

cecotec

CECOFRY DELUXE RAPID SUN / MOON

Freidora dietética / Air fryer



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções



Instrucciones de seguridad	3
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	11
Sicherheitshinweise	15
Istruzioni di sicurezza	19
Instruções de segurança	23

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	27
2. Antes de usar	27
3. Funcionamiento	27
4. Limpieza y mantenimiento	31
5. Resolución de problemas	32
6. Especificaciones técnicas	34
7. Reciclaje de electrodoméstico	34
8. Garantía y SAT	34

INDEX

1. Parts and components	36
2. Before use	36
3. Operation	36
4. Cleaning and maintenance	39
5. Troubleshooting	40
6. Technical specifications	42
7. Disposal of old electrical appliances	42
8. Technical support service and warranty	42

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	43
2. Avant utilisation	43
3. Fonctionnement	43
4. Nettoyage et entretien	47
5. Résolution de problèmes	48
6. Spécifications techniques	50
7. Recyclage des électroménagers	50
8. Garantie et SAV	50

INHALT

1. Teile und Komponenten	52
2. Vor dem Gebrauch	52
3. Bedienung	52
4. Reinigung und Wartung	56
5. Problembehebung	56
6. Technische Spezifikationen	59
7. Entsorgung von alten Elektrogeräten	59
8. Garantie und Kundendienst	59

INDICE

1. Parti e componenti	61
2. Prima dell'uso	61
3. Funzionamento	61
4. Pulizia e manutenzione	65
5. Risoluzione dei problemi	66
6. Specifiche tecniche	68
7. Riciclaggio di elettrodomestici	68
8. Garanzia e SAT	68

ÍNDICE

1. Peças e componentes	69
2. Antes de usar	69
3. Funcionamento	69
4. Limpeza e manutenção	73
5. Resolução de problemas	74
6. Especificações técnicas	76
7. Reciclagem de eletrodomésticos	76
8. Garantia e SAT	76



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones.

Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincide con los requisitos de voltaje especificados en la etiqueta de clasificación del aparato (220 - 240 V).

Recomendamos que la habitación en la que vaya a utilizar el aparato esté equipada con un extractor de humos o bien esté ventilada.

Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual, cualquier otro uso no está recomendado por el productor y podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y/o la vida del usuario.

Este producto no puede ser utilizado por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento sin estar supervisados o sin haber recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica.

El aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años de edad si están continuamente supervisados.

Mantenga el dispositivo alejado del alcance de los niños menores de 8 años.

La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser realizada por menores de 8 años sin supervisión.

Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto.

Desenchufe el aparato de la corriente antes de moverlo,



limpiarlo o cuando no vaya a utilizarlo.

No lo utilice en el exterior.

Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.

No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.

No utilice alargadores, a no ser que se lo recomiende un electricista cualificado. Utilizar el tipo incorrecto de alargador puede causar daños en el dispositivo o lesiones en el usuario.

No utilice el producto si el cable, el enchufe o la estructura presenta daños o si no funciona correctamente, ha sufrido alguna caída o ha sido dañado.

No use el producto en lugares potencialmente peligrosos, como ambientes inflamables, explosivos, con presencia de químicos o húmedos.

Sitúe la freidora en una superficie plana y resistente al calor.

No sitúe el dispositivo cerca de fuentes de calor, lugares con niveles altos de humedad o cerca de materiales inflamables.

No hay piezas útiles en el interior de la freidora. No intente desmontar el producto.

Este dispositivo no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.

No introduzca ni permita que sus dedos u otros objetos entren en las aberturas de ventilación o escape, ya que podrían causar descargas eléctricas o incendios.

No encienda la freidora si no hay aceite en la cubeta.

No llene la bandeja de aceite, podría causar riesgo de incendio.

Nunca toque el interior del dispositivo mientras está funcionando.



Las superficies accesibles del producto podrían alcanzar temperaturas altas durante el funcionamiento. Tenga cuidado de no quemarse.

No sumerja el cable, el enchufe, ni cualquier otra parte no extraíble del producto en agua u otros líquidos. No exponga al agua las conexiones eléctricas.

Coloque siempre los ingredientes a ser cocinados dentro del cesto para evitar que entren en contacto con las resistencias.

Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.

Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o se esté limpiando. Deje que se enfríe completamente antes de montar o retirar cualquier pieza y/o proceder con su limpieza.

No deje la freidora enchufada a la red eléctrica sin supervisión.

No se incline sobre la freidora mientras esté en funcionamiento.

No toque la superficie de la freidora mientras esté en funcionamiento, ya que podría estar caliente.



Para asegurar el correcto funcionamiento del dispositivo, la limpieza y el mantenimiento del producto ha de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones. Apague y desenchufe el producto antes de moverlo o limpiarlo. Deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo o guardarlo.

Asegúrese de que el aparato está conectado a la corriente.

No coloque el dispositivo pegado a la pared. Deje una distancia de seguridad de 10 cm respecto a la parte trasera del dispositivo y otros 10 cm a cada lado. No coloque ningún objeto encima del producto cuando se esté utilizando.

Mientras el aparato está en funcionamiento emite vapor caliente a través de las aperturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad del vapor y de las salidas de aire. Puede que salga aire caliente del dispositivo cuando retire el cestillo de dentro del dispositivo.



Desenchufe inmediatamente el dispositivo si ve salir humo negro del dispositivo. Espere hasta que el humo desaparezca para retirar el cestillo de dentro del dispositivo.

Recomendamos el uso de guantes cuando se vaya a manipular la rejilla o el cestillo.

No utilice el dispositivo para ningún uso no especificado en el manual.

Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.

Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

No intente reparar el dispositivo por su propia cuenta.

Siempre desconecte el dispositivo cuando termine de usarlo.





SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the appliance. Keep this instruction manual for future reference or new users. When using electrical appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.

Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance (220 – 240 V).

We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working extractor fan or it is well ventilated.

Use the device only for the purposes described in this instruction manual, any other use is not recommended by the manufacturer and could have a detrimental effect on the lifespan of the appliance and/or the safety of the user.

This appliance is not intended to be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision and/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 aged 8 or over, as long as they are constantly supervised.

Keep this product out of the reach of children under 8 years old. The cleaning and maintenance of the appliance should not be carried out by children without supervision.

Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance.

Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.



Do not use outdoors.

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 power cord hang over the edge of table or countertop.

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 fryer near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.

There are no internal serviceable parts, do not attempt to disassemble the appliance.

The 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 get burned.

Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the device in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.



Always put the ingredients to be fried inside the basket, to prevent them from coming into contact with the heating elements.

Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.

Unplug from the electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts, and before cleaning the appliance.

Do not leave the device unattended while connected to the mains supply.

Do not lean over the device 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 cool down completely before cleaning and storing it.

Make sure the device is correctly plugged into a socket.

Do not place the appliance against a wall or against any other appliance. Leave at least 10 cm of free space on the back and sides and 10cm 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, horizontal and level surface.
This device is intended for household use only.
Do not attempt to repair the device by yourself.
Always unplug the device after using it.





INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions afin de réduire le risque d'incendies, de décharges électriques ou de lésions.

Vérifiez que le voltage du réseau électrique coïncide avec le voltage spécifié 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 recommandé par le fabricant pourrait réduire la vie utile de l'appareil ou mettre l'utilisateur en danger.

Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants ni des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils ne sont pas surveillés et/ou n'ont pas reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil, comprenant bien les risques qu'il implique.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Il peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés constamment.

Maintenez l'appareil hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants de 8 ans sans surveillance.

Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.

Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le



transporter, nettoyer ou si vous n'allez pas l'utiliser.

Ne l'utilisez pas en extérieurs.

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, ni pliez, ni n'étirez ni n'abîmez le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher les surfaces chaudes. Ne laissez pas que le câble dépasse de la surface ou du plan de travail.

N'utilisez pas de rallonges, à moins qu'un électricien qualifié le recommande. Si vous utilisez une mauvaise rallonge, cela pourrait abîmer l'appareil ou blesser les utilisateurs.

N'utilisez pas l'appareil si le câble, la 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 humides.

Placez la friteuse sur une surface plate et résistante à la chaleur. Ne placez l'appareil ni près des 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 minuteriers ou systèmes de contrôle à distance externes.

N'introduisez pas vos doigts ni aucun autre objets dans les ouvertures de ventilation ou de sortie de la chaleur. Cela pourrait provoquer des décharges électriques ou d'incendies.

N'allumez pas la friteuse s'il n'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 d'enlever une pièce quelconque, et/ou avant de le nettoyer.

Ne laissez pas 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 soit en fonctionnement. La surface pourrait être chaude.

Pour assurer le correct fonctionnement de l'appareil, le nettoyage et l'entretien doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions. Éteignez et débranchez l'appareil avant de le déplacer ou de le nettoyer. Laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.

Vérifiez que l'appareil soit branché sur une prise de courant.

Ne placez pas l'appareil près du mur. Laissez une distance de sécurité de 10 cm derrière, et autre de 10 cm de chaque côté.

Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez.

L'appareil émet de la vapeur chaude à travers les ouvertures latérales pendant son fonctionnement. Maintenez les mains



et le visage éloignés de la vapeur et des sorties d'air. De l'air chaud pourrait sortir de l'appareil lorsque vous retirez le panier. Débranchez l'appareil immédiatement si vous observez que de la fumée noire sorte de lui. Attendez à ce que la fumée disparaisse pour retirer le panier.

Nous recommandons l'utilisation de gants lors de l'utilisation de la grille ou du panier.

N'utilisez pas le produit pour d'autres utilisations que celles spécifiées dans le manuel.

Placez l'appareil sur une surface plate et stable.

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.





SICHERHEITSHINWEISE

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

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.

Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannungsanforderungen übereinstimmt (220 - 240 V).

Wir empfehlen, dass der Raum, in dem Sie das Gerät benutzen werden, mit einem Rauchabzug ausgestattet ist oder belüftet ist.

Verwenden Sie dieses Gerät für die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke. Jede andere Verwendung wird vom Hersteller nicht empfohlen und kann die Lebensdauer des Geräts und/oder die Lebensdauer des Benutzers nachteilig beeinflussen.

Dieses Produkt darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen ohne Aufsicht oder Anweisung zur sicheren Verwendung des Geräts und zum Verständnis der damit verbundenen Risiken verwendet werden.

Das Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren nicht benutzt werden. Es darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie unter ständiger Beaufsichtigung während der Nutzung des Gerätes stehen.

Halten Sie das Gerät von Kindern unter 8 Jahren fern.

Die Reinigung und Wartung des Geräts sollte nicht von Kindern unter 8 Jahren ohne Aufsicht durchgeführt werden.



Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder Sie es nicht benutzen.

Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um 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 Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche stehen.

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 entfernbare Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Tauchen Sie elektrische Verbindungen nicht in Wasser.

Stellen Sie die Zutaten immer in den Frittierkorb, damit sie nicht mit den Widerständen in Berührung kommen.

Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.

Ziehen Sie den Netzstecker nur wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.

Lassen Sie die Fritteuse nicht unbeaufsichtigt an das Stromnetz angeschlossen.

Lehnen Sie sich nicht über die Friteuse, während sie läuft.

Berühren Sie nicht die Friteuse, während sie läuft, da sie sehr heiß sein kann.

Die Reinigung und die Wartung sollten gemäß dieses Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes zu gewährleisten. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie





es reinigen oder bewegen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder aufbewahren.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

Stellen Sie das Gerät nicht nah an die Wand. Lassen Sie einen Sicherheitsabstand von 10 cm von der Rückseite des Geräts und weitere 10 cm auf jeder Seite. Stellen Sie beim Betrieb keinen Gegenstand oben auf das Gerät.

Während das Gerät in Betrieb ist, gibt es heißen Dampf durch die Luftauslassöffnungen ab. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand zu Dampf- und Luftauslässen. Warme Luft kann aus dem Gerät entweichen, wenn Sie den Korb aus dem Inneren des Gerätes entfernen.

Trennen Sie das Gerät sofort vom Netz, wenn Sie schwarzen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, um den Korb aus dem Inneren des Geräts zu entfernen.

Wir empfehlen Handschuhe wenn Sie Gitter oder Korb anfassen müssen.

Verwenden Sie das Produkt ausschließlich wie im Bedienungsanleitung beschrieben.

Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche.

Dieses Produkt ist nur zur Nutzung in privaten Haushalt bestimmt.

Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.

Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen.



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di usare il prodotto. Conservare questo manuale per riferimenti futuri o nuovi utenti.

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario adottare le dovute precauzioni per ridurre il rischio di incendio, scarica elettrica e lesioni.

Verificare che la tensione di rete corrisponda ai requisiti di tensione indicati sulla targhetta di identificazione del dispositivo (220-240 V).

Si raccomanda che la stanza in cui si utilizzerà il prodotto sia dotata di un estrattore d'aria o sia ben ventilata.

Utilizzare questo apparato esclusivamente per i fini descritti in questo manuale, qualsiasi altro tipo di impiego non è raccomandato dal produttore e potrebbe ripercuotersi negativamente sulla vita utile dell'apparato stesso e/o la vita dell'utente.

Questo prodotto non può essere usato da bambini né persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto supervisione o senza aver ricevuto istruzioni in merito all'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 sotto la supervisione continua di un adulto.

Mantenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

La pulizia e la manutenzione dell'apparato non deve essere realizzata da bambini di età inferiore agli 8 anni senza sorveglianza.

Supervisionare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto.



Scollegare l'apparato dalla presa della corrente prima di spostarlo, pulirlo o quando non viene utilizzato.

Non utilizzare in esterni.

Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione alla ricerca di danni visibili. Se il cavo dovesse presentare danni, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di pericolo.

Non torcere, piegare, tendere o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Non permettere che il cavo tocchi 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. L'utilizzo di prolunghe non idonee può causare danni al dispositivo e 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 utilizzare il prodotto in luoghi potenzialmente pericolosi, come per esempio ambienti infiammabili, esplosivi, umidi o con presenza di agenti chimici.

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 attraverso timer o sistemi di controllo remoto esterni.

Non inserire le dita né lasciare che altri oggetti entrino nelle aperture di ventilazione o di scarico, in quanto ciò potrebbe causare scariche elettriche o incendi.



Non 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 e potrebbe causare bruciature. Prestare attenzione a non scottarsi.

Non sommergere il cavo, la spina, né qualsiasi altra parte non estraibile dal prodotto nell'acqua o altri liquidi. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua.

Posizionare 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 spina o accendere il prodotto.

Scollegare il dispositivo quando non è in uso o durante la sua pulizia. Lasciarlo raffreddare completamente prima di montare o rimuovere qualsiasi parte e/o procedere alla pulizia.

Non lasciare la friggitrice collegata alla rete elettrica senza sorveglianza.

Non chinarsi 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 la manutenzione del prodotto deve effettuarsi secondo 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 alla corrente.

Non collocare il dispositivo a contatto con la parete. Mantenere una distanza di sicurezza di 10 cm dalla parte anteriore del dispositivo e altri 10 cm da ogni lato. Non collocare nessun



oggetto sopra il prodotto quando si sta utilizzando.

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 a fini diversi da quelli specificati nel manuale.

Collocare l'apparato su di una superficie piana e stabile.

Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per uso domestico.

Non cercare di riparare il dispositivo per conto proprio.

Scollegare sempre l'apparecchio quando si è finito di utilizzarlo.





INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndio, descarga elétrica e lesões.

Certifique-se de que a tensão de rede elétrica corresponde aos requisitos de tensão especificados na etiqueta de classificação do aparelho (220 - 240 V).

Recomendamos que o espaço onde vai utilizar o aparelho esteja equipado com um extrator de fumos ou seja ventilado.

Utilize este dispositivo para os fins descritos no presente manual, qualquer outra utilização não é recomendada pelo produtor e pode afetar negativamente a vida útil do dispositivo e/ou a vida do utilizador.

Este produto pode ser usado por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento se estão supervisionados ou tenham recebido instruções concernentes ao uso do aparelho de uma forma segura e entendem os riscos que este implica.

O aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos se estiveram continuamente sob supervisão.

Mantenha o dispositivo e o cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.

A limpeza e manutenção do produto não devem ser realizadas por menores de 8 anos sem supervisão.

Supervisione as crianças de que não brinquem com o produto. Desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar ou quando não o utilizar.



Não o utilize em exteriores.

Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.

Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque superfícies quentes. Não deixe o cabo esteja sobre a borda da superfície de trabalho ou do balcão.

Não utilize extensores, a não ser que esteja recomendado por um electricista qualificado. O uso do tipo errado de extensor pode causar danos no dispositivo ou lesões no utilizador.

Não utilize o produto se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentam danos ou se não funciona corretamente, sofreu alguma queda ou foi danificado.

Não utilizar o produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, húmidos ou com produtos químicos.

Situe o produto numa superfície plana e resistente ao calor. Não utilize o dispositivo perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.

Não existem peças úteis no interior da fritadeira. Não tente desmontar o produto.

Este produto não está desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.

Não insira ou permita que os seus dedos ou outros objetos entrem nas aberturas de ventilação ou de exaustão, pois isso pode causar descargas elétricas ou incêndios.

Não ligue a fritadeira se não tiver óleo na tigela.

Não encha a bandeja de óleo, poderá causar risco de incêndio.

Nunca toque no interior do dispositivo enquanto estiver em funcionamento.



As superfícies acessíveis do produto poderiam alcançar temperaturas altas durante o funcionamento. Tenha cuidado para não se queimar.



Não submerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do produto em água ou outros líquidos. Não exponha as conexões elétricas à água.

Coloque sempre os ingredientes a cozinhar dentro do cesto para evitar que entrem em contacto com as resistências.

Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.

Desconecte o aparelho quando não o estiver a usar ou durante a limpeza. Deixe que arrefeça por completo antes de montar ou retirar qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.

Não deixe a fritadeira conectada à rede elétrica sem supervisão.

Não se incline sobre a fritadeira enquanto estiver a funcionar.

Não tocar na superfície da fritadeira enquanto estiver em funcionamento, já que pode estar quente.

Para garantir o correto funcionamento do dispositivo, as tarefas de limpeza e manutenção do produto devem ser feitas de acordo com este manual. Desligue e desconecte o produto antes de o mover ou de limpar. Deixe que arrefeça completamente antes de 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.



ENGLISH

Desconecte o dispositivo imediatamente se vir fumo preto a sair do dispositivo. Aguarde até o fumo desaparecer para retirar o cesto do interior do dispositivo.

Recomendamos o uso de luvas ao manipular a grelha ou o cesto.

Não utilize o dispositivo para usos não especificados no manual.

Coloque o produto sobre uma superfície plana e estável.

Este produto está desenhado exclusivamente para uso doméstico.

Não tente reparar o dispositivo por conta própria.

Desligue sempre o dispositivo quando terminar de o usar.



1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

1. Panel de control
2. Carcasa
3. Cestillo
4. Rejilla
5. Mango del cestillo
6. Botón de liberación del cestillo
7. Salidas del aire
8. Cable

2. ANTES DE USAR

Saque el producto de la caja.

Inspeccione el aparato por si hubiera cualquier daño visible. En caso de que lo hubiera, póngase en contacto lo antes posible con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec para recomendaciones o reparación del producto.

Limpie el cestillo y la rejilla en profundidad con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.

Utilice un paño húmedo para limpiar tanto el exterior como el interior del dispositivo y séquelo.

No moje el elemento calefactor.

No llene el dispositivo con aceite ni ningún otro líquido.

Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.

No coloque el dispositivo sobre ninguna superficie que no sea resistente al calor.

Coloque adecuadamente la rejilla en el cestillo.

3. FUNCIONAMIENTO

1. Enchufe el aparato.
2. Retire el recipiente junto con el cestillo y la rejilla del dispositivo con cuidado. Utilice el mango para ello.
3. Coloque los ingredientes en el cestillo.

Aviso: No llene el cestillo más allá de la marca de Max ni exceda la cantidad de comida indicada en la tabla que se encuentra más adelante, ya que esto podría afectar a la calidad del resultado. Asegúrese de consultar el tiempo y temperatura de preparación recomendada



ESPAÑOL

para los diferentes ingredientes antes de empezar a cocinarlos simultáneamente. Las patatas cortadas en dados y el Schnitzel, por ejemplo, pueden prepararse a la vez ya que utilizan los mismos ajustes. En este caso, tenga en cuenta que la cantidad máxima para cada uno de los ingredientes es la mitad de la cantidad normal.

4. Vuelva a poner el recipiente en el dispositivo.

No utilice el dispositivo si el cestillo no está dentro.

Advertencia: Deje que el aparato se enfríe completamente después de ser utilizado. No coja el aparato si no es por el mango.

Panel de control

Fig. 5

1. Botón de encendido

Una vez que el cestillo y la rejilla están colocados en su sitio correctamente dentro del dispositivo, el botón de encendido se iluminará. Presionando el botón de encendido durante 2 segundos hará que la temperatura y el tiempo de fritura predeterminados sea de 180 °C y 15 minutos, respectivamente. Volviendo a presionar el botón de encendido, el dispositivo comenzará a freír. Si vuelve a presionar el botón de encendido durante dos segundos más, el dispositivo se apagará.

Aviso: Mientras el dispositivo esté en funcionamiento, puede pulsar el botón de encendido para pausar y para recomenzar la fritura.

2. Botón de modo

Pulse el botón de modo para elegir entre las 8 opciones de comida más populares. Una vez que haya seleccionado la opción, el tiempo y temperatura de fritura comenzarán automáticamente.

3. Botón de temperatura/temporizador

Pulse este botón para seleccionar el tiempo y temperatura de fritura.

4. Botones "-" y "+"

Utilice estos botones para aumentar o disminuir el tiempo (de 0 a 60 minutos) y la temperatura (de 80 °C a 200 °C) de fritura.

5. Luces indicadoras del menú

6. Indicador luminoso del ventilador

7. Indicador luminoso de calentamiento

8. Indicador luminoso de temperatura

9. Tiempo

Saltear los alimentos

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

Advertencia: No pulse el botón que hay en el mango del aparato mientras está salteando los alimentos.

Consejo: Para reducir el peso, retire el cestillo de su recipiente protector de plástico y saltee



ESPAÑOL

los alimentos en el cestillo. Para ello, saque el recipiente del aparato, colóquelo sobre una superficie resistente al calor, presione el botón que hay en el mango y separe el cestillo del recipiente.

1. Cuando escuche una alarma, significará que el tiempo de preparación ha llegado a su fin. Saque el recipiente del dispositivo.
2. Compruebe si los ingredientes están cocinados a su gusto. En caso de que no, vuelva a colocar el recipiente en el dispositivo y programe el temporizador unos minutos más.
3. Para sacar los ingredientes de dentro del aparato, colóquelo sobre una superficie resistente al calor, presione el botón que hay en el mango y separe el cestillo de la bandeja. Dependiendo del tipo de ingredientes, puede generarse vapor.
4. No le dé la vuelta al aparato si el recipiente está todavía dentro.
5. Vacíe el cestillo en un bol o plato. Para extraer ingredientes grandes o frágiles utilice unas pinzas. Tenga cuidado de no quemarse.
6. Puede volver a utilizar el aparato nada más terminar de haberlo utilizado.

Tabla indicadora

	Min-max Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Saltear	Información extra
Patatas y patatas fritas					
Patatas fritas congeladas finas	300-400	18-20	200	Saltear	
Patatas fritas congeladas gruesas	300-400	20-25	200	Saltear	
Patatas gratinadas	500	20-25	200	Saltear	
Carnes y pollos					
Filetes	100-500	10-15	180		
Chuletas de cerdo	100-500	10-15	180		
Hamburguesas	100-500	10-15	180		
Rollitos de salchicha	100-500	13-15	200		
Muslos de pollo	100-500	20-25	180		
Pechuga de pollo	100-500	15-20	180		



ESPAÑOL

Snacks					
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	Saltear	Listo para hornear
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	Saltear	Listo para hornear
Palitos de pescado congelados	100-400	6-10	200		Listo para hornear
Snacks congelados de pan rallado y queso	100-400	8-10	180		Listo para hornear
Verduras rellenas	100-400	10-15	160		
Hornear					
Pasteles	300	20-25	160		Usar bandeja de horno
Quiches	400	20-22	180		Listo para hornear
Muffins	300	20-25	160		Usar bandeja de horno
Dulces	400	20	160		Listo para hornear
Gambas / Marisco	250-280	5	180	Saltear	
Pescado	250	3-8	180	Saltear	

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.

Aviso: Súmele 3 minutos aproximadamente al tiempo de preparación indicado en la tabla si empieza a cocinar estando el dispositivo todavía frío.

Consejos:

Los alimentos más pequeños requieren un tiempo de preparación menor que los grandes.

Una mayor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor y, por el contrario, una menor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.

Saltear los ingredientes más pequeños mientras se cocinan optimiza el resultado y puede



ayudar a prevenir que los alimentos se queden poco fritos.

Añada un poco de aceite a las patatas para obtener un resultado más crujiente.

No utilice el dispositivo para freír alimentos grasientos (como salchichas).

Los alimentos que puedan ser cocinados al horno también pueden cocinarse usando este dispositivo.

La cantidad óptima de patatas fritas para preparar es de 500 gramos.

La masa pre-cocinada requiere un tiempo de preparación menor que la hecha a mano.

Puede utilizar también el aparato para recalentar los ingredientes. Para ello, establezca la temperatura a 150 °C durante 10 minutos.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.

Desconecte el dispositivo de la toma de corriente y permita que se enfríe antes de limpiarlo.

No utilice utensilios metálicos o productos abrasivos para limpiar el cestillo y la rejilla.

Utilice un paño suave y húmedo para limpiar la superficie del producto.

Nunca sumerja el dispositivo en agua o en otros líquidos.

No utilice esponjas, polvos o productos de limpieza abrasivos para limpiar el producto.

Aviso: Retire el cestillo para que el aparato se enfríe más rápidamente.

Limpie el dispositivo en profundidad con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.

Recomendamos el uso de desengrasante líquido para retirar cualquier resto de suciedad.

Si hay suciedad atascada dentro del cestillo y la rejilla, recomendamos llenar el cestillo con agua caliente mezclada con detergente, y luego dejar que el cestillo y la rejilla se sequen durante aproximadamente 10 minutos.

Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

Limpie el elemento calefactor con un cepillo suave para retirar cualquier resto de comida.

Extreme la precaución durante este proceso para no dañar el elemento calefactor.

Almacenamiento

Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.

Asegúrese de que todas las partes del dispositivo están limpias y secas cuando lo guarde.

Coloque el cable de alimentación en el compartimento de almacenamiento del cable y manténgalo firme dentro de la ranura para el cable.



ESPAÑOL

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	El producto no está enchufado.	Enchufe el aparato.
	No ha iniciado el temporizador.	Inicie el temporizador utilizando el selector, lo que también iniciará el dispositivo.
Los alimentos no se han cocinado.	Hay demasiados ingredientes dentro del cestillo.	Introduzca piezas más pequeñas dentro del cestillo para que se frían de manera uniforme.
	La temperatura usada es demasiado baja.	Utilice el selector de temperatura para aumentar la temperatura.
	El tiempo de preparación no es el suficiente.	Utilice el selector del temporizador para establecer un mayor tiempo de preparación.
Los ingredientes se han frito de forma desigual.	Algunos tipos de comida necesitan ser salteados durante el proceso de fritura.	Los ingredientes que se amontonan unos encima de otros (por ejemplo, las patatas fritas) deben saltearse mientras se cocinan.
Los alimentos cocinados no están crujientes.	Ha intentado cocinar un tipo de alimento que debe cocinarse en una freidora tradicional.	Añada un poco de aceite en los alimentos para obtener un resultado más crujiente.
El recipiente no cabe bien dentro del aparato.	Hay demasiados ingredientes dentro del cestillo.	No llene el aparato más allá de la marca de Max.
	El cestillo no está colocado correctamente en el recipiente.	Coloque el cestillo dentro del recipiente hasta que oiga un "clic".



ESPAÑOL

Sale humo blanco del aparato.	Está cocinando alimentos con demasiada grasa.	Cuando se fríen alimentos muy aceitosos, se desprende una gran cantidad de grasa. Freír aceite hace que salga humo blanco del dispositivo y que se caliente más de lo normal. Esto no afecta al dispositivo o al resultado.
	El recipiente está sucio de anteriores usos.	El humo blanco ocurre a causa de utilizar el dispositivo habiendo aceite en el recipiente. Asegúrese de limpiar el recipiente después de cada uso.
Las patatas fritas están fritas de manera desigual.	No se está usando el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que permanecen consistentes mientras las fríe.
	No ha limpiado correctamente las patatas antes de freírlas.	Enjuague bien las patatas para quitar el almidón.
Los alimentos cocinados no están crujientes.	La textura crujiente de los patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que haya en las patatas.	Asegúrese de secar las patatas antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas en trozos más pequeños para obtener resultados más crujientes.
		Añada un poco más de aceite para conseguir un resultado más crujiente.



ESPAÑOL

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 04266/04279
Producto: Cecofry Deluxe Rapid Sun/Moon
220-240 V~
50/60 Hz, 1400 W
Capacidad: 2.5 A
Ajuste de la temperatura: 80 °C—200°C
Temporizador: (0-60 min)

7. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICO



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

El símbolo del contenedor tachado le recuerda su obligación de desechar este producto de forma correcta. Si el producto en cuestión cuenta con una batería o pila para su autonomía eléctrica, esta deberá extraerse antes de ser desechado y ser tratada a parte como un residuo de diferente categoría.

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

8. GARANTÍA Y SAT

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

La garantía no cubrirá:

Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, sumergido en algún líquido o sustancia corrosiva, así como cualquier otra falta atribuible al consumidor.

Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial de Cecotec.

Si la incidencia ha sido originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación durante 2 años en base a la legislación vigente, excepto piezas consumibles. En caso de mal uso por parte del usuario el



ESPAÑOL

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.



ENGLISH

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

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

2. BEFORE USE

Take the product out of the box.

Check for any visible damage, if any is observed, contact as soon as possible the Technical Support Service of Cecotec for advice or repairation.

Clean the basket and grill thoroughly with hot water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Clean the inside and the outside of the device with a damp cloth.

Do not wet the heating element.

Do not fill the device with oil or any other liquid.

Place the device on a stable, horizontal and level surface.

Do not place the device on any surface that it is not heat-resistant.

Place the grill in the basket properly.

3. OPERATION

1. Plug the device in.
2. Take the container, the basket and grill out from the device carefully. Use the handle.
3. Put the ingredients in the basket.

Note: Do not fill the basket beyond the MAX indication mark or exceed the amount of foodstuff indicated in the chart below as this could affect the quality of the result. Make sure you check the preparation time and the temperature required for the different ingredients before you start preparing them simultaneously. Potato cubes and schnitzel, for example, can be prepared simultaneously because they require the same settings. In that case, please note

that the maximum amount for each of the ingredients is half the normal amount.

- Put the container back into the device.

Do not use the container without the basket in it.

Warning: Allow the container to cool down after being used. Only hold the container by the handle.

Control panel

Fig. 5

- Power button

Once the basket and the grill are properly placed in the main unit housing, the power button will be illuminated. Pressing the power button for 2 seconds will make the device's default temperature 180°C and the cooking time to 15 minutes. Pressing the power button again will start the frying process. Pressing the power button again for two seconds will turn the device off.

Note: While the device is operating, you can still touch the power button for pausing and resuming the frying process.

- Mode button

Press the Mode button to choose between the 8 most popular food choices. Once selected, the pre-set cooking time and temperature will begin.

- Temperature/Time button

Press this button to select the temperature and time of operation.

- "-" and "+" control buttons

Use these buttons to increase or decrease the time (from 0 to 60 minutes) and temperature (from 80 °C to 200 °C).

- Menu indicator lights
- Fan indicator light
- Heating indicator light
- Temperature-display indicator light
- Time display

Sautéing the foodstuff

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

Warning: Do not press the button on the handle while sautéing.

Tip: To reduce the weight, remove the basket from the container and sauté the foodstuff in the basket. To do so, pull the container out of the device, place it on a heat-resistant surface, press the button on the handle and lift the basket out of the container .

- When you hear an alarm, it means that the preparation time has come to an end. Pull the container out of the device.
- Check if the ingredients are ready. If not, put the container back inside the device and set



ENGLISH

the timer to a few more minutes.

3. To take the ingredients out of the container, place the device on a hot-resistant surface, press the button on the handle and lift the basket out of the container. Depending on the kind of ingredients, steam may come out.
4. Do not turn the basket upside down if the container is still attached to it.
5. Empty the basket into a bowl or plate. Use tongs to remove big or fragile ingredients. Be careful not to get burned.
6. You can use the device again after having used it.

Indicating chart

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Sautéing	Extra information
Potatoes & french fries					
Thin frozen french fries	300-400	18-20	200	Sauté	
Thick frozen french fries	300-400	20-25	200	Sauté	
Potato gratin	500	20-25	200	Sauté	
Meat & Poultry					
Steaks	100-500	10-15	180		
Pork chops	100-500	10-15	180		
Hamburgers	100-500	10-15	180		
Sausage rolls	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	20-25	180		
Chicken breast	100-500	15-20	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Sauté	Oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Sauté	Oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Oven-ready
Frozen bread-crumbed cheese snacks	100-400	8-10	180		Oven-ready



ENGLISH

Stuffed vegetables	100-400	10-15	160		
Baking					
Cakes	300	20-25	160		Baking-tray use
Quiches	400	20-22	180		Baking-/oven-tray use
Muffins	300	20-25	160		Baking-tray use
Sweet snacks	400	20	160		Baking-/oven-tray use
Shrimps	250-280	5	180	Stir	
Fish	250	3-8	180	Stir	

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.

Note: Add approximately 3 minutes to the preparation time indicated in the chart if you start frying while the device is still cold.

Tips:

Smaller ingredients require shorter preparation time than the larger ones.

A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, and a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.

Sautéing small ingredients during the frying process optimises the result and can help preventing unevenly fried ingredients.

Add some oil to the fresh potatoes for a crispier result.

Do not use the device to fry greasy food (such as sausages).

Food that can be cooked in an oven can also be cooked with the device.

The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.

Pre-made dough requires a shorter preparation time than home-made dough.

You can also use the device to re-heat ingredients. To do so, set the temperature to 150 °C for 10 minutes.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

Clean the device after every use.

Disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool down before cleaning.

Do not use metallic tools or abrasive products to clean the basket and grill. Use a soft, damp



ENGLISH

cloth to clean the product's surface.

Do not immerse the appliance in water or other liquid.

Do not use abrasive scouring pads, powders or cleaners.

Note: Remove the basket to let the device to cool down more quickly.

Clean the device thoroughly with hot water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

We recommend the use of a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

If dirt is stuck inside the basket and grill, we recommend filling the basket with hot water mixed with washing-up liquid, and then letting the basket and grill dry for approximately 10 minutes.

Clean the inside of the device with hot water and a non-abrasive sponge.

Clean the heating element with a soft cleaning brush to remove any food residue. Be careful not to damage the heating element.

Storage

Unplug the device and let it cool down.

Make sure all its parts are clean and dry when you store it.

Place the cord into the cord-storing compartment and fixing it inside the cord-fixing slot.

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The device does not work.	It is not plugged in.	Plug the device.
	You have not set the timer	Set the timer using the timer knob to switch on the appliance.
The ingredients inside the device are not fried.	There are too many ingredients inside the basket.	Put smaller pieces inside the basket so they are fried more evenly.
	The temperature used is too low.	Use the temperature knob to set a higher temperature setting.
	The preparation time is not enough.	Use the timer knob to set a longer preparation time.
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Some types of food need to be sautéed during the cooking process.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be sautéed during the preparation time.



ENGLISH

Fried foodstuff is not crispy when they come out the device.	You used a type of foodstuff that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Oil the foodstuff a little bit to get a crispier result
The container cannot be placed inside the device properly.	There are too many ingredients inside the basket.	Do not fill the basket beyond the Max mark.
	The basket is not placed in the container correctly	Push the basket down into the container until you hear a "click" sound.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When greasy foodstuff are fried, a large amount of oil will leak into the container. Frying oil produces white smoke, and the container may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the result.
	The container is still greasy from previous uses.	White smoke is caused by heating up oil in the container. Make sure you clean the container properly after each use.
French fries are fried unevenly in the device.	The right kind of potato is not being used.	Use fresh potatoes and make sure they stay consistent while being fried.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove the starch.
French fries are not crispy when they come out the device.	The fries' crispness depend on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before adding the oil.
		Cut the potato sticks on smaller pieces for crispier results.
		Add a little bit more of oil for a crispier result.



ENGLISH

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 04266/04279
Product: Cecofry Deluxe Rapid Sun/Moon
220-240 V~
50/60 Hz, 1400 W
Capacity: 2.5 L
Adjustable temperature: 80°C—200°C
Timer: (0-60 min)

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



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

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly. If the product has a built-in battery or uses batteries, they should be removed from the appliance and disposed of appropriately.

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

8. TECHNICAL SUPPORT SERVICE AND WARRANTY

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

The warranty will not cover the following situations:

The product has been used for purposes other than those intended for it, misused, beaten, exposed to moisture, immersed in liquid or corrosive substances, as well as any other fault attributable to the customer.

The product has been disassembled, modified, or repaired by persons, not authorised by the official Technical Support Service of Cecotec.

Faults deriving from the normal wear and tear of its parts, due to use.

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

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

1. Panneau de contrôle
2. Coque
3. Panier
4. Grille
5. Manche du panier
6. Bouton de libération du panier
7. Sorties d'air
8. Câble

2. AVANT UTILISATION

Sortez l'appareil de sa boîte.

Inspectez-le pour vérifier qu'il n'y ait aucun dommage visible. Si vous détectez un dommage, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec le plus rapidement possible pour toute recommandation ou réparation de l'appareil.

Nettoyez le panier et la grille en profondeur en utilisant de l'eau chaude, du détergeant et une éponge non-abrasive.

Utilisez un chiffon propre et humide pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil et séchez-le.

Ne mouillez pas l'élément chauffant.

Ne remplissez pas l'appareil avec de l'huile ou autre type de liquide.

Placez l'appareil sur une surface plate et stable.

Ne placez pas l'appareil sur des surfaces qui ne soient pas résistantes à la chaleur.

Installez correctement la grille sur le panier.

3. FONCTIONNEMENT

1. Branchez l'appareil.
2. Retirez le récipient avec le panier et la grille soigneusement. Utilisez le manche pour le faire.
3. Introduisez les aliments dans le panier.
4. Note : ne remplissez pas le panier en surpassant la marque « Max. ». N'excédez pas la quantité de nourriture indiquée sur le tableau ci-dessous, cela pourrait affecter la qualité



FRANÇAIS

du résultat. Avant de commencer à cuisiner tous les aliments simultanément, assurez-vous de bien consulter le temps et la température de préparation recommandés pour les différents aliments. Les pommes de terre coupées en dés et le Schnitzel, par exemple, peuvent être cuisinés en même temps puisqu'ils utilisent les mêmes réglages. Dans ce cas, prenez en compte que la quantité maximale pour chacun des ingrédients sera la moitié de la quantité normale.

5. Introduisez de nouveau le récipient dans l'appareil.

N'utilisez pas l'appareil si le panier n'est pas à l'intérieur.

Avertissement : laissez l'appareil refroidir complètement après l'avoir utilisé. Ne prenez pas l'appareil sauf pour le manche.

Panneau de contrôle

Fig. 5

1. Bouton de connexion

Lorsque le panier et la grille soient bien placés à l'intérieur de l'appareil, le bouton de connexion s'allumera. Si vous appuyez sur le bouton de connexion pendant 2 minutes, la température et le temps de faire frire prédéterminés seront de 180 °C et 15 min, respectivement. En appuyant de nouveau sur le bouton de connexion, l'appareil commencera à faire frire les aliments. Si vous appuyez de nouveau sur le bouton de connexion pendant 2 minutes, l'appareil s'éteindra.

Note : lorsque l'appareil soit en fonctionnement, vous pourrez appuyer sur le bouton de connexion pour mettre en pause ou redémarrer le processus de friture.

2. Bouton de mode

Appuyez sur ce bouton pour choisir entre les 8 options de nourriture les plus populaires. Après avoir sélectionné le mode souhaité, le temps et la température pour faire frire se mettront en marche automatiquement.

3. Bouton de température / minuterie

Appuyez sur ce bouton pour sélectionner le temps et la température de la friture.

4. Boutons - et +

Utilisez ces boutons pour augmenter ou diminuer le temps (de 0 à 60 minutes) et la température (de 80 °C à 200 °C) de friture.

5. Témoins lumineux du menu

6. Témoin lumineux du ventilateur

7. Témoin lumineux de réchauffement

8. Témoin lumineux de température

9. Temps

Faire sauter les aliments

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

Avertissement : n'appuyez pas sur le bouton qui se trouve sur le manche de l'appareil lorsque vous faites sauter les aliments.

Conseil : afin de réduire le poids, retirez le panier de son récipient protecteur en plastique et faites sauter les aliments au panier. Pour le réaliser, sortez le récipient de l'appareil, placez-le sur une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton qui se trouve sur le manche. Ensuite, séparez le panier du récipient.

1. Si vous entendez une alarme, cela signifie que le temps de préparation a fini. Sortez le récipient de l'appareil.
2. Vérifiez si la cuisson des ingrédients est celle que vous souhaitez. Si ce n'est pas le cas, introduisez de nouveau le récipients et programmez la minuterie quelques minutes de plus.
3. Pour sortir les ingrédients de l'intérieur de l'appareil, placez-le sur une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton qui se trouve sur le manche. Ensuite, séparez le panier du récipient. Selon le type d'aliment, de la vapeur pourrait se générer.
4. Ne tournez pas l'appareil si le récipient se trouve encore à l'intérieur.
5. Videz le contenu du panier dans un bol ou sur une assiette. Pour extraire les ingrédients plus grands o fragiles, utilisez des pinces. Faites attention de ne pas vos brûler !
6. Vous pouvez réutiliser l'appareil tout de suite après l'avoir utilisé.

Tableau d'informations

	Min - Max Quantité (g)	Temps (min.)	Température (°C)	Faire sauter	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites					
Frites surgelées fines	300-400	18-20	200	Faire sauter	
Frites surgelées épaisses	300-400	20-25	200	Faire sauter	
Pommes de terre gratinées	500	20-25	200	Faire sauter	
Viandes et poulets					
Steaks	100-500	10-15	180		
Côtelettes de porc	100-500	10-15	180		
Hamburgers	100-500	10-15	180		
Rouleaux de saucisse	100-500	13-15	200		



FRANÇAIS

Cuisses de poulet	100-500	20-25	180		
Blanc de poulet	100-500	15-20	180		
Snacks					
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	Faire sauter	Prêt pour cuire au four
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-10	200	Faire sauter	Prêt pour cuire au four
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200		Prêt pour cuire au four
Boulettes de fromage panées	100-400	8-10	180		Prêt pour cuire au four
Légumes farcis	100-400	10-15	160		
Cuire au four					
Gâteaux	300	20-25	160		Utiliser un plateau de four
Quiches	400	20-22	180		Prêt pour cuire au four
Muffins	300	20-25	160		Utiliser un plateau de four
Sucreries	400	20	160		Prêt pour cuire au four
Crevettes / Fruits de mer	250-280	5	180	Faire sauter	
Poisson	250	3-8	180	Faire sauter	

Note : 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.

Note : si vous commencez à cuisiner étant l'appareil encore froid, ajoutez 3 minutes approximativement au temps de préparation indiqué sur le tableau.

Conseils :

Les aliments plus petits exigent un moindre temps de préparation que les aliments plus



FRANÇAIS

grands.

Une quantité plus grande d'ingrédients exige un temps de préparation légèrement plus élevé. De la même façon, une moindre quantité d'aliments exige un temps de préparation légèrement plus petit.

Faire sauter les aliments plus petits pendant leur préparation optimise le résultat et aide à prévenir que les aliments ne soient pas assez frits.

Ajoutez un peu d'huile aux frites pour obtenir un résultat plus croustillant.

N'utilisez pas l'appareil pour faire frire d'aliments grassieux (comme les saucisses).

Les aliments qui normalement se préparent au four peuvent aussi être cuisinés avec ce dispositif.

La quantité optimale de frites est de 500 g.

Les pâtes pre-cuites exigent un moindre temps de préparation que les pâtes maison.

Vous pouvez utiliser la friteuse pour réchauffer des ingrédients. Pour le réaliser, établissez la température à 150 °C pendant 10 minutes.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Débranchez l'appareil de la prise de courant puis laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou produits abrasifs pour nettoyer le panier et la grille.

Utilisez un chiffon propre, doux et humide pour nettoyer la surface de l'appareil.

Ne submergez jamais l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

N'utilisez pas d'éponges, de produits en poudre ni de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer l'appareil.

Note : enlevez le panier pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.

Nettoyez l'appareil en profondeur avec de l'eau chaude, du détergeant et une éponge non-abrasive.

Nous conseillons l'utilisation d'un produit pour dégraisser afin d'éliminer toutes les restes de saleté.

S'il y a de la saleté bouchée dans le panier et la grille, remplissez le panier avec de l'eau chaude mélangée avec du détergeant. Rincez puis laissez-les sécher pendant 10 minutes approximativement.

Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non-abrasive.

Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse à poils doux afin d'éliminer tous les restes de nourriture. Faites attention de ne pas abîmer l'élément chauffant pendant cet étape.

Stockage

Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir.

Avant de garder l'appareil, vérifiez que toutes les pièces et composants sont propres et secs.



FRANÇAIS

Introduisez le câble d'alimentation dans son compartiment de stockage. Vérifiez qu'il soit bien introduit dans la fente.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Le produit n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
	Vous n'avez pas démarré la minuterie.	Démarrez la minuterie en utilisant le sélecteur. Comme cela, vous démarrerez aussi l'appareil.
Les aliments ne sont pas cuits.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Introduisez des aliments plus petits dans le panier pour qu'ils puissent se cuire de façon uniforme.
	La température utilisée est trop basse.	Utilisez le sélecteur de température pour l'augmenter.
	Le temps de préparation n'est pas assez pour cuire les aliments.	Utilisez le sélecteur de la minuterie pour établir un temps de préparation supérieur.
Les ingrédients ont été frits de manière inégale.	Certains types d'aliments doivent être sautés pendant le processus de friture.	Les ingrédients qui se superposent les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent se faire sauter pendant la cuisson.
Les aliments ne sont pas croustillants.	Vous avez choisi un type d'aliment qui doit être cuisiné avec une friteuse traditionnelle.	Ajoutez un peu d'huile sur les aliments pour obtenir un résultat plus croustillant.
Le récipient ne s'adapte pas bien à l'intérieur de l'appareil.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas la marque « Max. » du panier.
	Le panier n'est pas bien installé sur le récipient.	Placez le panier dans le récipient jusqu'à entendre un clic.



FRANÇAIS

De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous avez introduit des aliments trop gras.	Lorsque des aliments très huileux sont frits, une grande quantité de graisse est libérée. L'huile de friture fait sortir de la fumée blanche de l'appareil parce que celui-ci se réchauffe plus que d'habitude. Ceci n'affecte ni à l'appareil ni au résultat.
	Le récipient est sale suite à des utilisations antérieures.	De la fumée blanche sort pendant l'utilisation de l'appareil parce qu'il y a de l'huile au récipient. Assurez-vous de bien nettoyer le récipient après chaque usage.
La friture des frites est inégale.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de frite.	Utilisez des pommes de terre fraîches et vérifiez qu'elles restent consistantes lorsque vous les faites frire.
	Vous n'avez pas bien nettoyé les pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez bien les pommes de terre pour leur enlever l'amidon.
Les aliments ne sont pas croustillants.	La texture crouillante des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Assurez-vous de sécher les frites avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les pommes de terre en lanières plus petites pour obtenir de résultats plus croustillants.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir de résultats plus croustillants.



FRANÇAIS

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 04266/04279

Produit : Cecofry Deluxe Rapid Sun/Moon
220-240 V~

50/60 Hz, 1400 W

Capacité : 2.5 A

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

Minuterie : (0-60 min)

7. RECYCLAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS



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

Le symbole de la poubelle rayée vous rappelle l'obligation de vous défaire de ce produit correctement. Si le produit en question possède une batterie ou une pile pour son autonomie électrique, celle-ci devra être retirée avant de jeter le produit et être traitée à part comme un résidu d'une catégorie différente.

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

8. GARANTIE ET SAV

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

La garantie ne couvre pas :

Un produit qui ait été utilisé en-dehors de ses capacités ou usages normaux, ayant subi des coups, ayant été abîmé, exposé à l'humidité, submergé dans un liquide ou une substance corrosive, ainsi que tous les incidents dont la faute serait imputable au consommateur.

Un produit qui ait été démonté, modifié ou réparé par des personnes non autorisées par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

Lorsque le problème a été provoqué par l'usure normale des composants dû à l'utilisation.

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



DEUTSCH

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.



DEUTSCH

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

Abb. 4

1. Bedienfeld
2. Gehäuse
3. Gareinsatz
4. Gitter
5. Korbgriff
6. Freigabeknopf des Frittierkorbs
7. Luftauslässe
8. Kabel

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 Korb und den Gitter gründlich mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einem weichem Schwamm.

Reinigen Sie die Innen- sowie die Außenseite mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie danach.

Befeuchten Sie nicht das Heizelement.

Das Gerät darf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeit gefüllt werden.

Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche.

Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.

Legen Sie das Gitter richtig in den Korb.

3. BEDIENUNG

1. Schließen Sie das Gerät an.
2. Nehmen Sie den Behälter zusammen mit dem Korb und dem Gitter vorsichtig aus dem Gerät. Verwenden Sie dazu den Griff.
3. Geben Sie die Zutaten ins Fritteuse-Korb.
4. Warnung: Füllen Sie den Korb nicht über die Max-Markierung hinaus und überschreiten Sie nicht die in der Tabelle unten angegebene Menge an Lebensmitteln, da dies die Qualität des Ergebnisses beeinträchtigen kann. Überprüfen Sie unbedingt die empfohlene



DEUTSCH

Zubereitungszeit und Temperatur für die verschiedenen Zutaten, bevor Sie mit dem gleichzeitigen Garen beginnen. So können z.B. Kartoffeln und Schnitzel gleichzeitig zubereitet werden, da sie die gleichen Anpassungen verwenden. Beachten Sie in diesem Fall, dass die Höchstmenge für jede der Zutaten die Hälfte der normalen Menge beträgt.

5. Setzen Sie den Behälter wieder in das Gerät ein.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn sich der Korb nicht im Inneren befindet.

Warnung: Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen. Nehmen Sie das Gerät nur am Griff.

Bedienfeld

Abb. 5

1. Ein/Aus-Schalter

Sobald der Korb und das Gitter richtig im Gerät eingesetzt sind, leuchtet der Einschaltknopf auf. Wenn Sie die Einschalttaste 2 Sekunden lang drücken, werden die voreingestellte Temperatur und die Frittierzeit auf 180°C bzw. 15 Minuten eingestellt. Drücken Sie erneut die Einschalttaste und das Gerät beginnt zu braten. Durch ein erneutes Drücken durch zwei weitere Sekunden wird das Gerät ausgeschaltet.

Warnung: Während das Gerät in Betrieb ist, können Sie die Einschalttaste drücken, um das Frittieren zu unterbrechen und neu zu starten.

2. Modus-Taste

Drücken Sie die Modustaste, um aus den 8 beliebtesten Esoptionen zu wählen. Sobald Sie die Option ausgewählt haben, beginnen die Frittierzeit und -temperatur automatisch.

3. Temperatur/Timer-Taste

Drücken Sie diese Taste, um die Frittierzeit und -temperatur zu wählen.

4. "-" y "+" Knöpfe

Mit diesen Tasten können Sie die Frittierzeit (0 bis 60 Minuten) und die Temperatur (80°C bis 200°C) erhöhen oder verringern.

5. Menü-Leuchtanzeige
6. Ventilator-Leuchtanzeige
7. Aufwärm-Leuchtanzeige
8. Temperatur-Leuchtanzeige
9. Zeit

Lebensmittel anbraten

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

Warnung: Drücken Sie nicht die Taste am Griff des Geräts, während es Lebensmittel überspringt.

Ratschläge: Um das Gewicht zu reduzieren, nehmen Sie den Korb aus seinem schützenden Plastikbehälter und braten Sie das Essen im Korb um. Dazu nehmen Sie den Behälter aus dem Gerät, stellen ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche, drücken den Knopf am Griff und



DEUTSCH

trennen den Korb vom Behälter.

1. Wenn Sie einen Alarm hören, bedeutet dies, dass die Vorbereitungszeit zu Ende ist. Entfernen Sie den Behälter aus dem Gerät.
2. Überprüfen Sie, ob die Zutaten nach Ihrem Geschmack gekocht sind. Wenn nicht, setzen Sie den Behälter wieder in das Gerät ein und stellen Sie den Timer für einige weitere Minuten ein.
3. Dazu nehmen Sie den Behälter aus dem Gerät, stellen ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche, drücken den Knopf am Griff und trennen den Korb vom Behälter. Je nach Art der Inhaltsstoffe kann Dampf erzeugt werden.
4. Drehen Sie das Gerät nicht um, wenn sich der Behälter noch im Inneren befindet.
5. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder einen Teller. Um große oder zerbrechliche Inhaltsstoffe zu extrahieren, verwenden Sie eine Zange. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.
6. Sie können das Gerät wieder verwenden, sobald es fertig ist.

Angaben in Tabelle

	S Menge (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Leichtes Anbraten	zusätzliche Information
Kartoffeln und Pommes frites					
Gefrorene dünne Pommes frites	300-400	18-20	200	Rührbraten	
dicke und tiefgekühlte Pommes Frites	300-400	20-25	200	Rührbraten	
Gratinierte Kartoffeln	500	20-25	200	Rührbraten	
Geflügelfleisch					
Steak	100-500	10-15	180		
Schweinekoteletts	100-500	10-15	180		
Hamburger	100-500	10-15	180		
Würstchen im Schlafrock	100-500	13-15	200		
Hähnchenkeule	100-500	20-25	180		
Hähnchenbrust	100-500	15-20	180		



DEUTSCH

Snacks					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Rührbraten	Backbereit
gefrorene Nuggets	100-500	6-10	200	Rührbraten	Backbereit
Fischstäbchen	100-400	6-10	200		Backbereit
Gefrorene Brot- und Käsesnacks	100-400	8-10	180		Backbereit
gefülltes Gemüse	100-400	10-15	160		
Backen					
Gebäck	300	20-25	160		Backblech benutzen
Quiche	400	20-22	180		Backbereit
Muffins	300	20-25	160		Backblech benutzen
Süßes	400	20	160		Backbereit
Garnelen / Meeresfrüchte	250-280	5	180	Rührbraten	
Fisch	250	3-8	180	Rührbraten	

Warnung: 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.

Warnung: Fügen Sie ca. 3 Minuten zu der in der Tabelle angegebenen Zubereitungszeit hinzu, wenn das Gerät noch kalt ist beim Kochanfang.

Ratschläge:

Kleinere Lebensmittel benötigen weniger Vorbereitungszeit als größere.

Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, und umgekehrt erfordert eine kleinere Menge an Zutaten nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit. Das Rührbraten kleinerer Zutaten während des Kochens optimiert das Ergebnis und kann verhindern dass die Zutaten roh bleiben.

Fügen Sie den Kartoffeln ein wenig Öl hinzu, um ein knackigeres Ergebnis zu erzielen.

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Braten von fetthaltigen Lebensmitteln (z.B. Würstchen).

Auch backfähige Lebensmittel können mit diesem Gerät zubereitet werden.

Die optimale Menge der vorzubereitenden Chips sind 500 Gramm.

Vorgekochter Teig erfordert weniger Vorbereitungszeit als handgemachter Teig.

Sie können das Gerät auch für Zutaten Aufzuwärmen verwenden. Dazu stellen Sie die Temperatur für 10 Minuten auf 150°C ein.



DEUTSCH

4. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Schalten Sie das Gerät aus der Steckdose aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Verwenden Sie zum Reinigen von Korb und Gitter keine metallischen Utensilien oder Scheuermittel.

Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um den Außenteil des Gerätes zu reinigen.

Tauchen Sie niemals das Gerät ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Verwenden Sie keine Schwämme, Pulver bzw. Schleifmittel, um das Gerät zu reinigen.

Warnung: Entfernen Sie den Korb, damit das Gerät schneller abkühlen kann.

Reinigen Sie das Gerät gründlich mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einem nicht-scheuernden Schwamm.

Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Entfettungsmittel, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.

Wenn im Inneren des Korbs und des Gitters Schmutz festsetzt, empfehlen wir, den Korb mit heißem, mit Reinigungsmittel vermishtem Wasser zu füllen und den Korb und das Gitter dann etwa 10 Minuten trocknen zu lassen.

Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht-scheuernden Schwamm.

Reinigen Sie das Heizelement mit einer weichen Bürste, um alle Lebensmittelreste zu entfernen. Seien Sie bei diesem Prozess äußerst vorsichtig, um das Heizelement nicht zu beschädigen.

Lagerung

Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Geräts sauber und trocken sind, wenn Sie es lagern.

Legen Sie das Netzkabel in das Kabelaufbewahrungsfach und wickeln Sie es sicher in den Kabelschlitz.

5. PROBLEMBEBEHUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Produkt ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an.
	Der Timer fängt nicht an.	Starten Sie den Timer mit dem Wählschalter, der auch das Gerät startet.



DEUTSCH

Das Essen wurde nicht gekocht.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Legen Sie kleinere Stücke in den Korb, damit sie gleichmäßig gebraten werden.
	Die Temperatur ist zu niedrig.	Verwenden Sie den Temperaturwahlschalter, um die Temperatur zu erhöhen.
	Nicht genügend Vorbereitungszeit.	Verwenden Sie die Zeitschaltuhr, um eine längere Zubereitungszeit einzustellen.
Die Zutaten sind ungleichmäßig gebraten worden.	Einige Arten von Lebensmitteln müssen während des Frittierprozesses angebraten werden.	Zutaten, die sich übereinanderlegen (z.B. Pommes frites), müssen während des Prozesses umgerührt werden.
Gekochte Speisen sind nicht knusprig.	Er hat versucht, eine Art von Essen zu kochen, das in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden sollte.	Fügen Sie ein wenig Öl zu den Lebensmitteln hinzu, um ein knackigeres Ergebnis zu erzielen.
Der Behälter passt nicht gut in das Gerät.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie das Gerät nicht über die Markierung von Max hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig im Behälter.	Legen Sie den Korb in den Behälter, bis Sie ein "Klick" hören.



DEUTSCH

Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	Er kocht mit zu viel Fett.	Wenn sehr fetthaltige Lebensmittel gebraten werden, wird eine große Menge Fett freigesetzt. Frittieröl verursacht weißen Rauch, der aus dem Gerät austritt und es wird heißer als normal. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Ergebnis.
	Der Behälter ist durch frühere Verwendungen verschmutzt.	Weißer Rauch entsteht aufgrund der Verwendung des Geräts mit Öl im Behälter. Stellen Sie sicher, dass der Behälter nach jedem Gebrauch gereinigt wird.
Die Pommes frites sind ungleichmäßig gebraten.	Sie verwenden nicht die richtige Art von Kartoffeln.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und stellen Sie sicher, dass sie während des Frittierens konsistent bleiben.
	Sie haben die Kartoffeln nicht richtig gereinigt, bevor Sie sie frittiert haben.	Die Kartoffeln gut abspülen, um die Stärke zu entfernen.
Gekochte Speisen sind nicht knusprig.	Die Knackigkeit der Chips hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Chips ab.	Achten Sie darauf, die Kartoffeln gut zu trocknen bevor Sie Öl eingeben.
		Schneiden Sie die Kartoffeln für ein knackigeres Ergebnis in kleinere Streifen.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um knackigere Ergebnisse zu erzielen.



6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produktreferenz: 04266/04279
Producto: Cecofry Deluxe Rapid Sun/Moon
220-240 V~
50/60 Hz, 1400 W
Fassungsvermögen: 2.5 A
Einstellung der Temperatur: 80°C—200°C
Timer: (0-60 min)

7. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTROGERÄTEN



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

Das durchgestrichene Symbol "durchgestrichene Abfalltonne" auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät korrekt zu entsorgen. Wenn das Produkt einen eingebauten Akku hat oder Batterien verwendet, sollte der Akku oder die Batterien aus dem Gerät entnommen und separat entsorgt werden.

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

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

Die Garantie deckt keine Schäden bei denen:

Das Produkt über seine Kapazität oder Anwendbarkeit hinaus missbraucht, geschlagen, nicht ordnungsgemäß behandelt wurde oder mit ätzenden bzw. Korrosiven Substanzen oder Flüssigkeiten in Kontakt geraten ist oder die jeweilige Störung, Fehler, Schaden bzw. Defekt dem Verbraucher zugerechnet werden kann.

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



DEUTSCH

entstanden ist.

Die Garantieleistung deckt alle Herstellungsbedingten Schäden und Fehler Ihres Produktes für die Dauer von 2 Jahren, nach geltendem Recht. Diese eingeschränkte Gewährleistung gilt nicht für Mängel, die sich aus Unfällen, Missbrauch, unsachgemäße Wartung oder normale Abnutzung ergeben.

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



1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

1. Pannello di controllo
2. Copertura
3. Cestello
4. Griglia
5. Manico del cestello
6. Tasto di rilascio del il serbatoio
7. Uscite dell'aria
8. Cavo

2. PRIMA DELL'USO

Rimuovere il prodotto dalla scatola.

Ispezionare l'apparato nel caso di danni visibili. Nel caso di danni, contattare il prima possibile il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec per suggerimenti o riparazione del prodotto.

Pulire il cestello e la griglia a fondo e con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.

Utilizzare un panno umido per pulire sia l'esterno che l'interno del dispositivo e asciugarlo.

Non bagnare l'elemento riscaldante.

Non riempire il dispositivo con olio o altri liquidi.

Collocare l'apparato su di una superficie piana e stabile.

Non posizionare il dispositivo su superfici non resistenti al calore.

Posizionare correttamente la griglia nel cestello.

3. FUNZIONAMENTO

1. Collegare il dispositivo.
2. Rimuovere con cautela il recipiente insieme al cestello e alla griglia dal dispositivo. Per far ciò, utilizzare il manico.
3. Collocare gli ingredienti nel cestello.

Avviso: non riempire il cestello oltre il segno di Max e non superare la quantità di cibo indicata nella tabella sottostante, poiché ciò potrebbe influire sulla qualità del risultato. Verificare i tempi e la temperatura di preparazione consigliati per i diversi ingredienti prima di iniziare a cucinarli contemporaneamente. Le patate tagliate a cubetti e la cotoletta, per esempio, possono essere preparate allo stesso tempo, poiché utilizzano le stesse impostazioni. In



ITALIANO

questo caso, si prega di tenere in considerazione che la quantità massima per ciascuno degli ingredienti, sarà la metà della quantità normale.

4. Rimettere il recipiente nel dispositivo.

Non utilizzare il dispositivo se il cestello non è all'interno.

Avvertenza: lasciare che l'apparato si raffreddi completamente dopo averlo utilizzato. Non prendere il dispositivo se non per l'impugnatura.

Pannello di controllo

Fig. 6

1. Tasto di accensione

Una volta che il cestello e la griglia sono posizionati correttamente all'interno del dispositivo, il tasto di accensione si illuminerà. Premendo il pulsante di accensione per 2 secondi il dispositivo imposterà automaticamente la temperatura e il tempo di frittura rispettivamente a 180°C e 15 minuti. Premendo nuovamente il tasto di accensione, il dispositivo inizierà a friggere. Se lo si preme di nuovo per altri due secondi, il dispositivo si spegne.

Avviso: mentre il dispositivo è in funzione, è possibile premere il tasto di accensione per mettere in pausa e per riprendere la frittura.

2. Pulsante delle modalità

Premere il tasto della modalità per scegliere tra le 8 opzioni culinarie più popolari. Una volta selezionata l'opzione, il tempo e la temperatura di frittura si avvieranno automaticamente.

3. Tasto di temperatura/timer

Premere questo tasto per selezionare il tempo e la temperatura di frittura.

4. Tasti "-" e "+"

Utilizzare questi pulsanti per aumentare o diminuire il tempo di frittura (da 0 a 60 minuti) e la temperatura (da 80°C a 200°C).

5. Spie luminose del menù

6. Indicatore luminoso del ventilatore

7. Indicatore luminoso di riscaldamento

8. Indicatore luminoso della temperatura

9. Tempo

Saltare gli alimenti

Alcuni alimenti possono avere bisogno di essere saltati durante la cottura. Per saltare gli ingredienti, rimuovere il recipiente dal dispositivo e scuoterlo. Ricollocarlo nel dispositivo.

Avvertenza: non premere il tasto presente sul manico del prodotto mentre si stanno saltando degli alimenti.

Suggerimento: Per ridurre il peso, rimuovere il cestello dal suo recipiente protettivo di plastica e saltare il cibo nel cestello. Per fare ciò, rimuovere il recipiente dal dispositivo, posizionarlo su una superficie resistente al calore, premere il pulsante sul manico e separare il cestello dal recipiente.



ITALIANO

1. Quando si sente un allarme, significa che il tempo di preparazione è terminato. Estrarre il recipiente dal dispositivo.
2. Controllare se gli ingredienti sono cotti a proprio piacimento. In caso contrario, rimettere il contenitore nel dispositivo e impostare il timer per qualche altro minuto.
3. Per rimuovere gli ingredienti dall'interno dell'apparecchio, posizionarlo su una superficie resistente al calore, premere il pulsante sul manico e separare il cestello dal vassoio. A seconda del tipo di ingredienti, può essere generato vapore.
4. Non capovolgere il dispositivo se il recipiente è ancora all'interno.
5. Svuotare il cestello in una ciotola o in un piatto. Per estrarre ingredienti grandi o fragili utilizzare delle pinze. Prestare attenzione a non scottarsi.
6. È possibile utilizzare nuovamente l'apparato non appena finito.

Tavola indicativa

	Min-max Quantità (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Saltare	Ulteriori informazioni
Patate e patate fritte					
Patate fritte congelate fine	300-400	18-20	200	Saltare	
Patate fritte congelate spesse	300-400	20-25	200	Saltare	
Patate gratinate	500	20-25	200	Saltare	
Carne e pollo					
Filetto	100-500	10-15	180		
Costolette di maiale	100-500	10-15	180		
Hamburger	100-500	10-15	180		
Involtini di salsiccia	100-500	13-15	200		
Cosce di pollo	100-500	20-25	180		
Petto di pollo	100-500	15-20	180		
Snack					
Involtini primavera	100-400	8-10	200	Saltare	Pronto per il forno



ITALIANO

Crocchette di pollo congelate	100-500	6-10	200	Saltare	Pronto per il forno
Bastoncini di pesce congelati	100-400	6-10	200		Pronto per il forno
Snack congelati di pan grattato e formaggio	100-400	8-10	180		Pronto per il forno
Verdure ripiene	100-400	10-15	160		
Cuocere al forno					
Tortini	300	20-25	160		Usare il vassoio da forno
Quiche	400	20-22	180		Pronto per il forno
Muffin	300	20-25	160		Usare il vassoio da forno
Dolci	400	20	160		Pronto per il forno
Gamberi / crostacei	250-280	5	180	Saltare	
Pesce	250	3-8	180	Saltare	

Avviso: questi dati sono puramente indicativi. Gli alimenti possono variare per origine, dimensioni, forma e marca, di conseguenza non possiamo garantire pienamente che quanto indicato nella tabella sia appropriato per gli ingredienti che state utilizzando.

Avviso: aggiungere circa 3 minuti al tempo di preparazione indicato nella tabella se si inizia la cottura quando l'apparecchio è ancora freddo.

Suggerimenti:

Gli alimenti più piccoli richiedono un tempo di preparazione minore rispetto a quelli più grandi. Una maggiore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo e, al contrario, una minore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più breve.

Saltare gli ingredienti più piccoli durante la cottura ottimizza il risultato e può aiutare ad evitare che gli alimenti non friggano bene.

Aggiungere un po' d'olio alle patate per un risultato più croccante.

Non utilizzare l'apparecchio per friggere cibi grassi (ad esempio salsicce).

Anche i cibi cotti al forno possono essere cucinati utilizzando questo dispositivo.

La quantità ottimale di patate fritte da preparare è di 500 grammi.



ITALIANO

L'impasto pre cotto richiede meno tempo di preparazione rispetto all'impasto elaborato a mano.

È inoltre possibile utilizzare l'apparecchio per riscaldare gli alimenti. Per far ciò, impostare la temperatura a 150°C per 10 minuti.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia

Pulire l'apparato dopo ogni uso.

Scollegare il dispositivo dalla presa della corrente e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

Non utilizzare utensili metallici o prodotti abrasivi per pulire il cestello e la griglia.

Utilizzare un panno morbido e umido per pulire la superficie del prodotto.

Non sommergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi.

Non utilizzare spugne, polveri o prodotti per la pulizia abrasivi per pulire il prodotto.

Avviso: rimuovere il cestello per consentire al dispositivo di raffreddarsi più rapidamente.

Pulire il cestello e la griglia a fondo e con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.

Si consiglia l'uso di uno sgrassatore liquido per rimuovere lo sporco residuo.

Se c'è dello sporco accumulato all'interno del cestello e della griglia, si consiglia di riempire il cestello con una soluzione di acqua e detersivo, e poi lasciare asciugare il cestello e la griglia per circa 10 minuti.

Pulire l'interno del dispositivo con acqua calda e una spugna non abrasiva.

Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola morbida per rimuovere eventuali residui di cibo. Usare estrema cautela durante questo processo in modo da non danneggiare l'elemento riscaldante.

Conservazione del prodotto

Scollegare il dispositivo e lasciarlo raffreddare.

Verificare che tutte le parti del dispositivo siano pulite e asciutte quando lo si conserva.

Posizionare il cavo di alimentazione nel vano raccogli-cavo e posizionarlo correttamente nell'apposita fessura.



ITALIANO

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il dispositivo non funziona.	Non prodotto non è collegato.	Collegare il dispositivo.
	Non è stato avviato il timer.	Avviare il timer utilizzando il selettore, che avvierà anche il dispositivo.
Il cibo non si è cucinato.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Inserire i pezzi più piccoli nel cestello in modo che siano fritti in modo uniforme.
	La temperatura usata è troppo bassa.	Utilizzare il selettore della temperatura per aumentarla.
	Il tempo di preparazione non è sufficiente.	Utilizzare il timer per impostare un tempo di preparazione più lungo.
Gli ingredienti sono stati fritti in modo non uniforme.	Alcuni tipi di alimenti devono essere saltati durante il processo di frittura.	Gli ingredienti che si sovrappongono l'uno all'altro (per esempio, le patate fritte) devono essere saltati durante la cottura.
Gli alimenti cucinati non sono croccanti.	Si è cercato di cucinare un tipo di alimento che dovrebbe essere cucinato in una friggitrice tradizionale.	Aggiungere un po' d'olio agli alimenti per un risultato più croccante.
Il contenitore non si adatta bene all'interno del dispositivo.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non riempire il dispositivo oltre il segno di Max.
	Il cestello non è posizionato correttamente nel contenitore.	Posizionare il cestello all'interno del contenitore fino a quando non si sente un "click".



ITALIANO

Dal dispositivo esce fumo bianco.	Si stanno cucinando alimenti troppo grassi.	Quando si friggono cibi molto oleosi, viene rilasciata una grande quantità di grasso. Friggere olio fa sì che esca fumo bianco dal dispositivo e che diventi più caldo del normale. Questo non influisce sul dispositivo o sul risultato.
	Il contenitore è sporco da usi precedenti.	Il fumo bianco si verifica se si utilizza l'apparecchio con residui di olio nel contenitore. Assicurarsi di pulire il contenitore dopo ogni utilizzo.
Le patate sono fritte in modo non uniforme.	Non si sta usando il tipo giusto di patata.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che mantengano una buona consistenza durante la frittura.
	Le patate non sono state pulite correttamente prima della frittura.	Sciacquare bene le patate per eliminare l'amido.
Gli alimenti cucinati non sono croccanti.	La croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di olio e acqua presente nelle patate.	Assicurarsi di asciugare le patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare le patate in pezzi più piccoli per ottenere risultati più croccanti.
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.



ITALIANO

6. SPECIFICHE TECNICHE

Riferimento del prodotto: 04266/04279
Prodotto; Cecofry Deluxe Rapid Sun/Moon
220-240 V~
50/60 Hz, 1400 W
Capacità: 2.5 A
Impostazioni della temperatura: 80°C—200°C
Timer: (0-60 min)

7. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



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

Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato le ricorda l'obbligo di gettare correttamente questo prodotto. Se il prodotto in questione è dotato di una batteria o pila per la sua autonomia elettrica, quest'ultima dovrà essere rimossa prima di essere gettata ed essere trattata a parte come rifiuto di categoria differente.

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

8. GARANZIA E SAT

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

La garanzia non coprirà:

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

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

Qualora ci fosse un problema con il prodotto o avere una consulenza, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec attraverso il numero di telefono +34 96 321 07 28.



1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

1. Painel de controle
2. Carcaça
3. Cesto
4. Grelha
5. Pega do cesto
6. Botão de desbloqueio do cesto
7. Saídas do ar
8. Cabo

2. ANTES DE USAR

Tire o produto da caixa

Inspecione o aparelho para garantir que não tem nenhum dano visível. Em caso de que encontre danos, entre imediatamente em contacto com o nosso Serviço de Assistência Técnica de Cecotec para recomendações ou reparação do produto.

Limpe o cesto e a grelha em profundidade com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.

Utilize um pano para limpar o interior do dispositivo e as partes extraíveis e seque-o.

Não molhe o elemento aquecedor.

Não encha o dispositivo com óleo ou qualquer outro líquido.

Coloque o produto sobre uma superfície plana e estável.

Não coloque o dispositivo em nenhuma superfície que não seja resistente ao calor.

Coloque adequadamente a grelha no cesto.

3. FUNCIONAMENTO

1. Conecte o aparelho à corrente.
2. Retirar cuidadosamente o recipiente juntamente com o cesto e a grelha do dispositivo. Utilize a pega para fazer isso.
3. Coloque os ingredientes no cesto.

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



PORTUGUÊS

antes de começar a cozinhá-los simultaneamente. As batatas cortadas aos cubos e o bife empanado, por exemplo, podem ser preparados ao mesmo tempo já que utilizam os mesmos ajustes. Neste caso, tenha em conta que a quantidade máxima para cada um dos ingredientes é a metade da quantidade normal.

4. Volte a colocar o recipiente no dispositivo.

Não utilize o dispositivo se o cesto não estiver dentro.

Advertência: Deixe que o aparelho arrefeça completamente depois de o utilizar. Não agarre o aparelho a não ser pela pega.

Painel de controle

Fig. 5

1. Botão de ligar

Uma vez que o cesto e a grelha estão devidamente posicionados dentro do dispositivo, o botão de ligar irá acender-se. Pressionando o botão de ligar durante 2 segundos, a temperatura e o tempo de fritura pré-definida serão ajustados respetivamente para 180 °C e 15 minutos. Se voltar a pressionar o botão de ligar, o dispositivo começará a fritar. Se pressionar novamente o botão de ligar durante dois segundos mais, o dispositivo desligará.

Aviso: enquanto o dispositivo estiver em funcionamento, pode pressionar o botão de ligar para fazer uma pausa e reiniciar a fritura.

2. Botão de modos

Pressione o botão de modo para escolher entre as 8 opções alimentares mais populares. Uma vez selecionada a opção, o tempo e temperatura de fritura vão iniciar automaticamente.

3. Botão de temperatura/temporizador

Pressione este botão para selecionar o tempo e a temperatura de fritura.

4. Botões "-" e "+"

Utilize estes botões para aumentar o diminuir o tempo (de 0 a 60 minutos) e a temperatura (de 80 °C a 200 °C) de fritura.

5. Luzes indicadoras do menu

6. Indicador luminoso do ventilador

7. Indicador luminoso de aquecimento

8. Indicador luminoso de temperatura

9. Tempo

Saltear os alimentos

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

Advertência: Não pressione o botão que está na pega do aparelho enquanto estiver a saltear os alimentos.

Conselho: Para reduzir o peso, retire o cesto do seu recipiente protetor de plástico e faça saltear os alimentos no cesto. Para isso, tire o recipiente do aparelho, coloque-o sobre uma superfície



PORTUGUÊS

resistente ao calor, pressione o botão que está na pega e separe o cesto do recipiente.

1. Quando escutar um alarme, significa que o tempo de preparação chegou ao seu fim. Tire o recipiente do dispositivo.
2. Verifique se os ingrediente estão cozinhados ao seu gosto. No caso de que não, volte a colocar o recipiente no dispositivo e programe o temporizador alguns minutos mais.
3. Para sacar os ingredientes de dentro do aparelho, coloque o aparelho sobre sobre uma superfície resistente ao calor, pressione o botão que está na pega e separe o cesto do recipiente. Dependendo do tipo de ingredientes, pode ser gerado vapor.
4. Não dê a volta ao dispositivo se o recipiente ainda está dentro.
5. Esvazie o cesto numa tigela o prato. Para extrair ingredientes grandes ou frágeis utilize umas pinças. Tenha cuidado para não se queimar.
6. Pode voltar a utilizar o aparelho imediatamente depois de o usar.

Tabela indicadora

	Min-max Quantidade (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Saltear	Informação extra
Batatas e batatas fritas					
Batatas fritas congeladas finas	300-400	18-20	200	Saltear	
Batatas fritas congeladas grossas	300-400	20-25	200	Saltear	
Batatas gratinadas	500	20-25	200	Saltear	
Carnes e frango					
Bife	100-500	10-15	180		
Costeleta de porco	100-500	10-15	180		
Hambúrguer	100-500	10-15	180		
Rolos de salsicha	100-500	13-15	200		
Pernas de frango	100-500	20-25	180		
Peito de frango	100-500	15-20	180		
Snacks					



PORTUGUÊS

Rolinhos primavera	100-400	8-10	200	Saltear	Pronto para fazer ao forno
Nuggets de frango congelados	100-500	6-10	200	Saltear	Pronto para fazer ao forno
Palitos de peixe congelados	100-400	6-10	200		Pronto para fazer ao forno
Snacks congelados de pão ralado e queijo	100-400	8-10	180		Pronto para fazer ao forno
Legumes recheados	100-400	10-15	160		
Cozer ao forno					
Pastéis	300	20-25	160		Usar bandeja de forno
Quiche	400	20-22	180		Pronto para fazer ao forno
Muffin	300	20-25	160		Usar bandeja de forno
Doces	400	20	160		Pronto para fazer ao forno
Gambas / Marisco	250-280	5	180	Saltear	
Peixe	250	3-8	180	Saltear	

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.

Aviso: adicione aproximadamente 3 minutos ao tempo de preparação indicado na tabela se começar a cozinhar enquanto o aparelho ainda está frio.

Conselhos:

Os alimentos mais pequenos requerem um tempo de preparação menor do que os grandes. Uma maior quantidade de ingredientes requer um tempo de preparação ligeiramente maior e, inversamente, uma menor quantidade de ingredientes requer um tempo de preparação ligeiramente menor.

Saltear os ingredientes mais pequenos enquanto estiverem a ser cozinhados otimiza o resultado e pode ajudar a evitar que os alimentos fiquem pouco fritos.

Adicione um pouco mais de óleo às batatas frescas para um resultado mais crocante.

Não utilize o dispositivo para fritar alimentos gordurosos (como salsichas).



PORTUGUÊS

Os alimentos que podem ser cozinhados ao forno também podem ser cozinhados usando este dispositivo.

A quantidade ótima de batatas fritas para preparar é de 500 gramas.

A massa pré-cozinhada requer um tempo de preparação menos que a massa feita à mão.

Pode utilizar também o aparelho para reaquecer os ingredientes. Para isso, configure a temperatura a 150 °C durante 10 minutos.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza

Limpe o aparelho depois de cada uso.

Desconecte o dispositivo da corrente elétrica e permita que arrefeça antes de limpar.

Não utilize utensílios metálicos ou produtos abrasivos para limpar o cesto e a grelha.

Utilize um pano suave e húmido para limpar a superfície do produto.

Nunca submerja o produto em água nem em outros líquidos.

Não utilize esponjas, pós ou produtos de limpeza abrasivos para limpar o produto.

Aviso: retire o cesto para que o aparelho arrefeça mais rapidamente.

Limpe o cesto e a grelha em profundidade com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.

Recomendamos o uso de desengordurante líquido para retirar qualquer resto de sujidade.

Se estiver sujidade presa dentro do cesto e da grelha, recomendamos encher o cesto com água quente misturada com detergente, e depois deixar o cesto e a grelha secarem durante aproximadamente 10 minutos.

Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.

Limpe o elemento aquecedor com uma escova suave para retirar qualquer resto de comida.

Tenha extremo cuidado durante este processo para não danificar o elemento aquecedor.

Armazenamento

Desconecte e deixe arrefecer o aparelho depois do uso.

Certifique-se de que todas as partes estão limpas e secas quando guardar o dispositivo.

Coloque o cabo de alimentação no compartimento de armazenamento do cabo e mantenha-o firme dentro da ranhura para o cabo.



PORTUGUÊS

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
O aparelho não funciona.	O produto não está conectado à corrente.	Conecte o aparelho à corrente.
	Não iniciou o temporizador.	Inicie o temporizador utilizando o seletor, que também irá ligar o dispositivo.
Os alimentos não se cozinham.	Excesso de ingredientes no cesto.	Introduza peças mais pequenas no cesto para que se fiquem uniformemente fritas.
	A temperatura usada é excessivamente baixa.	Utilize o seletor de temperatura para aumentar a temperatura.
	O tempo de preparação não é suficiente.	Utilize o seletor do temporizador para estabelecer um maior tempo de preparação.
Os ingredientes foram fritos de forma desigual.	Alguns tipos de alimentos necessitam ser salteados durante o processo de fritura.	Os ingredientes que ficam empilhados uns em cima dos outros (por exemplo, batatas fritas) devem ser salteados durante a cozedura.
Os alimentos cozinhados não estão crocantes.	Tentou cozinhar um tipo de alimento que deveria ser cozinhado numa fritadeira tradicional.	Adicione um pouco mais de óleo aos alimentos para um resultado mais crocante.
O recipiente não cabe bem no interior do dispositivo.	Excesso de ingredientes no cesto.	Não encha o dispositivo para além da marca do Max.
	O cesto não está corretamente posicionado dentro do recipiente.	Coloque o cesto dentro do recipiente até ouvir um "clac".



PORTUGUÊS

Sai fumo branco do aparelho.	Está a cozinhar alimentos muito gordurosos.	Quando são fritos alimentos muito oleosos, é libertada uma grande quantidade de gordura. O óleo de fritura provoca a saída de fumo branco do aparelho e aquece mais do que o normal. Isto não afeta o dispositivo nem o resultado.
	O recipiente está sujo devido a utilizações anteriores.	O fumo branco ocorre por causa da utilização do dispositivo com óleo no recipiente. Certifique-se de limpar bem o recipiente depois de cada uso.
As batatas fritas são fritas de forma desigual.	Não está a usar o tipo correto de batata.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que permanecem consistentes enquanto as fritas.
	Não limpou bem as batatas antes de as fritar.	Enxague bem as batatas para remover o amido.
Os alimentos cozinhados não estão crocantes.	A textura crocante das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água contida nas mesmas.	Assegure-se de secar bem as batatas antes de adicionar o óleo.
		Corte as batatas em tiras mais pequenas para obter resultados mais crocantes.
		Adicione um pouco mais de óleo para resultados mais crocantes.



PORTUGUÊS

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 04266/04279

Produto: Cecofry Deluxe Rapid Sun/Moon
220-240 V~

50/60 Hz, 1400 W

Capacidade: 2.5 A

Ajustes de temperatura: 80°C—200°C

Temporizador: (0-60 min)

7. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



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

O símbolo do contentor riscado recorda a sua obrigação de eliminar este produto de forma correta. Se o produto em questão conta com uma bateria ou pilha para a sua autonomia elétrica, esta deverá extrair-se antes de ser eliminado e ser tratada à parte como um resíduo de diferente categoria.

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

8. GARANTIA E SAT

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

A garantia não cobrirá:

- Se o produto tiver sido usado fora da sua capacidade ou utilidade, maltratado, batido, exposto à humidade, submergido em algum líquido ou substância corrosiva, assim como qualquer outra falta atribuível ao consumidor.
- Se o produto foi desmontado, modificado ou reparado por pessoas não autorizadas pelo SAT oficial de 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 de Cecotec através do número de telefone +34 96 321 07 28.

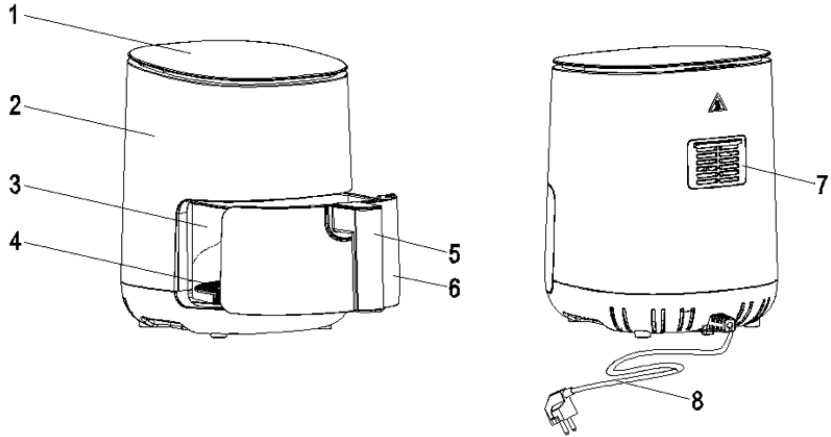


Fig./Img./Abb. 1

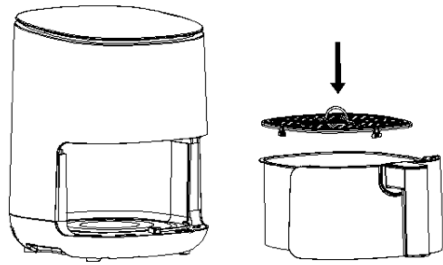
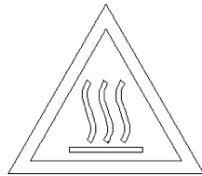


Fig./Img./Abb. 2

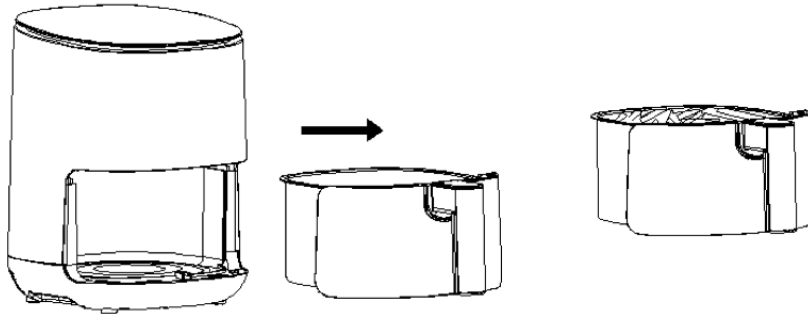


Fig./Img./Abb. 3

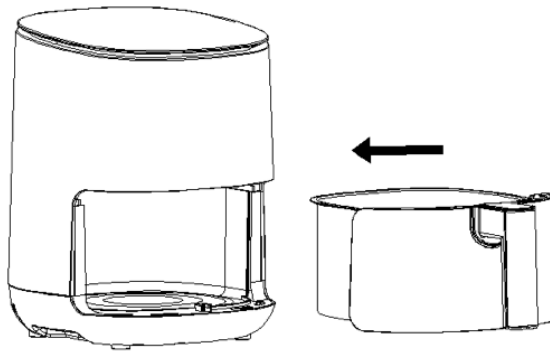


Fig./Img./Abb. 4



Fig./Img./Abb. 5





www.cecotec.es

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

YV01Z0040Z