

cecotec

Cecofry Compact Rapid

Freidora sin aceite/Air fryer



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



ÍNDICE

1. Piezas y componentes	/ 04
2. Instrucciones de seguridad	/ 06
3. Antes de usar	/ 07
4. Funcionamiento	/ 08
5. Consejos para cocinar	/ 10
6. Soluciones a posibles problemas	/ 12
7. Limpieza y mantenimiento	/ 14
8. Especificaciones técnicas	/ 14
9. Reciclaje de electrodomésticos	/ 15
10. Garantía y SAT	/ 15
11. Recetario	/ 65

INDEX

1. Parts and components	/ 04
2. Safety instructions	/ 16
3. Before use	/ 17
4. Operation	/ 17
5. Cooking tips	/ 19
6. Possible problems and solutions	/ 21
7. Cleaning and maintenance	/ 23
8. Technical specifications	/ 23
9. Disposal of old electrical appliances	/ 24
10. Technical support service and warranty	/ 24
11. Recipe book	/ 65

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	/ 04
2. Instructions de sécurité	/ 25
3. Avant utilisation	/ 26
4. Fonctionnement	/ 27
5. Conseils pour cuisiner	/ 29
6. Solutions à de possibles problèmes	/ 31
7. Nettoyage et entretien	/ 33
8. Spécifications techniques	/ 33
9. Recyclage des électroménagers	/ 34
10. Garantie et SAV	/ 34
11. Livre de recettes	/ 65

INHALT

1. Teile und Komponenten	/ 04
2. Sicherheitshinweise	/ 35
3. Vor dem ersten Gebrauch	/ 36
4. Betrieb	/ 37
5. Ratschläge zum Kochen	/ 39
6. Problemlösung	/ 41
7. Reinigung und Wartung	/ 43
8. Technische Spezifikationen	/ 43
9. Entsorgung von Alt-Elektrogeräten	/ 44
10. Technischer Kundendienst und Garantie	/ 44
11. Rezeptbuch	/ 65

INDICE

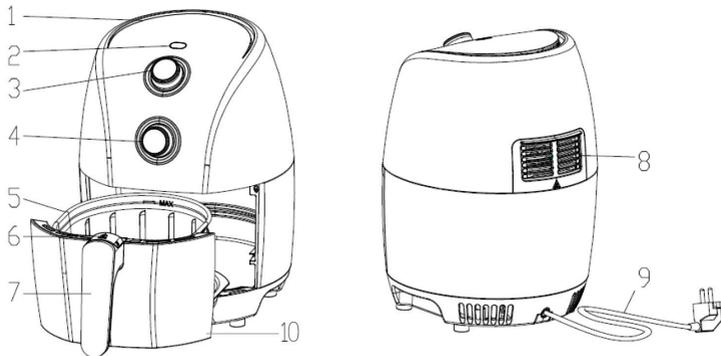
1. Parti e componenti	/ 04
2. Istruzioni di sicurezza	/ 45
3. Prima dell'uso	/ 46
4. Funzionamento	/ 47
5. Consigli per cucinare	/ 49
6. Soluzioni a possibili problemi	/ 51
7. Pulizia e manutenzione	/ 53
8. Specifiche tecniche	/ 53
9. Riciclaggio degli elettrodomestici	/ 54
10. Garanzia e SAT	/ 54
11. Ricettario	/ 65

ÍNDICE

1. Peças e componentes	/ 04
2. Instruções de segurança	/ 55
3. Antes de usar	/ 56
4. Funcionamento	/ 57
5. Conselhos para cozinhar	/ 59
6. Soluções a possíveis problemas	/ 61
7. Limpeza e manutenção	/ 63
8. Especificações técnicas	/ 63
9. Reciclagem de eletrodomésticos	/ 64
10. Garantia e SAT	/ 64
11. Livro de receitas	/ 65

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Parts and components/Pièces et composants/Teile und Komponenten/
Parti e componenti/Peças e componentes



ES

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

EN

1. Outer housing
2. Power light
3. Time knob
4. Temperature knob
5. Basket
6. Basket-release button
7. Basket handle
8. Air outlet openings
9. Power cord
10. Oil pan

FR

1. Coque extérieure
2. Lumière de connexion
3. Sélecteur de temps
4. Sélecteur de température
5. Panier
6. Bouton de libération du panier
7. Poignée du panier
8. Orifices de sortie d'air
9. Câble d'alimentation
10. Tiroir ramasse-graisse

DE

1. Außengehäuse
2. Betriebsanzeige
3. Zeitschaltuhr
4. Temperaturregler
5. Frittierkorb
6. Abgabetaste des Frittierkorbs
7. Griff des Frittierkorbs
8. Luftaustrittslöcher
9. Netzteil
10. Fettauffangschale

IT

1. Struttura esterna
2. Luce di accensione
3. Selettore del tempo
4. Selettore della temperatura
5. Cestello
6. Tasto di liberazione del cestello
7. Manico del cestello
8. Fori di uscita dell'aria
9. Cavo di alimentazione
10. Cassetto raccogli-grasso

PT

1. Carcaça exterior
2. Luz de funcionamento
3. Seletor de tempo
4. Seletor de temperatura
5. Cesto
6. Botão de desbloqueio do cesto
7. Pega do cesto
8. Orifícios de saída de ar
9. Cabo de alimentação
10. Bandeja para gorduras

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- Este producto está diseñado para ser utilizado exclusivamente en el ámbito doméstico.
- Coloque el producto en una superficie seca, estable, plana y termorresistente.
- No coloque la freidora contra la pared o cerca de otros electrodomésticos. Mantenga una distancia libre mínima de 10 cm a cada lado, por encima y por detrás del producto.
- No exponga ni sumerja el cable, el enchufe, los elementos eléctricos, ni cualquier otra parte no extraíble del producto en agua u otros líquidos. Asegúrese de que sus manos están secas antes de manipular el conector o encender el electrodoméstico.
- No ponga la freidora en funcionamiento si tiene un cable o enchufe defectuoso o si no funciona correctamente. En caso de mal funcionamiento o avería contacte con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.
- Durante y después del funcionamiento, es probable que el producto esté muy caliente. Utilice guantes o cualquier otro tipo de protección conveniente para evitar quemaduras y lesiones.
- No bloquee los orificios de entrada y salida de aire mientras el producto está en funcionamiento.
- No llene el recipiente de aceite, podría ocasionar riesgo de incendio.
- Asegúrese de que los alimentos están dentro del cesto y evite que estos entren en contacto con las resistencias.
- Durante el funcionamiento, el producto emana vapor caliente a través del orificio de salida de aire. Mantenga una distancia de seguridad para evitar quemaduras.
- Desconecte el producto siempre que no esté en funcionamiento.
- Tras el funcionamiento, permita que el producto se enfríe durante un mínimo de 60 minutos.
- Este producto puede ser usado por niños/as de a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica.
- No permita que los niños jueguen con el dispositivo.
- La limpieza y el mantenimiento del producto no deberá llevarse a cabo por niños/as menores de 8 años o que no estén siendo supervisados.
- Mantenga el dispositivo y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- No sumerja ni enjuague con agua la carcasa exterior del producto, ya que contiene

componentes eléctricos y resistencias.

- Para prevenir descargas eléctricas, no permita que entre agua o cualquier otro líquido en el dispositivo.
- Coloque siempre los ingredientes a cocinar dentro del cesto para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- No cubra la entrada ni la salida de aire durante el funcionamiento del aparato.
- No llene la bandeja de aceite, podría causar riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del dispositivo mientras esté funcionando.
- Las superficies accesibles del producto podrían alcanzar temperaturas altas durante el funcionamiento.

3. ANTES DE USAR

1. Saque el electrodoméstico de la caja.
2. Retire todo el material del embalaje, las pegatinas y las etiquetas del producto.
3. Limpie el cajón recoge grasas minuciosamente utilizando agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del producto con un paño suave humedecido.
5. Coloque el electrodoméstico en una superficie estable, plana y termorresistente.
6. Coloque el cesto en el interior del cajón recoge grasas.

4. FUNCIONAMIENTO



Fig. 3

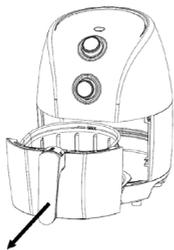


Fig. 4



Fig. 5

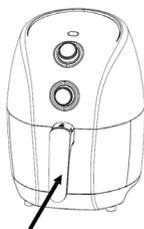


Fig. 6

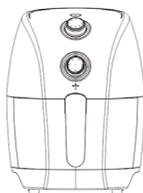
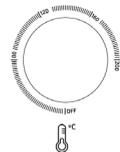


Fig. 7



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

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

ADVERTENCIA: nunca utilice el cajón recoge grasas sin el cesto dentro.

5. Gire el selector de tiempo hasta el tiempo de cocción deseado para poner el producto en funcionamiento. La luz de encendido y la freidora se encenderán (fig. 7). Vea la siguiente sección para determinar el tiempo de cocción más adecuado.

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

ADVERTENCIA: no pulse el botón de liberación del cesto al agitar el cajón recoge grasas (fig. 3).

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

ADVERTENCIA: no coloque el cesto boca abajo mientras esté sujeto a el cajón recoge grasas. El aceite o grasa restante en el fondo del cajón recoge grasas podría verterse sobre los alimentos.

13. Vacíe el cesto en un plato o bol, o utilice unas pinzas para sacar los ingredientes.
14. Cuando haya retirado los alimentos, la freidora de aire caliente estará lista para ser utilizada de nuevo.

5. CONSEJOS PARA COCINAR

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

Tiempos y temperaturas de cocción

	Cantida mínima y máxima (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitar	Información extra
Patatas					
Patatas fritas finas y congeladas	200-300	18-20	200	Sí	
Patatas fritas gruesas y congeladas	200-300	20-25	200	Sí	
Patatas gratinadas	300	20-25	200	Sí	
Carnes y aves					
Bistecs	100-300	10-15	180		

Chuletas de cerdo	100-300	10-15	180		
Hamburguesas	100-300	10-15	180		
Hojaldre relleno de carne picada	100-300	13-15	200		
Muslos de pollo	100-300	25-30	180		
Pechugas de pollo	100-300	15-20	180		
Aperitivos					
Rollitos de primavera	100-250	8-10	200	Sí	
Nuggets de pollo congelados	100-300	6-10	200	Sí	
Varitas de pescado congeladas	100-250	6-10	200		
Fingers de queso congelados	100-250	8-10	180		
Verduras rellenas	100-250	10	160		
Horno					
Tartas	250	20-25	160		Utilice un molde o recipiente para horno
Quiches	300	20-22	180		Utilice un molde o recipiente para horno
Muffins	250	15-18	200		Utilice un molde para horno
Aperitivos dulces	250	20	160		Utilice un molde o recipiente para horno

6. SOLUCIONES A POSIBLES PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire caliente no funciona.	El producto no está conectado.	Conecte el cable a una toma de corriente con conexión a tierra.
	No se ha programado el temporizador.	Gire el selector de tiempo al tiempo de cocción deseado para encender el producto.
Los alimentos no se han cocinado suficiente.	Hay demasiados ingredientes en el cesto.	Retire parte de los ingredientes del cesto. Los alimentos se cocinan mejor por pequeñas tandas.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Gire el selector de temperatura a la temperatura de cocción deseada. Vea la tabla de "Tiempos y temperaturas de cocción".
	El tiempo de cocción preestablecido es muy corto.	Gire el selector de tiempo al tiempo de cocción deseado. Vea la tabla de "Tiempos y temperaturas de cocción".
Los alimentos no se han cocinado de forma uniforme.	Algunos alimentos requieren ser agitados a mitad del proceso de fritura.	Los ingredientes que se superponen unos encima de otros (por ejemplo, patatas fritas) requieren ser agitados a mitad del proceso. Vea la tabla de "Tiempos y temperaturas de cocción".
Los aperitivos fritos no están crujientes.	Ha cocinado alimentos pensados para ser fritos en una freidora convencional.	Cocine aperitivos de horno o unte los alimentos con un poco de aceite sobre los alimentos para obtener un resultado más crujiente.

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

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

8. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: Cecofry Compact Rapid Black/White

Referencia del producto: 03039/03051

Potencia: 900 W

Voltaje y frecuencia: 220-240 V, 50/60 Hz

Capacidad del cesto: 1,5 litros

Temperatura ajustable: 80-200 °C

Temporizador: 0-30 minutos

Made in China | Diseñado en España

9. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



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

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

10. 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 substancia corrosiva, así como cualquier otra falta atribuible al consumidor.
- Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial de Cecotec.
- Si la incidencia ha sido originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

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

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

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Διατηρήστε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών για μελλοντική αναφορά ή νέους χρήστες.

- Βεβαιωθείτε ότι η τάση δικτύου ταιριάζει με την τάση που αναγράφεται στην ετικέτα της συσκευής και ότι η πρίζα είναι γεωμενή.
- Το προϊόν αυτό είναι σχεδιασμένο μόνο για οικιακή χρήση.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε στεγνή, σταθερή, επίπεδη, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε τοίχους ή άλλες συσκευές. Διατηρήστε ελάχιστη απόσταση 10 cm από τις πλευρές, από την πλάτη και πάνω από τη συσκευή.
- Μην εκθέτετε ή βυθίζετε το καλώδιο, το βύσμα, τα ηλεκτρικά στοιχεία ή οποιοδήποτε μη αφαιρούμενο μέρος της συσκευής στο νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό. Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι στεγνά πριν χειριστείτε το βύσμα ή ενεργοποιώντας τη συσκευή.
- Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας για ορατές βλάβες. Εάν το καλώδιο είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από την επίσημη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της Cecotec προκειμένου να αποφευχθεί κάθε είδους κίνδυνος.
- Κατά τη διάρκεια και μετά τη λειτουργία, η συσκευή είναι πιθανό να ζεσταθεί πολύ. Χρησιμοποιήστε γάντια ή άλλα κατάλληλα προστατευτικά εξαρτήματα για να αποφύγετε εγκαύματα και τραυματισμούς.
- Μην καλύπτετε τα ανοίγματα εισόδου ή εξόδου αέρα ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Μη γεμίζετε το δοχείο λαδιού λαδιού με λάδι, μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα συστατικά είναι μέσα στο καλάθι, αποτρέποντάς τους από την επαφή με θερμαντικά στοιχεία.
- Κατά τη λειτουργία, ο θερμός ατμός απελευθερώνεται μέσω των ανοιγμάτων εξόδου αέρα. Κρατήστε ασφαλή απόσταση από τη συσκευή, για να αποφύγετε το κάψιμο.
- Πάντοτε αποσυνδέετε τη συσκευή από τη πρίζα ενώ δεν τη χρησιμοποιείτε.
- Μετά τη λειτουργία, αφήστε τη συσκευή να κρώσει για τουλάχιστον 60 λεπτά.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν τους έχει δοθεί η επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση των χρηστών δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά εκτός αν είναι άνω των 8 ετών και εποπτεύονται.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Ποτέ μην βυθίζετε το κέλυφος, το οποίο περιέχει τα ηλεκτρικά εξαρτήματα και τα στοιχεία θέρμανσης, στο νερό ούτε ξεπλύνετε κάτω από τη βρύση.
- Μην αφήνετε να εισέλθει νερό στη συσκευή για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία.
- Τοποθετείτε πάντα τα συστατικά που πρέπει να τηγανιστούν στο καλάθι, για να μην έρχονται σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία.



- Μην καλύπτετε την είσοδο αέρα και τα εξωτερικά ανοίγματα του αέρα ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Μη γεμίζετε το δοχείο με λάδι, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής ενώ λειτουργεί.
- Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών ενδέχεται να είναι υψηλή όταν η συσκευή λειτουργεί.

3. ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Απομακρύνετε τη συσκευή από το κουτί.
2. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις αυτοκόλλητες ετικέτες και τις ετικέτες από τη συσκευή.
3. Καθαρίστε καλά το δοχείο λαδιού και το καλάθι με ζεστό νερό, υγρό πλύσης και μη λειαντικό σφουγγάρι.
4. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα μαλακωμένο πανί.
5. Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
6. Τοποθετήστε το καλάθι στο δοχείο λαδιού.

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ



Fig. 3

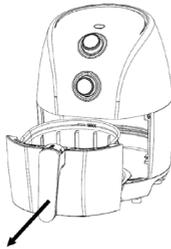


Fig. 4



Fig. 5

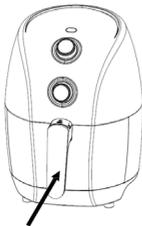


Fig. 6

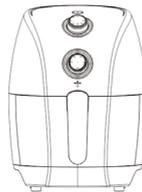
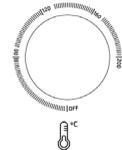


Fig. 7



Αυτή η φριτέζα σας επιτρέπει να προετοιμάσετε τα αγαπημένα σας πιάτα με έναν εύκολο και υγιεινό τρόπο. Συνδυάζοντας τον ζεστό αέρα και την κυκλοφορία αέρα υψηλής ταχύτητας, είναι σε θέση να ψησει τέλεια οποιοδήποτε συστατικό που χρησιμοποιεί μόλις λάδι.

1. Συνδέστε το βύσμα δικτύου σε μια γειωμένη πρίζα τοίχου.
2. Τραβήξτε προσεκτικά τη λεκάνη λαδιού έξω από τη φριτέζα ζεστού αέρα. (Σχ. 4).
3. Βάλτε τα συστατικά στο καλάθι. (Σχήμα 5).
4. Ευθυγραμμίστε τη λεκάνη λαδιού με τους οδηγούς στο σώμα της φριτέζας και σύρετέ την ξανά στη φριτέζα ζεστού αέρα (Εικ. 6).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το δοχείο λαδιού χωρίς το καλάθι μέσα σε αυτό.

5. Γυρίστε το κουμπί χρονοδιακόπτη στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Το φως λειτουργίας και ο ανεμιστήρας θα ανάψουν. (Εικ. 7) (Δείτε την επόμενη ενότητα για να καθορίσετε το χρόνο μαγειρέματος).
6. Γυρίστε το κουμπί θερμοκρασίας για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία. (Σχήμα 7). (Δείτε την επόμενη ενότητα για να καθορίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος).
7. Σε περίπτωση που η συσκευή είναι κρύα, προσθέστε 3 λεπτά στο μαγείρεμα ή προθερμάνετε χωρίς μέσα μέσα.
 - Προθέρμανση της συσκευής: γυρίστε το χρονοδιακόπτη σε περισσότερο από 3 λεπτά και περιμένετε μέχρι να σβήσει η λυχνία θέρμανσης (μετά από περίπου 3 λεπτά). Στη συνέχεια, γεμίστε το καλάθι και γυρίστε το χρονοδιακόπτη στο επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. Ο χρονοδιακόπτης θα δείξει την αντίστροφη μέτρηση.
8. Κατά τη διαδικασία τηγανίσματος με ζεστό αέρα, ανάβει και σβήνει η λυχνία θέρμανσης. Αυτό έδειξε ότι τα στοιχεία θέρμανσης είναι ενεργοποιημένα και απενεργοποιημένα για να διατηρήσουν την προκαθορισμένη θερμοκρασία.
9. Ορισμένα συστατικά χρειάζονται ανακίνηση κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ψησίματος με ζεστό αέρα. Για να τα σφίξετε, τραβήξτε τη λεκάνη λαδιού από τη συσκευή κρατώντας τη από τη λαβή και ανακινήστε την. Στη συνέχεια, σπρώξτε τη λεκάνη λαδιού πίσω στη φριτέζα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην πιέζετε το κουμπί λαβής κατά τη διάρκεια της ανακίνησης. (Σχήμα 3).

10. Όταν χτυπάει το χτύπημα του χρονοδιακόπτη, ο χρόνος μαγειρέματος τελειώνει Τραβήξτε τη λεκάνη λαδιού από τη συσκευή και / ή γυρίστε το κουμπί ώρας στο "0". Αφού τοποθετηθεί στο "0", η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.
11. Ελέγξτε εάν τα συστατικά είναι έτοιμα. Σε περίπτωση που τα συστατικά δεν είναι αρκετά μαγειρεμένα ακόμα, σύρετε το δοχείο λαδιού πίσω στη συσκευή και ρυθμίστε το χρονόμετρο σε μερικά επιπλέον λεπτά.
12. Για να αφαιρέσετε τα συστατικά (π.χ. τηγανητά πατάτες), τραβήξτε τη λεκάνη λαδιού έξω από τη φριτέζα και τοποθετήστε την σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης καλαθιού και ανασηκώστε το καλάθι έξω από το δοχείο λαδιού.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην γυρίζετε το καλάθι ανάποδα με τη λαμαρίνα που είναι συνδεδεμένη με αυτό.

Η υπερβολική ποσότητα λαδιού θα μπορούσε να έχει παραμείνει στο δοχείο λαδιού, διαρρέοντας στα συστατικά.



13. Αδειάστε το καλάθι σε μια πλάκα ή μπολ ή χρησιμοποιήστε λαβίδες για να αφαιρέσετε τα συστατικά.
 14. Αφού αφαιρεθούν τα συστατικά, η φριτέζα είναι άμεσα έτοιμη για την επόμενη λειτουργία.

5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Τα μικρότερα συστατικά απαιτούν συνήθως μικρότερη διάρκεια μαγειρέματος από τα μεγαλύτερα.
- Η ανακίνηση των μικρότερων συστατικών κατά τη διάρκεια της διαδικασίας βελτιστοποιεί το τελικό αποτέλεσμα και εμποδίζει τη γέυση των συστατικών με ανομοιόμορφο τρόπο.
- Προσθέστε επιπλέον λάδι σε φρέσκες πατάτες για ένα τραγανό αποτέλεσμα.
- Μην προετοιμάζετε εξαιρετικά λιπαρά συστατικά στη φριτέζα ζεστού αέρα (π.χ. λουκάνικα).
- Το σνακ που μπορεί να παρασκευαστεί σε φούρνο μπορεί επίσης να παρασκευαστεί στη φριτέζα ζεστού αέρα.
- Χρησιμοποιήστε προψημένη ζύμη για να προετοιμάσετε τα σνακ γρήγορα και εύκολα. Η σπιτική ζύμη απαιτεί μεγαλύτερο χρόνο προετοιμασίας.
- Τοποθετήστε ένα δοχείο ψησίματος ή ένα πιάτο φούρνου μέσα στη συσκευή για να ψήσετε τα κέικ, τα quiches ή να τηγανίσετε εύθραυστα ή γεμιστά συστατικά.
- Επαναθερμάνετε τα προψημένα συστατικά ρυθμίζοντας τη θερμοκρασία στους 150 °C για έως και 10 λεπτά.

Χρόνοι και θερμοκρασίες μαγειρέματος

	Ελάχιστη - Μέγιστη Ποσότητα (g)	Χρόνος (λεπτά.)	Θερμοκρασία (°C)	Ανακίνηση απαιτείται	Έξτρα πληροφορία
Πατάτα&τηγανιτές πατάτες					
Λεπτές κατεψυγμένεςπατάτες	200-300	18-20	200	Ναι	
Χονδρές κατεψυγμένεςπατάτες	200-300	20-25	200	Ναι	
Πατάτα ογκρατέν	300	20-25	200	Ναι	
Κρέας και Πουλερικά					
Μπριζόλα	100-300	10-15	180		
Χοιρινές μπριζόλες	100-300	10-15	180		
Χάμπουργκερ	100-300	10-15	180		
Λουκάνικο ρολό	100-300	13-15	200		
Drumsticks	100-300	25-30	180		

Στήθος κοτόπουλου	100-300	15-20	180		
Σνακς					
Σπρινγκ ρολλς	100-250	8-10	200	Ναι	
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	100-300	6-10	200	Ναι	
Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες	100-250	6-10	200		
Κατεψυγμένο ψωμί ψιλοκομμένο τυρί σνακ	100-250	8-10	180		
ΓΕΜΙΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	100-250	10	160		
Ψήσιμο					
ΚΕΙΚ	250	20-25	160		Χρησιμοποίηση ταψιού
Quiche	300	20-22	180		Χρησιμοποίηση ταψιού πίατο φούρνου
Μάφινς	250	15-18	200		Χρησιμοποίηση ταψιού
Γλυκά σνακ	250	20	160		Χρησιμοποίηση ταψιού πίατο φούρνου



6. ΠΙΘΑΝΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η φριτέζα ζεστού αέρα δεν λειτουργεί	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη.	Τοποθετήστε το βύσμα δικτύου σε μια γειωμένη πρίζα τοίχου.
	Δεν έχετε ρυθμίσει το χρονοδιακόπτη.	Γυρίστε το χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
Τα συστατικά δεν γίνονται.	Πάρα πολλά συστατικά στο καλάθι	Αφαιρέστε μερικά από τα τρόφιμα από το καλάθι. Οι μικρότερες παρτίδες τηγανίζονται ομοιόμορφα.
	Η ρύθμιση της θερμοκρασίας είναι πολύ χαμηλή.	Γυρίστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία (δείτε το διάγραμμα "Χρόνος και θερμοκρασία μαγειρέματος").
	Ο προκαθορισμένος χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ μικρός.	Γυρίστε τον χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας (δείτε το διάγραμμα "Χρόνος και θερμοκρασία μαγειρέματος").
Τα συστατικά τηγανίζονται ανομοιόμορφα.	Ορισμένα είδη συστατικών πρέπει να ανακινούνται στα μέσα του χρόνου προετοιμασίας.	Τα συστατικά που βρίσκονται πάνω από άλλα (π.χ. τηγανητά πατάτες) πρέπει να ανακινούνται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας. (Δείτε το διάγραμμα "Χρόνοι και θερμοκρασίες μαγειρέματος").
Τα σνακ με σάλτσα δεν είναι τραγανά.	Χρησιμοποιήσατε ένα είδος σνακ που προορίζονταν να παρασκευαστούν σε μια παραδοσιακή φριτέζα.	Χρησιμοποιήσατε σνακ φούρνου ή ελαφρώς βουρτσίστε λίγο λάδι πάνω στα σνακ για ένα πιο ευχάριστο αποτέλεσμα.
Το δοχείο λαδιού δεν σύρεται σωστά στη συσκευή.	Υπάρχουν πάρα πολλά συστατικά στο καλάθι.	Μην γεμίζετε το καλάθι πέρα από την ένδειξη μέγιστου ποσού.
	Το καλάθι δεν τοποθετείται σωστά στο λάδι.	Σπρώξτε το καλάθι προς τα κάτω στο δοχείο λαδιού μέχρι να ακούσετε ένα κλικ.

Ο λευκός καπνός βγαίνει από τη συσκευή.	Τα συστατικά είναι πολύ λιπαρά.	Όταν τηγανίζετε λιπαρά συστατικά, το πετρέλαιο θα διαρρέυσει στο ταψί. Αυτό το λάδι παράγει λευκό καπνό και το ταψί μπορεί να ζεσταθεί περισσότερο από το συνηθισμένο. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το τελικό αποτέλεσμα.
	Το ταψί λαδιού περιέχει ακόμη υπολείμματα λίπους από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός προκαλείται από τη θέρμανση του λίπους στο δοχείο λαδιού. Βεβαιωθείτε ότι έχετε καθαρίσει σωστά το δοχείο λαδιού μετά από κάθε χρήση.
Οι φρέσκες πατάτες τηγανίζονται ανομοιόμορφα.	Δεν χρησιμοποιήσατε τον σωστό τύπο πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και σιγουρευτείτε ότι δεν σαρώνουν κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος.
	Δεν ξεπλύνετε σωστά τις φέτες πατάτας πριν τις τηγανίσετε.	Ξεπλύνετε τις φέτες πατάτας κατάλληλα για να αφαιρέσετε το άμυλο από το εξωτερικό μέρος.
Οι φρέσκες πατάτες δεν είναι τραγανές	Πόσο οι τραγανιστές πατάτες εξαρτώνται από την ποσότητα λαδιού και νερού στις πατάτες.	Βεβαιωθείτε ότι οι φέτες πατάτας έχουν στεγνώσει σωστά πριν προσθέσετε λάδι.
		Κόψτε τις φέτες πατάτας για μικρότερο αποτέλεσμα.
		Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο ευχάριστο αποτέλεσμα.



7. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος και αφήστε την να κρυώσει πριν καθαρίσετε. Αφαιρέστε το δοχείο λαδιού από τη φριτέζα για να κρυώσει πιο γρήγορα.
- Σκουπίστε το εξωτερικό περίβλημα με ένα μαλακωμένο πανί.
- Καθαρίστε το δοχείο λαδιού και το τηγάνι με ζεστό νερό, υγρό πλύσης και μη λειαντικό σφουγγάρι.
- Χρησιμοποιήστε μέσα απολίπανσης, αν χρειαστεί, για να αφαιρέσετε τυχόν ακαθαρσίες.
- Γεμίστε το δοχείο λαδιού με ζεστό νερό και υγρό πλύσης, τοποθετήστε το καλάθι μέσα και αφήστε το να παραμείνει για 10 λεπτά για να αφαιρέσετε τυχόν ακαθαρσίες.
- Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Καθαρίστε τα θερμαντικά στοιχεία με μια βούρτσα καθαρισμού για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα τροφίμων.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά πριν από την επόμενη χρήση.

8. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Μοντέλο: Cecofry Compact Rapid

Μαύρο / Άσπρο Αναφορά προϊόντος:

03039/03051

Ισχύς: 900 W

Τάση και συχνότητα: 220-240 V,

50/60 Hz Χωρητικότητα καλαθιού:

1,5 L

Ρυθμιζόμενη θερμοκρασία: 80-200 °C

Χρονοδιακόπτης: 0-30 λεπτά

Κατασκευάζεται στην Κίνα |

Σχεδιασμένο στην Ισπανία

9. ΔΙΑΘΕΣΗ ΠΑΛΑΙΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

 Η ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19 / ΕΕ για τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (WEEE), διευκρινίζει ότι οι παλιές οικιακές ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται με τα κανονικά αστικά απορρίμματα. Πρέπει να συλλέγονται παλιές συσκευές **Επισημασμένα**, προκειμένου να βελτιστοποιηθεί η ανάκτηση και η ανακύκλωση των υλικών που περιέχουν και να μειωθεί ο αντίκτυπος στην ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον.

Το διαγραμμένο σύμβολο "τροχοφόρος κάδος" στο προϊόν σας υπενθυμίζει την υποχρέωσή σας να διαθέσετε σωστά τη συσκευή. Εάν το προϊόν διαθέτει ενσωματωμένη μπαταρία ή χρησιμοποιεί μπαταρίες, θα πρέπει να αφαιρεθεί από τη συσκευή και να απορριφθεί κατάλληλα.

Οι καταναλωτές πρέπει να επικοινωνούν με τις τοπικές αρχές ή τους εμπόρους λιανικής πώλησης για πληροφορίες σχετικά με τη σωστή διάθεση παλιών συσκευών ή / και των μπαταριών τους.

10. ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

Το προϊόν αυτό είναι εγγεγραμμένο για 2 χρόνια από την ημερομηνία αγοράς, εφόσον έχει υποβληθεί η απόδειξη αγοράς, το προϊόν είναι σε άριστη φυσική κατάσταση και έχει χρησιμοποιηθεί σωστά, όπως εξηγείται στο παρόν εγχειρίδιο οδηγιών.

Η εγγύηση δεν καλύπτει τις ακόλουθες περιπτώσεις:

- Το προϊόν χρησιμοποιήθηκε για σκοπούς άλλους από εκείνους που προορίζονταν για αυτό, κακοποιήθηκε, χτυπήθηκε, εκτελέστηκε σε υγρασία, βυθίστηκε σε υγρές ή διαβρωτικές ουσίες, καθώς και οποιοδήποτε άλλο σφάλμα οφειλόμενο στον πελάτη.
- Το προϊόν έχει αποσυναρμολογηθεί, τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από άτομα που δεν έχουν εξουσιοδοτηθεί από την επίσημη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της Cecotec.
- Σφάλματα που οφείλονται στην κανονική φθορά των εξαρτημάτων του, λόγω χρήσης.

Η υπηρεσία εγγύησης καλύπτει όλα τα κατασκευαστικά ελαττώματα της συσκευής σας για 2 χρόνια, βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας, εκτός από τα αναλώσιμα μέρη. Σε περίπτωση κακής χρήσης, η εγγύηση δεν ισχύει.

Αν διαπιστώσετε οποιοδήποτε πρόβλημα με το προϊόν σας ή έχετε οποιαδήποτε αμφιβολία, μη διστάσετε να επικοινωνήσετε με την υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της Cecotec στο +34 963 210 728.



2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veillez lire les instructions de sécurité suivantes avec attention avant d'utiliser l'appareil. Veillez ranger et garder ce manuel soigneusement pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.

- Assurez-vous que le voltage du réseau électrique coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification du produit et que la fiche possède une prise de terre.
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation exclusivement domestique.
- Placez l'appareil sur une surface sèche, stable, plate et thermorésistante.
- Ne placez pas la friteuse contre le mur ou près d'autres électroménagers. Maintenez une distance libre de 10 cm minimum de chaque côté, au-dessus et à l'arrière du produit.
- Ne submergez ni n'exposez le câble, la prise ni aucun autre élément électrique, ni aucune autre partie du produit qui ne s'extrait pas, à l'eau ou à d'autres liquides. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de manipuler le connecteur ou d'allumer l'électroménager.
- Ne mettez pas en marche l'appareil si le câble ou la prise sont défectueux ou s'ils ne fonctionnent pas correctement. En cas de mauvais fonctionnement ou incidence, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Pendant et après son fonctionnement, l'appareil pourrait être très chaud. Utilisez des gants ou tout autre type d'accessoire de protection pour éviter des brûlures ou lésions.
- Ne bloquez pas les orifices d'entrée ni de sortie d'air pendant que le produit est en fonctionnement.
- Ne remplissez pas le récipient d'huile, cela pourrait causer des risques d'incendies.
- Assurez-vous que les aliments soient bien dans le panier et évitez qu'ils n'entrent en contact avec les résistances.
- Pendant le fonctionnement, le produit peut émettre de la vapeur chaude à travers l'orifice de la sortie d'air. Maintenez une distance de sécurité pour éviter les brûlures.
- Débranchez le produit à chaque fois que vous ne l'utilisez pas.
- Après le fonctionnement, laissez refroidir le produit pendant au moins 60 minutes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances si elles sont surveillées et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte et sécurisée de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le produit.
- Le nettoyage et l'entretien du produit ne doivent pas être réalisés par des enfants de moins de 8 ans ni par d'autres enfants s'ils ne sont pas surveillés.
- Maintenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Ne submergez ni ne rincez la coque extérieure du produit avec de l'eau, elle contient des composants électriques et des résistances.
- Pour éviter les décharges électriques, ne laissez pas d'eau ni aucun autre liquide entrer dans l'appareil.
- Placez toujours les ingrédients à cuisiner dans le panier pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les résistances.
- Ne recouvrez pas l'entrée ni la sortie d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne remplissez pas le plateau d'huile, cela pourrait créer des incendies.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il est en fonctionnement.
- Les surfaces accessibles du produit peuvent atteindre des températures élevées pendant le fonctionnement.

3. AVANT UTILISATION

1. Sortez l'électroménager de sa boîte.
2. Retirez tout le matériel de l'emballage, les autocollants et les étiquettes du produit.
3. Nettoyez le tiroir ramasse-graisse minutieusement en utilisant de l'eau chaude, du détergent et une éponge non-abrasive.
4. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du produit avec un chiffon doux humide.
5. Placez l'électroménager sur une surface stable, plate et thermorésistante.
6. Placez le panier à l'intérieur du tiroir ramasse-graisse.

4. FONCTIONNEMENT



Fig. 3

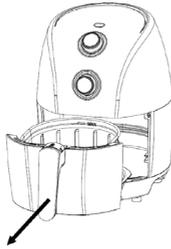


Fig. 4



Fig. 5

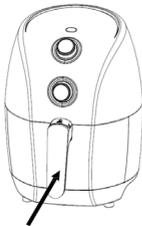


Fig. 6

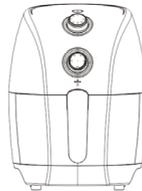
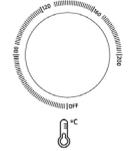
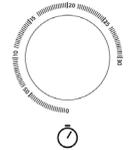


Fig. 7



Cette friteuse à air chaud permet de cuisiner facilement et sainement. Grâce à la circulation d'air à vitesse élevée, elle est capable de frire parfaitement n'importe quel aliment en n'utilisant quasiment pas d'huile.

1. Branchez le câble d'alimentation à une prise électrique avec connexion à terre.
2. Veuillez extraire le tiroir ramasse-graisse de la friteuse à air chaud avec soin (fig. 4).
3. Introduisez les ingrédients dans le panier (fig. 5).
4. Alignez le tiroir ramasse-graisse aux guides de l'unité de l'appareil et poussez-le vers l'intérieur de la friteuse à air chaud.

AVERTISSEMENT : n'utilisez jamais le tiroir ramasse-graisse sans le panier dedans.

5. Tournez le sélecteur de temps jusqu'au temps de cuisson souhaité pour mettre le produit en marche. La lumière de connexion et la friteuse s'allumeront (fig. 7). Veuillez regarder la section suivante pour déterminer le temps de cuisson le plus adéquat.

6. Tournez le sélecteur de température pour sélectionner la température souhaitée (fig. 7). Veuillez regarder la section suivante pour déterminer la température de cuisson la plus adéquate.
7. Si l'électroménager est froid, ajoutez 3 minutes au temps de cuisson ou préchauffez-le à vide.
 - Pour préchauffer la friteuse à air chaud, tournez le sélecteur de temps jusqu'à sélectionner minimum 3 minutes et attendez que la lumière indicatrice de chaleur s'éteigne (après 3 minutes approximativement). Remplissez le panier et tournez le sélecteur de temps pour sélectionner le temps de cuisson souhaité. La minuterie indiquera le compte à rebours.
8. Pendant le processus de friture par air chaud, la lumière indicatrice de chaleur s'allumera et s'éteindra, indiquant que les résistances s'activent et se désactivent pour maintenir la température présélectionnée.
9. Quelques aliments ont besoin d'être agité à la moitié du processus de friture par air chaud. Pour les agiter, veuillez extraire le tiroir ramasse-graisse du produit en utilisant la poignée puis agitez-le. Ensuite, poussez le tiroir ramasse-graisse de nouveau vers l'intérieur de la friteuse à air chaud.

AVERTISSEMENT : n'appuyez pas sur le bouton de libération du panier lorsque vous agitez le tiroir ramasse-graisse (fig. 3).

10. L'alarme de fin de cuisson indique que le temps de cuisson présélectionné est terminé. Veuillez extraire le tiroir ramasse-graisse de l'électroménager et tournez le sélecteur de temps jusqu'au "0". Une fois sur le "0", l'électroménager s'éteindra automatiquement.
11. Assurez-vous que les aliments soient bien cuisinés. S'ils ne sont pas suffisamment cuits, poussez le tiroir ramasse-graisse à nouveau vers l'intérieur et programmez la minuterie quelques minutes de plus.
12. Pour retirer les ingrédients, par exemple, les frites, veuillez extraire le tiroir ramasse-graisse de la friteuse à air chaud et le placer sur une surface thermorésistante, appuyez sur le bouton de libération du panier et veuillez extraire le panier du tiroir ramasse-graisse en le sortant par le haut.

AVERTISSEMENT : ne placez pas le panier tête en bas pendant qu'il est fixé au tiroir ramasse-graisse. L'huile ou la graisse restante dans le fond du tiroir ramasse-graisse pourraient se renverser sur les aliments.

13. Videz le panier dans un plat ou bol, ou utilisez des pinces pour sortir les ingrédients.
14. Une fois que vous avez retiré les aliments, la friteuse à air chaud est prête à être utilisée à nouveau.

5. CONSEILS POUR CUISINER

- Les plus petits ingrédients, en général, ont besoin d'un temps de cuisson plus réduit que les grands.
- Agitez les plus petits aliments à la moitié du processus de friture, cela optimise le résultat final et permet aux aliments de frire plus uniformément.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat plus croustillant.
- Ne préparez pas les aliments excessivement gras dans la friteuse à air chaud (par exemple, les saucisses).
- Les apéritifs qui peuvent être cuisinés au four peuvent également être cuisinés dans la friteuse à air chaud.
- Utilisez des pâtes précuites pour préparer des apéritifs rapidement et facilement. Les pâtes maison ont besoin de plus de temps de cuisson.
- Placez un moule ou récipient pour four dans la friteuse à air chaud pour cuisiner des tartes, des quiches ou pour faire frire des aliments fragiles ou farcis.
- Pour réchauffer des aliments déjà cuits, configurez la température à 150 °C jusqu'à 10 minutes.

Temps et températures de cuisson

	Quantité minimale et maximale (g)	Temps (min.)	Température (°C)	Agiter	Information
Pommes de terre					
Pommes de terre frites fines et congelées	200-300	18-20	200	Oui	
Pommes de terre frites épaisses et congelées	200-300	20-25	200	Oui	
Pommes de terre gratinées	300	20-25	200	Oui	
Viandes et volailles					

Biftecks	100-300	10-15	180		
Côtelettes de porc	100-300	10-15	180		
Hamburgers	100-300	10-15	180		
Pâtes feuilletées farcies à la viande hachée	100-300	13-15	200		
Cuisses de poulet	100-300	25-30	180		
Blancs de poulet	100-300	15-20	180		
Apéritifs					
Rouleaux de printemps (Nems)	100-250	8-10	200	Oui	
Nuggets de poulet congelés	100-300	6-10	200	Oui	
Bâtonnets de poisson congelés	100-250	6-10	200		
Fingers au fromage congelés	100-250	8-10	180		
Légumes farcis	100-250	10	160		
Four					
Tartes	250	20-25	160		Utilisez un moule ou un récipient pour four
Quiches	300	20-22	180		Utilisez un moule ou un récipient pour four
Muffins	250	15-18	200		Utilisez un moule pour four
Apéritifs sucrés	250	20	160		Utilisez un moule ou un récipient pour four

6. SOLUTIONS À DE POSSIBLES PROBLÈMES

Problème	Possible cause	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	Le produit n'est pas branché.	Branchez le câble à une prise de courant avec connexion à terre.
	La minuterie n'a pas été programmée.	Tournez le sélecteur de temps jusqu'au temps de cuisson souhaité pour mettre en marche le produit.
Les aliments ne sont pas suffisamment cuits.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Retirez une partie des ingrédients du panier. Les aliments se cuisent mieux par petites rations.
	La température sélectionnée est trop basse.	Tournez le sélecteur de température jusqu'à la température de cuisson souhaitée. Regardez le tableau « Temps et températures de cuisson ».
	Le temps de cuisson préétabli est trop court.	Tournez le sélecteur de temps jusqu'au temps de cuisson souhaité. Regardez le tableau « Temps et températures de cuisson ».
Les aliments ne se sont pas cuits uniformément.	Quelques aliments ont besoin d'être agités à la moitié du processus de friture.	Les ingrédients qui se superposent les uns sur les autres (par exemple, pommes de terre frites) ont besoin d'être agité à la moitié du processus. Regardez le tableau « Temps et températures de cuisson ».
Les apéritifs frits ne sont pas croustillants.	Vous avez fait cuire des aliments pensés pour être fris dans une friteuse conventionnelle.	Faites cuire des apéritifs prévus pour four ou enduisez un peu d'huile sur les aliments pour obtenir un résultat plus croustillant.

Le tiroir ramasse-graisse ne se délissee pas correctement dans le produit.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier .	Ne dépassez pas la quantité d'ingrédients maximale autorisée dans le panier.
	Le panier n'est pas placé correctement dans le tiroir ramasse-graisse.	Poussez le panier vers le bas, dans le tiroir ramasse-graisse, jusqu'à ce que vous entendiez un "clic".
De la fumée blanche s'échappe du produit.	Les aliments sont trop épais.	Lorsque vous faites frire des aliments gras, la graisse tombera sur le tiroir ramasse-graisse, provoquant l'apparition de fumée blanche et le tiroir ramasse-graisse chauffera plus que d'habitude. Cela n'aura aucun effet sur le produit ni sur le résultat final.
	Le tiroir ramasse-graisse possède des restes de graisse dû à des utilisations passées.	La fumée blanche apparaît lorsque la graisse chauffe dans le tiroir ramasse-graisse. Assurez-vous de nettoyer correctement le tiroir ramasse-graisse après chaque utilisation.
Les pommes de terre ne se sont pas cuites uniformément.	Vous n'avez pas utilisé le type de pommes de terre adéquat.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles se ne chevauchent pas.
	Vous n'avez pas rincé suffisamment les pommes de terre avant de les faire cuire.	Rincez les pommes de terre correctement pour éliminer l'amidon de la couche extérieure.

Las frites ne sont pas croustillantes.	Le croustillant des pommes de terre dépendra de la quantité d'eau et d'huile.	Assurez-vous de sécher correctement les pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les pommes de terre en plus petits morceaux pour obtenir des résultats plus croustillants.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir des résultats plus croustillants.

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez le produit de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Retirez le tiroir ramasse-graisse de l'intérieur de la friteuse à air chaud pour qu'elle refroidisse plus rapidement.
- Nettoyez la coque extérieure avec un chiffon doux et humide.
- Nettoyez le tiroir ramasse-graisse et le panier de friture avec de l'eau chaude, du détergent et une éponge non-abrasive.
- Si cela est nécessaire, utilisez des produits dégraissants pour éliminer tous les restes de saleté.
- Remplissez le tiroir ramasse-graisse d'eau et de détergent, submergez le panier et laissez-le reposer pendant 10 minutes pour éliminer la saleté adhérente.
- Nettoyez l'électroménager après chaque utilisation.
- Nettoyez les résistances avec une brosse nettoyante pour éliminer les restes de nourriture.
- Assurez-vous que toutes les parties soient propres et sèches avant d'utiliser à nouveau le produit.

8. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle : Cecofry Compact Rapid Black/White

Référence du produit : 03039/03051

Puissance : 900 W

Voltage et fréquence : 220-240 V, 50/60 Hz

Capacité du panier : 1,5 litres

Température ajustable : 80-200 °C

Minuterie : 0-30 minutes

Made in China | Conçu en Espagne

9. 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.

10. 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 subis des coups, ayant été abîmé, exposé à l'humidité, submergé dans n'importe quel liquide ou 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 causé par l'usure normale des composants dû à l'utilisation.

Le service de garantie couvre tous les défauts de fabrication pendant 2 ans selon la législation en vigueur, à l'exception des pièces consommables. Dans le cas d'une mauvaise utilisation de la part de l'utilisateur, le service de garantie ne se fera pas responsable de la réparation. Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au **+34 9 63 21 07 28**.



2. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie sich diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für zukünftige Hinweise, Informationen oder neue Benutzer gut auf.

- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
- Dieses Produkt wurde entworfen, um nur zu Hause benutzen zu werden.
- Stellen Sie das Produkt auf einer trocknen, stabilen, flachen und hitzebeständigen Fläche.
- Stellen Sie die Fritteuse nicht gegen den Wand oder in der Nähe von anderen Geräten. Halten Sie eine Distanz von mindestens 10 cm auf jeder Seite, über und hinten des Produkts.
- Gerät oder Netzkabel niemals in Wasser tauchen. Setzen Sie die elektrischen Verbindungen nicht zum Wasser. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocknen sind bevor Sie den Stecker berühren oder das Gerät einschalten.
- Nehmen Sie nicht das Produkt in Betrieb, wenn ein Kabel oder Stecker fehlerhaft ist. Bei Fehlfunktionen oder Ausfall, kontaktieren Sie den Kundendienst von Cecotec.
- Während des Betriebs des Gerätes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein. Verwenden Sie Handschuhe oder andere Schutzmaßnahme.
- Die Lufteinlasslöcher und die Luftaustrittslöcher dürfen nicht blockiert sein während des Betriebs des Produkts.
- Füllen Sie nicht den Behälter mit Öl. Das könnte Brandgefahr verursachen.
- Stellen Sie sicher, dass den Lebensmittel innen des Frittierkorbs sich befinden. Vermeiden Sie Kontakt mit den Heizelementen.
- Das Produkt Durante el funcionamiento, el producto emana vapor caliente a través del orificio de salida de aire. Mantenga una distancia de seguridad para evitar quemaduras.
- Schalten Sie das Produkt aus, wenn Sie es nicht benutzen werden.
- Lassen Sie das Produkt mindestens 60 Minuten nach Ausschaltung abkühlen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen verwendet werden, es sei denn, sie werden bei der Benutzung durch eine verantwortliche Person beaufsichtigt oder ihnen eine Einweisung im ordnungsgemäßen und sicheren Umgang gegeben wurde und sie die mit dem Gerät verbundenen Risiken verstanden haben und richtig einschätzen können.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung des Produkts sollte nicht von Kindern unter 8 Jahren oder ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8

Jahren auf.

- Tauchen Sie das Gehäuse des Produkts nicht in Wasser und spülen Sie es nicht mit Wasser ab, da es elektrische Komponenten und Widerstände enthält.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen.
- Stellen Sie die Zutaten immer in den Frittierkorb, damit sie nicht mit den Widerständen in Berührung kommen.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt verwendet zu werden.
- Füllen Sie die Ölwanne nicht, da dies zu einem Brandrisiko führen kann.
- Versuchen Sie niemals, die Innenseite des Gerätes beim Funktionieren zu berühren.
- Die Oberfläche des Gerätes kann beim Verwenden sehr hohe Temperaturen erreichen.

3. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entpacken Sie vorsichtig das Gerät.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Etiketten und Auskleber.
3. Waschen Sie die Innenseite und die Außenseite mit heißem Wasser, Waschmittel und einem Schwamm.
4. Reinigen Sie innen und außen des Produkts mit einem glatten feuchten Tuch.
5. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache und hitzebeständige Fläche.
6. Stellen Sie den Frittierkorb innerhalb des Pfannes.

4. BETRIEB



Fig. 3

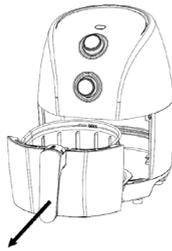


Fig. 4



Fig. 5

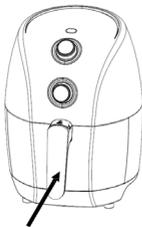
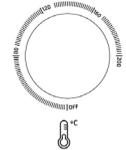
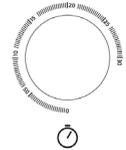


Fig. 6



Fig. 7



Diese Heißluftfritteuse erlaubt Sie, einfach und gesund zu kochen. Dank die schnelle Luftzirkulation kann die Fritteuse jegliche Lebensmittel frittieren, ohne Öl zu verwenden.

1. Verbinden Sie das Netzteil mit einer geerdeten Steckdose.
2. Nehmen Sie die Pfanne aus der Heißluftfritteuse vorsichtig aus. (Fig. 4)
3. Führen Sie die Zutaten im Frittierkorb ein (Fig. 5).
4. Gleichen Sie die Pfanne an den Führungsschiene des Gerätes an und gleiten Sie es innerhalb der Heißluftfritteuse.

HINWEIS: ohne Frittierkorb niemals verwenden.

5. Drehen Sie Zeitschaltuhr bis zu gewünschter Garzeit, um das Produkt in Betrieb zu nehmen. Die Betriebs-Beleuchtung und die Fritteuse werden sich einschalten (Fig. 7). Lesen Sie der folgende Abschnitt, um die geeignete Garzeit zu bestimmen.
6. Drehen Sie den Temperaturregler, um die gewünschtete Temperatur einzustellen (Fig. 7).

Lesen Sie der folgende Abschnitt, um die geeignete Gartemperatur zu bestimmen.

7. Wenn das Gerät kalt ist, fügen Sie noch 3 Minuten zur Garzeit hinzu oder erwärmen Sie es im Vakuum.
 - Um die Heißluftfritteuse zu erwärmen, drehen Sie die Zeitschaltuhr zu 3 Minuten und warten Sie, bis die Beleuchtung sich ausschaltet (nach circa 3 Minuten). Füllen Sie den Frittierkorb und drehen Sie die Zeitschaltuhr, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Die Zeitschaltuhr wird den Countdown anzeigen.
8. Wenn Sie mit Heißluft frittieren, die Betriebs-Beleuchtung wird einschalten und ausschalten. Das bedeutet, dass die Heizelemente werden aktiviert und deaktiviert, um die vorausgewählte Temperatur zu halten.
9. Einige Lebensmittel müssen zur Hälfte des Frittierens geschüttelt werden. Um sie zu schütteln, nehmen Sie die Fettauffangschale aus dem Produkt beim Verwenden des Griffs aus und schütteln Sie die Fettauffangschale.

HINWEIS: drücken Sie nicht den Knopf zur Freilassung des Frittierkorbs beim Schütteln der Fettauffangschale (Fig.3).

10. Der Signalton am Ende des Kochens bedeutet, dass die vorausgewählte Garzeit fertig ist. Entnehmen Sie die Fettauffangschale des Gerätes und drehen Sie die Zeitschaltuhr zum 0. Dann wird das Gerät sich automatisch ausgeschaltet.
11. Stellen Sie sicher, dass alle die Lebensmittel gut gekocht sind. Falls sie nicht gekocht sind, gleiten Sie die Fettauffangschale innerhalb und programmieren Sie die Zeitschaltuhr ein para Minuten.
12. Um die Lebensmittel zu entnehmen (z. B. Pommes), entnehmen Sie die Fettauffangschale aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie es auf eine hitzebeständige Fläche, drücken Sie den Knöpf zur Freilassung des Frittierkorbs und ziehen Sie den Frittierkorb nach oben.

HINWEIS: stellen Sie den Frittierkorb nicht kopfüber, solange es an der Fettauffangschale festgehalten ist. Das Öl oder das Fett am Boden der Fettauffangschale könnten sich in den Lebensmittel schütten.

13. Ausleeren Sie den Frittierkorb auf einen Teller oder Schale oder verwenden Sie Zange, um die Zutaten zu entnehmen.
14. Sobald Sie die Lebensmittel entnommen haben, wird die Heißluftfritteuse bereit zum Verwendung sein.

5. RATSCHLÄGE ZUM KOCHEN

- Normalerweise brauchen die kleinste Zutaten größere Garzeit als die größte Zutaten.
- Für ein optimales Endergebnis, umdrehen Sie die Zutaten zur Hälfte des Fritterprozesses. Es vermeidet uneinheitliche gekochte Lebensmittel.
- Fügen Sie ein bisschen Öl zu frischen Kartoffeln, um knusprige Ergebnisse zu erreichen.
- Vorbereiten Sie nicht sehr fettige Lebensmittel in der Heißluftfritteuse (z. B. Würste).
- Vorspeise, die auch mit dem Backofen gekocht werden können, können auch mit der Heißluftfritteuse gekocht werden.
- Verwenden Sie gefrorenen Hefeteig, um Vorspeise schnell und einfach zu vorbereiten. Hausgemachter Hefeteig brauchen größere Garzeit.
- Stellen Sie eine Backform oder Backofensbehälter innerhalb der Fritteuse, um Kuchen oder Quiche zu kochen oder um zerbrechliche Lebensmittel oder Füllung zu frittieren.
- Um vorgekochte Lebensmittel zu erwärmen, stellen Sie die Temperatur zu 150 °C für 10 Minuten.

Gartemperaturen und Garzeiten

	Minimale und maximale Menge (g)	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Kartoffel					
Dünne gefrorene Pommes	200-300	18-20	200	Ja	
Dicke gefrorene Pommes	200-300	20-25	200	Ja	
Gratinierte Pommes	300	20-25	200	Ja	
Fleische und Geflügelfleisch					
Bistecs	100-300	10-15	180		
Schweinekotelett	100-300	10-15	180		

Hamburger	100-300	10-15	180		
Blätterteig mit Hackfleisch	100-300	13-15	200		
Hühnerkeule	100-300	25-30	180		
Hähnchenbrust	100-300	15-20	180		
Vorspeise					
Frühlingsrollen	100-250	8-10	200	Ja	
Gefrorene Chicken Nuggets	100-300	6-10	200	Ja	
Gefrorene Fischstäbchen	100-250	6-10	200		
Gefrorene Käsefinger	100-250	8-10	180		
Gefüllte Gemüse	100-250	10	160		
Backofen					
Kuchen	250	20-25	160		Verwenden Sie eine Backform oder einen Backofensbehälter
Quiche	300	20-22	180		Verwenden Sie eine Backform oder einen Backofensbehälter
Muffins	250	15-18	200		Verwenden Sie eine Backform
Süße Vorspeise	250	20	160		Verwenden Sie eine Backform oder einen Backofensbehälter

6. PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Fehler	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Produkt ist nicht verbunden.	Verbinden Sie den Kabel mit einer geerdeten Steckdose.
	Die Zeitschaltuhr wurde nicht programmiert.	Drehen Sie die Zeitschaltuhr zu gewünschter Garzeit, um das Produkt einzuschalten.
Die Lebensmittel wurden nicht genug gekocht.	Es gibt zu vielen Zutaten im Frittierkorb.	Entnehmen Sie Teil der Zutaten im Frittierkorb. Die Lebensmittel werden in kleinen Mengen besser gekocht.
	Die ausgewählte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler zu gewünschter Garzeit. Lesen Sie die Tabelle "Gartemperaturen und Garzeiten".
	Die vorausgewählte Garzeit ist zu kurz.	Drehen Sie die Zeitschaltuhr zu gewünschter Garzeit. Lesen Sie die Tabelle "Gartemperaturen und Garzeiten".
Die Lebensmittel wurden einheitlich gekocht.	Einige Lebensmittel müssen zur Hälfte des Frittierprozesses geschüttet sein.	Die Zutaten, die sich überlappen (wie Pommes), müssen beim Frittieren geschüttelt werden. Lesen Sie die Tabelle "Gartemperaturen und Garzeiten".
Die frittierte Vorspeise sind nicht knusprig.	Sie haben Lebensmittel gekocht, die für eine konventionelle Fritteuse erdacht wurden.	Kochen Sie Vorpeise für Backofen oder bestreichen Sie die Lebensmittel mit ein bisschen Öl, um knusprigere Ergebnisse zu erreichen.

Die Fettauffangschale rutscht nicht ordnungsgemäß innerhalb des Produkts.	Es gibt zu vielen Zutaten im Frittierkorb.	Übersteigen Sie nicht die höchstzulässige Menge im Frittierkorb.
	Der Frittierkorb wurde nicht innerhalb der Fettauffangschale ordnungsgemäß eingestellt.	Ziehen Sie den Frittierkorb nach unten der Fettauffangschale, bis Sie ein Klick hören.
Es kommt weißer Rauch von innerhalb des Produkts.	Die Lebensmittel sind zu fettig.	Beim Frittieren von fettigen Lebensmitteln wird das Fett ins die Pfanne, es tritt weißer Rauch auf und die Fettauffangschale erwärmt sich mehr als normal. Dies hat keine Auswirkungen auf das Produkt oder das Endergebnis.
	Die Fettauffangschale hat Reste von Fett von letzten Verwendungen.	Der weiße Rauch ist eine Folge der Erwärmung des Fettes der Fettauffangschale. Achten Sie darauf, die Pfanne nach jedem Gebrauch richtig zu reinigen.
Die Kartoffel wurden nicht einheitlich frittiert.	Sie haben der richtige Art des Kartoffels nicht verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffel und stellen Sie sicher, dass sie sich beim Frittieren nicht überlappen.
	Die Kartoffel wurden nicht genug gespült vor dem Kochen.	Spülen Sie die Kartoffelstreifen, um das Stärkemehl der Außenschicht zu entfernen.
Die Pommes sind nicht knusprig.	Je mehr Wasser oder Öl verwenden Sie, desto knuspriger die Pommes sind.	Stellen Sie sicher, dass Sie die Pommes gut trocknen bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffel kleinerer, um knusprigere Ergebnisse zu erreichen.
		Fügen Sie mehr Öl hinzu, um knusprigere Ergebnisse zu erreichen.



7. REINIGUNG UND WARTUNG

- Schalten Sie das Produkt aus der Steckdose aus und lassen Sie es abkühlen, vor der Reinigung. Entnehmen Sie die Fettauffangschale von inneren der Fettauffangschale für eine schnelle Abkühlung.
- Reinigen Sie die Außengehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Reinigen Sie die Fettauffangschale und den Frittierkorb mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einen Schwamm.
- Wenn nötig, verwenden Sie Ölentferner, um Schmutzreste zu entfernen.
- Füllen Sie die Fettauffangschale mit Wasser und Reinigungsmittel, tauchen Sie den Frittierkorb und lassen Sie es stehen für 10 Minuten, um den haften Schmutz zu entfernen.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Reinigen Sie die Heizelemente mit einer Reinigungsbürste, um Essensreste zu entfernen.
- Stellen Sie sicher, dass alle die Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Produkt noch wieder verwenden.

8. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell: Cecofry Compact Rapid Black/White

Produktreferenz: 03039/03051

Leistung: 900 W

Spannung: 220-240 V~50/60 Hz

Fassungsvermögen: 1,5 L

Temperatur: 80 °C-200 °C

Zeitschaltuhr: 0-30 Minuten

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

9. 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.

10. TECHNISCHER KUNDENDIENST UND GARANTIE

Dieses Produkt hat eine 2-Jahres Garantie. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum bzw. Lieferdatum, soweit der hierfür vorhandene und sorgfältig aufbewahrte Kaufbeleg rechtzeitig eingereicht wird, und das Produkt unter angemessener und sachgemäßer Behandlung, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben wurde, sich in einem hierfür entsprechenden, optimalen Zustand befindet.

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 entstanden ist.

Die Garantieleistung deckt alle Herstellungsbedingten Schäden und Fehler Ihres Produktes für die Dauer von 2 Jahren, nach geltendem Recht. Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, dann können Sie sich mit der Auskunftstelle in Verbindung setzen über die Telefonnummer: **+34 963210728**



2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Assicurarsi che il voltaggio della rete coincida con il voltaggio specificato sull'etichetta di classificazione del prodotto e che la presa abbia la messa a terra.
- Questo prodotto è stato progettato per essere utilizzato esclusivamente in un ambito domestico.
- Collocare il prodotto su di una superficie asciutta, stabile, piana e termoresistente.
- Non collocare la friggitrice contro la parete o vicino ad altri elettrodomestici. Mantenere una distanza libera di un minimo di 10 cm per ogni lato, così come sopra e dietro il prodotto.
- Non esporre né immergere il cavo, la spina, gli elementi elettrici, né qualsiasi altra parte non estraibile del prodotto, in acqua o in altri liquidi. Assicurarsi che le mani siano asciutte prima di maneggiare il connettore o di accendere l'elettrodomestico.
- Non porre la friggitrice in funzione se questa ha un cavo o la spina difettosi, oppure se non funziona correttamente. In caso di malfunzionamento o di guasto contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Durante e dopo il funzionamento, è probabile che il prodotto sia molto caldo. Utilizzare dei guanti o un qualsiasi altro tipo di accessorio di protezione onde evitare ustioni e lesioni.
- Non bloccare i fori di entrata e di uscita dell'aria quando il prodotto è in funzione.
- Non riempire il recipiente d'olio, potrebbe favorire il rischio d'incendi.
- Assicurarsi che gli alimenti siano dentro al cestello ed evitare che entrino a contatto con le resistenze.
- Durante il funzionamento, il prodotto emana vapore caldo attraverso il foro di uscita dell'aria. Mantenersi a distanza di sicurezza onde evitare ustioni.
- Sconnettere sempre il prodotto quando non è in funzione.
- Dopo il funzionamento, lasciare raffreddare il prodotto per un tempo minimo di 60 minuti.
- Questo prodotto può essere usato da bambini/e a partire dagli 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e discernimento solo se sorvegliati, oppure se aventi ricevuto istruzioni circa un uso sicuro dell'apparecchio, comprendendo i rischi che questo implica.
- Non permettere che i bambini giochino con il dispositivo.
- La pulizia e la manutenzione del prodotto non dovrà essere effettuata da bambini/e inferiori agli 8 anni di età o che non siano sorvegliati.
- Mantenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata di bambini inferiori agli 8 anni di età.
- Non immergere né sciacquare con acqua la struttura esterna del prodotto, poiché contiene componenti elettriche e resistenze.
- Per prevenire scariche elettriche, non permettere che entri acqua o qualsiasi altro liquido

nel dispositivo.

- Collocare sempre gli ingredienti da cuocere dentro al cestello per evitare che entrino a contatto con le resistenze.
- Non coprire l'entrata o l'uscita dell'aria durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Non riempire il vassoio d'olio, potrebbe essere causa d'incendio.
- Non toccare l'interno del dispositivo mentre è in funzione.
- Le superfici accessibili del prodotto potrebbero raggiungere alte temperature durante il funzionamento.

3. PRIMA DELL'USO

1. Estrarre l'elettrodomestico dalla scatola.
2. Togliere tutto il materiale dall'imballaggio, così come gli adesivi e le etichette del prodotto.
3. Pulire il cassetto raccogli-grasso minuziosamente, utilizzando acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno del prodotto con un panno morbido e umido.
5. Collocare l'elettrodomestico su di una superficie stabile, piana e termoresistente.
6. Collocare il cestello all'interno del cassetto raccogli-grasso.

4. FUNZIONAMENTO



Fig. 3

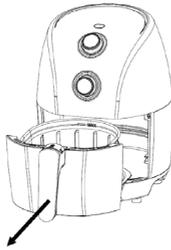


Fig. 4



Fig. 5

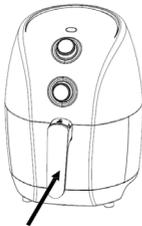
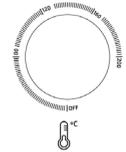


Fig. 6



Fig. 7



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

1. Connettere il cavo di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra.
2. Estrarre il cassetto raccogli-grasso della friggitrice ad aria calda con attenzione (fig. 4).
3. Introdurre gl'ingredienti nel cestello (fig. 5).
4. Allineare il cassetto raccogli-grasso con i binari del corpo del prodotto e farlo scorrere dentro alla friggitrice ad aria calda.

AVVERTENZA: mai utilizzare il cassetto raccogli-grasso senza il cestello al suo interno.

5. Girare il selettore del tempo fino al tempo di cottura desiderato, così da porre il prodotto in funzione. La luce di accensione e la friggitrice si accenderanno (fig. 7). Vedere le sezioni seguenti per determinare il tempo di cottura più adeguato.

6. Girare il selettore della temperatura per selezionare la temperatura desiderata (fig. 7). Vedere la sezione seguente per determinare la temperatura di cottura più adeguata.
7. In caso l'elettrodomestico fosse freddo, aumentare di 3 minuti il tempo di cottura oppure preriscaldarlo a vuoto.
 - Per preriscaldare la friggitrice ad aria calda girare il selettore del tempo fino a selezionare, come minimo, 3 minuti e aspettare che la luce che indica il calore si spenga (dopo 3 minuti circa). Riempire il cestello e girare il selettore del tempo per selezionare il tempo di cottura desiderato. Il timer mostrerà il conto alla rovescia.
8. Durante la fase di friggitura ad aria calda, la luce che indica il calore si accenderà e si spegnerà, ad indicare che le resistenze si attiveranno e si disattiveranno per mantenere la temperatura preselezionata.
9. Alcuni alimenti richiedono di essere agitati a metà della fase di frittura ad aria calda. Per agitarli, estrarre il cassetto raccogli-grasso del prodotto utilizzando il manico e agitarlo. In seguito, reinserire nuovamente il cassetto raccogli-grasso dentro alla friggitrice ad aria calda.

AVVERTENZA: non premere il tasto di liberazione del cestello quando si agita il cassetto raccogli-grasso (fig. 3).

10. L'allarme di fine cottura indica che il tempo di cottura preselezionato è giunto al termine. Estrarre il cassetto raccogli-grasso dell'elettrodomestico e girare il selettore del tempo fino a "0". Una volta su "0", l'elettrodomestico si spegnerà in modo automatico.
11. Assicurarsi che gli alimenti siano ben cotti. In caso non fossero sufficientemente cotti, reinserire nuovamente il cassetto raccogli-grasso dentro e programmare il timer qualche minuto in più.
12. Per togliere gli ingredienti, ad esempio delle patatine fritte, estrarre il cassetto raccogli-grasso della friggitrice dell'aria calda e collocarlo su di una superficie termoresistente, premere il tasto di liberazione del cestello ed estrarlo verso l'alto dal cassetto raccogli-grasso.

AVVERTENZA: non collocare il cestello con l'apertura verso il basso mentre è agganciato al cassetto raccogli-grasso. L'olio o il grasso depositati sul fondo della padella potrebbero versarsi sopra gli alimenti.

13. Svuotare il cestello su di un piatto o un recipiente, oppure utilizzare delle pinze per estrarre gli alimenti.
14. Una volta estratti gli alimenti, la friggitrice ad aria calda sarà pronta per essere nuovamente utilizzata.

5. CONSIGLI PER CUCINARE

- Gli ingredienti più piccoli, generalmente, richiedono un tempo di cottura più ridotto rispetto a quelli più grandi.
- Mescolare gli alimenti più piccoli a metà della fase di friggitura ottimizza il risultato finale ed evita che gli alimenti si raffreddino in modo non uniforme.
- Aggiungere un po' d'olio extra sulle patate fresche per ottenere un risultato ancora più croccante.
- Non preparare alimenti eccessivamente grassi nella friggitrice ad aria calda (ad esempio, salsicce).
- Aperitivi che possono essere cotti in forno possono anche essere cotti nella friggitrice ad aria calda.
- Utilizzare impasti precotti per preparare aperitivi in modo rapido e facile. Gli impasti caserecci richiedono un maggior tempo di cottura.
- Collocare una teglia o un recipiente da forno dentro alla friggitrice per cucinare torte, quiches, per friggere alimenti delicati o ripieni.
- Per riscaldare gli alimenti già cotti, configurare la temperatura a 150°C fino a un massimo di 10 minuti.

Tempi e temperature di cottura

	Quantità minima e massima (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Mescolare	Informazioni extra
Patate					
Patate fritte fini e congelate	200-300	18-20	200	Sì	
Patate fritte spesse e congelate	200-300	20-25	200	Sì	
Patate gratinate	300	20-25	200	Sì	
Carni e pollami					
Bistecche	100-300	10-15	180		

Braciole di maiale	100-300	10-15	180		
Hamburger	100-300	10-15	180		
Tortini ripieni di carne trita	100-300	13-15	200		
Cosce di pollo	100-300	25-30	180		
Petti di pollo	100-300	15-20	180		
Aperitivi					
Involtini primavera	100-250	8-10	200	Sì	
Nuggets di pollo congelati	100-300	6-10	200	Sì	
Bastoncini di pesce congelati	100-250	6-10	200		
Fingers di formaggio congelati	100-250	8-10	180		
Verdure ripiene	100-250	10	160		
Forno					
Torte	250	20-25	160		Utilizzare una teglia o un recipiente da forno
Quiches	300	20-22	180		Utilizzare una teglia o un recipiente da forno
Muffins	250	15-18	200		Utilizzare una teglia da forno
Aperitivi dolci	250	20	160		Utilizzare una teglia o un recipiente da forno

6. SOLUZIONI A POSSIBILI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria calda non funziona.	Il prodotto non è connesso.	Connettere il cavo a una presa di corrente con messa a terra.
	Il timer non è stato programmato.	Girare il selettore del tempo fino al tempo di cottura desiderato così da accendere il prodotto.
Gli alimenti non sono sufficientemente cotti.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Togliere una parte degli ingredienti dal cestello. Gli alimenti si cuociono meglio in piccole quantità.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Girare il selettore della temperatura fino al tempo di cottura desiderato. Vedere la tabella "Tempi e temperature di cottura".
	Il tempo di cottura impostato è troppo corto.	Girare il selettore del tempo fino al tempo di cottura desiderato. Vedere la tabella "Tempi e temperature di cottura".
Gli alimenti non sono cotti in modo uniforme.	Alcuni alimenti necessitano di essere mescolati a metà della fase di friggitura.	Gl'ingredienti che si sovrappongono l'uno sull'altro (ad esempio, patatine fritte) necessitano di essere mescolati a metà della fase di friggitura. Vedere la tabella "Tempi e temperature di cottura".
Gli aperitivi fritti non sono croccanti.	Sono stati cotti degli alimenti pensati per essere fritti in una friggitrice convenzionale.	Cuocere gli alimenti da forno o ungere gli alimenti con un po' d'olio sopra così da ottenere un risultato più croccante.

Il cassetto raccogli-grasso non scorre correttamente dentro al prodotto.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non eccedere la quantità massima che permette il cestello.
	Il cestello non è correttamente collocato dentro al cassetto raccogli-grasso.	Spingere il cestello verso il basso, dentro al cassetto raccogli-grasso, fino a sentire un "clic".
Fuoriesce fumo bianco dall'interno del prodotto.	Gli alimenti sono troppo grassi.	Friggendo alimenti grassi, il grasso cadrà nel cassetto raccogli-grasso, causando l'apparizione di fumo bianco e il surriscaldamento del cassetto raccogli-grasso. Questo non si ripercuoterà sul prodotto né sul risultato finale.
	Il cassetto raccogli-grasso contiene ancora grasso dagli usi precedenti.	Il fumo bianco è una conseguenza del riscaldamento del grasso del cassetto raccogli-grasso. Assicurarsi di pulire correttamente il cassetto raccogli-grasso dopo ogni uso.
Le patate non sono state fritte in modo uniforme.	Non è stato utilizzato il corretto tipo di patate.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che non s'incollino tra loro durante la fase di cottura.
	Le patate non sono state sciacquate sufficientemente prima di essere cotte.	Sciacquare correttamente le fette di patate per eliminarne l'amido dalla superficie.
Le patatine fritte non sono croccanti.	Una cottura croccante delle patatine dipenderà dalla quantità d'acqua e d'olio.	Assicurarsi di asciugare correttamente le patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare le patate a strisce più piccole per ottenere risultati più croccanti.
		Aggiungere un po' più d'olio così da ottenere risultati più croccanti.



7. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Sconnettere il prodotto e permettere che si raffreddi prima di cominciare la pulizia. Togliere il cassetto raccogli-grasso dall'interno della friggitrice ad aria calda affinché si raffreddi più rapidamente.
- Pulire la struttura esterna con un panno morbido e umido.
- Pulire il cassetto raccogli-grasso e il cestello per friggere con dell'acqua calda, del detergente e una spugna non abrasiva.
- Se fosse necessario, utilizzare prodotti sgrassatori per eliminare qualsiasi altro resto di sporco.
- Riempire il cassetto raccogli-grasso con acqua e detergente, immergere il cestello e lasciarlo riposare durante 10 minuti così da eliminare le incrostazioni di sporco.
- Pulire l'elettrodomestico dopo ogni uso.
- Pulire le resistenze con una spazzola lavastoviglie per eliminare i resti di cibo.
- Assicursi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riutilizzare il prodotto.

8. SPECIFICHE TECNICHE

Modello: Cecofry Compact Rapid Black/White

Referenza del prodotto: 03039/03051

Potenza: 900 W

Voltaggio: 220-240 V, 50/60 Hz

Capacità del cestello: 1,5 litri

Fascia di temperatura: 80-200°C

Timer: 0-30 minuti

Made in China | Progettato in Spagna

9. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



La direttiva europea 2012/19/UE circa i Residui degli Apparecchi Elettrici e Elettronici (RAEE), specifica che gli elettrodomestici non devono essere riciclati con il resto dei rifiuti. Questi devono essere gettati separatamente, per ottimizzare il recupero e il riciclo dei materiali e, in questo modo, ridurre l'impatto che possano avere sulla salute umana e sull'ambiente.

Il simbolo del contenitore crocettato le ricorda i suoi obblighi di liberarsi di questi prodotti in modo corretto. Se il prodotto in questione è dotato di batteria o pila per l'autonomia elettrica, questa deve essere estratta, prima di gettarlo, ed essere eliminata separatamente, come un rifiuto di diversa categoria.

Per ottenere informazioni dettagliate circa il modo più adeguato di eliminare i suoi elettrodomestici e/o le batterie corrispondenti, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

10. GARANZIA E SAT

Questo prodotto ha una garanzia di 2 anni a decorrere dalla data d'acquisto, sempre se si conserva per l'invio la fattura d'acquisto, se il prodotto è in buono stato fisico e se ne è stato fatto un uso adeguato, come indicato in questo manuale d'istruzioni.

La garanzia non coprirà:

- Se il prodotto è stato usato fuori dalle sue capacità e utilità, maltrattato, colpito, esposto all'umidità, immerso in qualche liquido o sostanza corrosiva, così come per qualsiasi altro errore 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 causato dalla normale usura dei pezzi dovuta all'uso.

Il servizio di garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione durante 2 anni in base alla legislazione vigente, eccetto per i pezzi sottoposti a usura. In caso di mal utilizzo da parte dell'utente il servizio di garanzia non sarà responsabile della riparazione.

Qualora si riscontrassero anomalie nel prodotto, oppure se si desiderasse ottenere delle informazioni, occorre contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec al seguente numero di telefono: **+34 96 32 10 728**.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Certifique-se de que a voltagem de rede coincida com a voltagem especificada na etiqueta de classificação do produto e que a tomada tenha corrente terra.
- Este produto está desenhado para ser utilizado exclusivamente no âmbito doméstico.
- Ponha o produto numa superfície seca, estável, plana e termorresistente.
- Não ponha a fritadeira contra a parede ou perto de outros eletrodomésticos. Mantenha uma distância livre mínima de 10 cm de cada lado, por cima e por detrás do produto.
- Não submerja o cabo, a tomada nem nenhuma outra parte fixa do produto na água ou qualquer outro líquido. Não exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de ter as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar.
- Não ponha o produto em funcionamento se tem um cabo ou tomada defeituosa ou se não funciona corretamente. Em caso de mal funcionamento ou avaria contacte com o Serviço de Assistência Técnica de Cecotec.
- Durante e depois do seu funcionamento, o recipiente usado poderia estar muito quente. Utilize luvas ou qualquer outro tipo de acessórios de proteção para evitar queimaduras e danos.
- Não bloqueie os orifícios de entrada e saída de ar enquanto o produto está em funcionamento.
- Não encha o recipiente de óleo, poderia causar risco de incêndio.
- Certifique-se de que os alimentos estão dentro do cesto e evite que estes entrem em contato com as resistências.
- Durante o funcionamento, o produto solta vapor quente através do orifício de saída de ar. Mantenha a uma distância de segurança para evitar queimaduras.
- Desligue o produto sempre que não estiver em funcionamento.
- Depois do funcionamento, deixe que o produto arrefeça durante no mínimo 60 minutos.
- Este produto pode ser usado por crianças a partir de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento se estão supervisionados ou tenham recebido instruções concernentes ao uso do aparelho de uma forma segura e entendem os riscos que este implica.
- Não permita que as crianças brinquem com o dispositivo.
- A limpeza e manutenção do produto não deverá ser feita por crianças menores de 8 anos ou que não estejam supervisionados.
- Mantenha o dispositivo e o cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- Não submerja nem enxague com água a carcaça exterior do produto, já que contém componentes elétricos e resistências.

- Para prevenir descargas elétricas, não permita que entre em água ou qualquer outro líquido no produto.
- Coloque sempre os ingredientes a cozinhar dentro do cesto para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Não cubra a entrada nem a saída de ar durante o funcionamento do aparelho.
- 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.

3. ANTES DE USAR

1. Tire o produto da caixa.
2. Retire todo o material da embalagem, os autocolantes e as etiquetas do produto.
3. Limpe a fritadeira minuciosamente utilizando água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
4. Limpe o interior e o exterior do produto com um pano suave humedecido.
5. Coloque o eletrodoméstico numa superfície estável, plana e termorresistente.
6. Coloque o cesto no interior da fritadeira.

4. FUNCIONAMENTO



Fig. 3

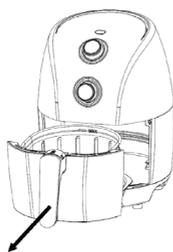


Fig. 4



Fig. 5

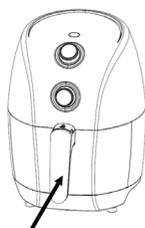


Fig. 6

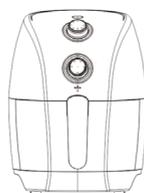
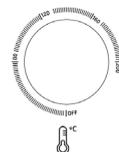


Fig. 7



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

1. Conecte o cabo de alimentação a uma tomada de corrente com conexão a terra.
2. Extraia a bandeja para gorduras com o cesto da fritadeira de ar quente com cuidado (fig. 4).
3. Introduza os ingredientes no cesto (fig. 5).
4. Alinhe a bandeja para gorduras com as guias do corpo do produto e deslize para dentro da fritadeira de ar quente.

ADVERTÊNCIA: nunca utilize a fritadeira sem o cesto dentro.

5. Gire o seletor de tempo até o tempo de cozedura desejado para por o produto em funcionamento. A luz de funcionamento e a fritadeira ligarão (fig. 7). Veja a seguinte

secção para determinar o tempo de cozedura mais adequado.

6. Gire o seletor de temperatura para selecionar a temperatura desejada (fig. 7). Veja a seguinte secção para determinar a temperatura de cozedura mais adequada.
7. Em caso de que o eletrodoméstico esteja frio, suma 3 minutos ao tempo de cozedura ou pré aqueça em vazio.
 - Para pré aquecer a fritadeira de ar quente gire o seletor de tempo até selecionar mínimo 3 minutos e espere que a luz indicadora de calor se apague (depois de 3 minutos aprox.). Encha o cesto e gire o seletor de tempo para selecionar o tempo de cozedura desejado. O temporizador mostrará a contagem decrescente.
8. Durante o processo de fritura por ar quente, a luz indicadora de calor acenderá e apagará, indicando que as resistências se ativam e desativam para manter a temperatura pré-selecionada.
9. Alguns alimentos requerem ser virados à metade do processo de fritura por ar quente. Para mexe-los, extraia da fritadeira a bandeja para gorduras e o cesto, utilizando a pega e sacuda-a. Depois, volte a deslizar o conjunto outra vez para dentro da fritadeira de ar quente.

ADVERTÊNCIA: não pressione o botão de libertação do cesto ao agitar a bandeja para gorduras (fig. 3).

10. O alarme de fim de cozedura indica que o tempo de cozedura pré-selecionado tenha finalizado. Extraia a bandeja para gorduras do eletrodoméstico e gire o seletor de tempo a "0". Uma vez esteja a "0", o aparelho se apagará de forma automática.
11. Certifique-se de que os alimentos estão bem cozinhados. Em caso de não estar suficientemente cozinhado, deslize a bandeja para gorduras para dentro de novo e programe o temporizador uns minutos mais.
12. Para retirar os ingredientes, por exemplo, as batatas fritas, extraia a bandeja para gorduras da fritadeira de ar quente e coloque numa superfície termorresistente, pressione o botão de libertação do cesto e tire o cesto da bandeja para gorduras para cima.

ADVERTÊNCIA: não coloque o cesto ao contrário enquanto a bandeja para gorduras estiver presa dentro. O óleo ou gordura restante no fundo da fritadeira poderia verter sobre os alimentos.

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

5. CONSELHOS PARA COZINHAR

- Os ingredientes mais pequenos, no geral, requerem de um tempo de cozedura mais reduzido que os grandes.
- Virar ou mexer os alimentos mais pequenos à metade do processo de fritura otimiza o resultado final e evita que os alimentos se arrefeçam de maneira não uniforme.
- Adicione um pouco de óleo extra às batatas frescas para obter um resultado mais crocante.
- Não prepare alimentos excessivamente gordurosos na fritadeira de ar quente (por exemplo, salsichas).
- Aperitivos que podem ser cozinhados no forno podem ser cozinhados também na fritadeira de ar quente.
- Utilize massas pré-cozinhadas para preparar aperitivos de forma rápida e fácil. As massas caseiras requerem de maior tempo de cozedura.
- Coloque uma forma ou recipiente de forno dentro da fritadeira para cozinhar tartes, quiches ou para fritar alimentos frágeis ou recheados.
- Para aquecer alimentos já cozinhados, configure a temperatura a 150 °C até 10 minutos.

Tempo e temperatura de cozedura

	Quantidade mínima e máxima (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitar	Informação extra
Batatas					
Batatas fritas finas e congeladas	200-300	18-20	200	Sim	
Batatas fritas grossas e congeladas	200-300	20-25	200	Sim	
Batatas gratinadas	300	20-25	200	Sim	
Carnes e aves					
Bifes	100-300	10-15	180		

Costeletas de porco	100-300	10-15	180		
Hambúrgueres	100-300	10-15	180		
Massa folhada recheada de carne picada	100-300	13-15	200		
Cochas de frango	100-300	25-30	180		
Peito de frango	100-300	15-20	180		
Aperitivos					
Rolitos de primavera	100-250	8-10	200	Sim	
Nuggets de frango congelados	100-300	6-10	200	Sim	
Varitas de peixe congeladas	100-250	6-10	200		
Palitos de queijo congelados	100-250	8-10	180		
Verduras recheadas	100-250	10	160		
Forno					
Tartes	250	20-25	160		Utilize uma forma ou recipiente para forno
Quiches	300	20-22	180		Utilize uma forma ou recipiente para forno
Muffins	250	15-18	200		Utilize uma forma para forno
Aperitivos doces	250	20	160		Utilize uma forma ou recipiente para forno

6. SOLUÇÕES A POSSÍVEIS PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
A fritadeira de ar quente não funciona.	O produto não está conectado.	Conecte o cabo a uma tomada de corrente com conexão a terra.
	Não se programou o temporizador.	Gire o seletor de tempo ao tempo de cozedura desejado para ligar o produto.
Os alimentos não se cozinharam o suficiente.	Há demasiados ingredientes no cesto.	Retire parte os ingredientes do cesto. Os alimentos cozinharam melhor por poucas porções de cada vez.
	A temperatura selecionada é demasiado baixa.	Gire o seletor de temperatura a temperatura de cozedura desejada. Veja a tabela de "Tempos e temperaturas de cozedura".
	O tempo de cozedura pré-estabelecido é muito curto.	Gire o seletor de tempo ao tempo de cozedura desejado. Veja a tabela de "Tempos e temperaturas de cozedura".
Os alimentos não se cozinharam de forma uniforme.	Alguns alimentos requerem ser agitados a metade do processo de fritura.	Os ingredientes que se sobrepõem uns aos outros (por exemplo, batatas fritas) requerem ser agitados à metade do processo. Veja a tabela de "Tempos e temperaturas de cozedura".
Os aperitivos fritos não estão crocantes.	Cozeu alimentos pensados para ser fritos numa fritadeira convencional.	Cozinhe aperitivos de forno ou unte os alimentos com um pouco de óleo para obter um resultado mais crocante.

A bandeja para gorduras não se desliza corretamente dentro do produto.	Há demasiados ingredientes no cesto.	Não exceda a quantidade máxima permitida no cesto.
	O cesto não está colocado corretamente dentro da bandeja para gorduras .	Empurre o cesto até abaixo, dentro da bandeja para gorduras, até escutar um "clíc".
Sai fumo branco de dentro do produto.	Os alimentos são demasiado gordurosos.	Ao fritar alimentos gordurosos, a gordura irá da bandeja para gorduras, causando o aparecimento de fumo branco e que a bandeja para gorduras se aqueça mais que o normal. Isto não terá efeito sobre o produto nem sobre o resultado final.
	A bandeja para gorduras ainda contém gordura de usos prévios.	O fumo branco é consequência do aquecimento da gordura da fritadeira. Certifique-se de limpar corretamente a bandeja para gorduras depois de cada uso.
As batatas não se fritaram de forma uniforme.	Não utilizou o tipo de batatas correto.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que não se sobreponham durante o processo de fritura.
	Não enxugou suficientemente as batatas antes de cozinhar.	Enxugue as tiras de batatas corretamente para eliminar o amido da capa exterior.
As batatas fritas não estão crocantes.	O ponto crocante das batatas dependerá da quantidade de água e de óleo.	Certifique-se de secar devidamente 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 obter resultados mais crocantes.

7. LIMPEZA E MANTENENÇÃO

- Desconecte o produto da tomada de corrente elétrica e permita que arrefeça antes de limpar. Retire a bandeja para gorduras de dentro da fritadeira de ar quente para que se arrefeça mais rápido.
- Limpe a carcaça exterior com um pano suave humedecido.
- Limpe a bandeja para gorduras e o cesto de fritar com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
- Se for necessário, utilize produtos desengordurantes para eliminar qualquer resto de sujidade.
- Encha a bandeja para gorduras de água e detergente, submerja o cesto e deixe repousar durante 10 minutos para eliminar a sujidade aderida.
- Limpe o produto depois de cada uso.
- Limpe as resistências com uma escova ou um pano para eliminar os restos de comida.
- Certifique-se de que todas as partes estejam limpas e secas antes de voltar a utilizar o produto.

8. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: Cecofry Compact Rapid Black/White

Referência do produto: 03039/03051

Potência: 900 W

Voltagem e frequência: 220-240 V~50/60 Hz

Capacidade: 1,5 l

Alcance de temperatura: 80 °C - 200 °C

Temporizador: 0-30 minutos

Feito na China | Desenhado em Espanha

9. 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 devem ser descartados de forma separada, para otimizar a recuperação e reciclagem de materiais e, de esta maneira, reduzir o impacto que possam ter na saúde humana e meio ambiente.

O símbolo de contentor riscado recorda a sua obrigação de descartar 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 descartada e ser tratada como um resíduo de diferente categoria.

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

10. 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 está em perfeito estado físico e se dê uso adequado tal e como se indica neste manual de instruções.

A garantia não cobrirá:

- Se o produto foi usado fora da sua capacidade ou utilidade, maltratado, batido, exposto a 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 origem da incidência foi pelo desgaste normal das peças devido ao uso.

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

Se 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 963210728**.

Recetario / Recipe book / Livre de recettes / Kochbuch / Ricettario / Receitas

MENÚ PATATAS/ POTATO MENU



ES Patatas bravas

Raciones: 1

200 g de patatas
Sal
Aceite de oliva
Salsa brava

1. Pelamos las patatas y las troceamos en formas irregulares del tamaño de un bocado. 2. Las introducimos en la cubeta de la freidora, añadimos una pizca de sal y un chorro de aceite y removemos bien. 3. Programamos el menú patatas a 180 °C durante 18 minutos. Removemos de vez en cuando. 4. Servimos las patatas acompañadas de la salsa brava.

EN Fried potato wedges

Portions: 1

200 g of potatoes
Salt
Olive oil
Brava sauce

1. Peel the potatoes and cut them up in irregular shapes into bite-size pieces. 2. Introduce them into the fryer's inner pot, add a pinch of salt and some oil and stir. 3. Set the potato menu at 180 °C for 18 minutes. Stir from time to time. 4. Serve potatoes with brava sauce.

FR Patatas bravas espagnoles

Ration : 1

200 g de pommes de terre
Sel
Huile d'olive
Sauce brava

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux irréguliers de la taille d'une bouchée. 2. Introduisez-les dans la cuve de la friteuse, ajoutez une pincée de sel et un filet d'huile puis remuez bien. 3. Programmez le menu Pommes de terre à 180 °C pendant 18 minutes. Remuez de temps en temps. 4. Servez les pommes de terre accompagnées de sauce brava.

DE Wilde Kartoffeln

Portionsgröße: 1

200 g von Kartoffeln
Salz
Olivenöl
Brava-Soße

1. Die Kartoffeln schälen und in Viertel schneiden. 2. In dem Innentopf legen. Eine Prise Salz und ein Schuss Olivenöl hinzufügen. Umrühren. 3. Bei 180 °C 18 Min. programmieren und von Zeit zu Zeit umrühren. 4. Mit Brava-Soße servieren.

IT Patatas bravas

Porzioni: 1

200 g di patate
Sale
Olio d'oliva
Salsa brava

1. Peliamo le patate e tagliamole in forme irregolari delle dimensioni di un boccone. 2. Introduciamole nella vaschetta della friggitrice, aggiungiamo un pizzico di sale e un filo d'olio e mescoliamo bene. 3. Programmiamo il menu patate a 180°C per 18 minuti. Mescoliamo di tanto in tanto. 4. Serviamo le patate accompagnate da salsa brava.

PT Batatas bravas

Porções: 1

200 g de batata
Sal
Azeite
Molho brava

1. Descascamos as batatas e cortamos em formas irregulares ou aos cubos de tamanho médio a pequeno. 2. Introduzimos na tigela da fritadeira, adicionamos uma pitada de sal e um fio de azeite e envolvemos bem. 3. Programamos 180 °C durante 18 minutos, mexemos de vez em quando. 4. Servimos acompanhadas do molho brava.

ES Patatas hasselback

Raciones: 1

30 g de mozzarella
30 g de cheddar
30 g de mantequilla
2 patatas
2 lonchas de Bacon
1 cucharadita de ajo en polvo
Pimienta
Romero
Aceite de oliva

1. Lavamos las patatas y las laminamos en rodajas de medio centímetro sin llegar hasta abajo. 2. Introducimos las patatas en la cubeta, les añadimos un poco de aceite y programamos el menú patatas a 200 °C durante 20 minutos. 3. Pasado este tiempo, metemos una loncha de Bacon entre cada lámina de patata, espolvoreamos por encima la pimienta, el romero y el ajo en polvo, y añadimos la mantequilla derretida. 4. Volvemos a programar el menú patatas a 200 °C y dejamos que se cocinen 15 minutos más. 5. Cuando tengamos hechas las patatas, las abrimos para espolvorear el queso y las cerramos para dejar que se fundan.

EN Hasselback potatoes

Portions: 1

30 g of mozzarella cheese
30 g of cheddar cheese
30 g of butter
2 potatoes
2 bacon slices
1 garlic teaspoon
Pepper
Rosemary
Olive oil

1. Wash potatoes and cut them into half-centimetre slices without finishing cutting them completely. 2. Introduce potatoes in the inner pot, add some oil and set the potato menu at 200 °C for 20 minutes. 3. Once this time has elapsed, introduce a bacon slice between each two potato slices, sprinkle pepper, garlic powder and rosemary on top, and add the molten butter. 4. Set again the potato menu at 200 °C and allow them to cook for another 15 minutes. 5. Once the potatoes are fried, open them in order to sprinkle cheese and close them for it to melt.

FR Pommes de terre hasselbacks

Ration : 1

30 g de mozzarella
30 g de cheddar
30 g de beurre
2 pommes de terre
2 tranches de bacon
1 cuillère d'ail en poudre
Poivre
Romarin
Huile d'olive

1. Lavez les pommes de terre et coupez-les en fines lamelles d'un demi centimètre sans aller jusqu'au bout. 2. Introduisez les pommes de terre dans la cuve, ajoutez un peu d'huile et programmez le menu Pommes de terre à 200 °C pendant 20 minutes. 3. Après ce temps, mettez une tranche de bacon entre chaque lamelle de pomme de terre, saupoudrez de poivre, romarin et ail en poudre puis ajoutez le beurre fondu. 4. Programmez le menu Pommes de terre à nouveau à 200 °C et laissez cuisiner 15 minutes de plus. 5. Lorsque les pommes de terre sont cuites, ouvrez-les puis saupoudrez de fromage et refermez-les pour les faire fondre.

DE Hasselback-Kartoffeln

Portionsgröße: 1

30 g Mozzarella
30 g Cheddar
30 g Butter
2 Kartoffeln
2 Bacon-Scheiben
1 Löffel Knoblauchpulver
Paprika
Rosmarin
Olivenöl

1. Die Kartoffeln gut waschen und mit einem Messer dicht an dicht ein-, aber nicht durchschneiden. 2. Die Kartoffel in dem Cecofry-Innentopf stecken, ein bisschen Olivenöl hinzufügen und bei 200 °C 20 Min. programmieren. 3. In jede zweite Spalte der Fächerkartoffel die Bacon-Scheiben stecken, das Paprika, Rosmarin und Knoblauchpulver bestäuben und mit verschmolzenem Butter übergießen. 4. Bei 200 °C noch 15 Min programmieren und kochen. 5. Die Kartoffel öffnen, um mit Käse zu bestäuben. Dann schließen und schmelzen lassen.

IT Patate hasselback

Porzioni: 1

30 g di mozzarella
30 g di formaggio cheddar
30 g di burro
2 patate
2 fette di bacon
1 cucchiaino d'aglio in polvere
Pepe
Rosmarino
Olio d'oliva

1. Laviamo le patate e tagliamole a rondelle di mezzo centimetro senza però tagliare fino in fondo. 2. Introduciamo le patate nella vaschetta della Cecofry, aggiungiamo un po' d'olio d'oliva e programiamo il menu patate a 200°C per 20 minuti. 3. Passato il tempo di cottura, mettiamo una fetta di bacon tra ogni lamina di patata, spolveriamo la superficie con il pepe, il rosmarino e l'aglio in polvere, e aggiungiamo il burro fuso. 4. Riprogrammiamo il menu patate a 200°C e continuiamo a cuocere per altri 15 minuti. 5. Una volta cotte le patate, apriamole per spolverare di formaggio e chiudiamo affinché si fonda.

PT Batatas hasselback

Porções: 1

30 g de mozzarella
30 g de cheddar
30 g de manteiga
2 batatas
2 fatias de bacon
1 colherzinha de alho em pó
Pimenta
Rosmarinho
Azeite

1. Lavamos e laminamos as batatas em rodela sem chegar a cortar de todo. 2. Introduzimos a batata na tigela da Cecofry, adicionamos um pouco de azeite e programamos 200 °C durante 20 minutos. 3. Passado este tempo, metemos uma fatia de bacon entre cada lâmina de batata, espalhamos por cima a pimenta, o rosmarinho e o alho em pó, e regamos com a manteiga derretida. 4. Voltamos a programar 200 °C e continuamos a cozinhar 15 minutos mais. 5. Uma vez tenhamos feitas as batatas, abrimos para por o queijo e fechamos para deixar que se funda.

ES Salmón con patatas panaderas

Raciones: 1

1 lomo de salmón
1 patata
Sal
Pimienta
Aceite de oliva

1. Pelamos y cortamos las patatas en rodajas muy finas, las salpimentamos y las ponemos en la base de la cubeta. 2. Colocamos el lomo de salmón sobre las patatas y echamos un chorrito de aceite. 3. Programamos el menú patatas a 200 °C durante 10 minutos.

EN Salmon with sliced potatoes

Portions: 1

1 salmon loin
1 potato
Salt
Pepper
Olive oil

1. Peel and cut potatoes into very thin slices, add salt and pepper and place them in the inner pot's base. 2. Place the salmon loin on the potatoes and add some oil. 3. Set the potato menu at 200 °C for 10 minutes.

FR Saumon aux pommes de terre à la boulangère

Ration : 1

1 dos de saumon
1 pomme de terre
Sel
Poivre
Huile d'olive

1. Épluchez et coupez les pommes de terre en lamelles très fines, salez et poivrez et mettez-les à la base de la cuve de la friteuse. 2. Placez le dos de saumon sur les pommes de terre et ajoutez un filet d'huile. 3. Programmez le menu Pommes de terre à 200 °C pendant 10 minutes.

DE Lachs mit Kartoffeln

Portionsgröße: 1

1 Lachsfilet
1 Kartoffel
Salz
Pfeffer
Olivenöl

1. Die Kartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Basis des Innentopfs stellen. 2. Der Lachs auf der Kartoffel stellen mit einem Schuss Olivenöl. 3. Der Innentopf stecken und während 10 Minuten bei 200 °C programmieren.

IT Salmone con patate a rondelle

Porzioni: 1

1 trancio di salmone
1 patata
Sale
Pepe
Olio d'oliva

1. Peliamo le patate e tagliamole a rondelle molto fini, aggiungiamo sale e pepe e mettiamole sulla base della vaschetta. 2. Posizioniamo il trancio di salmone sulle patate e versiamo un filo d'olio. 3. Programmiamo il menu patate a 200°C per 10 minuti.

PT Salmão Com Batatas

Porções: 1

1 lombo de salmão
1 batata
Sal
Pimenta
Azeite

1. Descascamos e cortamos as batatas em rodela muito finas, sal e pimenta e pomos na base da tigela da fritadeira. 2. Colocamos o lombo de salmão sobre as batatas e pomos um fio de azeite. 3. Introduzimos a tigela e programamos 200 °C durante 10 minutos.

ES Bacon cheese fries

Raciones: 1

200 g de patatas congeladas
20 g de queso cheddar
20 g de queso crema
20 g de mozzarella
3 lonchas de Bacon

1. Introducimos las patatas en la cubeta. 2. Repartimos el Bacon a tiras y los quesos mezclados por encima de las patatas. 3. Programamos el menú patatas a 200 °C durante 12 minutos. 4. Servimos de inmediato, bien caliente.

EN Bacon cheese fries

Portions: 1

200 g of frozen potatoes
20 g of cheddar cheese
20 g of cream cheese
20 g of mozzarella
3 bacon slices

1. Introduce potatoes in the inner pot. 2. Spread bacon slices in shreds and the mixed cheeses over the potatoes. 3. Set the potato menu at 200 °C for 12 minutes. 4. Serve immediately, while it is hot.

FR Frites gratinées au fromage et au bacon

Ration : 1

200 g de pommes de terre congelées
20 g de cheddar
20 g de fromage à la crème
20 g de mozzarella
3 tranches de bacon

1. Introduisez les pommes de terre dans la cuve. 2. Répartissez les tranches de bacon et les fromages mélangés au-dessus des pommes de terre. 3. Programmez le menu Pommes de terre à 200 °C pendant 12 minutes. 4. Servez immédiatement, bien chaud.

DE Bacon Cheese Fries

Portionsgröße: 1

200 g gefrorene Kartoffeln
20 g Cheddar
20 g Frischkäse
20 g Mozzarella
3 Bacon-Scheiben

1. Die Kartoffeln in dem Innentopf stellen. 2. Der Bacon und den Käse vermischt verteilen. 3. Bei 200 °C 12 Min. programmieren. 4. Sofort und warm servieren.

IT Bacon cheese fries

Porzioni: 1

200 g di patatine congelate
20 g di formaggio cheddar
20 g di formaggio cremoso
20 g di mozzarella
3 fette di bacon

1. Introduciamo le patate all'interno della vaschetta. 2. Spargiamo il bacon a strisce e i formaggi sopra le patate. 3. Programmiamo il menu patate a 200°C per 12 minuti. 4. Serviamo subito, ben caldo.

PT Bacon cheese fries

Porções: 1

200 g de batatas congeladas
20 g de queijo cheddar
20 g de queijo creme
20 g de mozzarella
3 fatias de bacon

1. Introduzimos as batatas no interior da tigela. 2. Repartimos por cima o bacon a tiras e os queijos misturados. 3. Programamos 200 °C durante 12 minutos. 4. Servimos de imediato, bem quente.

**MENÚ PESCADO/
FISH MENU**



ES Calamares a la romana

Raciones: 1

200 g de anillas de calamar
Harina
Sal
Aceite de oliva

1. Rebozamos las anillas de calamar en harina. 2. Introducimos las anillas en la cubeta de la freidora. 3. Echamos aceite de oliva y programamos el menú pescado a 200 °C durante 10 minutos. 4. Servimos con limón o la salsa que más nos guste.

EN Calamari fried in batter

(Roman Style)

Portions: 1

200 g of calamari rings
Flour
Salt
Olive oil

1. Coat calamari rings in batter. 2. Introduce rings in the fryer's inner pot. 3. Pour some olive oil and set the fish menu at 200 g for 10 minutes. 4. Serve with lemon or any other sauce that you prefer.

FR Calamars à la romaine

Ration : 1

200 g d'anneaux de calamars
Farine
Sel
Huile d'olive

1. Passez les anneaux de calamars dans la farine. 2. Introduisez les anneaux de calamars dans la cuve de la friteuse. 3. Mettez de l'huile d'olive et programmez le menu Poisson à 200 °C pendant 10 minutes. 4. Servez avec du citron ou avec la sauce qui vous plaît le plus.

DE Panierte Tintenfischringe

Portionsgröße: 1

200 g Tintenfischringe
Mehl
Salz
Olivenöl

1. Die Tintenfischringe panieren. 2. Die Tintenfischringe in dem Innentopf der Fritteuse stellen. 3. Mit Olivenöl übergießen und bei 200 °C 10 Min. programmieren. 4. Mit Zitrone oder Soße servieren.

IT Calamari alla romana

Porzioni: 1

200 g di anelli di calamari
Farina
Sale
Olio d'oliva

1. Impaniamo gli anelli di calamari nella farina. 2. Introduciamo gli anelli nella vaschetta della friggitrice. 3. Versiamo sopra dell'olio d'oliva e programmiamo il menu pesce a 200°C per 10 minuti. 4. Serviamo con limone oppure con la salsa che preferiamo.

PT Lulas à romana

Porções: 1

200 g de argolas de lulas
farinha
Sal
Azeite

1. Panamos as argolas de lulas em farinha. 2. Introduzimos as argolas na tigela da fritadeira. 3. Regamos com azeite e programamos 200 °C durante 10 minutos. 4. Servimos com limão ou com o molho que preferir.

ES Merluza al papillote con pimientos de padrón y tomates cherry

Raciones: 1

1 lomo de merluza
6 tomates cherry
4 pimientos del padrón
Sal
Tomillo
Aceite de oliva

1. Colocamos la merluza sobre un trozo papel de aluminio. 2. Distribuimos las verduras alrededor de la merluza. 3. Echamos un chorrito de aceite y espolvoreamos el tomillo y la sal. 4. Tapamos y cerramos bien las esquinas del papillote con otro trozo de papel de aluminio. 5. Colocamos el papillote en la cubeta y programamos el menú pescado a 200 °C durante 15 minutos. 6. Abrimos el papillote y servimos.

EN Hake in papillote with padron's bell peppers and cherry tomatoes

Portions: 1

1 hake loin
6 cherry tomatoes
4 padron's bell peppers
Salt
Thyme
Olive oil

1. Place the hake loin on a piece of aluminum foil. 2. Spread vegetables around the hake. 3. Add some oil and sprinkle thyme and salt. 4. Cover and close properly the papillote corners with another piece of aluminum foil. 5. Place the papillote in the inner pot and set the fish menu at 200 °C for 15 minutes. 6. Open the papillote and serve.

FR Merlu en papillote aux poivrons de padrón et tomates cherry

Ration : 1

1 dos de merlu
6 tomates cherry
4 poivrons de Padrón
Sel
Thym
Huile d'olive

1. Placez le merlu sur du papier aluminium. 2. Répartissez les légumes autour du merlu. 3. Mettez un filet d'huile et saupoudrez de thym et de sel. 4. Recouvrez et fermez bien les recoins de la papillote avec un autre bout de papier aluminium. 5. Placez la papillote dans la cuve et programmez le menu Poisson à 200 °C pendant 15 minutes. 6. Ouvrez la papillote et servez.

DE Seehecht mit Kräutern, Paprika und Kirschtomaten

Portionsgröße: 1

1 Seehechtfilet
6 Kirschtomaten
4 Paprikas
Salz
Thymian
Olivenöl

1. Der Seehecht auf eine Alufolie. 2. Die Gemüse rund um den Seehecht verteilen. 3. Mit einem Schuss Olivenöl übergießen und Thymian und Salz bestäuben. 4. Mit einer anderen Alufolie die Ecken der Papillote decken und gut schließen. 5. Die Papillote in dem Innentopf der Fritteuse stellen und bei 200 °C 15 Minuten programmieren. 6. Die Papillote öffnen und servieren.

IT Merluzzo al cartoccio con peperoncini verdi e pomodori ciliegini

Porzioni: 1

1 trancio di merluzzo
6 pomodori ciliegini
4 peperoncini verdi
Sale
Timo
Olio d'oliva

1. Mettiamo il merluzzo su di un pezzo di carta stagnola. 2. Distribuiamo le verdure intorno al merluzzo. 3. Versiamo un filo d'olio, spolveriamo con il timo e il sale. 4. Con un altro pezzo di carta stagnola copriamo e chiudiamo bene gli angoli del cartoccio. 5. Mettiamo il cartoccio nella vaschetta e programiamo il menu pesce a 200°C per 15 minuti. 6. Apriamo il cartoccio e serviamo.

PT Pescada com pimentos de padrón e tomates cherry

Porções: 1

1 lombo de pescada
6 tomates cherrys
4 pimentos de padrón
Sal
Azeite
Tomilho

1. Colocamos a pescada sobre um pedaço papel de alumínio. 2. Distribuimos as verduras à volta da pescada. 3. Regamos com um fio de azeite, espalhamos o tomilho e sal. 4. Com outro pedaço de papel de alumínio tapamos e cerramos bem as esquinas do papillote. 5. Colocamos o papillote na tigela da fritadeira e programamos 200 °C durante 15 minutos. 6. Abrimos o papillote e servimos.

MENÙ CARNE/
MEAT MENU



ES Hamburguesa

Raciones: 1

1 hamburguesa de ternera
Pan de hamburguesa
Queso cheddar
Tomate
Lechuga
Mayonesa
Kétchup

1. Introducimos la hamburguesa en la cubeta de la freidora y programamos el menú carne a 180 °C durante 8-10 minutos, dependiendo de cómo queramos el punto. 2. Finalizado el tiempo, cubrimos la hamburguesa con el queso cheddar para que se derrita con el calor. 3. Montamos la hamburguesa y servimos de inmediato.

EN Hamburger

Portions: 1

1 beef hamburger
Hamburger bun
Cheddar cheese
Tomato
Lettuce
Mayonnaise
Ketchup

1. Introduce the hamburger in the fryer's inner pot and set the meat menu at 180 °C for 8-10 minutes, depending on how done you want it. 2. Once this time is over, cover the hamburger with cheddar cheese so it melts due to heat. 3. Finish completing the hamburger and serve immediately.

FR Hamburger

Ration : 1

1 steak de veau
Pain pour hamburger
Cheddar
Tomate
Salade
Mayonnaise
Ketchup

1. Introduisez le steak dans la cuve de la friteuse et programmez le menu Viande à 180 °C pendant 8-10 minutes, selon la cuisson que vous préférez. 2. Une fois le temps écoulé, recouvrez l'hamburger avec le cheddar pour qu'il fonde avec la chaleur. 3. Assemblez l'hamburger et servez immédiatement.

DE Hamburger

Portionsgröße: 1

1 Hamburger aus Kalbfleisch
Hamburger-Brötchen
Cheddar-Käse
Tomate
Salat
Majonäse
Ketchup

1. Der Hamburger im Cecofry-Innentopf legen und bei 180 °C 8-10 Min. programmieren. 2. Der Hamburger mit Cheddar decken, so dass das Käse mit der Wärme schmilzt, wenn die Zeit zu Ende ist. 3. Der Hamburger montieren und sofort servieren.

IT Hamburger

Porzioni: 1

1 hamburger di manzo
Pane per hamburger
Formaggio cheddar
Pomodoro
Lattuga
Maionese
Ketchup

1. Introduciamo l'hamburger nella vaschetta della friggitrice e programmiamo il menu carne a 180°C per 8-10 minuti, a seconda di come desideriamo la cottura. 2. Al termine della cottura, copriamo l'hamburger con il formaggio cheddar affinché fonda con il calore. 3. Montiamo il panino e serviamo subito.

PT Hambúrguer

Porções: 1

1 hambúrguer de vaca
Pão de hambúrguer
Queijo cheddar
Tomate
Alface
Maionese
Ketchup

1. Introduzimos o hambúrguer na tigela da Cecofry e programamos 180 °C durante 8-10 minutos, dependendo de como queiramos o ponto. 2. Finalizado o tempo, cobrimos o hambúrguer com o queijo cheddar para que se derreta com o calor. 3. Montamos o hambúrguer e servimos de imediato.

ES Costillas con miel y soja

Raciones: 1

300 g de costilla de cerdo
25 g de miel
10 g de kétchup
20 ml de soja
1 cucharadita de jengibre
Pimienta
Sésamo

1. Mezclamos la miel, la soja y el kétchup. 2. Untamos las costillas con la salsa, espolvoreamos la pimienta y el jengibre y las dejamos macerar al menos 2 horas. 3. Colocamos un trozo de papel vegetal en la cubeta, ponemos la costilla encima y programamos el menú carne a 180 °C durante 20 minutos. 4. Servimos con un poco de sésamo por encima.

EN Ribs with honey and soy-sauce

Portions: 1

300 g of pork ribs
25 g of honey
10 g of ketchup
20 ml of soy sauce
1 ginger teaspoon
Pepper
Sesame

1. Mix honey, soy sauce and ketchup. 2. Spread the sauce all over the ribs, sprinkle pepper and ginger and allow it to marinade for at least 2 hours. 3. Place a piece of greaseproof paper inside the inner pot, put the ribs on it and set the meat menu at 180 °C for 20 minutes. 4. Add some sesame on the top.

FR Côtelettes au miel et soja

Ration : 1

300 g de côtelettes de porc
25 g de miel
10 g de ketchup
20 ml de soja
1 cuillère de gingembre
Poivre
Sésame

1. Mélangez le miel, le soja et le ketchup. 2. Badigeonnez les côtelettes avec la sauce, saupoudrez de poivre et de gingembre puis laissez macérer au moins 2 heures. 3. Placez un bout de papier végétal dans la cuve, mettez les côtelettes dessus et programmez le menu Viande à 180 °C pendant 20 minutes. 4. Servez avec un peu de sésame par-dessus.

DE Schweinerippchen in würziger Soja-Honig-Soße

Portionsgröße: 1

300 g Schweinerippchen
25 g Honig
20 ml Sojaße
10 g Ketchup
1 Teelöffel Ingwer
Paprika
Sesam

1. Honig, Soja und Ketchup vermischen. 2. Rippchen mit Soße reiben. Paprika und Ingwer bestäuben. Mindestens 2 Stunden einlegen lassen. 3. Backpapier innerhalb des Cecofry-Innentopfs stellen. Das Rippchen im Innentopf legen und bei 180 °C 20 Min. programmieren. 4. Mit ein bisschen Sesam servieren.

IT Costine miele e soia

Porzioni: 1

300 g di costine di suino
25 g di miele
10 g di ketchup
20 ml di soia
1 cucchiaino di zenzero
Pepe
Sesamo

1. Mescoliamo il miele, la soia e il ketchup. 2. Ungiamo le costine con la salsa, spolveriamo con del pepe e dello zenzero e lasciamole macerare almeno 2 ore. 3. Collochiamo un pezzo di carta da forno nella vaschetta, introduciamo le costine e programmiamo il menu carne a 180°C per 20 minuti. 4. Serviamo con un poco di sesamo sopra.

PT Entrecosto ao mel e soja

Porções: 1

300 g de entrecosto
25 g de mel
20 ml de soja
10 g de ketchup
1 colherzinha de gengibre
Pimenta
Sésamo

1. Misturamos o mel, soja e o ketchup. 2. Untamos o entrecosto com o molho, espalhamos com a pimenta e o gengibre e deixamos marinar pelo menos 2 horas. 3. Colocamos um pedaço de papel vegetal na tigela, introduzimos o entrecosto e programamos 180 °C durante 20 minutos. 4. Servimos com um pouco de sésamo por cima.

ES Croquetas de jamón

Raciones: 1

100 g de jamón picado
50 g de harina
50 g de mantequilla
500 ml de leche
Huevo
Pan rallado

1. Tostamos la harina junto con la mantequilla y el jamón. 2. Agregamos la leche bien integrados y la masa se haya espesado. 3. Dejamos enfriar la masa para poder darle forma. 4. Pasamos las croquetas por huevo batido y pan rallado dos o tres veces. 5. Introducimos las croquetas en la cubeta y programamos el menú carne a 200 °C durante 15 minutos.

EN Ham croquettes

Portions: 1

100 g of minced ham
50 g of flour
50 g of butter
500 ml of milk
Egg
Bread crumbs

1. Toast flour together with butter and ham. 2. Gently add milk and stir with whisks until all ingredients come together and the batter thickens. 3. Allow the batter to cool down so you can shape it. 4. Dip croquettes in beaten egg and breadcrumbs 2 or 3 times. 5. Introduce the croquettes in the inner pot and set the meat menu at 200 °C for 15 minutes.

FR Croquettes au jambon

Ration : 1

100 g de jambon haché
50 g de farine
50 g de beurre
500 ml de lait
Œuf
Chapelure

1. Toastez la farine avec le beurre et le jambon. 2. Ajoutez le lait en fin filet et remuez avec un fouet jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien intégrés et que la pâte se soit épaissie. 3. Laissez refroidir la pâte pour pouvoir lui donner une forme. 4. Passez les croquettes dans l'œuf battu puis dans la chapelure deux ou trois fois. 5. Introduisez les croquettes dans la cuve et programmez le menu Viande à 200 °C pendant 15 minutes.

DE Schinken-Kroketten

Portionsgröße: 1

100 g Schinken
50 g Mehl
50 g Butter
500 ml Milch
Ei
Paniermehl

1. Das Mehl mit Butter und Schinken rösten. 2. Milch hinzufügen und vermischen, bis alle die Zutaten gut integriert sind und bis den Teig angedickt hat. 3. Der Teig abkühlen lassen, so dass Sie den Kroketten gestalten können. 4. Die Kroketten mit gequirtem Ei und Paniermehl ein paar Mal bestreichen. 5. Die Kroketten im Cecofry-Innentopf legen und bei 200 °C 15 Min. programmieren.

IT Crocchette di prosciutto

Porzioni: 1

100 g di prosciutto tritato
50 g di farina
50 g di burro
500 ml di latte
Uovo
Pan grattato

1. Tostiamo la farina con il burro e il prosciutto. 2. Aggiungiamo il latte versandone un filo fine e mescoliamo con una frusta fino a che tutti gli ingredienti si mescolino bene e l'impasto si sia inspessito. 3. Lasciamo riposare l'impasto per potergli dare forma. 4. Passiamo le crocchette nell'uovo sbattuto e nel pan grattato due o tre volte. 5. Introduciamole le crocchette nella vaschetta e programiamo il menu carne a 200°C per 15 minuti.

PT Croquetes de presunto

Porções: 1

100 g de presunto picado
50 g de farinha
50 g de manteiga
500 ml de leite
ovo
Pão ralado

1. Tostamos a farinha com a manteiga e o presunto. 2. Agregamos o leite em fio fino e removemos com uma vara de arames até que todos os ingredientes estejam bem integrados e a massa fique espessa. 3. Deixamos arrefecer a massa para poder dar forma. 4. Passamos os croquetes por ovo batido e pão ralado duas ou três vezes. 5. Introduzimos na tigela da Cecofry e programamos 200 °C durante 15 minutos.

MENÚ POLLO/ CHICKEN MENU



ES Pollo al horno

Raciones: 1

2 jamoncitos de pollo
1 patata
2 ajos
6 tomates cherry
Aceite de oliva
Sal
Pimienta
Hierbas provenzales

1. Colocamos papel de horno en la cubeta de la freidora. 2. Introducimos el pollo, las patatas troceadas y los tomates y espolvoreamos las especias. 3. Echamos un poco de aceite de oliva y programamos el menú pollo a 180 °C durante 35 minutos. 4. Dejamos reposar un poco el pollo y servimos.

EN Baked chicken

Portions: 1

2 Chicken drumsticks
1 potato
2 garlics
6 cherry tomatoes
Olive oil
Salt
Pepper
Herbes de Provence

1. Place baking parchment inside the fryer's inner pot. 2. Introduce chicken, sliced potatoes and tomatoes and sprinkle spices. 3. Pour some olive oil and set the chicken menu at 180 g for 35 minutes. 4. Allow the chicken to rest for a bit and serve.

FR Poulet au four

Ration : 1

2 cuisses de poulet
1 pomme de terre
2 ails
6 tomates cherry
Huile d'olive
Sel
Poivre
Herbes de Provence

1. Placez du papier four dans la cuve de la friteuse. 2. Introduisez le poulet, les pommes de terre coupées et les tomates puis saupoudrez d'herbes de Provence. 3. Mettez un peu d'huile d'olive et programmez le menu Poulet à 180 °C pendant 35 minutes. 4. Laissez reposer le poulet et servez.

DE Gebackenes Hähnchen

Portionsgröße: 1

2 Hühnerkeule
1 Kartoffel
2 Knoblauch
6 Kirschtomaten
Olivenöl
Salz
Paprika
Kräuter der Provence

1. Backpapier innerhalb des Innentopfs stellen. 2. Das Hähnchen, die geschnittene Kartoffeln und die Tomaten stecken und mit den Gewürzen bestäuben. 3. Mit Olivenöl übergießen und bei 180 °C 35 Min. programmieren. 4. Das Hähnchen ein bisschen ruhen lassen und servieren.

IT Pollo al forno

Porzioni: 1

2 cosce di pollo
1 patata
2 spicchi d'aglio
6 pomodori ciliegini
Olio d'oliva
Sale
Pepe
Erbe provenzali

1. Collochiamo carta da forno nella vaschetta della friggitrice. 2. Introduciamo il pollo, le patate tagliate, i pomodorini e spolveriamo con le spezie. 3. Versiamo un filo d'olio di oliva e programmiamo il menu pollo a 180°C per 35 minuti. 4. Lasciamo riposare un po' il pollo e serviamo.

PT Frango ao forno

Porções: 1

2 pernas de frango
1 batata
2 alhos
6 tomates cherry
Azeite
Sal
Pimenta
Ervas provençais

1. Colocamos papel de forno na tigela da cecofry. 2. Introduzimos o frango, as batatas cortadas, os tomates e espalhamos com as especiarias. 3. Regamos com um pouco de azeite e programamos 180 °C durante 35 minutos. 4. Deixamos repousar um pouco o frango e servimos.

ES Pollo tandoori

Raciones: 1

300 g de cuartos traseros
1 yogur griego
½ lima
1 cucharada de pimentón
1 cucharada de pimentón picante
1 cucharadita de cúrcuma
1 cucharadita de comino
1 cucharadita de tomillo
1 cucharadita de ajo en polvo
Sal
Pimienta

1. Troceamos los cuartos traseros de pollo y los salpimentamos. 2. Mezclamos el yogur con todas las especias en un bol e introducimos el pollo. Dejamos macerar al menos 2 horas. 3. Colocamos papel vegetal en la cubeta de la freidora e introducimos el pollo. 4. Programamos el menú pollo a 180 °C durante 25 minutos.

EN Tandoori chicken

Portions: 1

300 g of hindquarters
1 Greek yoghurt
½ lime
1 paprika spoon
1 spicy paprika spoon
1 turmeric teaspoon
1 cumin teaspoon
1 thyme teaspoon
1 garlic powder teaspoon
Salt
Pepper

1. Chop the chicken hindquarters and add salt and pepper. 2. Mix yoghurt with all the spices in a bowl and introduce chicken pieces. Allow it to marinade for 2 hours. 3. Place greaseproof paper in the fryer's inner pot and introduce chicken. 4. Set the chicken menu at 180 °C for 25 minutes.

FR Poulet tandoori

Ration : 1

300 g de quartiers arrières de poulet
1 yaourt grec
½ citron
1 cuillère de piment
1 cuillère de piment piquant
1 cuillère de curcuma
1 cuillère de cumin
1 cuillère de thym
1 cuillère d'ail en poudre
Sel
Poivre

1. Coupez les quartiers arrières de poulet et salez-les puis poivrez-les. 2. Mélangez le yaourt avec toutes les épices dans un bol et introduisez les morceaux de poulet. Laissez macérer au moins 2 heures. 3. Placez du papier végétal dans la cuve de la friteuse et introduisez les morceaux de poulet. 4. Programmez le menu Poulet à 180 °C pendant 25 minutes.

DE Taandori Hähnchen (Hähnchen-Menü)

Portionsgröße: 1

300 g Hinterviertel
1 griechisches Joghurt
½ Limette
1 Löffel Paprika
1 Löffel scharfer Paprika
1 Löffel Gelbwurkel
1 Löffel Kümmel
1 Löffel Thymian
1 Löffel Knoblauchpulver
Salz
Paprika

1. Die Hinterviertel zerkleinern und würzen. 2. Das Joghurt mit allen den Gewürzen vermischen und das Hähnchen stecken. Mindestens 2 Stunden einlegen lassen. 3. Backpapier in dem Innentopf stellen und das Hähnchen stecken. 4. Bei 180 °C 25 Min. programmieren.

IT Pollo tandoori

Porzioni: 1

300 g di petti di pollo
1 yogurt greco
½ lime
1 cucchiata di peperoncino dolce
1 cucchiata di peperoncino piccante
1 cucchiata di curcuma
1 cucchiata di cumino
1 cucchiata di timo
1 cucchiata di timo
1 cucchiata di aglio in polvere
Sale
Pepe

1. Tagliamo i petti di pollo e aggiungiamo sale e pepe. 2. Mescoliamo in una scodella lo yogurt con tutte le spezie e introduciamo il pollo. Lasciamo macerare almeno 2 ore. 3. Collochiamo carta da forno nella vaschetta della friggitrice e introduciamo il pollo. 4. Programmiamo a 180°C per 25 minuti.

PT Frango tandoori

Porções: 1

300 g de coxas de frango
1 iogurte grego
½ lima
1 colherada de pimentão
1 colherada de pimentão picante
1 colherzinha de curcuma
1 colherzinha de cominho
1 colherzinha de tomilho
1 colherzinha de alho em pó
Sal
Pimenta

1. Cortamos as coxas de frango e pomas sal e pimenta. 2. Misturamos o iogurte com todas as especiarias numa tigela e introduzimos o frango. Deixamos marinar al menos 2 horas. 3. Colocamos papel vegetal na tigela da Cecofry e introduzimos o frango. 4. Programamos 180 °C durante 25 minutos.

ES Alitas de pollo a la barbacoa

Raciones: 1

20 g de tomate frito
6 alitas de pollo
1 cucharadita de soja
1 cucharadita de mostaza de Dijon
1 cucharadita de miel
1 cucharadita de ajo en polvo
Sal
Pimienta

1. Mezclamos las salsas y pintamos bien las alitas con ellas. 2. Colocamos papel vegetal en la cubeta e introducimos las alitas. 3. Programamos el menú pollo a 180 °C durante 25 minutos.

EN Barbecue chicken wings

Portions: 1

20 g of fried tomato
6 chicken wings
1 soy-sauce teaspoon
1 Dijon-mustard teaspoon
1 honey teaspoon
1 garlic powder teaspoon
Salt
Pepper

1. Properly mix the sauces and spread them on the chicken wings. 2. Place greaseproof paper in the inner pot and introduce the chicken wings. 3. Set the chicken menu at 180 °C for 25 minutes.

FR Ailes de poulet à la sauce barbecue

Ration : 1

20 g de sauce tomate
6 ailes de poulet
1 cuillère de soja
1 cuillère de moutarde de Dijon
1 cuillère de miel
1 cuillère d'ail en poudre
Sel
Poivre

1. Mélangez les sauces et badigeonnez les ailes de poulet avec. 2. Placez du papier végétal dans la cuve de la friteuse et introduisez les ailes de poulet. 3. Programmez le menu Poulet à 180 °C pendant 25 minutes.

DE Chicken Wings

Portionsgröße: 1

20 g frittierte Tomaten
6 Chicken Wings
1 Löffel Soja
1 Löffel Dijon-Senf
1 Löffel Honig
1 Löffel Knoblauchpulver
Salz
Paprika

1. Die Soßen vermischen und die Chicken Wings mit ihnen überziehen. 2. Backpapier in dem Innentopf stellen und die Chicken Wings stecken. 3. Bei 180 °C 25 Min. programmieren.

IT Alette di pollo in salsa barbecue

Porzioni: 1

20 g di passata di pomodoro
6 alette di pollo
1 cucchiaino di soia
1 cucchiaino di mostarda di Digione
1 cucchiaino di miele
1 cucchiaino d'aglio in polvere
Sale
Pepe

1. Mescoliamo le salse e unghiamo bene le alette con il composto di salse. 2. Collochiamo carta da forno nella vaschetta e introduciamo le alette. 3. Programmiamo a 180°C per 25 minuti.

PT Asas de frango à barbecue

Porções: 1

20 g de tomate frito
6 asas de frango
1 colherzinha de soja
1 colherzinha de mostarda Dijon
1 colherzinha de mel
1 colherzinha de alho em pó
Sal
Pimenta

1. Misturamos os molhos e pintamos bem as asas com este molho. 2. Colocamos papel vegetal na tigela da Cecofry e introduzimos as asas. 3. Programamos 180 °C durante 25 minutos.

MENÚ POSTRE/ DESSERT MENU



ES Manzana asada

Raciones: 2

2 manzanas
2 cucharadas de miel
Canela

1. Lavamos bien las manzanas y hacemos un agujero hacia abajo en la parte de arriba. 2. Colocamos las manzanas en la cubeta con papel vegetal. 3. Añadimos una cucharada de miel y una pizca de canela en el agujero de manzana. 4. Programamos el menú postre a 180 °C durante 40 minutos. Sabremos que están listas cuando la piel se separe de la fruta.

EN Baked apple

Portions: 2

2 apples
2 honey teaspoons
Cinnamon

1. Wash the apples properly and make a hole on the centre from the top part downwards. 2. Place apples inside the inner pot with greaseproof paper. 3. Add a honey teaspoon and a pinch of cinnamon in the apple's hole. 4. Set the dessert menu at 180 °C for 40 minutes. You will know they are ready when the skin separates from the fruit.

FR Pommes grillées

Rations : 2

2 pommes
2 cuillères de miel
Cannelle

1. Lavez bien les pommes et faites un trou vers le bas sur la partie du haut. 2. Placez les pommes dans la cuve avec du papier végétal. 3. Ajoutez le miel et une pincée de cannelle dans le trou de la pomme. 4. Programmez le menu Dessert à 180 °C pendant 40 minutes. Lorsque la peau se sépare du fruit, les pommes seront prêtes.

DE Bratapfel

Portionsgröße: 2

2 Äpfel
2 Teelöffel Honig
Zimt

1. Die Äpfel reinigen und ein Loch an der Obenseite machen, nach unten. 2. Den Äpfeln in dem Cecofry-Innentopf mit Backpapier stellen. 3. Ein Teelöffel Honig in dem Loch jedes Äpfeln mit Zimt hineinstecken. 4. Bei 180 °C 40 Min. programmieren. Wenn das Fruchtfleisch von der Frucht sich trennt, sind den Äpfeln zubereitet.

IT Mele grigliate

Porzioni: 2

2 mele
2 cucchiata di miele
Cannella

1. Laviamo bene le mele e facciamo un buco nella parte in alto, verso il basso. 2. Collochiamo le mele nella vaschetta su della carta da forno. 3. Nel buco, aggiungiamo una cucchiata di miele per ogni mela e un pizzico di cannella. 4. Programmiamo il menu dolce a 180°C per 40 minuti. Sapremo che sarà pronto quando la buccia si separerà dalla polpa dei frutti.

PT Maçã assada

Porções: 2

2 maçãs
2 colheradas de mel
canela

1. Lavamos bem as maçãs e fazemos um buraco na parte de cima, para baixo. 2. Colocamos as maçãs na tigela com papel vegetal. 3. No buraco, adicionamos uma colherada de mel para cada maçã e uma pitada de canela. 4. Programamos 180 °C durante 40 minutos. Saberemos que estão prontas quando a pele se separe da fruta.

ES Flan de queso

Raciones: 3

60 g de queso crema
60 g de leche condensada
25 g de azúcar
125 ml de leche
2 huevos
Caramelo

1. Trituramos el queso crema, el azúcar, la leche normal y la condensada. 2. Añadimos los huevos y mezclamos bien. 3. Untamos la base de las flaneras con un poquito de caramelo y repartimos el relleno. 4. Introducimos las tres flaneras en la cubeta de la freidora y programamos el menú postre a 160 °C durante 15 minutos. 5. Dejamos enfriar en el frigorífico antes de desmoldar y servir.

EN Cheese flan

Portions: 3

60 g of cream cheese
60 g of condensed milk
25 g of sugar
125 ml of milk
2 eggs
Caramel

1. Beat cream cheese, sugar, regular milk and condensed milk. 2. Add the eggs and mix. 3. Spread caramel on the flan moulds and add the filling mix. 4. Introduce the 3 flan moulds in the fryer's inner pot and set the dessert menu at 160 °C for 15 minutes. 5. Allow them to cool down in the fridge before taking them out from the mould and serving.

FR Flan au fromage

Rations : 3

60 g de fromage à la crème
60 g de lait condensé
25 g de sucre
125 ml de lait
2 œufs
Caramel

1. Triturez le fromage à la crème avec le lait condensé, le lait et le sucre. 2. Ajoutez les œufs et mélangez bien. 3. Mettez un peu de caramel comme base dans les moules à flan puis remplissez-les avec le mélange. 4. Introduisez les moules à flan dans la cuve de la friteuse et programmez le menu Four à 160 °C pendant 15 minutes. 5. Laissez refroidir dans le réfrigérateur avant de démouler et servir.

DE Käsekuchen

Portionsgröße: 3

60 g Frischkäse
60 g Kondensmilch
25 g Zucker
125 ml Milch
2 Eier
Karamell

1. Die Frischkäse, Zucker, Milch und Kondensmilch zerkleinern. 2. Eier hinzufügen und vermischen. 3. Die Puddingform mit Karamell schmieren und die Füllung verteilen. 4. Die Puddingformen im Cecofry-Innentopf legen und bei 160 °C 15 Min. programmieren. 5. Im Kühlschrank abkühlen lassen, bevor Sie sie aus der Form lösen und servieren.

IT Flan al formaggio

Porzioni: 3

60 g di formaggio cremoso
60 g di latte condensato
25 g di zucchero
125 ml di latte
2 uova
Caramello

1. Frulliamo il formaggio cremoso, lo zucchero, il latte normale e quello condensato. 2. Aggiungiamo le uova e mescoliamo bene. 3. Ungiamo la base degli stampini con un po' di caramello e ripartiamo il ripieno. 4. Introduciamo gli stampini nella vaschetta della friggitrice e programmiamo il menu dolce a 160°C per 15 minuti. 5. Lasciamo raffreddare nel frigorifero prima di togliere dagli stampi e servire.

PT Flan de queijo

Porções: 3

60 g de queijo creme
60 g de leite condensado
25 g de açúcar
125 ml de leite
2 ovos
Caramelo

1. Trituramos o queijo creme, o açúcar, o leite e o leite condensado. 2. Adicionamos os ovos e misturamos bem. 3. Untamos a base das formas com um pouco de caramelo e repartimos o recheio. 4. Introduzimos as formas na tigela da Cecofry e programamos 160 °C durante 15 minutos. 5. Deixamos arrefecer no frigorífico antes de desenformar e servir.

ES Torrijas

Raciones: 2

40 g de azúcar
200 ml de leche
2 rebanadas de pan
1 trozo de piel de limón
1 ramita de canela
2 cardamomos

1. Infusionamos la leche con la canela, el cardamomo y la piel de limón. 2. Vertemos la leche infusionada sobre el pan y dejamos que se empape durante al menos 3 horas. 3. Pasamos las torrijas por azúcar y las introducimos en la cubeta. 4. Programamos el menú postre a 200 °C durante 15 minutos.

EN Torrijas (French Toasts)

Portions: 2

40 g of sugar
200 ml of milk
2 bread slices
1 piece of lemon peel
1 cinnamon stick
2 cardamoms

1. Infuse milk with cinnamon, cardamom and the lemon peel. 2. Pour the infused milk on the bread and allow it to soak for, at least, 3 hours. 3. Dip the torrijas in sugar and introduce them in the inner pot. 4. Set the dessert menu at 200 °C for 15 minutes.

FR Pain perdu

Rations : 2

40 g de sucre
200 ml de lait
2 tranches de pain
1 zeste de citron
1 bâton de cannelle
2 cardamomes

1. Faites infuser le lait avec la cannelle, les cardamomes et le zeste de citron. 2. Versez le lait infusé sur le pain et laissez imprégner pendant au moins 3 heures. 3. Passez les pains perdus dans le sucre et introduisez-les dans la cuve. 4. Programmez le menu Dessert à 200 °C pendant 15 minutes.

DE Arme Ritter

Portionsgröße: 2

40 g Zucker
200 ml Milch
2 Laibe Brot
1 Zitronenschale
1 Zimtstange
2 Kardamomen

1. Die Milch mit der Zimtstange, Kardamom und Zitronenschale ziehen lassen. 2. Die Milch, das wir ziehen gelassen haben, über das Brot gießen und mindestens 3 Stunden eintauchen lassen. 3. Die Arme Ritter mit Zucker übergießen und in dem Cecofry-Innentopf stecken. 4. Bei 200 °C 15 Min. programmieren.

IT Pain perdu

Porzioni: 2

40 g di zucchero
200 ml di latte
2 fette di pane
1 pezzo di scorza di limone
1 rametto di cannella
2 cardamomo

1. Facciamo un infusione con il latte, la cannella, il cardamomo e la scorza di limone. 2. Versiamo il latte infuso sul pane e lasciamo che venga assorbito durante almeno 3 ore. 3. Passiamo il pain perdu nello zucchero e poi introduciamolo nella vaschetta. 4. Programmiamo il menu dolce a 200°C per 15 minuti.

PT Rabanadas

Porções: 2

40 g de açúcar
200 ml de leite
2 fatias de pão
1 casca de limão
1 pau de canela
2 cardamomos

1. Pomos o leite a aquecer com a canela, o cardamomo e a casca de limão. 2. Vertemos o leite sobre o pão e deixamos que se empape durante pelo menos 3 horas. 3. Passamos as rabanadas por açúcar e introduzimos na tigela da Cecofry. 4. Programamos 200 °C durante 15 minutos.



www.cecotec.es

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