

cecotec

CECOFRY COMPACT RAPID SUN/MOON

Freidora sin aceite/Air fryer



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

ÍNDICE

1. Instrucciones de seguridad	4
2. Piezas y componentes	5
3. Antes de usar	6
4. Funcionamiento	6
5. Consejos	7
6. Resolución de problemas	9
7. Limpieza y mantenimiento	10
8. Especificaciones técnicas	11
9. Reciclaje de electrodomésticos	11
10. Garantía y SAT	12
11. Recetario	85

INDEX

1. Safety instructions	13
2. Parts and components	14
3. Before use	14
4. Operation	15
5. Cooking tips	16
6. Troubleshooting	17
7. Cleaning and maintenance	19
8. Technical specifications	19
9. Disposal of old electrical appliances	20
10. Technical support service and warranty	20
11. Recipe book	85

SOMMAIRE

1. Instructions de sécurité	21
2. Pièces et composants	22
3. Avant utilisation	23
4. Fonctionnement	23
5. Conseils	24
6. Résolution de problèmes	26
7. Nettoyage et entretien	28
8. Spécifications techniques	28
9. Recyclage des électroménagers	28
10. Garantie et SAV	29
11. Livre de recettes	85

INHALT

1. Sicherheitshinweise	30
2. Teile und Komponenten	32
3. Vor dem Gebrauch	32
4. Bedienung	32
5. Ratschläge	33
6. Problembehebung	35
7. Reinigung und Wartung	37
8. Technische Spezifikationen	37
9. Entsorgung von alten Elektrogeräten	38
10. Garantie und Kundendienst	38
11. Kochbuch	85

INDICE

1. Istruzioni di sicurezza	40
2. Parti e componenti	41
3. Prima dell'uso	42
4. Funzionamento	42
5. Suggestimenti	43

6. Risoluzione dei problemi	45
7. Pulizia e manutenzione	46
8. Specifiche tecniche	47
9. Riciclaggio di elettrodomestici	47
10. Garanzia e SAT	48
11. Ricettario	85

ÍNDICE

1. Instruções de segurança	49
2. Peças e componentes	50
3. Antes de usar	51
4. Funcionamento	51
5. Conselhos	52
6. Resolução de problemas	54
7. Limpeza e manutenção	56
8. Especificações técnicas	56
9. Reciclagem de eletrodomésticos	56
10. Garantia e SAT	57
11. Receitas	85

INHOUDSTAFEL

1. Veiligheidsvoorschriften	58
2. Onderdelen en componenten	59
3. Voor u het toestel gebruikt	60
4. Werking	60
5. Aanbevelingen	61
6. Probleemoplossing	62
7. Schoonmaak en onderhoud	64
8. Technische specificaties	65
9. Recyclage van elektrische apparaten	65
10. Garantie en technische ondersteuning	65
11. Receptenboek	85

SPIS TREŚCI

1. Instrukcje bezpieczeństwa	67
2. Części i komponenty	68
3. Przed uruchomieniem	69
4. Obsługa urządzenia	69
5. Wskazówki	70
6. Rozwiązywanie problemów	72
7. Czyszczenie i konserwacja	73
8. Dane techniczne	74
9. Recykling sprzętu	74
10. Gwarancja i Pomoc Techniczna	74
11. Książka kucharska	85

OBSAH

1. Bezpečnostní pokyny	76
2. Části a složení	77
3. Před použitím	78
4. Fungování	78
5. Rady	79
6. Řešení problémů	81
7. Čištění a údržba	82
8. Technické specifikace	83
9. Recyklace elektrospotřebičů	83
10. Záruka a technický servis	83
11. Kuchařka	85

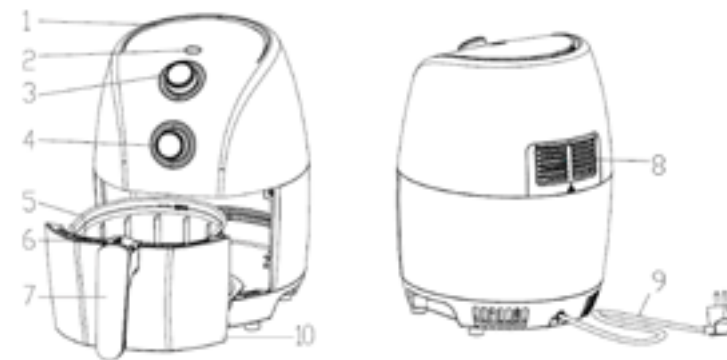


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1/2

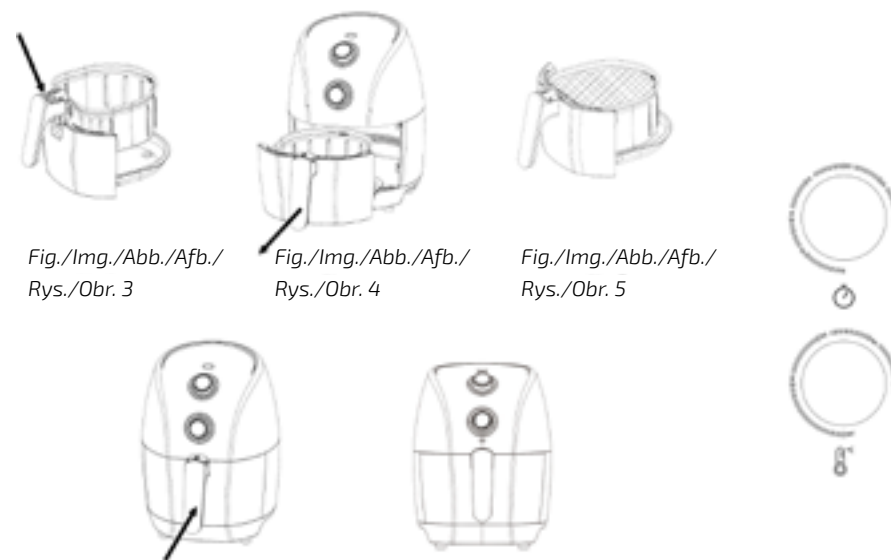


Fig./Img./Abb./Afb./
Rys./Obr. 3

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

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

Fig./Img./Abb./Afb./
Rys./Obr. 6

Fig./Img./Abb./Afb./
Rys./Obr. 7

1. 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 exclusivamente para uso doméstico.

Coloque el aparato en una superficie seca, estable, plana y resistente al calor.

No coloque la freidora contra la pared o cerca de otros dispositivos. Mantenga una distancia de seguridad 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 tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.

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

El aparato estará muy caliente durante e inmediatamente después de funcionar. Utilice guantes o cualquier otro accesorio de protección conveniente para evitar quemaduras o lesiones.



No cubra la entrada ni la salida de aire durante el funcionamiento del aparato.

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 funcionar, deje que el producto se enfríe durante un mínimo de 60 minutos.

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

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.

Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto. Es necesario dar una supervisión estricta si el producto está siendo usado por o cerca de niños.

2. PIEZAS Y COMPONENTES

(Fig. 1/2)

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

3. ANTES DE USAR

Saque el producto de la caja.

Retire todo el material del embalaje, las pegatinas y las etiquetas del producto.

Limpie el cajón recoge grasas minuciosamente utilizando agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.

Limpie el interior y el exterior del producto con un paño suave humedecido.

Coloque el aparato en una superficie estable, plana y resistente al calor.

Coloque el cesto en el interior del cajón recoge grasas.

4. FUNCIONAMIENTO

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

Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.

Extraiga el cajón recoge grasas de la freidora de aire caliente con cuidado. (Fig. 4).

Introduzca los ingredientes en el cesto. (Fig. 5).

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.

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.

Gire el selector de temperatura para seleccionar la temperatura deseada. (Fig. 7). Vea la siguiente sección para determinar la temperatura de cocción más adecuada.

En caso de que el dispositivo 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.

Durante el proceso de fritura por aire caliente, la luz indicadora de calor se encenderá y apagará. Esto indicará que las resistencias se activan y desactivan para mantener la temperatura preseleccionada.

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).

La alarma de finalización de cocción indica que el tiempo de cocción preseleccionado ha finalizado. Extraiga el cajón recoge grasas del dispositivo y gire el selector de tiempo a "0". Una vez esté a "0", el dispositivo se apagará de forma automática.

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.

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 termo resistente, 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.

Vacíe el cesto en un plato o bol, o utilice unas pinzas para sacar los ingredientes.

Una vez retirados los alimentos, la freidora de aire caliente está lista para ser utilizada de nuevo.

5. CONSEJOS

Los ingredientes más pequeños, por lo general, requieren de un tiempo de cocción más reducido que los grandes.

Remover los alimentos más pequeños a mitad del proceso de fritura optimiza el resultado final y evita que los alimentos se frían de manera no uniforme.

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

No prepare alimentos excesivamente grasos en la freidora de aire caliente (por ejemplo, salchichas).

Aperitivos que pueden ser cocinados en horno se pueden cocinar también en la freidora de aire caliente.

Utilice masas precocinadas para preparar aperitivos de forma rápida y fácil. Las masas caseras requieren de un mayor tiempo de cocción.

Coloque un molde o recipiente de horno dentro de la freidora para cocinar tartas, quiches o para freír alimentos frágiles o rellenos.

Para recalentar alimentos ya cocinados, configure la temperatura a 150 °C hasta 10 minutos.

Tiempos y temperaturas de cocción

	Mín. y máx. Cantidad (g)	Tiempo (mín.)	Temperatura ()	Agitar	Información adicional
Patatas					
Patatas fritas finas y congeladas	400	18-20	200	Sí	
Patatas fritas gruesas y congeladas	400	20-25	200	Sí	
Patatas gratinadas	300	20-25	200	Sí	
Carnes y aves					
Chuletón	100-300	10-15	180		
Chuletas de cerdo	100-300	10-15	180		
Hamburguesas	100-300	10-15	180		
Hojaldre relleno de carne picada	100-300	13-15	200		
Muslos de pollo	100-300	25-30	180		
Pechugas de pollo	100-300	15-20	180		
Aperitivos					
Rollitos de primavera	100-250	8-10	200	Sí	
Nuggets de pollo congelados	100-300	6-10	200	Sí	
Varitas de pescado congeladas	100-250	6-10	200		
Fingers congelados de queso	100-250	8-10	180		
Verduras rellenas	100-250	10	160		
Horno					
Tartas	250	20-25	160		Utilice un molde o recipiente para horno
Quiche	300	20-22	180		Utilice un molde o recipiente para horno

Muffins	250	15-18	200		Utilice un molde o recipiente para horno
Aperitivos dulces	250	20	160		Utilice un molde o recipiente para horno

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El dispositivo no funciona	El producto no está conectado.	Conecte el adaptador a una toma de corriente con conexión a tierra.
	No se ha programado el temporizador.	Gire el selector de tiempo al tiempo de cocción deseado para encender el producto.
Los alimentos no se han cocinado suficiente	Hay demasiados ingredientes en el cesto.	Retire parte de los ingredientes del cesto. Los alimentos se cocinan mejor por pequeñas tandas.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Gire el selector de temperatura a la temperatura de cocción deseada. Vea la tabla de "Tiempos y temperaturas de cocción".
	El tiempo de cocción preestablecido es muy corto.	Gire el selector de tiempo al tiempo de cocción deseado. Vea la tabla de "Tiempos y temperaturas de cocción".
Algunos alimentos no se han cocinado de forma uniforme	Algunos alimentos requieren ser agitados a mitad del proceso de fritura.	Los ingredientes que se superponen unos 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 a el 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.
	El punto crujiente de las patatas dependerá de la cantidad de agua y de aceite.	Corte las patatas en tiras más pequeñas para obtener resultados más crujientes.
	El punto crujiente de las patatas dependerá de la cantidad de agua y de aceite.	Añada un poco más de aceite para obtener resultados más crujientes.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte el dispositivo 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 dispositivo después de cada uso. Limpie las resistencias con cuidado y de forma suave utilizando un cepillo limpiador para eliminar los restos de comida. Asegúrese de que todas las partes están limpias y secas antes de volver a utilizar el producto.

8. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Cecofry Compact Rapid Sun/Moon
Referencia del producto: 03082/03083
Potencia: 900 W
Voltaje: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Capacidad del cesto: 1.5 L
Ajuste de la temperatura: 80-200 °C
Temporizador: 0-30 minutos
Fabricado en China | Diseñado en España

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 sustancia corrosiva, así como cualquier otra falta atribuible al consumidor.

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

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

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

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

1. SAFETY INSTRUCTIONS

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

Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is grounded.

This product is designed only for household use.

Place the appliance on a dry, stable, flat, heat-resistant surface. Do not place the appliance against walls or other appliances. Maintain a minimum free distance of 10 cm to the sides, from the back and above the appliance.

Do not expose or immerse the cord, plug, electrical elements or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.

Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec in order to avoid any type of danger.

During and after operation, the appliance is likely to get very hot. Use gloves or other convenient protection accessories in order to avoid burns and injuries.



Do not cover the air inlet or outlet openings while the appliance is operating.

Do not fill the fat-drip tray with oil, it could cause fire hazard.

Make sure all the ingredients are inside the basket, prevent them from getting in contact with heating elements.

During operation, hot steam is released through the air outlet openings. Keep a safe distance from the appliance in order to avoid burnt.

Always unplug the appliance while not in use.

After operation, allow the appliance to cool down for a minimum of 60 minutes.

The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. It can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision.

This appliance can be used by children aged 8 and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.

2. PARTS AND COMPONENTS

(Img.1/2)

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

3. BEFORE USE

Take the appliance out of the box.

Remove all packaging material, stickers and labels from the appliance.

Clean the fat-drip tray and basket thoroughly using hot water, washing-up liquid and a

non-abrasive sponge.

Wipe the inside and the outside of the appliance with a soft dampened cloth.

Place the appliance on a stable, flat and heat-resistant surface.

Place the basket in the fat-drip tray.

4. OPERATION

This air fryer allows you to prepare your favourite dishes in an easy and healthy way. Combining hot air and high-speed air circulation, it is able to perfectly fry any ingredient barely using oil.

Connect the mains plug to an earthed wall socket.

Carefully pull the fat-drip tray out of the hot-air fryer. (Img. 4).

Put the ingredients in the basket. (Img. 5).

Align the fat-drip tray with the guides in the fryer's body and slide it back into the hot-air fryer (Img.6).

Warning: Never use the fat-drip tray without the basket inside it.

Turn the timer knob to the desired cooking time in order to switch on the device. Power light and fan will turn on. (Img. 7) (See next section in order to determine cooking time).

Turn the temperature knob to select the desired temperature. (Img. 7). (See next section in order to determine cooking temperature).

In case the appliance is cold, add 3 minutes to the cooking or pre-heat it with no ingredients inside.

Pre-heating the appliance: Turn the time knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light turns off (after approximately 3 minutes). Then, fill the basket and turn the time knob to the desired cooking time. The timer will show the count down.

During hot-air frying process, the heating-up light turns on and off. This indicated that the heating elements are switched on and off in order to maintain the pre-set temperature.

Some ingredients require shaking halfway through the hot-air frying process. To shake them, pull the fat-drip tray out of the appliance holding it from the handle and shake it. Then, slide the fat-drip tray back into the air fryer.

Warning: Do not press the handle button during shaking. (Img. 3).

When timer bell rings, cooking time is over. Pull the fat-drip tray out of the appliance and or turn the time knob to "0". Once it is placed at "0", the appliance will automatically turn off.

Check if ingredients are ready. In case ingredients are not enough cooked yet, slide the fat-drip tray back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

To remove ingredients, (e.g. fries), pull the fat-drip tray out of the hot-air fryer and place it on a

heat-resistant surface, press the basket-release button and lift the basket out of the fat-drip tray.

Warning: Do not turn the basket upside down with the fat-drip tray attached to it. Excess oil could have been left in the fat-drip tray, leaking on the ingredients.

Empty the basket into a plate or bowl or use tongs to remove the ingredients. Once ingredients have been removed, the air-fryer is immediately ready for next operation.

5. COOKING TIPS

Smaller ingredients usually require shorter cooking times than larger ones. Shaking smaller ingredients halfway through the process optimizes the end result and prevents ingredients from being fried unevenly. Add some extra oil to fresh potatoes for a crispy result. Do not prepare extremely greasy ingredients in the hot-air fryer (e.g. sausages). Snack that can be prepared in an oven can also be prepared in the hot-air fryer. Use pre-cooked dough to prepare snacks quickly and easily. Home-made dough requires a longer preparation time. Place a baking tin or and oven dish inside the appliance in order to bake cakes, quiches or fry fragile or filled ingredients. Reheat pre-cooked ingredients by setting temperature at 150 °C for up to 10 minutes.

Cooking times and temperatures

	Min.-max. Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shaking required	Extra information
Potato & fries					
Thin frozen fries	400	18-20	200	Yes	
Thick frozen fries	400	20-25	200	Yes	
Potato gratin	300	20-25	200	Yes	
Meat & Poultry					
Steak	100-300	10-15	180		
Pork chops	100-300	10-15	180		

Hamburger	100-300	10-15	180		
Sausage roll	100-300	13-15	200		
Drumsticks	100-300	25-30	180		
Chicken breast	100-300	15-20	180		
Snacks					
Spring rolls	100-250	8-10	200	Yes	
Frozen chicken nuggets	100-300	6-10	200	Yes	
Frozen fish fingers	100-250	6-10	200		
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-250	8-10	180		
Stuffed vegetables	100-250	10	160		
Baking					
Cake	250	20-25	160		Use baking tin
Quiche	300	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	250	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	250	20	160		Use baking tin/oven dish

6. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The device does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	The timer is not set.	Turn the timer knob to the required cooking time to switch on the appliance.

Ingredients are not cooked	Too many ingredients in the basket.	Remove some of the food from the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	Set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature (see "Cooking time and temperature" chart).
	Pre-set cooking time is too short.	Turn time knob to the required preparation time (see "Cooking time and temperature" chart).
Ingredients are fried unevenly	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of others (e.g. fries) need to be shaken halfway through the process. (See "Cooking times and temperatures" chart).
Fried snacks are not crispy	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
The fat-drip tray does not slide properly into the appliance	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the maximum amount indication.
	Basket is not placed in the fat-drip tray correctly.	Push the basket down into the fat-drip tray until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance	Ingredients are too greasy.	When you fry greasy ingredients, oil will leak into the fat-drip tray. These oil produces white smoke and the fat-drip tray may heat up more than usual. This has no effect on the appliance or the end result.

	Fat-drip tray still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the fat-drip tray. Make sure you clean the fat-drip tray properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they do not superpose during frying.
	You did not rinse the potato slices properly before you fried them.	Rinse the potato slices properly to remove starch from the outside part.
Fresh fries are not crispy	How crispy fries are depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure potato slices are properly dried before you add oil.
	How crispy fries are depends on the amount of oil and water in the fries.	Cut potato slices smaller for a crispier result.
	How crispy fries are depends on the amount of oil and water in the fries.	Add some more oil for a crispier result.

7. CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the appliance from the power supply and let it cool down before cleaning. Remove the fat-drip tray from the hot-air fryer in order for it to cool down quicker. Wipe the outside housing with a soft dampened cloth. Clean the fat-drip tray and frying basket with hot water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge. Use degreasing agents if needed in order to remove any remaining dirt. Fill the fat-drip tray with hot water and washing-up liquid, put the basket inside and let it rest for 10 minutes in order to remove any stuck dirt. Clean the appliance after every use. Carefully and gently clean the heating elements with a cleaning brush to remove food residues. Make sure all the parts are clean and dry before next use.

8. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Cecofry Compact Rapid Sun/Moon
 Product reference: 03082/03083

Power: 900 W
 Voltage: 220-240V~50/60Hz
 Basket capacity: 1.5L
 Adjustable temperature: 80-200 °C
 Timer: 0-30 minutes
 Made in China | Designed in Spain

9. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



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

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly. If the product has a built-in battery or uses batteries, they should be removed from the appliance and disposed of appropriately. Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

10. TECHNICAL SUPPORT SERVICE AND WARRANTY

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

The warranty will not cover the following situations:

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

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

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

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

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

1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification de l'appareil et que la prise possède une connexion à terre.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique.

Placez l'appareil sur une surface sèche, stable, plate et résistante à la chaleur.

Ne placez pas la friteuse contre le mur ou près d'autres appareils. Maintenez une distance minimale de 10 cm de chaque côté, devant et derrière l'appareil.

N'exposez ni ne submergez le câble, la prise, les éléments électriques ni aucune autre partie qui ne s'extrait pas de l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer le produit.

Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. S'il présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.

L'appareil est très chaud pendant et immédiatement après utilisation. Utilisez des gants ou autres accessoires de protection pour éviter des brûlures ou lésions.



Ne recouvrez pas l'entrée ni la sortie d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.

Ne remplissez pas le récipient d'huile. Cela pourrait provoquer un incendie.

Vérifiez que tous les aliments se trouvent à l'intérieur du panier et qu'ils n'entrent pas en contact avec les résistances.

Le produit pourrait émettre de la vapeur chaude au travers des orifices de sortie d'air. Maintenez une distance de sécurité pour éviter les brûlures.

Débranchez le produit lorsqu'il n'est pas en fonctionnement.

Après son utilisation, laissez-le refroidir au moins 60 minutes.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés constamment.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et 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 de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec. Une surveillance stricte est nécessaire si le produit est utilisé par ou à côté d'enfants.

2. PIÈCES ET COMPOSANTS

(Img. 1/2)

1. Coque extérieure
2. Témoin lumineux de fonctionnement
3. Sélecteur de temps
4. Sélecteur de température
5. Panier
6. Bouton de libération du panier
7. Poignée du panier
8. Orifices de sortie d'air

9. Câble d'alimentation

10. Tiroir ramasse-graisses

3. AVANT UTILISATION

Sortez l'appareil de sa boîte.

Retirez tout le matériel qui compose l'emballage, les autocollants et les étiquettes.

Nettoyez le tiroir ramasse-graisses très soigneusement en utilisant de l'eau chaude, du détergent et une éponge non-abrasive.

Nettoyez l'extérieur et l'intérieur du produit avec un chiffon doux et humide.

Placez l'appareil sur une surface sèche, stable, plate et résistante à la chaleur.

Placez le panier dans le tiroir ramasse-graisses.

4. FONCTIONNEMENT

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

Branchez le câble d'alimentation à une prise de courant avec connexion à terre.

Extrayez le tiroir ramasse-graisses avec soin. (Img. 4).

Introduisez les ingrédients dans le panier. (Img. 5).

Alignez le tiroir ramasse-graisses avec les guides de l'unité principale et faites-le glisser dans la friteuse sans huile.

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

Tournez le sélecteur de temps jusqu'à le temps de cuisson souhaité afin de mettre le produit en marche. La friteuse s'allumera et le témoin qui indique qu'elle est en fonctionnement s'allumera aussi. (Img. 7) Veuillez lire le paragraphe suivant afin de déterminer le temps de cuisson qui convienne le plus.

Tournez le sélecteur du thermostat pour sélectionner la température souhaitée. (Fig. 7). Veuillez lire le paragraphe suivant afin de déterminer la température de cuisson qui convienne le plus.

Si l'appareil est froid, ajoutez 3 minutes au temps de cuisson ou préchauffez-le à vide.

Pour préchauffer la friteuse d'air chaud : tournez le sélecteur de temps jusqu'à le minute 3 et attendez à ce que le témoin de la chaleur s'éteigne (après 3 minutes approximativement).

Remplissez le panier et tournez le sélecteur de temps afin de sélectionner le temps de cuisson souhaité. La minuterie montrera le compte à rebours.

Pendant le processus de friture par air chaud, le témoin lumineux de la chaleur s'allumera et s'éteindra. Cela indique que les résistances s'activent et se désactivent afin de maintenir la température que sélectionnée au préalable.

Quelques aliments doivent être remués à mi-parcours. Pour les remuer, extrayez le tiroir ramasse-graisses du produit en utilisant la poignée et agitez-le. Ensuite, introduisez de nouveau le tiroir ramasse-graisses.

Avertissement : n'appuyez pas sur le bouton de libération du panier lorsque vous remuez les aliments. (Img. 3).

Une alarme vous préviendra lors de la finalisation du processus de friture. Extrayez le tiroir et tournez le sélecteur de temps à 0. Lors qu'il soit dans la position 0, l'appareil s'éteindra automatiquement.

Vérifiez que les aliments sont bien cuits. S'ils ne sont pas très cuits, introduisez le panier dans l'appareil encore une fois et programmez la minuterie quelques minutes de plus.

Pour enlever les ingrédients, comme les frites par exemple, extrayez le tiroir de la friteuse et placez-le sur une surface thermorésistante. Appuyez sur le bouton de libération du panier et enlevez-le vers le haut.

Avertissement : ne placez pas le panier tête en bas lorsqu'il soit encore accroché au tiroir. L'huile ou la graisse restantes au fond du tiroir pourraient être versés sur les aliments.

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

5. CONSEILS

Généralement, les ingrédients les plus petits possèdent un moindre temps de cuisson. L'action de remuer les aliments les plus petits à mi-parcours de friture optimise le résultat final. Comme ça le processus de friture pourra se compléter de façon uniforme.

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

Ne préparez pas des aliments extrêmement gras dans la friteuse (comme les saucisses). Les apéritifs qui conviennent pour une cuisson au four peuvent être aussi cuisinés avec la friteuse.

Utilisez de pâtes précuites pour préparer les apéritifs rapidement et facilement. Les pâtes maison ont besoin d'un temps de cuisson plus haut.

Placez un moule ou un plateau de four dans la friteuse pour cuisiner des gâteaux, quiches ou pour faire frire aliments très fragiles ou farcis.

Pour réchauffer les aliments qui ont été déjà cuits, configurez la température à 150 °C jusqu'à 10 minutes.

Temps et température de cuisson

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

Légumes farcis	100-250	10	160		
Four					
Gâteaux	250	20-25	160		Utilisez un moule ou un plateau pour le four
Quiche	300	20-22	180		Utilisez un moule ou un plateau pour le four
Muffins	250	15-18	200		Utilisez un moule ou un plateau pour le four
Apéritifs sucrés	250	20	160		Utilisez un moule ou un plateau pour le four

6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Possible cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Le produit n'est pas connecté.	Branchez l'adaptateur sur une prise de courant avec connexion à terre.
	Vous n'avez pas programmé la minuterie.	Tournez le sélecteur de temps jusqu'à le temps de cuisson souhaité afin de mettre le produit en marche.
Les aliments ne sont pas cuits.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Enlevez une partie des ingrédients. Les aliments peuvent être mieux cuits à plusieurs étapes.
	La température sélectionnée est trop basse.	Tournez le sélecteur de température pour sélectionner la température souhaitée. Voir « Temps et température de cuisson ».
	Le temps de cuisson préétabli est trop court.	Tournez le sélecteur de temps jusqu'à le temps de cuisson souhaité. Voir « Temps et température de cuisson ».

Quelques aliments n'ont été pas cuits uniformément.	Quelques aliments doivent être remués à mi-parcours.	Les ingrédients qui se superposent (comme les frites) doivent être remués à mi-parcours. Voir « Temps et température de cuisson ».
Les apéritifs ne sont pas croustillants.	Vous avez cuisiné d'aliments qui ont été conçus pour être frites dans une friteuse conventionnelle.	Cuisez d'apéritifs conçus pour le four ou badigeonnez-les avec un peu d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
Le tiroir ramasse-graisses ne glisse pas bien.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas la quantité maximale permise dans le panier.
	Le panier n'est bien placé dans le tiroir.	Faites pression sur le panier vers le bas jusqu'à ce que vous entendez un « clic ».
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Les aliments sont très gras.	Lorsque vous faites frire d'aliments très gras, la graisse tombe dans le tiroir et provoque l'apparition de la fumée blanche et même la surchauffe de celui-ci. Cela n'affecte pas le produit ni le résultat final.
	Le tiroir possède encore de la graisse.	La fumée blanche sort à cause de la graisse qui s'est déposée sur le tiroir ramasse-graisses. Nettoyez bien le tiroir après chaque usage.
Les frites ne sont pas bien cuites.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de frite.	Utilisez de frites fraîches et vérifiez qu'elles ne se chevauchent pendant le processus de friture.
	Vous n'avez pas rincé les frites avant de les cuisiner.	Rincez les frites correctement afin d'éliminer l'amidon de la couche extérieure.
Les frites ne sont pas croustillantes.	Le point de cuisson croustillant dépend de la quantité d'eau et d'huile.	Assurez-vous de sécher les frites avant d'ajouter l'huile.
	Le point de cuisson croustillant dépend de la quantité d'eau et d'huile.	Coupez les frites en lanières plus petites pour obtenir de meilleurs résultats plus croustillants.

	Le point de cuisson croustillante dépend de la quantité d'eau et d'huile.	Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir de résultats plus croustillants.
--	---	---

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Sortez le tiroir ramasse-graisses pour que la friteuse refroidisse plus rapidement.

Nettoyez l'unité extérieure avec un chiffon doux et humide.

Nettoyez le tiroir ramasse-graisses et le panier de friture avec de l'eau chaude, du détergent et une éponge non-abrasive.

Si nécessaire, utilisez produits spécifiques pour enlever la graisse et éliminer comme ça tout type de saleté.

Remplissez le tiroir avec de l'eau et du détergent. Plongez-le dans l'eau et laissez-le reposer pendant 10 minutes pour éliminer la saleté incrustée.

Éteignez et nettoyez après chaque utilisation.

Nettoyez les résistances soigneusement avec une brosse de nettoyage pour éliminer les restes d'aliments.

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

8. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Cecofry Compact Rapid Sun/Moon

Référence : 03082/03083

Puissance : 900 W

Voltage : 220-240 V ~ 50/60 Hz

Capacité du panier : 1.5 L

Réglages de température : 80 ~ 200 °C

Minuterie : 0-30 minutes.

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 subi des coups, ayant été abîmé, exposé à l'humidité, submergé dans un liquide ou une substance corrosive, ainsi que tous les incidents dont la faute serait imputable au consommateur.

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

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

Le service de garantie couvre tous les défauts de fabrication pendant 2 ans selon la législation en vigueur, à l'exception des pièces consommables. Dans le cas d'une mauvaise utilisation de la part de l'utilisateur, le service de garantie ne se fera pas responsable de la réparation.

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

1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für künftigen Benutzer auf.

Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung, mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.

Dieses Produkt ist nur zur Nutzung in privaten Haushalt bestimmt.

Stellen Sie den Grill auf einer trocknen, stabilen, flachen und hitzebeständigen Fläche.

Stellen Sie die Fritteuse nicht gegen die Wand oder in die Nähe von anderen Geräte. Halten Sie beim Verwenden einen Sicherheitsabstand von 10 cm seitlich und hinter dem Gerät.

Tauchen Sie das Kabel, die Steckdose, elektrische Bauteile oder anderen nicht abnehmbare Teile des Produkts ins Wasser oder andere Flüssigkeiten. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.

Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.

Das Gerät ist sehr heiß während und unmittelbar nach dem Betrieb. Benutzen Sie Handschuhe oder andere Schutz, um Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt verwendet zu werden.



Füllen Sie nicht die Ölwanne, da dies zu einem Brandrisiko führen könnte.

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

Während des Betriebs gibt das Produkt durch die Luftauslass-Öffnung heißen Dampf ab. Halten Sie einen Sicherheitsabstand ein, um Verbrennungen zu vermeiden.

Schalten Sie das Gerät aus der Steckdose aus, wenn es nicht in Betrieb ist.

Lassen Sie das Gerät mindestens 60 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.

Das Gerät darf von Kindern von 0 bis 8 Jahren nicht benutzt werden. Es darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie unter ständiger Beaufsichtigung während der Nutzung des Gerätes stehen.

Dieses Gerät darf von Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen verwendet werden, vorausgesetzt, dass sie bei der Benutzung durch eine verantwortliche Person beaufsichtigt werden 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.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Eine besondere genaue und konsequente Beaufsichtigung ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.

2. TEILE UND KOMPONENTEN

(Abb.1/2)

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

3. VOR DEM GEBRAUCH

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.

Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial, Aufkleber und Etiketten des Produktes.

Reinigen Sie die Fettauffangschale gründlich mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einem weichen Schwamm.

Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem weichen, feuchten Tuch.

Stellen Sie den Grill auf einer trocknen, stabilen, flachen und hitzebeständigen Fläche.

Legen Sie den Korb in die Fettauffangschale.

4. BEDIENUNG

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

Stecken Sie das Stromkabel zu einer geerdeten Steckdose.

Ziehen Sie die Fettauffangschale der Fritteuse vorsichtig heraus. (Abb.4).

Geben Sie die Zutaten ins Fritteuse-Korb. (Abb.5).

Richten Sie die Fettauffangschale an den Führungsschienen des Produktkörpers aus und schieben Sie sie in die Fritteuse.

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

Drehen Sie den Wahlschalter auf die gewünschte Garzeit, um das Produkt zu starten. Das Licht

und die Fritteuse gehen an. (Abb. 7). Sehen Sie den nächsten Abschnitt für die geeignetsten Garzeit zu bestimmen.

Drehen Sie den Temperaturregler, um die angezeigte Temperatur auszuwählen. (Abb.7). Sehen Sie den nächsten Abschnitt für die geeigneten Kochtemperatur zu bestimmen.

Wenn das Gerät kalt ist, die Garzeit 3 Minuten verlängern oder Vorheizen.

Für das Vorheizen der Fritteuse: drehen Sie den Wahlschalter auf mindestens 3 Minuten und warten Sie, bis die Wärmanzeigeleuchte ausgeht (ungefähr 3 Minuten). Füllen Sie den Korb und drehen Sie den Wahlschalter bis auf die gewünschte Garzeit. Der Timer zeigt den Countdown an.

Während des Frittier-Prozess mit heißer Luft, schaltet sich die Wärmanzeigeleuchte ein und aus. Dies zeigt an, dass die Widerstände aktiviert und deaktiviert werden, um die voreingestellte Temperatur beizubehalten.

Einige Lebensmittel müssen mitten im Frittier-Prozess umgerührt werden. Um sie zu schütteln, ziehen Sie die Fettauffangschale mit dem Griff aus dem Produkt und schütteln Sie sie. Schieben Sie dann die Fettauffangschale wieder in die Fritteuse.

Hinweis: Drücken Sie beim Schütteln der Fettauffangschale nicht den Auslöseknopf. (Abb.3).

Der Alarm "Ende des Garens" zeigt an, dass die eingestellte Garzeit beendet ist. Nehmen Sie die Fettauffangschale aus dem Gerät und stellen Sie den Wahlschalter auf "0". Wenn es auf "0" steht, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel gut gekocht ist. Wenn sie nicht genug gekocht werden, schieben Sie die Fettauffangschale wieder ein und stellen Sie den Timer für einige weitere Minuten ein.

Um Zutaten, wie z.B. Pommes, zu entfernen, ziehen Sie die Fettauffangschale aus der Fritteuse raus und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche, drücken Sie die Freigabetaste und ziehen Sie den Korb nach oben aus der Fettauffangschale.

Hinweis: den Korb nicht Kopf nach unten stellen, während er an der Fettauffangschale befestigt ist. Das verbleibende Öl oder Fett in der Fettschublade könnte über die Lebensmittel gegossen werden.

Entleeren Sie den Korb in einen Teller oder eine Schüssel, oder verwenden Sie eine Pinzette, um die Zutaten zu entfernen.

Nach dem Sie die Lebensmittel von der Fritteuse entfernen, ist sie wieder einsatzbereit.

5. RATSCHLÄGE

Kleinere Zutaten benötigen kürzere Garzeit als größere Zutaten.

Das Umrühren der kleinsten Lebensmittel während des Frittier-Prozess optimiert das

Endergebnis und verhindert, dass die Lebensmittel auf einer Seite nicht gebraten werden. Fügen Sie den frischen Kartoffeln ganz wenig Öl hinzu, für ein knackigeres Ergebnis zu erhalten. Bereiten Sie keine zu Festgehaltene Lebensmittel (z.B. Würstchen) in der Fritteuse zu. Vorspeisen, die im Ofen gegart werden können, können auch in der Fritteuse zubereitet werden. Verwenden Sie vorgekochte Teige, um schnelle und einfache Vorspeisen zuzubereiten. Handgemachte Teige benötigen eine längere Kochzeit. Stellen Sie eine Backform oder einen Backofen-geeigneten Behälter in die Fritteuse, für z.B. Kuchen zu backen oder zerbrechliche b.z.w. gefüllte Lebensmittel zu braten. Für bereits gekochte Speisen wieder aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150 °C ein.

Zeiten und Kochtemperaturen

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

Frühlingsrollen	100-250	8-10	200	Ja	
gefrorene Nuggets	100-300	6-10	200	Ja	
gefrorene Fischstäbchen	100-250	6-10	200		
gefrorene Käse-Fingers	100-250	8-10	180		
gefülltes Gemüse	100-250	10	160		
Backofen					
Kuchen	250	20-25	160		Benutzen sie eine Backform oder ein Backofen-geeignetes Gefäß
Quiche	300	20-22	180		Benutzen sie eine Backform oder ein Backofen-geeignetes Gefäß
Muffins	250	15-18	200		Benutzen sie eine Backform oder ein Backofen-geeignetes Gefäß
Süße Vorspeisen/ Snacks	250	20	160		Benutzen sie eine Backform oder ein Backofen-geeignetes Gefäß

6. PROBLEMBEHEBUNG

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

	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur. Sehen sie die Tabelle "Zeiten und Kochtemperaturen".
	Die voreingestellte Garzeit ist zu kurz.	Drehen Sie den Wahlschalter auf die gewünschte Garzeit. Sehen sie die Tabelle "Zeiten und Kochtemperaturen".
Einige Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gekocht worden	Einige Lebensmittel müssen mitten im Frittier-Prozess umgerührt werden.	Zutaten, die sich übereinanderlegen (z.B. Pommes frites), müssen während des Prozesses umgerührt werden. Sehen sie die Tabelle "Zeiten und Kochtemperaturen".
Die frittierten Vorspeisen/ Snacks sind nicht knusprig.	Er hat Lebensmittel gekocht, die für das braten in eine konventionellen Fritteuse gedacht sind.	Backen Sie Vorspeisen/ Snacks oder ölen Sie das Essen mit ganz wenig Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erhalten.
Die Fettauffangschale gleitet nicht richtig in das Produkt.	Es sind zu viele Zutaten in dem Korb.	Überschreiten Sie nicht den Höchstbetrag des Korbes.
	Der Korb ist nicht richtig in der Fettauffangschale gesetzt.	Schieben Sie den Korb nach unten in die Fettauffangschale, bis Sie ein "Klick" hören.
Weißer Rauch tritt aus dem Produkt aus	Das Essen ist zu fettig.	Beim Frittieren fetter Speisen fällt das Fett in die Fettauffangschale, wodurch weißer Rauch entsteht und die Fettauffangschale heißer als normal wird. Dies betrifft nicht das Produkt oder die Endergebnisse.
	Die Fettschublade enthält noch Fett aus früheren Verwendungen.	Der weiße Rauch kommt wegen der Erwärmung des Fettes in der Fettauffangschale. Achten Sie darauf, die Fettauffangschale nach jedem Gebrauch zu reinigen.
Die Kartoffeln sind nicht gleichmäßig gebraten worden.	Sie haben nicht die richtige Art von Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie sich während des Frittier-Prozess nicht übereinander sind.

	Sie haben die Kartoffeln vor dem Kochen nicht genug abgewaschen.	Kartoffelstreifen richtig abwaschen, um die Stärke aus der äußeren Schicht zu entfernen.
Die Pommes frites ist nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Kartoffeln kommt auf die Menge des Wasser und Öl an.	Achten Sie darauf, die Kartoffeln gut zu trocknen bevor Sie Öl eingeben.
	Die Knusprigkeit der Kartoffeln kommt auf die Menge des Wasser und Öl an.	Schneiden Sie die Kartoffeln für ein knackigeres Ergebnis in kleinere Streifen.
	Die Knusprigkeit der Kartoffeln kommt auf die Menge des Wasser und Öl an.	Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um knackigere Ergebnisse zu erzielen.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

Schalten Sie das Gerät aus dem Stromanschluss aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen. Entziehen Sie die Fettauffangschale aus dem Inneren der Fritteuse, damit diese schneller abkühlen kann.

Reinigen Sie das Außengehäuse mit einem feuchten Tuch.

Reinigen Sie die Fettauffangschale und den Frittierkorb mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm.

Verwenden Sie gegebenenfalls Entfettungsmittel um manche Verschmutzungen zu entfernen. Füllen Sie die Fettauffangschale mit Wasser und Reinigungsmittel, tauchen Sie den Korb ein und lassen Sie ihn 10 Minuten stehen, um anhaftenden Schmutz zu entfernen.

Reinigen Sie nach jedem Gebrauch das Gerät.

Reinigen Sie die Widerstände sorgfältig mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Produkt wieder verwenden.

8. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Cecofry Compact Rapid Sun/Moon

Produktreferenz: 03082/03083

Leistung: 900 W

Spannung: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Fassungsvermögen des Frittierkorbes: 1.5 L
 80-200 °C : Einstellung der Temperatur
 0-30 Minuten Timer
 Made in China | Entworfen in Spanien

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. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Dieses Produkt hat 2 Jahre 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. Diese eingeschränkte Gewährleistung gilt

nicht für Mängel, die sich aus Unfällen, Missbrauch, unsachgemäße Wartung oder normale Abnutzung ergeben.

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

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

Verificare che la tensione di rete coincida con la tensione specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto e che la presa elettrica sia dotata di conduttore di terra.

Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per uso domestico.

Collocare l'apparato su di una superficie asciutta, stabile, piatta e resistente al calore.

Non collocare la friggitrice contro la parete o vicino ad altri dispositivi. Mantenere una distanza di sicurezza minima di 20 cm per ogni lato, di fronte e dietro al prodotto.

Non esporre né sommergere il cavo, la spina, le componenti elettriche, né qualsiasi altra parte non estraibile del prodotto all'acqua o altri liquidi. Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o accendere il prodotto.

Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione alla ricerca di danni visibili.

Se il cavo dovesse presentare danni, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di pericolo.

L'apparato sarà molto caldo durante e immediatamente dopo essere stato usato.

Utilizzare guanti o qualsiasi altro accessorio di protezione per evitare scottature o lesioni.

Non coprire l'entrata o uscita dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.



Non riempire il recipiente d'olio, potrebbe costituire un pericolo di incendio.

Assicurarsi che gli alimenti si trovino all'interno del cestello e evitare che entrino in contatto con le resistenze.

L'apparato non deve essere usato da bambini da 0 a 8 anni. Può essere utilizzato da bambini a partire dai 14 anni sotto la supervisione continua di un adulto.

Questo prodotto può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto supervisione o avendo ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparato in una forma sicura e comprendono i rischi che lo stesso implica. Non permettere che i bambini giochino con il dispositivo.

Supervisionare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto. È necessario supervisionare rigidamente nel caso in cui il prodotto venga utilizzato da o vicino a bambini.

2. PARTI E COMPONENTI

(Img.1/2)

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

3. PRIMA DELL'USO

Estrarre il prodotto dalla scatola.

Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio, gli adesivi e le etichette dal prodotto.

Pulire accuratamente il vassoio raccogli-grasso con acqua calda, detersivo e una spugna non abrasiva.

Pulire l'interno e l'esterno del prodotto con un panno morbido e umido.

Collocare l'apparato su di una superficie asciutta, stabile, piatta e resistente al calore.

Collocare il cestello all'interno del vassoio raccogli-grasso.

4. FUNZIONAMENTO

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

Collegare il cavo di alimentazione ad una presa della corrente con connessione di terra.

Estrarre delicatamente il vassoio raccogli-grasso della friggitrice ad aria calda. (Img.4).

Introdurre gli ingredienti nel cestello. (Img. 5).

Allineare il vassoio raccogli-grasso con le fessure presenti nel corpo del prodotto e farlo scivolare all'interno della friggitrice.

Avvertenza: non utilizzare il vassoio raccogli-grasso senza il cesto dentro.

Impostare il selettore del tempo al tempo di cottura desiderato per mettere il prodotto in funzione. La luce di accensione e la friggitrice si accenderanno. (Img 7). Vedere la seguente sezione per determinare il tempo di cottura più adatto.

Girare il selettore della temperatura per selezionare la temperatura desiderata. (Img. 7).

Vedere la seguente sezione per determinare la temperatura di cottura più adatta.

Nel caso in cui il dispositivo sia freddo, aggiungere 3 minuti al tempo di cottura o preriscaldarlo vuoto.

Per preriscaldare la friggitrice ad aria calda: girare il selettore del tempo fino a selezionare almeno 3 minuti e aspettare che l'indicatore luminoso di calore si spenga (dopo 3 minuti circa).

Riempire il cestello e regolare il selettore del tempo al tempo di cottura desiderato.

Il timer inizierà il conto alla rovescia.

Durante il processo di frittura ad aria calda, l'indicatore luminoso di calore si accende e spegne.

Ciò indica che le resistenze si attivano e disattivano per mantenere la temperatura selezionata.

Alcuni alimenti devono essere mescolati a metà del processo di frittura ad aria calda. Per mescolarli, estrarre il vassoio raccogli-grasso utilizzando il manico e muoverlo con cura. In seguito, far scivolare nuovamente il vassoio raccogli-grasso all'interno della friggitrice ad aria calda.

Avvertenza: non premere il tasto di rilascio del cestello quando si muove il vassoio raccogli-grasso. (Img. 3).

L'avviso acustico di fine cottura indica che il tempo di cottura selezionato precedentemente è terminato. Estrarre il vassoio raccogli-grasso del dispositivo e impostare il selettore del tempo a "0". Una volta posto a "0", il dispositivo si spegnerà automaticamente.

Assicurarsi che gli alimenti siano ben cucinati. In caso non lo fossero, inserire nuovamente il vassoio raccogli-grasso e programmare il timer per qualche minuto in più.

Per rimuovere gli ingredienti, per esempio le patate fritte, estrarre il vassoio raccogli-grasso della friggitrice ad aria calda e collocarla su una superficie termoresistente, premere il tasto di rilascio del cestello ed estrarre il cestello muovendolo verso l'alto.

Avvertenza: non capovolgere il cestello mentre è fissato al vassoio raccogli-grasso. L'olio o il grasso rimanenti sul fondo del vassoio raccogli-grasso potrebbero versarsi sugli alimenti.

Svuotare il cestello in un piatto o in una ciotola, o utilizzare delle pinze per estrarre gli ingredienti.

Una volta tirati fuori gli alimenti, la friggitrice ad aria calda sarà pronta per essere utilizzata nuovamente.

5. SUGGERIMENTI

Gli ingredienti di piccole dimensioni richiedono generalmente un tempo di cottura minore rispetto a quelli grandi.

La rimozione dei cibi più piccoli a metà del processo di frittura ottimizza il risultato finale e evita che gli alimenti vengano fritti in modo non uniforme.

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

Evitare di preparare alimenti eccessivamente grassi nella friggitrice ad aria calda (ad esempio, salsicce).

Gli stuzzichini che si possono cuocere in forno possono essere cucinati anche nella friggitrice ad aria calda.

Utilizzare impasti precotti per preparare stuzzichini in modo facile e veloce. Gli impasti fatti in casa richiedono un tempo di cottura maggiore.

Collocare uno stampo o recipiente da forno dentro la friggitrice per cucinare crostate, torte salate o per friggere alimenti con più o meno consistenza o ripieni.

Per riscaldare alimenti già cucinati, impostare la temperatura a 150 °C per massimo 10 minuti.

Tempi e temperatura di cottura

	Min. e max. Quantità (g)	Tempo (min.)	Temperatura ()	Mescolare	Informazioni aggiuntive
Patate					
Patate fritte fine e congelate	400	18-20	200	Sì	
Patate fritte spesse e congelate	400	20-25	200	Sì	
Patate gratinate	300	20-25	200	Sì	
Carni e pollame					
Bistecca	100-300	10-15	180		
Costolette di maiale	100-300	10-15	180		
Hamburger	100-300	10-15	180		
Pasta sfoglia ripiena di carne macinata	100-300	13-15	200		
Cosce di pollo	100-300	25-30	180		
Petto di pollo	100-300	15-20	180		
Stuzzichini					
Involtni primavera	100-250	8-10	200	Sì	
Nugget di pollo congelati	100-300	6-10	200	Sì	
Bastoncini di pesce congelati	100-250	6-10	200		
Bastoncini di formaggio congelati	100-250	8-10	180		
Verdure ripiene	100-250	10	160		
Forno					

Crostate	250	20-25	160		Utilizzare uno stampo o una teglia da forno
Torta salata	300	20-22	180		Utilizzare uno stampo o una teglia da forno
Muffin	250	15-18	200		Utilizzare uno stampo o una teglia da forno
Stuzzichini dolci	250	20	160		Utilizzare uno stampo o una teglia da forno

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il dispositivo non funziona	Il prodotto non è collegato.	Collegare l'adattatore ad una presa della corrente con connessione di terra.
	Non è stato programmato il timer.	Impostare il selettore del tempo al tempo di cottura desiderato per accendere il dispositivo.
Gli alimenti non sono abbastanza cotti.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Rimuovere parte degli ingredienti dal cestello. Gli alimenti si cucinano al meglio in piccole quantità.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Girare il selettore della temperatura per selezionare la temperatura desiderata. Vedere la tabella "Tempi e temperatura di cottura"
	Il tempo di cottura preimpostato è molto breve.	Impostare il selettore del tempo al tempo di cottura desiderato. Vedere la tabella "Tempi e temperatura di cottura"
Alcuni alimenti non si sono cotti in modo uniforme	Alcuni alimenti devono essere mescolati a metà del processo di frittura.	Gli ingredienti che si sovrappongono l'uno all'altro (ad esempio, patate fritte) devono essere mescolati a metà del processo. Vedere la tabella "Tempi e temperatura di cottura"
Gli stuzzichini fritti non sono croccanti.	Sono stati cucinati alimenti pensati per essere fritti in una friggitrice convenzionale.	Cucinare stuzzichini da forno o spennellare un po' di olio sugli alimenti per ottenere un risultato più croccante.

Il vassoio raccogli-grasso non scivola correttamente all'interno dell'apparato.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non eccedere la quantità massima consentita nel cestello.
	Il cestello non è posizionato correttamente all'interno del vassoio raccogli-grasso.	Spingere il cestello verso il basso, all'interno del vassoio, fino a sentire un clic.
Esce fumo bianco dal dispositivo	Gli alimenti sono troppo grassi.	Quando si friggono alimenti grassi, il grasso cade nel vassoio raccogli-grasso, causa la comparsa di fumo bianco e il vassoio diventa più caldo del normale. Ciò non avrà effetto sul prodotto o sul risultato finale.
	Il vassoio raccogli-grasso contiene ancora grasso dagli usi precedenti.	Il fumo bianco è conseguenza del riscaldamento del grasso nel vassoio. Assicurarsi di pulire correttamente il vassoio raccogli-grasso dopo ogni uso.
Le patate non sono state fritte in modo uniforme.	Non ha utilizzato il tipo di patata corretto.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che non si sovrappongano durante il processo di frittura.
	Le patate non sono state sciacquate sufficientemente prima di essere cucinate.	Sciacquare le striscioline di patate correttamente per eliminare l'amido dallo strato esteriore.
Le patate fritte non sono croccanti.	Il punto croccante delle patate dipenderà dalla quantità di acqua e olio.	Assicurarsi di asciugare bene le patate prima di aggiungere l'olio.
	Il punto croccante delle patate dipenderà dalla quantità di acqua e olio.	Tagliare le patate a striscioline più piccole per ottenere risultati più croccanti.
	Il punto croccante delle patate dipenderà dalla quantità di acqua e olio.	Aggiungere un po' più di olio per ottenere risultati più croccanti.

7. PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollegare il prodotto dalla presa della corrente e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo. Estrarre il cassetto raccogli-grasso dalla friggitrice ad aria calda per far sì che si raffreddi più velocemente.

Pulire la copertura esteriore con un panno morbido inumidito.

Pulire il vassoio raccogli-grasso e il cestello per friggere con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.

Se necessario, utilizzare prodotti sgrassanti per eliminare eventuali residui.

Riempire il vassoio con acqua e detergente, immergervi il cesto e lasciarlo riposare per 10 minuti per rimuovere lo sporco aderente.

Pulire il dispositivo dopo ogni uso.

Pulire con cautela e delicatezza le resistenze utilizzando una spazzola per la pulizia per eliminare i residui di cibo.

Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riutilizzare il prodotto.

8. SPECIFICHE TECNICHE

Cecofry Compact Rapid Sun/Moon

Riferimento del prodotto: 03082/03083

Potenza: 900 W

Voltaggio: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Capacità del cestello: 1.5 L

Impostazioni della temperatura: 80-200 °C

Timer 0-30 minuti

Made in China | Progettato in Spagna

9. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



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

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

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

10. GARANZIA E SAT

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

La garanzia non coprirà:

Se il prodotto è stato utilizzato al di fuori della sua capacità o di utilizzo, maltrattato, colpito, esposto ad umidità, sommerso da qualche liquido o sostanza corrosiva, così come qualsiasi altra mancanza attribuibile al consumatore.

Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal SAT ufficiale di Cecotec.

Se il problema è stato generato da un'usura normale dei pezzi dovuta all'uso.

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

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

1. 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 coincide com a voltagem especificada na etiqueta de classificação do produto e de que a tomada tenha ligação ao terra.

Este produto está desenhado exclusivamente para uso doméstico.

Coloque o produto numa superfície seca, estável, plana e resistente ao calor.

Não coloque a fritadeira contra a parede ou perto de outros dispositivos.

Mantenha uma distância de segurança mínima de 20 cm de cada lado, acima e atrás do produto.

Não exponha nem submerja o cabo, a ficha, os elementos elétricos, nem qualquer outra parte não extraível do produto em água ou outros líquidos.

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

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

O aparelho está muito quente durante e imediatamente depois de funcionar.

Utilize luvas ou qualquer outro acessório de proteção conveniente para evitar queimaduras ou lesões.

Não cubra a entrada nem a saída de ar durante o funcionamento



do aparelho.

Não encha o recipiente de óleo, poderia causar um risco de incêndio.

Certifique-se de que os alimentos estejam dentro do cesto e evite o contacto com as resistências.

Durante o funcionamento, o produto emite vapor quente através do orifício de saída de ar. Mantenha uma distância de segurança para evitar queimaduras.

Desconecte o produto quando não estiver em funcionamento.

Depois do uso, deixe que o produto arrefeça durante um mínimo de 60 minutos.

O aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos.

Este aparelho pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos se estiverem continuamente sob supervisão.

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.

Supervisione as crianças de que não brinquem com o produto.

É necessário dar supervisão estrita se o produto estiver a ser usado perto ou por crianças.

2. PEÇAS E COMPONENTES

(Img. 1/2)

1. Carcaça exterior
2. Indicador luminoso de funcionamento
3. Seletor de tempo
4. Seletor de temperatura
5. Cesto
6. Botão de desbloqueio do cesto

7. Asa do cesto

8. Orifícios de saída de ar

9. Cabo de alimentação

10. Gaveta para recolher gordura

3. ANTES DE USAR

Tire o produto da caixa.

Remova todo o material de embalagem, os autocolantes e as etiquetas do produto.

Limpe a gaveta para gordura cuidadosamente com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.

Limpe o interior e exterior do produto com um pano suave humedecido.

Coloque o produto numa superfície estável, plana e resistente ao calor.

Coloque o cesto no interior da gaveta para gordura.

4. FUNCIONAMENTO

Esta fritadeira de ar quente permite cozinhar de uma maneira fácil e saudável.

Graças à circulação de ar a alta velocidade é capaz de fritar perfeitamente qualquer alimento quase sem utilizar óleo.

Conecte o cabo de alimentação a uma tomada de corrente com conexão a terra.

Extraia a gaveta para gordura da fritadeira de ar quente com cuidado. (Img.4).

Introduza os ingredientes no cesto. (Img. 5).

Alinhe a gaveta para gordura com as guias do corpo do produto e deslize-a na fritadeira de ar quente.

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

Gire o seletor de tempo para o tempo de cocção desejado para pôr o produto em funcionamento. A luz de funcionamento e a fritadeira irão acender. Consulte a próxima secção para determinar o tempo de cocção mais adequado.

Gire o seletor de temperatura para selecionar a temperatura desejada. (Img. 7). Consulte a próxima secção para determinar a temperatura de cocção mais adequada.

Em caso o dispositivo estiver frio, adicione 3 minutos ao tempo de cocção ou pré aqueça-o vazio.

Para pré aquecer a fritadeira de ar quente: gire o seletor de tempo e selecione mínimo 3 minutos, espere que a luz indicadora de calor se apague (após aproximadamente 3 minutos).

Encha o cesto e gire o seletor de tempo para selecionar o tempo de cocção desejado.

O temporizador mostrará a contagem regressiva.

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

Alguns alimentos precisam de ser mexidos no meio do processo de fritura a ar quente. Para os mexer, extraia a gaveta para gordura do produto através da pega e agite-a. Depois, deslize novamente a gaveta para gordura dentro da fritadeira de ar quente.

Advertência: não pressione o botão de desbloqueio do cesto ao agitar a gaveta para gordura. (Img. 3).

O alarme de fim de cocção indica que o tempo de cocção pré definido terminou.

Extraia a gaveta para gordura do dispositivo e gire o seletor de tempo a "0".

Uma vez que esteja em "0", o dispositivo desliga automaticamente.

Certifique-se de que os alimentos estejam bem cozinhados. Em caso não estiverem suficientemente cozidos, volte a colocar a gaveta para gordura e ajuste o temporizador por mais alguns minutos.

Para remover ingredientes, por exemplo batatas fritas, retire a gaveta para gorduras da fritadeira e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor, pressione o botão de desbloqueio do cesto e puxe o cesto para fora da gaveta de gorduras para cima.

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

Esvazie o cesto num prato ou tigela, ou utilize umas pinças para tirar os ingredientes.

Uma vez retirados os alimentos, a fritadeira de ar quente está novamente pronta para ser utilizada.

5. CONSELHOS

Os ingredientes mais pequenos normalmente requerem um tempo de cocção mais breve do que os maiores.

A remoção dos menores alimentos no meio do processo de fritura otimiza o resultado final e evita que os alimentos sejam fritos de forma desigual.

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

Não preparar alimentos excessivamente gordurosos na fritadeira ao ar quente (por exemplo, salsichas).

Os aperitivos que podem ser cozidos no forno também podem ser cozinhados na fritadeira de

ar quente.

Utilize massa pré-cozida para preparar aperitivos de forma rápida e fácil.

As massas caseiras requerem um tempo de cocção superior.

Coloque uma forma ou recipiente de forno dentro da fritadeira para cozinhar bolos, tartes ou para fritar alimentos frágeis ou recheados.

Para aquecer alimentos já cozinhados, configure a temperatura a 150 °C por até 10 minutos.

Tempos e temperatura de cocção

	Mín. e máx. Quantidade (g)	Tempo (mín.)	Temperatura ()	Agitar	Informação adicional
Batatas					
Batatas fritas finas e congeladas	400	18-20	200	Sim	
Batatas fritas grossas e congeladas	400	20-25	200	Sim	
Batatas gratinadas	300	20-25	200	Sim	
Carnes e aves					
Bife	100-300	10-15	180		
Costeleta de porco	100-300	10-15	180		
Hambúrguer	100-300	10-15	180		
Massa folhada recheado de carne picada	100-300	13-15	200		
Pernas de frango	100-300	25-30	180		
Peitos de frango	100-300	15-20	180		
Aperitivos					
Rolinhos primavera	100-250	8-10	200	Sim	
Nuggets de frango congelados	100-300	6-10	200	Sim	
Barrinhas de peixe congeladas	100-250	6-10	200		
Palitos congelados de queijo	100-250	8-10	180		

Legumes recheados	100-250	10	160		
Forno					
Tartes	250	20-25	160		Utilize uma forma ou recipiente para forno
Quiche	300	20-22	180		Utilize uma forma ou recipiente para forno
Muffin	250	15-18	200		Utilize uma forma ou recipiente para forno
Aperitivos doces	250	20	160		Utilize uma forma ou recipiente para forno

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
O dispositivo não funciona	O produto não está conectado.	Conecte o adaptador à corrente elétrica com conexão terra.
	O temporizador não foi programado.	Gire o seletor de tempo para o tempo de cocção desejado para ligar o produto.
Os alimentos não se cozinham o suficiente.	Excesso de ingredientes no cesto.	Retire alguns dos ingredientes do cesto. A comida fica melhor cozinhada em pequenos lotes.
	A temperatura selecionada é excessivamente baixa.	Gire o seletor de temperatura à temperatura de cocção desejada. Veja a tabela de "Tempos e temperaturas de cocção".
	O tempo de cocção pré estabelecido é muito curto.	Gire o seletor de tempo para o tempo de cocção desejado. Veja a tabela de "Tempos e temperaturas de cocção".
Alguns alimentos não têm sido cozinhados uniformemente	Alguns alimentos precisam de ser mexidos no meio do processo de fritura.	Os ingredientes que se sobrepõem uns aos outros (por exemplo, batatas fritas) precisam de ser mexidos no meio do processo. Veja a tabela de "Tempos e temperaturas de cocção".

Os aperitivos fritos não estão crocantes.	Cozinhou comida destinada a ser frita numa fritadeira convencional.	Cozinhe aperitivos de forno ou coloque um pouco de óleo nos alimentos para obter um resultado mais crocante.
A gaveta para gordura não desliza corretamente dentro do produto.	Excesso de ingredientes no cesto.	Não exceda a quantidade máxima permitida no cesto.
	O cesto não está corretamente posicionado dentro da gaveta de gorduras.	Empurre o cesto para baixo, dentro da gaveta para gordura até ouvir um "clique".
Sai fumo branco do produto.	Os alimentos são excessivamente gordurosos.	Ao fritar alimentos gordurosos, a gordura vai cair na gaveta para gordura, fazendo aparecer fumo branco e a gaveta ficar mais quente do que o normal. Isto não terá efeito sobre o produto ou o resultado final.
	A gaveta de gordura ainda contém gordura de usos anteriores.	O fumo branco é uma consequência do aquecimento da gordura na gaveta. Certifique-se de limpar bem a gaveta de gordura após cada utilização.
As batatas não estão fritas de forma uniforme.	Não usou o tipo correto de batata.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que não se sobrepõem durante o processo de fritura.
	Não enxaguou as batatas o suficiente antes de as cozinhar.	Enxague devidamente as tiras de batata para remover o amido da capa exterior.
As batatas fritas não estão crocantes.	A consistência crocante das batatas vai depender da quantidade de água e óleo.	Assegure-se de secar bem as batatas antes de adicionar o óleo.
	A consistência crocante das batatas vai depender da quantidade de água e óleo.	Corte as batatas em tiras mais pequenas para obter resultados mais crocantes.
	A consistência crocante das batatas vai depender da quantidade de água e óleo.	Adicione um pouco mais de óleo para resultados mais crocantes.

7. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Retire a gaveta para gordura do interior da fritadeira de ar quente para permitir que arrefeça mais rápido.

Limpe o corpo exterior com um pano suave humedecido.

Limpe a gaveta para gordura e o cesto de fritar com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.

Se necessário, utilize produtos desengordurantes para remover qualquer resto de sujidade.

Encha a gaveta para gordura com água e detergente, submerja o cesto e deixe-o repousar durante 10 minutos para remover a sujidade aderente.

Limpe o dispositivo depois de cada uso.

Limpe as resistências com cuidado e delicadamente utilizando uma escova de limpeza para remover os restos de comida.

Certifique-se de que todas as partes estejam limpas e secas antes de voltar a utilizar o produto.

8 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Cecofry Compact Rapid Sun/Moon

Referência: 03082/03083

Potência: 900 W

Voltagem: 220-240 V~, 50/60 Hz

Capacidade do cesto: 1.5 L

Ajuste de temperatura: 80-200 °C

Temporizador: 0-30 minutos

Made in China | Desenhado em Espanha

9. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



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

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

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

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 esteja em perfeito estado físico e se lhe dê um uso adequado tal e como se indica neste Manual de Instruções.

A garantia não cobrirá:

Se o produto tiver sido usado fora da sua capacidade ou utilidade, maltratado, batido, exposto à humidade, submergido em algum líquido ou substância corrosiva, assim como qualquer outra falta atribuível ao consumidor.

Se o produto foi desmontado, modificado ou reparado por pessoas não autorizadas pelo SAT oficial de Cecotec.

Se a ocorrência foi originada pelo desgaste normal das peças devido ao uso.

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

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

1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het toestel en dat het stopcontact geaard is.

Dit toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Plaats het toestel op een vlak, stabiel, droog en hittebestendig oppervlak.

Zet de friteuse niet tegen de muur of dichtbij andere toestellen. Houd een minimale veiligheidsafstand van 10 cm aan elke zijde en boven en achter het toestel.

Zorg ervoor dat noch de kabel, de stekker, de elektrische onderdelen of eender welk ander onderdeel niet worden blootgesteld aan of ondergedompeld in water of andere vloeistoffen. Zorg ervoor dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het product inschakelt.

Controleer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is, moet hij worden hersteld door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.

Het apparaat zal zeer heet zijn tijdens en vlak na gebruik. Gebruik ovenwanten of andere beschermingsmiddelen om brandwonden of letsels te voorkomen.

Dek de aan- en afvoeren van de lucht niet af terwijl het toestel werkt.

Vul het recipiënt voor olie niet, dit kan brandgevaar veroorzaken. Zorg ervoor dat de etenswaren in het mandje blijven en vermijd dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.



Tijdens het gebruik stoot het toestel hete stoom uit door het luchtafvoer. Bewaar een veiligheidsafstand om brandwonden te vermijden.

Koppel het toestel altijd los van de stroom wanneer u het niet gebruikt.

Laat het toestel minimum 60 minuten afkoelen na gebruik.

Het toestel mag niet gebruikt worden door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit toestel kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar indien ze onder voortdurend toezicht staan.

Dit toestel kan gebruikt worden door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen of met een gebrek aan ervaring en kennis, indien ze onder toezicht staan of als ze instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen die ermee betrokken zijn.

Hou toezicht om zeker te zijn dat kinderen niet spelen met het toestel. Strikt toezicht is noodzakelijk als het toestel gebruikt wordt door of in de buurt van kinderen.

2. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

(Afb. 1/2)

1. Behuizing
2. Indicatielampje voor de werking
3. Tijdknop
4. Temperatuurknop
5. Frituurmand
6. Openingsknop van de frituurmand
7. Handvat van de frituurmand
8. Gat van de luchtafvoer
9. Voedingskabel
10. Vetopvanglade

3. VOOR U HET TOESTEL GEBRUIKT

Haal het toestel uit de doos.
 Verwijder al het verpakkingsmateriaal, de stickers en productlabels.
 Reinig zorgvuldig de vetopvanglade met warm water, detergent en een niet-schurende spons.
 Reinig de binnen- en buitenkant met een zachte, vochtige doek.
 Plaats het toestel op een vlak, stabiel, droog en hittebestendig oppervlak.
 Plaats de frituurmand in de vetopvanglade.

4. WERKING

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

Steek de stekker van de voedingskabel in een stopcontact.
 Haal de vetopvanglade voorzichtig uit de friteuse. (Afb. 4).
 Leg de ingrediënten in de mand. (Afb. 5).
 Lijn de vetopvanglade uit met de geleiders op de friteuse en schuif ze erin.

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

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

Waarschuwing: druk niet op de knop om de mand te openen tijdens het schudden. (Afb. 3).

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

is. Haal de vetopvanglade uit het toestel en draai de timer naar "0". Op "0" stopt het toestel automatisch met werken.
 Controleer of de ingrediënten goed gegaard zijn. Indien ze onvoldoende gegaard zijn schuif de lade terug en programmeer enkele extra minuten met de timer.
 Om de ingrediënten, bijvoorbeeld frietjes, uit het toestel te halen verwijdert u de vetopvanglade uit de heteluchtfriteuse en zet ze op een hittebestendig oppervlak. Druk op de openingsknop van de mand en trek de mand uit de vetopvanglade naar boven.

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

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

5. AANBEVELINGEN

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

Baktijd en -temperatuur

	Min. en max. Hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temperatuur ()	Schudden	Aanvullende informatie
Aardappelen					
Fijne diepvriesfriet	400	18-20	200	Ja	
Dikke diepvriesfriet	400	20-25	200	Ja	

NEDERLANDS

Gegratineerde aardappelen	300	20-25	200	Ja	
Vlees en gevogelte					
Steak	100-300	10-15	180		
Varkenskoteletten	100-300	10-15	180		
Hamburger	100-300	10-15	180		
Bladerdeeg gevuld met gehakt	100-300	13-15	200		
Kippenbouten	100-300	25-30	180		
Kipfilet	100-300	15-20	180		
Hapjes					
Spring rolls	100-250	8-10	200	Ja	
Bevroren kipnuggets	100-300	6-10	200	Ja	
Bevroren vissticks	100-250	6-10	200		
Bevroren kaasvingers de queso	100-250	8-10	180		
Gevulde groenten	100-250	10	160		
Oven					
Taarten	250	20-25	160		Gebruik een vorm of schaal geschikt voor de oven
Quiche	300	20-22	180		Gebruik een vorm of schaal geschikt voor de oven
Muffins	250	15-18	200		Gebruik een vorm of schaal geschikt voor de oven
Zoete hapjes	250	20	160		Gebruik een vorm of schaal geschikt voor de oven

6. PROBLEEMOPLOSSING

NEDERLANDS

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

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

7. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt. Haal de vetopvanglade uit het toestel zodat het sneller afkoelt.

Reinig de behuizing met een zachte, vochtige doek.

Reinig de vetopvanglade en de frituurmand met heet water, detergent en een niet-schurende spons.

Gebruik indien nodig ontvetter om restanten van vuil te verwijderen.

Vul de vetopvanglade met water en detergent, dompel de mand onder en laat ze 10 minuten weken om aangekoekt vuil te verwijderen.

Maak het toestel schoon na elk gebruik.

Reinig de verwarmingselementen voorzichtig en op een zachte manier met een schoonmaakborstel om etensresten te verwijderen.

Controleer of alle onderdelen proper en droog zijn voor u het toestel opnieuw gebruikt.

8. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Cecofry Compact Rapid Sun/Moon

Productreferentie: 03082/03083

Vermogen: 900 W

Voltage: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Inhoud van de frituurmand: 1.5 L

Temperatuur tussen 80-200°C

Timer van 30 minuten.

Made in China | Ontworpen in Spanje

9. RECYCLAGE VAN ELEKTRISCHE APPARATEN



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

Het symbool van de doorstreepte afvalbak herinnert u aan uw verplichting om dit product correct te sorteren. Als het product in kwestie een batterij bevat voor zijn elektrische autonomie, dan moet deze batterij uit het product gehaald worden voordat het product gesorteerd wordt en behandeld worden als een residu van een andere categorie. Voor gedetailleerde informatie over de aangewezen manier om kleine huishoudelijke elektrische apparaten en/of hun batterijen moet de consument de plaatselijke overheid contacteren.

10. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

De garantie vervalt:

Als het product gebruikt is buiten zijn capaciteit of bruikbaarheid, misbruikt of erop geslagen is, blootgesteld is aan vochtigheid, ondergedompeld is in een vloeistof of corrosieve substantie, evenals elk ander defect dat te wijten valt aan de consument.

Als het product ontmanteld, gemodificeerd of gerepareerd is geweest door personen die niet geautoriseerd zijn door de technische dienst van Cecotec.

Als het incident veroorzaakt is door de normale slijtage van de onderdelen als gevolg van gebruik.

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

Als u in elk geval een incident met het product detecteert of als u een vraag heeft, neem dan contact op met de technische dienst van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

1. INSTRUKCJE BEZPIECZŃSTWA

Przed uruchomieniem urządzenia przeczytaj uważnie poniższą instrukcję. Zachowaj tę instrukcję na potrzeby późniejszych konsultacji i dla nowych użytkowników.

Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka upewnij się, czy napięcie w gniazdku odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej urządzenia oraz czy gniazdko posiada uziemienie.

Ten produkt został stworzony użytku w domu

Położyć sprzęt na stabilnej, suchej, płaskiej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni

Nie stawiaj frytownicy na ścianie lub w pobliżu innych urządzeń. Zachowaj minimalną bezpieczną odległość 10 cm z każdej strony, nad i za produktem.

Nie wystawiaj ani nie zanurzaj kabla, wtyczki, elementów elektrycznych ani innych nieusuwalnych części produktu w wodzie lub innych cieczach. Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka lub jego uruchomieniem upewnij się, że masz suche ręce.

Regularnie sprawdzaj kabel zasilający pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny serwis pomocy technicznej Cecotec, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

Urządzenie podczas pracy nagrzewa się do wysokich temperatur i pozostaje gorące zaraz po wyłączeniu. Używaj rękawic lub innej ochrony na dłonie, aby nie narazić się na poparzenie.



Nie zakrywaj wlotu ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.

Nie napętniaj zbiornika oleju, może to spowodować zagrożenie

pożarowe.

Upewnij się, że jedzenie znajduje się w koszu i nie dopuszczaj do kontaktu z rezystorami.

Podczas pracy produkt emituje gorącą parę przez wylot powietrza. Zachowaj bezpieczną odległość, aby uniknąć poparzeń.

Odłącz produkt, gdy nie jest on używany.

Po zakończeniu pracy pozwól produktowi ostygnąć przez co najmniej 60 minut.

Z urządzenia nie mogą korzystać dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia, osoby z niepełnosprawnością ruchową lub umysłową, oraz osoby bez doświadczenia z podobnym sprzętem w obecności osoby odpowiedzialnej i świadomej zagrożeń wynikających z nieprawidłowego użycia urządzenia, lub jeśli uprzednio zostały dokładnie poinstruowane w zakresie jego obsługi. Nie można pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem.

Zwróć uwagę czy dzieci nie używają urządzenia do zabawy. Konieczny jest ścisły nadzór, jeśli produkt jest używany przez dzieci lub w ich pobliżu.

2. CZĘŚCI I KOMPONENTY

(Rys. 1/2)

1. Powłoka zewnętrzna
2. Lampka kontrolna
3. Selektor czasu
4. Selektor temperatury
5. Sitko
6. Przycisk zwalniania kosza
7. Uchwyt kosza
8. Wylot powietrza
9. Kabel zasilający
10. Szuflada do zbierania smaru

3. PRZED URUCHOMIENIEM

Wyciągnij produkt z opakowania.

Rozpakuj go i usuń wszystkie niepotrzebne materiały, naklejki i etykiety.

Dokładnie wyczyść szufladę na tłuszcz za pomocą gorącej wody, detergentu i nieściernej gąbki.

Wyczyść wnętrze i obudowę produktu miękką wilgotną ściereczką.

Położyć sprzęt na stabilnej, suchej, płaskiej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni.

Umieść kosz w szufladzie na tłuszcz.

4. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Ta frytkownica na gorące powietrze pozwala gotować w łatwy i zdrowy sposób. Dzięki szybkiej cyrkulacji powietrza jest w stanie doskonale usmażyć dowolne jedzenie bez użycia prawie oleju.

Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazdka elektrycznego.

Ostrożnie wyjmij szufladę na tłuszcz z frytkownicy na gorące powietrze. (Rys. 4).

Włóż składniki do kielicha. (Rys. 5).

Wyrównaj szufladę na tłuszcz z przewodnikami na korpusie produktu i wsuń ją do frytkownicy na gorące powietrze.

Ostrzeżenie: nigdy nie używać szuflady na tłuszcz bez kosza w środku.

Obróć pokrętko wyboru czasu na żądany czas gotowania, aby uruchomić produkt. Lampka zasilania i frytkownica zostaną włączone. (rys. 7). Zobacz następny rozdział, aby określić najbardziej odpowiedni czas gotowania.

Obróć pokrętko wyboru temperatury, aby wybrać żadaną temperaturę. (Rys. 7). Zobacz następną sekcję, aby określić najbardziej odpowiednią temperaturę gotowania.

Jeśli urządzenie jest zimne, dodaj 3 minuty do czasu gotowania lub podgrzej je w próżni.

Podgrzać frytkownicę na gorące powietrze: obróć pokrętko wyboru czasu, aby wybrać co najmniej 3 minuty i poczekaj, aż zgaśnie kontrolka ciepła (po około 3 minutach). Napelnij kosz i obróć pokrętko wyboru czasu, aby wybrać żądany czas gotowania. Timer zacznie odliczać czas.

Podczas procesu smażenia gorącym powietrzem lampka kontrolna ciepła włącza się i wyłącza. Oznacza to, że rezystory są aktywowane i dezaktywowane, aby utrzymać wybraną temperaturę.

Niektóre potrawy należy mieszać w trakcie smażenia gorącym powietrzem. Aby je wstrząsnąć, wyjmij szufladę na tłuszcz z produktu za pomocą uchwytu i potrząśnij nią. Następnie wsuń szufladę na tłuszcz z powrotem do frytkownicy na gorące powietrze.

Ostrzeżenie: nie należy naciskać przycisku zwalniania kosza podczas potrząśnięcia szufladą na tłuszcz. (Rys. 3).

Alarm zakończenia gotowania wskazuje, że upłynął ustawiony czas gotowania. Wyjmij szufladę na tłuszcz z urządzenia i ustaw pokrętło czasu na „0”. Po ustawieniu „0” urządzenie wyłączy się automatycznie.

Upewnij się, że jedzenie zostało dobrze usmażone. Jeśli nie jest jeszcze gotowe, wsuń ponownie szufladę na tłuszcz i ustaw minutnik na kilka minut.

Aby wyjąć składniki, na przykład frytki, wyjmij szufladę na tłuszcz z frytkownicy na gorące powietrze i umieść ją na żaroodpornej powierzchni, naciśnij przycisk zwalnający kosz i pociągnij kosz szuflady na tłuszcz do góry.

Ostrzeżenie: Nie umieszczaj kosza do góry nogami, gdy jest on przymocowany do szuflady na tłuszcz. Olej lub tłuszcz pozostały na dnie szuflady można wykorzystać do polania nim jedzenia.

Opróżnij kosz do talerza lub miski albo użyj pincety, aby usunąć składniki.

Po wyjęciu jedzenia frytkownica na gorące powietrze jest gotowa do ponownego użycia.

5. WSKAZÓWKI

Mniejsze składniki zazwyczaj wymagają krótszego czasu gotowania niż duże.

Mieszanie mniejszych potraw w trakcie smażenia optymalizuje efekt końcowy i zapobiega równomiernemu smażeniu potraw.

Dodaj trochę więcej oleju do świeżych ziemniaków, aby osiągnąć lepszy efekt.

Nie należy przygotowywać nadmiernie tłustych potraw we frytkownicy na gorące powietrze (na przykład kiełbasy).

Przekąski, które można gotować w piekarniku, można również gotować we frytkownicy na gorące powietrze.

Użyj gotowanych ciast, aby szybko i łatwo przygotować przekąski. Domowe ciasta wymagają dłuższego czasu gotowania.

Umieść patelnię lub naczynie do pieczenia wewnątrz frytkownicy, aby gotować ciasta, quiche lub smażyć delikatne lub nadziewane potrawy.

Aby podgrzać już ugotowane jedzenie, ustaw temperaturę na 150 °C na maksymalnie 10 minut.

Czas i temperatura gotowania

	Min. i max. Ilość (g)	Czas Mín.	Temperatura ()	Wstrząsnać	Dodatkowe informacje
Ziemniaki					
Frytki cienkie i mrożone	400	18-20	200	Tak	
Frytki grube i mrożone	400	20-25	200	Tak	
Zapiekane kartofelki	300	20-25	200	Tak	
Mięso i drób					
Stek	100-300	10-15	180		
Filety wieprzowe	100-300	10-15	180		
Hamburgery	100-300	10-15	180		
Ciasto francuskie nadziewane mięsem mielonym	100-300	13-15	200		
Nóżki z kurczaka	100-300	25-30	180		
Pierś z kurczaka	100-300	15-20	180		
Przekąski					
Sajgonki	100-250	8-10	200	Tak	
Nuggets	100-300	6-10	200	Tak	
Paluszki rybne mrożone	100-250	6-10	200		
Paluszki mrożone serowe	100-250	8-10	180		
Nadziewane warzywa	100-250	10	160		
PIEKARNIK					
Ciasta	250	20-25	160		Użyj formy do pieczenia
Quiche	300	20-22	180		Użyj formy do pieczenia

Muffiny	250	15-18	200		Użyj formy do pieczenia
Stodkie przekąski	250	20	160		Użyj formy do pieczenia

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Produkt nie jest podłączony.	Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazdka elektrycznego.
	Czasomierz nie został zaprogramowany.	Obróć pokrętło wyboru czasu na żądany czas gotowania, aby uruchomić produkt.
Jedzenie nie zostało wystarczająco ugotowane	W koszu jest za dużo składników.	Wymij część składników z kosza. Jedzenie najlepiej gotować w małych partiach.
	Wybrana temperatura jest za niska.	Obróć pokrętło wyboru temperatury, aby wybrać żądaną temperaturę. Zobacz tabelę „Czasy i temperatury gotowania”.
	Ustawiony czas gotowania jest bardzo krótki.	Obróć pokrętło czasu na żądany czas gotowania. Zobacz tabelę „Czasy i temperatury gotowania”.
Niektóre potrawy nie zostały ugotowane równomiernie	Niektóre potrawy należy mieszać w trakcie smażenia gorącym powietrzem.	Składniki, które nakładają się na siebie (na przykład frytki) należy wymieszać w trakcie procesu. Zobacz tabelę „Czasy i temperatury gotowania”.
Smażone przekąski nie są chrupiące.	Gotował jedzenie przeznaczone do smażenia w tradycyjnej frytkownicy.	Ugotuj przekąski w piekarniku lub roztóż je na oleju z odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Szuflada do zbierania tłuszczu nie wsuwa się prawidłowo w produkt.	W koszu jest za dużo składników.	Nie przekraczaj maksymalnej ilości dozwolonej w koszu.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w szufladzie do zbierania tłuszczu.	Wciśnij kosz w szufladę na tłuszcz, aż usłyszysz się „kliknięcie”.

Z wnętrza produktu może wydobywać się biały dym.	Pożywienie jest zbyt tłuste.	Podczas smażenia tłustych potraw tłuszcz będzie skapywać do szuflady na tłuszcz, powodując pojawienie się białego dymu i szuflada zbierająca tłuszcz nagrzeje się bardziej niż zwykle. Nie będzie to miało wpływu na produkt ani wynik końcowy.
	W szufladzie na tłuszcz znajduje się tłuszcz z poprzedniego gotowania.	Biały dym jest konsekwencją nagrzewania się tłuszczu w szufladce zbierającej tłuszcz. Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić szufladkę na tłuszcz.
Ziemniaki nie usmażyły się równomiernie.	Nie użyłeś odpowiedniego rodzaju ziemniaka.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że nie skleją się podczas smażenia.
	Ziemniaki nie zostały wystarczająco wytlukane przed gotowaniem.	Dokładnie optucz kartofle, aby usunąć z nich skrobię.
Frytki nie są chrupiące.	Chrupiący punkt ziemniaków będzie zależeć od ilości wody i oleju.	Pamiętaj, aby odpowiednio osuszyć ziemniaki przed dodaniem oleju.
	Chrupiący punkt ziemniaków będzie zależeć od ilości wody i oleju.	Potnij ziemniaki w mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.
	Chrupiący punkt ziemniaków będzie zależeć od ilości wody i oleju.	Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.

7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Odtłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego i pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem. Wymij szufladę na tłuszcz z wnętrza frytkownicy na gorące powietrze, aby się mogła szybciej schłodzić.

Oczyść zewnętrzną powłokę miękką wilgotną ściereczką.

Wyczyść szufladę na tłuszcz i kosz do smażenia gorącą wodą, detergentem i nieścierną gąbką. W razie potrzeby użyj produktów odtłuszczających, aby usunąć wszelkie zabrudzenia.

Napełnij szufladę na tłuszcz wodą i detergentem, zanurz kosz i odstaw na 10 minut, aby usunąć przylegający brud.

Myj zbiornik po każdym użyciu.

Wyczyść rezystory ostrożnie i delikatnie za pomocą szczotki do czyszczenia, aby usunąć resztki jedzenia.

Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche przed ponownym użyciem produktu.

8. DANE TECHNICZNE

Cecofry Compact Rapid Sun/Moon

Referencja: 03082/03083

Moc: 900 W

Napięcie: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Pojemność kosza: 1.5 L

Ustawienie temperatury: 80-200 °C

Czasomierz: 0-30 minutos

Made in China | Zaprojektowany w Hiszpanii.

9. RECYKLING SPRZĘTU



Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) zakazuje wyrzucania ww. sprzętu razem z innymi odpadami. Omawiane sprzęty muszą być składowane osobno dla zoptymalizowania odzyskiwania surowców i recyklingu materiałów. W ten sposób negatywny wpływ elektroodpadów na zdrowie ludzkie i środowisko zostaje znacznie zredukowany.

Symbol przekreślonego kotowego kontenera na odpady informuje o obowiązku zadbania o oddanie zużytego sprzętu do specjalnego punktu zbiórki ZSEE. Jeśli urządzenie jest zasilane baterią lub akumulatorem, należy je wyjąć przed oddaniem sprzętu do punktu zbiórki ZSEE i oddać do osobnego punktu zbiórki dla tej kategorii.

Jeśli potrzebujesz informacji na temat recyklingu i punktów zbiórki sprzętu w twojej miejscowości, skontaktuj się z urzędem twojej gminy.

10. GWARANCJA I POMOC TECHNICZNA

Produkt jest objęty 2 letnią gwarancją od daty zakupu. Z gwarancji można korzystać po okazaniu dowodu zakupu. Produkt nie podlega gwarancji, jeśli był używany niezgodnie z instrukcją lub jeśli jest fizycznie uszkodzony.

Produkt NIE podlega gwarancji, kiedy:

Był używany niezgodnie ze swoim przeznaczeniem, wystawiony na działanie wody lub wilgoci, mechanicznie uszkodzony przez użytkownika, wystawiony na działanie substancji żrących czy

nosi jakiegokolwiek inne znamiona uszkodzeń wynikających z winy użytkownika.

Urządzenie było naprawiane lub modyfikowane przez osoby nieautoryzowane przez firmę Cecotec.

Odnosi się do przypadków, spowodowanych normalnym użytkowaniem się elementów w trakcie ich użytkowania.

Gwarancja obejmuje wszystkie wady fabryczne produktu przez 2 lata od daty zakupu, nie włączając w to części podlegających zużyciu. Urządzenie nie było używane przez użytkownika w odpowiedni sposób.

W przypadku wykrycia ewentualnego defektu urządzenia lub w razie potrzeby konsultacji skontaktuj się z Serwisem Obsługi Technicznej Cecotec pod numerem +34 96 321 07 28.

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

Ujistěte se, že elektrická síť má stejné napětí jako je uvedené na etiketě produktu a že zásuvka je uzemněná.

Tento produkt je vhodný výlučně pro domácí využití.

Umístěte přístroj vždy na povrchy suché, stabilní, rovné a odolné proti teplotě.

Nestavte fritézu proti zdi ani do blízkosti dalších přístrojů. Udržujte minimální bezpečnostní vzdálenost 10 cm na každé straně, nahoře, stejně tak jako za přístrojem.

Nedávejte kabel, zásuvku, elektrické části nebo jinou nevyjímatelnou část přístroje do vody ani jiné tekutiny. Nevystavujte elektrické spoje vodě. Ujistěte se, že máte naprosto suché ruce, než se dotknete zásuvky nebo zapnete přístroj.

Pravidelně přístroj kontrolujte, abyste zjistili viditelná poškození. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven u oficiálního technického servisu Cecotec, aby se tak předešlo jakýmkoli nebezpečím.

Přístroj je horký během a ihned po použití. Používejte chňapky, rukavice anebo jiné ochranné prostředky, abyste se vyhnuli zraněním a popálením.



Nepřikrývejte vstup ani výstup vzduchu během fungování přístroje.

Nepřipravte nádobu vodou, mohlo by dojít k požáru.

Ujistěte se, že potraviny jsou v košíku a zabraňte jejich kontaktu s obvodem.

Během fungování přístroj vydává horkou páru z odvětrávacího otvoru. Udržujte bezpečnou vzdálenost, abyste se vyhnuli popálením.

Přístroj vždy odpojte, pokud ho nepoužíváte.

Po skončení fungování nechte přístroj alespoň 60 minut vychladnout.

Přístroj by neměl být používán dětmi do 8mi let. Tento přístroj může být používán dětmi od 8mi let, pokud jsou pod neustálým dozorem.

Tento produkt může být používán dětmi nad 8 let a osobami s fyzickým, sensorickým anebo mentálním postižením, nebo osobami, kterým chybí zkušenost a znalost, pokud jsou pod dozorem anebo jim byly poskytnuty informace o používání aparátu a mohou jej používat bezpečně a rozumí nebezpečím, které z tohoto používání vyplývají. Nedovolte, aby si s přístrojem hrály děti.

Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nehrají. Je naprosto nezbytné na přístroj dohlížet, pokud je používán v blízkosti dětí nebo přímo dětmi.

2. ČÁSTI A SLOŽENÍ

(Obr. 1/2)

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

3. PŘED POUŽITÍM

Vyjměte přístroj z krabice.

Odstraňte všechny obaly, nálepky a etikety přístroje.

Důkladně vyčistěte zásuvku na sběr tuku pomocí teplé vody, detergentu a neabrazivní houby.

Vyčistěte přístroj zevnitř i zvenčí přístroje jemným vlhkým hadříkem.

Umístěte přístroj vždy na povrchy suché, stabilní, rovné a odolné proti teple.

Umístěte košík do zásuvky na sběr tuku.

4. FUNGOVÁNÍ

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

Zapněte napájecí kabel do uzemněné zásuvky elektrické energie.

Opatrně vyjměte zásuvku na sběr tuku z horkovzdušné fritézy. (Obr. 4).

Vložte potraviny do košíku. (Obr. 5).

Zarovnejte zásuvku na sběr tuku s drážkami na těle přístroje a zajedte s ní do horkovzdušné fritézy.

Upozornění: nikdy nepoužívejte zásuvku na sběr tuku bez košíku vevnitř

Natočte selektor času tak daleko, abyste zvolili požadovaný čas fungování přístroje. Světlo zapnutí a fritézy se rozsvítí (obr.7). Podívejte se do následující sekce, abyste zvolili správný čas. Otočte selektorem teploty pro výběr vhodné teploty. (Obr. 7). Podívejte se do následující sekce, abyste zvolili správnou teplotu.

V případě, že přístroj bude vychladnutý, přidejte 3 minuty k času vaření nebo přístroj předehejte prázdný.

Pro předeheťatí horkovzdušné fritézy: otočte selektorem času na dobu minimálně 3 minuty a počkejte, až se světelná kontrolka vypne (asi po 3 minutách). Naplňte košík a natočte selektor času tak daleko, abyste zvolili požadovaný čas vaření. Časovač začne odpočítávat.

Během procesu smažení horkým vzduchem se bude kontrolka rozsvěcovat a zhasínat. To znamená, že se aktivují a deaktivují odpory a udržují přednastavenou teplotu.

Některé potraviny vyžadují zatřesení v polovině procesu smažení horkým vzduchem. Abyste tak učinili, vyjměte zásuvku na sběr tuku za držák a zatřeste ji. Potom opatrně zasuňte zásuvku na sběr tuku do horkovzdušné fritézy.

Upozornění: nestiskněte tlačítko uvolnění košíku při zatřesení se zásuvkou na sběr tuku. (Obr. 3).

Alarm ukončení přípravy jídla oznámí, že přednastavený čas vypršel. Vyjměte zásuvku na sběr tuku z přístroje a otočte selektorem času na 0. Jakmile je na 0, přístroj se automaticky vypne. Ujistěte se, že potraviny jsou dostatečně uvařeny. Pokud dobře uvařeny nejsou, zajedte se zásuvkou na sběr tuku znovu do přístroje a naprogramujte časovač na několik dalších minut. Pro vyjmutí ingrediencí, například hranolek, vyjměte zásuvku na sběr tuku z horkovzdušné fritézy a postavte ji na povrch odolný proti horku, stiskněte tlačítko uvolnění košíku a vytáhněte košík ze zásuvky na sběr tuku směrem nahoru.

Upozornění: nedávejte košík dnem vzhůru, pokud je připojen k zásuvce na sběr tuku. Zbylý olej nebo tuk na dně zásuvky by se vylil na připravené potraviny.

Vyprázdněte košík na talíř nebo do mísy, nebo použijte kleště na vyjmutí potravin.

Jakmile jsou potraviny venku, fritéza je připravená na další použití.

5. RADY

Malé potraviny obvykle vyžadují kratší čas přípravy než ty, které jsou velké.

Vyjmutí menších potravin v polovině procesu smažení zajistí, že konečný výsledek bude optimální a vyhnete se tomu, že byste mohli potraviny spálit.

Na čerstvě připravené hranolky přidejte trošku oleje, aby byly křupavější.

Nepřipravujte v horkovzdušné fritéze příliš mastné potraviny, například klobásy.

Občerstvení, které můžete připravovat v troubě, je možné připravit také v horkovzdušné fritéze. Použijte předem připravené těsto k přípravě občerstvení jednoduše a rychle. Doma připravené těsto vyžaduje delší čas přípravy.

Vložte formu nebo nádobu do trouby ve fritéze pro přípravu dortů, quiche nebo pro smažení křehkých nebo plněných potravin.

Pro ohřátí již uvařených potravin nastavte teplotu 150 °C na až 10 minut.

Čas a teplota vaření

	Min. a max. Množství (g)	Čas (min.)	Teplota ()	Zatřást	Další informace
Brambory					
Jemné hranolky a zmražené	400	18-20	200	Ano	
Silné hranolky a zmražené	400	20-25	200	Ano	
Gratinované brambory	300	20-25	200	Ano	

Maso a drůbež					
Kotleta	100-300	10-15	180		
Vepřové kotlety	100-300	10-15	180		
Hamburgery	100-300	10-15	180		
Lístkové těsto plněné mletým masem	100-300	13-15	200		
Kuřecí stehna	100-300	25-30	180		
Kuřecí prsní řízký	100-300	15-20	180		
Občerstvení					
Jarní závitky	100-250	8-10	200	Ano	
Zmražené kuřecí nugety	100-300	6-10	200	Ano	
Zmražené rybí prsty	100-250	6-10	200		
Zmražené sýrové prsty	100-250	8-10	180		
Plněná zelenina	100-250	10	160		
Trouba					
Dorty	250	20-25	160		Použijte formu nebo nádobu do trouby
Quiche	300	20-22	180		Použijte formu nebo nádobu do trouby
Muffiny	250	15-18	200		Použijte formu nebo nádobu do trouby
Sladká občerstvení	250	20	160		Použijte formu nebo nádobu do trouby

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Řešení
Přístroj nefunguje	Přístroj není zapojen.	Zapněte napájecí kabel do uzemněné zásuvky elektrické energie.
	Není nastaven časovač.	Natočte selektor času tak daleko, abyste zvolili požadovaný čas zapnutí přístroje.
Potraviny se neuvařily dostatečně	V košíku je příliš mnoho potravin.	Odstraňte část potravin z košíku. Potraviny se připravují lépe v malých dávkách.
	Zvolená teplota vaření je příliš nízká.	Otočte selektorem teploty na teplotu, při které chcete vařit. Viz tabulka Čas a teplota vaření.
	Přednastavená doba vaření je příliš krátká.	Natočte selektor času na požadovaný čas vaření. Viz tabulka Čas a teplota vaření.
Některé potraviny se neuvařily rovnoměrně	Některé potraviny vyžadují zatřesení v polovině procesu smažení.	Ingredience, které se navrství na sebe (například hranolky) je nutné zatřást v polovině přípravy. Viz tabulka Čas a teplota vaření.
Smažené občerstvení není křupavé.	Smažili jste potraviny, které by měly být smažené v konvenční fritéze.	Připravte potraviny v troubě nebo přidejte na potraviny trochu oleje, abyste dosáhli křupavějšího výsledku.
Zásuvka na sběr tuku nezapadá správně do přístroje.	V košíku je příliš mnoho potravin.	Nepřekračujte maximální dovolené množství potravin v košíku.
	Zásuvka na sběr tuku není správně umístěná v přístroji.	Zatáhněte za košík směrem nahoru, v zásuvce na sběr tuku, až uslyšíte cvaknutí.

Z přístroje vychází bílý kouř	Potraviny jsou příliš mastné	Pokud budete smažit tučné potraviny, tuk bude padat do zásuvky na sběr tuku, zapříčiní to bílý kouř a to, že zásuvka na sběr tuku se zahřeje více než je obvyklé. Nebude to mít vliv na fungování přístroje ani na konečný výsledek.
	Zásuvka na sběr tuku má ještě tuk z předchozího použití.	Bílý kouř je důsledkem zahřátí tuku v zásuvce na sběr tuku. Ujistěte se, že jste důkladně vyčistili zásuvku na sběr tuku po každém použití.
Brambory se neusmažily jednotně.	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a ujistěte se, že se nepřekrývají během procesu smažení.
	Brambory jste dostatečně neproláchlí před smažením.	Opláchněte správně hranolky, abyste odstranili škrob.
Hranolky nejsou křupavé.	Křupavost hranolek závisí na množství vody a oleje.	Ujistěte se, že hranolky jsou dostatečně vysušené, než přidáte olej.
	Křupavost hranolek závisí na množství vody a oleje.	Nakrájejte brambory na menší kousky, abyste dosáhli vyšší křupavosti.
	Křupavost hranolek závisí na množství vody a oleje.	Na čerstvě připravené hranolky přidejte trošku oleje, aby byly křupavější.

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

8. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Cecofry Compact Rapid Sun/Moon
Reference produktu: 03082/03083
Výkon: 900 W
Napětí: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Objem košíku: 1.5 L
Nastavení teploty: 80-200 °C
Časovač: 0-30 minut
Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

9. RECYKLACE ELEKTROSPOTŘEBIČŮ



Evropská směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) specifikuje elektrospotřebiče, které se nemají recyklovat spolu s ostatním komunálním odpadem. Tyto elektrospotřebiče se musí zlikvidovat samostatně, aby se tak dosáhlo co nejlepší recyklace a využití materiálů, a tímto se omezil dopad, který by lidé mohli mít na životní prostředí. Symbol přeškrtnutého kontejneru připomíná povinnost zlikvidovat tento produkt správně. Pokud má daný produkt baterii nebo energetický zásobník, který umožňuje elektrickou autonomii, musí se před likvidací vyjmout a musí se s ní nakládat odděleně, jako s odpadem odlišné kategorie. Pro obdržení detailních informací o nejvhodnějším možném způsobu naložení s vaším elektrospotřebičem, a/nebo o bateriích, kontaktujte místní úřady.

10. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Tento produkt má záruku 2 roky od data zakoupení v případě, že zákazník disponuje fakturou nebo dokladem o koupi a produkt je v perfektním stavu a nakládá se s ním adekvátním způsobem tak, jak je uvedeno s v tomto návodu na použití. Záruka nezahrnuje: Pokud byl produkt používán nad svoji kapacitu anebo užitnost, byl špatně používán, utrpěl náraz, byl vystaven vlhkosti, ponořen do tekutiny nebo jiné korozivní substance, a jakoukoli vinu připisatelnou spotřebiteli. Pokud byl produkt rozmontován, modifikován anebo opravován servisem neautorizovaným oficiálním servisem Cecotec. Pokud byl problém zaviněn normálním používáním a opotřebením součástí. Záruční servis kryje veškeré defekty zaviněné během výroby po dobu 2 let na základě platné

ČEŠTINA

legislativy, s výjimkou spotřebních dílů. V případě špatného zacházení ze strany spotřebitele není záruční servis odpovědný za opravu.

Pokud se stane, že na výrobku najdete závadu nebo budete mít dotaz, spojte se s oficiálním zákaznickým servisem Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

RECETARIO

Recipe book/Livre de recettes/Kochbuch/Ricettario/
Receitas/Receptenboek/Książka kucharska/Kuchařka



200 g potatoes Olive oil
Salt 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 French fries menu at 180 °C for 18 minutes. Stir from time to time.
4. Serve the potatoes with brava sauce.



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

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.



200 g Kartoffeln Olivenöl
Salz 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. Kartoffelmenü auf 180 °C, 18 Minuten lang einstellen. Ab und zu umrühren.
4. Mit Brava-Soße servieren.



200 g di patate Olio d'oliva
Sale Salsa brava

1. Sbucciamo le patate e le tagliamo in modo irregolare.
2. Le introduciamo nella vaschetta della friggitrice, aggiungiamo un pizzico di sale e un filo d'olio e giriamo bene.
3. Programmiamo il menù patate a 180 °C per 18 minuti. Giriamo di tanto in tanto.
4. Serviamo le patate accompagnate da salsa brava.



200 g de batatas Azeite
Sal Molho "salsa brava"

1. Descascamos as batatas e cortamos em formas irregulares de pequeno tamanho.
2. Introduzimos na tigela da fritadeira, adicionamos uma pitada de sal e um fio de azeite e revolvemos bem.
3. Programamos o menu batatas a 180 °C durante 18 minutos. Revolvemos de vez em quando.
4. Servimos as batatas acompanhadas do molho espanhol "salsa brava".



200 g aardappelen Salsa brava
Zout
Olijfolie

1. Schil de aardappelen in ongelijke partjes de grote van een hapje.
2. Doe ze in de mand, voeg een beetje zout en olie toe en roer goed.
3. Programmeer het aardappelmenu op 180°C gedurende 18 minuten. Roer ze af en toe om.
4. Serveer de aardappelen met een salsa brava.



200 g kartofli Oliwa z oliwek
Sól Hiszpański sos brava

1. Obieramy kartofle i je kroimy w sposób nieregularny rozmiaru jednego kęsa.
2. Wrzucamy pokrojone kartofle do miski frytkownicy i dodajemy szczyptę soli i pieprzu i odrobinę oleju i dobrze wszystko razem mieszamy.
3. Ustawić menu ręczne na 7 minut w temperaturze 140°C. Mieszamy co chwile
4. Podajemy kartofle wraz z sosem brava



200 g brambor Olivový olej
Sól Bílá omáčka

1. Oloupeme brambory a nakrájíme je na stejně velké kousky velikosti jednoho sousta.
2. Vložíme je do nádoby fritézy, přidíme trošku soli, oleje a dobře zamícháme.
3. Nastavíme program brambory na 180 °C a 18 minut. Občas zamícháme.
4. Servírujeme s bílou omáčkou.

Patatas bravas

Patatas bravas (Fried potato wedges) - Patatas bravas - „Bravas“ Kartoffeln - Patatas bravas - Batatas bravas - Patatas bravas - Pieczone ziemniaki bravas - Patatas bravas



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.

Patatas hasselback

ES	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	30 g of mozzarella 30 g of cheddar 30 g of butter 2 potatoes 2 bacon slices	1 garlic powder teaspoon Rosemary Pepper 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 French fries 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 French fries 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	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 un 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 pour saupoudrez de fromage et refermez-les pour les faire fondre.
5. À la fin, assaisonnez de sel et piment et servez.

Hasselback potatoes - Pommes de terre Hasselback - Hasselback Kartoffeln - Patate Hasselback- Batatas Hasselback - Hasselback aardappelen - Pieczono ziemniaki Hasselback - Brambory Hasselback

DE	30 g Mozzarella 30 g Cheddar 30 g Butter 2 Kartoffeln	2 Bacon-Scheiben 1 TL Knoblauchpulver Paprika und Rosmarin Olivenöl
-----------	--	--

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

PT	30 g de mozzarella 30 g de cheddar 30 g de manteiga 2 batatas 2 fatias de bacon	1 colherada de alho em pó Pimenta Rosmaninho Azeite
-----------	---	--

1. Lavamos as batatas e cortamos em rodelas de meio centímetro sem chegar até abaixo.
2. Introduzimos as batatas na tigela, adicionamos um pouco de azeite e programamos o menu batatas a 200 °C durante 20 minutos.
3. Passado este tempo, pomos uma fatia de bacon entre cada lâmina de batata, polvilhamos por cima a pimenta, o rosmaninho e o alho em pó e adicionamos a manteiga derretida.
4. Voltamos a programar o menu batatas a 200 °C e deixamos que se cozinhem 15 minutos mais.
5. Quando tivermos as batatas prontas, abrimo-las para polvilhar o queijo e fechamo-las para deixar fundir.

PL	30 g mozzarella 30 g cheddar 30 g masta 2 kartofle	1 łyżeczki suszonego czosnku w proszku Pieprz rozmaryn Oliwa z oliwek
-----------	---	---

1. Myjemy kartofle i kroimy je w plastry o przekroju 0.5cm ale nie rozcinając kartofla.
2. Wprowadzamy ziemniaki do misy, dodajemy trochę oleju i programujemy menu ziemniaków w temperaturze 200 °C na 20 minut.
3. Po tym czasie kładziemy plasterki boczku między każdym liściem ziemniaka, posypujemy papryką, rozmarynem i czosnkiem w proszku i dodajemy stopione masło.
4. Przekształcamy menu ziemniaków na 200 °C i gotujemy jeszcze 15 minut.
5. Kiedy robimy ziemniaki, otwieramy je, aby posypać ser i zamykamy, aby się stopił.

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

1. Laviamo le patate e le tagliamo a fettine di mezzo centimetro senza tagliarla fino alla fine.
2. Introduciamo le patate nella vaschetta, aggiungiamo un po' d'olio e programiamo il menù patate a 200 °C per 20 minuti.
3. Trascorso questo tempo, collochiamo una fetta di bacon tra strati di patate, spolveriamo con pepe, rosmarino, aglio in polvere e aggiungiamo il burro sciolto.
4. Riprogrammiamo il menù patate a 200 °C e lasciamo cucinare per ancora 15 minuti.
5. Una volta pronte le patate, apriamo per spolverare il formaggio e chiudiamo per lasciarlo fondere. Serviamo.

NL	30 g de mozzarella 30 g cheddar 30 g boter 2 aardappelen	2 sneden spek 1 lepel lookpoeder Rozemarijn Olijfolie
-----------	---	--

1. Spoel de aardappelen en snij ze in fijne schijfjes, zonder helemaal tot het einde door te snijden.
2. Doe de aardappelen in de mand met een beetje olie en programmeer het aardappelmenu op 200 °C gedurende 20 minuten.
3. Steek daarna sneedjes spek tussen elk schijfje aardappel, kruid met peper, rozemarijn en lookpoeder en voeg de gesmolten boter toe.
4. Programmeer opnieuw het aardappelmenu op 200 °C gedurende 15 minuten.
5. Eens de aardappelen klaar zijn verdeel de kaas erover en sluit het toestel even tot de kaas smelt.

CZ	30 g mozarely 30 g chedaru 30 g másla 2 brambory	2 plátky slaniny 1 lžička česneku v prášku Paprika Romero Olivový olej
-----------	---	---

1. Umyjeme brambory a nakrájíme je na plátky asi 0,5 cm silné bez toho, aby ste brambory překrojili ve spodní části.
2. Brambory vložíme do nádoby, přidáme lžičku oleje a nastavíme program brambory na 200 °C na 20 minut.
3. Po uplynutí času vložíme plátky slaniny do jednotlivých zářezů, z horní strany poprášíme paprikou, rozmarýnem a česnekem v prášku. Přidáme rozpuštěné maslo.
4. Znovu nastavíme program brambory na 200 °C a necháme připravovat dalších 15 minut.
5. Jakmile máme připravené brambory, otevřeme je, abychom je poprášili sýrem a zase je zavřeme, aby se rozpustil.

EN 1 salmon loin Pepper
1 potato Olive oil
Salt

1. Peel and cut the 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 French fries menu at 200 °C for 10 minutes.

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

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 1 Lachsfilet Pfeffer
1 Kartoffel Olivenöl
Salz

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 den Kartoffel stellen mit einem Schuss Olivenöl.
3. Kartoffelmenü auf 200 °C, 10 Minuten lang einstellen.

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

1. Sbucciamo e tagliamo le patate a fettine sottili, saliamo e pepiamo e le collochiamo sulla base della vaschetta.
2. Collochiamo il filetto di salmone sopra le patate e aggiungiamo un filo d'olio.
3. Programmiamo il menù patate a 200 °C per 10 minuti.

PT 1 posta de salmão Pimenta
1 batata Azeite
Sal

1. Descascamos e cortamos as batatas em rodelas muito finas, pomos pimenta e sal e as colocamos na base da tigela.
2. Colocamos a posta de salmão sobre as batatas e pomos um fio de azeite.
3. Programamos o menu batatas a 200 °C durante 10 minutos.

NL 1 zalmfilet Peper
1 aardappel Olijfolie
Zout

1. Snij de aardappel in fijne plakjes, kruid ze met peper en zout en leg ze op de bodem van de mand.
2. Leg de zalm over de aardappelen en doe er een scheutje olie op.
3. Programmeer het aardappelmenu op 200°C gedurende 10 minuten.

PL 1 polędwiczka Sól
łososíowa Pieprz
1 kartofle Oliwa z oliwek

1. Obierz i pokrój ziemniaki na bardzo cienkie plasterki, pieprz i wtóż je do podstawy wiadra.
2. Potóż polędwicę łososią na ziemniakach i posyp olejem.
3. Programujemy menu ziemniaków w 200 °C na 10 minut.

CZ 1 porce lososa Pepř
1 brambora Olivový olej
Sůl

1. Oloupeme a nakrájíme brambory na tenké plátky, opeříme a osolíme a dáme je na dno nádoby.
2. Položíme porci lososa na brambory a přidáme lžičku oleje.
3. Nastavíme program brambory na 200 °C a 10 minut.

Salmon con patatas panaderas

Salmon with sliced potatoes - Saumon avec pommes de terre - Lachs mit gebackene Kartoffeln - Salmone con patate - Salmão com batatas assadas - Zalm met gebakken aardappelen - Łosoś z ziemniakami panaderas - Losos s pečenými bramborami

1

ES 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.



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

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



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.



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. Kartoffelmenü auf 200 °C, 12 Minuten lang einstellen.
4. Sofort und warm servieren.



200 g di patate congelate
20 g di formaggio cheddar
20 g di formaggio spalmabile
20 g di mozzarella
3 fette di bacon

1. Introduciamo le patate nella vaschetta.
2. Dividiamo il bacon a striscioline e i formaggi sulle patate.
3. Programmiamo il menù patate a 200 °C per 12 minuti.
4. Servire al momento ben caldo.



200g 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 na tigela.
2. Cortamos o Bacon em tiras e os queijos misturados por cima das batatas.
3. Programamos o menu batatas a 200 °C durante 12 minutos.
4. Servimos de imediato e bem quente.



200 g bevroren frietjes
20 g cheddar
20 g roomkaas
20 g de mozzarella
3 sneden spek

1. Doe de frietjes in de mand.
2. Verdeel de reepjes spek en de gemengde kazen over de aardappelen.
3. Programmeer het aardappelmenu op 200°C gedurende 12 minuten.
4. Serveer onmiddellijk en heet.



200 g mrożonych kartofli
20 g sera cheddar
20 g twarogu
20 g mozzarelli
3 plastry boczku

1. Wprowadzamy ziemniaki do wiadra.
2. Boczek dzielimy na paski i sery miesza się z ziemniakami.
3. Programujemy menu ziemniaków w temperaturze 200 °C na 12 minut.
4. Podajemy natychmiast, bardzo gorąco.



200 g zmražených předvařených brambor
20 g chedaru
20 g krémového sýra
20 g mozarely
3 plátky slaniny

1. Vložíme brambory do nádoby.
2. Rozprostřeme slaninu na proužky a smíchaný sýr na brambory.
3. Nastavíme program brambory na 200 °C a 12 minut.
4. Okamžitě servujeme, velmi horké.



Bacon cheese fries

Bacon cheese fries - Frites gratinées au fromage et au bacon - Bacon cheese fries - Bacon con cheese fries - Bacon cheese fries- Frietjes met spek en kaas - Frytki z bekonem i serem - Hranolky s bramborami a sýrem



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 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 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 la sauce qui vous plaît le plus.

DE 200 g Tintenfischringe
Mehl
Salz
Olivenöl

1. Die Tintenfischringe panieren.
2. Die Tintenfischringe in dem Innentopf der Fritteuse stellen.
3. Olivenöl hinzufügen und Fischmenü bei 200 °C, 10 min einstellen.
4. Mit Zitrone oder Soße servieren.

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

1. Infariniamo gli anelli di calamari.
2. Introduciamo gli anelli nella vschetta della friggitrice.
3. Aggiungiamo olio d'oliva e programmiamo il menù pesce a 200 °C per 10 minuti.
4. Serviamo con limone o la salsa che più ci piace.

PT 200 g de anilhas de lulas
Farinha
Sal
Azeite

1. Panamos las argolas de lulas com farinha.
2. Introduzimos las argolas na tigela da fritadeira.
3. Pomos azeite e programamos o menu peixe a 200 °C durante 10 minutos.
4. Servimos com limão de iogurte ou com o molho que mais gostamos.

NL 200 g inktvisringen
Bloem
Zout
Olijfolie

1. Haal de inktvisringen door de bloem.
2. Doe ze in de mand.
3. Voeg olijfolie toe en programmeer het vismenu op 200°C gedurende 10 minuten.
4. Serveer met citroen of een saus naar smaak.

PL 200 g pierścieni kalmarów
Mąka
Sól
Oliwa z oliwek

1. Panierowane pierścienie kalmarów w mące.
2. Wprowadzamy pierścienie na patelni frytkownicy.
3. Wlewamy oliwę z oliwek i programujemy menu rybne w 200 °C na 10 minut.
4. Podajemy z cytryną lub sosem, który najbardziej nam się podoba.

CZ 200 g kroužků olivně
Mouka
Sůl
Olivový olej

1. Obalíme kroužky olivně v mouce.
2. Vložíme kroužky olivně do nádoby fritézy.
3. Přidáme olivový olej a nastavíme program ryba na 200 °C a 10 minut.
4. Servírujeme s citrónem a s omáčkou, kterou máme rádi.

Calamares a la romana

Calamari fried in batter (roman style) - Calamars à la romaine - Panierte Tintenfischringe - Calamari alla romana - Argolas de lulas fritas - Inktvisringen a la romana - Kalmary po rzymsku - Kalamáry a la romana

1

ES 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.



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.



1 hake loin
6 cherry tomatoes
4 padron's bell peppers

Salt
Thyme
Olive oil

1. Place the hake loin on a piece of aluminium foil.
2. Spread vegetables around the hake.
3. Add some oil and sprinkle thyme and salt.
4. Cover and close properly the papillote's corners with another piece of aluminium 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.



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.
5. Ouvrez la papillote et servez.

Merluza al papillote con pimientos de padrón y tomates cherry

Hake in papillote with padron's bell peppers and cherry tomatoes - Merlu en papillotte aux poivrons de padrón et tomates cherry - Seehecht mit Kräutern, Paprika und Kirschtomaten - Merluzzo al cartoccio con peperoni friggittelli e pomodorini - Pescada em Papillote com pimentos do Padron e tomate cherry - Papillot van heek met padronpepers en kerstomaten - Morszczuk w papilocie z papryką padron i pomidorami cherry-Ryba v alobalu s paprikou a cherry rajčaty



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.



1 posta de pescada
6 tomates cherry
4 pimentos do Padron

Sal
Tomilho
Azeite

1. Colocamos a pescada sobre um pedaço de papel de alumínio.
2. Distribuimos os legumes à volta da pescada.
3. Pomos um fio de azeite e polvilhamos o tomilho e o sal.
4. Tapamos e fechamos bem as esquinas do papillote com outro pedaço de papel de alumínio.
5. Colocamos o papillote na tigela e programamos o menu peixe a 200 °C durante 15 minutos.
6. Abrimos o papillote e servimos.



1 schab
morszczuka
6 pomidorów
cherry

4 papryki
Sól
Tymianek
Oliwa z oliwek

1. Kładziemy morszczuka na kawałku folii aluminiowej.
2. Rozdajemy warzywa wokół morszczuka.
3. Bierzemy odrobinę oleju i posypujemy tymiankiem i solą.
4. Przykryj i zamknij rogi papilota innym kawałkiem folii aluminiowej.
5. Włóż papillote do wiadra i zaprogramuj menu rybne w 200 °C na 15 minut.
6. Otwieramy papilota i podajemy.



1 trancio di merluzzo
6 pomodorini ciliegino
4 peperoncini

Sale
Timo
Olio d'oliva

1. Collochiamo il merluzzo su di un foglio di carta alluminio.
2. Distribuiamo le verdure attorno al merluzzo.
3. Aggiungiamo un filo d'olio e spolveriamo di sale e timo.
4. Tappiamo e chiudiamo bene i bordi del cartoccio con un altro pezzo di carta alluminio.
5. Collochiamo il cartoccio nella vaschetta e programiamo il menù pesce a 200 °C per 15 minuti.
6. Apriamo il cartoccio e serviamo.



1 heekfilet
6 kerstomaten
4 padronpepers

Zout
Tijm
Olijfolie

1. Leg de heekfilet op een vel zilverpapier.
2. Strooi de groenten erond.
3. Doe er een scheutje olie op en kruiden met tijm en zout.
4. Bedek de vis met een tweede vel zilverpapier en sluit de hoeken.
5. Leg de papillot in de mand en programmeer het vismenu op 200 °C gedurende 15 minuten.
6. Open de papillot en serveer.



1 porce tresky
6 cherry rajčat
4 papriky (padron papriky)

Sůl
Tymián
Olivový olej

1. Položíme tresku na alobal.
2. Okolo ryby rozložíme zeleninu.
3. Přidáme lžiči oleje a poprášíme rozmarýnem a solí.
4. Uzavřeme alobal a dobře uzavřeme rohy dalším proužkem alobalu.
5. Vložíme do nádoby a nastavíme program ryba na 200 °C a 15 minut.
6. Otevřeme alobal a servujeme.

EN 1 beef hamburger Lettuce
Hamburger bun Mayonnaise
Cheddar cheese Ketchup
Tomato

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

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 1 Hamburger aus Tomate
Kalbfleisch Kopfsalat
Hamburger- Mayonnaise
Brötchen Ketchup
Cheddar-Käse

1. Der Hamburger im Fritteuse-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. Hamburger montieren und sofort servieren.

IT 1 hamburger Pomodoro
Pane per Insalata
hamburger Maionese
Formaggio Ketchup
cheddar

1. Introduciamo l'hamburger nella vaschetta della friggitrice e programiamo il menù carne a 180 °C per 8-10 minuti, secondo il punto di cottura desiderato.
2. Terminato il tempo, copriamo l'hamburger con il formaggio cheddar per lasciarlo fondere con il calore.
3. Prepariamo l'hamburger e serviamo al momento.

PT 1 hambúguer de Tomate
vaca Alface
Pão de hambúguer Maionese
Queijo cheddar Ketchup

1. Introduzimos o hambúguer na tigela da fritadeira e programamos o menu carne a 180 °C durante 8-10 minutos, dependendo de como queremos o ponto da carne.
2. Uma vez finalizado o tempo, cobrimos o hambúguer com o queijo cheddar para que se derreta com o calor.
3. Montamos o hambúguer e servimos de imediato.

NL 1 rundshamburger Sla
1 hamburgerbroodje Mayonnaise
Cheddar Ketchup
Tomaat

1. Leg de hamburger in de mand en programmeer het vleesmenu op 180 °C gedurende 8-10 minuten, afhankelijk van de gewenste garing.
2. Bedek de hamburger daarna met cheddar zodat die smelt door de warmte.
3. Garneer de hamburger en serveer meteen.

PL 1 burger cielęcy Sałata
Bótko do Majonez
hamburgera Keczup
Ser cheddar
Pomidor

1. Wprowadzamy hamburgera na patelnię i programujemy menu mięsa w temperaturze 180 °C na 8-10 minut, w zależności od tego, jak chcemy.
2. Po tym czasie kładziemy na hamburgerze ser cheddar, aby się stopił od ciepła.
3. Składamy hamburgera i podajemy od razu do jedzenia.

CZ 1 hovězí hamburger Salát
Bulka na hamburger Majonéza
Cheddar Kečup
Rajče

1. Vložíme hamburger do nádoby fritézy v programu maso na 180 °C a 8-10 minut, podle toho, jak moc ho budeme chtít propéct.
2. Po uplynutí času položíme na hamburger plátek chedaru, aby se teplem rozpustil.
3. Složíme hamburger a okamžitě servírujeme.

Hamburguesa

Hamburger - Hambúguer - Hamburger - Hamburger -
Hambúguer - Hamburger - Hamburgery - Hamburger

1

ES

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 menù 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 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 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 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 300 g
Schweinerippchen
25 g Honig
10 g Ketchup
20 ml Soja
1 Teelöffel Ingwer
Pfeffer und Sesam

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

IT 300 g di costine di
maiale
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. Spennelliamo le costine con la salsa, spolveriamo il pepe, lo zenzero e lasciamo macerare per almeno 2 ore.
3. Collochiamo un foglio di carta da forno nella vaschetta, mettiamo le costine al di sopra e programmiamo il menù carne a 180 °C per 20 minuti.
4. Serviamo un po' di sesamo al di sopra.

PT 300 g de costeleta
de porco
25 g de mel
10 g de ketchup
20 ml de soja
1 colherada de gengibre
Pimenta
Sésamo

1. Misturamos o mel, o molho de soja e o ketchup.
2. Untamos as costeletas com o molho, polvilhamos a pimenta e o gengibre e as deixamos marinar pelo menos 2 horas.
3. Colocamos um pedaço de papel vegetal, pomos a costeleta por cima e programamos o menu carne a 180 °C durante 20 minutos.
4. Servimos um pouco de sésamo por cima.

NL 300 g
varkensribben
25 g honing
10 g ketchup
20 ml sojasaus
1 maatlepel gember
Sesam

1. Meng de honing, sojasaus en ketchup.
2. Smeer de saus over de ribben, kruid met peper en gember en laat ze minimum 2 uren marineren.
3. Leg een vel bakpapier in de mand, leg de ribben erop en programmeer het vleesmenu op 180 °C gedurende 20 minuten.
4. Serveer met een beetje sesam op.

PL 300 g żeberka
wieprzowego
25 g miodu
10 g keczupu
20 ml sosu sojowego
1 łyżeczka imbiru
Sesam Pieprz

1. Wymieszaj miód, sos sojowy i keczup.
2. Posmaruj żeberka sosem, posyp pieprzem i imbirem i pozwól im się macerować przez co najmniej 2 godziny.
3. Wkładamy kawałek papieru roślinnego do wiadra, kładziemy żebro na wierzch i programujemy menu mięsne w 180 °C na 20 minut.
4. Podajemy z posypane odrobiną sezamu.

CZ 300 g vepřových
žeber
25 g medu
10 g kečupu
20 ml sojové omáčky
1 lžička zázvoru
Pepr a sezam

1. Smícháme med, sojovou omáčku a kečup.
2. Natřeme žebra omáčkou, poprášíme paprikou, zázvorem a necháme 2 hodiny naložené.
3. Položíme na pečící papír do nádoby a nastavíme program ryba na 180 °C a 20 minut.
4. Servírujeme poprášené sezamem.

Costillas con miel y soja

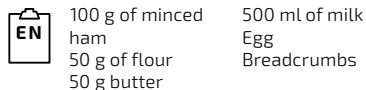
Ribs with honey and soy sauce - Côtelettes au miel et soja
- Hähnchenbrüste mit Honig und Soja - Costine con miele e soia
- Costeletas com mel e soja - Ribbetjes met honing en soja
- Žeberka w miodzie i sosie sojowym - Žebra na medu se sojovou omáčkou

1

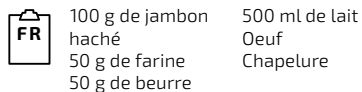
ES 300 g de costilla de cerdo
25 g de miel
10 g de ketchup

20 ml de soja
1 cucharadita de jengibre
PimientaSésamo

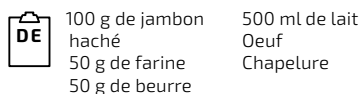
1. Mezclamos la miel, la soja y el ketchup.
2. Untamos las costillas con la salsa, espolvoreamos la pimienta y el jengibre y las dejamos macerar al menos 2 horas.
3. Colocamos un trozo de papel vegetal en la cubeta, ponemos la costilla encima y programamos el menú carne a 180 °C durante 20 minutos.
4.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



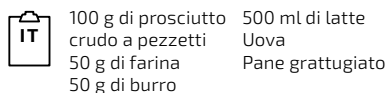
1. Toast flour together with butter and ham.
2. Gently add milk and stir with whisks until all ingredients come together and the batter thickens.
3. Allow the batter to cool down so you can shape it.
4. Dip croquettes in beaten egg and breadcrumbs 2 or 3 times.
5. Introduce the croquettes in the inner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



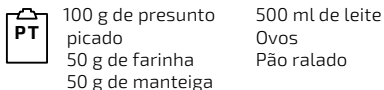
1. Toastez la farine avec le beurre et le jambon.
2. Ajoutez le lait en fin filet et remuez avec un fouet jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien intégrés et que la pâte se soit épaissie.
3. Laissez refroidir la pâte pour pouvoir lui donner une forme.
4. Passez les croquettes dans l'oeuf battu 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.



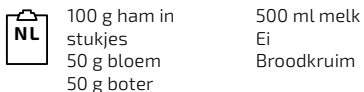
1. Das Mehl mit Butter und Schinken rösten.
2. Milch hinzufügen und vermischen, bis alle die Zutaten gut integriert sind und der Teig kräftiger wird.
3. Den Teig abkühlen lassen, so dass Sie mit ihm Kroketteen gestalten können.
4. Die Kroketteen mit gequirtem Ei und Paniermehl ein paar Mal bestreichen.
5. Kroketteen in den Topf einfügen und Fleischmenü auf 200 °C 15 min einstellen.



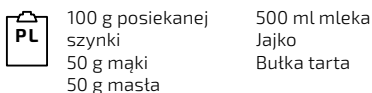
1. Tostiamo la farina assieme al burro e al prosciutto.
2. Aggiungiamo poco a poco il latte e giriamo con le fruste fino a che tutti gli ingredienti siano ben amalgamati e che l'impasto prenda spessore.
3. Lasciamo raffreddare l'impasto per dargli forma.
4. Impaniamo per due o tre volte le crocchette con l'uovo sbattuto e il pane grattugiato.
5. Introduciamo le crocchette nella vaschetta e programiamo il menù carne a 200 °C per 15 minuti.



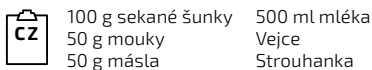
1. Torramos a farinha com a manteiga e o presunto.
2. Adicionamos o leite a fio fino e revolvemos com umas varas até que todos os ingredientes estejam bem integrados e a massa tenha engrossado.
3. Deixamos arrefecer a massa para podermos moldá-la.
4. Passamos os croquetes por ovo batido e pão ralado duas ou três vezes.
5. Introduzimos os croquetes na tigela e programamos o menu carne a 200 °C durante 15 minutos.



1. Rooster de bloem samen met de boter en de ham.
2. Voeg de melk langzaam toe en roer tot de ingrediënten een ingedikt deeg vormen.
3. Laat het deeg afkoelen zodat het zich kan vormen.
4. Haal de kroketten 2-3 keer door losgeklopt ei en broodkruim.
5. Doe de kroketten in de mand en programmeer het vleesmenu op 200 °C gedurende 15 minuten.



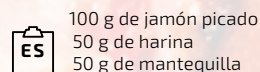
1. Szynkę z masłem i mąką podsmaż na patelni.
2. Dolewamy pomatu mleka i mieszamy cały czas, aż wszystkie składniki będą dobrze wymieszane, a ciasto zgęstnieje.
3. Pzwałamy, aby ciasto ostygło, aby dać mu formę.
4. Maczamy krokiety w jajku i bótce tartej 2 lub 3 razy.
5. Wprowadzamy krokiety do miski i programujemy menu mięsa w temperaturze 200 ° C na 15 minut.



1. Opečeme na másle mouku a šunku.
2. Po troškách přidáme mléko a vařečkou zamícháme, až se všechny ingredience spojí a těsto se zahustilo.
3. Necháme vychladout, abychom mohli modelovat.
4. Obalíme dva až třikrát ve vejci a strouhance.
5. Vložíme krokety do nádoby a nastavíme program maso na 200 °C a na 15 minut.

Croquetas de jamón

Ham croquettes - Croquettes au jambon - Schinken-Kroketteen - Crocchette al prosciutto - Croquetes de presunto - Kroketteen met ham - Krokiety z szynką - Šunkové krokety



1. Tostamos la harina junto con la mantequilla y el jamón.
2. Agregamos la leche en hilo fino y removemos con unas varillas hasta que todos los ingredientes estén 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.

	2 chicken	Olive oil
	drumsticks	Salt
	1 potato	Pepper
	2 garlics	Herbs de Provence
	6 cherry tomatoes	

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.

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

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

1. Backpapier innerhalb des Innentopfs stellen.
2. Das Hähnchen, die geschnittene Kartoffeln und die Tomaten einführen und mit den Gewürzen bestreuen.
3. Olivenöl hinzufügen und Huhnfleischmenü bei 1800 , 35 min einstellen.
4. Das Hähnchen ein bisschen ruhen lassen und servieren.

	2 coscette di pollo	Olio d'oliva
	1 patata	Sale
	2 spicchi di aglio	Pepe
	6 pomodori ciliegino	Erbette aromatiche

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

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

1. Colocamos papel vegetal na tigela da fritadeira.
2. Introduzimos o frango, as batatas e os tomates e polvilhamos as especiarias.
3. Pomos um pouco de azeite e programamos o menu frango a 180 °C durante 35 minutos.
4. Deixamos repousar o frango e servimos.

	2 kippenbouten	Olijfolie
	1 aardappel	Zout
	2 tenen look	Peper
	6 kerstomaten	Provencaalse kruiden

1. Leg bakpapier op de bodem van de mand.
2. Leg de kip, gesneden aardappelen en tomaten erin en voeg specerijen toe.
3. Voeg olijfolie toe en programmeer het kipmenu op 180 °C gedurende 35 minuten.
4. Laat de kip even rusten en serveer.

	2 szynka z kurczaka	Oliwa z oliwek
	1 kartofel	Sól
	2 czosnek	Pieprz
	6 pomidorów cherry	Ziota prowansalskie

1. Kładziemy papier do pieczenia w misie frytkownicy.
2. Dodajemy kurczaka, pokrojone kartofle i pomidory dodając przyprawy.
3. Dodajemy odrobinę oliwy z oliwek i programujemy menu kurczaka w temperaturze 180 ° C na 35 minut.
4. Czekamy, aż kurczak trochę ostygnie i podajemy go do jedzenia.

	2 kuřecí stehna	Sůl
	1 brambora	Pepř
	2 česneky	Provensálské bylinky
	6 cherry rajčata	
	Olivový olej	

1. Položíme papír na pečení do trouby v nádobě fritézy.
2. Vložíme kuře, brambory nakrájené na třetiny a rajčata a poprášíme kořením.
3. Přidáme olivový olej a nastavíme program kuře na 180 °C a 35 minut.
4. Necháme kuře odpočinout a servujeme.



Pollo al horno

Baked chicken - Poulet au four - Gebackenes Huhn - Pollo al forno - Frango no forno - Kip uit de oven - Pieczony kurczak - Pečené kuře

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.

Pollo tandoori

Tandoori chicken - Poulet tandoori - Taandori Hähnchen - Pollo tandoori - Frango tandoori - Kip Tandoori - Kurczak tandoori - Kuře tandoori

1

ES 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 300 g of hindquarters
1 Greek yogurt
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 yogurt 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 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 300 g Hinterviertel
1 griechischer Joghurt
½ Limette
1 Löffel Paprika
1 Löffel scharfer Paprika
1 Löffel Gelbwurkel

1 Löffel Kümmel
1 Löffel Thymian
1 TL Knoblauchpulver
Salz
Pfeffer

1. Die Hähnchenschenkel zerkleinern und würzen.
2. Joghurt mit allen den Gewürzen in einer Schale vermischen und das Hähnchen reinstecken. Mindestens 2 Stunden einlegen lassen.
3. Backpapier in dem Innentopf stellen und das Hähnchen reinstecken.
4. Fleischmenü auf 180 °C, 25 Minuten lang einstellen.

PT 300 g de quartos traseiros
1 iogurte grego
½ lima
1 colherada de pimentão
1 colherada de pimentão picante

1 colherada de cúrcuma
1 colherada de cominho
1 colheradas de tomilho
1 colherada de alho em pó
Sal
Pimenta

1. Cortamos os quartos traseiros do frango e pomos sal e pimenta.
2. Misturamos o iogurte com todas as especiarias num recipiente e introduzimos o frango. Deixamos marinar pelo menos 2 horas.
3. Colocamos papel vegetal na tigela da fritadeira e introduzimos o frango.
4. Programamos o menu frango a 180 °C durante 25 minutos.

PL 300 g mięsa
1 grecki jogurt
1/2 limonki
1 łyżeczka
suszzonej papryki
1 łyżeczka
pikantnej
suszzonej papryki

1 łyżeczka kurkumy
1 łyżeczka kminku
1 łyżeczka tymianku
1 łyżeczki suszonego
czosnku w proszku
Sól
Pieprz

1. Siekamy mięso z kurczaka dodając soli i pieprzu do smaku.
2. Mieszamy jogurt ze wszystkimi przyprawami w misie i dodaj kurczaka. Zostawiamy w zaprawie co najmniej 2 godziny.
3. Wkładamy papier roślinny do misy frytkownicy i dodajemy kurczaka.
4. Ustawiamy menu kurczak na 180 °C przez kolejnych 25 minut

IT 300 g di quarto di pollo
diossato
1 Yogurt greco
½ lime
1 cucchiaino di paprika
dolce
1 cucchiaino di peperoncino
piccante

1 cucchiaino di curcuma
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di timo
1 cucchiaino di aglio in
polvere
Sale
Pepe

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

NL 300 g kippenbouten
1 Griekse yoghurt
1/2 limoen
1 maatlepel
paprikapoeder
1 maatlepel pikant
paprikapoeder

1 maatlepel kurkuma
1 maatlepel komijn
1 maatlepel tijm
1 lepel lookpoeder
Zout
Peper

1. Snij de bouten van de kip en kruid ze met peper en zout.
2. Meng de yoghurt met de rest van de kruiden in een schaal en voeg de kip toe. Laat minimum 2 uren marineren.
3. Leg bakpapier in de mand en en doe de kip erin.
4. Programmeer het kipmenu op 180°C gedurende 25 minuten.

CZ 300 g zadních čtvrtek
1 fecký jogurt
a půl citronu
1 lžička
mleté papriky
1 lžíce
pikantní mleté
papriky

1 lžička kurkumy
1 lžička kmínu
1 lžička tymiánu
1 lžička česneku
v prášku
Sůl
Pepr

1. Nakrájíme zadní čtvrtky kuřete, osolíme a opeříme.
2. Smícháme v míse jogurt se vším kořením a vložíme kuře. Necháme marinovat alespoň 2 hodiny.
3. Vložíme dovnitř nádoby na papír na pečení a vložíme kuře.
4. Nastavíme program kuře na 180 °C a 25 minut.

EN 20 g fried tomato sauce
6 chicken wings
1 soy-sauce
teaspoon
1 Dijon-mustard

1 teaspoon
1 honey teaspoon
1 garlic powder
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 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 20 g frittierte Tomaten
6 Chicken Wings
1 Löffel Soja
1 Löffel Dijon-Senf

1 Löffel Honig
1 TL Knoblauchpulver
Salz
Pfeffer

1. Die Soßen vermischen und die Hähnchenflügel damit bestreichen.
2. Backpapier in dem Innentopf stellen und die Hähnchenflügel reinstecken.
3. Huhnfleischmenü auf 180 °C, 25 Minuten lang einstellen.

IT 20 g di salsa di pomodoro
6 alette di pollo
1 cucchiaino di soia
1 cucchiaino di mostarda

1 cucchiaino di miele
1 cucchiaino di aglio in polvere
Sale
Pepe

1. Mescoliamo le salse e spennelliamo le alette.
2. Collochiamo carta da forno nella vaschetta della friggitrice e introduciamo le alette.
3. Programmiamo il menù pollo a 180 °C per 25 minuti.

PT 20 g de polpa de tomate
6 asas de frango
arranjadas
1 colherada de soja
1 colherada de mostarda

de Dijon
1 colherada de mel
1 colherada de alho em pó
Sal
Pimenta

1. Misturamos os molhos e pincelamos bem as asas.
2. Colocamos papel vegetal na tigela da fritadeira e introduzimos as asas.
3. Programamos o menu frango a 180 °C durante 25 minutos.

NL 20 g tomatensaus
6 kippenvleugels
1 maatlepel
1 maatlepel Dijon mosterd

1 maatlepel honing
1 lepel lookpoeder
Zout
Peper

1. Meng de sauzen en bestrijk de kippevleugels ermee.
2. Leg bakpapier in de mand en en doe de kip erin.
3. Programmeer het kipmenu op 180 °C gedurende 25 minuten.

PL 20 g smażonej pulpy pomidorowej
6 skrzydełek z kurczaka
1 łyżeczka sosu sojowego
1 łyżeczka musztardy Dijon

1 łyżeczka miodu
1 łyżeczki suszonego czosnku w proszku
Sól
Pieprz

1. Mieszamy sosy i maczmy w nim skrzydełka.
2. Wkładamy papier roślinny do miski i wprowadzamy skrzydełka.
3. Ustawiamy menu kurczak na 180 °C przez kolejnych 25min

CZ 20 g smažených rajčat
6 kuřecích křídýlek
1 lžička sojové omáčky

1 lžička Dijonské hořčice
1 lžička medu
1 lžička česneku v prášku
Sůl
Pepř

1. Smícháme omáčky a dobře natřeme křídýlka.
2. Vložíme dovnitř nádoby na papír na pečení a vložíme křídýlka.
3. Nastavíme program kuře na 180 °C a 25 minut.

Alitas de pollo a la barbacoa

BBQ chicken wings - Ailes de poulet à la sauce barbecue - Hähnchenflügel - Alette di pollo con salsa barbecue - Asinhas de frango ao barbecue - Kippenvleugels op de barbecue - Skrzydełka z kurczaka barbecue - Barbecue kuřecí křídla

1

ES 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.



2 apples Cinnamon
2 honey
teaspoons

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.



2 pommes Cannelle
2 cuillères de miel

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 la cuillère de 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.



2 Äpfel Zimt
2 Teelöffel Honig

1. Die Äpfel reinigen und ein Loch an der Obenseite der Äpfel machen.
2. Die Äpfel in dem Innentopf mit Backpapier stellen.
3. Ein Teelöffel Honig mit ein bisschen Zimt in dem Loch jeder Äpfel mit hineinstecken.
4. Huhnfleischmenü auf 180 °C, 40 Minuten lang einstellen. Wenn die Fruchtfleisch von der Frucht sich trennt, sind den Äpfeln fertig.



2 mele Cannela
2 cucchiari di miele

1. Laviamo bene le mele e facciamo un foro verso il basso nella parte superiore.
2. Collochiamo le mele nella vaschetta con carta da forno.
3. Aggiungiamo un cucchiario di miele e un pizzico di cannella nel foro della mela.
4. Programmiamo il menù dessert a 180 °C per 40 minuti. Lasciamo cuocere fino a quando la buccia si separerà dalla frutta.



2 maçãs Canela
2 colheres de mel

1. Lavamos bem as maçãs e fazemos um buraco na parte de cima.
2. Colocamos as maçãs na tigela com papel vegetal.
3. Adicionamos uma colherada de mel e uma pitada de canela no buraco da maçã.
4. Programamos o menu sobremesa a 180 °C durante 40 minutos. Saberemos que estão prontas quando a pele se separar da fruta.



2 appelen 2 maatlepels honing
Kaneel

1. Was de appelen grondig en maken er een gat in van boven tot onder.
2. Leg de appelen in de mand met bakpapier.
3. Doe een maatlepel honing en een snuifje kaneel in het gat in de appel.
4. Programmeer het dessertmenu op 180 °C gedurende 40 minuten. Eens de schil van de appelen los komt zijn ze klaar.



2 jabłka Cynamon
2 łyżki miodu

1. Dobrze myjemy jabłka i robimy dziurkę do dołu na jego górnej stronie.
2. Jabłka wkładamy do miski z papierem roślinnym.
3. Dodaj łyżkę miodu i szczyptę cynamonu do otworu jabłkowego.
4. Ustawić menu ręczne na 180 °C przez 40min Gdy skórka oddzieli się od owocu znaczy, że jest gotowe.



2 jablka Skořice
2 lžičky medu

1. Dobře omyjeme jablka a uděláme ve spodní a horní části otvor.
2. Vložíme dovnitř nádoby na papír na pečení a vložíme jablka.
3. Přidáme lžičku medu a trošku skořice do otvoru jablku.
4. Nastavíme program dezert na 180 °C a 40 minut. Je hotovo, jakmile se slupka oddělila od ovoce.



Manzana asada

Baked apple - Pommes grillées - Gebratener Apfel - Mele cotte - Maçã assada - Geroosterde appel - Pieczone jabłka - Pečené jablko

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 60 g cream cheese 125 ml milk
60 g of condensed milk 2 eggs
25 g of sugar 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 60 g de fromage à la crème 25 g de sucre
60 g de lait 125 ml de lait
60 g de lait concentré sucré 2 oeufs
Caramel liquide

1. Triturez le fromage à la crème avec le lait concentré sucré, le lait et le sucre.
2. Ajoutez les œufs et mélangez bien.
3. Mettez un peu de caramel dans la base des 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 60 Käsecreme 125 ml Milch
60 g 2 Eier
Kondensmilch Karamell
25 g Zucker

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 drei Puddingformen im Innentopf legen und Nachtschmenü bei 160 °C 15 Min. programmieren.
5. Im Kühlschrank abkühlen lassen, bevor Sie sie aus der Form lösen und servieren.

IT 60 g di formaggio fresco spalmabile 25 g di zucchero
60 g di latte 125 ml di latte
60 g di latte condensato 2 uova
Caramello

1. Trituriamo il formaggio spalmabile, lo zucchero, il latte e quello condensato.
2. Aggiungiamo le uova e mescoliamo bene.
3. Imburriamo la base dei flan con caramello liquido e dividiamo il ripieno.
4. Introduciamo i tre flan nella vaschetta della friggitrice e programiamo il menù dessert a 160 °C per 15 minuti.
5. Lasciamo raffreddare in frigorifero prima di rimuovere dallo stampo e servire.

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

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

NL 60 g roomkaas 25 g suiker
60 g 125 ml melk
gecondenseerde melk 2 eieren
Caramel

1. Plet de roomkaas, suiker, melk en gecondenseerde melk.
2. Voeg de eieren toe en meng goed.
3. Bestrijk de basis van de flankommetjes met wat karamel en vul ze.
4. Zet de flankommetjes in de mand en programmeer het dessertmenu op 160 °C gedurende 15 minuten.
5. Laat ze afkoelen in de koelkast vooraleer ze te ontvormen en serveren.

PL 60 g twarogu 25 g cukru
60 g 125 ml mleka
skondensowanego mleka 2 jajka
Karmel

1. Mieszamy twaróg, cukier, mleko i kondensat..
2. Dodajemy jajka i mieszamy.
3. Nasmaruj spód flanerów odrobiną karmelu i rozprowadź nadzienie.
4. Wprowadzamy trzy flanery na patelnię i programujemy menu deser w 160 ° C na 15 minut.
5. Studzimy w lodówce przed rozłożeniem i podaniem.

CZ 60 g krémového sýra 25 g cukru
60 g 125 ml mléka
kondenzovaného mléka 2 vejce
Karamel

1. Smícháme krémový sýr, cukr, mléko a kondenzované mléko.
2. Přidáme vejce a dobře smícháme.
3. Dno formičky namažeme karamellem a rozdělíme náplň.
4. Vložíme tři formičky do nádoby fritézy a nastavíme program dezert na 160 °C a na 15 minut.
5. Necháme v lednici vychladnout než vyjmeme z formiček a servírujeme.

Flan de queso

Cheese flan - Flan au fromage - Käsepudding - Flan al formaggio - Flan de queijo - Kaasflan - Flan z serem (Hiszpański budyń) - Kávový pudink

 3

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



40 g sugar
200 ml milk
2 bread slices
1 piece of lemon
1 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.



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 le pain dans le sucre et introduisez-le dans la cuve.
4. Programmez le menu Dessert à 200 °C pendant 15 minutes.



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 (Torrijas) mit Zucker übergießen und in dem Innentopf reinstecken.
4. Nachtschmenü auf 200 °C, 15 Minuten lang einstellen.



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

1. Prepariamo un infuso con il latte e la cannella, il cardamomo e la scorza di limone.
2. Versiamo l'infuso di latte sopra il pane e lasciamo impregnare per almeno 3 ore.
3. Passiamo le torrijas sullo zucchero e le introduciamo nella vaschetta.
4. Programmiamo il menù dessert a 200 °C per 15 minuti.



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

1. Infusionamos o leite com a canela, os cardamomos e a pele de limão.
2. Vertemos o leite infundado sobre o pão e deixamos que se ensope pelo menos 3 horas.
3. Passamos as rabanadas por açúcar e as introduzimos na tigela.
4. Programamos o menu sobremesa a 200 °C durante 15 minutos.



40 g suiker
200 ml melk
2 sneden brood
1 stuk citroenschil
1 kaneelstok
2 kardemons

1. Voeg kaneel, kardemon en citroenschil toe aan de melk.
2. Giet de melk over het brood en laat het gedurende minstens 3 uren weken.
3. Haal de wentelteeftjes door suiker en leg ze in de mand.
4. Programmeer het dessertmenu op 200 °C gedurende 15 minuten.



40 g cukru
200 ml mleka
2 kromki chleba
1 kawatek skórki
cytryny
1 laska cynamonu
2 kardamony

1. Dodajemy cynamon do mleka i kardamon i skórke cytrynową.
2. Wlewamy poprawione mleko na chleb i moczymy przez co najmniej 3 godziny.
3. Posypujemy torrijas cukrem i wprowadzamy do misy.
4. Ustawiamy menu deser na 200 °C na 15 minut.



40 g cukru
200 ml mléka
2 krajíce chleba
1 kus citronové kůry
1 celá skočice
2 kardamony

1. Ochutíme mléko skořicí, kardamomem a citronovou kůrou.
2. Nalejeme ochucené mléko na chléb a necháme nasáknout nejméně na 3 hodiny.
3. Obalíme v cukru a vložíme je do nádoby.
4. Nastavíme program dezert na 200 °C a 15 minut.

Torrijas

Torrijas - Torrijas - Arme Ritter (Torrijas) - Torrijas - Rabanadas - Wentelteeftjes - Torrijas (Typowy hiszpański specjał) - Francouzský toast

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 infundada 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.

www.cecotec.es

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

L101200325