

cecotec

CECOFRY DELUXE RAPID SUN CECOFRY DELUXE RAPID MOON

Frytkownica dietetyczna



Instrukcja obsługi

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Zachowaj tę instrukcję do przyszłego użytku lub nowych użytkowników.

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze podejmować podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń.

Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom dotyczącym napięcia określonym na tabliczce znamionowej urządzenia (220 - 240 V).

Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym będziesz używać urządzenia, było wyposażone w wyciąg dymu lub było wentylowane.

Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji, jakiegokolwiek inne użycie nie jest zalecane przez producenta i może niekorzystnie wpłynąć na żywotność urządzenia i / lub życie użytkownika.

Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przenoszeniem, czyszczeniem lub gdy nie jest używane.

Nie używaj go na zewnątrz.

Regularnie sprawdzaj przewód zasilający pod kątem widocznych uszkodzeń. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny serwis pomocy technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju zagrożeń.

Nie zginaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkodzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni.

Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi blatu lub blatu.

Nie używaj przedłużaczy, chyba że zaleci to wykwalifikowany elektryk. Użycie niewłaściwego przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia

użytkownika.

Nie używaj produktu, jeśli kabel, wtyczka lub rama są uszkodzone lub działają nieprawidłowo, upuszczone lub uszkodzone.

Nie używaj produktu w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.

Postaw frytownicę na płaskiej, żaroodpornej powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, miejsc o dużej wilgotności lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.

Wewnątrz frytownicy nie ma żadnych przydatnych części. Nie próbuj rozmontowywać produktu.

To urządzenie nie jest przeznaczone do działania za pośrednictwem timerów ani zewnętrznych systemów zdalnego sterowania.

Nie wkładaj ani nie pozwalaj palcom lub innym przedmiotom dostać się do otworów wentylacyjnych lub wydechowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.

Nie uruchamiaj frytownicy, jeśli w wiadrze nie ma oleju.

Nie napełniaj miski olejowej, może to spowodować zagrożenie pożarowe.

Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.

Dostępne powierzchnie produktu mogą się nagrzewać podczas pracy. Uważaj, aby się nie poparzyć.

(ADJUNTAR ICONO SUPERFICIES CALIENTES)

Nie wystawiać ani nie zanurzać przewodu, wtyczki, elementów elektrycznych ani innych niemożliwych do usunięcia części produktu w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiać połączeń elektrycznych na działanie wody.

Składniki do ugotowania należy zawsze umieszczać w koszu, aby nie stykały się z elementami grzejnymi.

Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem produktu upewnij się, że twoje ręce są całkowicie suche.

Odtłącz urządzenie, gdy nie jest używane lub do czyszczenia. Przed zamontowaniem lub usunięciem jakiegokolwiek części i / lub czyszczeniem pozwól mu całkowicie ostygnąć.

Nie pozostawiaj frytkownicy podłączonej do zasilania bez nadzoru.

Nie nachylaj się nad frytkownicą podczas jej pracy.

Nie dotykaj powierzchni frytkownicy podczas jej działania, ponieważ może być gorąca.

Czyszczenie i konserwację produktu należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, aby zapewnić prawidłowe działanie. Wyłącz i odtłącz produkt przed przeniesieniem lub czyszczeniem. Przed czyszczeniem lub przechowywaniem pozwól mu całkowicie ostygnąć.

Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej.

Nie umieszczaj urządzenia blisko ściany. Pozostaw bezpieczną odległość 10 cm z tyłu urządzenia i kolejne 10 cm z każdej strony.

Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na produkcie, gdy jest używany.

Podczas pracy urządzenie wydziela gorącą parę przez otwory wylotowe powietrza. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworów wentylacyjnych pary i powietrza. Z urządzenia może wydostawać się gorące powietrze po wyjęciu kosza z wnętrza urządzenia.

Natychmiast odtłącz urządzenie, jeśli zobaczysz czarny dym wydobywający się z urządzenia. Poczekaaj, aż dym się rozejdzie, aby wyjąć kosz z wnętrza urządzenia.

Podczas obsługi kosza lub kosza zalecamy używanie rękawiczek.

Nie należy używać urządzenia do celów innych niż określone w instrukcji.

Ustaw urządzenie na stabilnej i płaskiej powierzchni.
Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.
Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
Zawsze odłączaj urządzenie po zakończeniu użytkowania.
Ten produkt nie może być używany przez dzieci lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy bez nadzoru lub bez otrzymania instrukcji dotyczących korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją one związane z tym ryzyko.
Z urządzenia nie powinny korzystać dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat, jeżeli są pod stałym nadzorem.
Trzymaj urządzenie poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez osoby poniżej 8 roku życia bez nadzoru.
Nadzoruj dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się produktem.

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

Rys. 2

Rys. 3

Rys. 4

Rys. 5

1. Panel sterowania
2. Obudowa
3. Kosz
4. Kratka
5. Uchwyt kosza
6. Przycisk zwalniający kosz
7. Odpowietrznik
8. Kabel

2. PRZED UŻYCIEM

Wyjmij produkt z pudełka.

Sprawdź urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń. Jeśli tak, skontaktuj się z Działem Pomocy Technicznej Cecotec jak najszybciej, aby uzyskać zalecenia dotyczące produktu lub naprawy.

Dokładnie wyczyść kosz i stelaż gorącą wodą z detergentem i delikatną gąbką.

Użyj wilgotnej szmatki, aby wyczyścić urządzenie z zewnątrz i od wewnątrz i wysuszyć.

Nie dopuść do zamoczenia elementu grzejnego.

Nie napełniaj urządzenia olejem ani żadną inną cieczą.

Ustaw urządzenie na stabilnej i płaskiej powierzchni.

Nie stawiaj urządzenia na powierzchni nieodpornej na ciepło.

Prawidłowo umieść kratkę w koszu.

3. FUNKCJONOWANIE

Podłącz urządzenie.

Ostrożnie wyjmij pojemnik wraz z koszykiem i kratką z urządzenia. Użyj do tego uchwytu.

Włóż składniki do kosza.

Ostrzeżenie: Nie napełniaj kosza powyżej znaku Max ani nie przekraczaj ilości żywności wskazanej w poniższej tabeli, ponieważ może to wpłynąć na jakość wyniku. Pamiętaj, aby sprawdzić zalecany czas przygotowania i temperaturę dla różnych składników, zanim

zaczyniesz je gotować jednocześnie. Na przykład pokrojone w kostkę ziemniaki i sznycel można przygotować w tym samym czasie, gdy używają tych samych ustawień. W takim przypadku pamiętaj, że maksymalna ilość każdego składnika to potowa normalnej ilości. Włożyć pojemnik z powrotem do urządzenia.

Nie używaj urządzenia, jeśli kosz nie jest w środku.

Ostrzeżenia: Po użyciu pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia. Nie podnosić urządzenia inaczej niż za uchwyt.

Panel sterowania

Rys. 6

Przycisk zasilania

Po prawidłowym umieszczeniu kosza i półki w urządzeniu przycisk zasilania zaświeci się. Naciśnięcie przycisku zasilania i przytrzymanie go przez 2 sekundy spowoduje ustawienie domyślnej temperatury i czasu smażenia odpowiednio na 180 °C i 15 minut. Po ponownym naciśnięciu przycisku zasilania urządzenie rozpocznie smażenie. Jeśli ponownie naciśniesz przycisk zasilania i przytrzymasz przez kolejne dwie sekundy, urządzenie wyłączy się.

Ostrzeżenie: Gdy urządzenie jest uruchomione, możesz nacisnąć przycisk zasilania, aby wstrzymać i wznowić smażenie.

Przycisk wyboru trybu

Naciśnij przycisk trybu, aby wybrać jedną z 8 najpopularniejszych opcji żywności. Po wybraniu opcji czas smażenia i temperatura zaczną się automatycznie.

Przycisk temperatury / czasomierza

Naciśnij ten przycisk, aby wybrać czas i temperaturę smażenia.

4 y 5. Przyciski "-" i "+"

Za pomocą tych przycisków można wydłużyć lub skrócić czas smażenia (od 0 do 60 minut) i temperaturę (od 80 °C do 200 °C).

Świeci się wskaźnik menu

Kontrolka wentylatora

Kontrolka ogrzewania

Kontrolka temperatury

Czas

Smażone jedzenie

Niektóre potrawy mogą wymagać smażenia podczas gotowania. Niektóre potrawy mogą wymagać smażenia podczas gotowania. Aby usmażyć składniki, wyjmij pojemnik z urządzenia i potrząśnij nim. Włóż go z powrotem do urządzenia.

Ostrzeżenia: Nie naciskać przycisku na uchwycie urządzenia podczas smażenia potraw.

Wskazówka: Aby zmniejszyć wagę, wyjmij kosz z ochronnego plastikowego pojemnika i podsmaż w nim żywność. W tym celu należy wyjąć pojemnik z urządzenia, postawić na żaroodpornej powierzchni, nacisnąć przycisk na uchwycie i oddzielić koszyk od pojemnika.

POLSKI

Kiedy słyszysz alarm, oznacza to, że czas przygotowań dobiegł końca. Wyjąć pojemnik z urządzenia.

Sprawdź, czy składniki są ugotowane według Twojego gustu. Jeśli nie, włóż pojemnik z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka minut.

Aby wyjąć składniki z wnętrza urządzenia, połóż je na żaroodpornej powierzchni, naciśnij przycisk na uchwycie i oddziel kosz od tacy. W zależności od rodzaju składników może powstawać para.

Nie odwracaj urządzenia, jeśli pojemnik nadal znajduje się w środku.

Opróżnij kosz do miski lub talerza. Aby usunąć duże lub delikatne składniki, użyj szczypiec.

Uważaj, aby się nie poparzyć.

Po zakończeniu użytkowania można ponownie korzystać z urządzenia.

Tabela wskaźników

	Min-max Ilość (g)	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Podsmażanie	Informacja dodatkowa
Ziemniaki i frytki					
Cienkie mrożone frytki	300-400	18-20	200	Podsmażanie	
Grube mrożone frytki	300-400	20-25	200	Podsmażanie	
Zapiekanka ziemniaczana	500	20-25	200	Podsmażanie	
Mięso i drób					
Filety	100-500	10-15	180		
Kotlety wieprzowe	100-500	10-15	180		
Hamburgery	100-500	10-15	180		
Zawijane parówki	100-500	13-15	200		
Pałki od kurczaka	100-500	20-25	180		
Pierś z kurczaka	100-500	15-20	180		
Snacks					

Sajgonki	100-400	8-10	200	Podsmażanie	Gotowe do pieczenia
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	6-10	200	Podsmażanie	Gotowe do pieczenia
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200		Gotowe do pieczenia
Mrożona przekąska z bułką tartą i serem	100-400	8-10	180		Gotowe do pieczenia
Faszerowane warzywa	100-400	10-15	160		
Pieczenie					
Ciasto	300	20-25	160		Użyć formy do pieczenia
Quiche	400	20-22	180		Gotowe do pieczenia
Muffins	300	20-25	160		Użyć formy do pieczenia
Stodycze	400	20	160		Gotowe do pieczenia
Krewetki / Owoce Morza	250-280	5	180	Podsmażanie	
Ryba	250	3-8	180	Podsmażanie	

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

Ostrzeżenie: Jeśli zaczniesz gotować, gdy urządzenie jest jeszcze zimne, dodaj około 3 minuty do czasu przygotowania wskazanego w tabeli.

Porady:

Mniejsze potrawy wymagają krótszego czasu przygotowania niż większe.

Większa ilość składników wymaga jedynie nieco dłuższego czasu przygotowania i odwrotnie,

POLSKI

mniejsza ilość składników wymaga tylko nieco krótszego czasu przygotowania.

Podsmażanie najmniejszych składników podczas gotowania optymalizuje wynik i pomaga zapobiegać niedopieczeniu potraw.

Dodaj trochę oleju do ziemniaków, aby uzyskać bardziej chrupiący wynik.

Nie używaj urządzenia do smażenia tłustych potraw (takich jak kietbaski).

Za pomocą tego urządzenia można również gotować potrawy, które można gotować w piekarniku.

Optymalna ilość chipsów ziemniaczanych do przygotowania to 500 gramów.

Ciasto wstępnie ugotowane wymaga mniej przygotowania niż ciasto ręczne.

Możesz również użyć urządzenia do podgrzania składników. Aby to zrobić, ustaw temperaturę na 150°C na 10 minut.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie

Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.

Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka ściennego i pozwól mu ostygnąć.

Nie używaj metalowych przyborów ani produktów ściernych do czyszczenia kosza i półki.

Do czyszczenia powierzchni produktu używaj miękkiej, wilgotnej szmatki.

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.

Nie używaj gąbek, detergentów w proszku ani żrących środków czyszczących do czyszczenia produktu.

Ostrzeżenie: Wyjmij kosz, aby urządzenie szybciej ostygło.

Dokładnie wyczyść urządzenie gorącą wodą z detergentem i nierysującą gąbką.

Do usunięcia wszelkich pozostałych zabrudzeń zalecamy użycie płynnego odtłuszczacza.

Jeśli wewnątrz kosza i półki utkną brud, zalecamy napełnienie kosza gorącą wodą z dodatkiem detergentu, a następnie pozostawienie kosza i rusztu do wyschnięcia na około 10 minut.

Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nierysującą gąbką.

Wyczyść element grzejny miękką szczoteczką, aby usunąć resztki jedzenia. Zachowaj szczególną ostrożność podczas tego procesu, aby uniknąć uszkodzenia elementu grzejnego.

Przechowywanie

Odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.

Upewnij się, że wszystkie części urządzenia są czyste i suche podczas przechowywania.

Umieść przewód zasilający w schowku na przewód i mocno przytrzymaj go w gnieździe przewodu.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Produkt nie jest podłączony.	Podłącz urządzenie.
	Zegar nie został uruchomiony.	Uruchom minutnik za pomocą pokrętła, co również uruchomi urządzenie.
Żywność nie została ugotowana.	W koszu jest za dużo składników.	Mniejsze kawałki włóż do koszyka, aby równomiernie się smażyły.
	Używana temperatura jest za niska.	Za pomocą regulatora temperatury zwiększyć temperaturę.
	Czas przygotowania nie jest wystarczająco długi.	Użyj pokrętła timera, aby ustawić dłuższy czas przygotowania.
Składniki zostały nierówno usmażone.	Niektóre potrawy wymagają smażenia podczas smażenia.	Składniki ułożone jeden na drugim (np. Frytki) należy smażyć podczas gotowania.
Gotowane jedzenie nie jest kruche.	Próbowateś ugotować rodzaj żywności, która musi być gotowana w tradycyjnej frytkownicy.	Dodaj trochę oleju do potraw, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat.
Pojemnik nie mieści się dobrze wewnątrz urządzenia.	W koszu jest za dużo składników.	Nie napętniaj urządzenia powyżej znaku Max.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w pojemniku.	Umieść kosz w pojemniku, aż usłyszysz „kliknięcie”.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Gotujesz żywność ze zbyt dużą ilością tłuszczu.	Podczas smażenia bardzo tłustych potraw uwalnia się duża ilość tłuszczu. Olej do smażenia powoduje wydostawanie się białego dymu z urządzenia i podgrzanie go niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na wynik.
	Pojemnik jest brudny od poprzednich zastosowań.	Podczas używania urządzenia z olejem w pojemniku pojawia się biały dym. Pamiętaj, aby wyczyścić pojemnik po każdym użyciu.

POLSKI

Frytki smażone są nierównomiernie.	Nie został użyty właściwy rodzaj ziemniaka.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają spójne podczas smażenia.
	Ziemniaki nie zostały odpowiednio wyczyszczone przed smażeniem.	Dobrze optucz ziemniaki, aby usunąć skrobię.
Gotowane jedzenie nie jest kruche.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w ziemniakach.	Pamiętaj, aby wysuszyć ziemniaki przed dodaniem oleju.
		Potnij ziemniaki na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.
		Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący wynik.

6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencje produktu: 04266/04279

Produkt: Cecofry Deluxe Rapid Sun/Moon
220-240 V-

50/60 Hz, 1400 W

Pojemność: 2.5 A

Ustawienie temperatury: 80 °C—200 °C

Czasomierz (min)

7. RECYKLING SPRZĘTU AGD



Śmieci X - 09 Europejska dyrektywa 2012/19 / UE w sprawie odpadów z urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE) stanowi, że urządzenia gospodarstwa domowego nie powinny być poddawane recyklingowi wraz z resztą odpadów komunalnych. Urządzenia te należy utylizować osobno, aby zoptymalizować odzysk i recykling materiałów, a tym samym zmniejszyć ich wpływ na zdrowie ludzi i środowisko.

Przekreślony symbol pojemnika przypomina o obowiązku prawidłowej utylizacji tego produktu. Jeżeli dany produkt ma baterię autonomiczną pod względem elektrycznym, należy go wyjąć przed utylizacją i osobno traktować jako odpad innej kategorii.

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

8. GWARANCJA I SAT

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

Gwarancja nie obejmuje:

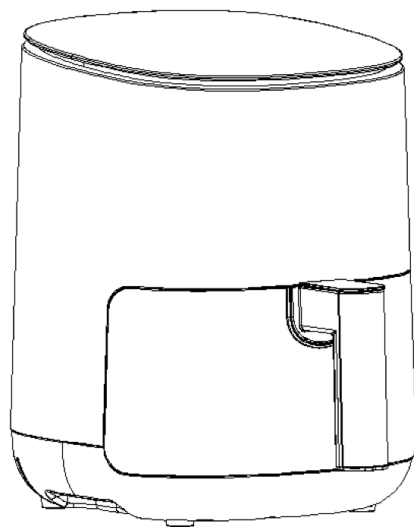
Jeżeli produkt był używany ponad swoje możliwości lub użyteczność, był nadużywany, bity, narażony na wilgoć, zanurzony w jakiegokolwiek cieczy lub żrącej substancji, a także wszelkie inne winy przypisywane konsumentowi.

Jeśli produkt został zdemontowany, zmodyfikowany lub naprawiony przez osoby nieupoważnione przez oficjalny SAT firmy Cecotec.

Jeżeli występowanie zostało spowodowane normalnym zużyciem części w wyniku użytkowania.

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

W przypadku wykrycia incydentu z produktem lub w razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt z oficjalną pomocą techniczną Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.



Rys. 1

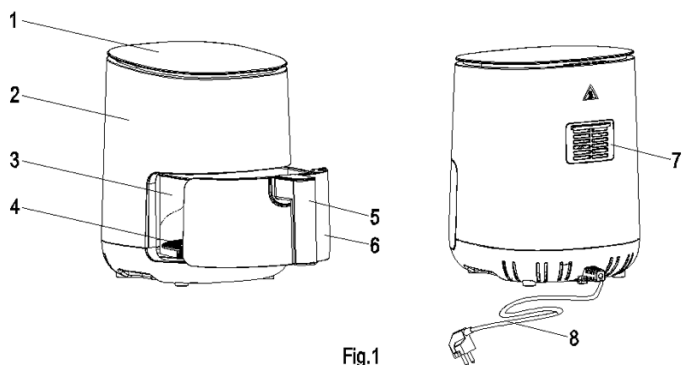
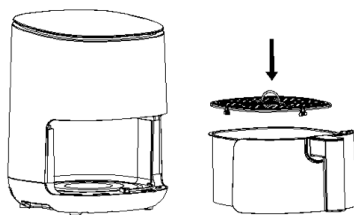


Fig.1

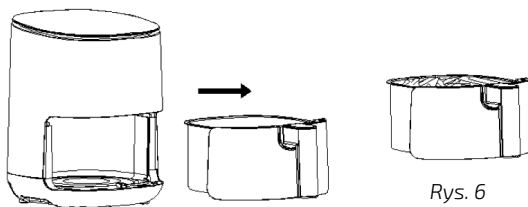
Rys. 2



Rys. 3

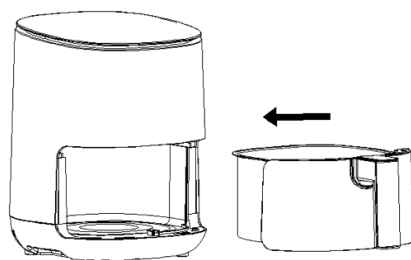


Rys. 4



Rys. 5

Rys. 6



Rys. 7

www.cecotec.es

Grupo Cecotec Innovaciones S.L.
C/ de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia (Spain)
IC01200918