências se ativam e desativam para manter a temperatura pré-estabelecida.



PORTUGUÊS

- Não pressione o botão de desbloqueio do cesto ao agitar o cesto recolhe-gorduras.

CONSELHOS PARA COZINHAR

- 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 °C por até 10 minutos.

Tempos e temperaturas de cozedura

	Quantidade min. e max.	Tempo	Temperatura	Agitar
Batatas				
Batatas fritas finas e congeladas	400 g	18-20 min	200°C	Sim
Batatas fritas grossas e congeladas	400 g	20-25 min	200°C	Sim
Batatas gratinadas	300 g	20-25 min	200°C	Sim
Carnes e aves				
Bife	100-300 g	10-15 min	180°C	
Costeleta de porco	100-300 g	10-15 min	180°C	
Hambúrguer	100-300 g	10-15 min	180°C	
Massa folhada recheada de carne picada	100-300 g	13-15 min	200°C	
Pernas de frango	100-300 g	25-30 min	180°C	



PORTUGUÊS

Peitos de frango	100-300 g	15-20 min	180°C	
Petiscos				
Rolinhos primavera	100-250 g	8-10 min	200°C	Sim
Nuggets de frango congelados	100-300 g	6-10 min	200°C	Sim
Barrinhas de peixe congeladas	100-250 g	6-10 min	200°C	
Palitos de queijo congelados	100-250 g	8-10 min	180°C	
Legumes recheados	100-250 g	10 min	160°C	
Forno *				
Tartes	250 g	20-25 min	160°C	
Quiche	300 g	20-22 min	180°C	
Muffin	250 g	15-18 min	200°C	
Aperitivos doces	250 g	20 min	160°C	

* Para receitas de forno recomenda-se a utilização de uma forma ou recipiente para forno.

Aviso

Estes dados são apenas indicações. Como os ingredientes podem variar em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir totalmente que o que é apresentado na tabela seja o mais adequado aos ingredientes que está a utilizar.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desconecte o dispositivo da corrente elétrica e permita que arrefeça antes de limpar. Retire o recolhe-gordura do interior da fritadeira de ar quente para permitir que arrefeça mais rápido.
- Limpe o corpo exterior com um pano suave humedecido.
- Limpe o cesto recolhe-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 o cesto recolhe-gorduras com água e detergente, submerja o cesto e deixe-o repousar durante 10 minutos para remover a sujidade que ficou agarrada.
- Limpe o dispositivo depois de cada uso.



PORTUGUÊS

- Limpe as resistências com cuidado e delicadamente utilizando uma escova de limpeza para remover os restos de comida.
- Certifique-se de que todas as partes estejam limpas e secas antes de voltar a utilizar o produto.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
O aparelho não funciona.	O produto não está conectado à corrente.	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 cozinham o suficiente.	Excesso de ingredientes no cesto.	Retire alguns dos ingredientes do cesto. A comida fica melhor cozinhada em pequenos lotes.
	A temperatura usada 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".
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".



PORTUGUÊS

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
O cesto recolhe-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 do cesto recolhe-gordura.	Empurre o cesto para baixo, dentro do cesto recolhe-gordura até ouvir um "clac".
Sai fumo branco do produto.	Os alimentos são excessivamente gordurosos.	Ao fritar alimentos gordurosos, a gordura vai cair no cesto recolhe-gordura, fazendo aparecer fumo branco e o cesto recolhe-gordura tornar-se mais quente do que o normal. Isto não terá efeito sobre o produto ou o resultado final.
	O cesto recolhe-gordura ainda contém gordura de usos anteriores.	O fumo branco é uma consequência do aquecimento da gordura no cesto. Certifique-se de limpar bem o cesto recolhe-gordura após cada utilização.
As batatas não foram fritas de maneira 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 enxagou as batatas o suficiente antes de as cozinhar.	Enxague devidamente as tiras de batata para remover o amido da capa exterior.
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.



6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência do produto: 04323

Produto: Cecofry 900 White

Potência: 900 W

Tensão: 220-240 V~, 50/60 Hz

Capacidade do cesto: 1.5 L

Ajuste de temperatura: 80-200 °C

Temporizador: 0-30 minutos

Fabricado em China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS E ELECTRÓNICOS



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

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

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

8. GARANTIA E SAT

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

A garantia não cobrirá:

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

O serviço de garantia cobre todos os defeitos de fabricação durante 2 anos com base à



PORTUGUÊS

legislação vigente, exceto peças consumíveis. Em caso de mal uso por parte do usuário, o serviço de garantia não se fará responsável pela reparação.

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

9. COPYRIGHT

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



1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

(Fig. 1)

1. Behuizing
2. Indicatielampje voor de werking
3. Tijdsknop
4. Temperatuurregeling
5. Frituurmand
6. Openingsknop
7. Handvat van de frituurmand
8. Gat van de luchtafvoer
9. Netsnoer
10. Vetopvangbak

2. VOOR U HET TOESTEL GEBRUIKT

- Haal het product uit de doos.
- Controleer of het toestel geen schade vertoont. Indien u schade waarneemt, contacteer onmiddellijk de technische dienst van Cecotec voor aanbevelingen of voor de reparatie van het toestel.
- Maak de vetopvangbak grondig schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
- Reinig de binnen- en buitenkant met een zachte, vochtige doek.
- Maak het verwarmingselement niet nat.
- Vul het apparaat niet met olie of een andere vloeistof.
- Plaats het toestel op een vlak, stabiel, droog en hittebestendig oppervlak.
- Plaats de mand goed in de vetopvangbak.

3. WERKING

1. Plaats het apparaat op een vlak en stabiel oppervlak
2. Steek de stekker van de voedingskabel in een geaard stopcontact.
3. Haal de vetopvangbak voorzichtig uit de airfryer. (Fig.2).
4. Leg de ingrediënten in de frituurmand.
5. Lijn de vetopvangbak uit met de geleiders op de behuizing van het product en schuif het in de airfryer. (Fig.3).

Waarschuwing

Gebruik de vetopvangbak niet zonder de frituurmand erin. (Fig.4).



NEDERLANDS

- 6 Draai de temperatuurkiezer tot de gewenste temperatuur is gekozen (hieronder staat een tabel met temperaturen en geschatte kooktijden voor verschillende levensmiddelen).
- 7 Draai de tijdkiezer op de gewenste kooktijd om het product te starten (een tabel met temperaturen en geschatte kooktijden voor verschillende levensmiddelen staat hieronder).
- 8 Onmiddellijk, door aan de tijdkiezer te draaien, gaan het aan-/uitlampje en de airfryer aan.
- 9 Aan het einde van de kooktijd geeft het apparaat een pieptoon.
- 10 Verwijder de vetopvangbak uit het apparaat en controleer of de tijdkiezer op 0 staat. Als de tijdkiezer op 0 staat, is het apparaat uitgeschakeld.
- 11 Zorg ervoor dat het eten goed gekookt is. Als ze niet gaar genoeg zijn, schuift u de vetopvangbak er weer in en stelt u de timer in voor nog een paar minuten.
- 12 Haal de ingrediënten uit het mandje. Verwijder hiertoe de vetopvangbak (Fig. 2) en plaats deze op een hittebestendig oppervlak, druk op de ontgrendelknop van de frituurmand en trek deze omhoog (Fig. 4).
- 13 Doe de ingrediënten in een bord of kom.
- 14 Zodra het eten uit de airfryer gehaald is, is ze opnieuw klaar voor gebruik.

Advies

- Als het toestel koud is, voeg dan 1 tot 3 minuten toe aan de kooktijd of verwarm het voor. Voor het voorverwarmen draait u de tijdkiezer op minimaal 3 minuten en wacht u tot het controlelampje dooft. Vul de mand en draai aan de timer om de gewenste kooktijd in te stellen.
- Sommige voedingsmiddelen moeten geschud worden halverwege het bakproces met hete lucht. Om ze op te schudden, neemt u het vetopvangbakje aan de handgreep uit het product en schudt u het op. Daarna schuift u de lade terug in het toestel.
- Alle door het voedsel verwijderde olie zal in de vetkopvangbak achterblijven, maar er kunnen kleine resten achterblijven. Om het voedsel uit de mand te halen, legt u het met een tang op een bord of in een kom, zodat er geen restjes bakolie in kunnen druppelen.

Waarschuwing

- 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.
- Druk niet op de knop om de mand te openen tijdens het schudden.

KOOK TIPS

- De kleinste ingrediënten moeten over het algemeen langer bakken dan de grootste.
- De kleinste ingrediënten verwijderen in de helft van het bakproces levert betere



NEDERLANDS

- eindresultaten op en voorkomt dat ingrediënten op een ongelijke manier gegaard worden.
- Voeg een lepeltje olie toe bij verse aardappelen voor een krokanter resultaat.
 - Bereid geen extreem vet voedsel in de airfryer zoals worst.
 - Hapjes die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de airfryer bereid worden.
 - Gebruik voorgekookt deeg om snel en gemakkelijk hapjes te bereiden. Zelfgemaakt deeg vereist een langere kooktijd.
 - Zet een ovenschaal of -vorm in de airfryer 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	Tijd	Temperatuur	Schudden
Aardappelen				
Fijne diepvriesfriet	400 g	18-20 min	200°C	Ja
Dikke diepvriesfriet	400 g	20-25 min	200°C	Ja
Gegratineerde aardappelen	300 g	20-25 min	200°C	Ja
Vlees en gevogelte				
Steak	100-300 g	10-15 min	180°C	
Varkenskoteletten	100-300 g	10-15 min	180°C	
Hamburgers	100-300 g	10-15 min	180°C	
Bladerdeeg gevuld met gehakt	100-300 g	13-15 min	200°C	
Kippenbouten	100-300 g	25-30 min	180°C	
Kipfilet	100-300 g	15-20 min	180°C	
Hapjes				
Spring rolls	100-250 g	8-10 min	200°C	Ja
Bevroren kipnuggets	100-300 g	6-10 min	200°C	Ja
Bevroren vissticks	100-250 g	6-10 min	200°C	
Bevroren kaasvingers	100-250 g	8-10 min	180°C	
Gevulde groenten	100-250 g	10 min	160°C	



NEDERLANDS

Oven				
Taarten	250 g	20-25 min	160°C	
Quiche	300 g	20-22 min	180°C	
Muffins	250 g	15-18 min	200°C	
Zoete hapjes	250 g	20 min	160°C	

* Voor ovenrecepten wordt aanbevolen een bakblik of ovenvaste schaal te gebruiken.

Opmerking

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

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt. Haal de vetopvangbak uit de airfryer om hem sneller te laten afkoelen.
- Reinig de behuizing met een zachte, vochtige doek.
- Reinig de vetopvangbak en de frituurmand met heet water, detergent en een niet-schurende spons.
- Gebruik indien nodig ontvetter om restanten van vuil te verwijderen.
- Vul de vetopvangbak met water en afwasmiddel, dompel de bak onder en laat hem 10 minuten staan 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.



NEDERLANDS

5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet	Het product 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 gebruikte 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 geschud worden halverwege het bakproces.	Ingrediënten die op elkaar gestapeld zijn (bijvoorbeeld frietjes) moeten halweg 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 vetopvangbak schuift niet goed in het product.	Er zitten teveel ingrediënten in de mand.	Overschrijd de aangegeven maximum hoeveelheid niet.
	De mand is niet correct bevestigd in de vetopvangbak.	Druk de mand naar beneden tot u een klik hoort.



NEDERLANDS

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 vetopvangbak bevat nog vet van eerder gebruik.	De witte rook is het resultaat van de verhitting van het vet in de vetopvangbak. Zorg ervoor dat u de vetopvangbak na elk gebruik goed schoonmaakt.
De patat is niet gelijkmatig 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 onvoldoende gekookt voor het koken.	Spoel aardappelen voldoende om het zetmeel aan de buitenkant te verwijderen.
De patat is niet krokant	Het punt waarop aardappelen krokant 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 stukjes 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.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Referentie van het product: 04323

Product: Cecofry 900 White

Vermogen: 900 W



NEDERLANDS

Voltage: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Inhoud van de frituurmand: 1.5 L

Temperatuur tussen 80-200°C

Timer: 0-30 minuten

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Trash X - 09De Europese richtlijn 2012/19/UE en 2006/66/CE betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) bepaalt dat kleine huishoudelijke elektrische apparaten niet gerecycleerd mogen worden met het restafval. Deze elektrische apparaten moeten apart gesorteerd worden om het hergebruik en de verwerking van materialen te optimaliseren en de impact van deze apparaten mens en milieu te verminderen.

Het symbool van de doorgekruiste afvalbak herinnert u aan uw verplichting om dit product op de juiste wijze af te voeren.

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

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

De garantie vervalt:

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

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

Mocht u op een bepaald moment een incident met het product vaststellen of vragen hebben, dan kunt u contact opnemen met de officiële Cecotec Technical Support Service op +34 96 321 07 28.



NEDERLANDS

9. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten, ontwerpen, foto's en illustraties 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.



POLSKI

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

(Rys.1)

1. Powłoka zewnętrzna
2. Kontrolka pracy
3. Pokrętko czasu
4. Pokrętko temperatury
5. Kosz
6. Przycisk zwalniający kosz
7. Uchwyt kosza
8. Otwory wylotowe powietrza
9. Kabel zasilający
10. Kosz na tłuszcz

2. PRZED UŻYCIEM

- Wyjmij produkt z pudełka.
- Sprawdź urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń. Jeśli tak, skontaktuj się z Działem Pomocy Technicznej Cecotec jak najszybciej, aby uzyskać zalecenia dotyczące produktu lub naprawy.
- Dokładnie umyć kosz ociekowy i kosz gorącą wodą, detergentem i nierysującą gąbką.
- Wyczyść produkt wewnątrz i na zewnątrz miękką, wilgotną szmatką.
- Nie dopuść do zamoczenia elementu grzejnego.
- Nie napełniaj urządzenia olejem ani żadną inną cieczą.
- Ustaw urządzenie na stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Włóż kosz do kosza ociekowego prawidłowo.

3. FUNKCJONOWANIE

1. Umieść urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni
2. Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazdka elektrycznego.
3. Ostrożnie wyciągnij ociekacz z frytownicy na gorące powietrze. Rys. 2.
4. Włóż składniki do kosza.
5. Wyrównaj kosz zbiorczy na tłuszcz w stosunku do prowadnic urządzenia i wsuń je do środka frytownicy na gorące powietrze Rys. 3.

Ostrzeżenie

Nie używaj kosza ociekowego bez kosza w środku. Rys. 4.



POLSKI

- 6 Obracaj pokrętkę temperatury, aż wybierzesz żądaną (poniżej tabela z przybliżonymi temperaturami i czasami gotowania dla różnych potraw).
- 7 Przekręć przełącznik czasu na żądany czas gotowania, aby uruchomić produkt (poniżej znajduje się tabela z przybliżonymi temperaturami i czasami gotowania dla różnych produktów spożywczych).
- 8 Natychmiast po przekręceniu przełącznika czasu włącza się lampka zasilania i frytownica.
- 9 Pod koniec czasu gotowania urządzenie wyda dźwięk.
- 10 Wyjmij kosz ociekowy z urządzenia i upewnij się, że przełącznik czasu jest ustawiony na 0. Z przełącznikiem czasu na 0 urządzenie jest wyłączone.
- 11 Upewnij się, że jedzenie jest dobrze ugotowane. Jeśli nie są wystarczająco ugotowane, wsuń kosz z powrotem i nastaw minutnik na kilka minut.
- 12 Wyjmij jedzenie z kosza. Dlatego, wyjmij kosz zbiorczy na tłuszcz (Rys. 2) i umieść go na termo odpornej powierzchni
- 13 Umieść składniki na talerzu i w misce.
- 14 Po wyjęciu potraw frytownica na gorące powietrze jest gotowa do ponownego użycia.

Wskazówka

- Jeśli urządzenie jest zimne, dodaj 1 do 3 minut do czasu gotowania lub podgrzej je w próżni. W celu wstępnego nagrzania przekręć pokrętkę czasu, aby wybrać minimum 3 minuty i poczekaj, aż zgaśnie kontrolka pracy. Napętnij kosz i obróć pokrętkę czasu, aby wybrać żądany czas gotowania.
- Niektóre potrawy wymagają mieszania w trakcie smażenia w gorącym powietrzu. Aby wstrząsnąć, wyjmij koszyk ociekowy z produktu za pomocą uchwyty i potrząśnij nim. Następnie wsuń tackę ociekową z powrotem do frytownicy na gorące powietrze.
- Cały olej usunięty z żywności pozostanie w koszu ociekowym, ale w koszu mogą pozostać niewielkie resztki. Aby wyjąć jedzenie z kosza, użyj pęsety, aby umieścić je na talerzu lub misce, aby zapobiec wpadaniu do niego resztek oleju kuchennego.

Ostrzeżenie

- Podczas procesu smażenia gorącym powietrzem kontrolka temperatury będzie się włączać i wyłączać. Będzie to oznaczać, że elementy grzejne są włączane i wyłączane w celu utrzymania zadanej temperatury.
- Nie naciskaj przycisku zwalniania kosza podczas potrząsania koszem ociekowym.

PORADY AD. GOTOWANIA

- Mniejsze składniki generalnie wymagają krótszego czasu gotowania niż większe.
- Mieszanie mniejszych potraw w trakcie smażenia optymalizuje efekt końcowy i zapobiega nierównomiernemu smażeniu potraw.



POLSKI

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

Czas i temperatura gotowania

	Ilość min i max	Czas	Temperatura	Mieszanie
Kartofle				
Cienkie i mrożone frytki	400 g	18-20 min	200°C	Tak
Grube mrożone frytki	400 g	20-25 min	200°C	Tak
Zapiekanka ziemniaczana	300 g	20-25 min	200°C	Tak
Mięsa i drób / 128				
Stek wołowy	100-300 g	10-15 min	180°C	
Kotlety wieprzowe	100-300 g	10-15 min	180°C	
Hamburgery	100-300 g	10-15 min	180°C	
Ciasto francuskie wypełnione mięsem mielonym	100-300 g	13-15 min	200°C	
Pałki od kurczaka	100-300 g	25-30 min	180°C	
Pierś z kurczaka	100-300 g	15-20 min	180°C	
Przystawki				
Sajgonki	100-250 g	8-10 min	200°C	Tak
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-300 g	6-10 min	200°C	Tak
Mrożone paluszki rybne	100-250 g	6-10 min	200°C	
Mrożone paluszki serowe	100-250 g	8-10 min	180°C	



POLSKI

Faszerowane warzywa	100-250 g	10 min	160°C	
Piekarnik *				
ciastka	250 g	20-25 min	160°C	
Quiche	300 g	20-22 min	180°C	
Muffins	250 g	15-18 min	200°C	
Śładkie aperitiv	250 g	20 min	160°C	

* W przypadku przepisów na piekarnik zaleca się użycie formy lub pojemnika do pieczenia.

Ostrzeżenie

Poniższe dane są tylko wskazówkami. Ponieważ składniki mogą różnić się pochodzeniem, wielkością, kształtem i marką, nie możemy w pełni zagwarantować, że to, co pokazano w tabeli, jest najbardziej odpowiednie dla używanych składników.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka ściennego i pozwól mu ostygnąć. Wyjmij kosz ociekowy z wnętrza frytownicy na gorące powietrze, aby przyspieszyć schłodzenie.
- Wyczyść obudowę zewnętrzną miękką, wilgotną szmatką.
- Wyczyść kosz ociekowy i kosz do smażenia gorącą wodą, detergentem i nierysującą gąbką.
- W razie potrzeby użyj produktów odtłuszczających, aby usunąć pozostały brud.
- Napełnij kosz ociekowy wodą i detergentem, zanurz go i pozostaw na 10 minut, aby usunąć przylegający brud.
- Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
- Wyczyść elementy grzejne ostrożnie i delikatnie, używając szczoteczki do czyszczenia, aby usunąć resztki jedzenia.
- Przed ponownym użyciem produktu upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.



5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Produkt nie jest podłączony.	Podłącz zasilacz do uziemionego gniazdka elektrycznego.
	Nie zaprogramowano czasomierza.	Ustaw przełącznik czasu na żądany czas gotowania, aby włączyć produkt.
Pożywienie nie zostało dogotowane	W koszu jest za dużo składników	Usuń część produktów w koszu. Jedzenie najlepiej gotować w małych partiach.
	Używana temperatura jest za niska.	Ustaw pokrętkę temperatury na żadaną temperaturę gotowania. Zobacz tabelę "Czas i temperatura gotowania".
	Zaprogramowany czas gotowania jest bardzo krótki.	Ustaw pokrętkę czasu na żądany czas gotowania. Zobacz tabelę „Czasy i temperatury gotowania”.
Niektóre potrawy nie zostały ugotowane równomiernie	Niektóre potrawy wymagają mieszania w trakcie smażenia.	Składniki, które nakładają się na siebie (na przykład frytki) należy mieszać w połowie procesu. Zobacz tabelę „Czasy i temperatury gotowania”.
Smażone przystawki nie są chrupiące.	Ugotowałaś żywność przeznaczoną do smażenia w tradycyjnej frytkownicy	Gotuj przekąski z piekarnika lub posmaruj je odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat
Kosz ociekowy nie ślizga się prawidłowo wewnątrz produktu.	W koszyku jest za dużo składników.	Nie przekraczaj maksymalnej kwoty dozwolonej w koszyku
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w koszu na skropliny.	Wsuń kosz do kosza ociekowego, aż usłyszysz „kliknięcie”.



POLSKI

Z produktu wydobywa się biały dym	Jedzenie jest zbyt tłuste.	Podczas smażenia tłustych potraw tłuszcz wpada do kosza ociekowego, powodując pojawienie się białego dymu i nagrzewanie kosza ociekowego niż zwykle. Nie będzie to miało wpływu na produkt ani efekt końcowy.
	Kosz ociekowy nadal zawiera tłuszcz z poprzednich zastosowań.	Biały dym powstaje w wyniku podgrzania tłuszczu w koszu ociekowym. Upewnij się, że kosz ociekowy został prawidłowo wyczyszczony po każdym użyciu.
Ziemniaki nie mają równomiernie smażone	Nie użyłeś właściwego rodzaju ziemniaka.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że podczas smażenia nie nakładają się na siebie.
	Nie wyptukałeś wystarczająco ziemniaków przed gotowaniem.	Dokładnie optucz paski ziemniaków, aby usunąć skrobię z zewnętrznej warstwy.
Frytki nie są chrupkie.	Chrupkość ziemniaków zależy od ilości wody i oleju.	Pamiętaj o dokładnym wysuszeniu ziemniaków przed dodaniem oleju.
	Chrupkość ziemniaków zależy od ilości wody i oleju.	Pokrój ziemniaki na mniejsze paski, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty...
	Chrupkość ziemniaków zależy od ilości wody i oleju.	Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.

6. DANE TECHNICZNE

Referencja produktu: 04323

Produkt: Cecofry 900 White

Moc: 900 W

Napięcie: 220-240 V ~ 50/60 Hz



POLSKI

Pojemność kosza: 1.5 L

Ustawienie temperatury: 80-200 °C

Czasomierz: 0-30 minut

Zaprojektowano w Hiszpanii | Wyprodukowano w Chinach

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Dyrektywa europejska 2012/19/UE i 2006/66/CE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) określa, że sprzęt elektryczny i elektroniczny nie powinien być poddawany recyklingowi wraz z pozostałymi odpadami komunalnymi. Wspomniany sprzęt elektryczny i elektroniczny należy utylizować oddzielnie, aby zoptymalizować odzyskiwanie i recykling materiałów, a tym samym zmniejszyć wpływ, jaki mogą mieć na zdrowie ludzkie i środowisko. Kosz

X - 09

Przekreślony symbol pojemnika przypomina o obowiązku prawidłowej utylizacji tego produktu.

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

8. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

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

Gwarancja nie obejmuje:

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

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

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



POLSKI

9. COPYRIGHT

Prawa własności intelektualnej do tekstów, projektów, zdjęć i ilustracji w tym podręczniku należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść tej publikacji nie może być powielana, w całości lub w części, reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiuwanie, nagrywanie lub podobne) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL



1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

(Obr. 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. Košík na sběr tuku

2. PŘED POUŽITÍM

- Vyměňte přístroj z krabice.
- Prohlédněte přístroj, jestli není viditelně poškozen. Pokud poškození najdete, kontaktujte oficiální Asistenční technický servis Cecotec, pro doporučení a nebo opravu přístroje.
- Důkladně vyčistěte koš na sběr tuku a košík pomocí horké vody, mycího prostředku a neabrazivní houby.
- Vyčistěte přístroj zevnitř i zvenčí přístroje jemným vlhkým hadříkem.
- Chraňte topné těleso před vlhkostí.
- Neplňte zařízení olejem ani jinou tekutinou.
- Umístěte přístroj vždy na povrchy suché, stabilní, rovné a odolné proti teple.
- Košík řádně nasadíte do koše na tuk.

3. FUNGOVÁNÍ

1. Umístěte přístroj na hladký, stabilní a suchý povrch
2. Zapněte napájecí kabel do uzemněné zásuvky elektrické energie.
3. Opatrně vyjměte koš na tuk z horkovzdušné fritézy. (Obr. 2).
4. Vložte potraviny do košíku.
5. Vyrovnajte koš na tuk s vodítky na těle výrobku a zasuněte jej do horkovzdušné fritézy. (Obr. 3).

Upozornění



ČEŠTINA

Nepoužívejte koš na tuk bez košíku uvnitř. (Obr. 4).

- 6 Otáčejte voličem teploty, dokud nezvolíte požadovanou teplotu (níže je uvedena tabulka s teplotami a přibližnou dobou přípravy různých potravin).
- 7 Otočte voličem času na požadovanou dobu vaření, abyste výrobek spustili (níže je uvedena tabulka s teplotami a přibližnou dobou vaření pro různé potraviny).
- 8 Otočením voliče času se ihned zapne kontrolka napájení a fritéza.
- 9 Na konci doby vaření přístroj zapípá.
- 10 Vyjměte koš na tuk ze spotřebiče a zkontrolujte, zda je volič času nastaven na 0. Pokud je volič času nastaven na 0, je zařízení vypnuto.
- 11 Ujistěte se, že je jídlo dobře propečené. Pokud nejsou dostatečně propečené, zasuňte košík s tukem zpět a nastavte časovač na několik dalších minut.
- 12 Přísady vyjměte z koše. Za tímto účelem vyjměte koš na tuk (obr. 2), položte jej na žáruvzdorný povrch, stiskněte tlačítko pro uvolnění koše a vytáhněte jej nahoru (obr. 4).
- 13 Přísady dejte na talíř nebo do mísy.
- 14 Jakmile jsou potraviny venku, fritéza je připravená na další použití.

Rady

- Pokud je spotřebič studený, přidejte k době vaření 1 až 3 minuty nebo jej předehejte na prázdko. Pro předehrání otočte voličem času na minimálně 3 minuty a počkejte, až kontrolka provozu zhasne. Naplňte košík a natočte selektor času tak daleko, abyste zvolili požadovaný čas vaření.
- Některé potraviny vyžadují zatřesení v polovině procesu smažení horkým vzduchem. Chcete-li je protřepat, vyjměte koš na tuk z výrobku pomocí rukojeti a protřepejte jej. Potom opatrně zasuňte zásuvku na sběr tuku do horkovzdušné fritézy.
- Veškerý olej odstraněný jídlem zůstane v koši na tuk, ale mohou v něm zůstat malé zbytky. Chcete-li pokrm vyjmout z koše, položte jej kleštěmi na talíř nebo do mísy, aby do něj nekapsal zbytek oleje.

Upozornění

- Během procesu smažení horkým vzduchem se bude kontrolka rozsvěcovat a zhasínat. To znamená, že se aktivují a deaktivují odpory a udržují přednastavenou teplotu.
- Při protřepávání koše na tuk nestlačujte uvolňovací tlačítko koše.

TIPY NA VAŘENÍ

- 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.



ČEŠTINA

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

Čas a teplota vaření

	Minimální množství a max.	Čas	Teplota	Zatřást
Brambory				
Jemné hranolky a zmražené	400 g	18-20 min	200°C	Ano
Silné hranolky a zmražené	400 g	20-25 min	200°C	Ano
Gratinované brambory	300 g	20-25 min	200°C	Ano
Maso a drůbež				
Kotleta	100-300 g	10-15 min	180°C	
Vepřové kotlety	100-300 g	10-15 min	180°C	
Hamburgery	100-300 g	10-15 min	180°C	
Lístkové těsto plněné mletým masem	100-300 g	13-15 min	200°C	
Kuřecí stehna	100-300 g	25-30 min	180°C	
Kuřecí prsní řízký	100-300 g	15-20 min	180°C	
Občerstvení				
Jarní závitky	100-250 g	8-10 min	200°C	Ano
Zmražené kuřecí nugety	100-300 g	6-10 min	200°C	Ano
Zmražené rybí prsty	100-250 g	6-10 min	200°C	
Mražené sýrové prsty	100-250 g	8-10 min	180°C	
Plněná zelenina	100-250 g	10 min	160°C	
Trouba *				
Dorty	250 g	20-25 min	160°C	



ČEŠTINA

Quiche	300 g	20-22 min	180°C	
Muffiny	250 g	15-18 min	200°C	
Sladká občerstvení	250 g	20 min	160°C	

* Pro recepty v troubě se doporučuje použít pečicí formu nebo nádobu odolnou vůči troubě.

Upozornění

Tyto údaje jsou pouze orientační. Protože přísady se mohou lišit původem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme plně zaručit, že to, co je uvedeno v tabulce, je nejvhodnější pro přísady, které používáte.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Řešení
Přístroj nefunguje.	Přístroj není zapojen do sítě elektrické energie.	Zapněte napájecí kabel do uzemněné zásuvky elektrické energie.
	Není nastaven časovač.	Natočte selektor času tak daleko, abyste zvolili požadovaný čas zapnutí přístroje.



ČEŠTINA

Potraviny se neuvařily dostatečně	V košíku je příliš mnoho potravin	Odstraňte část potravin z košíku. Potraviny se připravují lépe v malých dávkách.
	Použitá teplota 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.
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
Koš na sběr tuku se nevysouvá správně z přístroje.	V košíku je příliš mnoho potravin.	Nepřekračujte maximální povolenou částku v košíku
	Košík není správně umístěn v koši na tuk.	Zatlačte koš dolů do sběrného koše na tuk, až uslyšíte cvaknutí.
Z přístroje vychází bílý kouř	Potraviny jsou příliš mastné	Při smažení tučných pokrmů odkapává tuk do košíku na sběr tuku, čímž se objevuje bílý kouř a koš na tuk se zahřívá více než obvykle. Nebude to mít vliv na fungování přístroje ani na konečný výsledek.
	Koš na sběr tuku má ještě tuk z předchozího použití.	Bílý kouř je důsledkem zahřívání tuku v koši na tuk. Po každém použití nezapomeňte řádně vyčistit koš na tuk.



ČEŠTINA

Brambory se neusmažily jednotně	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a ujistěte se, že se nepřekrývají během procesu smažení.
	Brambory jste dostatečně nepropláchnuli přes smažení.	Opláchněte správně hranolky, abyste odstranili škrob.
Brambory 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 dosáhli vyšší křupavosti.
	Křupavost hranolek závisí na množství vody a oleje.	Na čerstvě připravené hranolky přidejte trošku oleje, aby byly křupavější.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 04323

Produkt: Cecofry 900 White

Výkon: 900 W

Napětí: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Objem košíku: 1.5 L

Nastavení teploty: 80-200 °C

Časovač: 0-30 minut

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Evropská směrnice 2012/19/EU a 2006/66/EU odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) stanoví, že elektrická a elektronická zařízení by neměla být recyklována s ostatním komunálním odpadem. Taková elektrická a elektronická zařízení by měla být likvidována odděleně, aby se optimalizovalo využití a recyklace materiálů a snížil se tak dopad na lidské zdraví a životní prostředí.

Symbol přeškrtnutého kontejneru připomíná povinnost zlikvidovat tento

produkt správně.

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



8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

Záruka nezahrnuje:

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

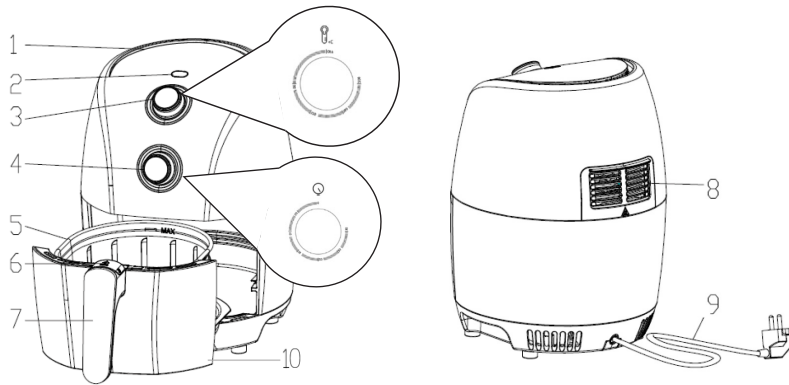


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1

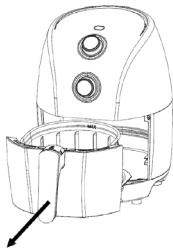


Fig./Img./Abb./Afb./
Rys./Obr. 2

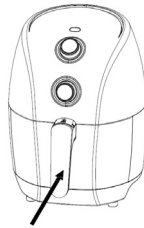


Fig./Img./Abb./Afb./
Rys./Obr. 3

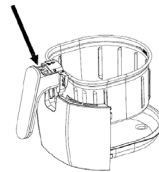


Fig./Img./Abb./Afb./
Rys./Obr. 4