

cecotec



CECOFRY&CRUNCH 6500

Freidora de aire / Air Fryer

Escanea para más información
Scan for more information



Manual de instrucciones
Manual d'istruccions
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Handleiding
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Használati útmutató
Kullanma kılavuzu
Οδηγίες χρήσης

دليل التعليمات

Índice	es
Instrucciones de seguridad	7
1. Piezas y componentes	52
2. Antes de usar	53
3. Funcionamiento	53
4. Limpieza y mantenimiento	60
5. Resolución de problemas	61
6. Especificaciones técnicas	63
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	63
8. Garantía y SAT	64
9. Copyright	64
10. Declaración UE de conformidad simplificada	64
Anexo	234

Index	ca
Instruccions de seguretat	10
1. Parts i components	65
2. Abans d'utilitzar	66
3. Funcionament	66
4. Neteja i manteniment	73
5. Resolució de problemes	74
6. Especificacions tècniques	76
7. Reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics	76
8. Garantia i SAT	76
9. Copyright	77
10. Declaració UE de conformitat simplificada	77
Annex	234

Index	en
Safety Instructions	13
1. Parts and Components	78
2. Before Use	79
3. Operation	79
4. Cleaning and Maintenance	86
5. Troubleshooting	86
6. Technical Specifications	88
7. Recycling of Electrical and Electronic Appliances	89
8. Warranty and Technical Support	89
9. Copyright	89
10. Simplified EU Declaration of Conformity	89
Annex	234

Index	fr
Consignes de sécurité	16
1. Pièces et composants	91
2. Avant utilisation	92
3. Fonctionnement	92
4. Nettoyage et entretien	99
5. Dépannage	100
6. Spécifications techniques	103
7. Recyclage des appareils électriques et électroniques	103
8. Garantie et SAV	103
9. Droits d'auteur	103
10. Déclaration UE de conformité simplifiée	104
Annexe	234

Inhalt	de
Sicherheitshinweise	20
1. Teile und Komponenten	105
2. Vor der Verwendung	106
3. Betrieb	106
4. Reinigung und Wartung	113
5. Fehlerbehebung	114
6. Technische Daten	116
7. Recycling von Elektro- und Elektro- nikgeräten	117
8. Garantie und Kundendienst	117
9. Urheberrecht	117
10. Vereinfachte EU-Konformitätser- klärung	117
Anhang	234

Indice	it
Istruzioni di sicurezza	23
1. Parti e componenti	118
2. Prima dell'uso	119
3. Funzionamento	119
4. Pulizia e manutenzione	126
5. Risoluzione dei problemi	127
6. Specifiche tecniche	129
7. Riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici	129
8. Garanzia e SAT	130
9. Copyright	130
10. Dichiarazione di conformità UE semplificata	130
Allegato	234

Índice	pt
Instruções de segurança	26
1. Peças e componentes	131
2. Antes de usar	132
3. Funcionamento	132
4. Limpeza e manutenção	139
5. Resolução de problemas	140
6. Especificações técnicas	142
7. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos	142
8. Garantia e SAT	143
9. Direitos de autor	143
10. Declaração UE de conformidade simplificada	143
Anexo	234

Inhoud	nl
Veiligheidsinstructies	30
1. Onderdelen en componenten	144
2. Voor gebruik	145
3. Werking	145
4. Reiniging en onderhoud	152
5. Probleemoplossing	153
6. Technische specificaties	155
7. Recycling van elektrische en elek- tronische apparaten	155
8. Garantie en technische dienst	156
9. Auteursrecht	156
10. Vereenvoudigde EU-conformi- teitsverklaring	156
Bijlage	234

Spis treści	pl
Instrukcje bezpieczeństwa	33
1. Części i komponenty	157
2. Przed użyciem	158
3. Obsługa	158
4. Czyszczenie i konserwacja	165
5. Rozwiązywanie problemów	166
6. Specyfikacje techniczne	168
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	168
8. Gwarancja i Serwis Techniczny	169
9. Prawa autorskie	169
10. Uproszczona deklaracja zgodności UE	169
Załącznik	234

Obsah	cs
Bezpečnostní pokyny	36
1. Díly a součásti	170
2. Před použitím	171
3. Provoz	171
4. Čištění a údržba	178
5. Řešení problémů	178
6. Technické specifikace	180
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	181
8. Záruka a technická podpora	181
9. Autorská práva	181
10. Zjednodušené EU prohlášení o shodě	181
Příloha	234

Tartalom	hu
Biztonsági utasítások	39
1. Alkatrészek és komponensek	183
2. Használat előtt	184
3. Működés	184
4. Tisztítás és karbantartás	191
5. Hibaelhárítás	192
6. Műszaki adatok	194
7. Elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosítása	194
8. Garancia és szervíz	195
9. Szerzői jog	195
10. Egyszerűsített EU megfelelőségi nyilatkozat	195
Melléklet	234

İçindekiler	tr
Güvenlik Talimatları	42
1. Parçalar ve Bileşenler	196
2. Kullanmadan Önce	197
3. Çalıştırma	197
4. Temizlik ve Bakım	204
5. Sorun Giderme	204
6. Teknik Özellikler	206
7. Elektrikli ve Elektronik Cihazların Geri Dönüşümü	207
8. Garanti ve Teknik Servis	207
9. Telif Hakkı	207
10. Basitleştirilmiş AB Uygunluk Beyanı	207
Ek	234

Ευρετήριο

Οδηγίες ασφαλείας	45
1. Εξαρτήματα και μέρη	209
2. Πριν τη χρήση	210
3. Λειτουργία	210
4. Καθαρισμός και συντήρηση	218
5. Αντιμετώπιση προβλημάτων	218
6. Τεχνικές προδιαγραφές	221
7. Ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών	221
8. Εγγύηση και Τεχνική Υποστήριξη	222
9. Πνευματικά δικαιώματα	222
10. Απλοποιημένη δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ	222
Παράρτημα	234

el

ar

الفهرس

تعليمات السلامة
1. الأجزاء والمكونات
2. قبل الاستخدام
3. التشغيل
4. التنظيف والصيانة
5. استكشاف الأخطاء وإصلاحها
6. المواصفات الفنية
7. إعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية
8. الضمان وخدمة ما بعد البيع
9. حقوق النشر
10. إعلان المطابقة المبسط للاتحاد الأوروبي الملحق

NOTA

EU01_114738 Cecofry&Crunch 6500

ES • La codificación de este manual es genérica y se aplica a todas las variantes de códigos del aparato.

CA • La codificació d'aquest manual és genèrica i s'aplica a totes les variants de codis de l'aparell.

EN • The coding in this manual is generic and applies to all code variants of the appliance.

FR • Le codage de ce manuel est générique et s'applique à toutes les variantes de codes de l'appareil.

DE • Die Codierung dieses Handbuchs ist generisch und gilt für alle Codevarianten des Geräts.

IT • La codifica di questo manuale è generica e si applica a tutte le varianti di codice dell'apparecchio.

PT • A codificação deste manual é genérica e aplica-se a todas as variantes de códigos do aparelho.

NL • De codering in deze handleiding is generiek en van toepassing op alle codevarianten van het apparaat.

PL • Kodowanie w niniejszej instrukcji jest ogólne i dotyczy wszystkich wariantów kodów urządzenia.

CS • Kódování tohoto návodu je obecné a platí pro všechny varianty kódů spotřebiče.

HU • A kézikönyv kódolása általános, és a készülék összes kódváltozatára vonatkozik.

TR • Bu kılavuzun kodlaması geneldir ve cihazın tüm kod varyantları için geçerlidir.

EL • Η κωδικοποίηση αυτού του εγχειριδίου είναι γενική και εφαρμόζεται σε όλες τις παραλλαγές κωδικών της συσκευής.

AR • الترميز في هذا الدليل عام وينطبق على جميع متغيرات رموز الجهاز.

Instrucciones de seguridad

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



- Este símbolo significa: precaución, superficie ca-

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

- Durante el funcionamiento, el aparato expulsa vapor y aire caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura. Tenga en cuenta que también puede salir aire caliente al sacar el cestillo de la freidora.
- Al sacar el cestillo de la freidora, sujételo con cuidado y colóquelo sobre una superficie estable, plana y resistente al calor.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.
- Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser sustituido por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que implica.

- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, salvo que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincide con los requisitos de voltaje especificados en las especificaciones técnicas del aparato.
- Recomendamos que la habitación en la que vaya a utilizar el aparato esté equipada con un extractor de humos o bien esté ventilada.
- Utilice el aparato exclusivamente para los fines descritos en este manual. Un uso incorrecto puede provocar daños en el aparato o lesiones.
- Desenchufe el aparato de la corriente antes de moverlo, limpiarlo o cuando no vaya a utilizarlo.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
- No utilice alargadores, a no ser que se lo recomiende un electricista cualificado. Utilizar el tipo incorrecto de alargador puede causar daños en el aparato o lesiones en el usuario.
- No utilice el aparato si el cable, el enchufe o la estructura del aparato presenta daños o si no funciona correctamente, ha sufrido alguna caída o ha sido dañado.
- No use el aparato en lugares potencialmente peligrosos, como ambientes inflamables, explosivos, con presencia de químicos o húmedos.
- No introduzca ni permita que sus dedos u otros objetos entren en las aberturas de ventilación o escape, ya que podrían causar descargas eléctricas o incendios.

- No llene el cestillo de aceite, podría provocar riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté funcionando.
- No sumerja el cable, el enchufe, ni cualquier otra parte no extraíble del aparato en agua u otros líquidos. No exponga al agua las conexiones eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes a ser cocinados dentro del cestillo de forma que evite que entren en contacto con las resistencias.
- Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el aparato.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o se esté limpiando. Deje que se enfríe completamente antes de montar o retirar cualquier pieza y/o proceder con su limpieza.
- No deje el aparato enchufado a la red eléctrica sin supervisión.
- No toque la superficie del aparato mientras esté en funcionamiento, ya que podría estar caliente.
- Para asegurar el correcto funcionamiento del aparato, la limpieza y el mantenimiento del aparato ha de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones.
- No coloque el aparato pegado a una pared. Deje al menos 35 cm de espacio libre por encima y detrás del aparato para permitir una circulación adecuada del aire. No coloque ningún objeto sobre el aparato durante el funcionamiento.
- Mientras el aparato está en funcionamiento emite vapor caliente a través de las aperturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad del vapor y de las salidas de aire. Puede que salga aire caliente del aparato cuando retire el cestillo de la freidora.
- Si el aparato emite humo negro, apáguelo y desenchúfelo inmediatamente, siempre que pueda hacerlo de forma segura. Espere hasta que deje de salir humo. No vuelva a utilizar el aparato hasta haber identificado y solucionado la causa.

- Utilice guantes de protección térmica para manipular el cestillo y/o la rejilla cuando estén calientes.
- No utilice el aparato para ningún uso no especificado en el manual.
- No intente reparar el aparato por su propia cuenta.

Instruccions de seguretat

Llegiu atentament les instruccions següents abans d'utilitzar l'aparell. Guardeu aquest manual per a futures consultes o per a nous usuaris.



- Aquest símbol significa: precaució, superfície ca-

lenta. Les superfícies accessibles del producte podrien assolir temperatures altes durant el funcionament. Aneu amb compte de no cremar-vos.

- Durant el funcionament, l'aparell expulsa vapor i aire calent a través de les obertures de sortida d'aire. Mantingueu les mans i la cara a una distància segura. Tingueu en compte que també pot sortir aire calent en treure la cistella de la fregidora.
- En treure la cistella de la fregidora, subjecteu-la amb cura i col·loqueu-la sobre una superfície estable, plana i resistent a la calor.
- Aquest aparell no està dissenyat per funcionar a través de temporitzadors o sistemes de control remot externs.
- Quan s'utilitzen aparells elèctrics, sempre s'han de prendre precaucions bàsiques per reduir el risc d'incendis, descàrregues elèctriques i lesions.

- Inspeccioneu el cable d'alimentació regularment a la recerca de danys visibles. Si el cable presenta danys, ha de ser substituït pel Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec per evitar qualsevol tipus de perill.
- Aquest aparell pot ser utilitzat per nens a partir de 8 anys i per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb manca d'experiència i coneixements, sempre que estiguin supervisats o hagin rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i compreguin els riscos que implica.
- La neteja i el manteniment de l'usuari no han de ser realitzats per nens, excepte si són majors de 8 anys i estan supervisats.
- Mantingueu l'aparell i el seu cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.
- Superviseu els nens per assegurar-vos que no juguin amb l'aparell.
- Assegureu-vos que el voltatge de la xarxa elèctrica coincideix amb els requisits de voltatge especificats a les especificacions tècniques de l'aparell.
- Recomanem que l'habitació on utilitzeu l'aparell estigui equipada amb un extractor de fums o bé estigui ventilada.
- Utilitzeu l'aparell exclusivament per als fins descrits en aquest manual. Un ús incorrecte pot provocar danys a l'aparell o lesions.
- Desendollegeu l'aparell del corrent abans de moure'l, netejar-lo o quan no l'utilitzeu.
- No retorceu, doblegueu, estireu o danyeu el cable d'alimentació. Protegiu-lo de vores afilades i fonts de calor. No permeteu que el cable toqui superfícies calentes. No deixeu que el cable sobresurti de la vora de la superfície de treball o del taulell.
- No utilitzeu allargadors, a no ser que us ho recomani un electricista qualificat. Utilitzar el tipus incorrecte d'allargador pot causar danys a l'aparell o lesions a l'usuari.
- No utilitzeu l'aparell si el cable, l'endoll o l'estructura de l'aparell presenta danys o si no funciona correctament, ha patit alguna caiguda o ha estat danyat.

- No utilitzeu l'aparell en llocs potencialment perillosos, com ambients inflamables, explosius, amb presència de químics o humits.
- No introduïu ni permeteu que els vostres dits o altres objectes entrin a les obertures de ventilació o d'escapament, ja que podrien causar descàrregues elèctriques o incendis.
- No ompliu la cistella d'oli, podria provocar risc d'incendi.
- No toqueu mai l'interior de l'aparell mentre estigui funcionant.
- No submergeixu el cable, l'endoll, ni cap altra part no extraïble de l'aparell en aigua o altres líquids. No exposeu a l'aigua les connexions elèctriques.
- Col·loqueu sempre els ingredients a cuinar dins de la cistella de manera que eviteu que entrin en contacte amb les resistències.
- Assegureu-vos que teniu les mans completament seques abans de tocar l'endoll o encendre l'aparell.
- Desendol·leu l'aparell quan no estigui en ús o s'estigui netejant. Deixeu que es refredi completament abans de muntar o retirar qualsevol peça i/o procedir amb la seva neteja.
- No deixeu l'aparell endollat a la xarxa elèctrica sense supervisió.
- No toqueu la superfície de l'aparell mentre estigui en funcionament, ja que podria estar calenta.
- Per assegurar el correcte funcionament de l'aparell, la neteja i el manteniment de l'aparell s'han de realitzar d'acord amb aquest manual d'instruccions.
- No col·loqueu l'aparell enganxat a una paret. Deixeu almenys 35 cm d'espai lliure per sobre i darrere de l'aparell per permetre una circulació adequada de l'aire. No col·loqueu cap objecte sobre l'aparell durant el funcionament.

- Mentre l'aparell està en funcionament emet vapor calent a través de les obertures de sortida d'aire. Mantingueu les mans i la cara a una distància de seguretat del vapor i de les sortides d'aire. Pot ser que surti aire calent de l'aparell quan retireu la cistella de la fregidora.
- Si l'aparell emet fum negre, apagueu-lo i desendolieu-lo immediatament, sempre que pugueu fer-ho de forma segura. Espereu fins que deixi de sortir fum. No torneu a utilitzar l'aparell fins a haver identificat i solucionat la causa.
- Utilitzeu guants de protecció tèrmica per manipular la cistella i/o la reixeta quan estiguin calentes.
- No utilitzeu l'aparell per a cap ús no especificat en el manual.
- No intenteu reparar l'aparell pel vostre compte.

Safety Instructions

Read the following instructions carefully before using the appliance. Keep this manual for future reference or new users.



- This symbol means: caution, hot surface. The ac-

cessible surfaces of the product may reach high temperatures during operation. Be careful not to burn yourself.

- During operation, the appliance expels steam and hot air through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance. Note that hot air may also be expelled when removing the basket from the fryer.
- When removing the basket from the fryer, hold it carefully and place it on a stable, flat, heat-resistant surface.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- When using electrical appliances, basic precautions should always be taken to reduce the risk of fire, electric shock, and injury.
- Inspect the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by Cecotec's official Technical Assistance Service to avoid any kind of danger.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Supervise children to ensure they do not play with the appliance.
- Ensure that the mains voltage matches the voltage requirements specified in the technical specifications of the appliance.
- We recommend that the room in which you are going to use the appliance is equipped with a smoke extractor or is well ventilated.
- Use the appliance exclusively for the purposes described in this manual. Incorrect use may cause damage to the appliance or injuries.
- Unplug the appliance from the mains before moving it, cleaning it, or when not in use.
- Do not twist, bend, stretch, or damage the power cord. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cord to touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the work surface or countertop.

- Do not use extension cords unless recommended by a qualified electrician. Using the wrong type of extension cord can cause damage to the appliance or injury to the user.
- Do not use the appliance if the cord, plug, or appliance structure is damaged, or if it is not working properly, has fallen, or has been damaged.
- Do not use the appliance in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet environments.
- Do not insert or allow your fingers or other objects to enter the ventilation or exhaust openings, as this could cause electric shock or fire.
- Do not fill the basket with oil, as this could cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Do not immerse the cord, plug, or any other non-removable part of the appliance in water or other liquids. Do not expose electrical connections to water.
- Always place the ingredients to be cooked inside the basket in a way that prevents them from coming into contact with the heating elements.
- Make sure your hands are completely dry before touching the plug or turning on the appliance.
- Unplug the appliance when not in use or when cleaning. Allow it to cool completely before assembling or removing any parts and/or proceeding with cleaning.
- Do not leave the appliance plugged into the mains unsupervised.
- Do not touch the surface of the appliance while it is operating, as it may be hot.
- To ensure the correct functioning of the appliance, cleaning and maintenance must be carried out in accordance with this instruction manual.

- Do not place the appliance against a wall. Leave at least 35 cm of free space above and behind the appliance to allow for proper air circulation. Do not place any objects on the appliance during operation.
- While the appliance is operating, it emits hot steam through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and air outlets. Hot air may be expelled from the appliance when you remove the fryer basket.
- If the appliance emits black smoke, turn it off and unplug it immediately, provided you can do so safely. Wait until the smoke stops. Do not use the appliance again until the cause has been identified and resolved.
- Use heat-protective gloves to handle the basket and/or grid when they are hot.
- Do not use the appliance for any purpose not specified in the manual.
- Do not attempt to repair the appliance on your own.

Consignes de sécurité

Lisez attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser l'appareil. Conservez ce manuel pour référence ultérieure ou pour de nouveaux utilisateurs.



- Ce symbole signifie : attention, surface chaude.

Les surfaces accessibles du produit peuvent atteindre des températures élevées pendant le fonctionnement. Veillez à ne pas vous brûler.

- Pendant le fonctionnement, l'appareil expulse de la vapeur et de l'air chaud par les ouvertures de sortie d'air. Maintenez les mains et le visage à une distance sûre. Notez que de l'air chaud peut également s'échapper lorsque vous retirez le panier de la friteuse.
- Lorsque vous retirez le panier de la friteuse, tenez-le avec précaution et placez-le sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des minuteries ou des systèmes de télécommande externes.
- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être prises pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessures.
- Inspectez régulièrement le câble d'alimentation pour détecter tout dommage visible. Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les risques encourus.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés.
- Gardez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Assurez-vous que la tension du réseau électrique correspond aux exigences de tension spécifiées dans les spécifications techniques de l'appareil.

- Nous recommandons que la pièce dans laquelle vous utilisez l'appareil soit équipée d'un extracteur de fumée ou soit bien ventilée.
- Utilisez l'appareil exclusivement aux fins décrites dans ce manuel. Une utilisation incorrecte peut entraîner des dommages à l'appareil ou des blessures.
- Débranchez l'appareil du courant avant de le déplacer, de le nettoyer ou lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'endommagez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords tranchants et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser du bord de la surface de travail ou du plan de travail.
- N'utilisez pas de rallonges, sauf si un électricien qualifié vous le recommande. L'utilisation d'un type de rallonge incorrect peut causer des dommages à l'appareil ou des blessures à l'utilisateur.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble, la fiche ou la structure de l'appareil est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou a été endommagé.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits potentiellement dangereux, tels que des environnements inflammables, explosifs, avec présence de produits chimiques ou humides.
- N'introduisez pas et ne permettez pas à vos doigts ou à d'autres objets de pénétrer dans les ouvertures de ventilation ou d'échappement, car cela pourrait provoquer des chocs électriques ou des incendies.
- Ne remplissez pas le panier d'huile, cela pourrait provoquer un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Ne plongez pas le câble, la fiche ou toute autre partie non amovible de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau.

- Placez toujours les ingrédients à cuire à l'intérieur du panier de manière à éviter qu'ils n'entrent en contact avec les résistances.
- Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou qu'il est nettoyé. Laissez-le refroidir complètement avant d'assembler ou de retirer des pièces et/ou de procéder à son nettoyage.
- Ne laissez pas l'appareil branché au réseau électrique sans surveillance.
- Ne touchez pas la surface de l'appareil pendant qu'il fonctionne, car elle pourrait être chaude.
- Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil, le nettoyage et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément à ce manuel d'instructions.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur. Laissez au moins 35 cm d'espace libre au-dessus et derrière l'appareil pour permettre une circulation d'air adéquate. Ne placez aucun objet sur l'appareil pendant le fonctionnement.
- Pendant que l'appareil est en fonctionnement, il émet de la vapeur chaude par les ouvertures de sortie d'air. Maintenez les mains et le visage à une distance de sécurité de la vapeur et des sorties d'air. De l'air chaud peut s'échapper de l'appareil lorsque vous retirez le panier de la friteuse.
- Si l'appareil émet de la fumée noire, éteignez-le et débranchez-le immédiatement, si vous pouvez le faire en toute sécurité. Attendez que la fumée cesse. N'utilisez plus l'appareil avant d'avoir identifié et résolu la cause.
- Utilisez des gants de protection thermique pour manipuler le panier et/ou la grille lorsqu'ils sont chauds.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage non spécifié dans le manuel.
- N'essayez pas de réparer l'appareil par vous-même.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie die folgenden Anweisungen vor der Verwendung des Geräts sorgfältig durch. Bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Referenzen oder neue Benutzer auf.



- Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Die zugänglichen Oberflächen des Produkts können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.
- Während des Betriebs stößt das Gerät Dampf und heiße Luft durch die Luftauslassöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand. Beachten Sie, dass auch heiße Luft austreten kann, wenn Sie den Korb aus der Fritteuse nehmen.
- Wenn Sie den Korb aus der Fritteuse nehmen, halten Sie ihn vorsichtig fest und stellen Sie ihn auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb über externe Zeitschaltuhren oder Fernbedienungssysteme vorgesehen.
- Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen immer grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu reduzieren.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom offiziellen Cecotec Kundendienst ersetzt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit den in den technischen Daten des Geräts angegebenen Spannungsanforderungen übereinstimmt.
- Wir empfehlen, dass der Raum, in dem Sie das Gerät verwenden, mit einem Dunstabzug ausgestattet oder gut belüftet ist.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke. Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Schäden am Gerät oder Verletzungen führen.
- Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose, bevor Sie es bewegen, reinigen oder wenn Sie es nicht benutzen.
- Verdrehen, knicken, ziehen oder beschädigen Sie das Netzkabel nicht. Schützen Sie es vor scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie das Kabel keine heißen Oberflächen berühren. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche oder der Küchenzeile hängen.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, es sei denn, ein qualifizierter Elektriker empfiehlt dies. Die Verwendung des falschen Verlängerungskabels kann zu Schäden am Gerät oder Verletzungen des Benutzers führen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder das Gehäuse des Geräts beschädigt ist oder wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert, heruntergefallen oder beschädigt wurde.
- Verwenden Sie das Gerät nicht an potenziell gefährlichen Orten, wie z. B. in entflammbaren, explosiven, chemikalienhaltigen oder feuchten Umgebungen.
- Führen Sie keine Finger oder andere Gegenstände in die Lüftungs- oder Abluftöffnungen ein oder lassen Sie diese nicht hineingelangen, da dies Stromschläge oder Brände verursachen könnte.
- Füllen Sie den Korb nicht mit Öl, dies könnte Brandgefahr verursachen.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder andere nicht abnehmbare Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Setzen Sie die elektrischen Anschlüsse keinem Wasser aus.
- Legen Sie die zu kochenden Zutaten immer so in den Korb, dass sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände vollständig trocken sind, bevor Sie den Stecker berühren oder das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie den Stecker des Geräts, wenn es nicht benutzt oder gereinigt wird. Lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie Teile montieren oder entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt an das Stromnetz angeschlossen.
- Berühren Sie die Oberfläche des Geräts während des Betriebs nicht, da sie heiß sein könnte.
- Um den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts zu gewährleisten, müssen Reinigung und Wartung des Geräts gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden.

- Stellen Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand. Lassen Sie mindestens 35 cm Freiraum über und hinter dem Gerät, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.
- Während des Betriebs gibt das Gerät heißen Dampf durch die Luftauslassöffnungen ab. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand zum Dampf und den Luftauslässen. Es kann heiße Luft aus dem Gerät entweichen, wenn Sie den Korb aus der Fritteuse nehmen.
- Wenn das Gerät schwarzen Rauch abgibt, schalten Sie es sofort aus und ziehen Sie den Stecker, sofern dies sicher möglich ist. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt. Verwenden Sie das Gerät erst wieder, wenn die Ursache identifiziert und behoben wurde.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um den Korb und/oder das Gitter zu handhaben, wenn diese heiß sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für Zwecke, die nicht im Handbuch angegeben sind.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.

Istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Conservare questo manuale per future consultazioni o per nuovi utenti.



- Questo simbolo significa: attenzione, superficie

calda. Le superfici accessibili del prodotto potrebbero raggiungere temperature elevate durante il funzionamento. Fare attenzione a non scottarsi.

- Durante il funzionamento, l'apparecchio espelle vapore e aria calda attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza. Tenere presente che l'aria calda può fuoriuscire anche quando si estrae il cestello dalla friggitrice.
- Quando si estrae il cestello dalla friggitrice, maneggiarlo con cura e posizionarlo su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
- Questo apparecchio non è progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.
- Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è sempre necessario adottare precauzioni di base per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche e lesioni.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione per rilevare eventuali danni visibili. Se il cavo presenta danni, deve essere sostituito dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di pericolo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i rischi che comporta.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Assicurarsi che la tensione della rete elettrica corrisponda ai requisiti di tensione specificati nelle specifiche tecniche dell'apparecchio.
- Si raccomanda che la stanza in cui si intende utilizzare l'apparecchio sia dotata di un aspiratore di fumi o sia ben ventilata.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per gli scopi descritti in questo manuale. Un uso scorretto può causare danni all'apparecchio o lesioni.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente prima di spostarlo, pulirlo o quando non lo si utilizza.
- Non torcere, piegare, tirare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Non permettere che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga dal bordo della superficie di lavoro o del piano di lavoro.
- Non utilizzare prolunghe, a meno che non sia consigliato da un elettricista qualificato. L'utilizzo del tipo errato di prolunga può causare danni all'apparecchio o lesioni all'utente.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo, la spina o la struttura dell'apparecchio presentano danni o se non funziona correttamente, ha subito una caduta o è stato danneggiato.
- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi potenzialmente pericolosi, come ambienti infiammabili, esplosivi, con presenza di sostanze chimiche o umidi.
- Non introdurre né permettere che dita o altri oggetti entrino nelle aperture di ventilazione o di scarico, poiché potrebbero causare scosse elettriche o incendi.
- Non riempire il cestello di olio, potrebbe causare rischio di incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Non immergere il cavo, la spina, né qualsiasi altra parte non rimovibile dell'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non esporre all'acqua le connessioni elettriche.
- Posizionare sempre gli ingredienti da cuocere all'interno del cestello in modo da evitare che entrino in contatto con le resistenze.
- Assicursi di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o accendere l'apparecchio.

- Scollegare l'apparecchio quando non è in uso o durante la pulizia. Lasciarlo raffreddare completamente prima di montare o rimuovere qualsiasi parte e/o procedere con la pulizia.
- Non lasciare l'apparecchio collegato alla rete elettrica senza sorveglianza.
- Non toccare la superficie dell'apparecchio mentre è in funzione, poiché potrebbe essere calda.
- Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, la pulizia e la manutenzione devono essere eseguite in conformità con questo manuale di istruzioni.
- Non posizionare l'apparecchio a ridosso di una parete. Lasciare almeno 35 cm di spazio libero sopra e dietro l'apparecchio per consentire un'adeguata circolazione dell'aria. Non posizionare alcun oggetto sull'apparecchio durante il funzionamento.
- Mentre l'apparecchio è in funzione emette vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite dell'aria. Potrebbe uscire aria calda dall'apparecchio quando si rimuove il cestello della friggitrice.
- Se l'apparecchio emette fumo nero, spegnerlo e scollegarlo immediatamente, sempre che sia possibile farlo in sicurezza. Attendere che smetta di uscire fumo. Non utilizzare nuovamente l'apparecchio fino a quando non si è identificata e risolta la causa.
- Utilizzare guanti di protezione termica per maneggiare il cestello e/o la griglia quando sono caldi.
- Non utilizzare l'apparecchio per usi non specificati nel manuale.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli.

Instruções de segurança

Leia as seguintes instruções atentamente antes de usar o apa-

relho. Guarde este manual para futuras referências ou novos utilizadores.



Este símbolo significa: precaução, superfície quen-

te. As superfícies acessíveis do produto podem atingir temperaturas elevadas durante o funcionamento. Tenha cuidado para não se queimar.

- Durante o funcionamento, o aparelho expelle vapor e ar quente através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura. Tenha em atenção que também pode sair ar quente ao retirar o cesto da fritadeira.
- Ao retirar o cesto da fritadeira, segure-o com cuidado e coloque-o sobre uma superfície estável, plana e resistente ao calor.
- Este aparelho não foi concebido para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndios, choques elétricos e lesões.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser substituído pelo Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre o uso seguro do aparelho e compreendam os riscos envolvidos.
- A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que sejam maiores de 8 anos e estejam supervisionadas.

- Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Supervisione as crianças para garantir que não brincam com o aparelho.
- Certifique-se de que a voltagem da rede elétrica corresponde aos requisitos de voltagem especificados nas especificações técnicas do aparelho.
- Recomendamos que a divisão onde vai utilizar o aparelho esteja equipada com um exaustor ou esteja ventilada.
- Utilize o aparelho exclusivamente para os fins descritos neste manual. Uma utilização incorreta pode provocar danos no aparelho ou lesões.
- Desligue o aparelho da corrente antes de o mover, limpar ou quando não o for utilizar.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe o cabo pender sobre a borda da superfície de trabalho ou da bancada.
- Não utilize extensões, a menos que seja recomendado por um eletricista qualificado. Utilizar o tipo incorreto de extensão pode causar danos no aparelho ou lesões no utilizador.
- Não utilize o aparelho se o cabo, a ficha ou a estrutura do aparelho apresentarem danos ou se não funcionar corretamente, tiver sofrido alguma queda ou tiver sido danificado.
- Não utilize o aparelho em locais potencialmente perigosos, como ambientes inflamáveis, explosivos, com presença de químicos ou húmidos.
- Não introduza nem permita que os seus dedos ou outros objetos entrem nas aberturas de ventilação ou escape, pois podem causar choques elétricos ou incêndios.
- Não encha o cesto com óleo, pode provocar risco de incêndio.
- Nunca toque o interior do aparelho enquanto estiver a funcionar.

- Não mergulhe o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não removível do aparelho em água ou outros líquidos. Não exponha as ligações elétricas à água.
- Coloque sempre os ingredientes a serem cozinhados dentro do cesto de forma a evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na ficha ou ligar o aparelho.
- Desligue o aparelho quando não estiver em uso ou estiver a ser limpo. Deixe-o arrefecer completamente antes de montar ou remover qualquer peça e/ou proceder à sua limpeza.
- Não deixe o aparelho ligado à rede elétrica sem supervisão.
- Não toque na superfície do aparelho enquanto estiver em funcionamento, pois pode estar quente.
- Para assegurar o correto funcionamento do aparelho, a limpeza e a manutenção do aparelho devem ser realizadas de acordo com este manual de instruções.
- Não coloque o aparelho encostado a uma parede. Deixe pelo menos 35 cm de espaço livre por cima e atrás do aparelho para permitir uma circulação adequada do ar. Não coloque nenhum objeto sobre o aparelho durante o funcionamento.
- Enquanto o aparelho está em funcionamento, emite vapor quente através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância de segurança do vapor e das saídas de ar. Pode sair ar quente do aparelho ao retirar o cesto da fritadeira.
- Se o aparelho emitir fumo preto, desligue-o e desconecte-o imediatamente, sempre que o possa fazer de forma segura. Espere até que pare de sair fumo. Não volte a utilizar o aparelho até ter identificado e solucionado a causa.
- Utilize luvas de proteção térmica para manusear o cesto e/ou a grelha quando estiverem quentes.
- Não utilize o aparelho para nenhum uso não especificado no manual.
- Não tente reparar o aparelho por sua própria conta.

Veiligheidsinstructies

Lees de volgende instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstige raadpleging of voor nieuwe gebruikers.



Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak.

De toegankelijke oppervlakken van het product kunnen tijdens het gebruik hoge temperaturen bereiken. Pas op dat u zich niet brandt.

- Tijdens het gebruik stoot het apparaat stoom en hete lucht uit via de luchtuitlatopeningen. Houd handen en gezicht op veilige afstand. Houd er rekening mee dat er ook hete lucht kan ontsnappen wanneer u de mand uit de friteuse haalt.
- Wanneer u de mand uit de friteuse haalt, houd deze dan voorzichtig vast en plaats deze op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak.
- Dit apparaat is niet ontworpen om te worden bediend via externe timers of afstandsbedieningssystemen.
- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd basisvoorzorgsmaatregelen worden genomen om het risico op brand, elektrische schokken en letsel te verminderen.
- Controleer het netsnoer regelmatig op zichtbare schade. Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de officiële technische dienst van Cecotec om elk gevaar te voorkomen.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende risico's begrijpen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanningsvereisten die zijn gespecificeerd in de technische specificaties van het apparaat.
- Wij raden aan dat de ruimte waarin u het apparaat gaat gebruiken is uitgerust met een afzuigkap of goed geventileerd is.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de doeleinden die in deze handleiding worden beschreven. Onjuist gebruik kan leiden tot schade aan het apparaat of letsel.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het verplaatst, reinigt of wanneer u het niet gebruikt.
- Verdraai, buig, rek of beschadig het netsnoer niet. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Laat het snoer geen hete oppervlakken aanraken. Laat het snoer niet over de rand van het werkblad of aanrecht hangen.
- Gebruik geen verlengsnoeren, tenzij aanbevolen door een gekwalificeerde elektricien. Het gebruik van het verkeerde type verlengsnoer kan schade aan het apparaat of letsel bij de gebruiker veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer, de stekker of de structuur van het apparaat beschadigd is, of als het niet correct werkt, is gevallen of beschadigd is.

- Gebruik het apparaat niet op potentieel gevaarlijke plaatsen, zoals ontvlambare, explosieve, chemische of vochtige omgevingen.
- Steek geen vingers of andere voorwerpen in de ventilatie- of uitlaatopeningen, aangezien dit elektrische schokken of brand kan veroorzaken.
- Vul de mand niet met olie, dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Raak de binnenkant van het apparaat nooit aan terwijl het in werking is.
- Dompel het snoer, de stekker of andere niet-verwijderbare delen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische aansluitingen niet bloot aan water.
- Plaats de te koken ingrediënten altijd in de mand op een zodanige manier dat contact met de verwarmingselementen wordt vermeden.
- Zorg ervoor dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het apparaat inschakelt.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is of wordt gereinigd. Laat het volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdert en/of met de reiniging begint.
- Laat het apparaat niet onbeheerd aangesloten op het lichtnet.
- Raak het oppervlak van het apparaat niet aan terwijl het in werking is, aangezien het heet kan zijn.
- Om de correcte werking van het apparaat te garanderen, moeten de reiniging en het onderhoud van het apparaat worden uitgevoerd in overeenstemming met deze handleiding.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur. Laat minstens 35 cm vrije ruimte boven en achter het apparaat om een adequate luchtcirculatie mogelijk te maken. Plaats geen voorwerpen op het apparaat tijdens het gebruik.

- Terwijl het apparaat in werking is, stoot het hete stoom uit via de luchtuitlatopeningen. Houd handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en de luchtuitlaten. Er kan hete lucht uit het apparaat komen wanneer u de mand uit de friteuse haalt.
- Als het apparaat zwarte rook afgeeft, schakel het dan onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact, mits u dit veilig kunt doen. Wacht tot de rook stopt. Gebruik het apparaat niet opnieuw voordat u de oorzaak hebt geïdentificeerd en opgelost.
- Gebruik hittebestendige handschoenen om de mand en/of het rooster te hanteren wanneer deze heet zijn.
- Gebruik het apparaat niet voor enig ander doel dan gespecificeerd in de handleiding.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren.

Instrukcje bezpieczeństwa

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Zachowaj niniejszą instrukcję do wykorzystania w przyszłości lub dla nowych użytkowników.



- Ten symbol oznacza: uwaga, gorąca powierzchnia.

Dostępne powierzchnie produktu mogą osiągnąć wysoką temperaturę podczas pracy. Należy uważać, aby się nie poparzyć.

- Podczas pracy urządzenie wydymuchuje parę i gorące powietrze przez otwory wylotowe powietrza. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości. Należy pamiętać, że gorące powietrze może również wydostawać się podczas wyjmowania kosza z frytkownicy.

- Wyjmując kosz z frytkownicy, należy go ostrożnie trzymać i umieścić na stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznymi timerami lub systemami zdalnego sterowania.
- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych zawsze należy zachować podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem i obrażeń.
- Regularnie sprawdzaj kabel zasilający pod kątem widocznych uszkodzeń. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez oficjalny Serwis Techniczny Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju zagrożeń.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają ukończone 8 lat i są nadzorowane.
- Urządzenie i jego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom napięcia określonym w specyfikacjach technicznych urządzenia.
- Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym będzie używane urządzenie, było wyposażone w wyciąg oparów lub było wentylowane.
- Używaj urządzenia wyłącznie do celów opisanych w niniejszej instrukcji. Niewłaściwe użycie może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia.

- Odłącz urządzenie od zasilania przed jego przeniesieniem, czyszczeniem lub gdy nie będzie używane.
- Nie skręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkodzaj kabla zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie dopuszczaj do kontaktu kabla z gorącymi powierzchniami. Nie pozwól, aby kabel zwisał z krawędzi blatu roboczego lub blatu.
- Nie używaj przedłużaczy, chyba że zaleci to wykwalifikowany elektryk. Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia użytkownika.
- Nie używaj urządzenia, jeśli kabel, wtyczka lub obudowa urządzenia są uszkodzone, lub jeśli nie działa prawidłowo, upadło lub zostało uszkodzone.
- Nie używaj urządzenia w miejscach potencjalnie niebezpiecznych, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, z obecnością chemikaliów lub wilgotne.
- Nie wkładaj palców ani innych przedmiotów do otworów wentylacyjnych lub wylotowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem lub pożar.
- Nie napełniaj kosza olejem, może to spowodować ryzyko pożaru.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia, gdy jest ono włączone.
- Nie zanurzaj kabla, wtyczki ani żadnych innych niewymienionych części urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody.
- Zawsze umieszczaj składniki do gotowania w koszu w taki sposób, aby uniknąć ich kontaktu z elementami grzewczymi.
- Upewnij się, że masz całkowicie suche ręce przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia.
- Odłącz urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane lub jest czyszczone. Pozwól mu całkowicie ostygnąć przed montażem lub demontażem jakichkolwiek części i/lub przystąpieniem do czyszczenia.
- Nie pozostawiaj urządzenia podłączonego do sieci bez nadzoru.

- Nie dotykaj powierzchni urządzenia podczas pracy, ponieważ może być gorąca.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, czyszczenie i konserwacja urządzenia muszą być wykonywane zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Nie umieszczaj urządzenia przy ścianie. Pozostaw co najmniej 35 cm wolnej przestrzeni nad i za urządzeniem, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu podczas pracy.
- Podczas pracy urządzenie emituje gorącą parę przez otwory wylotowe powietrza. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza. Gorące powietrze może wydostawać się z urządzenia po wyjęciu kosza z frytkownicy.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, natychmiast je wyłącz i odłącz od zasilania, o ile możesz to zrobić bezpiecznie. Poczekaaj, aż dym przestanie się wydobywać. Nie używaj urządzenia ponownie, dopóki nie zidentyfikujesz i nie usuniesz przyczyny.
- Używaj rękawic ochronnych termicznych do obsługi kosza i/ lub rusztu, gdy są gorące.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż określone w instrukcji.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.

Bezpečnostní pokyny

Před použitím spotřebiče si pozorně přečtěte následující pokyny. Uchovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.



Tento symbol znamená: pozor, horký povrch. Pří-

tupné povrchy výrobku mohou během provozu dosáhnout vysokých teplot. Dávejte pozor, abyste se nepopálili.

- Během provozu spotřebič vypouští páru a horký vzduch přes otvory pro výstup vzduchu. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti. Mějte na paměti, že horký vzduch může vycházet i při vyjímání koše z fritézy.
- Při vyjímání koše z fritézy jej opatrně uchopte a položte na stabilní, rovnou a žáruvzdornou plochu.
- Tento spotřebič není určen k provozu pomocí externích časovačů nebo systémů dálkového ovládání.
- Při používání elektrických spotřebičů je vždy nutné dodržovat základní bezpečnostní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, zda není viditelně poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být vyměněn oficiálním technickým servisem Cecotec, aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Dohlížejte na děti, abyste zajistili, že si se spotřebičem nebudou hrát.
- Ujistěte se, že napětí v elektrické síti odpovídá požadavkům na napětí uvedeným v technických specifikacích spotřebiče.

- Doporučujeme, aby místnost, ve které budete spotřebič používat, byla vybavena odsavačem par nebo byla dobře větrána.
- Spotřebič používejte výhradně k účelům popsaným v tomto návodu. Nesprávné použití může vést k poškození spotřebiče nebo zranění.
- Před přemístěním, čištěním nebo když spotřebič nebudete používat, jej odpojte od elektrické sítě.
- Napájecí kabel nekrutěte, neohýbejte, nenatahujte ani nepoškozujte. Chraňte jej před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nenechávejte kabel viset přes okraj pracovní plochy nebo desky.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, pokud vám to nedoporučí kvalifikovaný elektrikář. Použití nesprávného typu prodlužovacího kabelu může způsobit poškození spotřebiče nebo zranění uživatele.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je kabel, zástrčka nebo konstrukce spotřebiče poškozena, nebo pokud nefunguje správně, spadl nebo byl poškozen.
- Nepoužívejte spotřebič na potenciálně nebezpečných místech, jako jsou hořlavá, výbušná, chemicky znečištěná nebo vlhká prostředí.
- Nevkládejte ani nedovolte, aby se vaše prsty nebo jiné předměty dostaly do ventilačních nebo výfukových otvorů, protože by to mohlo způsobit úraz elektrickým proudem nebo požár.
- Nenaplňujte koš olejem, mohlo by to způsobit riziko požáru.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, když je v provozu.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou neodnímatelnou část spotřebiče do vody nebo jiných kapalin. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Ingredience určené k vaření vždy vkládejte do koše tak, aby se nedostaly do kontaktu s topnými tělesy.
- Před dotykem zástrčky nebo zapnutím spotřebiče se ujistěte, že máte zcela suché ruce.

- Odpojte spotřebič, když jej nepoužíváte nebo jej čistíte. Před montáží nebo demontáží jakýchkoli dílů a/nebo před čištěním jej nechte zcela vychladnout.
- Nenechávejte spotřebič zapojený do elektrické sítě bez dozoru.
- Nedotýkejte se povrchu spotřebiče, když je v provozu, protože by mohl být horký.
- Pro zajištění správného fungování spotřebiče je nutné provádět čištění a údržbu spotřebiče v souladu s tímto návodem k obsluze.
- Neumísťujte spotřebič těsně ke zdi. Ponechte alespoň 35 cm volného prostoru nad a za spotřebičem, aby byla zajištěna dostatečná cirkulace vzduchu. Během provozu nepokládejte na spotřebič žádné předměty.
- Během provozu spotřebič vypouští horkou páru přes otvory pro výstup vzduchu. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a výstupů vzduchu. Horký vzduch může vycházet ze spotřebiče i při vyjímání koše z fritézy.
- Pokud spotřebič vydává černý kouř, okamžitě jej vypněte a odpojte od sítě, pokud to můžete udělat bezpečně. Počkejte, dokud kouř nepřestane vycházet. Spotřebič znovu nepoužívejte, dokud nezjistíte a neodstraníte příčinu.
- Používejte tepelně ochranné rukavice pro manipulaci s košem a/nebo roštem, když jsou horké.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než jsou uvedeny v návodu.
- Nepokoušejte se spotřebič opravovat sami.

Biztonsági utasítások

Kérjük, figyelmesen olvassa el az alábbi utasításokat a készülék használatá előtt. Őrizze meg ezt a kézikönyvet későbbi hivatkozás vagy új felhasználók számára.



Ez a szimbólum a következőket jelenti: óvatosan,

forró felület. A termék hozzáférhető felületei működés közben magas hőmérsékletet érhetnek el. Ügyeljen arra, hogy ne égesse meg magát.

- Működés közben a készülék gőzt és forró levegőt bocsát ki a levegőkimeneti nyílásokon keresztül. Tartsa kezét és arcát biztonságos távolságban. Ne feledje, hogy a kosár kivételekor is távozhat forró levegő a sütőből.
- Amikor kiveszi a kosarat a sütőből, óvatosan fogja meg, és helyezze stabil, sík, hőálló felületre.
- Ez a készülék nem külső időzítőkkal vagy távirányító rendszerekkel való működésre készült.
- Elektromos készülékek használatakor mindig be kell tartani az alapvető óvintézkedéseket a tűz, áramütés és sérülések kockázatának csökkentése érdekében.
- Rendszeresen ellenőrizze a tápkábelt látható sérülések szempontjából. Ha a kábel sérült, azt a Cecotec hivatalos műszaki szervizének kell kicserélnie a veszélyek elkerülése érdekében.
- Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve tapasztalat és tudás hiányában lévő személyek is használhatják, feltéve, hogy felügyelet alatt állnak, vagy utasításokat kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és megértik az ezzel járó kockázatokat.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és felügyelet alatt állnak.
- Tartsa a készüléket és a kábelét 8 év alatti gyermekek elől elzárva.
- Felügyelje a gyermekeket, hogy ne játsszanak a készülékkel.

- Győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülék műszaki specifikációiban megadott feszültségkövetelményekkel.
- Javasoljuk, hogy a helyiség, ahol a készüléket használni fogja, legyen elszívóval felszerelve vagy jól szellőztethető.
- A készüléket kizárólag a jelen kézikönyvben leírt célokra használja. A helytelen használat a készülék károsodásához vagy sérülésekhez vezethet.
- Húzza ki a készüléket a konnektorból, mielőtt mozgatja, tisztítja, vagy ha nem használja.
- Ne csavarja, hajlítsa, feszítse vagy károsítsa a tápkábelt. Védje éles szélektől és hőforrásoktól. Ne engedje, hogy a kábel forró felületekhez érjen. Ne hagyja, hogy a kábel lelógjon a munkafelület vagy a pult széléről.
- Ne használjon hosszabbítót, kivéve, ha azt szakképzett villanyszerelő javasolja. Helytelen típusú hosszabbító használata károsíthatja a készüléket vagy sérülést okozhat a felhasználónak.
- Ne használja a készüléket, ha a kábel, a dugó vagy a készülék szerkezete sérült, vagy ha nem működik megfelelően, leesett vagy megsérült.
- Ne használja a készüléket potenciálisan veszélyes helyeken, például gyúlékony, robbanásveszélyes, vegyszerekkel teli vagy nedves környezetben.
- Ne dugja be, és ne engedje, hogy ujjai vagy más tárgyak behatoljanak a szellőző- vagy kipufogónyílásokba, mivel ez áramütést vagy tüzet okozhat.
- Ne töltse meg a kosarat olajjal, mert tűzveszélyt okozhat.
- Soha ne érintse meg a készülék belsejét működés közben.
- Ne merítse a kábelt, a dugót vagy a készülék bármely más, nem eltávolítható részét vízbe vagy más folyadékba. Ne tegye ki víznek az elektromos csatlakozásokat.
- Mindig úgy helyezze el a főzendő hozzávalókat a kosárban, hogy azok ne érintkezzenek a fűtőelemekkel.

- Győződjön meg róla, hogy teljesen száraz a keze, mielőtt megérinti a dugót vagy bekapcsolja a készüléket.
- Húzza ki a készüléket a konnektorból, ha nem használja, vagy tisztítja. Hagyja teljesen kihűlni, mielőtt bármely alkatrészt összeszerel vagy eltávolít, és/vagy elkezdi a tisztítást.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül a hálózatra csatlakoztatva.
- Ne érintse meg a készülék felületét működés közben, mert forró lehet.
- A készülék megfelelő működésének biztosítása érdekében a tisztítást és karbantartást a jelen használati útmutató szerint kell elvégezni.
- Ne helyezze a készüléket falhoz. Hagyjon legalább 35 cm szabad helyet a készülék felett és mögött a megfelelő légáramlás biztosításához. Működés közben ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülékre.
- Működés közben a készülék forró gőzt bocsát ki a levegőkimeneti nyílásokon keresztül. Tartsa kezét és arcát biztonságos távolságban a gőztől és a levegőkimenetektől. Forró levegő távozhat a készülékből, amikor kiveszi a kosarat a sütőből.
- Ha a készülék fekete füstöt bocsát ki, azonnal kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból, amennyiben ezt biztonságosan megteheti. Várja meg, amíg a füst megszűnik. Ne használja újra a készüléket, amíg az okot nem azonosította és nem hárította el.
- Használjon hővédő kesztyűt a kosár és/vagy a rács kezeléséhez, amikor azok forróak.
- Ne használja a készüléket a kézikönyvben nem meghatározott célokra.
- Ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket.

Güvenlik Talimatları

Cihazı kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice oku-

yun. Bu kılavuzu ileride başvurmak veya yeni kullanıcılar için saklayın.



Bu sembolün anlamı: dikkat, sıcak yüzey. Ürünün

erişilebilir yüzeyleri çalışma sırasında yüksek sıcaklıklara ulaşabilir. Yanmamaya dikkat edin.

- Çalışma sırasında cihaz, hava çıkış deliklerinden buhar ve sıcak hava dışarı atar. Ellerinizi ve yüzünüzü güvenli bir mesafede tutun. Fritöz sepetini çıkarırken de sıcak hava çıkabileceğini unutmayın.
- Fritöz sepetini çıkarırken dikkatlice tutun ve sabit, düz, ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Bu cihaz, harici zamanlayıcılar veya uzaktan kumanda sistemleri aracılığıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Elektrikli cihazlar kullanılırken, yangın, elektrik çarpması ve yaralanma riskini azaltmak için her zaman temel önlemler alınmalıdır.
- Güç kablosunu düzenli olarak görünür hasarlar açısından kontrol edin. Kablo hasarlıysa, herhangi bir tehlikeyi önlemek için Cecotec resmi Teknik Servisi tarafından değiştirilmelidir.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli kullanımı hakkında talimat almaları ve ilgili riskleri anlamaları koşuluyla kullanılabilir.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkça çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.
- Çocukların cihazla oynamadığından emin olmak için onları denetleyin.
- Şebeke voltajının cihazın teknik özelliklerinde belirtilen voltaj gereksinimleriyle eşleştiğinden emin olun.

- Cihazı kullanacağınız odanın bir davlumbaz ile donatılmış veya iyi havalandırılmış olmasını öneririz.
- Cihazı yalnızca bu kılavuzda açıklanan amaçlar için kullanın. Yanlış kullanım, cihaza zarar verebilir veya yaralanmalara neden olabilir.
- Cihazı taşımadan, temizlemeden veya kullanmayacağınız zaman fişini prizden çekin.
- Güç kablosunu bükmeyin, katlamayın, germeyin veya zarar vermeyin. Keskin kenarlardan ve ısı kaynaklarından koruyun. Kablonun sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyin. Kablonun çalışma yüzeyinin veya tezgahın kenarından sarkmasına izin vermeyin.
- Nitelikli bir elektrikçi tarafından tavsiye edilmedikçe uzatma kablosu kullanmayın. Yanlış tipte uzatma kablosu kullanmak, cihaza zarar verebilir veya kullanıcıda yaralanmalara neden olabilir.
- Kablo, fiş veya cihazın yapısı hasarlıysa veya düzgün çalışmıyorsa, düşmüş veya hasar görmüşse cihazı kullanmayın.
- Cihazı yanıcı, patlayıcı, kimyasal içeren veya nemli ortamlar gibi potansiyel olarak tehlikeli yerlerde kullanmayın.
- Parmaklarınızı veya başka nesneleri havalandırma veya egzoz deliklerine sokmayın veya girmesine izin vermeyin, çünkü bu elektrik çarpmasına veya yangına neden olabilir.
- Sepeti yağ ile doldurmayın, bu yangın riskine neden olabilir.
- Cihaz çalışırken asla içine dokunmayın.
- Kabloyu, fişi veya cihazın çıkarılamayan herhangi bir parçasını suya veya diğer sıvılara batırmayın. Elektrik bağlantılarını suya maruz bırakmayın.
- Pişirilecek malzemeleri her zaman sepetin içine, ısıtma elemanlarıyla temas etmeyecek şekilde yerleştirin.
- Fişe dokunmadan veya cihazı açmadan önce ellerinizin tamamen kuru olduğundan emin olun.

- Cihazı kullanmadığınızda veya temizlerken fişini çekin. Herhangi bir parçayı monte etmeden veya çıkarmadan ve/veya temizliğe başlamadan önce tamamen soğumasını bekleyin.
- Cihazı gözetimsiz olarak elektrik şebekesine bağlı bırakmayın.
- Cihaz çalışırken yüzeyine dokunmayın, çünkü sıcak olabilir.
- Cihazın doğru çalışmasını sağlamak için, cihazın temizliği ve bakımı bu kullanım kılavuzuna uygun olarak yapılmalıdır.
- Cihazı bir duvara dayamayın. Yeterli hava sirkülasyonu sağlamak için cihazın üzerinde ve arkasında en az 35 cm boşluk bırakın. Çalışma sırasında cihazın üzerine herhangi bir nesne koymayın.
- Cihaz çalışırken hava çıkış deliklerinden sıcak buhar yayar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava çıkışlarından güvenli bir mesafede tutun. Fritöz sepetini çıkarırken cihazdan sıcak hava çıkabilir.
- Cihazdan siyah duman çıkarsa, güvenli bir şekilde yapabiliyorsanız hemen kapatın ve fişini çekin. Duman çıkışı durana kadar bekleyin. Nedeni belirlenip çözülene kadar cihazı tekrar kullanmayın.
- Sepeti ve/veya ızgarayı sıcakken tutmak için ısıya dayanıklı koruyucu eldivenler kullanın.
- Cihazı kılavuzda belirtilmeyen herhangi bir amaç için kullanmayın.
- Cihazı kendi başınıza tamir etmeye çalışmayın.

Οδηγίες ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά ή για νέους χρήστες.



- Αυτό το σύμβολο σημαίνει: προσοχή, καυτή

επιφάνεια. Οι προσβάσιμες επιφάνειες του προϊόντος ενδέχεται να φτάσουν σε υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία. Προσέξτε να μην καείτε.

- Κατά τη λειτουργία, η συσκευή εκπέμπει ατμό και ζεστό αέρα μέσω των ανοιγμάτων εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση. Λάβετε υπόψη ότι ζεστός αέρας μπορεί επίσης να βγει όταν αφαιρείτε το καλάθι από τη φριτέζα.
- Όταν αφαιρείτε το καλάθι από τη φριτέζα, κρατήστε το προσεκτικά και τοποθετήστε το σε μια σταθερή, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
- Αυτή η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να λειτουργεί μέσω εξωτερικών χρονοδιακοπών ή συστημάτων τηλεχειρισμού.
- Όταν χρησιμοποιούνται ηλεκτρικές συσκευές, πρέπει πάντα να λαμβάνονται βασικές προφυλάξεις για τη μείωση του κινδύνου πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας και τραυματισμών.
- Επιθεωρείτε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας για ορατές ζημιές. Εάν το καλώδιο παρουσιάζει ζημιές, πρέπει να αντικατασταθεί από την επίσημη Τεχνική Υπηρεσία της Cecotec για την αποφυγή οποιουδήποτε κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, υπό την προϋπόθεση ότι επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.

- Επιβλέπετε τα παιδιά για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού δικτύου ταιριάζει με τις απαιτήσεις τάσης που καθορίζονται στις τεχνικές προδιαγραφές της συσκευής.
- Συνιστούμε το δωμάτιο στο οποίο πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή να είναι εξοπλισμένο με απορροφητήρα ή να αερίζεται καλά.
- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή αποκλειστικά για τους σκοπούς που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο. Η λανθασμένη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή τραυματισμούς.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν τη μετακινήσετε, την καθαρίσετε ή όταν δεν πρόκειται να τη χρησιμοποιήσετε.
- Μην στρίβετε, λυγίζετε, τεντώνετε ή καταστρέφετε το καλώδιο τροφοδοσίας. Προστατέψτε το από αιχμηρές άκρες και πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να αγγίζει καυτές επιφάνειες. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από την άκρη της επιφάνειας εργασίας ή του πάγκου.
- Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις, εκτός εάν σας το συστήσει εξειδικευμένος ηλεκτρολόγος. Η χρήση λανθασμένου τύπου προέκτασης μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή τραυματισμούς στον χρήστη.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο, το βύσμα ή η δομή της συσκευής παρουσιάζει ζημιές ή εάν δεν λειτουργεί σωστά, έχει πέσει ή έχει υποστεί ζημιά.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε δυνητικά επικίνδυνα μέρη, όπως εύφλεκτα, εκρηκτικά, χημικά ή υγρά περιβάλλοντα.
- Μην εισάγετε ούτε επιτρέπετε στα δάχτυλά σας ή σε άλλα αντικείμενα να εισέλθουν στα ανοίγματα εξαερισμού ή εξόδου, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή πυρκαγιά.
- Μην γεμίζετε το καλάθι με λάδι, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής ενώ λειτουργεί.

- Μην βυθίζετε το καλώδιο, το βύσμα ή οποιοδήποτε άλλο μη αφαιρούμενο μέρος της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά. Μην εκθέτετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις σε νερό.
- Τοποθετείτε πάντα τα υλικά που πρόκειται να μαγειρευτούν μέσα στο καλάθι με τρόπο που να αποφεύγεται η επαφή τους με τις αντιστάσεις.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι εντελώς στεγνά πριν αγγίξετε το βύσμα ή ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται ή όταν καθαρίζεται. Αφήστε την να κρυώσει εντελώς πριν συναρμολογήσετε ή αφαιρέσετε οποιοδήποτε εξάρτημα και/ή προχωρήσετε στον καθαρισμό της.
- Μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο χωρίς επίβλεψη.
- Μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής ενώ λειτουργεί, καθώς μπορεί να είναι καυτή.
- Για να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία της συσκευής, ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κολλητά σε τοίχο. Αφήστε τουλάχιστον 35 cm ελεύθερο χώρο πάνω και πίσω από τη συσκευή για να επιτρέψετε την επαρκή κυκλοφορία του αέρα. Μην τοποθετείτε κανένα αντικείμενο πάνω στη συσκευή κατά τη λειτουργία.
- Ενώ η συσκευή λειτουργεί, εκπέμπει ζεστό ατμό μέσω των ανοιγμάτων εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και τις εξόδους αέρα. Μπορεί να βγει ζεστός αέρας από τη συσκευή όταν αφαιρείτε το καλάθι από τη φριτζά.
- Εάν η συσκευή εκπέμπει μαύρο καπνό, απενεργοποιήστε την και αποσυνδέστε την αμέσως, εφόσον μπορείτε να το κάνετε με ασφάλεια. Περιμένετε μέχρι να σταματήσει ο καπνός. Μην χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή μέχρι να εντοπίσετε και να επιλύσετε την αιτία.

- Χρησιμοποιήστε θερμοπροστατευτικά γάντια για να χειριστείτε το καλάθι και/ή τη σχάρα όταν είναι ζεστά.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιαδήποτε χρήση που δεν καθορίζεται στο εγχειρίδιο.
- Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας.

تعليمات السلامة

اقرأ التعليمات التالية بعناية قبل استخدام الجهاز. احتفظ بهذا الدليل للرجوع إليه في المستقبل أو للمستخدمين الجدد.



يعني هذا الرمز: تحذير، سطح ساخن. قد تصل الأسطح التي يمكن

الوصول إليها من المنتج إلى درجات حرارة عالية أثناء التشغيل. احرص على عدم حرق نفسك.

• أثناء التشغيل، يطرد الجهاز البخار والهواء الساخن عبر فتحات مخرج الهواء. حافظ على يديك ووجهك على مسافة آمنة. لاحظ أنه قد يخرج هواء ساخن أيضا عند إخراج السلة من المقلاة.

• عند إخراج السلة من المقلاة، أمسكها بعناية وضعها على سطح مستقر ومستوي ومقاوم للحرارة.

• لم يتم تصميم هذا الجهاز للعمل عبر مؤقتات أو أنظمة تحكم عن بعد خارجية.

• عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب دائمًا اتخاذ احتياطات أساسية لتقليل خطر الحرائق والصدمات الكهربائية والإصابات.

• افحص سلك الطاقة بانتظام بحثًا عن أي تلف مرئي. إذا كان السلك تالفًا، يجب استبداله بواسطة خدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec لتجنب أي نوع من الخطر.

• يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات فما فوق، والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يكونوا تحت الإشراف أو أن يكونوا قد تلقوا تعليمات حول الاستخدام الآمن للجهاز وفهم المخاطر المترتبة على ذلك.

• يجب ألا يقوم الأطفال بالتنظيف والصيانة من قبل المستخدم، إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات وتحت الإشراف.

- احتفظ بالجهاز وسلكه بعيدًا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.
- راقب الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.
- تأكد من أن جهد التيار الكهربائي يتوافق مع متطلبات الجهد المحددة في المواصفات الفنية للجهاز.
- نوصي بأن تكون الغرفة التي ستستخدم فيها الجهاز مجهزة بمروحة شفت أو جيدة التهوية.
- استخدم الجهاز حصريًا للأغراض الموضحة في هذا الدليل. قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح إلى تلف الجهاز أو إصابات.
- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي قبل نقله أو تنظيفه أو عندما لا تكون ستستخدمه.
- لا تقم بلف أو ثني أو شد أو إتلاف سلك الطاقة. احمه من الحواف الحادة ومصادر الحرارة. لا تسمح للسلك بلمس الأسطح الساخنة. لا تدع السلك يتدلى فوق حافة سطح العمل أو المنضدة.
- لا تستخدم وصلات كهربائية، إلا إذا أوصى بها كهربائي مؤهل. قد يؤدي استخدام النوع الخاطئ من الوصلات إلى تلف الجهاز أو إصابة المستخدم.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان السلك أو القابس أو هيكل الجهاز تالفًا أو إذا كان لا يعمل بشكل صحيح، أو تعرض للسقوط أو التلف.
- لا تستخدم الجهاز في أماكن يحتمل أن تكون خطرة، مثل البيئات القابلة للاشتعال أو المتفجرة أو التي تحتوي على مواد كيميائية أو رطبة.
- لا تدخل أو تسمح لأصابعك أو لأي أشياء أخرى بالدخول إلى فتحات التهوية أو العادم، فقد يتسبب ذلك في صدمات كهربائية أو حرائق.
- لا تملأ السلة بالزيت، فقد يؤدي ذلك إلى خطر نشوب حريق.
- لا تلمس أبدًا الجزء الداخلي من الجهاز أثناء تشغيله.
- لا تغمر السلك أو القابس أو أي جزء آخر غير قابل للإزالة من الجهاز في الماء أو سوائل أخرى. لا تعرض التوصيلات الكهربائية للماء.
- ضع المكونات المراد طهيها دائمًا داخل السلة بطريقة تمنعها من ملامسة عناصر التسخين.
- تأكد من أن يديك جافتان تمامًا قبل لمس القابس أو تشغيل الجهاز.
- افصل الجهاز عن الكهرباء عندما لا يكون قيد الاستخدام أو عند تنظيفه. اتركه يبرد تمامًا قبل تجميع أو إزالة أي أجزاء و/أو الشروع في تنظيفه.
- لا تترك الجهاز موصولًا بالتيار الكهربائي دون إشراف.
- لا تلمس سطح الجهاز أثناء تشغيله، فقد يكون ساخنًا.
- لضمان التشغيل الصحيح للجهاز، يجب إجراء تنظيف الجهاز وصيانته وفقًا لدليل التعليمات هذا.

- لا تضع الجهاز ملتصقًا بالجدار. اترك مسافة لا تقل عن 35 سم فوق الجهاز وخلفه للسماح بتدوير الهواء بشكل مناسب. لا تضع أي أشياء فوق الجهاز أثناء التشغيل.
- أثناء تشغيل الجهاز، يصدر بخارًا ساخنًا عبر فتحات مخرج الهواء. حافظ على يديك ووجهك على مسافة آمنة من البخار ومخارج الهواء. قد يخرج هواء ساخن من الجهاز عند إزالة سلة المقلادة.
- إذا أصدر الجهاز دخانًا أسود، قم بإيقاف تشغيله وافصله عن الكهرباء فورًا، شريطة أن تتمكن من القيام بذلك بأمان. انتظر حتى يتوقف الدخان عن الخروج. لا تستخدم الجهاز مرة أخرى حتى يتم تحديد السبب وحله.
- استخدم قفازات واقية من الحرارة للتعامل مع السلة و/أو الشبكة عندما تكون ساخنة.
- لا تستخدم الجهاز لأي غرض غير محدد في الدليل.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك.

1. Piezas y componentes

Figura 1

1. Cuerpo principal
2. Panel de control táctil
3. Rejilla
4. Cestillo
5. Asa del cestillo
6. Salida de aire
7. Cable de alimentación
8. Sonda de temperatura
9. Soporte para sonda
10. Tapa ahumador
11. Compartimento para virutas de madera

Panel de control

Figura 2

- a. Encendido/apagado/iniciar/parar
- b. Encendido/apagado de la luz interior
- c. Selector de tiempo/temperatura
- d. Aumento (+)
- e. Disminución (-)
- f. Selector de velocidad del ventilador
- g. Modo CRUNCH
- h. Modo AIRFRY
- i. Modo ROAST
- j. Modo FROZEN
- k. Modo DRY/FERMENT
- l. Modo BAKE
- m. Modo DIY
- n. Modo GRILL/BBQ

Nota:

Los gráficos de este manual son representaciones esquemáticas y puede que no coincidan exactamente con los del producto.

2. Antes de usar

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuvieran en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

Contenido de la caja:

- Freidora de aire
 - Rejilla
 - Sonda
 - Tapa de ahumador
 - Chips de madera
 - Manual de instrucciones
-
- No retire el número de serie del producto, para poder mantener una correcta trazabilidad de su equipo en caso de solicitar asistencia.

Antes del primer uso

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire todos los adhesivos y etiquetas del aparato.
3. Limpie a fondo la rejilla y el cestillo con agua caliente, detergente líquido para vajilla y una esponja no abrasiva. También puede lavar estas piezas en el lavavajillas.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Aviso: Esta freidora funciona mediante aire caliente. No llene el cestillo con aceite ni grasa para freír.

3. Funcionamiento

Preparación para el uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal, plana y resistente al calor. No coloque el aparato sobre superficies que no sean resistentes al calor.
2. Coloque correctamente la rejilla en el cestillo.
3. Conecte el cable de alimentación.

Importante:

- No coloque ningún objeto encima del aparato, ya que podría interrumpir el flujo de aire y afectar al resultado de la cocción.

Panel de control

Encendido/apagado (a): pulse una vez para activar el aparato. Una vez seleccionados los ajustes, vuelva a pulsarlo para iniciar la cocción. Durante el funcionamiento, púlselo brevemente para pausar o reanudar la cocción. Para cancelar la cocción y apagar el aparato, manténgalo pulsado durante 3 segundos. Los indicadores luminosos se apagarán y el ventilador se detendrá transcurridos 60 segundos.

Encendido/apagado de la luz interior (b): pulse para encender o apagar la luz interior.

Selector de tiempo/temperatura (c): pulse para alternar entre el ajuste del tiempo y el de la temperatura. El parámetro seleccionado podrá modificarse mediante Aumento (+) (d) o Disminución (-) (e).

Aumento (+) (d) y Disminución (-) (e): pulse para modificar el valor seleccionado. Al ajustar la temperatura, cada pulsación modifica el valor en intervalos de 5 °C. Mantenga pulsado el botón correspondiente durante 2 segundos para modificar el valor de forma continua.

Selector de velocidad del ventilador: pulse para ajustar la velocidad del ventilador.

Botones de los modos (g-n): pulse el botón correspondiente para seleccionar el modo de cocción deseado. El indicador luminoso del modo seleccionado se encenderá. Tenga en cuenta que algunos modos se seleccionan mediante una pulsación prolongada o una combinación de botones.

- **Modo CRUNCH:** utilícelo para obtener un acabado más dorado y crujiente. Permite ajustar la temperatura entre 170 y 230 °C y el tiempo entre 1 y 30 minutos.
- **Modo AIRFRY:** utilícelo para freír con aire alimentos como patatas, alitas, aperitivos o verduras. Permite ajustar la temperatura entre 150 y 230 °C y el tiempo entre 1 y 60 minutos.
- **Modo ROAST:** utilícelo para asar carnes, aves y verduras. Permite ajustar la temperatura entre 175 y 230 °C y el tiempo entre 1 y 60 minutos.
- **Modo FROZEN:** utilícelo para cocinar alimentos congelados. Permite ajustar la temperatura entre 40 y 230 °C y el tiempo entre 1 y 60 minutos.
- **Modo DRY:** utilícelo para deshidratar alimentos a baja temperatura. Permite ajustar la temperatura entre 25 y 80 °C y el tiempo entre 15 minutos y 24 horas, en intervalos de 1 hora.
- **Modo BAKE:** utilícelo para hornear pasteles, muffins, quiches y otras preparaciones de repostería. Permite ajustar la temperatura entre 125 y 205 °C y el tiempo entre 1 y 60 minutos.
- **Modo DIY:** utilícelo para personalizar el tiempo y la temperatura de cocción. Permite ajustar la temperatura entre 25 y 230 °C. Entre 25 y 80 °C, el tiempo puede ajustarse entre 1 minuto y 24 horas, en intervalos de 1 hora; por encima de 80 °C, el tiempo máximo es de 60 minutos.
- **Modo GRILL:** utilícelo para dorar o marcar carnes, pescados y verduras a alta temperatura. Permite ajustar la temperatura entre 220 y 230 °C y el tiempo entre 1 y 30 minutos.

- **Modo BBQ:** utilícelo para cocinar a alta temperatura y obtener un acabado de parrilla con un toque ahumado. Para seleccionar este modo, mantenga pulsado Modo GRILL/BBQ (n) durante 3 segundos. Este modo incluye una fase de precalentamiento con preahumado; el preahumado comienza en el minuto 6. Permite ajustar la temperatura entre 200 y 230 °C y el tiempo entre 1 y 30 minutos. Se debe realizar añadiendo chips de madera en el compartimento de ahumado.
- **Modo FERMENTAR:** utilícelo para fermentar masas y otras preparaciones que requieran una temperatura baja y estable. Para seleccionar este modo, mantenga pulsado el Modo DRY (k) durante 3 segundos. Permite ajustar la temperatura entre 25 y 45 °C y el tiempo entre 1 minuto y 24 horas, en intervalos de 1 hora.
- **Modo AHUMAR:** utilícelo para aportar un aroma ahumado a los alimentos. Para seleccionar este modo, mantenga pulsados simultáneamente el Modo GRILL/BBQ (n) y el Modo DIY (m) durante 3 segundos. El tiempo máximo de funcionamiento es de 10 minutos. Se debe realizar añadiendo chips de madera en el compartimento de ahumado.

Seleccione el modo adecuado para el tipo de preparación. La siguiente tabla muestra la disponibilidad de la opción CRUNCH, el tiempo de precalentamiento, los ajustes predefinidos y los avisos de volteo de cada modo.

Modo	OPCIÓN CRUNCH	PRECALENTAMIENTO (min)	TIEMPO PREDEFINIDO (min)	TEMPERATURA PREDEFINIDA (°C)	AVISO VOLTEO
CRUNCH	-	2	12	230 °C	Sí
AIR FRY	Sí	2	10	210 °C	Sí
ROAST	Sí	5	12	220 °C	-
FROZEN	Sí	-	14	200 °C	-
DRY	-	-	360 (6 horas)	55 °C	-
BAKE	Sí	2	30	165 °C	-
DIY	Sí	2	15	200°C	Sí
GRILL	Sí	6	5	230 °C	Sí
BBQ	-	8	3	230 °C	Sí
FERMENTAR	-	-	120 (2h)	35°C	-

Modo	OPCIÓN CRUNCH H	PRECALENTAMIENTO (min)	TIEMPO PRE- DEFINIDO (min)	TEMPERATURA PREDEFINIDA (°C)	AVISO VOLTEO
AHUMAR	-	-	10	-	-

Nota:
Utilice la función CRUNCH para un acabado super crujiente.
El icono CRUNCH permanecerá iluminado durante los procesos de cocción del resto de funciones (excepto en la función DRY). Al pulsarlo cambiará a modo CRUNCH el tiempo restante para darles un acabado más crujiente.

PRECALENTAMIENTO

Algunos programas llevan un tiempo de preheating preconfigurado, pulsando el botón play dos veces se puede saltar para iniciar directamente la cocción.
Se puede modificar el tiempo pulsando +/-.

FUNCIÓN BBQ

Para activarlo pulse el icono GRILL/BBQ durante 3 segundos
¿Cómo utilizarlo?

1. Añada los pellets en el compartimiento de ahumado inferior del cestillo.
2. Inicie el programa — comenzará automáticamente un precalentado de 8 min.
3. Añada el alimento cuando el panel lo indique.
4. Cecofry&Crunch ahumará durante 6 min.
5. Finalizado el ahumado, comenzará el tiempo de cocción (personalizable).
6. A mitad de la cocción, el panel mostrará "TURN" — de la vuelta al alimento.

Avisos de la pantalla

En los modos con precalentamiento, cuando este finalice, el mensaje «ADD FOOD» parpadea en la pantalla y el aparato emite tres pitidos para indicar que debe introducir los alimentos.
En los modos con aviso de volteo, el mensaje «TURN» parpadeará en la pantalla y el aparato emitirá dos pitidos para indicar que debe remover o dar la vuelta a los alimentos.

Uso de la sonda

La sonda permite controlar la cocción en función de la temperatura interna del alimento. Esta función únicamente estará disponible cuando la sonda esté conectada al aparato.

1. Introduzca la sonda en el alimento antes de colocarlo en el cestillo y conéctela al aparato.
2. Al conectar la sonda, se iluminarán únicamente los indicadores de los modos compatibles. Seleccione el modo de cocción deseado.
3. Pulse Aumento (+) (d) o Disminución (-) (e) para seleccionar el punto de cocción o la temperatura objetivo deseados.

- 4. Pulse Encendido/apagado (a) para iniciar el precalentamiento. Durante esta fase, mantenga fuera del cestillo el alimento con la sonda colocada para evitar que el precalentamiento altere la medición de la temperatura interna o afecte al resultado de la cocción. Sitúe la punta de la sonda en el centro del alimento.
- 5. Cuando finalice el precalentamiento, el mensaje «ADD FOOD» parpadeará en la pantalla y el aparato emitirá tres pitidos. Introduzca en el cestillo el alimento con la sonda ya colocada y vuelva a introducir el cestillo en el aparato.
- 6. Durante la cocción, la sonda controlará la temperatura interna del alimento conforme al valor objetivo seleccionado. La cocción finalizará cuando la sonda alcance la temperatura objetivo. Tenga precaución al extraerla ya que estará muy caliente.

La siguiente tabla muestra la temperatura objetivo y la temperatura de cocción predefinidas para cada modo compatible con la sonda:

PROGRAMA	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA OBJETIVO (°C)	TEMPERATURA PREDEFINIDA (°C) (mismo que los programas sin sonda)
ROAST	Si	85	220
BAKE	Si	95	165
GRILL/BBQ	Si	55	230
DIY	Si	60	200
CRUNCH	Si	70	230

Uso de la freidora

- 1. Conecte el enchufe del cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.
- 2. Asegúrese de que la rejilla esté correctamente colocada en el cestillo e introduzca el cestillo vacío en el cuerpo principal. El indicador de Encendido/apagado (a) se ilumina.
- 3. Pulse Encendido/apagado (a) para activar el aparato.
- 4. Seleccione el modo de cocción deseado. Consulte la tabla para comprobar si el modo incluye precalentamiento.
- 5. Ajuste el tiempo, la temperatura, la velocidad del ventilador o el punto de cocción, si fuera necesario, mediante los controles descritos en el apartado «Panel de control».
- 6. Si el modo seleccionado no incluye precalentamiento, extraiga el cestillo, introduzca los alimentos y vuelva a colocarlo en el aparato. No llene el cestillo por encima de la marca MAX.
- 7. Pulse de nuevo Encendido/apagado (a) para iniciar el funcionamiento.

- 8. Si el modo seleccionado incluye precalentamiento, no introduzca todavía los alimentos. Cuando finalice el precalentamiento, el mensaje «ADD FOOD» parpadea en la pantalla y el aparato emite tres pitidos. Extraiga el cestillo, introduzca los alimentos y vuelva a colocarlo en el aparato.
- 9. Durante la cocción, pulse brevemente Encendido/apagado (a) para pausar o reanudar el funcionamiento.
- 10. Cuando aparezca el mensaje «TURN» y el aparato emita dos pitidos, extraiga el cestillo sujetándolo por el asa y remueva o dé la vuelta a los alimentos. A continuación, vuelva a introducirlo en el aparato.
- 11. Cuando finaliza el tiempo programado, el aparato emite una señal acústica. Extraiga el cestillo sujetándolo por el asa y colóquelo sobre una superficie estable, plana y resistente al calor.
- 12. Compruebe que los alimentos estén correctamente cocinados. Si todavía no están listos, vuelva a introducir el cestillo y programe unos minutos adicionales.
- 13. Pase los alimentos a un bol o a un plato, utilice unas pinzas. Nunca vuelque el cestillo para vaciarlo
- 14. Cuando termine una tanda de alimentos, la freidora de aire estará inmediatamente lista para preparar la siguiente.
- 15. Para cancelar la cocción y apagar el aparato, mantenga pulsado Encendido/apagado (a) durante 3 segundos. Los indicadores luminosos se apagan y el ventilador se detiene transcurridos 60 segundos.

Advertencias:

No toque el cestillo durante el funcionamiento ni inmediatamente después de utilizar la freidora, ya que puede alcanzar temperaturas elevadas. Sujételo únicamente por el asa del cestillo. No dé la vuelta al cestillo para vaciarlo, ya que el exceso de aceite acumulado en el fondo podría caer sobre los alimentos.

El cestillo y los alimentos estarán muy calientes. Dependiendo del tipo de alimento cocinado, puede salir vapor caliente del cestillo.

Tenga especial cuidado al retirar la sonda del interior del alimento ya que esta se encuentra a alta temperatura, retírela con unas pinzas o guantes térmicos.

Ajustes

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para cada alimento.

Alimento	Cantidad mín- máx. (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)
Patatas y patatas fritas			
Patatas fritas finas congeladas	500-1000	15-25	200

Alimento	Cantidad mín- máx. (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)
Patatas fritas gruesas congeladas	500-1000	15-25	200
Patatas gratinadas	400	20-25	200
Carnes y aves			
Filete de carne	100-400	10-15	230
Chuletas de cerdo	100-400	10-15	200
Hamburguesa	100-400	10-15	180
Hojaldre relleno de carne	100-400	13-15	200
Muslos de pollo	100-400	20-30	230
Pechuga de pollo	100-400	15-25	200
Aperitivos			
Rollitos de primavera	100-350	8-10	200
Nuggets de pollo congelados	100-400	6-10	200
Varitas de pescado congeladas	100-350	6-10	200
Aperitivos de queso empanados conge- lados	100-350	8-10	180
Verduras rellenas	100-350	10	160
Horneado			
Pastel	250	15-30	160
Quiche	350	20-22	180
Muffins	250	15-18	200
Aperitivos dulces	350	20	160

Nota: Añada 3 minutos al tiempo de cocción si empieza a cocinar con la freidora de aire fría. Los ajustes mostrados en la tabla son meramente orientativos. Dado que los alimentos pueden

variar en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que los valores indicados sean los más adecuados en todos los casos.

La tecnología Rapid Air calienta rápidamente el aire del interior del aparato, por lo que extraer brevemente el cestillo durante la cocción apenas afecta al proceso.

Consejos

- Antes de cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo, compruebe que requieren una temperatura y un tiempo de cocción similares. Por ejemplo, los dados de patata y los escalopes pueden cocinarse simultáneamente porque requieren unos ajustes parecidos. Tenga en cuenta que no debe superarse la cantidad máxima recomendada para cada alimento.
- Los alimentos de menor tamaño suelen requerir un tiempo de cocción ligeramente inferior al de los alimentos más grandes.
- Una mayor cantidad de alimentos requiere un tiempo de cocción ligeramente superior; del mismo modo, una menor cantidad requiere un tiempo ligeramente inferior.
- Remover los alimentos de menor tamaño a mitad de la cocción mejora el resultado final y ayuda a evitar que se cocinen de forma desigual.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado más crujiente. Introdúzcalas en la freidora de aire pocos minutos después de añadir el aceite.
- No cocine alimentos excesivamente grasos, como salchichas, en la freidora de aire.
- Los aperitivos que pueden prepararse en un horno convencional también pueden cocinarse en la freidora de aire.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 g.
- Utilice masa precocinada para preparar aperitivos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa precocinada también requiere un tiempo de cocción menor que la masa casera.
- Coloque un molde o un recipiente apto para horno en el cestillo si desea preparar un pastel o una quiche, o cocinar alimentos delicados o rellenos.

4. Limpieza y mantenimiento

Limpie el aparato después de cada uso.

El cestillo y la rejilla tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios metálicos ni productos de limpieza abrasivos, ya que podrían dañar dicho revestimiento.

1. Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño humedecido.
3. Limpie el cestillo y la rejilla con agua caliente, detergente líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para retirar cualquier resto de comida.

Notas:

- Retire el cestillo para que el aparato se enfríe más rápidamente.
- El cestillo y la rejilla son aptos para lavavajillas.

Consejos:

- Puede utilizar un desengrasante líquido para eliminar los restos de suciedad.
- Si hay suciedad incrustada en el cestillo o en la rejilla, llene el cestillo con agua caliente y un poco de detergente líquido lavavajillas. Coloque la rejilla en el cestillo y deje ambas piezas en remojo durante aproximadamente 10 minutos.

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
3. Introduzca el cable de alimentación en el compartimento recogecables y fíjelo en la ranura de sujeción.

5. Resolución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el enchufe del cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.
	No ha ajustado el tiempo de cocción.	Pulse Encendido/apagado (a) y ajuste el tiempo de cocción deseado mediante Selector de tiempo/temperatura (c) y Aumento (+) (d) o Disminución (-) (e).
Los alimentos no están completamente cocinados.	Hay demasiados alimentos en el cestillo.	Cocine los alimentos en tandas más pequeñas para conseguir una cocción más uniforme.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Ajuste la temperatura necesaria mediante Selector de tiempo/temperatura (c) y Aumento (+) (d) o Disminución (-) (e). Consulte el apartado «Ajustes».

	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Ajuste el tiempo de cocción necesario mediante Selector de tiempo/temperatura (c) y Aumento (+) (d) o Disminución (-) (e). Consulte el apartado «Ajustes».
Los alimentos se cocinan de forma desigual.	Algunos alimentos deben removerse a mitad de la cocción.	Los alimentos que quedan unos encima de otros o se superponen, como las patatas fritas, deben removerse a mitad de la cocción. Consulte el apartado «Ajustes».
Los aperitivos fritos no quedan crujientes al cocinarlos en la freidora de aire.	Ha utilizado un tipo de aperitivo diseñado para prepararse en una freidora convencional.	Utilice aperitivos aptos para horno o aplique una pequeña cantidad de aceite sobre ellos para obtener un resultado más crujiente.
No puedo introducir correctamente el cestillo en el aparato.	Hay demasiados alimentos en el cestillo.	No llene el cestillo por encima de la marca MAX.
	La rejilla no está correctamente colocada en el cestillo.	Presione la rejilla hacia abajo en el cestillo hasta que quede correctamente encajada.
Sale humo blanco del aparato.	Está cocinando alimentos grasos.	Al cocinar alimentos grasos en la freidora de aire, se acumulará una gran cantidad de aceite en el cestillo. El aceite genera humo blanco y el cestillo puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado de cocción.
	El cestillo todavía contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco se produce al calentarse los restos de grasa acumulados en el cestillo. Limpie correctamente el cestillo después de cada uso.

Las patatas fritas caseras se cocinan de forma desigual.	No ha utilizado el tipo de patata adecuado.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que permanezcan firmes durante la cocción.
	No ha enjuagado correctamente las patatas cortadas antes de cocinarlas.	Enjuague bien las patatas cortadas para retirar el almidón de su superficie.
Las patatas fritas caseras no quedan crujientes.	El resultado crujiente depende de la cantidad de aceite y agua que contengan las patatas.	Seque bien las patatas cortadas antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas en trozos más pequeños para obtener un resultado más crujiente.
		Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

6. Especificaciones técnicas

Producto: Cecofry&Crunch 6500
Referencia del producto: EU01_114738

Voltaje: 220 - 240 V ~
Frecuencia: 50 - 60 Hz
Potencia nominal: 2150 W

El consumo de energía del aparato en cualquier condición de modo apagado es de 0,18 W.
El período después del cual el aparato entra automáticamente en modo de apagado es de 10 minutos.

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.
Fabricado en China | Diseñado en España

7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos



Este símbolo indica que, de acuerdo con las normativas aplicables, el producto y/o la batería deberán desecharse de manera independiente de los residuos domésticos. Cuando este

producto alcance el final de su vida útil, deberás extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.

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

Puede consultar la información sobre los sistemas nacionales de reciclaje de embalajes y su marcado en nuestra página web.

El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

8. Garantía y SAT

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final de cualquier falta de conformidad que exista en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos que establece la normativa aplicable.

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

9. Copyright

Los derechos de propiedad intelectual sobre los textos de este manual pertenecen a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Quedan reservados todos los derechos. El contenido de esta publicación no podrá, ni en parte ni en su totalidad, reproducirse, almacenarse en un sistema de recuperación, transmitirse o distribuirse por ningún medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación o similar) sin la previa autorización de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. Declaración UE de conformidad simplificada



Por la presente, Cecotec Innovaciones declara que este producto cumple con los

requisitos esenciales y otras disposiciones relevantes de las normativas aplicables en la Unión Europea. Este producto ha sido diseñado, fabricado y probado con el cumplimiento de los estándares de seguridad y calidad requeridos. El texto completo de la Declaración de Conformidad de la UE se puede encontrar en la siguiente dirección web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. Parts i components

Figura 1

1. Cos principal
2. Panell de control tàctil
3. Reixeta
4. Cistella
5. Nansa de la cistella
6. Sortida d'aire
7. Cable d'alimentació
8. Sonda de temperatura
9. Suport per a la sonda
10. Tapa fumador
11. Compartiment per a encenalls de fusta

Panell de control

Figura 2

- a. Encès/apagat/iniciar/aturar
- b. Encès/apagat de la llum interior
- c. Selector de temps/temperatura
- d. Augment (+)
- e. Disminució (-)
- f. Selector de velocitat del ventilador
- g. Mode CRUNCH
- h. Mode AIRFRY
- i. Mode ROAST
- j. Mode FROZEN
- k. Mode DRY/FERMENT
- l. Mode BAKE
- m. Mode DIY
- n. Mode GRILL/BBQ

Nota:

Els gràfics d'aquest manual són representacions esquemàtiques i pot ser que no coincideixin exactament amb els del producte.

2. Abans d'utilitzar

- Aquest aparell presenta un embalatge dissenyat per protegir-lo durant el seu transport. Traieu l'aparell de la seva caixa. Podeu guardar la caixa original i altres elements de l'embalatge en un lloc segur per prevenir danys a l'aparell si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu desfer-vos de l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.
- Assegureu-vos que totes les peces i components estan inclosos i en bon estat. Si en faltés algun o no estiguessin en bon estat, contacteu de forma immediata amb el Servei d'Atenció Tècnica oficial de Cecotec.

Contingut de la caixa:

- Fregidora d'aire
 - Reixeta
 - Sonda
 - Tapa de fumador
 - Estelles de fusta
 - Manual d'instruccions
- No retireu el número de sèrie del producte per poder mantenir una correcta traçabilitat del vostre equip en cas de sol·licitar assistència.

Abans del primer ús

1. Retireu tot el material d'embalatge.
2. Retireu tots els adhesius i etiquetes de l'aparell.
3. Netegeu a fons la reixeta i la cistella amb aigua calenta, detergent líquid per a vaixelles i una esponja no abrasiva. També podeu rentar aquestes peces al rentavaixelles.
4. Netegeu l'interior i l'exterior de l'aparell amb un drap humit.

Avís: Aquesta fregidora funciona mitjançant aire calent. No ompliu la cistella amb oli ni greix per fregir.

3. Funcionament

Preparació per a l'ús

1. Col·loqueu l'aparell sobre una superfície estable, horitzontal, plana i resistent a la calor. No col·loqueu l'aparell sobre superfícies que no siguin resistents a la calor.
2. Col·loqueu correctament la reixeta a la cistella.
3. Connecteu el cable d'alimentació.

Important:

- No col·loqueu cap objecte damunt de l'aparell, ja que podria interrompre el flux d'aire i afectar el resultat de la cocció.

Panell de control

Encès/apagat (a): premeu una vegada per activar l'aparell. Un cop seleccionats els ajustos, torneu a prémer-lo per iniciar la cocció. Durant el funcionament, premeu-lo breument per pausar o reprendre la cocció. Per cancel·lar la cocció i apagar l'aparell, manteniu-lo premut durant 3 segons. Els indicadors lluminosos s'apagaran i el ventilador s'aturarà transcorreguts 60 segons.

Encès/apagat de la llum interior (b): premeu per encendre o apagar la llum interior.

Selector de temps/temperatura (c): premeu per alternar entre l'ajust del temps i el de la temperatura. El paràmetre seleccionat es podrà modificar mitjançant Augment (+) (d) o Disminució (-) (e).

Augment (+) (d) i Disminució (-) (e): premeu per modificar el valor seleccionat. En ajustar la temperatura, cada pulsació modifica el valor en intervals de 5 °C. Manteniu premut el botó corresponent durant 2 segons per modificar el valor de forma contínua.

Selector de velocitat del ventilador: premeu per ajustar la velocitat del ventilador.

Botons dels modes (g-n): premeu el botó corresponent per seleccionar el mode de cocció desitjat. L'indicador lluminós del mode seleccionat s'encendrà. Tingueu en compte que alguns modes se seleccionen mitjançant una pulsació prolongada o una combinació de botons.

- **Mode CRUNCH:** utilitzeu-lo per obtenir un acabat més daurat i cruixent. Permet ajustar la temperatura entre 170 i 230 °C i el temps entre 1 i 30 minuts.
- **Mode AIRFRY:** utilitzeu-lo per fregir amb aire aliments com patates, aletes, aperitius o verdures. Permet ajustar la temperatura entre 150 i 230 °C i el temps entre 1 i 60 minuts.
- **Mode ROAST:** utilitzeu-lo per rostir carns, aus i verdures. Permet ajustar la temperatura entre 175 i 230 °C i el temps entre 1 i 60 minuts.
- **Mode FROZEN:** utilitzeu-lo per cuinar aliments congelats. Permet ajustar la temperatura entre 40 i 230 °C i el temps entre 1 i 60 minuts.
- **Mode DRY:** utilitzeu-lo per deshidratar aliments a baixa temperatura. Permet ajustar la temperatura entre 25 i 80 °C i el temps entre 15 minuts i 24 hores, en intervals d'1 hora.
- **Mode BAKE:** utilitzeu-lo per enforar pastissos, magdalenes, quiches i altres preparacions de rebosteria. Permet ajustar la temperatura entre 125 i 205 °C i el temps entre 1 i 60 minuts.
- **Mode DIY:** utilitzeu-lo per personalitzar el temps i la temperatura de cocció. Permet ajustar la temperatura entre 25 i 230 °C. Entre 25 i 80 °C, el temps es pot ajustar entre 1 minut i 24 hores, en intervals d'1 hora; per sobre de 80 °C, el temps màxim és de 60 minuts.
- **Mode GRILL:** utilitzeu-lo per daurar o marcar carns, peixos i verdures a alta temperatura. Permet ajustar la temperatura entre 220 i 230 °C i el temps entre 1 i 30 minuts.
- **Mode BBQ:** utilitzeu-lo per cuinar a alta temperatura i obtenir un acabat de graella amb un toc fumet. Per seleccionar aquest mode, manteniu premut Mode GRILL/BBQ (n) durant 3 segons. Aquest mode inclou una fase de preescalfament amb prefumat; el prefumat comença al minut 6. Permet ajustar la temperatura entre 200 i 230 °C i el temps entre 1 i 30 minuts. S'ha de fer afegint encenalls de fusta al compartiment de fumet.

- **Mode FERMENTAR:** utilitzeu-lo per fermentar masses i altres preparacions que requereixin una temperatura baixa i estable. Per seleccionar aquest mode, manteniu premut el Mode DRY (k) durant 3 segons. Permet ajustar la temperatura entre 25 i 45 °C i el temps entre 1 minut i 24 hores, en intervals d'1 hora.
- **Mode FUMAR:** utilitzeu-lo per aportar un aromaumat als aliments. Per seleccionar aquest mode, manteniu premuts simultàniament el Mode GRILL/BBQ (n) i el Mode DIY (m) durant 3 segons. El temps màxim de funcionament és de 10 minuts. S'ha de fer afegint encenalls de fusta al compartiment de fumar.

Seccioneu el mode adequat per al tipus de preparació. La taula següent mostra la disponibilitat de l'opció CRUNCH, el temps de preescalfament, els ajustos predefinits i els avisos de gir de cada mode.

Mode	OPCIÓ CRUNCH	PREESCALFAMENT (min)	TEMPS PRE-DEFINIT (min)	TEMPERATURA PREDEFINIDA (°C)	AVÍS VOL-TEIG
CRUNCH	-	2	12	230 °C	Sí
AIR FRY	Sí	2	10	210 °C	Sí
ROAST	Sí	5	12	220 °C	-
FROZEN	Sí	-	14	200 °C	-
DRY	-	-	360 (6 hores)	55 °C	-
BAKE	Sí	2	30	165 °C	-
DIY	Sí	2	15	200°C	Sí
GRILL	Sí	6	5	230 °C	Sí
BBQ	-	8	3	230 °C	Sí
FERMENTAR	-	-	120 (2h)	35°C	-
FUMAR	-	-	10	-	-

Nota:
Utilitzeu la funció CRUNCH per a un acabat super cruixent.
La icona CRUNCH romandrà il·luminada durant els processos de cocció de la resta de funcions (excepte en la funció DRY). En prémer-la canviarà a mode CRUNCH el temps restant per donar-los un acabat més cruixent.

PREESCALFAMENT

Alguns programes porten un temps de preescalfament preconfigurat, prement el botó play dues vegades es pot saltar per iniciar directament la cocció.

Es pot modificar el temps prement +.-.

FUNCIÓ BBQ

Per activar-lo premeu la icona GRILL/BBQ durant 3 segons

Com utilitzar-lo?

1. Afegiu els pèllets al compartiment de fumet inferior de la cistella.
2. Inicieu el programa — començarà automàticament un preescalfament de 8 min.
3. Afegiu l'aliment quan el panell ho indiqui.
4. Cecofry&Crunch fumarà durant 6 min.
5. Finalitzat el fumet, començarà el temps de cocció (personalitzable).
6. A la meitat de la cocció, el panell mostrarà "TURN" — gireu l'aliment.

Avisos de la pantalla

En els modes amb preescalfament, quan aquest finalitzi, el missatge «ADD FOOD» parpelleja a la pantalla i l'aparell emet tres senyals acústics per indicar que heu d'introduir els aliments.

En els modes amb avís de volteig, el missatge «TURN» parpellejarà a la pantalla i l'aparell emetrà dos senyals acústics per indicar que heu de remenar o girar els aliments.

Ús de la sonda

La sonda permet controlar la cocció en funció de la temperatura interna de l'aliment. Aquesta funció únicament estarà disponible quan la sonda estigui connectada a l'aparell.

1. Introduïu la sonda a l'aliment abans de col·locar-lo a la cistella i connecteu-la a l'aparell.
2. En connectar la sonda, s'il·luminaran únicament els indicadors dels modes compatibles. Seleccioneu el mode de cocció desitjat.
3. Premeu Augment (+) (d) o Disminució (-) (e) per seleccionar el punt de cocció o la temperatura objectiu desitjats.
4. Premeu Encès/apagat (a) per iniciar el preescalfament. Durant aquesta fase, manteniu fora de la cistella l'aliment amb la sonda col·locada per evitar que el preescalfament alteri la mesura de la temperatura interna o afecti el resultat de la cocció. Situeu la punta de la sonda al centre de l'aliment.
5. Quan finalitzi el preescalfament, el missatge «ADD FOOD» parpellejarà a la pantalla i l'aparell emetrà tres senyals acústics. Introduïu a la cistella l'aliment amb la sonda ja col·locada i torneu a introduir la cistella a l'aparell.
6. Durant la cocció, la sonda controlarà la temperatura interna de l'aliment conforme al valor objectiu seleccionat. La cocció finalitzarà quan la sonda assoleixi la temperatura objectiu. Aneu amb compte en extreure-la, ja que estarà molt calenta.

La taula següent mostra la temperatura objectiu i la temperatura de cocció predefinides per a cada mode compatible amb la sonda:

PROGRAMA	PREESCALFAMENT	TEMPERATURA OBJECTIU (°C)	TEMPERATURA PREDEFINIDA (°C) (mateix que els programes sense sonda)
ROAST	Sí	85	220
BAKE	Sí	95	165
GRILL/BBQ	Sí	55	230
DIY	Sí	60	200
CRUNCH	Sí	70	230

Ús de la fregidora

1. Connecteu l'endoll del cable d'alimentació a una presa de corrent amb connexió a terra.
2. Assegureu-vos que la reixeta estigui correctament col·locada a la cistella i introduïu la cistella buida al cos principal. L'indicador d'Encès/apagat (a) s'il·lumina.
3. Premeu Encès/apagat (a) per activar l'aparell.
4. Seleccioneu el mode de cocció desitjat. Consulteu la taula per comprovar si el mode inclou preescalfament.
5. Ajusteu el temps, la temperatura, la velocitat del ventilador o el punt de cocció, si fos necessari, mitjançant els controls descrits a l'apartat «Panell de control».
6. Si el mode seleccionat no inclou preescalfament, extraieu la cistella, introduïu els aliments i torneu a col·locar-la a l'aparell. No ompliu la cistella per sobre de la marca MAX.
7. Premeu de nou Encès/apagat (a) per iniciar el funcionament.
8. Si el mode seleccionat inclou preescalfament, no introduïu encara els aliments. Quan finalitzi el preescalfament, el missatge «ADD FOOD» parpelleja a la pantalla i l'aparell emet tres senyals acústics. Extraieu la cistella, introduïu els aliments i torneu a col·locar-la a l'aparell.
9. Durant la cocció, premeu breument Encès/apagat (a) per pausar o reprendre el funcionament.
10. Quan aparegui el missatge «TURN» i l'aparell emeti dos senyals acústics, extraieu la cistella subjectant-la per la nansa i remeneu o gireu els aliments. A continuació, torneu a introduir-la a l'aparell.
11. Quan finalitza el temps programat, l'aparell emet un senyal acústic. Extraieu la cistella subjectant-la per la nansa i col·loqueu-la sobre una superfície estable, plana i resistent a la calor.
12. Comproveu que els aliments estiguin correctament cuinats. Si encara no estan llestos, torneu a introduir la cistella i programeu uns minuts addicionals.

- 13. Passeu els aliments a un bol o a un plat, utilitzeu unes pinces. No bolqueu mai la cistella per buidar-la
- 14. Quan acabi una tanda d'aliments, la fregidora d'aire estarà immediatament llesta per preparar la següent.
- 15. Per cancel·lar la cocció i apagar l'aparell, manteniu premut Encès/apagat (a) durant 3 segons. Els indicadors lluminosos s'apaguen i el ventilador s'atura transcorreguts 60 segons.

Advertiments:

No toqueu la cistella durant el funcionament ni immediatament després d'utilitzar la fregidora, ja que pot assolir temperatures elevades. Subjecteu-la únicament per la nansa de la cistella. No gireu la cistella per buidar-la, ja que l'excés d'oli acumulat al fons podria caure sobre els aliments.

La cistella i els aliments estaran molt calents. Depenent del tipus d'aliment cuinat, pot sortir vapor calent de la cistella.

Aneu amb especial cura en retirar la sonda de l'interior de l'aliment, ja que aquesta es troba a alta temperatura; retireu-la amb unes pinces o guants tèrmics.

Ajustos

La taula següent us ajudarà a seleccionar els ajustos bàsics per a cada aliment.

Aliment	Quantitat mín-máx. (g)	Temps (min)	Temperatura (°C)
Patates i patates fregides			
Patates fregides fines congelades	500-1000	15-25	200
Patates fregides gruixudes congelades	500-1000	15-25	200
Patates gratinades	400	20-25	200
Carns i aus			
Filet de carn	100-400	10-15	230
Costelles de porc	100-400	10-15	200
Hamburguesa	100-400	10-15	180
Pasta de full farcida de carn	100-400	13-15	200
Cuixes de pollastre	100-400	20-30	230

Aliment	Quantitat mín- máx. (g)	Temps (min)	Temperatura (°C)
Pit de pollastre	100-400	15-25	200
Aperitiu			
Rotllets de primavera	100-350	8-10	200
Nuggets de pollastre congelats	100-400	6-10	200
Barretes de peix congelades	100-350	6-10	200
Aperitiu de formatge arrebossats con- gelats	100-350	8-10	180
Verdures farcides	100-350	10	160
Enfornat			
Pastís	250	15-30	160
Quiche	350	20-22	180
Muffins	250	15-18	200
Aperitiu dolços	350	20	160

Nota: Afegiu 3 minuts al temps de cocció si comenceu a cuinar amb la fregidora d'aire freda. Els ajustos mostrats a la taula són merament orientatius. Atès que els aliments poden variar en origen, mida, forma i marca, no podem garantir que els valors indicats siguin els més adequats en tots els casos.

La tecnologia Rapid Air escalfa ràpidament l'aire de l'interior de l'aparell, per la qual cosa extreure breument la cistella durant la cocció amb prou feines afecta el procés.

Consells

- Abans de cuinar diferents aliments al mateix temps, comproveu que requereixen una temperatura i un temps de cocció similars. Per exemple, els daus de patata i els escalopes poden cuinar-se simultàniament perquè requereixen uns ajustos semblants. Tingueu en compte que no s'ha de superar la quantitat màxima recomanada per a cada aliment.
- Els aliments de menor mida solen requerir un temps de cocció lleugerament inferior al dels aliments més grans.
- Una major quantitat d'aliments requereix un temps de cocció lleugerament superior; de la mateixa manera, una menor quantitat requereix un temps lleugerament inferior.

- Remenar els aliments de menor mida a la meitat de la cocció millora el resultat final i ajuda a evitar que es cuinin de forma desigual.
- Afegiu una mica d'oli a les patates fresques per obtenir un resultat més cruixent. Introduïu-les a la fregidora d'aire pocs minuts després d'afegir l'oli.
- No cuineu aliments excessivament grassos, com salsitxes, a la fregidora d'aire.
- Els aperitius que poden preparar-se en un forn convencional també poden cuinar-se a la fregidora d'aire.
- La quantitat òptima per preparar patates fregides cruixents és de 500 g.
- Utilitzeu massa precuinada per preparar aperitius farcits de forma ràpida i senzilla. La massa precuinada també requereix un temps de cocció menor que la massa casolana.
- Col·loqueu un motlle o un recipient apte per a forn a la cistella si desitgeu preparar un pastís o una quiche, o cuinar aliments delicats o farcits.

4. Neteja i manteniment

Netegeu l'aparell després de cada ús.

La cistella i la reixeta tenen un revestiment antiadherent. No utilitzeu estris metàl·lics ni productes de neteja abrasius, ja que podrien danyar aquest revestiment.

1. Desendolceu l'aparell de la presa de corrent i deixeu que es refredi.
2. Netegeu l'exterior de l'aparell amb un drap humitejat.
3. Netegeu la cistella i la reixeta amb aigua calenta, detergent líquid rentavaixelles i una esponja no abrasiva.
4. Netegeu l'interior de l'aparell amb aigua calenta i una esponja no abrasiva.
5. Netegeu la resistència amb un raspall de neteja per retirar qualsevol resta de menjar.

Notes:

- Retireu la cistella perquè l'aparell es refredi més ràpidament.
- La cistella i la reixeta són aptes per a rentavaixelles.

Consells:

- Podeu utilitzar un desgreixador líquid per eliminar les restes de brutícia.
- Si hi ha brutícia incrustada a la cistella o a la reixeta, ompliu la cistella amb aigua calenta i una mica de detergent líquid rentavaixelles. Col·loqueu la reixeta a la cistella i deixeu ambdues peces en remull durant aproximadament 10 minuts.

Emmagatzematge

1. Desendolceu l'aparell i deixeu que es refredi.
2. Assegureu-vos que totes les peces estiguin netes i seques.
3. Introduïu el cable d'alimentació al compartiment recollidor de cables i fixeu-lo a la ranura de subjecció.

5. Resolució de problemes

Problema	Possible causa	Solució
La fregidora d'aire no funciona.	L'aparell no està endollat.	Connecteu l'endoll del cable d'alimentació a una presa de corrent amb connexió a terra.
	No heu ajustat el temps de cocció.	Premeu Encès/apagat (a) i ajusteu el temps de cocció desitjat mitjançant Selector de temps/temperatura (c) i Augment (+) (d) o Disminució (-) (e).
Els aliments no estan completament cuinats.	Hi ha massa aliments a la cistella.	Cuineu els aliments en tantes més petites per aconseguir una cocció més uniforme.
	La temperatura seleccionada és massa baixa.	Ajusteu la temperatura necessària mitjançant Selector de temps/temperatura (c) i Augment (+) (d) o Disminució (-) (e). Consulteu l'apartat «Ajustos».
	El temps de cocció és massa curt.	Ajusteu el temps de cocció necessari mitjançant Selector de temps/temperatura (c) i Augment (+) (d) o Disminució (-) (e). Consulteu l'apartat «Ajustos».
Els aliments es cuinen de forma desigual.	Alguns aliments s'han de remenar a la meitat de la cocció.	Els aliments que queden uns damunt dels altres o se superposen, com les patates fregides, s'han de remenar a la meitat de la cocció. Consulteu l'apartat «Ajustos».

Els aperitius fregits no queden cruixents en cuinar-los a la fregidora d'aire.	Heu utilitzat un tipus d'aperitiu dissenyat per preparar-se en una fregidora convencional.	Utilitzeu aperitius aptes per a forn o apliqueu una petita quantitat d'oli sobre ells per obtenir un resultat més cruixent.
No puc introduir correctament la cistella a l'aparell.	Hi ha massa aliments a la cistella.	No ompliu la cistella per sobre de la marca MAX.
	La reixeta no està correctament col·locada a la cistella.	Premeu la reixeta cap avall a la cistella fins que quedi correctament encaixada.
Surt fum blanc de l'aparell.	Esteu cuinant aliments grassos.	En cuinar aliments grassos a la fregidora d'aire, s'acumularà una gran quantitat d'oli a la cistella. L'oli genera fum blanc i la cistella pot escalfar-se més del que és habitual. Això no afecta l'aparell ni el resultat de cocció.
	La cistella encara conté restes de greix de l'ús anterior.	El fum blanc es produeix en escalfar-se les restes de greix acumulades a la cistella. Netegeu correctament la cistella després de cada ús.
Les patates fregides casolanes es cuinen de forma desigual.	No heu utilitzat el tipus de patata adequat.	Utilitzeu patates fresques i assegureu-vos que romanquin fermes durant la cocció.
	No heu esbandit correctament les patates tallades abans de cuinar-les.	Esbandiu bé les patates tallades per retirar el midó de la seva superfície.
Les patates fregides casolanes no queden cruixents.	El resultat cruixent depèn de la quantitat d'oli i aigua que continguin les patates.	Assequeu bé les patates tallades abans d'afegir l'oli.
		Talleu les patates en trossos més petits per obtenir un resultat més cruixent.

Afegiu una mica més d'oli per obtenir un resultat més cruixent.

6. Especificacions tècniques

Producte: Cecofry&Crunch 6500

Referència del producte: EU01_114738

Voltatge: 220 - 240 V ~

Freqüència: 50 - 60 Hz

Potència nominal: 2150 W

El consum d'energia de l'aparell en qualsevol condició de mode apagat és de 0,18 W.

El període després del qual l'aparell entra automàticament en mode d'apagat és de 10 minuts.

Les especificacions tècniques poden canviar sense notificació prèvia per millorar la qualitat del producte.

Fabricat a la Xina | Dissenyat a Espanya

7. Reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics



Aquest símbol indica que, d'acord amb les normatives aplicables, el producte i/o la bate-

ria s'hauran de desfer de manera independent dels residus domèstics. Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, hauràs d'extreure les piles/bateries/acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les autoritats locals.

Per obtenir informació detallada sobre la forma més adequada de desfer-se dels seus aparells elèctrics i electrònics i/o les corresponents bateries, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals.

Podeu consultar la informació sobre els sistemes nacionals de reciclatge d'embalatges i el seu marcatge a la nostra pàgina web.

El compliment de les pautes anteriors ajudarà a protegir el medi ambient.

8. Garantia i SAT

Cecotec respondrà davant l'usuari o consumidor final de qualsevol falta de conformitat que existeixi en el moment del lliurament del producte en els termes, condicions i terminis que estableix la normativa aplicable.

Es recomana que les reparacions s'efectuïn per personal especialitzat.

Si detecta una incidència amb el producte o té alguna consulta, posi's en contacte amb el servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec a través del número de telèfon +34 96 321 07 28.

9. Copyright

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos d'aquest manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Queden reservats tots els drets. El contingut d'aquesta publicació no podrà, ni en part ni en la seva totalitat, reproduir-se, emmagatzemar-se en un sistema de recuperació, transmetre's o distribuir-se per cap mitjà (electrònic, mecànic, fotocòpia, gravació o similar) sense la prèvia autorització de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. Declaració UE de conformitat simplificada



Per la present, Cecotec Innovaciones declara que aquest producte compleix amb

els requisits essencials i altres disposicions rellevants de les normatives aplicables a la Unió Europea. Aquest producte ha estat dissenyat, fabricat i provat amb el compliment dels estàndards de seguretat i qualitat requerits. El text complet de la Declaració de Conformitat de la UE es pot trobar a la següent adreça web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. Parts and Components

Figure 1

1. Main body
2. Touch control panel
3. Rack
4. Basket
5. Basket handle
6. Air outlet
7. Power cord
8. Temperature probe
9. Probe holder
10. Smoker lid
11. Wood chip compartment

Control panel

Figure 2

- a. On/off/start/stop
- b. Interior light on/off
- c. Time/temperature selector
- d. Increase (+)
- e. Decrease (-)
- f. Fan speed selector
- g. CRUNCH mode
- h. AIRFRY mode
- i. ROAST mode
- j. FROZEN mode
- k. DRY/FERMENT mode
- l. BAKE mode
- m. DIY mode
- n. GRILL/BBQ mode

Note:

The graphics in this manual are schematic representations and may not exactly match those of the product.

2. Before Use

- This appliance comes with packaging designed to protect it during transport. Remove the appliance from its box. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place to prevent damage to the appliance if you need to transport it in the future. If you wish to dispose of the original packaging, make sure to recycle all elements correctly.
- Ensure that all parts and components are included and in good condition. If any are missing or not in good condition, contact Cecotec's official Technical Assistance Service immediately.

Box contents:

- Air fryer
 - Rack
 - Probe
 - Smoker lid
 - Wood chips
 - Instruction manual
-
- Do not remove the product's serial number, to ensure proper traceability of your appliance if you require assistance.

Before first use

1. Remove all packaging material.
2. Remove all stickers and labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the grid and basket with hot water, liquid dish soap, and a non-abrasive sponge. You can also wash these parts in the dishwasher.
4. Clean the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

Warning: This fryer operates with hot air. Do not fill the basket with oil or frying fat.

3. Operation

Preparation for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal, flat, and heat-resistant surface. Do not place the appliance on surfaces that are not heat-resistant.
2. Properly place the rack in the basket.
3. Connect the power cord.

Important:

- Do not place any objects on top of the appliance, as this could interrupt airflow and affect cooking results.

Control Panel

On/Off (a): Press once to activate the appliance. Once the settings are selected, press again to start cooking. During operation, press briefly to pause or resume cooking. To cancel cooking and turn off the appliance, press and hold for 3 seconds. The indicator lights will turn off and the fan will stop after 60 seconds.

Interior Light On/Off (b): Press to turn the interior light on or off.

Time/Temperature Selector (c): Press to switch between time and temperature settings. The selected parameter can be modified using Increase (+) (d) or Decrease (-) (e).

Increase (+) (d) and Decrease (-) (e): Press to modify the selected value. When adjusting the temperature, each press changes the value in 5 °C increments. Press and hold the corresponding button for 2 seconds to continuously modify the value.

Fan Speed Selector: Press to adjust the fan speed.

Mode Buttons (g-n): Press the corresponding button to select the desired cooking mode. The indicator light for the selected mode will turn on. Note that some modes are selected by a long press or a combination of buttons.

- **CRUNCH Mode:** Use it to achieve a crispier, golden finish. Allows temperature adjustment between 170 and 230 °C and time between 1 and 30 minutes.
- **AIRFRY Mode:** Use it for air frying foods such as potatoes, wings, snacks, or vegetables. Allows temperature adjustment between 150 and 230 °C and time between 1 and 60 minutes.
- **ROAST Mode:** Use it for roasting meats, poultry, and vegetables. Allows temperature adjustment between 175 and 230 °C and time between 1 and 60 minutes.
- **FROZEN Mode:** Use it for cooking frozen foods. Allows temperature adjustment between 40 and 230 °C and time between 1 and 60 minutes.
- **DRY Mode:** Use it for dehydrating foods at low temperatures. Allows temperature adjustment between 25 and 80 °C and time between 15 minutes and 24 hours, in 1-hour intervals.
- **BAKE Mode:** Use it for baking cakes, muffins, quiches, and other pastry preparations. Allows temperature adjustment between 125 and 205 °C and time between 1 and 60 minutes.
- **DIY Mode:** Use it to customize cooking time and temperature. Allows temperature adjustment between 25 and 230 °C. Between 25 and 80 °C, the time can be adjusted between 1 minute and 24 hours, in 1-hour intervals; above 80 °C, the maximum time is 60 minutes.
- **GRILL Mode:** Use it for browning or searing meats, fish, and vegetables at high temperatures. Allows temperature adjustment between 220 and 230 °C and time between 1 and 30 minutes.
- **BBQ Mode:** Use it for high-temperature cooking to achieve a grilled finish with a smoky touch. To select this mode, press and hold GRILL/BBQ Mode (n) for 3 seconds. This mode includes a preheating phase with pre-smoking; pre-smoking begins at minute 6. Allows temperature adjustment between 200 and 230 °C and time between 1 and 30 minutes. This must be done by adding wood chips to the smoking compartment.
- **FERMENT Mode:** Use it for fermenting doughs and other preparations that require a low and stable temperature. To select this mode, press and hold DRY Mode (k) for 3 seconds. Allows temperature adjustment between 25 and 45 °C and time between 1 minute and 24 hours, in 1-hour intervals.

- **SMOKE Mode:** Use it to add a smoky aroma to foods. To select this mode, press and hold GRILL/BBQ Mode (n) and DIY Mode (m) simultaneously for 3 seconds. The maximum operating time is 10 minutes. This must be done by adding wood chips to the smoking compartment.

Select the appropriate mode for the type of preparation. The following table shows the availability of the CRUNCH option, preheating time, preset settings, and flip reminders for each mode.

Mode	CRUNCH OPTION	PREHEATING (min)	PREDEFINED TIME (min)	PREDEFINED TEMPERATURE (°C)	TURN RE- MINDER
CRUNCH	-	2	12	230 °C	Yes
AIR FRY	Yes	2	10	210 °C	Yes
ROAST	Yes	5	12	220 °C	-
FROZEN	Yes	-	14	200 °C	-
DRY	-	-	360 (6 hours)	55 °C	-
BAKE	Yes	2	30	165 °C	-
DIY	Yes	2	15	200°C	Yes
GRILL	Yes	6	5	230 °C	Yes
BBQ	-	8	3	230 °C	Yes
FERMENT	-	-	120 (2h)	35°C	-
SMOKE	-	-	10	-	-

Note:
Use the CRUNCH function for a super crispy finish.
The CRUNCH icon will remain lit during the cooking processes of other functions (except for the DRY function). Pressing it will switch to CRUNCH mode for the remaining time to give them a crispier finish.

PREHEATING

Some programs have a pre-configured preheating time; by pressing the play button twice, you can skip it to start cooking directly.
The time can be modified by pressing +/-.

BBQ FUNCTION

To activate it, press the GRILL/BBQ icon for 3 seconds

How to use it?

1. Add pellets to the lower smoking compartment of the basket.
2. Start the program — an 8-minute preheating will start automatically.
3. Add food when indicated on the panel.
4. Cecofry&Crunch will smoke for 6 min.
5. Once smoking is complete, the cooking time will begin (customizable).
6. Halfway through cooking, the panel will display "TURN" — flip the food.

Display Notifications

In modes with preheating, when it finishes, the message «ADD FOOD» flashes on the screen and the appliance emits three beeps to indicate that you should add the food.

In modes with a turn reminder, the message «TURN» will flash on the screen and the appliance will emit two beeps to indicate that you should stir or turn the food.

Using the Probe

The probe allows you to control cooking based on the internal temperature of the food. This function will only be available when the probe is connected to the appliance.

1. Insert the probe into the food before placing it in the basket and connect it to the appliance.
2. When the probe is connected, only the indicators for compatible modes will light up. Select the desired cooking mode.
3. Press Increase (+) (d) or Decrease (-) (e) to select the desired doneness or target temperature.
4. Press On/Off (a) to start preheating. During this phase, keep the food with the probe inserted out of the basket to prevent preheating from altering the internal temperature measurement or affecting cooking results. Place the tip of the probe in the center of the food.
5. When preheating is complete, the message «ADD FOOD» will flash on the screen and the appliance will emit three beeps. Place the food with the probe already inserted into the basket and reinsert the basket into the appliance.
6. During cooking, the probe will monitor the internal temperature of the food according to the selected target value. Cooking will finish when the probe reaches the target temperature. Be careful when removing it as it will be very hot.

The following table shows the target temperature and preset cooking temperature for each probe-compatible mode:

PROGRAM	PREHEATING	TARGET TEMPERATURE (°C)	PREDEFINED TEMPERATURE (°C) (same as programs without probe)
ROAST	Yes	85	220
BAKE	Yes	95	165
GRILL/BBQ	Yes	55	230
DIY	Yes	60	200
CRUNCH	Yes	70	230

Using the Fryer

1. Connect the power cord plug to a grounded power outlet.
2. Ensure the rack is correctly placed in the basket and insert the empty basket into the main body. The On/Off indicator (a) will light up.
3. Press On/Off (a) to activate the appliance.
4. Select the desired cooking mode. Refer to the table to check if the mode includes preheating.
5. Adjust the time, temperature, fan speed, or doneness, if necessary, using the controls described in the «Control panel» section.
6. If the selected mode does not include preheating, remove the basket, add the food, and reinsert it into the appliance. Do not fill the basket above the MAX mark.
7. Press On/Off (a) again to start operation.
8. If the selected mode includes preheating, do not add food yet. When preheating is complete, the message «ADD FOOD» flashes on the screen and the appliance emits three beeps. Remove the basket, add the food, and reinsert it into the appliance.
9. During cooking, briefly press On/Off (a) to pause or resume operation.
10. When the message «TURN» appears and the appliance emits two beeps, remove the basket by holding its handle and stir or flip the food. Then, reinsert it into the appliance.
11. When the programmed time ends, the appliance emits an audible signal. Remove the basket by holding its handle and place it on a stable, flat, and heat-resistant surface.
12. Check that the food is properly cooked. If it is not yet ready, reinsert the basket and program a few additional minutes.
13. Transfer the food to a bowl or plate using tongs. Never tip the basket to empty it.
14. When one batch of food is finished, the air fryer will be immediately ready to prepare the next.
15. To cancel cooking and turn off the appliance, press and hold On/Off (a) for 3 seconds. The indicator lights turn off and the fan stops after 60 seconds.

Warnings:

Do not touch the basket during operation or immediately after using the fryer, as it can reach high temperatures. Hold it only by the basket handle.

Do not tip the basket to empty it, as excess oil accumulated at the bottom could spill onto the food.

The basket and food will be very hot. Depending on the type of food cooked, hot steam may come out of the basket.

Be especially careful when removing the probe from inside the food as it will be at a high temperature; remove it with tongs or heat-resistant gloves.

Settings

The following table will help you select the basic settings for each food.

Food	Min-Max Quantity (g)	Time (min)	Temperature (°C)
Potatoes and French Fries			
Frozen thin fries	500-1000	15-25	200
Frozen thick fries	500-1000	15-25	200
Gratin potatoes	400	20-25	200
Meats and Poultry			
Meat steak	100-400	10-15	230
Pork chops	100-400	10-15	200
Hamburger	100-400	10-15	180
Meat-filled puff pastry	100-400	13-15	200
Chicken thighs	100-400	20-30	230
Chicken breast	100-400	15-25	200
Snacks			
Spring rolls	100-350	8-10	200
Frozen chicken nuggets	100-400	6-10	200

Food	Min-Max Quantity (g)	Time (min)	Temperature (°C)
Frozen fish sticks	100-350	6-10	200
Frozen breaded cheese snacks	100-350	8-10	180
Stuffed vegetables	100-350	10	160
Baking			
Cake	250	15-30	160
Quiche	350	20-22	180
Muffins	250	15-18	200
Sweet snacks	350	20	160

Note: Add 3 minutes to the cooking time if you start cooking with a cold air fryer. The settings shown in the table are merely indicative. Since foods can vary in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee that the indicated values are the most suitable in all cases. Rapid Air technology quickly heats the air inside the appliance, so briefly removing the basket during cooking hardly affects the process.

Tips

- Before cooking different foods at the same time, check that they require similar temperature and cooking time. For example, potato cubes and escalopes can be cooked simultaneously because they require similar settings. Note that the maximum recommended quantity for each food should not be exceeded.
- Smaller foods usually require a slightly shorter cooking time than larger foods.
- A larger quantity of food requires a slightly longer cooking time; similarly, a smaller quantity requires a slightly shorter time.
- Stirring smaller foods halfway through cooking improves the final result and helps prevent uneven cooking.
- Add a little oil to fresh potatoes for a crispier result. Place them in the air fryer a few minutes after adding the oil.
- Do not cook excessively fatty foods, such as sausages, in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in a conventional oven can also be cooked in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 g.
- Use pre-made dough to prepare stuffed snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires less cooking time than homemade dough.

- Place an oven-safe baking pan or dish in the basket if you want to prepare a cake or quiche, or cook delicate or stuffed foods.

4. Cleaning and Maintenance

Clean the appliance after each use.
The basket and grid have a non-stick coating. Do not use metal utensils or abrasive cleaning products, as they could damage this coating.

1. Unplug the appliance from the power outlet and let it cool down.
2. Clean the exterior of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the basket and grid with hot water, liquid dish soap, and a non-abrasive sponge.
4. Clean the interior of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue.

Notes:

- Remove the basket to allow the appliance to cool down more quickly.
- The basket and grid are dishwasher safe.

Tips:

- You can use a liquid degreaser to remove dirt residue.
- If there is stubborn dirt on the basket or grid, fill the basket with hot water and a little liquid dish soap. Place the grid in the basket and let both parts soak for approximately 10 minutes.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Ensure all parts are clean and dry.
3. Insert the power cord into the cord storage compartment and secure it in the retaining slot.

5. Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer is not working.	The appliance is not plugged in.	Plug the power cord into a grounded power outlet.

	You have not set the cooking time.	Press Power On/Off (a) and adjust the desired cooking time using Time/Temperature selector (c) and Increase (+) (d) or Decrease (-) (e).
The food is not fully cooked.	There is too much food in the basket.	Cook food in smaller batches for more even cooking.
	The selected temperature is too low.	Adjust the required temperature using Time/Temperature selector (c) and Increase (+) (d) or Decrease (-) (e). Refer to the «Settings» section.
	The cooking time is too short.	Adjust the required cooking time using Time/Temperature selector (c) and Increase (+) (d) or Decrease (-) (e). Refer to the «Settings» section.
The food cooks unevenly.	Some foods need to be stirred halfway through cooking.	Foods that are stacked or overlap, such as fries, should be stirred halfway through cooking. Refer to the «Settings» section.
Fried snacks are not crispy when cooked in the air fryer.	You have used a type of snack designed for preparation in a conventional fryer.	Use oven-safe snacks or apply a small amount of oil to them for a crispier result.
I cannot properly insert the basket into the appliance.	There is too much food in the basket.	Do not fill the basket above the MAX mark.
	The grid is not correctly placed in the basket.	Press the grid down into the basket until it is properly seated.

White smoke comes out of the appliance.	You are cooking fatty foods.	When cooking fatty foods in the air fryer, a large amount of oil will accumulate in the basket. The oil generates white smoke and the basket may become hotter than usual. This does not affect the appliance or the cooking result.
	The basket still contains grease residue from previous use.	White smoke is produced when accumulated grease residue in the basket heats up. Clean the basket properly after each use.
Homemade fries cook unevenly.	You have not used the correct type of potato.	Use fresh potatoes and ensure they remain firm during cooking.
	You have not rinsed the cut potatoes properly before cooking them.	Rinse the cut potatoes thoroughly to remove starch from their surface.
Homemade fries are not crispy.	The crispy result depends on the amount of oil and water in the potatoes.	Dry the cut potatoes thoroughly before adding oil.
		Cut the potatoes into smaller pieces for a crispier result.
		Add a little more oil for a crispier result.

6. Technical Specifications

Product: Cecofry&Crunch 6500
Product reference: EU01_114738

Voltage: 220 - 240 V ~
Frequency: 50 - 60 Hz
Rated power: 2150 W

The appliance's power consumption in any off-mode condition is 0.18 W.

The period after which the appliance automatically enters off mode is 10 minutes.

Technical specifications may change without prior notice to improve product quality.

Made in China | Designed in Spain

7. Recycling of Electrical and Electronic Appliances



This symbol indicates that, in accordance with applicable regulations, the product and/or

battery must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its useful life, you must remove the batteries/accumulators and take it to a collection point designated by local authorities.

For detailed information on the most appropriate way to dispose of your electrical and electronic appliances and/or their corresponding batteries, the consumer should contact local authorities.

You can consult information on national packaging recycling systems and their marking on our website.

Compliance with the above guidelines will help protect the environment.

8. Warranty and Technical Support

Cecotec shall be liable to the user or final consumer for any lack of conformity existing at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by applicable regulations.

It is recommended that repairs be carried out by specialized personnel.

If you detect an issue with the product or have any questions, please contact Cecotec's official Technical Assistance service at +34 96 321 07 28.

9. Copyright

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

10. Simplified EU Declaration of Conformity



Hereby, Cecotec Innovaciones declares that this product complies with the essen-

tial requirements and other relevant provisions of the applicable regulations in the European

ENGLISH

Union. This product has been designed, manufactured, and tested in compliance with the required safety and quality standards. The full text of the EU Declaration of Conformity can be found at the following web address: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. Pièces et composants

Figure 1

1. Corps principal
2. Panneau de commande tactile
3. Grille
4. Panier
5. Poignée du panier
6. Sortie d'air
7. Câble d'alimentation
8. Sonde de température
9. Support de sonde
10. Couverture du fumoir
11. Compartiment à copeaux de bois

Panneau de commande

Figure 2

- a. Marche/arrêt/démarrer/arrêter
- b. Marche/arrêt de la lumière intérieure
- c. Sélecteur de temps/température
- d. Augmentation (+)
- e. Diminution (-)
- f. Sélecteur de vitesse du ventilateur
- g. Mode CRUNCH
- h. Mode AIRFRY
- i. Mode ROAST
- j. Mode FROZEN
- k. Mode DRY/FERMENT
- l. Mode BAKE
- m. Mode DIY
- n. Mode GRILL/BBQ

Remarque :

Les illustrations de ce manuel sont des représentations schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement au produit.

2. Avant utilisation

- Cet appareil est livré dans un emballage conçu pour le protéger pendant le transport. Sortez l'appareil de sa boîte. Vous pouvez conserver la boîte d'origine et les autres éléments de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous souhaitez vous débarrasser de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et tous les composants sont inclus et en bon état. S'il en manque ou s'ils ne sont pas en bon état, contactez immédiatement le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.

Contenu de la boîte :

- Friteuse à air
 - Grille
 - Sonde
 - Couvercle du fumoir
 - Copeaux de bois
 - Manuel d'instructions
-
- Ne retirez pas le numéro de série du produit afin de maintenir une traçabilité correcte de votre appareil en cas de demande d'assistance.

Avant la première utilisation

1. Retirez tout le matériel d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement la grille et le panier avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez également laver ces pièces au lave-vaisselle.
4. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Avertissement : Cette friteuse fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas le panier d'huile ou de graisse de friture.

3. Fonctionnement

Préparation à l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, plane et résistante à la chaleur. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces non résistantes à la chaleur.
2. Placez correctement la grille dans le panier.
3. Branchez le câble d'alimentation.

Important :

- Ne placez aucun objet sur l'appareil, car cela pourrait interrompre le flux d'air et affecter le résultat de la cuisson.

Panneau de commande

Marche/arrêt (a) : appuyez une fois pour activer l'appareil. Une fois les réglages sélectionnés, appuyez à nouveau pour démarrer la cuisson. Pendant le fonctionnement, appuyez brièvement pour mettre en pause ou reprendre la cuisson. Pour annuler la cuisson et éteindre l'appareil, maintenez le bouton enfoncé pendant 3 secondes. Les voyants s'éteindront et le ventilateur s'arrêtera après 60 secondes.

Marche/arrêt de la lumière intérieure (b) : appuyez pour allumer ou éteindre la lumière intérieure.

Sélecteur de temps/température (c) : appuyez pour alterner entre le réglage du temps et celui de la température. Le paramètre sélectionné peut être modifié à l'aide des boutons Augmentation (+) (d) ou Diminution (-) (e).

Augmentation (+) (d) et Diminution (-) (e) : appuyez pour modifier la valeur sélectionnée. Lors du réglage de la température, chaque pression modifie la valeur par intervalles de 5 °C. Maintenez le bouton correspondant enfoncé pendant 2 secondes pour modifier la valeur en continu.

Sélecteur de vitesse du ventilateur : appuyez pour régler la vitesse du ventilateur.

Boutons des modes (g-n) : appuyez sur le bouton correspondant pour sélectionner le mode de cuisson souhaité. Le voyant du mode sélectionné s'allumera. Notez que certains modes sont sélectionnés par une pression prolongée ou une combinaison de boutons.

- **Mode CRUNCH** : utilisez-le pour obtenir une finition plus dorée et croustillante. Il permet de régler la température entre 170 et 230 °C et le temps entre 1 et 30 minutes.
- **Mode AIRFRY** : utilisez-le pour frire à l'air des aliments tels que des pommes de terre, des ailes de poulet, des amuse-gueules ou des légumes. Il permet de régler la température entre 150 et 230 °C et le temps entre 1 et 60 minutes.
- **Mode ROAST** : utilisez-le pour rôtir des viandes, de la volaille et des légumes. Il permet de régler la température entre 175 et 230 °C et le temps entre 1 et 60 minutes.
- **Mode FROZEN** : utilisez-le pour cuire des aliments congelés. Il permet de régler la température entre 40 et 230 °C et le temps entre 1 et 60 minutes.
- **Mode DRY** : utilisez-le pour déshydrater des aliments à basse température. Il permet de régler la température entre 25 et 80 °C et le temps entre 15 minutes et 24 heures, par intervalles de 1 heure.
- **Mode BAKE** : utilisez-le pour cuire des gâteaux, des muffins, des quiches et d'autres préparations de pâtisserie. Il permet de régler la température entre 125 et 205 °C et le temps entre 1 et 60 minutes.
- **Mode DIY** : utilisez-le pour personnaliser le temps et la température de cuisson. Il permet de régler la température entre 25 et 230 °C. Entre 25 et 80 °C, le temps peut être réglé entre 1 minute et 24 heures, par intervalles de 1 heure ; au-dessus de 80 °C, le temps maximum est de 60 minutes.

- **Mode GRILL :** utilisez-le pour dorer ou marquer des viandes, des poissons et des légumes à haute température. Il permet de régler la température entre 220 et 230 °C et le temps entre 1 et 30 minutes.
- **Mode BBQ :** utilisez-le pour cuire à haute température et obtenir une finition grillée avec une touche fumée. Pour sélectionner ce mode, maintenez enfoncé le bouton Mode GRILL/BBQ (n) pendant 3 secondes. Ce mode comprend une phase de préchauffage avec pré-fumage ; le pré-fumage commence à la 6ème minute. Il permet de régler la température entre 200 et 230 °C et le temps entre 1 et 30 minutes. Il doit être réalisé en ajoutant des copeaux de bois dans le compartiment de fumage.
- **Mode FERMENTATION :** utilisez-le pour faire fermenter des pâtes et d'autres préparations nécessitant une température basse et stable. Pour sélectionner ce mode, maintenez enfoncé le bouton Mode DRY (k) pendant 3 secondes. Il permet de régler la température entre 25 et 45 °C et le temps entre 1 minute et 24 heures, par intervalles de 1 heure.
- **Mode FUMAGE :** utilisez-le pour donner un arôme fumé aux aliments. Pour sélectionner ce mode, maintenez enfoncés simultanément les boutons Mode GRILL/BBQ (n) et Mode DIY (m) pendant 3 secondes. Le temps de fonctionnement maximum est de 10 minutes. Il doit être réalisé en ajoutant des copeaux de bois dans le compartiment de fumage.

Sélectionnez le mode adapté au type de préparation. Le tableau suivant indique la disponibilité de l'option CRUNCH, le temps de préchauffage, les réglages prédéfinis et les alertes de retournement pour chaque mode.

Mode	OPTION CRUNCH	PRÉCHAUFFAGE (min)	TEMPS PRÉ-DÉFINI (min)	TEMPÉRATURE PRÉDÉFINIE (°C)	ALERTE DE RETOURNEMENT
CRUNCH	-	2	12	230 °C	Oui
AIR FRY	Oui	2	10	210 °C	Oui
ROAST	Oui	5	12	220 °C	-
FROZEN	Oui	-	14	200 °C	-
DRY	-	-	360 (6 heures)	55 °C	-
BAKE	Oui	2	30	165 °C	-
DIY	Oui	2	15	200°C	Oui
GRILL	Oui	6	5	230 °C	Oui

Mode	OPTION CRUNCH H	PRÉCHAUF- FAGE (min)	TEMPS PRÉ- DÉFINI (min)	TEMPÉRA- TURE PRÉDÉ- FINIE (°C)	ALERTE DE RE- TOURNEMENT
BBQ	-	8	3	230 °C	Oui
FERMEN- TER	-	-	120 (2h)	35°C	-
FUMAGE	-	-	10	-	-

Remarque :

Utilisez la fonction CRUNCH pour une finition super croustillante.

L'icône CRUNCH restera allumée pendant les processus de cuisson des autres fonctions (sauf pour la fonction DRY). En appuyant dessus, le mode CRUNCH sera activé pour le temps restant afin de leur donner une finition plus croustillante.

PRÉCHAUFFAGE

Certains programmes ont un temps de préchauffage préconfiguré, en appuyant deux fois sur le bouton de lecture, vous pouvez le sauter pour démarrer directement la cuisson.

Le temps peut être modifié en appuyant sur +/-.

FONCTION BBQ

Pour l'activer, appuyez sur l'icône GRILL/BBQ pendant 3 secondes.

Comment l'utiliser ?

1. Ajoutez les granulés dans le compartiment de fumage inférieur du panier.
2. Démarrez le programme — un préchauffage de 8 min commencera automatiquement.
3. Ajoutez l'aliment lorsque le panneau l'indique.
4. Cecofry&Crunch fumera pendant 6 min.
5. Une fois le fumage terminé, le temps de cuisson commencera (personnalisable).
6. À mi-cuisson, le panneau affichera "TURN" — retournez l'aliment.

Alertes de l'écran

Dans les modes avec préchauffage, lorsque celui-ci est terminé, le message « ADD FOOD » clignote sur l'écran et l'appareil émet trois bips pour indiquer que vous devez introduire les aliments.

Dans les modes avec alerte de retournement, le message « TURN » clignotera sur l'écran et l'appareil émettra deux bips pour indiquer que vous devez remuer ou retourner les aliments.

Utilisation de la sonde

La sonde permet de contrôler la cuisson en fonction de la température interne de l'aliment.

Cette fonction ne sera disponible que lorsque la sonde est connectée à l'appareil.

- 1. Insérez la sonde dans l'aliment avant de le placer dans le panier et connectez-la à l'appareil.
- 2. Lorsque la sonde est connectée, seuls les indicateurs des modes compatibles s'allumeront. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- 3. Appuyez sur Augmentation (+) (d) ou Diminution (-) (e) pour sélectionner le degré de cuisson ou la température cible souhaités.
- 4. Appuyez sur Marche/arrêt (a) pour démarrer le préchauffage. Pendant cette phase, maintenez l'aliment avec la sonde en dehors du panier pour éviter que le préchauffage n'altère la mesure de la température interne ou n'affecte le résultat de la cuisson. Placez la pointe de la sonde au centre de l'aliment.
- 5. Lorsque le préchauffage est terminé, le message « ADD FOOD » clignotera sur l'écran et l'appareil émettra trois bips. Insérez l'aliment avec la sonde déjà placée dans le panier et réinsérez le panier dans l'appareil.
- 6. Pendant la cuisson, la sonde contrôlera la température interne de l'aliment conformément à la valeur cible sélectionnée. La cuisson se terminera lorsque la sonde atteindra la température cible. Soyez prudent lors de son retrait car elle sera très chaude.

Le tableau suivant indique la température cible et la température de cuisson prédéfinies pour chaque mode compatible avec la sonde :

PROGRAMME	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE CIBLE (°C)	TEMPÉRATURE PRÉDÉFINIE (°C) (identique aux programmes sans sonde)
ROAST	Oui	85	220
BAKE	Oui	95	165
GRILL/BBQ	Oui	55	230
DIY	Oui	60	200
CRUNCH	Oui	70	230

Utilisation de la friteuse

- 1. Branchez la fiche du câble d'alimentation à une prise de courant avec mise à la terre.
- 2. Assurez-vous que la grille est correctement placée dans le panier et insérez le panier vide dans le corps principal. L'indicateur Marche/arrêt (a) s'allume.
- 3. Appuyez sur Marche/arrêt (a) pour activer l'appareil.
- 4. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité. Consultez le tableau pour vérifier si le mode inclut un préchauffage.

5. Réglez le temps, la température, la vitesse du ventilateur ou le degré de cuisson, si nécessaire, à l'aide des commandes décrites dans la section « Panneau de commande ».
6. Si le mode sélectionné n'inclut pas de préchauffage, retirez le panier, insérez les aliments et remplacez-le dans l'appareil. Ne remplissez pas le panier au-delà de la marque MAX.
7. Appuyez à nouveau sur Marche/arrêt (a) pour démarrer le fonctionnement.
8. Si le mode sélectionné inclut un préchauffage, n'introduisez pas encore les aliments. Lorsque le préchauffage est terminé, le message « ADD FOOD » clignote sur l'écran et l'appareil émet trois bips. Retirez le panier, insérez les aliments et remplacez-le dans l'appareil.
9. Pendant la cuisson, appuyez brièvement sur Marche/arrêt (a) pour mettre en pause ou reprendre le fonctionnement.
10. Lorsque le message « TURN » apparaît et que l'appareil émet deux bips, retirez le panier en le tenant par la poignée et remuez ou retournez les aliments. Ensuite, réinsérez-le dans l'appareil.
11. Lorsque le temps programmé est écoulé, l'appareil émet un signal sonore. Retirez le panier en le tenant par la poignée et placez-le sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
12. Vérifiez que les aliments sont correctement cuits. S'ils ne sont pas encore prêts, réinsérez le panier et programmez quelques minutes supplémentaires.
13. Transférez les aliments dans un bol ou une assiette à l'aide de pinces. Ne renversez jamais le panier pour le vider.
14. Une fois une fournée d'aliments terminée, la friteuse à air est immédiatement prête à préparer la suivante.
15. Pour annuler la cuisson et éteindre l'appareil, maintenez enfoncé Marche/arrêt (a) pendant 3 secondes. Les voyants s'éteignent et le ventilateur s'arrête après 60 secondes.

Avertissements :

Ne touchez pas le panier pendant le fonctionnement ni immédiatement après avoir utilisé la friteuse, car il peut atteindre des températures élevées. Tenez-le uniquement par la poignée du panier.

Ne retournez pas le panier pour le vider, car l'excès d'huile accumulé au fond pourrait tomber sur les aliments.

Le panier et les aliments seront très chauds. Selon le type d'aliment cuit, de la vapeur chaude peut s'échapper du panier.

Soyez particulièrement prudent lors du retrait de la sonde de l'intérieur de l'aliment car elle est à haute température, retirez-la avec des pinces ou des gants thermiques.

Réglages

Le tableau suivant vous aidera à sélectionner les réglages de base pour chaque aliment.

Aliment	Quantité min-max. (g)	Temps (min)	Température (°C)
Pommes de terre et frites			
Frites fines congelées	500-1000	15-25	200
Frites épaisses congelées	500-1000	15-25	200
Pommes de terre gratinées	400	20-25	200
Viandes et volailles			
Filet de viande	100-400	10-15	230
Côtelettes de porc	100-400	10-15	200
Hamburger	100-400	10-15	180
Feuilleté farci à la viande	100-400	13-15	200
Cuisses de poulet	100-400	20-30	230
Poitrine de poulet	100-400	15-25	200
Apéritifs			
Rouleaux de printemps	100-350	8-10	200
Nuggets de poulet congelés	100-400	6-10	200
Bâtonnets de poisson congelés	100-350	6-10	200
Apéritifs au fromage panés congelés	100-350	8-10	180
Légumes farcis	100-350	10	160
Cuisson au four			
Gâteau	250	15-30	160
Quiche	350	20-22	180
Muffins	250	15-18	200
Apéritifs sucrés	350	20	160

Remarque : Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si vous commencez à cuisiner avec la friteuse à air froide.

Les réglages indiqués dans le tableau sont purement indicatifs. Étant donné que les aliments peuvent varier en origine, taille, forme et marque, nous ne pouvons garantir que les valeurs indiquées soient les plus appropriées dans tous les cas.

La technologie Rapid Air chauffe rapidement l'air à l'intérieur de l'appareil, de sorte que retirer brièvement le panier pendant la cuisson n'affecte guère le processus.

Conseils

- Avant de cuire différents aliments en même temps, vérifiez qu'ils nécessitent une température et un temps de cuisson similaires. Par exemple, les dés de pommes de terre et les escalopes peuvent être cuits simultanément car ils nécessitent des réglages similaires. Notez que la quantité maximale recommandée pour chaque aliment ne doit pas être dépassée.
- Les aliments de petite taille nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement inférieur à celui des aliments plus grands.
- Une plus grande quantité d'aliments nécessite un temps de cuisson légèrement supérieur ; de même, une quantité moindre nécessite un temps légèrement inférieur.
- Remuer les aliments de petite taille à mi-cuisson améliore le résultat final et aide à éviter une cuisson inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat plus croustillant. Introduisez-les dans la friteuse à air quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne cuisez pas d'aliments excessivement gras, comme des saucisses, dans la friteuse à air.
- Les amuse-gueules qui peuvent être préparés dans un four conventionnel peuvent également être cuits dans la friteuse à air.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 g.
- Utilisez de la pâte précuite pour préparer des amuse-gueules farcis rapidement et facilement. La pâte précuite nécessite également un temps de cuisson plus court que la pâte maison.
- Placez un moule ou un récipient allant au four dans le panier si vous souhaitez préparer un gâteau ou une quiche, ou cuire des aliments délicats ou farcis.

4. Nettoyage et entretien

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Le panier et la grille ont un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ni de produits de nettoyage abrasifs, car ils pourraient endommager ce revêtement.

1. Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir.
2. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez le panier et la grille avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez la résistance avec une brosse de nettoyage pour retirer tout reste de nourriture.

Remarques :

- Retirez le panier pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.
- Le panier et la grille peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Conseils :

- Vous pouvez utiliser un dégraissant liquide pour éliminer les résidus de saleté.
- S'il y a de la saleté incrustée dans le panier ou sur la grille, remplissez le panier d'eau chaude et d'un peu de liquide vaisselle. Placez la grille dans le panier et laissez les deux pièces tremper pendant environ 10 minutes.

Rangement

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
3. Insérez le câble d'alimentation dans le compartiment de rangement des câbles et fixez-le dans la fente de maintien.

5. Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche du câble d'alimentation à une prise de courant avec mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé le temps de cuisson.	Appuyez sur Marche/arrêt (a) et réglez le temps de cuisson souhaité à l'aide du Sélecteur de temps/température (c) et des boutons Augmentation (+) (d) ou Diminution (-) (e).
Les aliments ne sont pas complètement cuits.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Cuisez les aliments par petites portions pour obtenir une cuisson plus uniforme.

	La température sélectionnée est trop basse.	Réglez la température nécessaire à l'aide du Sélecteur de temps/température (c) et des boutons Augmentation (+) (d) ou Diminution (-) (e). Consultez la section « Réglages ».
	Le temps de cuisson est trop court.	Réglez le temps de cuisson nécessaire à l'aide du Sélecteur de temps/température (c) et des boutons Augmentation (+) (d) ou Diminution (-) (e). Consultez la section « Réglages ».
Les aliments cuisent de manière inégale.	Certains aliments doivent être remués à mi-cuisson.	Les aliments qui se superposent, comme les frites, doivent être remués à mi-cuisson. Consultez la section « Réglages ».
Les amuse-gueules frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sont cuits dans la friteuse à air.	Vous avez utilisé un type d'amuse-gueule conçu pour être préparé dans une friteuse conventionnelle.	Utilisez des amuse-gueules adaptés au four ou appliquez une petite quantité d'huile dessus pour obtenir un résultat plus croustillant.
Je ne peux pas insérer correctement le panier dans l'appareil.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de la marque MAX.
	La grille n'est pas correctement placée dans le panier.	Appuyez sur la grille vers le bas dans le panier jusqu'à ce qu'elle soit correctement enclenchée.

De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous cuisez des aliments gras.	Lorsque vous cuisez des aliments gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'accumulera dans le panier. L'huile génère de la fumée blanche et le panier peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte ni l'appareil ni le résultat de cuisson.
	Le panier contient encore des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est produite lorsque les résidus de graisse accumulés dans le panier chauffent. Nettoyez correctement le panier après chaque utilisation.
Les frites maison cuisent de manière inégale.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la cuisson.
	Vous n'avez pas correctement rincé les pommes de terre coupées avant de les cuire.	Rincez bien les pommes de terre coupées pour retirer l'amidon de leur surface.
Les frites maison ne sont pas croustillantes.	Le résultat croustillant dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les pommes de terre.	Séchez bien les pommes de terre coupées avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les pommes de terre en morceaux plus petits pour obtenir un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.

6. Spécifications techniques

Produit : Cecofry&Crunch 6500

Référence du produit : EU01_114738

Tension : 220 - 240 V ~

Fréquence : 50 - 60 Hz

Puissance nominale : 2150 W

La consommation d'énergie de l'appareil en mode arrêt est de 0,18 W.

La période après laquelle l'appareil passe automatiquement en mode arrêt est de 10 minutes.

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis pour améliorer la qualité du produit.

Fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. Recyclage des appareils électriques et électroniques



Ce symbole indique que, conformément aux réglementations applicables, le produit et/

ou la batterie doivent être éliminés séparément des déchets ménagers. Lorsque ce produit atteint la fin de sa durée de vie utile, vous devez retirer les piles/batteries/accumulateurs et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales.

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus appropriée d'éliminer vos appareils électriques et électroniques et/ou les batteries correspondantes, le consommateur doit contacter les autorités locales.

Vous pouvez consulter les informations sur les systèmes nationaux de recyclage des emballages et leur marquage sur notre site web.

Le respect des directives ci-dessus contribuera à protéger l'environnement.

8. Garantie et SAV

Cecotec répondra à l'utilisateur ou au consommateur final de tout défaut de conformité existant au moment de la livraison du produit, selon les termes, conditions et délais établis par la réglementation applicable.

Il est recommandé que les réparations soient effectuées par du personnel spécialisé.

Si vous détectez un problème avec le produit ou si vous avez des questions, veuillez contacter le service d'assistance technique officiel de Cecotec au numéro de téléphone +34 96 321 07 28.

9. Droits d'auteur

Les droits de propriété intellectuelle sur les textes de ce manuel appartiennent à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tous droits réservés. Le contenu de cette publication ne pourra être reproduit,

stocké dans un système de récupération, transmis ou distribué, en partie ou en totalité, par quelque moyen que ce soit (électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou similaire) sans l'autorisation préalable de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. Déclaration UE de conformité simplifiée



Par la présente, Cecotec Innovaciones déclare que ce produit est conforme aux exigences essentielles et aux autres dispositions pertinentes des réglementations applicables dans l'Union Européenne. Ce produit a été conçu, fabriqué et testé conformément aux normes de sécurité et de qualité requises. Le texte complet de la Déclaration de Conformité UE est disponible à l'adresse web suivante : <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. Teile und Komponenten

Abbildung 1

1. Hauptgehäuse
2. Touch-Bedienfeld
3. Gitterrost
4. Frittierkorb
5. Korbgriff
6. Luftauslass
7. Netzkabel
8. Temperaturfühler
9. Fühlerhalterung
10. Räucherdeckel
11. Holzspänefach

Bedienfeld

Abbildung 2

- a. Ein/Aus/Start/Stopp
- b. Innenbeleuchtung Ein/Aus
- c. Zeit-/Temperaturwahl
- d. Erhöhen (+)
- e. Verringern (-)
- f. Lüftergeschwindigkeitswahl
- g. CRUNCH-Modus
- h. AIRFRY-Modus
- i. ROAST-Modus
- j. FROZEN-Modus
- k. DRY/FERMENT-Modus
- l. BAKE-Modus
- m. DIY-Modus
- n. GRILL/BBQ-Modus

Hinweis:

Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematische Darstellungen und stimmen möglicherweise nicht exakt mit dem Produkt überein.

2. Vor der Verwendung

- Dieses Gerät verfügt über eine Verpackung, die es während des Transports schützt. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Sie können die Originalverpackung und andere Verpackungselemente an einem sicheren Ort aufbewahren, um Schäden am Gerät zu vermeiden, falls Sie es in Zukunft transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Elemente ordnungsgemäß recycelt werden.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile und Komponenten enthalten und in gutem Zustand sind. Sollte etwas fehlen oder nicht in gutem Zustand sein, wenden Sie sich umgehend an den offiziellen Cecotec Kundendienst.

Lieferumfang:

- Heißluftfritteuse
 - Gitterrost
 - Fühler
 - Räucherdeckel
 - Holzchips
 - Bedienungsanleitung
-
- Entfernen Sie nicht die Seriennummer des Produkts, um eine korrekte Rückverfolgbarkeit Ihres Geräts im Falle einer Serviceanfrage zu gewährleisten.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber und Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie den Gitterrost und den Korb gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen.
4. Reinigen Sie das Innere und Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch.

Hinweis: Diese Fritteuse funktioniert mit Heißluft. Füllen Sie den Korb nicht mit Öl oder Frittierfett.

3. Betrieb

Vorbereitung für den Gebrauch

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale, ebene und hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen, die nicht hitzebeständig sind.
2. Setzen Sie den Gitterrost korrekt in den Frittierkorb ein.
3. Schließen Sie das Netzkabel an.

Wichtig:

- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da dies den Luftstrom unterbrechen und das Kochergebnis beeinträchtigen könnte.

Bedienfeld

Ein/Aus (a): Einmal drücken, um das Gerät zu aktivieren. Nachdem die Einstellungen ausgewählt wurden, erneut drücken, um den Garvorgang zu starten. Während des Betriebs kurz drücken, um den Garvorgang zu pausieren oder fortzusetzen. Um den Garvorgang abzubrechen und das Gerät auszuschalten, 3 Sekunden lang gedrückt halten. Die Kontrollleuchten erlöschen und der Ventilator stoppt nach 60 Sekunden.

Innenbeleuchtung Ein/Aus (b): Drücken, um die Innenbeleuchtung ein- oder auszuschalten.

Zeit-/Temperaturwähler (c): Drücken, um zwischen Zeit- und Temperatureinstellung zu wechseln. Der ausgewählte Parameter kann mit Erhöhen (+) (d) oder Verringern (-) (e) geändert werden.

Erhöhen (+) (d) und Verringern (-) (e): Drücken, um den ausgewählten Wert zu ändern. Beim Einstellen der Temperatur ändert jeder Tastendruck den Wert in 5-°C-Schritten. Halten Sie die entsprechende Taste 2 Sekunden lang gedrückt, um den Wert kontinuierlich zu ändern.

Lüftergeschwindigkeitswähler: Drücken, um die Lüftergeschwindigkeit einzustellen.

Modustasten (g-n): Drücken Sie die entsprechende Taste, um den gewünschten Garmodus auszuwählen. Die Kontrollleuchte des ausgewählten Modus leuchtet auf. Beachten Sie, dass einige Modi durch langes Drücken oder eine Tastenkombination ausgewählt werden.

- **CRUNCH-Modus:** Verwenden Sie ihn für ein goldeneres und knusprigeres Ergebnis. Ermöglicht die Einstellung der Temperatur zwischen 170 und 230 °C und der Zeit zwischen 1 und 30 Minuten.
- **AIRFRY-Modus:** Verwenden Sie ihn zum Heißluftfrittieren von Lebensmitteln wie Kartoffeln, Flügeln, Snacks oder Gemüse. Ermöglicht die Einstellung der Temperatur zwischen 150 und 230 °C und der Zeit zwischen 1 und 60 Minuten.
- **ROAST-Modus:** Verwenden Sie ihn zum Braten von Fleisch, Geflügel und Gemüse. Ermöglicht die Einstellung der Temperatur zwischen 175 und 230 °C und der Zeit zwischen 1 und 60 Minuten.
- **FROZEN-Modus:** Verwenden Sie ihn zum Garen von Tiefkühlkost. Ermöglicht die Einstellung der Temperatur zwischen 40 und 230 °C und der Zeit zwischen 1 und 60 Minuten.
- **DRY-Modus:** Verwenden Sie ihn zum Dörren von Lebensmitteln bei niedriger Temperatur. Ermöglicht die Einstellung der Temperatur zwischen 25 und 80 °C und der Zeit zwischen 15 Minuten und 24 Stunden, in Intervallen von 1 Stunde.
- **BAKE-Modus:** Verwenden Sie ihn zum Backen von Kuchen, Muffins, Quiches und anderen Backwaren. Ermöglicht die Einstellung der Temperatur zwischen 125 und 205 °C und der Zeit zwischen 1 und 60 Minuten.
- **DIY-Modus:** Verwenden Sie ihn, um Garzeit und -temperatur anzupassen. Ermöglicht die Einstellung der Temperatur zwischen 25 und 230 °C. Zwischen 25 und 80 °C kann die Zeit zwischen 1 Minute und 24 Stunden in Intervallen von 1 Stunde eingestellt werden; über 80 °C beträgt die maximale Zeit 60 Minuten.

- **GRILL-Modus:** Verwenden Sie ihn zum Bräunen oder Anbraten von Fleisch, Fisch und Gemüse bei hoher Temperatur. Ermöglicht die Einstellung der Temperatur zwischen 220 und 230 °C und der Zeit zwischen 1 und 30 Minuten.
- **BBQ-Modus:** Verwenden Sie ihn zum Garen bei hoher Temperatur, um ein Grillergebnis mit rauchigem Aroma zu erzielen. Um diesen Modus auszuwählen, halten Sie den GRILL/BBQ-Modus (n) 3 Sekunden lang gedrückt. Dieser Modus beinhaltet eine Vorheizphase mit Vorräuchern; das Vorräuchern beginnt in Minute 6. Ermöglicht die Einstellung der Temperatur zwischen 200 und 230 °C und der Zeit zwischen 1 und 30 Minuten. Dies sollte durch Zugabe von Holzchips in das Räucherfach erfolgen.
- **FERMENTIEREN-Modus:** Verwenden Sie ihn zum Fermentieren von Teigen und anderen Zubereitungen, die eine niedrige und stabile Temperatur erfordern. Um diesen Modus auszuwählen, halten Sie den DRY-Modus (k) 3 Sekunden lang gedrückt. Ermöglicht die Einstellung der Temperatur zwischen 25 und 45 °C und der Zeit zwischen 1 Minute und 24 Stunden, in Intervallen von 1 Stunde.
- **RÄUCHERN-Modus:** Verwenden Sie ihn, um Lebensmitteln ein rauchiges Aroma zu verleihen. Um diesen Modus auszuwählen, halten Sie den GRILL/BBQ-Modus (n) und den DIY-Modus (m) gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt. Die maximale Betriebszeit beträgt 10 Minuten. Dies sollte durch Zugabe von Holzchips in das Räucherfach erfolgen.

Wählen Sie den geeigneten Modus für die Art der Zubereitung. Die folgende Tabelle zeigt die Verfügbarkeit der CRUNCH-Option, die Vorheizzeit, die voreingestellte Werte und die Wendehinweise für jeden Modus.

Modus	CRUNCH-OP-TION	VORHEI-ZEN (min)	VOREINGE-STELLTE ZEIT (min)	VOREINGE-STELLTE TEMPE-RATUR (°C)	WENDEHIN-WEIS
CRUNCH	-	2	12	230 °C	Ja
AIR FRY	Ja	2	10	210 °C	Ja
ROAST	Ja	5	12	220 °C	-
FROZEN	Ja	-	14	200 °C	-
DRY	-	-	360 (6 Stunden)	55 °C	-
BAKE	Ja	2	30	165 °C	-
DIY	Ja	2	15	200°C	Ja
GRILL	Ja	6	5	230 °C	Ja

Modus	CRUNCH- H-OP- TION	VORHEI- ZEN (min)	VOREINGE- STELLTE ZEIT (min)	VOREINGE- STELLTE TEMPE- RATUR (°C)	WENDEHIN- WEIS
BBQ	-	8	3	230 °C	Ja
FERMENTIE- REN	-	-	120 (2h)	35°C	-
RÄUCHERN	-	-	10	-	-

Hinweis:

Verwenden Sie die CRUNCH-Funktion für ein super knuspriges Ergebnis. Das CRUNCH-Symbol bleibt während der Garvorgänge der anderen Funktionen (außer bei der DRY-Funktion) beleuchtet. Durch Drücken wechselt es für die verbleibende Zeit in den CRUNCH-Modus, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

VORHEIZEN

Einige Programme haben eine voreingestellte Vorheizzeit. Durch zweimaliges Drücken der Play-Taste kann diese übersprungen werden, um direkt mit dem Garen zu beginnen. Die Zeit kann durch Drücken von +/- geändert werden.

BBQ-FUNKTION

Zum Aktivieren das GRILL/BBQ-Symbol 3 Sekunden lang gedrückt halten. Wie wird es verwendet?

- 1. Geben Sie die Pellets in das untere Räucherfach des Frittierkorbs.
- 2. Starten Sie das Programm — ein 8-minütiges Vorheizen beginnt automatisch.
- 3. Geben Sie die Lebensmittel hinzu, wenn das Bedienfeld dies anzeigt.
- 4. Cecofry&Crunch räuchert 6 Minuten lang.
- 5. Nach dem Räuchern beginnt die Garzeit (anpassbar).
- 6. Nach der Hälfte der Garzeit zeigt das Bedienfeld "TURN" an — wenden Sie die Lebensmittel.

Display-Meldungen

In den Modi mit Vorheizen blinkt nach Abschluss des Vorheizens die Meldung „ADD FOOD“ auf dem Display und das Gerät gibt drei Pieptöne ab, um anzuzeigen, dass die Lebensmittel eingelegt werden müssen.

In den Modi mit Wendehinweis blinkt die Meldung „TURN“ auf dem Display und das Gerät gibt zwei Pieptöne ab, um anzuzeigen, dass die Lebensmittel umgerührt oder gewendet werden müssen.

Verwendung des Fühlers

Der Fühler ermöglicht die Kontrolle des Garvorgangs basierend auf der Kerntemperatur des Le-

bensmittels. Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn der Fühler an das Gerät angeschlossen ist.

1. Stecken Sie den Fühler in das Lebensmittel, bevor Sie es in den Frittierkorb legen, und schließen Sie ihn an das Gerät an.
2. Beim Anschließen des Fühlers leuchten nur die Anzeigen der kompatiblen Modi auf. Wählen Sie den gewünschten Garmodus.
3. Drücken Sie Erhöhen (+) (d) oder Verringern (-) (e), um den gewünschten Garpunkt oder die Zieltemperatur auszuwählen.
4. Drücken Sie Ein/Aus (a), um das Vorheizen zu starten. Halten Sie während dieser Phase das Lebensmittel mit dem eingesetzten Fühler außerhalb des Frittierkorbs, um zu verhindern, dass das Vorheizen die Messung der Kerntemperatur verändert oder das Kochergebnis beeinträchtigt. Platzieren Sie die Spitze des Fühlers in der Mitte des Lebensmittels.
5. Wenn das Vorheizen beendet ist, blinkt die Meldung „ADD FOOD“ auf dem Display und das Gerät gibt drei Pieptöne ab. Legen Sie das Lebensmittel mit dem bereits eingesetzten Fühler in den Frittierkorb und setzen Sie den Frittierkorb wieder in das Gerät ein.
6. Während des Garvorgangs überwacht der Fühler die Kerntemperatur des Lebensmittels gemäß dem ausgewählten Zielwert. Der Garvorgang endet, wenn der Fühler die Zieltemperatur erreicht. Seien Sie vorsichtig beim Herausnehmen, da er sehr heiß sein wird.

Die folgende Tabelle zeigt die Zieltemperatur und die voreingestellten Gartemperaturen für jeden mit dem Fühler kompatiblen Modus:

PROGRAMM	VORHEIZEN	ZIELTEMPERATUR (°C)	VOREINGESTELLTE TEMPERATUR (°C) (wie bei Programmen ohne Fühler)
ROAST	Ja	85	220
BAKE	Ja	95	165
GRILL/BBQ	Ja	55	230
DIY	Ja	60	200
CRUNCH	Ja	70	230

Verwendung der Fritteuse

1. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine geerdete Steckdose.
2. Stellen Sie sicher, dass der Gitterrost korrekt im Frittierkorb platziert ist, und setzen Sie den leeren Frittierkorb in das Hauptgehäuse ein. Die Ein/Aus-Anzeige (a) leuchtet auf.
3. Drücken Sie Ein/Aus (a), um das Gerät zu aktivieren.
4. Wählen Sie den gewünschten Garmodus. Konsultieren Sie die Tabelle, um zu prüfen, ob der Modus Vorheizen beinhaltet.

5. Stellen Sie bei Bedarf Zeit, Temperatur, Lüftergeschwindigkeit oder Garpunkt über die im Abschnitt „Bedienfeld“ beschriebenen Bedienelemente ein.
6. Wenn der ausgewählte Modus kein Vorheizen beinhaltet, nehmen Sie den Frittierkorb heraus, legen Sie die Lebensmittel hinein und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein. Füllen Sie den Frittierkorb nicht über die MAX-Markierung hinaus.
7. Drücken Sie erneut Ein/Aus (a), um den Betrieb zu starten.
8. Wenn der ausgewählte Modus Vorheizen beinhaltet, legen Sie die Lebensmittel noch nicht hinein. Wenn das Vorheizen beendet ist, blinkt die Meldung „ADD FOOD“ auf dem Display und das Gerät gibt drei Pieptöne ab. Nehmen Sie den Frittierkorb heraus, legen Sie die Lebensmittel hinein und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein.
9. Drücken Sie während des Garvorgangs kurz Ein/Aus (a), um den Betrieb zu pausieren oder fortzusetzen.
10. Wenn die Meldung „TURN“ erscheint und das Gerät zwei Pieptöne abgibt, nehmen Sie den Frittierkorb am Griff heraus und rühren Sie die Lebensmittel um oder wenden Sie sie. Setzen Sie ihn anschließend wieder in das Gerät ein.
11. Wenn die programmierte Zeit abgelaufen ist, gibt das Gerät ein akustisches Signal ab. Nehmen Sie den Frittierkorb am Griff heraus und stellen Sie ihn auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche.
12. Prüfen Sie, ob die Lebensmittel richtig gegart sind. Wenn sie noch nicht fertig sind, setzen Sie den Frittierkorb wieder ein und stellen Sie ein paar zusätzliche Minuten ein.
13. Geben Sie die Lebensmittel mit einer Zange in eine Schüssel oder auf einen Teller. Kippen Sie den Frittierkorb niemals zum Entleeren.
14. Wenn eine Charge Lebensmittel fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit, die nächste zuzubereiten.
15. Um den Garvorgang abubrechen und das Gerät auszuschalten, halten Sie Ein/Aus (a) 3 Sekunden lang gedrückt. Die Kontrollleuchten erlöschen und der Lüfter stoppt nach 60 Sekunden.

Warnhinweise:

Berühren Sie den Frittierkorb während des Betriebs oder unmittelbar nach der Benutzung der Fritteuse nicht, da er hohe Temperaturen erreichen kann. Halten Sie ihn nur am Korbgriff fest. Kippen Sie den Frittierkorb nicht zum Entleeren, da überschüssiges Öl, das sich am Boden angesammelt hat, auf die Lebensmittel tropfen könnte.

Der Frittierkorb und die Lebensmittel sind sehr heiß. Je nach Art der zubereiteten Lebensmittel kann heißer Dampf aus dem Frittierkorb austreten.

Seien Sie besonders vorsichtig beim Entfernen des Fühlers aus dem Inneren des Lebensmittels, da dieser sehr heiß ist. Entfernen Sie ihn mit einer Zange oder hitzebeständigen Handschuhen.

Einstellungen

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für jedes Lebensmittel.

Lebensmittel	Menge min-max. (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)
Kartoffeln und Pommes Frites			
Gefrorene dünne Pommes Frites	500-1000	15-25	200
Gefrorene dicke Pommes Frites	500-1000	15-25	200
Gratinierte Kartoffeln	400	20-25	200
Fleisch und Geflügel			
Fleischfilet	100-400	10-15	230
Schweinekoteletts	100-400	10-15	200
Hamburger	100-400	10-15	180
Blätterteig mit Fleischfüllung	100-400	13-15	200
Hähnchenschenkel	100-400	20-30	230
Hähnchenbrust	100-400	15-25	200
Snacks			
Frühlingsrollen	100-350	8-10	200
Gefrorene Chicken Nuggets	100-400	6-10	200
Gefrorene Fischstäbchen	100-350	6-10	200
Gefrorene panierte Käsesnacks	100-350	8-10	180
Gefülltes Gemüse	100-350	10	160
Backen			
Kuchen	250	15-30	160
Quiche	350	20-22	180
Muffins	250	15-18	200
Süße Snacks	350	20	160

Hinweis: Fügen Sie 3 Minuten zur Garzeit hinzu, wenn Sie mit einer kalten Heißluftfritteuse beginnen.

Die in der Tabelle gezeigten Einstellungen dienen lediglich als Orientierungshilfe. Da Lebensmittel in Herkunft, Größe, Form und Marke variieren können, können wir nicht garantieren, dass die angegebenen Werte in allen Fällen die am besten geeigneten sind.

Die Rapid Air Technologie erwärmt die Luft im Inneren des Geräts schnell, sodass ein kurzes Herausnehmen des Korbs während des Garvorgangs den Prozess kaum beeinflusst.

Tipps

- Bevor Sie verschiedene Lebensmittel gleichzeitig zubereiten, prüfen Sie, ob sie ähnliche Temperaturen und Garzeiten erfordern. Zum Beispiel können Kartoffelwürfel und Schnitzel gleichzeitig gegart werden, da sie ähnliche Einstellungen benötigen. Beachten Sie, dass die empfohlene Höchstmenge für jedes Lebensmittel nicht überschritten werden sollte.
- Kleinere Lebensmittel benötigen in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere Lebensmittel.
- Eine größere Menge an Lebensmitteln erfordert eine etwas längere Garzeit; eine kleinere Menge erfordert dementsprechend eine etwas kürzere Zeit.
- Das Umrühren kleinerer Lebensmittel während der Hälfte der Garzeit verbessert das Endergebnis und hilft, ein ungleichmäßiges Garen zu vermeiden.
- Geben Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. Legen Sie sie wenige Minuten nach dem Hinzufügen des Öls in die Heißluftfritteuse.
- Garen Sie keine übermäßig fetthaltigen Lebensmittel, wie Würstchen, in der Heißluftfritteuse.
- Snacks, die in einem herkömmlichen Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse gegart werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes Frites beträgt 500 g.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig benötigt auch eine kürzere Garzeit als selbstgemachter Teig.
- Legen Sie eine ofenfeste Form oder ein Gefäß in den Korb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche zubereiten oder empfindliche oder gefüllte Lebensmittel garen möchten.

4. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Der Korb und der Gitterrost haben eine Antihafbeschichtung. Verwenden Sie keine Metallutensilien oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Beschichtung beschädigen könnten.

1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen.
2. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch.
3. Reinigen Sie den Korb und den Gitterrost mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

Hinweise:

- Nehmen Sie den Korb heraus, damit das Gerät schneller abkühlt.
- Der Korb und der Gitterrost sind spülmaschinenfest.

Tipps:

- Sie können einen flüssigen Fettlöser verwenden, um Schmutzreste zu entfernen.
- Wenn sich hartnäckiger Schmutz im Korb oder auf dem Gitterrost befindet, füllen Sie den Korb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Gitterrost in den Korb und lassen Sie beide Teile etwa 10 Minuten einweichen.

Lagerung

1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts und lassen Sie es abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.
3. Führen Sie das Netzkabel in das Kabelaufbewahrungsfach ein und befestigen Sie es in der Halterung.

5. Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben die Garzeit nicht eingestellt.	Drücken Sie Ein/Aus (a) und stellen Sie die gewünschte Garzeit über Zeit-/Temperaturwahl (c) und Erhöhen (+) (d) oder Verringern (-) (e) ein.
Die Lebensmittel sind nicht vollständig gegart.	Es befinden sich zu viele Lebensmittel im Korb.	Garen Sie die Lebensmittel in kleineren Portionen, um ein gleichmäßigeres Garen zu erzielen.
	Die ausgewählte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die erforderliche Temperatur über Zeit-/Temperaturwahl (c) und Erhöhen (+) (d) oder Verringern (-) (e) ein. Siehe Abschnitt „Einstellungen“.

	Die Garzeit ist zu kurz.	Stellen Sie die erforderliche Garzeit über Zeit-/Temperaturwahl (c) und Erhöhen (+) (d) oder Verringern (-) (e) ein. Siehe Abschnitt „Einstellungen“.
Die Lebensmittel garen ungleichmäßig.	Einige Lebensmittel müssen während der Hälfte der Garzeit umgerührt werden.	Lebensmittel, die übereinander liegen oder sich überlappen, wie Pommes Frites, müssen während der Hälfte der Garzeit umgerührt werden. Siehe Abschnitt „Einstellungen“.
Frittierte Snacks werden beim Garen in der Heißluftfritteuse nicht knusprig.	Sie haben eine Snackart verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse vorgesehen ist.	Verwenden Sie ofenfeste Snacks oder tragen Sie eine kleine Menge Öl darauf auf, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Ich kann den Korb nicht richtig in das Gerät einsetzen.	Es befinden sich zu viele Lebensmittel im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Markierung hinaus.
	Der Gitterrost ist nicht korrekt im Korb platziert.	Drücken Sie den Gitterrost in den Korb, bis er richtig sitzt.
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	Sie garen fetthaltige Lebensmittel.	Beim Garen fetthaltiger Lebensmittel in der Heißluftfritteuse sammelt sich eine große Menge Öl im Korb an. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Korb kann heißer als gewöhnlich werden. Dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Kochergebnis.
	Der Korb enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht, wenn sich im Korb angesammelte Fettreste erhitzen. Reinigen Sie den Korb nach jedem Gebrauch gründlich.

Hausgemachte Pommes Frites garen ungleichmäßig.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und stellen Sie sicher, dass sie während des Garvorgangs fest bleiben.
	Sie haben die geschnittenen Kartoffeln vor dem Garen nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die geschnittenen Kartoffeln gründlich ab, um die Stärke von ihrer Oberfläche zu entfernen.
Hausgemachte Pommes Frites werden nicht knusprig.	Das knusprige Ergebnis hängt von der Menge an Öl und Wasser ab, die die Kartoffeln enthalten.	Trocknen Sie die geschnittenen Kartoffeln gut ab, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stücke, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

6. Technische Daten

Produkt: Cecofry&Crunch 6500
Produktreferenz: EU01_114738

Spannung: 220 - 240 V ~
Frequenz: 50 - 60 Hz
Nennleistung: 2150 W

Der Energieverbrauch des Geräts im ausgeschalteten Zustand beträgt 0,18 W.
Die Zeitspanne, nach der das Gerät automatisch in den Aus-Modus wechselt, beträgt 10 Minuten.

Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung zur Verbesserung der Produktqualität geändert werden.
Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie gemäß den gel-

tenden Vorschriften getrennt vom Hausmüll entsorgt werden müssen. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat, müssen Sie die Batterien/Akkus entfernen und es zu einer von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstelle bringen.

Für detaillierte Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung Ihrer Elektro- und Elektronikgeräte und/oder der entsprechenden Batterien sollte der Verbraucher die örtlichen Behörden kontaktieren.

Informationen zu nationalen Verpackungsrecyclingsystemen und deren Kennzeichnung finden Sie auf unserer Website.

Die Einhaltung der oben genannten Richtlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

8. Garantie und Kundendienst

Cecotec haftet gegenüber dem Endverbraucher für jede zum Zeitpunkt der Produktlieferung bestehende Vertragswidrigkeit gemäß den geltenden Bestimmungen, Bedingungen und Fristen.

Es wird empfohlen, Reparaturen von Fachpersonal durchführen zu lassen.

Wenn Sie ein Problem mit dem Produkt feststellen oder Fragen haben, wenden Sie sich bitte an den offiziellen Cecotec Kundendienst unter der Telefonnummer +34 96 321 07 28.

9. Urheberrecht

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten dieses Handbuchs gehören CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Veröffentlichung darf weder ganz noch teilweise reproduziert, in einem Abrufsystem gespeichert, übertragen oder auf irgendeine Weise (elektronisch, mechanisch, Fotokopie, Aufnahme oder ähnliches) verbreitet werden, ohne die vorherige Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. Vereinfachte EU-Konformitätserklärung



Hiermit erklärt Cecotec Innovaciones, dass dieses Produkt den grundlegenden

Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der geltenden Vorschriften in der Europäischen Union entspricht. Dieses Produkt wurde unter Einhaltung der erforderlichen Sicherheits- und Qualitätsstandards entwickelt, hergestellt und getestet. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Webadresse abrufbar: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. Parti e componenti

Figura 1

1. Corpo principale
2. Pannello di controllo touch
3. Griglia
4. Cestello
5. Maniglia del cestello
6. Uscita dell'aria
7. Cavo di alimentazione
8. Sonda di temperatura
9. Supporto per sonda
10. Coperchio affumicatore
11. Vano per trucioli di legno

Pannello di controllo

Figura 2

- a. Accensione/spegnimento/avvio/arresto
- b. Accensione/spegnimento della luce interna
- c. Selettore tempo/temperatura
- d. Aumento (+)
- e. Diminuzione (-)
- f. Selettore velocità ventola
- g. Modalità CRUNCH
- h. Modalità AIRFRY
- i. Modalità ROAST
- j. Modalità FROZEN
- k. Modalità DRY/FERMENT
- l. Modalità BAKE
- m. Modalità DIY
- n. Modalità GRILL/BBQ

Nota:

Le illustrazioni di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente a quelle del prodotto.

2. Prima dell'uso

- Questo apparecchio presenta un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla sua scatola. È possibile conservare la scatola originale e altri elementi dell'imballaggio in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio se si dovesse trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare correttamente tutti gli elementi.
- Assicurarsi che tutte le parti e i componenti siano inclusi e in buone condizioni. Se mancasse qualcosa o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della confezione:

- Friggitrice ad aria
 - Griglia
 - Sonda
 - Coperchio affumicatore
 - Trucioli di legno
 - Manuale di istruzioni
-
- Non rimuovere il numero di serie dal prodotto, per poter mantenere una corretta tracciabilità dell'apparecchio in caso di richiesta di assistenza.

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2. Rimuovere tutti gli adesivi e le etichette dall'apparecchio.
3. Pulire accuratamente la griglia e il cestello con acqua calda, detersivo liquido per piatti e una spugna non abrasiva. È possibile lavare queste parti anche in lavastoviglie.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Avviso: Questa friggitrice funziona ad aria calda. Non riempire il cestello con olio o grasso per friggere.

3. Funzionamento

Preparazione all'uso

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale, piana e resistente al calore. Non posizionare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
2. Posizionare correttamente la griglia nel cestello.
3. Collegare il cavo di alimentazione.

Importante:

- Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio, poiché potrebbe interrompere il flusso d'aria e influire sul risultato della cottura.

Pannello di controllo

Accensione/spegnimento (a): premere una volta per attivare l'apparecchio. Una volta selezionate le impostazioni, premerlo di nuovo per avviare la cottura. Durante il funzionamento, premerlo brevemente per mettere in pausa o riprendere la cottura. Per annullare la cottura e spegnere l'apparecchio, tenerlo premuto per 3 secondi. Gli indicatori luminosi si spegneranno e la ventola si fermerà dopo 60 secondi.

Accensione/spegnimento della luce interna (b): premere per accendere o spegnere la luce interna.

Selettore tempo/temperatura (c): premere per alternare tra l'impostazione del tempo e quella della temperatura. Il parametro selezionato può essere modificato tramite Aumento (+) (d) o Diminuzione (-) (e).

Aumento (+) (d) e Diminuzione (-) (e): premere per modificare il valore selezionato. Durante la regolazione della temperatura, ogni pressione modifica il valore a intervalli di 5 °C. Tenere premuto il pulsante corrispondente per 2 secondi per modificare il valore in modo continuo.

Selettore velocità ventola: premere per regolare la velocità della ventola.

Pulsanti delle modalità (g-n): premere il pulsante corrispondente per selezionare la modalità di cottura desiderata. L'indicatore luminoso della modalità selezionata si accenderà. Si noti che alcune modalità vengono selezionate tramite una pressione prolungata o una combinazione di pulsanti.

- **Modalità CRUNCH:** utilizzare per ottenere una finitura più dorata e croccante. Consente di regolare la temperatura tra 170 e 230 °C e il tempo tra 1 e 30 minuti.
- **Modalità AIRFRY:** utilizzare per friggere ad aria alimenti come patate, alette, snack o verdure. Consente di regolare la temperatura tra 150 e 230 °C e il tempo tra 1 e 60 minuti.
- **Modalità ROAST:** utilizzare per arrostiti carni, pollame e verdure. Consente di regolare la temperatura tra 175 e 230 °C e il tempo tra 1 e 60 minuti.
- **Modalità FROZEN:** utilizzare per cucinare alimenti congelati. Consente di regolare la temperatura tra 40 e 230 °C e il tempo tra 1 e 60 minuti.
- **Modalità DRY:** utilizzare per disidratare alimenti a bassa temperatura. Consente di regolare la temperatura tra 25 e 80 °C e il tempo tra 15 minuti e 24 ore, a intervalli di 1 ora.
- **Modalità BAKE:** utilizzare per cuocere torte, muffin, quiche e altre preparazioni di pasticceria. Consente di regolare la temperatura tra 125 e 205 °C e il tempo tra 1 e 60 minuti.
- **Modalità DIY:** utilizzare per personalizzare il tempo e la temperatura di cottura. Consente di regolare la temperatura tra 25 e 230 °C. Tra 25 e 80 °C, il tempo può essere regolato tra 1 minuto e 24 ore, a intervalli di 1 ora; al di sopra di 80 °C, il tempo massimo è di 60 minuti.
- **Modalità GRILL:** utilizzare per dorare o grigliare carni, pesci e verdure ad alta temperatura. Consente di regolare la temperatura tra 220 e 230 °C e il tempo tra 1 e 30 minuti.

- **Modalità BBQ:** utilizzare per cucinare ad alta temperatura e ottenere una finitura alla griglia con un tocco affumicato. Per selezionare questa modalità, tenere premuto Modalità GRILL/BBQ (n) per 3 secondi. Questa modalità include una fase di preriscaldamento con pre-affumicatura; la pre-affumicatura inizia al minuto 6. Consente di regolare la temperatura tra 200 e 230 °C e il tempo tra 1 e 30 minuti. Deve essere eseguita aggiungendo trucioli di legno nel vano affumicatura.
- **Modalità FERMENTARE:** utilizzare per fermentare impasti e altre preparazioni che richiedono una temperatura bassa e stabile. Per selezionare questa modalità, tenere premuto Modalità DRY (k) per 3 secondi. Consente di regolare la temperatura tra 25 e 45 °C e il tempo tra 1 minuto e 24 ore, a intervalli di 1 ora.
- **Modalità AFFUMICARE:** utilizzare per conferire un aroma affumicato agli alimenti. Per selezionare questa modalità, tenere premuti contemporaneamente Modalità GRILL/BBQ (n) e Modalità DIY (m) per 3 secondi. Il tempo massimo di funzionamento è di 10 minuti. Deve essere eseguita aggiungendo trucioli di legno nel vano affumicatura.

Selezionare la modalità appropriata per il tipo di preparazione. La seguente tabella mostra la disponibilità dell'opzione CRUNCH, il tempo di preriscaldamento, le impostazioni predefinite e gli avvisi di capovolgimento per ciascuna modalità.

Modalità	OPZIONE CRUNCH	PRERISCALDAMENTO (min)	TEMPO PREDEFINITO (min)	TEMPERATURA PREDEFINITA (°C)	AVVISO DI CAPOVOLGIMENTO
CRUNCH	-	2	12	230 °C	Sì
AIR FRY	Sì	2	10	210 °C	Sì
ROAST	Sì	5	12	220 °C	-
FROZEN	Sì	-	14	200 °C	-
DRY	-	-	360 (6 ore)	55 °C	-
BAKE	Sì	2	30	165 °C	-
DIY	Sì	2	15	200°C	Sì
GRILL	Sì	6	5	230 °C	Sì
BBQ	-	8	3	230 °C	Sì

Modalità	OPZIO- NE CRUNC H	PRERISCALDA- MENTO (min)	TEMPO PRE- DEFINITO (min)	TEMPERATU- RA PREDEFI- NITA (°C)	AVVISO DI CA- POVOLGIMEN- TO
FERMEN- TA	-	-	120 (2h)	35°C	-
AFFUMI- CA	-	-	10	-	-

Nota:
Utilizzare la funzione CRUNCH per una finitura super croccante.
L'icona CRUNCH rimarrà illuminata durante i processi di cottura delle altre funzioni (eccetto nella funzione DRY). Premendola, il tempo rimanente passerà alla modalità CRUNCH per dare loro una finitura più croccante.

PRERISCALDAMENTO

Alcuni programmi hanno un tempo di preriscaldamento preconfigurato; premendo due volte il pulsante play è possibile saltarlo per avviare direttamente la cottura.
È possibile modificare il tempo premendo +/-.

FUNZIONE BBQ

Per attivarla, premere l'icona GRILL/BBQ per 3 secondi.
Come utilizzarla?

1. Aggiungere i pellet nel vano affumicatore inferiore del cestello.
2. Avviare il programma — inizierà automaticamente un preriscaldamento di 8 min.
3. Aggiungere l'alimento quando indicato dal pannello.
4. Cecofry&Crunch affumicherà per 6 min.
5. Terminata l'affumicatura, inizierà il tempo di cottura (personalizzabile).
6. A metà cottura, il pannello mostrerà "TURN" — girare l'alimento.

Avvisi sul display

Nelle modalità con preriscaldamento, al termine di quest'ultimo, il messaggio «ADD FOOD» lampeggia sul display e l'apparecchio emette tre segnali acustici per indicare che è necessario inserire gli alimenti.
Nelle modalità con avviso di capovolgimento, il messaggio «TURN» lampeggerà sul display e l'apparecchio emetterà due segnali acustici per indicare che è necessario mescolare o capovolgere gli alimenti.

Uso della sonda

La sonda consente di controllare la cottura in base alla temperatura interna dell'alimento. Que-

sta funzione sarà disponibile solo quando la sonda è collegata all'apparecchio.

1. Inserire la sonda nell'alimento prima di posizionarlo nel cestello e collegarla all'apparecchio.
2. Quando si collega la sonda, si illumineranno solo gli indicatori delle modalità compatibili. Selezionare la modalità di cottura desiderata.
3. Premere Aumento (+) (d) o Diminuzione (-) (e) per selezionare il punto di cottura o la temperatura obiettivo desiderati.
4. Premere Accensione/spegnimento (a) per avviare il preriscaldamento. Durante questa fase, tenere l'alimento con la sonda inserita fuori dal cestello per evitare che il preriscaldamento alteri la misurazione della temperatura interna o influisca sul risultato della cottura. Posizionare la punta della sonda al centro dell'alimento.
5. Al termine del preriscaldamento, il messaggio «ADD FOOD» lampeggerà sullo schermo e l'apparecchio emetterà tre segnali acustici. Inserire nel cestello l'alimento con la sonda già posizionata e reinserire il cestello nell'apparecchio.
6. Durante la cottura, la sonda controllerà la temperatura interna dell'alimento in base al valore obiettivo selezionato. La cottura terminerà quando la sonda raggiungerà la temperatura obiettivo. Prestare attenzione durante l'estrazione, poiché sarà molto calda.

La seguente tabella mostra la temperatura obiettivo e la temperatura di cottura predefinite per ogni modalità compatibile con la sonda:

PROGRAMMA	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA OBIETTIVO (°C)	TEMPERATURA PREDEFINITA (°C) (uguale ai programmi senza sonda)
ROAST	Sì	85	220
BAKE	Sì	95	165
GRILL/BBQ	Sì	55	230
DIY	Sì	60	200
CRUNCH	Sì	70	230

Uso della friggitrice

1. Collegare la spina del cavo di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra.
2. Assicurarsi che la griglia sia correttamente posizionata nel cestello e inserire il cestello vuoto nel corpo principale. L'indicatore di Accensione/spegnimento (a) si illumina.
3. Premere Accensione/spegnimento (a) per attivare l'apparecchio.
4. Selezionare la modalità di cottura desiderata. Consultare la tabella per verificare se la modalità include il preriscaldamento.

5. Regolare il tempo, la temperatura, la velocità della ventola o il punto di cottura, se necessario, tramite i controlli descritti nella sezione «Pannello di controllo».
6. Se la modalità selezionata non include il preriscaldamento, estrarre il cestello, inserire gli alimenti e riposizionarlo nell'apparecchio. Non riempire il cestello oltre la tacca MAX.
7. Premere di nuovo Accensione/spegnimento (a) per avviare il funzionamento.
8. Se la modalità selezionata include il preriscaldamento, non inserire ancora gli alimenti. Al termine del preriscaldamento, il messaggio «ADD FOOD» lampeggerà sullo schermo e l'apparecchio emetterà tre segnali acustici. Estrarre il cestello, inserire gli alimenti e riposizionarlo nell'apparecchio.
9. Durante la cottura, premere brevemente Accensione/spegnimento (a) per mettere in pausa o riprendere il funzionamento.
10. Quando appare il messaggio «TURN» e l'apparecchio emette due segnali acustici, estrarre il cestello tenendolo per la maniglia e mescolare o girare gli alimenti. Quindi, reinserirlo nell'apparecchio.
11. Al termine del tempo programmato, l'apparecchio emette un segnale acustico. Estrarre il cestello tenendolo per la maniglia e posizionarlo su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
12. Verificare che gli alimenti siano correttamente cotti. Se non sono ancora pronti, reinserire il cestello e programmare alcuni minuti aggiuntivi.
13. Trasferire gli alimenti in una ciotola o in un piatto, utilizzando delle pinze. Non capovolgere mai il cestello per svuotarlo.
14. Al termine di una cottura, la friggitrice ad aria sarà immediatamente pronta per preparare la successiva.
15. Per annullare la cottura e spegnere l'apparecchio, tenere premuto Accensione/spegnimento (a) per 3 secondi. Gli indicatori luminosi si spengono e la ventola si ferma dopo 60 secondi.

Avvertenze:

Non toccare il cestello durante il funzionamento né immediatamente dopo aver utilizzato la friggitrice, poiché può raggiungere temperature elevate. Afferrarlo solo per la maniglia del cestello. Non capovolgere il cestello per svuotarlo, poiché l'eccesso di olio accumulato sul fondo potrebbe cadere sugli alimenti.

Il cestello e gli alimenti saranno molto caldi. A seconda del tipo di alimento cucinato, potrebbe fuoriuscire vapore caldo dal cestello.

Prestare particolare attenzione quando si rimuove la sonda dall'interno dell'alimento, poiché è ad alta temperatura; rimuoverla con delle pinze o guanti termici.

Impostazioni

La seguente tabella vi aiuterà a selezionare le impostazioni di base per ogni alimento.

Alimento	Quantità min-max (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)
Patate e patatine fritte			
Patatine fritte sottili congelate	500-1000	15-25	200
Patatine fritte spesse congelate	500-1000	15-25	200
Patate gratinate	400	20-25	200
Carni e pollame			
Filetto di carne	100-400	10-15	230
Costolette di maiale	100-400	10-15	200
Hamburger	100-400	10-15	180
Sfoglia ripiena di carne	100-400	13-15	200
Cosce di pollo	100-400	20-30	230
Petto di pollo	100-400	15-25	200
Snack			
Involtini primavera	100-350	8-10	200
Nuggets di pollo congelati	100-400	6-10	200
Bastoncini di pesce congelati	100-350	6-10	200
Snack al formaggio impanati congelati	100-350	8-10	180
Verdure ripiene	100-350	10	160
Cottura al forno			
Torta	250	15-30	160
Quiche	350	20-22	180
Muffin	250	15-18	200
Snack dolci	350	20	160

Nota: Aggiungere 3 minuti al tempo di cottura se si inizia a cucinare con la friggitrice ad aria fredda.

Le impostazioni mostrate nella tabella sono puramente indicative. Poiché gli alimenti possono variare per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire che i valori indicati siano i più adatti in tutti i casi.

La tecnologia Rapid Air riscalda rapidamente l'aria all'interno dell'apparecchio, quindi estrarre brevemente il cestello durante la cottura influisce minimamente sul processo.

Consigli

- Prima di cucinare diversi alimenti contemporaneamente, verificare che richiedano una temperatura e un tempo di cottura simili. Ad esempio, i cubetti di patate e le scaloppine possono essere cotti contemporaneamente perché richiedono impostazioni simili. Tenere presente che non deve essere superata la quantità massima raccomandata per ogni alimento.
- Gli alimenti di dimensioni più piccole di solito richiedono un tempo di cottura leggermente inferiore rispetto agli alimenti più grandi.
- Una maggiore quantità di alimenti richiede un tempo di cottura leggermente superiore; allo stesso modo, una minore quantità richiede un tempo leggermente inferiore.
- Mescolare gli alimenti di dimensioni più piccole a metà cottura migliora il risultato finale e aiuta a evitare che si cuociano in modo non uniforme.
- Aggiungere un po' di olio alle patate fresche per ottenere un risultato più croccante. Introdurle nella friggitrice ad aria pochi minuti dopo aver aggiunto l'olio.
- Non cucinare alimenti eccessivamente grassi, come le salsicce, nella friggitrice ad aria.
- Gli snack che possono essere preparati in un forno convenzionale possono essere cotti anche nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale per preparare patatine fritte croccanti è di 500 g.
- Utilizzare pasta precotta per preparare snack ripieni in modo rapido e semplice. La pasta precotta richiede anche un tempo di cottura inferiore rispetto alla pasta fatta in casa.
- Posizionare uno stampo o un recipiente adatto al forno nel cestello se si desidera preparare una torta o una quiche, o cucinare alimenti delicati o ripieni.

4. Pulizia e manutenzione

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Il cestello e la griglia hanno un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili metallici o prodotti di pulizia abrasivi, poiché potrebbero danneggiare tale rivestimento.

1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare.
2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
3. Pulire il cestello e la griglia con acqua calda, detersivo liquido per piatti e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Pulire la resistenza con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.

Note:

- Rimuovere il cestello per far raffreddare l'apparecchio più rapidamente.
- Il cestello e la griglia sono lavabili in lavastoviglie.

Consigli:

- È possibile utilizzare uno sgrassatore liquido per eliminare i residui di sporco.
- Se c'è sporco incrostato nel cestello o nella griglia, riempire il cestello con acqua calda e un po' di detersivo liquido per piatti. Posizionare la griglia nel cestello e lasciare entrambe le parti in ammollo per circa 10 minuti.

Conservazione

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.
3. Inserire il cavo di alimentazione nel vano raccoglicavo e fissarlo nell'apposita fessura.

5. Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona.	L'apparecchio non è collegato.	Collegare la spina del cavo di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra.
	Non è stato regolato il tempo di cottura.	Premere Accensione/spengimento (a) e regolare il tempo di cottura desiderato tramite Selettore tempo/temperatura (c) e Aumento (+) (d) o Diminuzione (-) (e).
Gli alimenti non sono completamente cotti.	C'è troppo cibo nel cestello.	Cuocere gli alimenti in lotti più piccoli per ottenere una cottura più uniforme.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Regolare la temperatura necessaria tramite Selettore tempo/temperatura (c) e Aumento (+) (d) o Diminuzione (-) (e). Consultare la sezione «Impostazioni».

	Il tempo di cottura è troppo breve.	Regolare il tempo di cottura necessario tramite Selettore tempo/temperatura (c) e Aumento (+) (d) o Diminuzione (-) (e). Consultare la sezione «Impostazioni».
Gli alimenti cuociono in modo non uniforme.	Alcuni alimenti devono essere mescolati a metà cottura.	Gli alimenti che si sovrappongono, come le patatine fritte, devono essere mescolati a metà cottura. Consultare la sezione «Impostazioni».
Gli snack fritti non diventano croccanti quando cotti nella friggitrice ad aria.	È stato utilizzato un tipo di snack progettato per essere preparato in una friggitrice convenzionale.	Utilizzare snack adatti al forno o applicare una piccola quantità di olio su di essi per ottenere un risultato più croccante.
Non riesco a inserire correttamente il cestello nell'apparecchio.	C'è troppo cibo nel cestello.	Non riempire il cestello oltre il segno MAX.
	La griglia non è correttamente posizionata nel cestello.	Premere la griglia verso il basso nel cestello fino a quando non è correttamente inserita.
Esce fumo bianco dall'apparecchio.	Si stanno cucinando alimenti grassi.	Quando si cucinano alimenti grassi nella friggitrice ad aria, si accumulerà una grande quantità di olio nel cestello. L'olio genera fumo bianco e il cestello può riscaldarsi più del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio né sul risultato di cottura.
	Il cestello contiene ancora residui di grasso dall'uso precedente.	Il fumo bianco si produce quando si riscaldano i residui di grasso accumulati nel cestello. Pulire correttamente il cestello dopo ogni utilizzo.

Le patatine fritte fatte in casa cuociono in modo non uniforme.	Non è stato utilizzato il tipo di patata adeguato.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la cottura.
	Non sono state sciacquate correttamente le patate tagliate prima di cuocerle.	Sciacquare bene le patate tagliate per rimuovere l'amido dalla loro superficie.
Le patatine fritte fatte in casa non diventano croccanti.	Il risultato croccante dipende dalla quantità di olio e acqua contenute nelle patate.	Asciugare bene le patate tagliate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare le patate in pezzi più piccoli per ottenere un risultato più croccante.
		Aggiungere un po' più di olio per ottenere un risultato più croccante.

6. Specifiche tecniche

Prodotto: Cecofry&Crunch 6500
Riferimento prodotto: EU01_114738

Tensione: 220 - 240 V ~
Frequenza: 50 - 60 Hz
Potenza nominale: 2150 W

Il consumo energetico dell'apparecchio in qualsiasi condizione di modalità spenta è di 0,18 W.
Il periodo dopo il quale l'apparecchio entra automaticamente in modalità spenta è di 10 minuti.

Le specifiche tecniche possono cambiare senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.
Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

7. Riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative applicabili, il prodotto e/o la batteria dovranno essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, dovrai rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo a

un punto di raccolta designato dalle autorità locali.

Per ottenere informazioni dettagliate sul modo più appropriato per smaltire i tuoi apparecchi elettrici ed elettronici e/o le relative batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali. Puoi consultare le informazioni sui sistemi nazionali di riciclaggio degli imballaggi e la loro marcatura sulla nostra pagina web.

Il rispetto delle linee guida precedenti aiuterà a proteggere l'ambiente.

8. Garanzia e SAT

Cecotec risponderà all'utente o consumatore finale di qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna del prodotto nei termini, condizioni e tempi stabiliti dalla normativa applicabile.

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

Se si rileva un problema con il prodotto o si ha qualche domanda, si prega di contattare il servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec tramite il numero di telefono +34 96 321 07 28.

9. Copyright

I diritti di proprietà intellettuale sui testi di questo manuale appartengono a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tutti i diritti sono riservati. Il contenuto di questa pubblicazione non potrà, né in parte né nella sua totalità, essere riprodotto, archiviato in un sistema di recupero, trasmesso o distribuito con alcun mezzo (elettronico, meccanico, fotocopia, registrazione o simile) senza la previa autorizzazione di CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. Dichiarazione di conformità UE semplificata



Con la presente, Cecotec Innovaciones dichiara che questo prodotto è conforme ai

requisiti essenziali e ad altre disposizioni pertinenti delle normative applicabili nell'Unione Europea. Questo prodotto è stato progettato, fabbricato e testato in conformità con gli standard di sicurezza e qualità richiesti. Il testo completo della Dichiarazione di Conformità UE è disponibile al seguente indirizzo web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. Peças e componentes

Figura 1

1. Corpo principal
2. Painel de controlo tátil
3. Grelha
4. Cesto
5. Pega do cesto
6. Saída de ar
7. Cabo de alimentação
8. Sonda de temperatura
9. Suporte para sonda
10. Tapa do fumador
11. Compartimento para aparas de madeira

Painel de controlo

Figura 2

- a. Ligar/desligar/iniciar/parar
- b. Ligar/desligar a luz interior
- c. Seletor de tempo/temperatura
- d. Aumento (+)
- e. Diminuição (-)
- f. Seletor de velocidade da ventoinha
- g. Modo CRUNCH
- h. Modo AIRFRY
- i. Modo ROAST
- j. Modo FROZEN
- k. Modo DRY/FERMENT
- l. Modo BAKE
- m. Modo DIY
- n. Modo GRILL/BBQ

Nota:

Os gráficos deste manual são representações esquemáticas e podem não corresponder exatamente aos do produto.

2. Antes de usar

- Este aparelho apresenta uma embalagem concebida para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa. Pode guardar a caixa original e outros elementos da embalagem num local seguro para prevenir danos no aparelho se precisar de o transportar no futuro. Se desejar desfazer-se da embalagem original, certifique-se de que recicla todos os elementos corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estão incluídos e em bom estado. Se faltar algum ou não estiverem em bom estado, contacte de imediato o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

Conteúdo da caixa:

- Fritadeira de ar
 - Grelha
 - Sonda
 - Tampa do fumador
 - Aparas de madeira
 - Manual de instruções
-
- Não remova o número de série do produto, para poder manter um correto rastreamento do seu equipamento em caso de solicitar assistência.

Antes da primeira utilização

1. Retire todo o material de embalagem.
2. Retire todos os autocolantes e etiquetas do aparelho.
3. Limpe cuidadosamente a grelha e o cesto com água quente, detergente líquido para loiça e uma esponja não abrasiva. Também pode lavar estas peças na máquina de lavar loiça.
4. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

Aviso: Esta fritadeira funciona através de ar quente. Não encha o cesto com óleo nem gordura para fritar.

3. Funcionamento

Preparação para a utilização

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal, plana e resistente ao calor. Não coloque o aparelho sobre superfícies que não sejam resistentes ao calor.
2. Coloque corretamente a grelha no cesto.
3. Conecte o cabo de alimentação.

Importante:

- Não coloque nenhum objeto em cima do aparelho, pois poderá interromper o fluxo de ar e afetar o resultado da cozedura.

Painel de controlo

Ligar/desligar (a): prima uma vez para ativar o aparelho. Depois de selecionar as definições, prima novamente para iniciar a cozedura. Durante o funcionamento, prima brevemente para pausar ou retomar a cozedura. Para cancelar a cozedura e desligar o aparelho, mantenha premido durante 3 segundos. Os indicadores luminosos apagar-se-ão e a ventoinha parará após 60 segundos.

Ligar/desligar a luz interior (b): prima para ligar ou desligar a luz interior.

Seletor de tempo/temperatura (c): prima para alternar entre a definição de tempo e a de temperatura. O parâmetro selecionado pode ser modificado através de Aumento (+) (d) ou Diminuição (-) (e).

Aumento (+) (d) e Diminuição (-) (e): prima para modificar o valor selecionado. Ao ajustar a temperatura, cada pressão modifica o valor em intervalos de 5 °C. Mantenha premido o botão correspondente durante 2 segundos para modificar o valor de forma contínua.

Seletor de velocidade da ventoinha: prima para ajustar a velocidade da ventoinha.

Botões dos modos (g-n): prima o botão correspondente para selecionar o modo de cozedura desejado. O indicador luminoso do modo selecionado acender-se-á. Tenha em conta que alguns modos são selecionados através de uma pressão prolongada ou uma combinação de botões.

- **Modo CRUNCH:** utilize-o para obter um acabamento mais dourado e crocante. Permite ajustar a temperatura entre 170 e 230 °C e o tempo entre 1 e 30 minutos.
- **Modo AIRFRY:** utilize-o para fritar com ar alimentos como batatas, asas de frango, aperitivos ou vegetais. Permite ajustar a temperatura entre 150 e 230 °C e o tempo entre 1 e 60 minutos.
- **Modo ROAST:** utilize-o para assar carnes, aves e vegetais. Permite ajustar a temperatura entre 175 e 230 °C e o tempo entre 1 e 60 minutos.
- **Modo FROZEN:** utilize-o para cozinhar alimentos congelados. Permite ajustar a temperatura entre 40 e 230 °C e o tempo entre 1 e 60 minutos.
- **Modo DRY:** utilize-o para desidratar alimentos a baixa temperatura. Permite ajustar a temperatura entre 25 e 80 °C e o tempo entre 15 minutos e 24 horas, em intervalos de 1 hora.
- **Modo BAKE:** utilize-o para cozer bolos, muffins, quiches e outras preparações de pastelaria. Permite ajustar a temperatura entre 125 e 205 °C e o tempo entre 1 e 60 minutos.
- **Modo DIY:** utilize-o para personalizar o tempo e a temperatura de cozedura. Permite ajustar a temperatura entre 25 e 230 °C. Entre 25 e 80 °C, o tempo pode ser ajustado entre 1 minuto e 24 horas, em intervalos de 1 hora; acima de 80 °C, o tempo máximo é de 60 minutos.
- **Modo GRILL:** utilize-o para dourar ou marcar carnes, peixes e vegetais a alta temperatura. Permite ajustar a temperatura entre 220 e 230 °C e o tempo entre 1 e 30 minutos.

- **Modo BBQ:** utilize-o para cozinhar a alta temperatura e obter um acabamento de grelha com um toque fumado. Para selecionar este modo, mantenha premido Modo GRILL/BBQ (n) durante 3 segundos. Este modo inclui uma fase de pré-aquecimento com pré-fumagem; a pré-fumagem começa no minuto 6. Permite ajustar a temperatura entre 200 e 230 °C e o tempo entre 1 e 30 minutos. Deve ser realizado adicionando lascas de madeira no compartimento de fumagem.
- **Modo FERMENTAR:** utilize-o para fermentar massas e outras preparações que requeiram uma temperatura baixa e estável. Para selecionar este modo, mantenha premido o Modo DRY (k) durante 3 segundos. Permite ajustar a temperatura entre 25 e 45 °C e o tempo entre 1 minuto e 24 horas, em intervalos de 1 hora.
- **Modo FUMAR:** utilize-o para dar um aroma fumado aos alimentos. Para selecionar este modo, mantenha premidos simultaneamente o Modo GRILL/BBQ (n) e o Modo DIY (m) durante 3 segundos. O tempo máximo de funcionamento é de 10 minutos. Deve ser realizado adicionando lascas de madeira no compartimento de fumagem.

Selecione o modo adequado para o tipo de preparação. A tabela seguinte mostra a disponibilidade da opção CRUNCH, o tempo de pré-aquecimento, as definições predefinidas e os avisos de viragem de cada modo.

Modo	OPÇÃO CRUNCH	PRÉ-AQUECI- MENTO (min)	TEMPO PREDE- FINIDO (min)	TEMPERATURA PREDEFINIDA (°C)	AVISO VIRAR
CRUNCH	-	2	12	230 °C	Sim
AIR FRY	Sim	2	10	210 °C	Sim
ROAST	Sim	5	12	220 °C	-
FROZEN	Sim	-	14	200 °C	-
DRY	-	-	360 (6 horas)	55 °C	-
BAKE	Sim	2	30	165 °C	-
DIY	Sim	2	15	200°C	Sim
GRELHAR	Sim	6	5	230 °C	Sim
BBQ	-	8	3	230 °C	Sim
FERMENTAR	-	-	120 (2h)	35°C	-
FUMAR	-	-	10	-	-

Nota:

Utilize a função CRUNCH para um acabamento super crocante.

O ícone CRUNCH permanecerá iluminado durante os processos de cozedura das restantes funções (exceto na função DRY). Ao premir, mudará para o modo CRUNCH o tempo restante para lhes dar um acabamento mais crocante.

PRÉ-AQUECIMENTO

Alguns programas têm um tempo de pré-aquecimento pré-configurado, premindo o botão play duas vezes pode-se saltar para iniciar diretamente a cozedura.

Pode-se modificar o tempo premindo +/-.

FUNÇÃO BBQ

Para ativá-lo, prima o ícone GRILL/BBQ durante 3 segundos

Como utilizá-lo?

1. Adicione os pellets no compartimento de fumaça inferior do cesto.
2. Inicie o programa — um pré-aquecimento de 8 min começará automaticamente.
3. Adicione o alimento quando o painel o indicar.
4. Cecofry&Crunch fumaça durante 6 min.
5. Finalizada a fumaça, começará o tempo de cozedura (personalizável).
6. A meio da cozedura, o painel mostrará "TURN" — vire o alimento.

Avisos do ecrã

Nos modos com pré-aquecimento, quando este terminar, a mensagem «ADD FOOD» pisca no ecrã e o aparelho emite três bipes para indicar que deve introduzir os alimentos.

Nos modos com aviso de viragem, a mensagem «TURN» piscará no ecrã e o aparelho emitirá dois bipes para indicar que deve mexer ou virar os alimentos.

Utilização da sonda

A sonda permite controlar a cozedura em função da temperatura interna do alimento. Esta função apenas estará disponível quando a sonda estiver conectada ao aparelho.

1. Introduza a sonda no alimento antes de o colocar no cesto e conecte-a ao aparelho.
2. Ao conectar a sonda, apenas se iluminarão os indicadores dos modos compatíveis. Selecione o modo de cozedura desejado.
3. Prima Aumento (+) (d) ou Diminuição (-) (e) para selecionar o ponto de cozedura ou a temperatura alvo desejados.
4. Prima Ligar/desligar (a) para iniciar o pré-aquecimento. Durante esta fase, mantenha o alimento com a sonda colocada fora do cesto para evitar que o pré-aquecimento altere a medição da temperatura interna ou afete o resultado da cozedura. Coloque a ponta da sonda no centro do alimento.
5. Quando o pré-aquecimento terminar, a mensagem «ADD FOOD» piscará no ecrã e o aparelho emitirá três bipes. Introduza no cesto o alimento com a sonda já colocada e volte a introduzir o cesto no aparelho.

6. Durante a cozedura, a sonda controlará a temperatura interna do alimento conforme o valor objetivo selecionado. A cozedura finalizará quando a sonda atingir a temperatura objetivo. Tenha precaução ao retirá-la, pois estará muito quente.
- A tabela seguinte mostra a temperatura objetivo e a temperatura de cozedura predefinidas para cada modo compatível com a sonda:

PROGRAMA	PRÉ-AQUECI- MENTO	TEMPERATURA ALVO (°C)	TEMPERATURA PREDEFINIDA (°C) (o mesmo que os programas sem son- da)
ROAST	Sim	85	220
BAKE	Sim	95	165
GRELHAR/ BBQ	Sim	55	230
DIY	Sim	60	200
CRUNCH	Sim	70	230

Utilização da fritadeira

1. Conecte a ficha do cabo de alimentação a uma tomada de corrente com ligação à terra.
2. Certifique-se de que a grelha está corretamente colocada no cesto e introduza o cesto vazio no corpo principal. O indicador de Ligar/desligar (a) acende-se.
3. Prima Ligar/desligar (a) para ativar o aparelho.
4. Selecione o modo de cozedura desejado. Consulte a tabela para verificar se o modo inclui pré-aquecimento.
5. Ajuste o tempo, a temperatura, a velocidade da ventoinha ou o ponto de cozedura, se necessário, através dos controlos descritos na secção «Painel de controlo».
6. Se o modo selecionado não incluir pré-aquecimento, retire o cesto, introduza os alimentos e volte a colocá-lo no aparelho. Não encha o cesto acima da marca MAX.
7. Prima novamente Ligar/desligar (a) para iniciar o funcionamento.
8. Se o modo selecionado incluir pré-aquecimento, não introduza ainda os alimentos. Quando o pré-aquecimento terminar, a mensagem «ADD FOOD» pisca no ecrã e o aparelho emite três bipes. Retire o cesto, introduza os alimentos e volte a colocá-lo no aparelho.
9. Durante a cozedura, prima brevemente Ligar/desligar (a) para pausar ou retomar o funcionamento.
10. Quando aparecer a mensagem «TURN» e o aparelho emitir dois bipes, retire o cesto seguindo-o pela pega e mexa ou vire os alimentos. Em seguida, volte a introduzi-lo no aparelho.

- 11. Quando o tempo programado terminar, o aparelho emite um sinal acústico. Retire o cesto segurando-o pela pega e coloque-o sobre uma superfície estável, plana e resistente ao calor.
- 12. Verifique se os alimentos estão corretamente cozinhados. Se ainda não estiverem prontos, volte a introduzir o cesto e programe uns minutos adicionais.
- 13. Passe os alimentos para uma tigela ou para um prato, utilize umas pinças. Nunca vire o cesto para o esvaziar
- 14. Quando terminar uma fornada de alimentos, a fritadeira de ar estará imediatamente pronta para preparar a seguinte.
- 15. Para cancelar a cozedura e desligar o aparelho, mantenha premido Ligar/desligar (a) durante 3 segundos. Os indicadores luminosos apagam-se e a ventoinha para após 60 segundos.

Advertências:

Não toque no cesto durante o funcionamento nem imediatamente após utilizar a fritadeira, pois pode atingir temperaturas elevadas. Segure-o apenas pela pega do cesto.

Não vire o cesto para o esvaziar, pois o excesso de óleo acumulado no fundo poderá cair sobre os alimentos.

O cesto e os alimentos estarão muito quentes. Dependendo do tipo de alimento cozinhado, pode sair vapor quente do cesto.

Tenha especial cuidado ao retirar a sonda do interior do alimento, pois esta encontra-se a alta temperatura, retire-a com umas pinças ou luvas térmicas.

Definições

A tabela seguinte irá ajudá-lo a selecionar as definições básicas para cada alimento.

Alimento	Quantidade mín-máx. (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)
Batatas e batatas fritas			
Batatas fritas finas congeladas	500-1000	15-25	200
Batatas fritas grossas congeladas	500-1000	15-25	200
Batatas gratinadas	400	20-25	200
Carnes e aves			
Bife de carne	100-400	10-15	230
Costeletas de porco	100-400	10-15	200

Alimento	Quantidade mín- máx. (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)
Hambúrguer	100-400	10-15	180
Folhado recheado com carne	100-400	13-15	200
Coxas de frango	100-400	20-30	230
Peito de frango	100-400	15-25	200
Aperitivos			
Rolinhos primavera	100-350	8-10	200
Nuggets de frango congelados	100-400	6-10	200
Palitos de peixe congelados	100-350	6-10	200
Aperitivos de queijo panados congela- dos	100-350	8-10	180
Legumes recheados	100-350	10	160
Cozedura			
Bolo	250	15-30	160
Quiche	350	20-22	180
Muffins	250	15-18	200
Aperitivos doces	350	20	160

Nota: Adicione 3 minutos ao tempo de cozedura se começar a cozinhar com a fritadeira de ar fria.

As definições mostradas na tabela são meramente orientativas. Dado que os alimentos podem variar em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir que os valores indicados sejam os mais adequados em todos os casos.

A tecnologia Rapid Air aquece rapidamente o ar do interior do aparelho, pelo que retirar brevemente o cesto durante a cozedura quase não afeta o processo.

Dicas

- Antes de cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo, verifique se requerem uma temperatura e um tempo de cozedura semelhantes. Por exemplo, os cubos de batata e os escalopes podem ser cozinhados simultaneamente porque requerem definições parecidas. Tenha em atenção que não deve ser excedida a quantidade máxima recomendada para cada alimento.
- Os alimentos de menor tamanho geralmente requerem um tempo de cozedura ligeiramente inferior ao dos alimentos maiores.
- Uma maior quantidade de alimentos requer um tempo de cozedura ligeiramente superior; do mesmo modo, uma menor quantidade requer um tempo ligeiramente inferior.
- Mexer os alimentos de menor tamanho a meio da cozedura melhora o resultado final e ajuda a evitar que cozinhem de forma desigual.
- Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para obter um resultado mais crocante. Introduza-as na fritadeira de ar poucos minutos depois de adicionar o óleo.
- Não cozinhe alimentos excessivamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira de ar.
- Os aperitivos que podem ser preparados num forno convencional também podem ser cozinhados na fritadeira de ar.
- A quantidade ótima para preparar batatas fritas crocantes é de 500 g.
- Utilize massa pré-cozinhada para preparar aperitivos recheados de forma rápida e simples. A massa pré-cozinhada também requer um tempo de cozedura menor do que a massa caseira.
- Coloque uma forma ou um recipiente adequado para forno no cesto se desejar preparar um bolo ou uma quiche, ou cozinhar alimentos delicados ou recheados.

4. Limpeza e manutenção

Limpe o aparelho após cada utilização.

O cesto e a grelha têm um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios metálicos nem produtos de limpeza abrasivos, pois podem danificar o revestimento.

1. Desligue o aparelho da tomada de corrente e deixe-o arrefecer.
2. Limpe o exterior do aparelho com um pano humedecido.
3. Limpe o cesto e a grelha com água quente, detergente líquido para loiça e uma esponja não abrasiva.
4. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
5. Limpe a resistência com uma escova de limpeza para remover qualquer resto de comida.

Notas:

- Retire o cesto para que o aparelho arrefeça mais rapidamente.
- O cesto e a grelha são adequados para máquina de lavar loiça.

Dicas:

- Pode utilizar um desengordurante líquido para eliminar os restos de sujidade.

- Se houver sujidade incrustada no cesto ou na grelha, encha o cesto com água quente e um pouco de detergente líquido para loiça. Coloque a grelha no cesto e deixe ambas as peças de molho durante aproximadamente 10 minutos.

Armazenamento

1. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer.
2. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas.
3. Introduza o cabo de alimentação no compartimento de arrumação de cabos e fixe-o na ranhura de fixação.

5. Resolução de problemas

Problema	Causa possível	Solução
A fritadeira de ar não funciona.	O aparelho não está ligado à tomada.	Conecte a ficha do cabo de alimentação a uma tomada de corrente com ligação à terra.
	Não ajustou o tempo de cozedura.	Prima Ligar/desligar (a) e ajuste o tempo de cozedura desejado através de Seletor de tempo/temperatura (c) e Aumento (+) (d) ou Diminuição (-) (e).
Os alimentos não estão completamente cozinhados.	Há demasiados alimentos no cesto.	Cozinhe os alimentos em porções mais pequenas para conseguir uma cozedura mais uniforme.
	A temperatura selecionada é demasiado baixa.	Ajuste a temperatura necessária através de Seletor de tempo/temperatura (c) e Aumento (+) (d) ou Diminuição (-) (e). Consulte o ponto «Definições».

	O tempo de cozedura é demasiado curto.	Ajuste o tempo de cozedura necessário através de Seletor de tempo/temperatura (c) e Aumento (+) (d) ou Diminuição (-) (e). Consulte o ponto «Definições».
Os alimentos cozinham de forma desigual.	Alguns alimentos devem ser mexidos a meio da cozedura.	Os alimentos que ficam uns em cima dos outros ou se sobrepõem, como as batatas fritas, devem ser mexidos a meio da cozedura. Consulte o ponto «Definições».
Os aperitivos fritos não ficam crocantes ao cozinhá-los na fritadeira de ar.	Utilizou um tipo de aperitivo concebido para ser preparado numa fritadeira convencional.	Utilize aperitivos adequados para forno ou aplique uma pequena quantidade de óleo sobre eles para obter um resultado mais crocante.
Não consigo introduzir corretamente o cesto no aparelho.	Há demasiados alimentos no cesto.	Não encha o cesto acima da marca MAX.
	A grelha não está corretamente colocada no cesto.	Pressione a grelha para baixo no cesto até que fique corretamente encaixada.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a cozinhar alimentos gordurosos.	Ao cozinhar alimentos gordurosos na fritadeira de ar, acumular-se-á uma grande quantidade de óleo no cesto. O óleo gera fumo branco e o cesto pode aquecer mais do que o habitual. Isto não afeta o aparelho nem o resultado da cozedura.
	O cesto ainda contém restos de gordura da utilização anterior.	O fumo branco é produzido ao aquecer os restos de gordura acumulados no cesto. Limpe corretamente o cesto após cada utilização.

As batatas fritas caseiras cozinham de forma desigual.	Não utilizou o tipo de batata adequado.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que permanecem firmes durante a cozedura.
	Não enxaguou corretamente as batatas cortadas antes de as cozinhar.	Enxague bem as batatas cortadas para retirar o amido da sua superfície.
As batatas fritas caseiras não ficam crocantes.	O resultado crocante depende da quantidade de óleo e água que as batatas contêm.	Seque bem as batatas cortadas antes de adicionar o óleo.
		Corte as batatas em pedaços mais pequenos para obter um resultado mais crocante.
		Adicione um pouco mais de óleo para obter um resultado mais crocante.

6. Especificações técnicas

Produto: Cecofry&Crunch 6500
Referência do produto: EU01_114738

Voltagem: 220 - 240 V ~
Frequência: 50 - 60 Hz
Potência nominal: 2150 W

O consumo de energia do aparelho em qualquer condição de modo desligado é de 0,18 W. O período após o qual o aparelho entra automaticamente em modo de desligado é de 10 minutos.

As especificações técnicas podem mudar sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto.
Fabricado na China | Desenhado em Espanha

7. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrónicos



Este símbolo indica que, de acordo com as normativas aplicáveis, o produto e/ou a embalagem deverão ser descartados de forma independente dos resíduos domésticos. Quando este pro-

duto atingir o fim da sua vida útil, deverá remover as pilhas/baterias/acumuladores e levá-lo a um ponto de recolha designado pelas autoridades locais.

Para obter informações detalhadas sobre a forma mais adequada de descartar os seus aparelhos eléctricos e electrónicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar as autoridades locais.

Pode consultar a informação sobre os sistemas nacionais de reciclagem de embalagens e a sua marcação na nossa página web.

O cumprimento das diretrizes anteriores ajudará a proteger o meio ambiente.

8. Garantia e SAT

A Cecotec responderá perante o utilizador ou consumidor final por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto nos termos, condições e prazos estabelecidos pela normativa aplicável.

Recomenda-se que as reparações sejam efetuadas por pessoal especializado.

Se detetar uma incidência com o produto ou tiver alguma questão, entre em contacto com o serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec através do número de telefone +34 96 321 07 28.

9. Direitos de autor

Os direitos de propriedade intelectual sobre os textos deste manual pertencem à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Todos os direitos reservados. O conteúdo desta publicação não poderá, nem em parte nem na sua totalidade, ser reproduzido, armazenado num sistema de recuperação, transmitido ou distribuído por qualquer meio (eletrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a prévia autorização da CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. Declaração UE de conformidade simplificada



Pela presente, a Cecotec Innovaciones declara que este produto cumpre os requi-

sitos essenciais e outras disposições relevantes das normativas aplicáveis na União Europeia. Este produto foi concebido, fabricado e testado em conformidade com os padrões de segurança e qualidade exigidos. O texto completo da Declaração de Conformidade da UE pode ser encontrado no seguinte endereço web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. Onderdelen en componenten

Afbeelding 1

1. Hoofdgedeelte
2. Touchscreen bedieningspaneel
3. Rooster
4. Mandje
5. Handvat van het mandje
6. Luchtuitlaat
7. Stroomkabel
8. Temperatuursonde
9. Sondehouder
10. Rookdeksel
11. Houtspaandercompartiment

Bedieningspaneel

Afbeelding 2

- a. Aan/uit/start/stop
- b. Aan/uit van de binnenverlichting
- c. Tijd-/temperatuurkiezer
- d. Verhogen (+)
- e. Verlagen (-)
- f. Ventilatorsnelheidskiezer
- g. CRUNCH-modus
- h. AIRFRY-modus
- i. ROAST-modus
- j. FROZEN-modus
- k. DRY/FERMENT-modus
- l. BAKE-modus
- m. DIY-modus
- n. GRILL/BBQ-modus

Opmerking:

De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematische weergaven en komen mogelijk niet exact overeen met het product.

2. Voor gebruik

- Dit apparaat heeft een verpakking die is ontworpen om het tijdens transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos. U kunt de originele doos en andere verpakkingsmaterialen op een veilige plaats bewaren om schade aan het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de originele verpakking wilt weggooien, zorg er dan voor dat u alle onderdelen correct recyclet.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als er iets ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de officiële technische dienst van Cecotec.

Inhoud van de doos:

- Heteluchtfriteuse
- Rooster
- Sonde
- Rookdeksel
- Houtspaanders
- Gebruiksaanwijzing
- Verwijder het serienummer van het product niet, om een correcte traceerbaarheid van uw apparaat te kunnen garanderen in geval van assistentie.

Vóór het eerste gebruik

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle stickers en etiketten van het apparaat.
3. Reinig het rooster en de mand grondig met heet water, afwasmiddel en een niet-schuurende spons. U kunt deze onderdelen ook in de vaatwasser wassen.
4. Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.

Let op: Deze friteuse werkt met hete lucht. Vul de mand niet met olie of frituurvet.

3. Werking

Vorbereiding voor gebruik

1. Plaats het apparaat op een stabiel, horizontaal, vlak en hittebestendig oppervlak. Plaats het apparaat niet op oppervlakken die niet hittebestendig zijn.
2. Plaats het rooster correct in de mand.
3. Sluit de stroomkabel aan.

Belangrijk:

- Plaats geen voorwerpen bovenop het apparaat, dit kan de luchtstroom onderbreken en het kookresultaat beïnvloeden.

Bedieningspaneel

Aan/uit (a): druk één keer om het apparaat te activeren. Zodra de instellingen zijn geselecteerd, drukt u nogmaals om het koken te starten. Druk tijdens het gebruik kort om het koken te pauzeren of te hervatten. Om het koken te annuleren en het apparaat uit te schakelen, houdt u de knop 3 seconden ingedrukt. De indicatielampjes gaan uit en de ventilator stopt na 60 seconden.

Aan/uit binnenverlichting (b): druk om de binnenverlichting aan of uit te schakelen.

Tijd-/temperatuurkiezer (c): druk om te wisselen tussen de tijd- en temperatuurinstelling. De geselecteerde parameter kan worden gewijzigd met Verhoging (+) (d) of Verlaging (-) (e).

Verhoging (+) (d) en Verlaging (-) (e): druk om de geselecteerde waarde te wijzigen. Bij het instellen van de temperatuur wijzigt elke druk de waarde met intervallen van 5 °C. Houd de betreffende knop 2 seconden ingedrukt om de waarde continu te wijzigen.

Ventilatorsnelheidkiezer: druk om de ventilatorsnelheid in te stellen.

Modusknoppen (g-n): druk op de betreffende knop om de gewenste kookmodus te selecteren. Het indicatielampje van de geselecteerde modus gaat branden. Houd er rekening mee dat sommige modi worden geselecteerd door lang indrukken of een combinatie van knoppen.

- **CRUNCH-modus:** gebruik deze modus voor een goudbruin en knapperiger resultaat. Hiermee kunt u de temperatuur instellen tussen 170 en 230 °C en de tijd tussen 1 en 30 minuten.
- **AIRFRY-modus:** gebruik deze modus om voedsel zoals aardappelen, vleugels, snacks of groenten te airfryen. Hiermee kunt u de temperatuur instellen tussen 150 en 230 °C en de tijd tussen 1 en 60 minuten.
- **ROAST-modus:** gebruik deze modus om vlees, gevogelte en groenten te braden. Hiermee kunt u de temperatuur instellen tussen 175 en 230 °C en de tijd tussen 1 en 60 minuten.
- **FROZEN-modus:** gebruik deze modus om bevroren voedsel te bereiden. Hiermee kunt u de temperatuur instellen tussen 40 en 230 °C en de tijd tussen 1 en 60 minuten.
- **DRY-modus:** gebruik deze modus om voedsel op lage temperatuur te drogen. Hiermee kunt u de temperatuur instellen tussen 25 en 80 °C en de tijd tussen 15 minuten en 24 uur, in intervallen van 1 uur.
- **BAKE-modus:** gebruik deze modus om taarten, muffins, quiches en andere bakgerechten te bakken. Hiermee kunt u de temperatuur instellen tussen 125 en 205 °C en de tijd tussen 1 en 60 minuten.
- **DIY-modus:** gebruik deze modus om de kooktijd en -temperatuur aan te passen. Hiermee kunt u de temperatuur instellen tussen 25 en 230 °C. Tussen 25 en 80 °C kan de tijd worden ingesteld tussen 1 minuut en 24 uur, in intervallen van 1 uur; boven 80 °C is de maximale tijd 60 minuten.
- **GRILL-modus:** gebruik deze modus om vlees, vis en groenten op hoge temperatuur te bruen of te grillen. Hiermee kunt u de temperatuur instellen tussen 220 en 230 °C en de tijd tussen 1 en 30 minuten.

- **BBQ-modus:** gebruik deze modus om op hoge temperatuur te koken en een grillresultaat met een rokerige toets te verkrijgen. Om deze modus te selecteren, houdt u de GRILL/BBQ-modus (n) 3 seconden ingedrukt. Deze modus omvat een voorverwarmingsfase met voorroken; het voorroken begint in minuut 6. Hiermee kunt u de temperatuur instellen tussen 200 en 230 °C en de tijd tussen 1 en 30 minuten. Dit moet worden gedaan door houtsnippers toe te voegen in het rookcompartiment.
- **FERMENTEER-modus:** gebruik deze modus om deeg en andere bereidingen te fermenteren die een lage en stabiele temperatuur vereisen. Om deze modus te selecteren, houdt u de DRY-modus (k) 3 seconden ingedrukt. Hiermee kunt u de temperatuur instellen tussen 25 en 45 °C en de tijd tussen 1 minuut en 24 uur, in intervallen van 1 uur.
- **ROOK-modus:** gebruik deze modus om voedsel een rokerig aroma te geven. Om deze modus te selecteren, houdt u de GRILL/BBQ-modus (n) en de DIY-modus (m) tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt. De maximale bedrijfstijd is 10 minuten. Dit moet worden gedaan door houtsnippers toe te voegen in het rookcompartiment.

Selecteer de juiste modus voor het type bereiding. De volgende tabel toont de beschikbaarheid van de CRUNCH-optie, de voorverwarmingstijd, de vooraf ingestelde instellingen en de omdraaiwaarschuwingen voor elke modus.

Modus	CRUNCH-OP-TIE	VOORVERWARMING (min)	VOORAF INGESTELDE TIJD (min)	VOORAF INGESTELDE TEMPERATUUR (°C)	OMKEERWAARSCHUWING
CRUNCH	-	2	12	230 °C	Ja
AIR FRY	Ja	2	10	210 °C	Ja
ROAST	Ja	5	12	220 °C	-
FROZEN	Ja	-	14	200 °C	-
DRY	-	-	360 (6 uur)	55 °C	-
BAKE	Ja	2	30	165 °C	-
DIY	Ja	2	15	200°C	Ja
GRILL	Ja	6	5	230 °C	Ja
BBQ	-	8	3	230 °C	Ja

Modus	CRUNCH-OP-TIE	VOORVERWARMING (min)	VOORAF INGESTELDE TIJD (min)	VOORAF INGESTELDE TEMPERA-TUUR (°C)	OMKEERWAARSCHUWING
FERMENTEREN	-	-	120 (2u)	35°C	-
ROKEN	-	-	10	-	-

Opmerking:
Gebruik de CRUNCH-functie voor een superknapperig resultaat.
Het CRUNCH-icoon blijft branden tijdens de kookprocessen van de overige functies (behalve bij de DRY-functie). Door erop te drukken, schakelt het over naar de CRUNCH-modus voor de resterende tijd om ze een knapperiger resultaat te geven.

VOORVERWARMING

Sommige programma's hebben een vooraf geconfigureerde voorverwarmingstijd; door twee keer op de afspeelknop te drukken, kan deze worden overgeslagen om direct met het koken te beginnen.
De tijd kan worden gewijzigd door op +/- te drukken.

BBQ-FUNCTIE

Om deze te activeren, drukt u 3 seconden op het GRILL/BBQ-icoon
Hoe te gebruiken?
1. Voeg de pellets toe aan het onderste rookcompartiment van de mand.
2. Start het programma — een voorverwarming van 8 min. start automatisch.
3. Voeg het voedsel toe wanneer het paneel dit aangeeft.
4. Cecofry&Crunch rookt gedurende 6 min.
5. Na het roken begint de kooktijd (aanpasbaar).
6. Halverwege het koken toont het paneel "TURN" — draai het voedsel om.

Meldingen op het scherm

In de modi met voorverwarming, wanneer deze is voltooid, knippert de melding «ADD FOOD» op het scherm en geeft het apparaat drie pieptonen om aan te geven dat u het voedsel moet toevoegen.
In de modi met omkeerwaarschuwing knippert de melding «TURN» op het scherm en geeft het apparaat twee pieptonen om aan te geven dat u het voedsel moet roeren of omdraaien.

Gebruik van de sonde

De sonde maakt het mogelijk om het koken te controleren op basis van de interne temperatuur van het voedsel. Deze functie is alleen beschikbaar wanneer de sonde op het apparaat is aan-

gesloten.

1. Steek de sonde in het voedsel voordat u het in de mand plaatst en sluit deze aan op het apparaat.
2. Bij het aansluiten van de sonde lichten alleen de indicatoren van de compatibele modi op. Selecteer de gewenste kookmodus.
3. Druk op Verhogen (+) (d) of Verlagen (-) (e) om het gewenste gaarpunt of de doeltemperatuur te selecteren.
4. Druk op Aan/uit (a) om het voorverwarmen te starten. Houd tijdens deze fase het voedsel met de geplaatste sonde buiten de mand om te voorkomen dat het voorverwarmen de meting van de interne temperatuur verstoort of het kookresultaat beïnvloedt. Plaats de punt van de sonde in het midden van het voedsel.
5. Wanneer het voorverwarmen is voltooid, knippert de melding «ADD FOOD» op het scherm en geeft het apparaat drie pieptonen. Plaats het voedsel met de reeds geplaatste sonde in de mand en plaats de mand terug in het apparaat.
6. Tijdens het koken controleert de sonde de interne temperatuur van het voedsel volgens de geselecteerde doeltemperatuur. Het koken eindigt wanneer de sonde de doeltemperatuur bereikt. Wees voorzichtig bij het verwijderen, aangezien deze erg heet zal zijn.

De volgende tabel toont de doeltemperatuur en de vooraf ingestelde kooktemperatuur voor elke modus die compatibel is met de sonde:

PROGRAMMA	VOORVERWARMING	DOELTEMPERATUUR (°C)	VOORAF INGESTELDE TEMPERATUUR (°C) (hetzelfde als programma's zonder sonde)
ROAST	Ja	85	220
BAKE	Ja	95	165
GRILL/BBQ	Ja	55	230
DIY	Ja	60	200
CRUNCH	Ja	70	230

Gebruik van de friteuse

1. Sluit de stekker van de stroomkabel aan op een geaard stopcontact.
2. Zorg ervoor dat het rooster correct in de mand is geplaatst en plaats de lege mand in het hoofdgedeelte. De aan/uit-indicator (a) licht op.
3. Druk op Aan/uit (a) om het apparaat te activeren.

4. Selecteer de gewenste kookmodus. Raadpleeg de tabel om te controleren of de modus voorverwarming omvat.
5. Pas indien nodig de tijd, temperatuur, ventilatorsnelheid of het gaarpunt aan met behulp van de bedieningselementen die worden beschreven in de sectie «Bedieningspaneel».
6. Als de geselecteerde modus geen voorverwarming omvat, haalt u de mand eruit, plaatst u het voedsel erin en plaatst u deze terug in het apparaat. Vul de mand niet boven de MAX-markering.
7. Druk nogmaals op Aan/uit (a) om de werking te starten.
8. Als de geselecteerde modus voorverwarming omvat, voeg dan nog geen voedsel toe. Wanneer het voorverwarmen is voltooid, knippert de melding «ADD FOOD» op het scherm en geeft het apparaat drie pieptonen. Haal de mand eruit, plaats het voedsel erin en plaats deze terug in het apparaat.
9. Druk tijdens het koken kort op Aan/uit (a) om de werking te pauzeren of te hervatten.
10. Wanneer de melding «TURN» verschijnt en het apparaat twee pieptonen geeft, haalt u de mand eruit door deze aan het handvat vast te pakken en roert u het voedsel om of draait u het om. Plaats deze vervolgens terug in het apparaat.
11. Wanneer de geprogrammeerde tijd is verstreken, geeft het apparaat een geluidssignaal. Haal de mand eruit door deze aan het handvat vast te pakken en plaats deze op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak.
12. Controleer of het voedsel correct is bereid. Als het nog niet klaar is, plaatst u de mand terug en programmeert u enkele extra minuten.
13. Breng het voedsel over naar een kom of een bord, gebruik een tang. Kiep de mand nooit om deze te legen.
14. Wanneer een portie voedsel klaar is, is de hetelucht-friteuse onmiddellijk klaar om de volgende te bereiden.
15. Om het koken te annuleren en het apparaat uit te schakelen, houdt u Aan/uit (a) 3 seconden ingedrukt. De indicatielampjes gaan uit en de ventilator stopt na 60 seconden.

Waarschuwingen:

Raak de mand niet aan tijdens het gebruik of direct na gebruik van de friteuse, aangezien deze hoge temperaturen kan bereiken. Pak deze alleen vast aan het handvat van de mand.

Kiep de mand niet om deze te legen, aangezien overtollige olie die zich op de bodem heeft opgehoopt op het voedsel kan vallen.

De mand en het voedsel zullen erg heet zijn. Afhankelijk van het type bereid voedsel kan er hete stoom uit de mand komen.

Twees extra voorzichtig bij het verwijderen van de sonde uit het voedsel, aangezien deze een hoge temperatuur heeft; verwijder deze met een tang of thermische handschoenen.

Instellingen

De volgende tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor elk voedsel.

Voedsel	Min-max. hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)
Aardappelen en friet			
Bevroren dunne friet	500-1000	15-25	200
Bevroren dikke friet	500-1000	15-25	200
Gegratineerde aardappelen	400	20-25	200
Vlees en gevogelte			
Biefstuk	100-400	10-15	230
Varkenskoteletten	100-400	10-15	200
Hamburger	100-400	10-15	180
Bladerdeeg gevuld met vlees	100-400	13-15	200
Kippenbouten	100-400	20-30	230
Kippenborst	100-400	15-25	200
Snacks			
Loempia's	100-350	8-10	200
Bevroren kipnuggets	100-400	6-10	200
Bevroren vissticks	100-350	6-10	200
Bevroren gepaneerde kaassnacks	100-350	8-10	180
Gevulde groenten	100-350	10	160
Bakken			
Taart	250	15-30	160
Quiche	350	20-22	180
Muffins	250	15-18	200
Zoete snacks	350	20	160

Opmerking: Voeg 3 minuten toe aan de kooktijd als u begint met koken in een koude hete-luchtfriteuse.

De instellingen in de tabel zijn slechts een richtlijn. Aangezien voedsel kan variëren in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen wij niet garanderen dat de aangegeven waarden in alle gevallen het meest geschikt zijn.

De Rapid Air-technologie verwarmt de lucht in het apparaat snel, waardoor het kort verwijderen van de mand tijdens het koken nauwelijks invloed heeft op het proces.

Tips

- Controleer voordat u verschillende voedingsmiddelen tegelijkertijd bereidt of ze een vergelijkbare temperatuur en kooktijd vereisen. Aardappelblokjes en schnitzels kunnen bijvoorbeeld tegelijkertijd worden gekookt omdat ze vergelijkbare instellingen vereisen. Houd er rekening mee dat de maximaal aanbevolen hoeveelheid voor elk voedsel niet mag worden overschreden.
- Kleinere voedingsmiddelen vereisen meestal een iets kortere kooktijd dan grotere voedingsmiddelen.
- Een grotere hoeveelheid voedsel vereist een iets langere kooktijd; op dezelfde manier vereist een kleinere hoeveelheid een iets kortere tijd.
- Het halverwege het koken roeren van kleinere voedingsmiddelen verbetert het eindresultaat en helpt ongelijkmatig koken te voorkomen.
- Voeg een beetje olie toe aan verse aardappelen voor een knapperiger resultaat. Plaats ze enkele minuten na het toevoegen van de olie in de heteluchtfriteuse.
- Kook geen overmatig vette voedingsmiddelen, zoals worstjes, in de heteluchtfriteuse.
- Snacks die in een conventionele oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de heteluchtfriteuse worden gekookt.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van knapperige friet is 500 g.
- Gebruik voorgebakken deeg om snel en eenvoudig gevulde snacks te bereiden. Voorgebakken deeg vereist ook een kortere kooktijd dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een ovenvaste vorm of schaal in de mand als u een taart of quiche wilt bereiden, of delicate of gevulde voedingsmiddelen wilt koken.

4. Reiniging en onderhoud

Reinig het apparaat na elk gebruik.

De mand en het rooster hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende reinigingsmiddelen, aangezien deze de coating kunnen beschadigen.

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen.
2. Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
3. Reinig de mand en het rooster met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.
4. Reinig de binnenkant van het apparaat met heet water en een niet-schurende spons.
5. Reinig het verwarmingselement met een reinigingsborstel om eventuele voedselresten te verwijderen.

Opmerkingen:

- Verwijder de mand zodat het apparaat sneller afkoelt.
- De mand en het rooster zijn vaatwasmachinebestendig.

Tips:

- U kunt een vloeibare ontvetter gebruiken om vuilresten te verwijderen.
- Als er aangekoekt vuil in de mand of op het rooster zit, vul dan de mand met heet water en een beetje afwasmiddel. Plaats het rooster in de mand en laat beide onderdelen ongeveer 10 minuten weken.

Opslag

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.
3. Plaats het netsnoer in het snoeropbergvak en bevestig het in de bevestigingssleuf.

5. Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De heteluchtfriteuse werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten.	Sluit de stekker van het netsnoer aan op een geaard stopcontact.
	U heeft de kooktijd niet ingesteld.	Druk op Aan/uit (a) en stel de gewenste kooktijd in met Tijd-/temperatuurkiezer (c) en Verhogen (+) (d) of Verlagen (-) (e).
Het voedsel is niet volledig gaar.	Er zit te veel voedsel in de mand.	Kook het voedsel in kleinere porties voor een gelijkmatige garing.
	De geselecteerde temperatuur is te laag.	Stel de benodigde temperatuur in met Tijd-/temperatuurkiezer (c) en Verhogen (+) (d) of Verlagen (-) (e). Raadpleeg de sectie «Instellingen».

	De kooktijd is te kort.	Stel de benodigde kooktijd in met Tijd-/temperatuurkiezer (c) en Verhogen (+) (d) of Verlagen (-) (e). Raadpleeg de sectie «Instellingen».
Het voedsel wordt ongelijkmatig gekookt.	Sommige voedingsmiddelen moeten halverwege het koken worden geroerd.	Voedingsmiddelen die op elkaar liggen of elkaar overlappen, zoals friet, moeten halverwege het koken worden geroerd. Raadpleeg de sectie «Instellingen».
Gefrituurde snacks worden niet knapperig wanneer ze in de heteluchtfriteuse worden bereid.	U heeft een type snack gebruikt dat is ontworpen om in een conventionele friteuse te worden bereid.	Gebruik ovenvaste snacks of breng een kleine hoeveelheid olie aan om een knapperiger resultaat te verkrijgen.
Ik kan de mand niet correct in het apparaat plaatsen.	Er zit te veel voedsel in de mand.	Vul de mand niet boven de MAX-markering.
	Het rooster is niet correct in de mand geplaatst.	Druk het rooster naar beneden in de mand totdat het correct vastzit.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U kookt vette voedingsmiddelen.	Bij het koken van vette voedingsmiddelen in de heteluchtfriteuse zal zich een grote hoeveelheid olie in de mand ophopen. De olie genereert witte rook en de mand kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het kookresultaat.
	De mand bevat nog vetresten van vorig gebruik.	Witte rook ontstaat wanneer de vetresten die zich in de mand hebben opgehoopt, worden verwarmd. Reinig de mand correct na elk gebruik.

Zelfgemaakte friet wordt on- gelijkmatig gekookt.	U heeft niet het juiste type aardappel gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het koken.
	U heeft de gesneden aardap- pelen niet correct afgespoeld voordat u ze kookte.	Spoel de gesneden aardap- pelen goed af om het zet- meel van het oppervlak te verwijderen.
Zelfgemaakte friet wordt niet knapperig.	Het knapperige resultaat hangt af van de hoeveelheid olie en water die de aardap- pelen bevatten.	Droog de gesneden aardap- pelen goed af voordat u de olie toevoegt.
		Snijdt de aardappelen in klei- nere stukken voor een knap- periger resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

6. Technische specificaties

Product: Cecofry&Crunch 6500
Productreferentie: EU01_114738

Spanning: 220 - 240 V ~
Frequentie: 50 - 60 Hz
Nominaal vermogen: 2150 W

Het energieverbruik van het apparaat in elke uitgeschakelde modus is 0,18 W.
De periode waarna het apparaat automatisch in de uitgeschakelde modus gaat, is 10 minuten.

De technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.
Gemaakt in China | Ontworpen in Spanje

7. Recycling van elektrische en elektronische apparaten



Dit symbool geeft aan dat, in overeenstemming met de toepasselijke regelgeving, het product en/of de batterij gescheiden van het huishoudelijk afval moeten worden afgevoerd.

Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accu's te verwijderen en het naar een door de lokale autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen. Voor gedetailleerde informatie over de meest geschikte manier om uw elektrische en elektronische apparaten en/of de bijbehorende batterijen af te voeren, dient de consument contact op te nemen met de lokale autoriteiten.

U kunt informatie over nationale recyclingsystemen voor verpakkingen en hun markering raadplegen op onze website.

Het naleven van de bovenstaande richtlijnen zal helpen het milieu te beschermen.

8. Garantie en technische dienst

Cecotec is aansprakelijk jegens de gebruiker of eindconsument voor elk gebrek aan conformiteit dat bestaat op het moment van levering van het product, onder de voorwaarden en binnen de termijnen die zijn vastgesteld in de toepasselijke regelgeving.

Het wordt aanbevolen dat reparaties worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel.

Als u een probleem met het product constateert of vragen heeft, neem dan contact op met de officiële technische dienst van Cecotec via telefoonnummer +34 96 321 07 28.

9. Auteursrecht

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten zijn voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag, noch geheel noch gedeeltelijk, worden gereproduceerd, opgeslagen in een zoekstelsel, verzonden of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, fotokopie, opname of vergelijkbaar) zonder de voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring



Hierbij verklaart Cecotec Innovaciones dat dit product voldoet aan de essentiële

eisen en andere relevante bepalingen van de toepasselijke regelgeving in de Europese Unie. Dit product is ontworpen, gefabriceerd en getest met inachtneming van de vereiste veiligheids- en kwaliteitsnormen. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op het volgende webadres: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. Części i komponenty

Rysunek 1

1. Korpus główny
2. Dotykowy panel sterowania
3. Ruszt
4. Kosz
5. Uchwyt kosza
6. Wylot powietrza
7. Kabel zasilający
8. Sonda temperatury
9. Uchwyt na sondę
10. Pokrywa wędzarni
11. Komora na wióry drzewne

Panel sterowania

Rysunek 2

- a. Włączanie/wyłączanie/start/stop
- b. Włączanie/wyłączanie oświetlenia wewnętrznego
- c. Wybór czasu/temperatury
- d. Zwiększanie (+)
- e. Zmniejszanie (-)
- f. Wybór prędkości wentylatora
- g. Tryb CRUNCH
- h. Tryb AIRFRY
- i. Tryb ROAST
- j. Tryb FROZEN
- k. Tryb DRY/FERMENT
- l. Tryb BAKE
- m. Tryb DIY
- n. Tryb GRILL/BBQ

Uwaga:

Grafiki w niniejszej instrukcji są schematycznymi przedstawieniami i mogą nie odpowiadać dokładnie produktowi.

2. Przed użyciem

- Ten aparat posiada opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, jeśli zajdzie potrzeba jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, upewnij się, że wszystkie elementy zostały prawidłowo poddane recyklingowi.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są kompletne i w dobrym stanie. W przypadku braku jakichkolwiek elementów lub ich złego stanu, natychmiast skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.

Zawartość opakowania:

- Frytkownica powietrzna
 - Ruszt
 - Sonda
 - Pokrywa wędzarni
 - Wiórki drzewne
 - Instrukcja obsługi
-
- Nie usuwaj numeru seryjnego produktu, aby zapewnić prawidłową identyfikowalność urządzenia w przypadku konieczności skorzystania z pomocy technicznej.

Przed pierwszym użyciem

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usuń wszystkie naklejki i etykiety z urządzenia.
3. Dokładnie wyczyść ruszt i kosz gorącą wodą, płynem do mycia naczyń i nieścierną gąbką. Te części można również myć w zmywarce.
4. Wyczyść wnętrze i zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.

Ostrzeżenie: Ta frytkownica działa na gorące powietrze. Nie napełniaj kosza olejem ani tłuszczem do smażenia.

3. Obsługa

Przygotowanie do użycia

1. Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia na powierzchniach, które nie są odporne na ciepło.
2. Prawidłowo umieść ruszt w koszu.
3. Podłącz kabel zasilający.

Ważne:

- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, ponieważ może to zakłócić przepływ powietrza i wpłynąć na wynik gotowania.

Panel sterowania

Włączanie/wyłączanie (a): naciśnij raz, aby włączyć urządzenie. Po wybraniu ustawień naciśnij ponownie, aby rozpocząć gotowanie. Podczas pracy naciśnij krótko, aby wstrzymać lub wznowić gotowanie. Aby anulować gotowanie i wyłączyć urządzenie, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy. Wskaźniki świetlne zgasną, a wentylator zatrzyma się po 60 sekundach.

Włączanie/wyłączanie oświetlenia wewnętrznego (b): naciśnij, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie wewnętrzne.

Wybór czasu/temperatury (c): naciśnij, aby przełączać między ustawieniem czasu a temperatury. Wybrany parametr można zmienić za pomocą przycisków Zwiększ (+) (d) lub Zmniejsz (-) (e).

Zwiększ (+) (d) i Zmniejsz (-) (e): naciśnij, aby zmienić wybraną wartość. Podczas regulacji temperatury każde naciśnięcie zmienia wartość o 5 °C. Naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk przez 2 sekundy, aby zmieniać wartość w sposób ciągły.

Wybór prędkości wentylatora: naciśnij, aby ustawić prędkość wentylatora.

Przyciski trybów (g-n): naciśnij odpowiedni przycisk, aby wybrać żądany tryb gotowania. Wskaźnik świetlny wybranego trybu zaświeci się. Należy pamiętać, że niektóre tryby wybiera się poprzez długie naciśnięcie lub kombinację przycisków.

- **Tryb CRUNCH:** użyj go, aby uzyskać bardziej złociste i chrupiące wykończenie. Umożliwia regulację temperatury w zakresie od 170 do 230 °C i czasu od 1 do 30 minut.
- **Tryb AIRFRY:** użyj go do smażenia na powietrzu potraw takich jak ziemniaki, skrzydełka, przekąski lub warzywa. Umożliwia regulację temperatury w zakresie od 150 do 230 °C i czasu od 1 do 60 minut.
- **Tryb ROAST:** użyj go do pieczenia mięs, drobiu i warzyw. Umożliwia regulację temperatury w zakresie od 175 do 230 °C i czasu od 1 do 60 minut.
- **Tryb FROZEN:** użyj go do gotowania mrożonek. Umożliwia regulację temperatury w zakresie od 40 do 230 °C i czasu od 1 do 60 minut.
- **Tryb DRY:** użyj go do suszenia żywności w niskiej temperaturze. Umożliwia regulację temperatury w zakresie od 25 do 80 °C i czasu od 15 minut do 24 godzin, w odstępach co 1 godzinę.
- **Tryb BAKE:** użyj go do pieczenia ciast, muffinek, quiche i innych wypieków. Umożliwia regulację temperatury w zakresie od 125 do 205 °C i czasu od 1 do 60 minut.
- **Tryb DIY:** użyj go do dostosowania czasu i temperatury gotowania. Umożliwia regulację temperatury w zakresie od 25 do 230 °C. W zakresie od 25 do 80 °C czas można regulować od 1 minuty do 24 godzin, w odstępach co 1 godzinę; powyżej 80 °C maksymalny czas wynosi 60 minut.
- **Tryb GRILL:** użyj go do opiekania lub przypiekania mięs, ryb i warzyw w wysokiej temperaturze. Umożliwia regulację temperatury w zakresie od 220 do 230 °C i czasu od 1 do 30 minut.

- **Tryb BBQ:** użyj go do gotowania w wysokiej temperaturze, aby uzyskać grillowane wykończenie z nutą wędzenia. Aby wybrać ten tryb, naciśnij i przytrzymaj przycisk Tryb GRILL/BBQ (n) przez 3 sekundy. Tryb ten obejmuje fazę wstępnego nagrzewania z wstępnym wędzeniem; wstępne wędzenie rozpoczyna się w 6. minucie. Umożliwia regulację temperatury w zakresie od 200 do 230 °C i czasu od 1 do 30 minut. Należy to zrobić, dodając zrębki drewna do komory wędzarniczej.
- **Tryb FERMENTACJA:** użyj go do fermentacji ciast i innych przygotowań wymagających niskiej i stabilnej temperatury. Aby wybrać ten tryb, naciśnij i przytrzymaj przycisk Tryb DRY (k) przez 3 sekundy. Umożliwia regulację temperatury w zakresie od 25 do 45 °C i czasu od 1 minuty do 24 godzin, w odstępach co 1 godzinę.
- **Tryb WĘDZENIE:** użyj go, aby nadać potrawom wędzony aromat. Aby wybrać ten tryb, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski Tryb GRILL/BBQ (n) i Tryb DIY (m) przez 3 sekundy. Maksymalny czas pracy wynosi 10 minut. Należy to zrobić, dodając zrębki drewna do komory wędzarniczej.

Wybierz odpowiedni tryb dla rodzaju przygotowywanej potrawy. Poniższa tabela przedstawia dostępność opcji CRUNCH, czas wstępnego nagrzewania, wstępnie zdefiniowane ustawienia i powiadomienia o konieczności przewrócenia dla każdego trybu.

Tryb	OPCJA CRUNCH	PODGRZEWANIE (min)	USTAWIONY CZAS (min)	USTAWIONA TEMPERATURA (°C)	POWIADOMIENIE O OBRACANIU
CRUNCH	-	2	12	230 °C	Tak
AIR FRY	Tak	2	10	210 °C	Tak
ROAST	Tak	5	12	220 °C	-
FROZEN	Tak	-	14	200 °C	-
DRY	-	-	360 (6 godzin)	55 °C	-
BAKE	Tak	2	30	165 °C	-
DIY	Tak	2	15	200°C	Tak
GRILL	Tak	6	5	230 °C	Tak
BBQ	-	8	3	230 °C	Tak

Tryb	OPCJA CRUNCH	PODGRZEWANIE (min)	USTAWIONY CZAS (min)	USTAWIONA TEMPERATURA (°C)	POWIADOMIENIE O OBRACANIU
FERMENTOWANIE	-	-	120 (2h)	35°C	-
WĘDZENIE	-	-	10	-	-

Uwaga:

Użyj funkcji CRUNCH, aby uzyskać super chrupiący efekt.

Ikona CRUNCH pozostanie podświetlona podczas procesów gotowania w pozostałych funkcjach (z wyjątkiem funkcji DRY). Po naciśnięciu przełączy się w tryb CRUNCH na pozostały czas, aby nadać potrawom bardziej chrupiący efekt.

PODGRZEWANIE WSTĘPNE

Niektóre programy mają wstępnie skonfigurowany czas podgrzewania wstępnego; dwukrotne naciśnięcie przycisku odtwarzania pozwala go pominąć i bezpośrednio rozpocząć gotowanie. Czas można zmienić, naciskając +/-.

FUNKCJA BBQ

Aby aktywować, naciśnij ikonę GRILL/BBQ przez 3 sekundy

Jak używać?

1. Dodaj pellety do dolnej komory wędzarniczej kosza.
2. Uruchom program — automatycznie rozpocznie się 8-minutowe podgrzewanie wstępne.
3. Dodaj jedzenie, gdy panel to wskaże.
4. Cecofry&Crunch będzie wędzić przez 6 min.
5. Po zakończeniu wędzenia rozpocznie się czas gotowania (możliwość dostosowania).
6. W połowie gotowania panel wyświetli „TURN” — obróć jedzenie.

Powiadomienia na ekranie

W trybach z podgrzewaniem, po jego zakończeniu, na ekranie miga komunikat „ADD FOOD”, a urządzenie emituje trzy sygnały dźwiękowe, wskazując, że należy włożyć żywność.

W trybach z powiadomieniem o obracaniu, na ekranie miga komunikat „TURN”, a urządzenie emituje dwa sygnały dźwiękowe, wskazując, że należy wymieszać lub obrócić żywność.

Użycie sondy

Sonda umożliwia kontrolę gotowania w zależności od wewnętrznej temperatury potrawy. Funkcja ta będzie dostępna tylko wtedy, gdy sonda jest podłączona do urządzenia.

1. Włóż sondę do potrawy przed umieszczeniem jej w koszu i podłącz ją do urządzenia.

- 2. Po podłączeniu sondy zaświecą się tylko wskaźniki kompatybilnych trybów. Wybierz żądany tryb gotowania.
- 3. Naciśnij Zwiększ (+) (d) lub Zmniejsz (-) (e), aby wybrać żądany stopień ugotowania lub temperaturę docelową.
- 4. Naciśnij Włącz/wyłącz (a), aby rozpocząć podgrzewanie wstępne. Podczas tej fazy trzymaj potrawę z umieszczoną sondą poza koszem, aby zapobiec zmianie pomiaru temperatury wewnętrznej przez podgrzewanie wstępne lub wpływowi na wynik gotowania. Umieść końcówkę sondy w centrum potrawy.
- 5. Po zakończeniu podgrzewania wstępnego na ekranie zacznie migać komunikat „ADD FOOD”, a urządzenie wyda trzy sygnały dźwiękowe. Włóż potrawę z już umieszczoną sondą do kosza i ponownie włóż kosz do urządzenia.
- 6. Podczas gotowania sonda będzie kontrolować wewnętrzną temperaturę potrawy zgodnie z wybraną wartością docelową. Gotowanie zakończy się, gdy sonda osiągnie temperaturę docelową. Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania, ponieważ będzie bardzo gorąca.

Poniższa tabela przedstawia temperaturę docelową i wstępnie zdefiniowaną temperaturę gotowania dla każdego trybu kompatybilnego z sondą:

PROGRAM	PODGRZEWANIE	TEMPERATURA DOCELOWA (°C)	USTAWIONA TEMPERATURA (°C) (taka sama jak w programach bez sondy)
ROAST	Tak	85	220
BAKE	Tak	95	165
GRILL/BBQ	Tak	55	230
DIY	Tak	60	200
CRUNCH	Tak	70	230

Użycie frytkownicy

- 1. Podłącz wtyczkę kabla zasilającego do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- 2. Upewnij się, że ruszt jest prawidłowo umieszczony w koszu i włóż pusty kosz do korpusu głównego. Wskaźnik Włącz/wyłącz (a) zaświeci się.
- 3. Naciśnij Włącz/wyłącz (a), aby włączyć urządzenie.
- 4. Wybierz żądany tryb gotowania. Sprawdź w tabeli, czy tryb obejmuje podgrzewanie wstępne.
- 5. W razie potrzeby dostosuj czas, temperaturę, prędkość wentylatora lub stopień ugotowania za pomocą elementów sterujących opisanych w sekcji „Panel sterowania”.

6. Jeśli wybrany tryb nie obejmuje podgrzewania wstępnego, wyjmij kosz, włóż potrawy i ponownie umieść go w urządzeniu. Nie napełniaj kosza powyżej oznaczenia MAX.
7. Naciśnij ponownie Włącz/wyłącz (a), aby rozpocząć pracę.
8. Jeśli wybrany tryb obejmuje podgrzewanie wstępne, nie wkładaj jeszcze potraw. Po zakończeniu podgrzewania wstępnego na ekranie miga komunikat „ADD FOOD”, a urządzenie wydaje trzy sygnały dźwiękowe. Wyjmij kosz, włóż potrawy i ponownie umieść go w urządzeniu.
9. Podczas gotowania naciśnij krótko Włącz/wyłącz (a), aby wstrzymać lub wznowić pracę.
10. Gdy pojawi się komunikat „TURN” i urządzenie wyda dwa sygnały dźwiękowe, wyjmij kosz, trzymając go za uchwyt, i wymieszaj lub obróć potrawy. Następnie ponownie włóż go do urządzenia.
11. Po upływie zaprogramowanego czasu urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. Wyjmij kosz, trzymając go za uchwyt, i umieść go na stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.
12. Sprawdź, czy potrawy są prawidłowo ugotowane. Jeśli nie są jeszcze gotowe, ponownie włóż kosz i zaprogramuj kilka dodatkowych minut.
13. Przełóż potrawy do miski lub na talerz, używając szczypiec. Nigdy nie przewracaj kosza, aby go opróżnić.
14. Po zakończeniu jednej partii potraw, frytkownica powietrzna będzie natychmiast gotowa do przygotowania następnej.
15. Aby anulować gotowanie i wyłączyć urządzenie, przytrzymaj przycisk Włącz/wyłącz (a) przez 3 sekundy. Wskaźniki świetlne zgasną, a wentylator zatrzyma się po 60 sekundach.

Ostrzeżenia:

Nie dotykaj kosza podczas pracy ani bezpośrednio po użyciu frytkownicy, ponieważ może osiągnąć wysokie temperatury. Trzymaj go wyłącznie za uchwyt kosza.

Nie przewracaj kosza, aby go opróżnić, ponieważ nadmiar oleju zgromadzonego na dnie może wylać się na potrawy.

Kosz i potrawy będą bardzo gorące. W zależności od rodzaju gotowanej potrawy, z kosza może wydobywać się gorąca para.

Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania sondy z wnętrza potrawy, ponieważ będzie ona bardzo gorąca; wyjmij ją za pomocą szczypiec lub rękawic termicznych.

Ustawienia

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla każdego rodzaju żywności.

Żywność	Ilość min-maks. (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)
Ziemniaki i frytki			

Żywność	Ilość min-maks. (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)
Cienkie frytki mrożone	500-1000	15-25	200
Grube frytki mrożone	500-1000	15-25	200
Ziemniaki zapiekane	400	20-25	200
Mięsa i drób			
Stek wołowy	100-400	10-15	230
Kotlety schabowe	100-400	10-15	200
Hamburger	100-400	10-15	180
Ciasto francuskie z mięsem	100-400	13-15	200
Udka kurczaka	100-400	20-30	230
Pierś kurczaka	100-400	15-25	200
Przekąski			
Sajgonki	100-350	8-10	200
Nuggetsy z kurczaka mrożone	100-400	6-10	200
Paluszki rybne mrożone	100-350	6-10	200
Panierowane przekąski serowe mrożone	100-350	8-10	180
Nadziewane warzywa	100-350	10	160
Pieczenie			
Ciasto	250	15-30	160
Quiche	350	20-22	180
Muffinki	250	15-18	200
Słodkie przekąski	350	20	160

Uwaga: Dodaj 3 minuty do czasu gotowania, jeśli zaczynasz gotować w zimnej frytkownicy bez-

tłuszczowej.

Ustawienia przedstawione w tabeli mają jedynie charakter orientacyjny. Ponieważ żywność może różnić się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować, że podane wartości będą najbardziej odpowiednie we wszystkich przypadkach.

Technologia Rapid Air szybko nagrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, dlatego krótkie wyjęcie kosza podczas gotowania praktycznie nie wpływa na proces.

Wskazówki

- Przed jednoczesnym gotowaniem różnych potraw sprawdź, czy wymagają one podobnej temperatury i czasu gotowania. Na przykład, kostki ziemniaków i sznycle można gotować jednocześnie, ponieważ wymagają podobnych ustawień. Należy pamiętać, że nie należy przekraczać maksymalnej zalecanej ilości dla każdej potrawy.
- Mniejsze potrawy zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu gotowania niż większe.
- Większa ilość potraw wymaga nieco dłuższego czasu gotowania; podobnie, mniejsza ilość wymaga nieco krótszego czasu.
- Mieszanie mniejszych potraw w połowie gotowania poprawia końcowy rezultat i pomaga uniknąć nierównomiernego gotowania.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat. Włóż je do frytkownicy beztłuszczowej kilka minut po dodaniu oleju.
- Nie gotuj w frytkownicy beztłuszczowej potraw zbyt tłustych, takich jak kielbaski.
- Przekąski, które można przygotować w tradycyjnym piekarniku, można również gotować w frytkownicy beztłuszczowej.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 500 g.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu gotowania niż ciasto domowe.
- Umieść formę lub naczynie żaroodporne w koszu, jeśli chcesz przygotować ciasto lub quiche, lub gotować delikatne lub nadziewane potrawy.

4. Czyszczenie i konserwacja

Czyść urządzenie po każdym użyciu.

Kosz i ruszt posiadają powłokę nieprzywierającą. Nie używaj metalowych narzędzi ani ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić tę powłokę.

1. Odłącz urządzenie od gniazdka i pozwól mu ostygnąć.
2. Wyczyść zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.
3. Wyczyść kosz i ruszt gorącą wodą, płynem do mycia naczyń i nieścierną gąbką.
4. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nieścierną gąbką.
5. Wyczyść element grzewczy szczotką do czyszczenia, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.

Uwagi:

- Wyjmij kosz, aby urządzenie szybciej ostygło.
- Kosz i ruszt nadają się do mycia w zmywarce.

Wskazówki:

- Możesz użyć płynnego odtłuszczacza do usunięcia resztek brudu.
- Jeśli w koszu lub na ruszcie znajduje się zaschnięty brud, napełnij kosz gorącą wodą i odrobinną płynu do mycia naczyń. Umieść ruszt w koszu i pozostaw obie części do namoczenia na około 10 minut.

Przechowywanie

1. Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.
3. Włóż kabel zasilający do komory na kabel i zamocuj go w szczelinie mocującej.

5. Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica beztłuszczowa nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu.	Podłącz wtyczkę kabla zasilającego do uziemionego gniazdka elektrycznego.
	Nie ustawiono czasu gotowania.	Naciśnij Włączanie/wyłączenie (a) i ustaw żądany czas gotowania za pomocą Wybór czasu/temperatury (c) oraz Zwiększania (+) (d) lub Zmniejszania (-) (e).
Potrawy nie są całkowicie ugotowane.	W koszu jest zbyt dużo jedzenia.	Gotuj potrawy w mniejszych partiach, aby uzyskać bardziej równomierne gotowanie.
	Wybrana temperatura jest zbyt niska.	Ustaw wymaganą temperaturę za pomocą Wybór czasu/temperatury (c) oraz Zwiększania (+) (d) lub Zmniejszania (-) (e). Zapoznaj się z sekcją «Ustawienia».

	Czas gotowania jest zbyt krótki.	Ustaw wymagany czas gotowania za pomocą Wybór czasu/temperatury (c) oraz Zwiększania (+) (d) lub Zmniejszania (-) (e). Zapoznaj się z sekcją «Ustawienia».
Potrawy gotują się nierównomiernie.	Niektóre potrawy należy mieszać w połowie gotowania.	Potrawy, które leżą jedna na drugiej lub nakładają się, takie jak frytki, należy mieszać w połowie gotowania. Zapoznaj się z sekcją «Ustawienia».
Smażone przekąski nie są chrupiące po ugotowaniu w frytkownicy beztłuszczowej.	Użyto rodzaju przekąski przeznaczonej do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek odpowiednich do piekarnika lub nałóż na nie niewielką ilość oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat.
Nie mogę prawidłowo włożyć kosza do urządzenia.	W koszu jest zbyt dużo jedzenia.	Nie napełniaj kosza powyżej oznaczenia MAX.
	Ruszt nie jest prawidłowo umieszczony w koszu.	Wciśnij ruszt w kosz, aż zostanie prawidłowo osadzony.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Gotujesz tłuste potrawy.	Podczas gotowania tłustych potraw w frytkownicy beztłuszczowej, w koszu zgromadzi się duża ilość oleju. Olej wytwarza biały dym, a kosz może nagrzać się bardziej niż zwykle. Nie wpływa to na urządzenie ani na wynik gotowania.
	Kosz nadal zawiera resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym powstaje w wyniku podgrzewania resztek tłuszczu zgromadzonych w koszu. Po każdym użyciu należy prawidłowo wyczyścić kosz.

Domowe frytki gotują się nierównomiernie.	Nie użyto odpowiedniego rodzaju ziemniaków.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają jądre podczas gotowania.
	Nie opłukano prawidłowo pokrojonych ziemniaków przed gotowaniem.	Dokładnie opłucz pokrojone ziemniaki, aby usunąć skrobię z ich powierzchni.
Domowe frytki nie są chrupiące.	Chrupkość zależy od ilości oleju i wody zawartych w ziemniakach.	Dokładnie osusz pokrojone ziemniaki przed dodaniem oleju.
		Pokrój ziemniaki na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat.
		Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat.

6. Specyfikacje techniczne

Produkt: Cecofry&Crunch 6500
Numer referencyjny produktu: EU01_114738

Napięcie: 220 - 240 V ~
Częstotliwość: 50 - 60 Hz
Moc znamionowa: 2150 W

Pobór mocy urządzenia w trybie wyłączenia wynosi 0,18 W.
Okres, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb wyłączenia, wynosi 10 minut.

Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.
Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub bateria powinny być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Gdy produkt osiągnie koniec swojej

go cyklu życia, należy wyjąć baterie/akumulatory i oddać go do punktu zbiórki wyznaczonego przez władze lokalne.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych oraz/lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z władzami lokalnymi.

Informacje na temat krajowych systemów recyklingu opakowań i ich oznakowania można znaleźć na naszej stronie internetowej.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. Gwarancja i Serwis Techniczny

Cecotec odpowiada przed użytkownikiem lub konsumentem końcowym za wszelkie niezgodności istniejące w momencie dostawy produktu, zgodnie z warunkami i terminami określonymi w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były wykonywane przez wyspecjalizowany personel.

W przypadku wykrycia problemu z produktem lub pytań, prosimy o kontakt z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

9. Prawa autorskie

Prawa własności intelektualnej do tekstów zawartych w niniejszej instrukcji należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być, w części ani w całości, reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana ani rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiowanie, nagrywanie lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. Uproszczona deklaracja zgodności UE



Niniejszym Cecotec Innovaciones oświadcza, że ten produkt jest zgodny z zasad-

niczymi wymaganiami i innymi stosownymi postanowieniami obowiązujących przepisów Unii Europejskiej. Produkt ten został zaprojektowany, wyprodukowany i przetestowany zgodnie z wymaganymi normami bezpieczeństwa i jakości. Pełny tekst Deklaracji Zgodności UE można znaleźć pod następującym adresem internetowym: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. Díly a součásti

Obrázek 1

1. Hlavní tělo
2. Dotykový ovládací panel
3. Rošt
4. Košík
5. Rukojeť košíku
6. Výstup vzduchu
7. Napájecí kabel
8. Teplotní sonda
9. Držák sondy
10. Víko udírny
11. Příhrádka na dřevěné štěpky

Ovládací panel

Obrázek 2

- a. Zapnutí/vypnutí/spuštění/zastavení
- b. Zapnutí/vypnutí vnitřního osvětlení
- c. Volič času/teploty
- d. Zvýšení (+)
- e. Snížení (-)
- f. Volič rychlosti ventilátoru
- g. Režim CRUNCH
- h. Režim AIRFRY
- i. Režim ROAST
- j. Režim FROZEN
- k. Režim DRY/FERMENT
- l. Režim BAKE
- m. Režim DIY
- n. Režim GRILL/BBQ

Poznámka:

Grafika v tomto návodu jsou schematická znázornění a nemusí se přesně shodovat s produktem.

2. Před použitím

- Tento spotřebič je dodáván v obalu navrženém tak, aby jej chránil během přepravy. Vyjměte spotřebič z krabice. Originální krabici a další obalové materiály můžete uschovat na bezpečném místě, abyste předešli poškození spotřebiče, pokud jej budete v budoucnu potřebovat přepravit. Pokud se chcete zbavit originálního obalu, ujistěte se, že všechny prvky správně recyklujete.
- Ujistěte se, že jsou všechny díly a součásti součástí balení a v dobrém stavu. Pokud by některý chyběl nebo nebyl v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální technický servis Cecotec.

Obsah balení:

- Horkovzdušná fritéza
- Rošt
- Sonda
- Víko udírny
- Dřevěné štěpky
- Návod k použití
- Neodstraňujte sériové číslo z výrobku, abyste zajistili správnou sledovatelnost vašeho zařízení v případě žádosti o pomoc.

Před prvním použitím

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Odstraňte všechny nálepky a štítky ze spotřebiče.
3. Důkladně očistěte rošt a koš horkou vodou, tekutým prostředkem na mytí nádobí a neabrazivní houbou. Tyto díly můžete také mýt v myčce nádobí.
4. Očistěte vnitřek a vnějšek spotřebiče vlhkým hadříkem.

Upozornění: Tato fritéza funguje na principu horkého vzduchu. Nenaplňujte koš olejem ani tukem na smažení.

3. Provoz

Příprava k použití

1. Umístěte spotřebič na stabilní, vodorovný, rovný a tepelně odolný povrch. Neumísťujte spotřebič na povrchy, které nejsou tepelně odolné.
2. Správně vložte rošt do koše.
3. Zapojte napájecí kabel.

Důležité:

- Na spotřebič nepokládejte žádné předměty, protože by to mohlo narušit proudění vzduchu a ovlivnit výsledek vaření.

Ovládací panel

Zapnutí/vypnutí (a): Stiskněte jednou pro aktivaci spotřebiče. Po zvolení nastavení stiskněte znovu pro zahájení vaření. Během provozu krátce stiskněte pro pozastavení nebo obnovení vaření. Pro zrušení vaření a vypnutí spotřebiče podržte tlačítko po dobu 3 sekund. Kontrolky zhasnou a ventilátor se zastaví po 60 sekundách.

Zapnutí/vypnutí vnitřního osvětlení (b): Stiskněte pro zapnutí nebo vypnutí vnitřního osvětlení.

Volič času/teploty (c): Stiskněte pro přepínání mezi nastavením času a teploty. Vybraný parametr lze upravit pomocí Zvýšení (+) (d) nebo Snížení (-) (e).

Zvýšení (+) (d) a Snížení (-) (e): Stiskněte pro úpravu vybrané hodnoty. Při nastavování teploty každé stisknutí změní hodnotu v intervalech po 5 °C. Podržte příslušné tlačítko po dobu 2 sekund pro nepřetržitou změnu hodnoty.

Volič rychlosti ventilátoru: Stiskněte pro nastavení rychlosti ventilátoru.

Tlačítka režimů (g-n): Stiskněte příslušné tlačítko pro výběr požadovaného režimu vaření. Rozsvítí se kontrolka vybraného režimu. Vezměte prosím na vědomí, že některé režimy se volí dlouhým stisknutím nebo kombinací tlačítek.

- **Režim CRUNCH:** Použijte pro dosažení zlatavějšího a křupavějšího výsledku. Umožňuje nastavit teplotu mezi 170 a 230 °C a čas mezi 1 a 30 minutami.
- **Režim AIRFRY:** Použijte pro smažení potravin vzduchem, jako jsou brambory, křidélka, svačiny nebo zelenina. Umožňuje nastavit teplotu mezi 150 a 230 °C a čas mezi 1 a 60 minutami.
- **Režim ROAST:** Použijte pro pečení masa, drůbeže a zeleniny. Umožňuje nastavit teplotu mezi 175 a 230 °C a čas mezi 1 a 60 minutami.
- **Režim FROZEN:** Použijte pro vaření zmrazených potravin. Umožňuje nastavit teplotu mezi 40 a 230 °C a čas mezi 1 a 60 minutami.
- **Režim DRY:** Použijte pro sušení potravin při nízké teplotě. Umožňuje nastavit teplotu mezi 25 a 80 °C a čas mezi 15 minutami a 24 hodinami, v intervalech po 1 hodině.
- **Režim BAKE:** Použijte pro pečení koláčů, muffinů, quichů a dalších cukrářských výrobků. Umožňuje nastavit teplotu mezi 125 a 205 °C a čas mezi 1 a 60 minutami.
- **Režim DIY:** Použijte pro přizpůsobení času a teploty vaření. Umožňuje nastavit teplotu mezi 25 a 230 °C. Mezi 25 a 80 °C lze čas nastavit mezi 1 minutou a 24 hodinami, v intervalech po 1 hodině; nad 80 °C je maximální čas 60 minut.
- **Režim GRILL:** Použijte pro opékání nebo grilování masa, ryb a zeleniny při vysoké teplotě. Umožňuje nastavit teplotu mezi 220 a 230 °C a čas mezi 1 a 30 minutami.
- **Režim BBQ:** Použijte pro vaření při vysoké teplotě a získání grilovaného povrchu s uzeným nádechem. Pro výběr tohoto režimu podržte tlačítko Režim GRILL/BBQ (n) po dobu 3 sekund. Tento režim zahrnuje fázi předehtřívání s předuzením; předuzení začíná v 6. minutě. Umožňuje nastavit teplotu mezi 200 a 230 °C a čas mezi 1 a 30 minutami. Mělo by se provádět přidáním dřevěných štěpků do udíčího prostoru.

- **Režim FERMENTACE:** Použijte pro kynutí těsta a dalších přípravků, které vyžadují nízkou a stabilní teplotu. Pro výběr tohoto režimu podržte tlačítko Režim DRY (k) po dobu 3 sekund. Umožňuje nastavit teplotu mezi 25 a 45 °C a čas mezi 1 minutou a 24 hodinami, v intervalech po 1 hodině.
- **Režim UZENÍ:** Použijte pro dodání uzené vůně potravinám. Pro výběr tohoto režimu podržte současně tlačítka Režim GRILL/BBQ (n) a Režim DIY (m) po dobu 3 sekund. Maximální doba provozu je 10 minut. Mělo by se provádět přidáním dřevěných štěpků do udícího prostoru.

Vyberte vhodný režim pro typ přípravy. Následující tabulka ukazuje dostupnost možnosti CRUNCH, dobu přehřívání, přednastavená nastavení a upozornění na otočení pro každý režim.

Režim	MOŽ- NOST CRUNCH	PŘE- DEHŘEV (min)	PŘEDNASTAVE- NÝ ČAS (min)	PŘEDNASTAVE- NÁ TEPLOTA (°C)	UPOZORNĚ- NÍ NA OTOČENÍ
CRUNCH	-	2	12	230 °C	Ano
AIR FRY	Ano	2	10	210 °C	Ano
ROAST	Ano	5	12	220 °C	-
FROZEN	Ano	-	14	200 °C	-
DRY	-	-	360 (6 hodin)	55 °C	-
BAKE	Ano	2	30	165 °C	-
DIY	Ano	2	15	200°C	Ano
GRILL	Ano	6	5	230 °C	Ano
BBQ	-	8	3	230 °C	Ano
FERMENTA- CE	-	-	120 (2h)	35°C	-
UZENÍ	-	-	10	-	-

Poznámka:
Použijte funkci CRUNCH pro super křupavý výsledek.
Ikona CRUNCH zůstane svítit během procesů vaření u ostatních funkcí (kromě funkce DRY). Po stisknutí se zbývající čas přepne do režimu CRUNCH, aby se dosáhlo křupavějšího výsledku.

PŘEDEHŘÍVÁNÍ

Některé programy mají přednastavenou dobu předehřívání, dvojitým stisknutím tlačítka play ji lze přeskočit a rovnou zahájit vaření.

Čas lze upravit stisknutím tlačítek +/-.

FUNKCE BBQ

Pro aktivaci stiskněte ikonu GRILL/BBQ po dobu 3 sekund

Jak ji používat?

1. Přidejte pelety do spodní udicí přihrádky koše.
2. Spustíte program — automaticky začne 8minutové předehřívání.
3. Přidejte potraviny, když to panel signalizuje.
4. Cecofry&Crunch bude udit po dobu 6 minut.
5. Po dokončení uzení začne doba vaření (přizpůsobitelná).
6. V polovině vaření se na panelu zobrazí „TURN“ — otočte potraviny.

Upozornění na displeji

V režimech s předehřevem, po jeho dokončení, bliká na displeji zpráva «ADD FOOD» a spotřebič vydá tři pípnutí, což signalizuje, že je třeba vložit potraviny.

V režimech s upozorněním na otočení bude na displeji blikat zpráva «TURN» a spotřebič vydá dvě pípnutí, což signalizuje, že je třeba potraviny promíchat nebo otočit.

Použití sondy

Sonda umožňuje kontrolovat vaření na základě vnitřní teploty potravin. Tato funkce bude dostupná pouze tehdy, když je sonda připojena ke spotřebiči.

1. Před vložením potravin do koše zasuňte sondu do potravin a připojte ji ke spotřebiči.
2. Po připojení sondy se rozsvítí pouze indikátory kompatibilních režimů. Zvolte požadovaný režim vaření.
3. Stiskněte Zvýšení (+) (d) nebo Snížení (-) (e) pro výběr požadovaného stupně propečení nebo cílové teploty.
4. Stiskněte Zapnutí/vypnutí (a) pro zahájení předehřívání. Během této fáze udržujte potraviny se sondou mimo koš, aby předehřívání neovlivnilo měření vnitřní teploty nebo výsledek vaření. Umístěte špičku sondy do středu potraviny.
5. Po dokončení předehřívání se na displeji rozbliká zpráva „ADD FOOD“ a spotřebič vydá tři pípnutí. Vložte potraviny se sondou do koše a koš znovu vložte do spotřebiče.
6. Během vaření bude sonda kontrolovat vnitřní teplotu potravin podle zvolené cílové hodnoty. Vaření skončí, když sonda dosáhne cílové teploty. Při vyjímání buďte opatrní, protože bude velmi horká.

Následující tabulka ukazuje cílovou teplotu a přednastavenou teplotu vaření pro každý režim kompatibilní se sondou:

PROGRAM	PŘEDEHŘEV	CÍLOVÁ TE- PLOTA (°C)	PŘEDNASTAVENÁ TEPLOTA (°C) (stejná jako u programů bez sondy)
ROAST	Ano	85	220
BAKE	Ano	95	165
GRILL/BBQ	Ano	55	230
DIY	Ano	60	200
CRUNCH	Ano	70	230

Použití fritézy

1. Zapojte zástrčku napájecího kabelu do uzemněné elektrické zásuvky.
2. Ujistěte se, že je rošt správně umístěn v koši, a vložte prázdný koš do hlavního těla. Indikátor Zapnutí/vypnutí (a) se rozsvítí.
3. Stiskněte Zapnutí/vypnutí (a) pro aktivaci spotřebiče.
4. Zvolte požadovaný režim vaření. Zkontrolujte v tabulce, zda režim zahrnuje předehřívání.
5. V případě potřeby upravte čas, teplotu, rychlost ventilátoru nebo stupeň propečení pomocí ovládacích prvků popsaných v části „Ovládací panel“.
6. Pokud zvolený režim nezahrnuje předehřívání, vyjměte koš, vložte potraviny a znovu jej vložte do spotřebiče. Nepřepíňujte koš nad značku MAX.
7. Znovu stiskněte Zapnutí/vypnutí (a) pro zahájení provozu.
8. Pokud zvolený režim zahrnuje předehřívání, zatím potraviny nevkládejte. Po dokončení předehřívání se na displeji rozblíká zpráva „ADD FOOD“ a spotřebič vydá tři pípnutí. Vyjměte koš, vložte potraviny a znovu jej vložte do spotřebiče.
9. Během vaření krátce stiskněte Zapnutí/vypnutí (a) pro pozastavení nebo obnovení provozu.
10. Když se objeví zpráva „TURN“ a spotřebič vydá dvě pípnutí, vyjměte koš držením za rukojeť a promíchejte nebo otočte potraviny. Poté jej znovu vložte do spotřebiče.
11. Po uplynutí naprogramovaného času spotřebič vydá zvukový signál. Vyjměte koš držením za rukojeť a položte jej na stabilní, rovný a tepelně odolný povrch.
12. Zkontrolujte, zda jsou potraviny správně uvařené. Pokud ještě nejsou hotové, vložte koš znovu a naprogramujte několik dalších minut.
13. Přesuňte potraviny do misky nebo na talíř, použijte kleště. Nikdy koš nepřevracejte, abyste jej vyprázdnili.
14. Po dokončení jedné várky potravin bude horkovzdušná fritéza okamžitě připravena k přípravě další.

15. Pro zrušení vaření a vypnutí spotřebiče podržte tlačítko Zapnutí/vypnutí (a) po dobu 3 sekund. Světelné indikátory zhasnou a ventilátor se zastaví po 60 sekundách.

Varování:
Nedotýkejte se koše během provozu ani ihned po použití fritézy, protože může dosáhnout vysokých teplot. Držte jej pouze za rukojeť koše.
Koš nepřevracujte, abyste jej vyprázdnili, protože přebytečný olej nahromaděný na dně by mohl spadnout na potraviny.
Koš a potraviny budou velmi horké. V závislosti na typu vařených potravin může z koše vycházet horká pára.
Buďte obzvláště opatrní při vyjímání sondy z potravin, protože je velmi horká, vyjměte ji kleštěmi nebo tepelnými rukavicemi.

Nastavení

Následující tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení pro každou potravinu.

Potravina	Min-max množství (g)	Čas (min)	Teplota (°C)
Brambory a hranolky			
Mražené tenké hranolky	500-1000	15-25	200
Mražené tlusté hranolky	500-1000	15-25	200
Gratinované brambory	400	20-25	200
Maso a drůbež			
Plátek masa	100-400	10-15	230
Vepřové kotlety	100-400	10-15	200
Hamburger	100-400	10-15	180
Listové těsto plněné masem	100-400	13-15	200
Kuřecí stehna	100-400	20-30	230
Kuřecí prsa	100-400	15-25	200
Svačinky			
Jarní závitky	100-350	8-10	200

Potravina	Min-max množství (g)	Čas (min)	Teplota (°C)
Mražené kuřecí nugety	100-400	6-10	200
Mražené rybí prsty	100-350	6-10	200
Mražené sýrové svačinky v trojobalu	100-350	8-10	180
Plněná zelenina	100-350	10	160
Pečení			
Dort	250	15-30	160
Quiche	350	20-22	180
Muffiny	250	15-18	200
Sladké svačinky	350	20	160

Poznámka: Přidejte 3 minuty k době vaření, pokud začínáte vařit s chladnou horkovzdušnou fritézou.

Nastavení uvedená v tabulce jsou pouze orientační. Vzhledem k tomu, že potraviny se mohou lišit původem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme zaručit, že uvedené hodnoty jsou ve všech případech nejvhodnější.

Technologie Rapid Air rychle ohřívá vzduch uvnitř spotřebiče, takže krátké vyjmutí koše během vaření proces téměř neovlivní.

Tipy

- Před vařením různých potravin současně zkontrolujte, zda vyžadují podobnou teplotu a dobu vaření. Například bramborové kostky a řízky lze vařit současně, protože vyžadují podobné nastavení. Mějte na paměti, že by nemělo být překročeno maximální doporučené množství pro každou potravinu.
- Menší potraviny obvykle vyžadují o něco kratší dobu vaření než větší potraviny.
- Větší množství potravin vyžaduje o něco delší dobu vaření; stejně tak menší množství vyžaduje o něco kratší dobu.
- Promíchání menších potravin v polovině vaření zlepšuje konečný výsledek a pomáhá zabránit nerovnoměrnému vaření.
- Přidejte trochu oleje k čerstvým bramborám pro křupavější výsledek. Vložte je do horkovzdušné fritézy několik minut po přidání oleje.
- Nevařte příliš tučné potraviny, jako jsou klobásy, v horkovzdušné fritéze.
- Svačinky, které lze připravit v konvenční troubě, lze také vařit v horkovzdušné fritéze.

- Optimální množství pro přípravu křupavých hranolků je 500 g.
- Použijte předvařené těsto pro rychlou a snadnou přípravu plněných svačinek. Předvařené těsto také vyžaduje kratší dobu vaření než domácí těsto.
- Umístěte formu nebo nádobu vhodnou do trouby do koše, pokud chcete připravit koláč nebo quiche, nebo vařit jemné či plněné potraviny.

4. Čištění a údržba

Po každém použití spotřebič vyčistěte.

Koš a rošt mají nepřilnavý povrch. Nepoužívejte kovové náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, protože by mohly poškodit tento povrch.

1. Odpojte spotřebič od elektrické zásuvky a nechte jej vychladnout.
2. Očistěte vnější část spotřebiče vlhkým hadříkem.
3. Očistěte koš a rošt horkou vodou, tekutým prostředkem na mytí nádobí a neabrazivní houbou.
4. Očistěte vnitřek spotřebiče horkou vodou a neabrazivní houbou.
5. Očistěte topné těleso čisticím kartáčem, abyste odstranili veškeré zbytky jídla.

Poznámky:

- Vyjměte koš, aby se spotřebič rychleji ochladil.
- Koš a rošt jsou vhodné do myčky nádobí.

Tipy:

- K odstranění zbytků nečistot můžete použít tekutý odmašťovač.
- Pokud je v koši nebo na roštu zapečená špína, naplňte koš horkou vodou a trochou tekutého prostředku na mytí nádobí. Vložte rošt do koše a nechte obě části namočené přibližně 10 minut.

Skladování

1. Odpojte spotřebič a nechte jej vychladnout.
2. Ujistěte se, že jsou všechny díly čisté a suché.
3. Vložte napájecí kabel do přihrádky na kabel a upevněte jej do držáku.

5. Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
---------	---------------	--------

Horkovzdušná fritéza nefunguje.	Spotřebič není zapojen.	Zapojte zástrčku napájecího kabelu do uzemněné elektrické zásuvky.
	Nenastavili jste dobu vaření.	Stiskněte Zapnutí/vypnutí (a) a nastavte požadovanou dobu vaření pomocí Volby času/teploty (c) a Zvýšení (+) (d) nebo Snížení (-) (e).
Potraviny nejsou zcela uvařené.	V koši je příliš mnoho potravin.	Vařte potraviny v menších dávkách, abyste dosáhli rovnoměrnějšího vaření.
	Zvolená teplota je příliš nízká.	Nastavte požadovanou teplotu pomocí Volby času/teploty (c) a Zvýšení (+) (d) nebo Snížení (-) (e). Viz část «Nastavení».
	Doba vaření je příliš krátká.	Nastavte požadovanou dobu vaření pomocí Volby času/teploty (c) a Zvýšení (+) (d) nebo Snížení (-) (e). Viz část «Nastavení».
Potraviny se vaří nerovnoměrně.	Některé potraviny je třeba v polovině vaření promíchat.	Potraviny, které leží jedna na druhé nebo se překrývají, jako jsou hranolky, je třeba v polovině vaření promíchat. Viz část «Nastavení».
Smažené svačinky nejsou křupavé, když se vaří v horkovzdušné fritéze.	Použili jste typ svačinky určený k přípravě v konvenční fritéze.	Použijte svačinky vhodné do trouby nebo na ně naneste malé množství oleje pro křupavější výsledek.
Nemohu správně vložit koš do spotřebiče.	V koši je příliš mnoho potravin.	Nenaplnujte koš nad značku MAX.
	Rošt není správně umístěn v koši.	Zatlačte rošt dolů do koše, dokud správně nezapadne.

Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Vaříte tučné potraviny.	Při vaření tučných potravin v horkovzdušné fritéze se v koši nahromadí velké množství oleje. Olej vytváří bílý kouř a koš se může zahřát více než obvykle. To neovlivňuje spotřebič ani výsledek vaření.
	Koš stále obsahuje zbytky tuku z předchozího použití.	Bílý kouř vzniká zahříváním zbytků tuku nahromaděných v koši. Po každém použití koš řádně vyčistěte.
Domácí hranolky se vaří nerovnoměrně.	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a ujistěte se, že zůstanou pevné během vaření.
	Nenamáčeli jste správně nakrájené brambory před vařením.	Dobře opláchněte nakrájené brambory, abyste odstranili škrob z jejich povrchu.
Domácí hranolky nejsou křupavé.	Křupavý výsledek závisí na množství oleje a vody, které brambory obsahují.	Dobře osušte nakrájené brambory před přidáním oleje.
		Nakrájejte brambory na menší kousky pro křupavější výsledek.
		Přidejte trochu více oleje pro křupavější výsledek.

6. Technické specifikace

Produkt: Cecofry&Crunch 6500
Referenční číslo produktu: EU01_114738

Napětí: 220 - 240 V ~
Frekvence: 50 - 60 Hz
Jmenovitý výkon: 2150 W

Spotřeba energie spotřebiče v jakémkoli stavu vypnutého režimu je 0,18 W.

Doba, po které spotřebič automaticky přejde do režimu vypnutí, je 10 minut.

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.

Vyrobena v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení



Tento symbol znamená, že v souladu s platnými předpisy musí být výrobek a/nebo bate-

rie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Když tento výrobek dosáhne konce své životnosti, musíte vyjmout baterie/akumulátory a odevzdat je na sběrné místo určené místními úřady.

Pro podrobné informace o nejvhodnějším způsobu likvidace vašich elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se měl spotřebitel obrátit na místní úřady.

Informace o národních systémech recyklace obalů a jejich označení naleznete na našich webových stránkách.

Dodržování výše uvedených pokynů pomůže chránit životní prostředí.

8. Záruka a technická podpora

Společnost Cecotec odpovídá uživateli nebo konečnému spotřebiteli za jakoukoli neshodu, která existuje v okamžiku dodání produktu, v souladu s podmínkami a lhůtami stanovenými platnými předpisy.

Doporučuje se, aby opravy prováděl specializovaný personál.

Pokud zjistíte problém s produktem nebo máte dotaz, obraťte se na oficiální technickou podporu Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

9. Autorská práva

Práva duševního vlastnictví k textům tohoto návodu patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, ani zčásti, ani v celku, reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen nebo distribuován žádným způsobem (elektronicky, mechanicky, fotokopií, nahráváním nebo podobně) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. Zjednodušené EU prohlášení o shodě



Společnost Cecotec Innovaciones tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje zá-

kladní požadavky a další relevantní ustanovení platných předpisů v Evropské unii. Tento výrobek

ČEŠTINA

byl navržen, vyroben a testován v souladu s požadovanými bezpečnostními a kvalitativními normami. Úplné znění EU prohlášení o shodě naleznete na následující webové adrese: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. Alkatrészek és komponensek

1. ábra

1. Fő egység
2. Érintőképernyős vezérlőpanel
3. Rács
4. Kosár
5. Kosár fogantyúja
6. Levegőkimenet
7. Tápkábel
8. Hőmérséklet-érzékelő
9. Érzékelő tartó
10. Füstölő fedél
11. Fafüstölő rekesz

Vezérlőpanel

2. ábra

- a. Be/ki/indítás/leállítás
- b. Belső világítás be/ki
- c. Idő/hőmérséklet választó
- d. Növelés (+)
- e. Csökkentés (-)
- f. Ventilátor sebességválasztó
- g. CRUNCH mód
- h. AIRFRY mód
- i. ROAST mód
- j. FROZEN mód
- k. DRY/FERMENT mód
- l. BAKE mód
- m. DIY mód
- n. GRILL/BBQ mód

Megjegyzés:

A kézikönyvben található ábrák sematikus ábrázolások, és előfordulhat, hogy nem egyeznek pontosan a termékkel.

2. Használat előtt

- Ez a készülék olyan csomagolással rendelkezik, amelyet a szállítás során történő védelemre terveztek. Vegye ki a készüléket a dobozából. Az eredeti dobozt és a csomagolás egyéb elemeit biztonságos helyen tárolhatja, hogy megakadályozza a készülék károsodását, ha a jövőben szállítania kell. Ha meg kívánja szabadulni az eredeti csomagolástól, győződjön meg arról, hogy minden elemet megfelelően újrahasznosít.
- Győződjön meg arról, hogy minden alkatrész és komponens megvan és jó állapotban van. Ha bármelyik hiányzik vagy nem jó állapotban van, azonnal lépjen kapcsolatba a Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatával.

A doboz tartalma:

- Forrólevegős fritőz
 - Rács
 - Érzékelő
 - Füstölő fedél
 - Fafürészpor
 - Használati útmutató
- Ne távolítsa el a termék sorozatszámát, hogy szükség esetén biztosítani lehessen a készülék nyomon követhetőségét.

Első használat előtt

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Távolítsa el minden matricát és címkét a készülékről.
3. Alaposan tisztítsa meg a rácsot és a kosarat forró vízzel, folyékony mosogatószerrel és nem karcoló szivaccsal. Ezeket az alkatrészeket mosogatógépben is elmoshatja.
4. Tisztítsa meg a készülék belsejét és külsejét nedves ruhával.

Figyelem: Ez a sütő forró levegővel működik. Ne töltsen meg a kosarat olajjal vagy sütőzsírral.

3. Működés

Használatra való előkészítés

1. Helyezze a készüléket stabil, vízszintes, sík és hőálló felületre. Ne helyezze a készüléket nem hőálló felületre.
2. Helyezze be megfelelően a rácsot a kosárba.
3. Csatlakoztassa a tápkábelt.

Fontos:

- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülék tetejére, mert ez akadályozhatja a légáramlást és befolyásolhatja a sütés eredményét.

Vezérlőpanel

Be/Ki (a): nyomja meg egyszer a készülék aktiválásához. A beállítások kiválasztása után nyomja meg újra a főzés indításához. Működés közben nyomja meg röviden a főzés szüneteltetéséhez vagy folytatásához. A főzés megszakításához és a készülék kikapcsolásához tartsa lenyomva 3 másodpercig. A jelzőfények kialszanak, és a ventilátor 60 másodperc múlva leáll.

Belső világítás be/ki (b): nyomja meg a belső világítás be- vagy kikapcsolásához.

Idő/hőmérséklet választó (c): nyomja meg az idő- és hőmérséklet-beállítás közötti váltáshoz. A kiválasztott paraméter az Növelés (+) (d) vagy Csökkentés (-) (e) gombokkal módosítható.

Növelés (+) (d) és Csökkentés (-) (e): nyomja meg a kiválasztott érték módosításához. A hőmérséklet beállításakor minden egyes megnyomás 5 °C-os lépésekben módosítja az értéket. Tartsa lenyomva a megfelelő gombot 2 másodpercig az érték folyamatos módosításához.

Ventilátor sebességválasztó: nyomja meg a ventilátor sebességének beállításához.

Üzem mód gombok (g-h): nyomja meg a megfelelő gombot a kívánt főzési mód kiválasztásához. A kiválasztott üzemmód jelzőfénye kigyullad. Vegye figyelembe, hogy egyes üzemmódok hosszan tartó nyomással vagy gombkombinációval választhatók ki.

- **CRUNCH mód:** Használja aranybarnább és ropogósabb felület eléréséhez. Lehetővé teszi a hőmérséklet 170 és 230 °C között, az idő pedig 1 és 30 perc között történő beállítását.
- **AIRFRY mód:** Használja ételek, például burgonya, csirkeszárny, rágcsálnivalók vagy zöldségek levegőn történő sütéséhez. Lehetővé teszi a hőmérséklet 150 és 230 °C között, az idő pedig 1 és 60 perc között történő beállítását.
- **ROAST mód:** Használja húсок, szárnyasok és zöldségek sütéséhez. Lehetővé teszi a hőmérséklet 175 és 230 °C között, az idő pedig 1 és 60 perc között történő beállítását.
- **FROZEN mód:** Használja fagyasztott ételek elkészítéséhez. Lehetővé teszi a hőmérséklet 40 és 230 °C között, az idő pedig 1 és 60 perc között történő beállítását.
- **DRY mód:** Használja ételek alacsony hőmérsékleten történő szárításához. Lehetővé teszi a hőmérséklet 25 és 80 °C között, az idő pedig 15 perc és 24 óra között történő beállítását, 1 órás lépésekben.
- **BAKE mód:** Használja sütemények, muffinok, quiche-ek és egyéb pékáruk sütéséhez. Lehetővé teszi a hőmérséklet 125 és 205 °C között, az idő pedig 1 és 60 perc között történő beállítását.
- **DIY mód:** Használja a főzési idő és hőmérséklet testreszabásához. Lehetővé teszi a hőmérséklet 25 és 230 °C között történő beállítását. 25 és 80 °C között az idő 1 perc és 24 óra között állítható, 1 órás lépésekben; 80 °C felett a maximális idő 60 perc.
- **GRILL mód:** Használja húсок, halak és zöldségek magas hőmérsékleten történő pirításához vagy megjelöléséhez. Lehetővé teszi a hőmérséklet 220 és 230 °C között, az idő pedig 1 és 30 perc között történő beállítását.

- **BBQ mód:** Használja magas hőmérsékleten történő főzéshez, hogy grillezett felületet és füstös ízt kapjon. Ennek a módnak a kiválasztásához tartsa lenyomva a GRILL/BBQ mód (n) gombot 3 másodpercig. Ez a mód előmelegítési fázist tartalmaz előfűstöléssel; az előfűstölés a 6. percben kezdődik. Lehetővé teszi a hőmérséklet 200 és 230 °C között, az idő pedig 1 és 30 perc között történő beállítását. Fafűstölő chipsek hozzáadásával kell elvégezni a fűstölő rekeszbe.
- **FERMENTÁLÁS mód:** Használja tészták és egyéb, alacsony és stabil hőmérsékletet igénylő készítmények fermentálásához. Ennek a módnak a kiválasztásához tartsa lenyomva a DRY mód (k) gombot 3 másodpercig. Lehetővé teszi a hőmérséklet 25 és 45 °C között, az idő pedig 1 perc és 24 óra között történő beállítását, 1 órás lépésekben.
- **FÜSTÖLÉS mód:** Használja az ételek füstös aromájának biztosításához. Ennek a módnak a kiválasztásához tartsa lenyomva egyszerre a GRILL/BBQ mód (n) és a DIY mód (m) gombot 3 másodpercig. A maximális működési idő 10 perc. Fafűstölő chipsek hozzáadásával kell elvégezni a fűstölő rekeszbe.

Válassza ki a megfelelő módot az elkészítés típusához. Az alábbi táblázat mutatja a CRUNCH opció elérhetőségét, az előmelegítési időt, az előre beállított értékeket és az egyes módok fordítási figyelmeztetéseit.

Mód	CRUNCH OP- CIÓ	ELŐMELEGÍ- TÉS (perc)	ELŐRE BEÁ- LLÍTOTT IDŐ (perc)	ELŐRE BEÁ- LLÍTOTT HŐ- MÉRSÉKLET (°C)	FORDÍTÁSI FIG- YELMEZTETÉS
CRUNCH	-	2	12	230 °C	Igen
AIR FRY	Igen	2	10	210 °C	Igen
ROAST	Igen	5	12	220 °C	-
FROZEN	Igen	-	14	200 °C	-
DRY	-	-	360 (6 óra)	55 °C	-
BAKE	Igen	2	30	165 °C	-
DIY	Igen	2	15	200°C	Igen
GRILL	Igen	6	5	230 °C	Igen
BBQ	-	8	3	230 °C	Igen

Mód	CRUNCH H OP- CIÓ	ELŐMELEGÍ- TÉS (perc)	ELŐRE BEÁ- LLÍTOTT IDŐ (perc)	ELŐRE BEÁ- LLÍTOTT HŐ- MÉRSÉKLET (°C)	FORDÍTÁSI FIG- YELMEZTETÉS
FERMENTÁ- LÁS	-	-	120 (2h)	35°C	-
FÜSTÖLÉS	-	-	10	-	-

Megjegyzés:

Használja a CRUNCH funkciót a szuper ropogós felület eléréséhez.
A CRUNCH ikon világítva marad a többi funkció sütési folyamatai során (kivéve a DRY funkciót).
Megnyomásával a hátralévő idő CRUNCH módra vált, hogy ropogósabb felületet kapjon.

ELŐMELEGÍTÉS

Néhány program előre beállított előmelegítési idővel rendelkezik, a lejátszás gomb kétszeri megnyomásával átugorható, és közvetlenül elindítható a sütés.
Az idő a +- gombokkal módosítható.

BBQ FUNKCIÓ

Az aktiváláshoz nyomja meg a GRILL/BBQ ikont 3 másodpercig
Hogyan kell használni?

1. Helyezze a pelletet a kosár alsó füstölő rekeszébe.
2. Indítsa el a programot — automatikusan elindul egy 8 perces előmelegítés.
3. Adja hozzá az ételt, amikor a panel jelzi.
4. A Cecofry&Crunch 6 percig füstöl.
5. A füstölés befejezése után elkezdődik a sütési idő (testreszabható).
6. A sütés felénél a panelen megjelenik a „TURN” felirat — fordítsa meg az ételt.

Kijelző üzenetek

Az előmelegítést igénylő módokban, amikor az befejeződik, az „ADD FOOD” üzenet villog a kijelzőn, és a készülék három sípoló hangot ad, jelezve, hogy be kell helyezni az ételeket.
A fordítási figyelmeztetéssel rendelkező módokban a „TURN” üzenet villog a kijelzőn, és a készülék két sípoló hangot ad, jelezve, hogy meg kell keverni vagy meg kell fordítani az ételeket.

Az érzékelő használata

Az érzékelő lehetővé teszi a sütés ellenőrzését az étel belső hőmérséklete alapján. Ez a funkció csak akkor érhető el, ha az érzékelő csatlakoztatva van a készülékhez.

1. Helyezze be az érzékelőt az ételbe, mielőtt a kosárba helyezi, és csatlakoztassa a készülékhez.

- 2. Az érzékelő csatlakoztatásakor csak a kompatibilis módok jelzőfényei világítanak. Válassza ki a kívánt sütési módot.
- 3. Nyomja meg a Növelés (+) (d) vagy Csökkentés (-) (e) gombot a kívánt sütési fok vagy célhőmérséklet kiválasztásához.
- 4. Nyomja meg a Be/ki (a) gombot az előmelegítés elindításához. Ebben a fázisban tartsa az ételt az érzékelővel együtt a kosáron kívül, hogy elkerülje, hogy az előmelegítés megváltoztassa a belső hőmérséklet mérését vagy befolyásolja a sütés eredményét. Helyezze az érzékelő hegyét az étel közepébe.
- 5. Amikor az előmelegítés befejeződik, az „ADD FOOD” üzenet villog a kijelzőn, és a készülék három sípoló hangot ad. Helyezze be az ételt az érzékelővel együtt a kosárba, majd helyezze vissza a kosarat a készülékbe.
- 6. A sütés során az érzékelő a kiválasztott célhőmérsékletnek megfelelően ellenőrzi az étel belső hőmérsékletét. A sütés akkor fejeződik be, amikor az érzékelő eléri a célhőmérsékletet. Legyen óvatos az eltávolításakor, mivel nagyon forró lesz.

Az alábbi táblázat mutatja az érzékelővel kompatibilis módok előre beállított célhőmérsékletét és sütési hőmérsékletét:

PROGRAM	ELŐMELEGÍTÉS	CÉLHŐMÉRSÉKLET (°C)	ELŐRE BEÁLLÍTOTT HŐMÉRSÉKLET (°C) (ugyanaz, mint az érzékelő nélküli programoknál)
ROAST	Igen	85	220
BAKE	Igen	95	165
GRILL/BBQ	Igen	55	230
DIY	Igen	60	200
CRUNCH	Igen	70	230

A légsütő használata

- 1. Csatlakoztassa a tápkábel dugóját egy földelt hálózati aljzathoz.
- 2. Győződjön meg arról, hogy a rács megfelelően van elhelyezve a kosárban, és helyezze be az üres kosarat a fő egységbe. A Be/ki (a) jelzőfény kigyullad.
- 3. Nyomja meg a Be/ki (a) gombot a készülék aktiválásához.
- 4. Válassza ki a kívánt sütési módot. Tekintse meg a táblázatot, hogy ellenőrizze, tartalmaz-e a mód előmelegítést.
- 5. Szükség esetén állítsa be az időt, a hőmérsékletet, a ventilátor sebességét vagy a sütési fokot a „Vezérlőpanel” részben leírt vezérlők segítségével.

- 6. Ha a kiválasztott mód nem tartalmaz előmelegítést, vegye ki a kosarat, tegye bele az ételeket, és helyezze vissza a készülékbe. Ne töltsen meg a kosarat a MAX jelzés fölé.
- 7. Nyomja meg ismét a Be/ki (a) gombot a működés elindításához.
- 8. Ha a kiválasztott mód tartalmaz előmelegítést, még ne tegye bele az ételeket. Amikor az előmelegítés befejeződik, az „ADD FOOD” üzenet villog a kijelzőn, és a készülék három sípoló hangot ad. Vegye ki a kosarat, tegye bele az ételeket, és helyezze vissza a készülékbe.
- 9. A sütés során nyomja meg röviden a Be/ki (a) gombot a működés szüneteltetéséhez vagy folytatásához.
- 10. Amikor megjelenik a „TURN” üzenet, és a készülék két sípoló hangot ad, vegye ki a kosarat a fogantyújánál fogva, és keverje meg vagy fordítsa meg az ételeket. Ezután helyezze vissza a készülékbe.
- 11. Amikor a beállított idő lejár, a készülék hangjelzést ad. Vegye ki a kosarat a fogantyújánál fogva, és helyezze stabil, sík és hőálló felületre.
- 12. Ellenőrizze, hogy az ételek megfelelően megsültek-e. Ha még nincsenek készen, helyezze vissza a kosarat, és állítson be néhány további percet.
- 13. Helyezze át az ételeket egy tálba vagy tányérra, használjon csipeszt. Soha ne borítsa ki a kosarat az ürítéshez.
- 14. Amikor egy adag étel elkészült, a forrólevegős fritőz azonnal készen áll a következő adag elkészítésére.
- 15. A sütés megszakításához és a készülék kikapcsolásához tartsa lenyomva a Be/ki (a) gombot 3 másodpercig. A jelzőfények kialszanak, és a ventilátor 60 másodperc múlva leáll.

Figyelmeztetések:

Ne érintse meg a kosarat működés közben vagy közvetlenül a fritőz használata után, mivel magas hőmérsékletet érhet el. Csak a kosár fogantyújánál fogva tartsa.

Ne fordítsa ki a kosarat az ürítéshez, mert az alján felgyülemlett felesleges olaj ráfolyhat az ételekre.

A kosár és az ételek nagyon forróak lesznek. Az elkészített étel típusától függően forró gőz távozhathat a kosárból.

Különösen óvatosan távolítsa el az érzékelőt az étel belsejéből, mivel az magas hőmérsékletű, csipesszel vagy hőálló kesztyűvel távolítsa el.

Beállítások

Az alábbi táblázat segít kiválasztani az alapvető beállításokat az egyes ételekhez.

Étel	Min-max mennyiség (g)	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)
Burgonya és sült krumpli			
Vékony fagyasztott sült krumpli	500-1000	15-25	200

Étel	Min-max mennyi- ség (g)	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)
Vastag fagyasztott sült krumpli	500-1000	15-25	200
Gratinírozott burgonya	400	20-25	200
Húsok és szárnyasok			
Hússzelet	100-400	10-15	230
Sertésszelet	100-400	10-15	200
Hamburger	100-400	10-15	180
Hússal töltött leveles tészta	100-400	13-15	200
Csirkecomb	100-400	20-30	230
Csirkemell	100-400	15-25	200
Rágcsálnivalók			
Tavaszi tekercs	100-350	8-10	200
Fagyasztott csirke nuggets	100-400	6-10	200
Fagyasztott halrudacskák	100-350	6-10	200
Fagyasztott panírozott sajtos rágcsálniva- lók	100-350	8-10	180
Töltött zöldségek	100-350	10	160
Sütés			
Torta	250	15-30	160
Quiche	350	20-22	180
Muffinok	250	15-18	200
Édes rágcsálnivalók	350	20	160

Megjegyzés: Adjon hozzá 3 percet a sütési időhöz, ha hideg légsütővel kezdi a sütést.
A táblázatban feltüntetett beállítások csupán tájékoztató jellegűek. Mivel az élelmiszerek eredet-

te, mérete, formája és márkája eltérő lehet, nem garantálhatjuk, hogy a megadott értékek minden esetben a legmegfelelőbbek.

A Rapid Air technológia gyorsan felmelegíti a levegőt a készülék belsejében, így a kosár rövid ideig tartó kivétele a sütés során alig befolyásolja a folyamatot.

Tippek

- Mielőtt különböző ételeket főzne egyszerre, ellenőrizze, hogy hasonló hőmérsékletet és sütési időt igényelnek-e. Például a burgonyakockák és a szeletek egyszerre is elkészíthetők, mert hasonló beállításokat igényelnek. Ne feledje, hogy az egyes élelmiszerekre vonatkozó maximális ajánlott mennyiséget nem szabad túllépni.
- A kisebb méretű ételek általában valamivel rövidebb sütési időt igényelnek, mint a nagyobb ételek.
- Nagyobb mennyiségű étel valamivel hosszabb sütési időt igényel; hasonlóképpen, kisebb mennyiség valamivel rövidebb időt igényel.
- A kisebb méretű ételek félidőben történő megkeverése javítja a végeredményt, és segít elkerülni az egyenetlen sütést.
- Adjon egy kevés olajat a friss burgonyához a ropogósabb eredmény érdekében. Helyezze be a légsütőbe néhány perccel az olaj hozzáadása után.
- Ne főzzön túlságosan zsíros ételeket, például kolbászt, a légsütőben.
- Azok a rágcálnivalók, amelyek hagyományos sütőben elkészíthetők, légsütőben is elkészíthetők.
- Az optimális mennyiség ropogós sült krumpli elkészítéséhez 500 g.
- Használjon előre elkészített tésztát a töltött rágcálnivalók gyors és egyszerű elkészítéséhez. Az előre elkészített tészta rövidebb sütési időt is igényel, mint a házi tészta.
- Helyezzen egy sütőformát vagy sütőálló edényt a kosárba, ha süteményt vagy quiche-t szeretne készíteni, vagy kényes vagy töltött ételeket szeretne sütni.

4. Tisztítás és karbantartás

Tisztítsa meg a készüléket minden használat után.

A kosár és a rács tapadásmentes bevonattal rendelkezik. Ne használjon fém eszközöket vagy súroló hatású tisztítószerkeket, mert ezek károsíthatják a bevonatot.

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja kihűlni.
2. Tisztítsa meg a készülék külsejét nedves ruhával.
3. Tisztítsa meg a kosarat és a rácsot forró vízzel, folyékony mosogatószerrel és nem karcoló szivaccsal.
4. Tisztítsa meg a készülék belsejét forró vízzel és nem karcoló szivaccsal.
5. Tisztítsa meg a fűtőelemet tisztítókefével az ételmaradékok eltávolításához.

Megjegyzések:

- Vegye ki a kosarat, hogy a készülék gyorsabban kihűljön.
- A kosár és a rács mosogatógépben mosható.

Típek:

- Használhat folyékony zsíroidót a szennyeződések eltávolításához.
- Ha beégett szennyeződés van a kosárban vagy a rácson, töltsen meg a kosarat forró vízzel és egy kevés folyékony mosogatószerrel. Helyezze a rácsot a kosárba, és hagyja mindkét darabot ázni körülbelül 10 percig.

Tárolás

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja kihűlni.
2. Győződjön meg arról, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.
3. Helyezze be a tápkábelt a kábeltároló rekeszbe, és rögzítse a tartóhoronyba.

5. Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A légsütő nem működik.	A készülék nincs bedugva.	Csatlakoztassa a tápkábel dugóját egy földelt konnektorba.
	Nem állította be a sütési időt.	Nyomja meg a Be/ki (a) gombot, és állítsa be a kívánt sütési időt az Idő/hőmérséklet választó (c) és a Növelés (+) (d) vagy Csökkentés (-) (e) gombokkal.
Az ételek nincsenek teljesen megsülve.	Túl sok étel van a kosárban.	Süsse az ételeket kisebb adagokban az egyenletesebb sütés érdekében.
	A kiválasztott hőmérséklet túl alacsony.	Állítsa be a szükséges hőmérsékletet az Idő/hőmérséklet választó (c) és a Növelés (+) (d) vagy Csökkentés (-) (e) gombokkal. Lásd a „Beállítások” részt.

	A sütési idő túl rövid.	Állítsa be a szükséges sütési időt az Idő/hőmérséklet választó (c) és a Növelés (+) (d) vagy Csökkentés (-) (e) gombokkal. Lásd a „Beállítások” részt.
Az ételek egyenetlenül sülnek.	Néhány ételt félidőben meg kell keverni.	Az egymáson fekvő vagy átfedő ételeket, például a sült krumplit, félidőben meg kell keverni. Lásd a „Beállítások” részt.
A sült rágcárnivalók nem ropogósak, ha légsütőben készülnek.	Olyan rágcárnivalót használt, amelyet hagyományos sütőben való elkészítésre terveztek.	Használjon sütőben süthető rágcárnivalókat, vagy kenjen rájuk egy kevés olajat a ropogósabb eredmény érdekében.
Nem tudom megfelelően behelyezni a kosarat a készülékbe.	Túl sok étel van a kosárban.	Ne töltse meg a kosarat a MAX jelzés fölé.
	A rács nincs megfelelően behelyezve a kosárba.	Nyomja le a rácsot a kosárba, amíg megfelelően be nem illeszkedik.
Fehér füst jön ki a készülékből.	Zsíros ételeket főz.	Zsíros ételek légsütőben való főzésekor nagy mennyiségű olaj gyűlik össze a kosárban. Az olaj fehér füstöt termel, és a kosár a szokásosnál jobban felmelegedhet. Ez nem befolyásolja a készüléket vagy a sütési eredményt.
	A kosár még tartalmaz zsírmaradékokat az előző használatból.	A fehér füst a kosárban felgyülemlett zsírmaradékok felmelegedésekor keletkezik. Tisztítsa meg megfelelően a kosarat minden használat után.

A házi sült krumpli egyenetlenül sül.	Nem a megfelelő burgonyafajtát használta.	Használjon friss burgonyát, és győződjön meg róla, hogy sütés közben is kemény marad.
	Nem öblítette le megfelelően a felvágott burgonyát sütés előtt.	Alaposan öblítse le a felvágott burgonyát, hogy eltávolítsa a keményítőt a felületéről.
A házi sült krumpli nem ropogós.	A ropogós eredmény a burgonya olaj- és víztartalmától függ.	Szárítsa meg alaposan a felvágott burgonyát, mielőtt hozzáadja az olajat.
		Vágja kisebb darabokra a burgonyát a ropogósabb eredmény érdekében.
		Adjon hozzá egy kevés több olajat a ropogósabb eredmény érdekében.

6. Műszaki adatok

Termék: Cecofry&Crunch 6500
Termék hivatkozási szám: EU01_114738

Feszültség: 220 - 240 V ~
Frekvencia: 50 - 60 Hz
Névleges teljesítmény: 2150 W

A készülék energiafogyasztása kikapcsolt üzemmódban 0,18 W.
Az az időtartam, amely után a készülék automatikusan kikapcsolt üzemmódba lép, 10 perc.

A termék minőségének javítása érdekében a műszaki adatok előzetes értesítés nélkül változhatnak.
Kínában gyártva | Spanyolországban tervezve

7. Elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosítása



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy az alkalmazandó előírások szerint a terméket és/vagy az akkumulátort a háztartási hulladéktól elkülönítve kell ártalmatlanítani. Amikor ez a termék eléri

élettartama végét, ki kell vennie az elemeket/akkumulátorokat, és el kell vinnie egy, a helyi hatóságok által kijelölt gyűjtőhelyre.

Az elektromos és elektronikus készülékek és/vagy a hozzájuk tartozó akkumulátorok megfelelő ártalmatlanításával kapcsolatos részletes információkért a fogyasztónak fel kell vennie a kapcsolatot a helyi hatóságokkal.

Az országos csomagolás-újrahasznosítási rendszerekről és azok jelöléséről honlapunkon tájékozódhat.

A fenti irányelvek betartása segít megvédeni a környezetet.

8. Garancia és szervíz

A Cecotec felelősséget vállal a végfelhasználóval vagy fogyasztóval szemben minden olyan hibáért, amely a termék átadásakor fennáll, az alkalmazandó jogszabályok által meghatározott feltételek és határidők szerint.

Javasoljuk, hogy a javításokat szakember végezze.

Ha problémát észlel a termékkel, vagy kérdése van, lépjen kapcsolatba a Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatával a +34 96 321 07 28-as telefonszámon.

9. Szerzői jog

A jelen kézikönyv szövegeinek szellemi tulajdonjogai a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. tulajdonát képezik. Minden jog fenntartva. A kiadvány tartalma sem részben, sem egészben nem reprodukálható, nem tárolható visszakereső rendszerben, nem továbbítható és nem terjeszthető semmilyen módon (elektronikus, mechanikus, fénymásolás, felvétel vagy hasonló) a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. előzetes engedélye nélkül.

10. Egyszerűsített EU megfelelési nyilatkozat



A Cecotec Innovaciones ezúton kijelenti, hogy ez a termék megfelel az Európai

Unióban alkalmazandó jogszabályok alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek. Ezt a terméket a szükséges biztonsági és minőségi szabványoknak megfelelően tervezték, gyártották és tesztelték. Az EU megfelelési nyilatkozat teljes szövege a következő webcímen található: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. Parçalar ve Bileşenler

Şekil 1

1. Ana gövde
2. Dokunmatik kontrol paneli
3. Izgara
4. Sepet
5. Sepet kolu
6. Hava çıkışı
7. Güç kablosu
8. Sıcaklık probu
9. Prob tutucu
10. Tütsüleme kapağı
11. Odun talaşı bölmesi

Kontrol paneli

Şekil 2

- a. Açma/kapama/başlatma/durdurma
- b. İç ışık açma/kapama
- c. Zaman/sıcaklık seçici
- d. Artırma (+)
- e. Azaltma (-)
- f. Fan hızı seçici
- g. CRUNCH Modu
- h. AIRFRY Modu
- i. ROAST Modu
- j. FROZEN Modu
- k. DRY/FERMENT Modu
- l. BAKE Modu
- m. DIY Modu
- n. GRILL/BBQ Modu

Not:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve ürünle tam olarak eşleşmeyebilir.

2. Kullanmadan Önce

- Bu cihaz, taşıma sırasında korunması için tasarlanmış bir ambalaja sahiptir. Cihazı kutusundan çıkarın. Cihazı gelecekte taşımamız gerekirse, hasarları önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalaj öğelerini güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm öğeleri doğru şekilde geri dönüştürdüğünüzden emin olun.
- Tüm parça ve bileşenlerin eksiksiz ve iyi durumda olduğundan emin olun. Herhangi bir eksiklik veya hasar durumunda, derhal Cecotec resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

Kutu İçeriği:

- Hava fritözü
- Izgara
- Prob
- Tütsüleme kapağı
- Odun talaşları
- Kullanım kılavuzu
- Servis talebinde bulunmanız durumunda ekipmanınızın doğru takibini sağlamak için ürünün seri numarasını çıkarmayın.

İlk Kullanımdan Önce

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
2. Cihazdaki tüm yapışkanları ve etiketleri çıkarın.
3. Izgarayı ve sepeti sıcak su, sıvı bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle iyice temizleyin. Bu parçaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.
4. Cihazın içini ve dışını nemli bir bezle temizleyin.

Uyarı: Bu fritöz sıcak hava ile çalışır. Sepeti yağ veya kızartma yağı ile doldurmayın.

3. Çalıştırma

Kullanıma Hazırlık

1. Cihazı sabit, yatay, düz ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Cihazı ısıya dayanıklı olmayan yüzeylere koymayın.
2. Izgarayı sepete doğru şekilde yerleştirin.
3. Güç kablosunu bağlayın.

Önemli:

- Hava akışını kesintiye uğratabileceği ve pişirme sonucunu etkileyebileceği için cihazın üzerine herhangi bir nesne koymayın.

Kontrol Paneli

Açma/kapama (a): Cihazı etkinleştirmek için bir kez basın. Ayarlar seçildikten sonra pişirmeyi başlatmak için tekrar basın. Çalışma sırasında, pişirmeyi duraklatmak veya devam ettirmek için kısa süre basın. Pişirmeyi iptal etmek ve cihazı kapatmak için 3 saniye basılı tutun. Gösterge ışıkları sönecek ve fan 60 saniye sonra duracaktır.

İç ışık açma/kapama (b): İç ışığı açmak veya kapatmak için basın.

Süre/sıcaklık seçici (c): Süre ve sıcaklık ayarı arasında geçiş yapmak için basın. Seçilen parametre, Artırma (+) (d) veya Azaltma (-) (e) tuşları kullanılarak değiştirilebilir.

Artırma (+) (d) ve Azaltma (-) (e): Seçilen değeri değiştirmek için basın. Sıcaklık ayarlanırken, her basış değeri 5 °C'lik aralıklarla değiştirir. Değeri sürekli olarak değiştirmek için ilgili düğmeyi 2 saniye basılı tutun.

Fan hızı seçici: Fan hızını ayarlamak için basın.

Mod düğmeleri (g-n): İstenen pişirme modunu seçmek için ilgili düğmeye basın. Seçilen modun gösterge ışığı yanacaktır. Bazı modların uzun basma veya düğme kombinasyonu ile seçildiğini unutmayın.

- **CRUNCH Modu:** Daha altın rengi ve çıtır bir sonuç elde etmek için kullanın. Sıcaklığı 170 ila 230 °C arasında ve süreyi 1 ila 30 dakika arasında ayarlamanıza olanak tanır.
- **AIRFRY Modu:** Patates, kanat, atıştırmalık veya sebze gibi yiyecekleri hava ile kızartmak için kullanın. Sıcaklığı 150 ila 230 °C arasında ve süreyi 1 ila 60 dakika arasında ayarlamanıza olanak tanır.
- **ROAST Modu:** Et, kümes hayvanları ve sebzeleri kızartmak için kullanın. Sıcaklığı 175 ila 230 °C arasında ve süreyi 1 ila 60 dakika arasında ayarlamanıza olanak tanır.
- **FROZEN Modu:** Dondurulmuş yiyecekleri pişirmek için kullanın. Sıcaklığı 40 ila 230 °C arasında ve süreyi 1 ila 60 dakika arasında ayarlamanıza olanak tanır.
- **DRY Modu:** Yiyecekleri düşük sıcaklıkta kurutmak için kullanın. Sıcaklığı 25 ila 80 °C arasında ve süreyi 15 dakika ila 24 saat arasında, 1 saatlik aralıklarla ayarlamanıza olanak tanır.
- **BAKE Modu:** Kek, muffin, keş ve diğer hamur işi hazırlıklarını pişirmek için kullanın. Sıcaklığı 125 ila 205 °C arasında ve süreyi 1 ila 60 dakika arasında ayarlamanıza olanak tanır.
- **DIY Modu:** Pişirme süresini ve sıcaklığını kişiselleştirmek için kullanın. Sıcaklığı 25 ila 230 °C arasında ayarlamanıza olanak tanır. 25 ila 80 °C arasında, süre 1 dakika ila 24 saat arasında, 1 saatlik aralıklarla ayarlanabilir; 80 °C'nin üzerinde, maksimum süre 60 dakikadır.
- **GRILL Modu:** Et, balık ve sebzeleri yüksek sıcaklıkta kızartmak veya mühürlemek için kullanın. Sıcaklığı 220 ila 230 °C arasında ve süreyi 1 ila 30 dakika arasında ayarlamanıza olanak tanır.
- **BBQ Modu:** Yüksek sıcaklıkta pişirmek ve dumanlı bir dokunuşla ızgara bitişi elde etmek için kullanın. Bu modu seçmek için GRILL/BBQ Modu (n) düğmesini 3 saniye basılı tutun. Bu mod, ön dumanlama ile bir ön ısıtma aşaması içerir; ön dumanlama 6. dakikada başlar. Sıcaklığı 200 ila 230 °C arasında ve süreyi 1 ila 30 dakika arasında ayarlamanıza olanak tanır. Ahşap talaşları dumanlama bölmesine eklenerek yapılmalıdır.

- **FERMENTAR Modu:** Hamurları ve düşük, sabit sıcaklık gerektiren diğer hazırlıkları fermente etmek için kullanın. Bu modu seçmek için DRY Modu (k) düğmesini 3 saniye basılı tutun. Sıcaklığı 25 ila 45 °C arasında ve süreyi 1 dakika ila 24 saat arasında, 1 saatlik aralıklarla ayarlamanıza olanak tanır.
- **AHUMAR Modu:** Yiyeceklere dumanlı bir aroma katmak için kullanın. Bu modu seçmek için GRILL/BBQ Modu (n) ve DIY Modu (m) düğmelerini aynı anda 3 saniye basılı tutun. Maksimum çalışma süresi 10 dakikadır. Ahşap talaşları dumanlama bölmesine eklenerek yapılmalıdır.

Hazırlık türüne uygun modu seçin. Aşağıdaki tablo, her mod için CRUNCH seçeneğinin kullanılabilirliğini, ön ısıtma süresini, önceden ayarlanmış ayarları ve çevirme uyarılarını göstermektedir.

Mod	CRUNCH SEÇENEĞİ	ÖN ISITMA (dk)	ÖN TANIMLI SÜRE (dk)	ÖN TANIMLI SICAKLIK (°C)	ÇEVİRME UYARISI
CRUNCH	-	2	12	230 °C	Evet
AIR FRY	Evet	2	10	210 °C	Evet
ROAST	Evet	5	12	220 °C	-
FROZEN	Evet	-	14	200 °C	-
DRY	-	-	360 (6 saat)	55 °C	-
BAKE	Evet	2	30	165 °C	-
DIY	Evet	2	15	200°C	Evet
GRILL	Evet	6	5	230 °C	Evet
BBQ	-	8	3	230 °C	Evet
FERMENTE ETME	-	-	120 (2s)	35°C	-
TÜTSÜLEME	-	-	10	-	-

Not:

Süper çıtır bir sonuç için CRUNCH fonksiyonunu kullanın.

CRUNCH simgesi, diğer fonksiyonların pişirme süreçleri boyunca (DRY fonksiyonu hariç) yanık kalacaktır. Basıldığında, daha çıtır bir sonuç vermek için kalan süre CRUNCH moduna geçecektir.

ÖN ISITMA

Bazı programlar önceden yapılandırılmış bir ön ısıtma süresi içerir, oynat düğmesine iki kez basarak doğrudan pişirmeye başlamak için atlayabilirsiniz.
Süre +/- tuşlarına basılarak değiştirilebilir.

BBQ FONKSİYONU

Etkinleştirmek için GRILL/BBQ simgesine 3 saniye basın
Nasıl kullanılır?

1. Peletleri sepetin alt tütsüleme bölmesine ekleyin.
2. Programı başlatın — otomatik olarak 8 dakikalık bir ön ısıtma başlayacaktır.
3. Panel gösterdiğinde yiyeceği ekleyin.
4. Cecofry&Crunch 6 dakika boyunca tütsüleyecektir.
5. Tütsüleme bittikten sonra pişirme süresi başlayacaktır (kişiselleştirilebilir).
6. Pişirmenin ortasında, panelde "TURN" (ÇEVİR) yazısı görünecektir — yiyeceği çevirin.

Ekran Uyarıları

Ön ısıtmalı modlarda, ön ısıtma tamamlandığında, ekranda «ADD FOOD» mesajı yanıp söner ve cihaz, yiyecekleri eklemeniz gerektiğini belirtmek için üç bip sesi çıkarır.
Çevirme uyarısı olan modlarda, ekranda «TURN» mesajı yanıp sönecek ve cihaz, yiyecekleri karıştırmanız veya çevirmeniz gerektiğini belirtmek için iki bip sesi çıkaracaktır.

Prob Kullanımı

Prob, yiyeceğin iç sıcaklığına göre pişirmeyi kontrol etmenizi sağlar. Bu fonksiyon yalnızca prob cihaza bağlı olduğunda kullanılabilir olacaktır.

1. Probu sepete yerleştirmeden önce yiyeceğe sokun ve cihaza bağlayın.
2. Prob bağlandığında, yalnızca uyumlu modların göstergeleri yanacaktır. İstenen pişirme modunu seçin.
3. İstenen pişirme noktasını veya hedef sıcaklığı seçmek için Artırma (+) (d) veya Azaltma (-) (e) düğmesine basın.
4. Ön ısıtmayı başlatmak için Açma/kapama (a) düğmesine basın. Bu aşamada, ön ısıtmanın iç sıcaklık ölçümünü değiştirmesini veya pişirme sonucunu etkilemesini önlemek için prob takılı yiyeceği sepetin dışında tutun. Probun ucunu yiyeceğin merkezine yerleştirin.
5. Ön ısıtma bittiğinde, ekranda «ADD FOOD» (YİYECEK EKLE) mesajı yanıp sönecek ve cihaz üç bip sesi çıkaracaktır. Prob takılı yiyeceği sepete yerleştirin ve sepeti tekrar cihaza takın.
6. Pişirme sırasında prob, seçilen hedef değere göre yiyeceğin iç sıcaklığını kontrol edecektir. Prob hedef sıcaklığa ulaştığında pişirme sona erecektir. Çok sıcak olacağı için çıkarırken dikkatli olun.

Aşağıdaki tablo, prob ile uyumlu her mod için önceden tanımlanmış hedef sıcaklığı ve pişirme sıcaklığını göstermektedir:

PROGRAM	ÖN ISIT- MA	HEDEF SICA- KLIK (°C)	ÖN TANIMLI SICAKLIK (°C) (probsuz programlarla aynı)
ROAST	Evet	85	220
BAKE	Evet	95	165
GRILL/BBQ	Evet	55	230
DIY	Evet	60	200
CRUNCH	Evet	70	230

Fritöz Kullanımı

1. Güç kablosunun fişini topraklı bir prize takın.
2. Izgaranın sepete doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun ve boş sepeti ana gövdeye yerleştirin. Açma/kapama (a) göstergesi yanar.
3. Cihazı etkinleştirmek için Açma/kapama (a) düğmesine basın.
4. İstenen pişirme modunu seçin. Modun ön ısıtma içerip içermediğini kontrol etmek için tabloya bakın.
5. Gerekirse, «Kontrol paneli» bölümünde açıklanan kontrolleri kullanarak süreyi, sıcaklığı, fan hızını veya pişirme noktasını ayarlayın.
6. Seçilen mod ön ısıtma içermiyorsa, sepeti çıkarın, yiyecekleri yerleştirin ve tekrar cihaza takın. Sepeti MAX işaretinin üzerine doldurmayın.
7. Çalışmayı başlatmak için Açma/kapama (a) düğmesine tekrar basın.
8. Seçilen mod ön ısıtma içeriyorsa, henüz yiyecekleri yerleştirmeyin. Ön ısıtma bittiğinde, ekranda «ADD FOOD» (YİYECEK EKLE) mesajı yanıp söner ve cihaz üç bip sesi çıkarır. Sepeti çıkarın, yiyecekleri yerleştirin ve tekrar cihaza takın.
9. Pişirme sırasında, çalışmayı duraklatmak veya devam ettirmek için Açma/kapama (a) düğmesine kısa süre basın.
10. «TURN» (ÇEVİR) mesajı görüldüğünde ve cihaz iki bip sesi çıkardığında, sepeti kolundan tutarak çıkarın ve yiyecekleri karıştırın veya çevirin. Ardından, tekrar cihaza takın.
11. Programlanan süre sona erdiğinde, cihaz bir sesli sinyal verir. Sepeti kolundan tutarak çıkarın ve sabit, düz ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
12. Yiyeceklerin doğru şekilde pişip pişmediğini kontrol edin. Henüz hazır değilse, sepeti tekrar yerleştirin ve birkaç dakika daha programlayın.
13. Yiyecekleri bir kaseye veya tabağa aktarmak için maşa kullanın. Sepeti boşaltmak için asla ters çevirmeyin.
14. Bir parti yiyecek bittiğinde, hava fritözü hemen bir sonraki partiyi hazırlamak için hazır olacaktır.

TÜRKÇE

15. Pişirmeyi iptal etmek ve cihazı kapatmak için Açma/kapama (a) düğmesini 3 saniye basılı tutun. Işık göstergeleri sönecek ve fan 60 saniye sonra duracaktır.

Uyarılar:

Çalışma sırasında veya fritözü kullandıktan hemen sonra sepeti tutmayın, çünkü yüksek sıcaklıklara ulaşabilir. Yalnızca sepetin kolundan tutun. Sepeti boşaltmak için ters çevirmeyin, çünkü altta biriken fazla yağ yiyeceklerin üzerine dökülebilir. Sepet ve yiyecekler çok sıcak olacaktır. Pişirilen yiyeceğin türüne bağlı olarak sepetten sıcak buhar çıkabilir. Prob yiyeceğin içinden çıkarılırken çok sıcak olacağı için özel dikkat gösterin, maşa veya ısıya dayanıklı eldivenlerle çıkarın.

Ayarlar

Aşağıdaki tablo, her yiyecek için temel ayarları seçmenize yardımcı olacaktır.

Yiyecek	Min-maks. Miktar (g)	Süre (dk)	Sıcaklık (°C)
Patates ve Patates Kızartması			
Dondurulmuş İnce Patates Kızartması	500-1000	15-25	200
Dondurulmuş Kalın Patates Kızartması	500-1000	15-25	200
Graten Patates	400	20-25	200
Et ve Kümes Hayvanları			
Et Biftek	100-400	10-15	230
Domuz Pirzola	100-400	10-15	200
Hamburger	100-400	10-15	180
Etli Milföy Böreği	100-400	13-15	200
Tavuk Butları	100-400	20-30	230
Tavuk Göğsü	100-400	15-25	200
Atıştırmalıklar			
Bahar Ruloları	100-350	8-10	200

Yiyecek	Min-maks. Miktar (g)	Süre (dk)	Sıcaklık (°C)
Dondurulmuş Tavuk Nuggetları	100-400	6-10	200
Dondurulmuş Balık Çubukları	100-350	6-10	200
Dondurulmuş Pane Peynir Atıştırmalıkları	100-350	8-10	180
Dondurulmuş Sebzeler	100-350	10	160
Fırınlama			
Kek	250	15-30	160
Kiş	350	20-22	180
Muffinler	250	15-18	200
Tatlı Atıştırmalıklar	350	20	160

Not: Hava fritözü soğukken pişirmeye başlarsanız pişirme süresine 3 dakika ekleyin. Tabloda gösterilen ayarlar sadece yol göstericidir. Yiyecekler menşe, boyut, şekil ve marka açısından farklılık gösterebileceğinden, belirtilen değerlerin her durumda en uygun değerler olduğunu garanti edemeyiz. Rapid Air teknolojisi, cihazın içindeki havayı hızla ısıtır, bu nedenle pişirme sırasında sepeti kısa süreliğine çıkarmak işlemi neredeyse hiç etkilemez.

İpuçları

- Farklı yiyecekleri aynı anda pişirmeden önce, benzer sıcaklık ve pişirme süresi gerektirip gerektirmediğini kontrol edin. Örneğin, patates küpleri ve şnitzel benzer ayarlara ihtiyaç duyduğu için aynı anda pişirilebilir. Her yiyecek için önerilen maksimum miktarın aşılması gerektiğini unutmayın.
- Daha küçük yiyecekler genellikle daha büyük yiyeceklere göre biraz daha kısa pişirme süresi gerektirir.
- Daha fazla miktarda yiyecek biraz daha uzun pişirme süresi gerektirirken; aynı şekilde, daha az miktarda yiyecek biraz daha kısa süre gerektirir.
- Küçük yiyecekleri pişirme süresinin ortasında karıştırmak, nihai sonucu iyileştirir ve eşit olmayan pişmeyi önlemeye yardımcı olur.
- Daha çıtır bir sonuç elde etmek için taze patateslere biraz yağ ekleyin. Yağı ekledikten birkaç dakika sonra hava fritözüne koyun.
- Sosis gibi aşırı yağlı yiyecekleri hava fritözünde pişirmeyin.
- Geleneksel fırında hazırlanabilen atıştırmalıklar hava fritözünde de pişirilebilir.

TÜRKÇE

- Çıtır patates kızartması hazırlamak için en uygun miktar 500 g'dır.
- Doldurulmuş atıştırmalıkları hızlı ve kolay bir şekilde hazırlamak için önceden hazırlanmış hamur kullanın. Önceden hazırlanmış hamur, ev yapımı hamurdan daha kısa pişirme süresi gerektirir.
- Bir kek veya kiş hazırlamak veya hassas veya doldurulmuş yiyecekleri pişirmek isterseniz, sepete fırına uygun bir kalıp veya kap yerleştirin.

4. Temizlik ve Bakım

Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin.

Sepet ve ızgara yapışmaz bir kaplamaya sahiptir. Bu kaplamaya zarar verebileceğinden metal aletler veya aşındırıcı temizlik ürünleri kullanmayın.

- Cihazın fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin.
- Cihazın dışını nemli bir bezle temizleyin.
- Sepeti ve ızgarayı sıcak su, sıvı bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin.
- Cihazın içini sıcak su ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin.
- Isıtma elemanını, yiyecek kalıntılarını temizlemek için bir temizleme fırçasıyla temizleyin.

Notlar:

- Cihazın daha hızlı soğuması için sepeti çıkarın.
- Sepet ve ızgara bulaşık makinesinde yıkanabilir.

İpuçları:

- Kir kalıntılarını temizlemek için sıvı bir yağ çözücü kullanabilirsiniz.
- Sepet veya ızgarada inatçı kir varsa, sepeti sıcak su ve biraz sıvı bulaşık deterjanı ile doldurun. Izgaraı sepete yerleştirin ve her iki parçayı yaklaşık 10 dakika bekletin.

Saklama

- Cihazın fişini çekin ve soğumasını bekleyin.
- Tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- Güç kablosunu kablo sarma bölmesine sokun ve sabitleme yuvasına sabitleyin.

5. Sorun Giderme

Sorun	Olası neden	Çözüm
-------	-------------	-------

Hava fritözü çalışmıyor.	Cihaz fişe takılı değil.	Güç kablosunun fişini topraklı bir prize takın.
	Pişirme süresini ayarlamadınız.	Açma/kapama (a) düğmesine basın ve Süre/sıcaklık seçici (c) ile Artırma (+) (d) veya Azaltma (-) (e) düğmelerini kullanarak istenen pişirme süresini ayarlayın.
Yiyecekler tam pişmemiş.	Sepette çok fazla yiyecek var.	Daha eşit pişirme sağlamak için yiyecekleri daha küçük partiler halinde pişirin.
	Seçilen sıcaklık çok düşük.	Süre/sıcaklık seçici (c) ile Artırma (+) (d) veya Azaltma (-) (e) düğmelerini kullanarak gerekli sıcaklığı ayarlayın. «Ayarlar» bölümüne bakın.
	Pişirme süresi çok kısa.	Süre/sıcaklık seçici (c) ile Artırma (+) (d) veya Azaltma (-) (e) düğmelerini kullanarak gerekli pişirme süresini ayarlayın. «Ayarlar» bölümüne bakın.
Yiyecekler eşit pişmiyor.	Bazı yiyeceklerin pişirme süresinin ortasında karıştırılması gerekir.	Patates kızartması gibi üst üste duran veya üst üste binen yiyecekler, pişirme süresinin ortasında karıştırılmalıdır. «Ayarlar» bölümüne bakın.
Hava fritözünde pişirilen kızarmış atıştırmalıklar çıtır olmuyor.	Geleneksel bir fritözde hazırlanmak üzere tasarlanmış bir atıştırmalık türü kullandınız.	Daha çıtır bir sonuç elde etmek için fırına uygun atıştırmalıklar kullanın veya üzerlerine az miktarda yağ sürün.
Sepeti cihaza doğru şekilde yerleştiremiyorum.	Sepette çok fazla yiyecek var.	Sepeti MAX işaretinin üzerine doldurmayın.
	Izgara sepete doğru şekilde yerleştirilmemiş.	Izgarayı sepete doğru şekilde oturana kadar aşağı bastırın.

Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Yağlı yiyecekler pişiriyorsunuz.	Hava fritözünde yağlı yiyecekler pişirirken, sepette büyük miktarda yağ birikecektir. Yağ beyaz duman oluşturur ve sepet normalden daha sıcak olabilir. Bu durum cihazı veya pişirme sonucunu etkilemez.
	Sepet hala önceki kullanımdan kalan yağ kalıntılarını içiyor.	Beyaz duman, sepette biriken yağ kalıntılarının ısınmasıyla oluşur. Sepeti her kullanımdan sonra doğru şekilde temizleyin.
Ev yapımı patates kızartmaları eşit pişmiyor.	Uygun patates türünü kullanmadınız.	Taze patates kullanın ve pişirme sırasında sert kalmalarını sağlayın.
	Kesilmiş patatesleri pişirmeden önce doğru şekilde durulamadınız.	Yüzeylerindeki nişastayı temizlemek için kesilmiş patatesleri iyice durulayın.
Ev yapımı patates kızartmaları çıtır olmuyor.	Çıtır sonuç, patateslerin içerdiği yağ ve su miktarına bağlıdır.	Yağı eklemeyen önce kesilmiş patatesleri iyice kurulayın.
		Daha çıtır bir sonuç elde etmek için patatesleri daha küçük parçalara kesin.
		Daha çıtır bir sonuç elde etmek için biraz daha yağ ekleyin.

6. Teknik Özellikler

Ürün: Cecofry&Crunch 6500
 Ürün Referansı: EU01_114738

Voltaj: 220 - 240 V ~
 Frekans: 50 - 60 Hz
 Nominal Güç: 2150 W

Cihazın herhangi bir kapalı mod koşulundaki enerji tüketimi 0,18 W'tır.
Cihazın otomatik olarak kapanma moduna girdiği süre 10 dakikadır.

Ürün kalitesini artırmak amacıyla teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.
Çin'de üretilmiştir | İspanya'da tasarlanmıştır

7. Elektrikli ve Elektronik Cihazların Geri Dönüşümü



Bu sembol, geçerli düzenlemelere göre ürünün ve/veya pilin evsel atıklardan ayrı olarak

atılması gerektiğini belirtir. Bu ürün kullanım ömrünün sonuna geldiğinde, pilleri/bataryaları/akümülatörleri çıkarmanız ve yerel yetkililer tarafından belirlenen bir toplama noktasına götürmeniz gerekmektedir.

Elektrikli ve elektronik cihazlarınızı ve/veya ilgili pilleri en uygun şekilde nasıl atacağınız hakkında ayrıntılı bilgi almak için tüketicinin yerel yetkililerle iletişime geçmesi gerekmektedir.

Ulusal ambalaj geri dönüşüm sistemleri ve işaretlemeleri hakkındaki bilgilere web sitemizden ulaşabilirsiniz.

Yukarıdaki yönergelerin yerine getirilmesi çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

8. Garanti ve Teknik Servis

Cecotec, ürünün teslimatı anında mevcut olan herhangi bir uygunsuzluktan dolayı kullanıcıya veya nihai tüketicie karşı, geçerli mevzuatın belirlediği şartlar, koşullar ve süreler dahilinde sorumlu olacaktır.

Onarımların uzman personel tarafından yapılması tavsiye edilir.

Ürünle ilgili bir sorun tespit ederseniz veya herhangi bir sorunuz varsa, +34 96 321 07 28 numaralı telefondan Cecotec resmi Teknik Destek hizmetiyle iletişime geçin.

9. Telif Hakkı

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'ye aittir. Tüm hakları saklıdır. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'nin önceden izni olmaksızın hiçbir şekilde (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) kısmen veya tamamen çoğaltılamaz, bir geri alma sisteminde saklanamaz, iletilemez veya dağıtılamaz.

10. Basitleştirilmiş AB Uygunluk Beyanı



İşbu belge ile Cecotec Innovaciones, bu ürünün Avrupa Birliği'nde geçerli yönet-

meliklerin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili hükümlerine uygun olduğunu beyan eder. Bu ürün, gerekli güvenlik ve kalite standartlarına uygun olarak tasarlanmış, üretilmiş ve test edilmiş-

TÜRKÇE

tir. AB Uygunluk Beyanı'nın tam metnine aşağıdaki web adresinden ulaşılabilir: <https://ceco-tec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. Εξαρτήματα και μέρη

Εικόνα 1

1. Κύριο σώμα
2. Πίνακας ελέγχου αφής
3. Σχάρα
4. Καλάθι
5. Λαβή καλαθιού
6. Έξοδος αέρα
7. Καλώδιο τροφοδοσίας
8. Αισθητήρας θερμοκρασίας
9. Βάση αισθητήρα
10. Καπάκι καπνίσματος
11. Θήκη για ροκανίδια ξύλου

Πίνακας ελέγχου

Εικόνα 2

- a. Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση/έναρξη/παύση
- b. Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση εσωτερικού φωτισμού
- c. Επιλογέας χρόνου/θερμοκρασίας
- d. Αύξηση (+)
- e. Μείωση (-)
- f. Επιλογέας ταχύτητας ανεμιστήρα
- g. Λειτουργία CRUNCH
- h. Λειτουργία AIRFRY
- i. Λειτουργία ROAST
- j. Λειτουργία FROZEN
- k. Λειτουργία DRY/FERMENT
- l. Λειτουργία BAKE
- m. Λειτουργία DIY
- n. Λειτουργία GRILL/BBQ

Σημείωση:

Τα γραφικά σε αυτό το εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς στο προϊόν.

2. Πριν τη χρήση

- Αυτή η συσκευή διαθέτει συσκευασία σχεδιασμένη για την προστασία της κατά τη μεταφορά. Αφαιρέστε τη συσκευή από το κουτί της. Μπορείτε να φυλάξετε το αρχικό κουτί και άλλα στοιχεία της συσκευασίας σε ασφαλές μέρος για να αποτρέψετε ζημιές στη συσκευή εάν χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε την αρχική συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι ανακυκλώνετε όλα τα στοιχεία σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα και τα μέρη περιλαμβάνονται και είναι σε καλή κατάσταση. Εάν λείπει κάποιο ή δεν είναι σε καλή κατάσταση, επικοινωνήστε αμέσως με την επίσημη Τεχνική Υπηρεσία της Cecotec.

Περιεχόμενα συσκευασίας:

- Φριτέζα αέρος
- Σχάρα
- Αισθητήρας
- Καπάκι καπνίσματος
- Ροκανίδια ξύλου
- Εγχειρίδιο οδηγιών
- Μην αφαιρείτε τον σειριακό αριθμό του προϊόντος, ώστε να διατηρείται η σωστή ανιχνευσιμότητα του εξοπλισμού σας σε περίπτωση που ζητήσετε βοήθεια.

Πριν την πρώτη χρήση

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα και τις ετικέτες από τη συσκευή.
- Καθαρίστε σχολαστικά τη σχάρα και το καλάθι με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι. Μπορείτε επίσης να πλύνετε αυτά τα μέρη στο πλυντήριο πιάτων.
- Καθαρίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί.

Προειδοποίηση: Αυτή η φριτέζα λειτουργεί με ζεστό αέρα. Μην γεμίζετε το καλάθι με λάδι ή λίπος για τηγάνισμα.

3. Λειτουργία

Προετοιμασία για χρήση

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή, οριζόντια, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε επιφάνειες που δεν είναι ανθεκτικές στη θερμότητα.
- Τοποθετήστε σωστά τη σχάρα στο καλάθι.

3. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας.

Σημαντικό:

- Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω από τη συσκευή, καθώς αυτό μπορεί να διακόψει τη ροή του αέρα και να επηρεάσει το αποτέλεσμα του μαγειρέματος.

Πίνακας ελέγχου

Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση (a): πατήστε μία φορά για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Αφού επιλέξετε τις ρυθμίσεις, πατήστε το ξανά για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Κατά τη λειτουργία, πατήστε το σύντομα για παύση ή επανέναρξη του μαγειρέματος. Για να ακυρώσετε το μαγείρεμα και να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, πατήστε το παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα. Οι ενδεικτικές λυχνίες θα σβήσουν και ο ανεμιστήρας θα σταματήσει μετά από 60 δευτερόλεπτα.

Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση εσωτερικού φωτισμού (b): πατήστε για να ανάψετε ή να σβήσετε τον εσωτερικό φωτισμό.

Επιλογέας χρόνου/θερμοκρασίας (c): πατήστε για εναλλαγή μεταξύ ρύθμισης χρόνου και θερμοκρασίας. Η επιλεγμένη παράμετρος μπορεί να τροποποιηθεί χρησιμοποιώντας την Αύξηση (+) (d) ή τη Μείωση (-) (e).

Αύξηση (+) (d) και Μείωση (-) (e): πατήστε για να τροποποιήσετε την επιλεγμένη τιμή. Κατά τη ρύθμιση της θερμοκρασίας, κάθε πάτημα τροποποιεί την τιμή σε διαστήματα 5 °C. Πατήστε παρατεταμένα το αντίστοιχο κουμπί για 2 δευτερόλεπτα για να τροποποιήσετε την τιμή συνεχώς.

Επιλογέας ταχύτητας ανεμιστήρα: πατήστε για να ρυθμίσετε την ταχύτητα του ανεμιστήρα.

Κουμπιά λειτουργιών (g-h): πατήστε το αντίστοιχο κουμπί για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος. Η ενδεικτική λυχνία της επιλεγμένης λειτουργίας θα ανάψει. Λάβετε υπόψη ότι ορισμένες λειτουργίες επιλέγονται με παρατεταμένο πάτημα ή συνδυασμό κουμπιών.

- Λειτουργία CRUNCH:** χρησιμοποιήστε την για πιο χρυσαφένιο και τραγανό αποτέλεσμα. Επιτρέπει τη ρύθμιση της θερμοκρασίας μεταξύ 170 και 230 °C και του χρόνου μεταξύ 1 και 30 λεπτών.
- Λειτουργία AIRFRY:** χρησιμοποιήστε την για τηγάνισμα στον αέρα τροφίμων όπως πατάτες, φτερούγες, σνακ ή λαχανικά. Επιτρέπει τη ρύθμιση της θερμοκρασίας μεταξύ 150 και 230 °C και του χρόνου μεταξύ 1 και 60 λεπτών.
- Λειτουργία ROAST:** χρησιμοποιήστε την για ψήσιμο κρεάτων, πουλερικών και λαχανικών. Επιτρέπει τη ρύθμιση της θερμοκρασίας μεταξύ 175 και 230 °C και του χρόνου μεταξύ 1 και 60 λεπτών.
- Λειτουργία FROZEN:** χρησιμοποιήστε την για μαγείρεμα κατεψυγμένων τροφίμων. Επιτρέπει τη ρύθμιση της θερμοκρασίας μεταξύ 40 και 230 °C και του χρόνου μεταξύ 1 και 60 λεπτών.
- Λειτουργία DRY:** χρησιμοποιήστε την για αφυδάτωση τροφίμων σε χαμηλή θερμοκρασία. Επιτρέπει τη ρύθμιση της θερμοκρασίας μεταξύ 25 και 80 °C και του χρόνου μεταξύ 15 λεπτών και 24 ωρών, σε διαστήματα 1 ώρας.
- Λειτουργία BAKE:** χρησιμοποιήστε την για ψήσιμο κέικ, μάφιν, κικς και άλλων παρασκευών ζαχαροπλαστικής. Επιτρέπει τη ρύθμιση της θερμοκρασίας μεταξύ 125 και 205 °C και του χρόνου μεταξύ 1 και 60 λεπτών.

- **Λειτουργία DIY:** χρησιμοποιήστε την για να προσαρμόσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Επιτρέπει τη ρύθμιση της θερμοκρασίας μεταξύ 25 και 230 °C. Μεταξύ 25 και 80 °C, ο χρόνος μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ 1 λεπτού και 24 ωρών, σε διαστήματα 1 ώρας· πάνω από 80 °C, ο μέγιστος χρόνος είναι 60 λεπτά.
- **Λειτουργία GRILL:** χρησιμοποιήστε την για να ροδίσετε ή να ψήσετε κρέατα, ψάρια και λαχανικά σε υψηλή θερμοκρασία. Επιτρέπει τη ρύθμιση της θερμοκρασίας μεταξύ 220 και 230 °C και του χρόνου μεταξύ 1 και 30 λεπτών.
- **Λειτουργία BBQ:** χρησιμοποιήστε την για μαγείρεμα σε υψηλή θερμοκρασία και για να επιτύχετε ένα αποτέλεσμα ψησίματος στη σχάρα με καπνιστή γεύση. Για να επιλέξετε αυτή τη λειτουργία, πατήστε παρατεταμένα τη Λειτουργία GRILL/BBQ (n) για 3 δευτερόλεπτα. Αυτή η λειτουργία περιλαμβάνει μια φάση προθέρμανσης με προ-κάπνισμα· το προ-κάπνισμα ξεκινά στο 6ο λεπτό. Επιτρέπει τη ρύθμιση της θερμοκρασίας μεταξύ 200 και 230 °C και του χρόνου μεταξύ 1 και 30 λεπτών. Πρέπει να πραγματοποιηθεί προσθέτοντας ροκανίδια ξύλου στο διαμέρισμα καπνίσματος.
- **Λειτουργία ΖΥΜΩΣΗΣ:** χρησιμοποιήστε την για ζύμωση ζυμαριών και άλλων παρασκευών που απαιτούν χαμηλή και σταθερή θερμοκρασία. Για να επιλέξετε αυτή τη λειτουργία, πατήστε παρατεταμένα τη Λειτουργία DRY (k) για 3 δευτερόλεπτα. Επιτρέπει τη ρύθμιση της θερμοκρασίας μεταξύ 25 και 45 °C και του χρόνου μεταξύ 1 λεπτού και 24 ωρών, σε διαστήματα 1 ώρας.
- **Λειτουργία ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ:** χρησιμοποιήστε την για να προσδώσετε ένα καπνιστό άρωμα στα τρόφιμα. Για να επιλέξετε αυτή τη λειτουργία, πατήστε ταυτόχρονα παρατεταμένα τη Λειτουργία GRILL/BBQ (n) και τη Λειτουργία DIY (m) για 3 δευτερόλεπτα. Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας είναι 10 λεπτά. Πρέπει να πραγματοποιηθεί προσθέτοντας ροκανίδια ξύλου στο διαμέρισμα καπνίσματος.

Επιλέξτε την κατάλληλη λειτουργία για τον τύπο παρασκευής. Ο παρακάτω πίνακας δείχνει τη διαθεσιμότητα της επιλογής CRUNCH, τον χρόνο προθέρμανσης, τις προκαθορισμένες ρυθμίσεις και τις ειδοποιήσεις αναστροφής για κάθε λειτουργία.

Λειτουργία	ΕΠΙΛΟΓΗ CRUNCH	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝ ΣΗ (λεπτά)	ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝ ΟΣ ΧΡΟΝΟΣ (λεπτά)	ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕ ΝΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΑΝΑΣΤΡΟΦΗ Σ
CRUNCH	-	2	12	230 °C	Ναι
AIR FRY	Ναι	2	10	210 °C	Ναι
ROAST	Ναι	5	12	220 °C	-
FROZEN	Ναι	-	14	200 °C	-
DRY	-	-	360 (6 ώρες)	55 °C	-

Λειτουργία	ΕΠΙΛΟΓΗ CRUNCH	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝ ΣΗ (λεπτά)	ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝ ΟΣ ΧΡΟΝΟΣ (λεπτά)	ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕ ΝΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΑΝΑΣΤΡΟΦΗ Σ
BAKE	Ναι	2	30	165 °C	-
DIY	Ναι	2	15	200°C	Ναι
GRILL	Ναι	6	5	230 °C	Ναι
BBQ	-	8	3	230 °C	Ναι
FERMENTAR	-	-	120 (2 ώρες)	35°C	-
AHUMAR	-	-	10	-	-

Σημείωση:
Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία CRUNCH για ένα εξαιρετικά τραγανό αποτέλεσμα.
Το εικονίδιο CRUNCH θα παραμείνει αναμμένο κατά τη διάρκεια των διαδικασιών μαγειρέματος των υπόλοιπων λειτουργιών (εκτός από τη λειτουργία DRY). Πατώντας το, θα αλλάξει σε λειτουργία CRUNCH για τον υπόλοιπο χρόνο, ώστε να τους δώσει ένα πιο τραγανό αποτέλεσμα.

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ
Ορισμένα προγράμματα έχουν προκαθορισμένο χρόνο προθέρμανσης. Πατώντας το κουμπί αναπαραγωγής δύο φορές, μπορείτε να τον παρακάμψετε για να ξεκινήσετε απευθείας το μαγείρεμα. Ο χρόνος μπορεί να τροποποιηθεί πατώντας +/-.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ BBQ
Για να την ενεργοποιήσετε, πατήστε το εικονίδιο GRILL/BBQ για 3 δευτερόλεπτα. Πώς να τη χρησιμοποιήσετε;
1. Προσθέστε τα πέλλετ στην κάτω θήκη καπνίσματος του καλαθιού.
2. Ξεκινήστε το πρόγραμμα — θα ξεκινήσει αυτόματα μια προθέρμανση 8 λεπτών.
3. Προσθέστε το τρόφιμο όταν το υποδείξει ο πίνακας.
4. Το Cecofry&Crunch θα καπνίσει για 6 λεπτά.
5. Μετά το κάπνισμα, θα ξεκινήσει ο χρόνος μαγειρέματος (προσαρμοσίμος).
6. Στη μέση του μαγειρέματος, ο πίνακας θα εμφανίσει "TURN" — γυρίστε το τρόφιμο.

Ειδοποιήσεις οθόνης
Στις λειτουργίες με προθέρμανση, όταν αυτή ολοκληρωθεί, το μήνυμα «ADD FOOD» αναβοσβήνει στην οθόνη και η συσκευή εκπέμπει τρία μπιπ για να υποδείξει ότι πρέπει να εισάγετε τα τρόφιμα. Στις λειτουργίες με ειδοποίηση αναστροφής, το μήνυμα «TURN» θα αναβοσβήνει στην οθόνη και η

συσκευή θα εκπέμπει δύο μπιπ για να υποδείξει ότι πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα τρόφιμα.

Χρήση του αισθητήρα

Ο αισθητήρας επιτρέπει τον έλεγχο του μαγειρέματος ανάλογα με την εσωτερική θερμοκρασία του τροφίμου. Αυτή η λειτουργία θα είναι διαθέσιμη μόνο όταν ο αισθητήρας είναι συνδεδεμένος στη συσκευή.

- 1. Εισάγετε τον αισθητήρα στο τρόφιμο πριν το τοποθετήσετε στο καλάθι και συνδέστε τον στη συσκευή.
- 2. Όταν συνδέσετε τον αισθητήρα, θα ανάψουν μόνο οι ενδείξεις των συμβατών λειτουργιών. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος.
- 3. Πατήστε Αύξηση (+) (d) ή Μείωση (-) (e) για να επιλέξετε το επιθυμητό σημείο μαγειρέματος ή την επιθυμητή θερμοκρασία στόχο.
- 4. Πατήστε Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση (a) για να ξεκινήσετε την προθέρμανση. Κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης, κρατήστε το τρόφιμο με τον αισθητήρα τοποθετημένο έξω από το καλάθι για να αποφύγετε την αλλοίωση της μέτρησης της εσωτερικής θερμοκρασίας ή την επίδραση στο αποτέλεσμα του μαγειρέματος από την προθέρμανση. Τοποθετήστε την άκρη του αισθητήρα στο κέντρο του τροφίμου.
- 5. Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, το μήνυμα «ADD FOOD» θα αναβοσβήνει στην οθόνη και η συσκευή θα εκπέμπει τρία μπιπ. Εισάγετε στο καλάθι το τρόφιμο με τον αισθητήρα ήδη τοποθετημένο και επανατοποθετήστε το καλάθι στη συσκευή.
- 6. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ο αισθητήρας θα ελέγχει την εσωτερική θερμοκρασία του τροφίμου σύμφωνα με την επιλεγμένη τιμή στόχο. Το μαγείρεμα θα ολοκληρωθεί όταν ο αισθητήρας φτάσει τη θερμοκρασία στόχο. Να είστε προσεκτικοί κατά την αφαίρεσή του, καθώς θα είναι πολύ ζεστός.

Ο παρακάτω πίνακας δείχνει την θερμοκρασία στόχο και την προκαθορισμένη θερμοκρασία μαγειρέματος για κάθε λειτουργία συμβατή με τον αισθητήρα:

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΤΟΧΟΣ (°C)	ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C) (ίδια με τα προγράμματα χωρίς αισθητήρα)
ROAST	Ναι	85	220
BAKE	Ναι	95	165
GRILL/BBQ	Ναι	55	230
DIY	Ναι	60	200
CRUNCH	Ναι	70	230

Χρήση της φριτέζας

1. Συνδέστε το φινι του καλωδίου τροφοδοσίας σε μια γειωμένη πρίζα.
2. Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα είναι σωστά τοποθετημένη στο καλάθι και εισάγετε το άδριο καλάθι στο κύριο σώμα. Η ένδειξη Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση (a) ανάβει.
3. Πατήστε Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση (a) για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
4. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος. Συμβουλευτείτε τον πίνακα για να ελέγξετε αν η λειτουργία περιλαμβάνει προθέρμανση.
5. Ρυθμίστε τον χρόνο, τη θερμοκρασία, την ταχύτητα του ανεμιστήρα ή το σημείο μαγειρέματος, εάν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιώντας τα χειριστήρια που περιγράφονται στην ενότητα «Πίνακας ελέγχου».
6. Εάν η επιλεγμένη λειτουργία δεν περιλαμβάνει προθέρμανση, αφαιρέστε το καλάθι, εισάγετε τα τρόφιμα και επανατοποθετήστε το στη συσκευή. Μην γεμίζετε το καλάθι πάνω από την ένδειξη MAX.
7. Πατήστε Ξανά Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση (a) για να ξεκινήσετε τη λειτουργία.
8. Εάν η επιλεγμένη λειτουργία περιλαμβάνει προθέρμανση, μην εισάγετε ακόμα τα τρόφιμα. Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, το μήνυμα «ADD FOOD» αναβοσβήνει στην οθόνη και η συσκευή εκπέμπει τρία μπιπ. Αφαιρέστε το καλάθι, εισάγετε τα τρόφιμα και επανατοποθετήστε το στη συσκευή.
9. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατήστε σύντομα Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση (a) για παύση ή επανέναρξη της λειτουργίας.
10. Όταν εμφανιστεί το μήνυμα «TURN» και η συσκευή εκπέμπει δύο μπιπ, αφαιρέστε το καλάθι κρατώντας το από τη λαβή και ανακατέψτε ή γυρίστε τα τρόφιμα. Στη συνέχεια, επανατοποθετήστε το στη συσκευή.
11. Όταν ολοκληρωθεί ο προγραμματισμένος χρόνος, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα. Αφαιρέστε το καλάθι κρατώντας το από τη λαβή και τοποθετήστε το σε μια σταθερή, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
12. Ελέγξτε αν τα τρόφιμα είναι σωστά μαγειρεμένα. Εάν δεν είναι ακόμα έτοιμα, επανατοποθετήστε το καλάθι και προγραμματίστε μερικά επιπλέον λεπτά.
13. Μεταφέρετε τα τρόφιμα σε ένα μπολ ή ένα πιάτο, χρησιμοποιήστε λαβίδες. Ποτέ μην αναποδογυρίζετε το καλάθι για να το αδειάσετε.
14. Όταν τελειώσει μια παρτίδα τροφίμων, η φριτέζα αέρος θα είναι αμέσως έτοιμη για να προετοιμάσει την επόμενη.
15. Για να ακυρώσετε το μαγείρεμα και να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, κρατήστε πατημένο το κουμπί Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση (a) για 3 δευτερόλεπτα. Οι ενδεικτικές λυχνίες σβήνουν και ο ανεμιστήρας σταματά μετά από 60 δευτερόλεπτα.

Προειδοποιήσεις:

Μην αγγίζετε το καλάθι κατά τη λειτουργία ή αμέσως μετά τη χρήση της φριτέζας, καθώς μπορεί να φτάσει σε υψηλές θερμοκρασίες. Κρατήστε το μόνο από τη λαβή του καλαθιού.

Μην αναποδογυρίζετε το καλάθι για να το αδειάσετε, καθώς το περίσσιο λάδι που έχει συσσωρευτεί στον πάτο μπορεί να πέσει πάνω στα τρόφιμα.

Το καλάθι και τα τρόφιμα θα είναι πολύ ζεστά. Ανάλογα με τον τύπο του μαγειρεμένου τροφίμου, μπορεί να βγει ζεστός ατμός από το καλάθι.

Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά την αφαίρεση του αισθητήρα από το εσωτερικό του τροφίμου,

καθώς αυτός βρίσκεται σε υψηλή θερμοκρασία. Αφαιρέστε τον με λαβίδες ή θερμομονωτικά γάντια.

Ρυθμίσεις

Ο παρακάτω πίνακας θα σας βοηθήσει να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις για κάθε τρόφιμο.

Τρόφιμο	Ελάχ.-Μέγ. ποσότητα (g)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)
Πατάτες και τηγανητές πατάτες			
Κατεψυγμένες λεπτές τηγανητές πατάτες	500-1000	15-25	200
Κατεψυγμένες χοντρές τηγανητές πατάτες	500-1000	15-25	200
Πατάτες γκρατέν	400	20-25	200
Κρέατα και πουλερικά			
Μπριζόλα	100-400	10-15	230
Χοιρινές μπριζόλες	100-400	10-15	200
Μπιφτέκι	100-400	10-15	180
Σφολιάτα γεμιστή με κρέας	100-400	13-15	200
Μπούτια κοτόπουλου	100-400	20-30	230
Στήθος κοτόπουλου	100-400	15-25	200
Σνακ			
Ανοιξιάτικα ρολά	100-350	8-10	200
Κατεψυγμένα νάγκετς κοτόπουλου	100-400	6-10	200
Κατεψυγμένα ψαροκροκέτες	100-350	6-10	200
Κατεψυγμένα παναρισμένα σνακ τυριού	100-350	8-10	180
Γεμιστά λαχανικά	100-350	10	160

Τρόφιμο	Ελάχ.-Μέγ. ποσότητα (g)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)
Ψήσιμο			
Κέικ	250	15-30	160
Κις	350	20-22	180
Μάφιν	250	15-18	200
Γλυκά σνακ	350	20	160

Σημείωση: Προσθέστε 3 λεπτά στον χρόνο μαγειρέματος εάν ξεκινήσετε να μαγειρεύετε με κρύα φριτέζα αέρος. Οι ρυθμίσεις που εμφανίζονται στον πίνακα είναι απλώς ενδεικτικές. Δεδομένου ότι τα τρόφιμα μπορεί να διαφέρουν ως προς την προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και τη μάρκα, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε ότι οι αναφερόμενες τιμές είναι οι καταλληλότερες σε όλες τις περιπτώσεις. Η τεχνολογία Rapid Air θερμαίνει γρήγορα τον αέρα στο εσωτερικό της συσκευής, οπότε η σύντομη αφαίρεση του καλαθιού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος επηρεάζει ελάχιστα τη διαδικασία.

Συμβουλές

- Πριν μαγειρέψετε διαφορετικά τρόφιμα ταυτόχρονα, βεβαιωθείτε ότι απαιτούν παρόμοια θερμοκρασία και χρόνο μαγειρέματος. Για παράδειγμα, οι κύβοι πατάτας και τα σνίτσελ μπορούν να μαγειρευτούν ταυτόχρονα επειδή απαιτούν παρόμοιες ρυθμίσεις. Λάβετε υπόψη ότι δεν πρέπει να υπερβαίνεται η μέγιστη συνιστώμενη ποσότητα για κάθε τρόφιμο.
- Τα μικρότερα τρόφιμα συνήθως απαιτούν ελαφρώς μικρότερο χρόνο μαγειρέματος από τα μεγαλύτερα τρόφιμα.
- Μεγαλύτερη ποσότητα τροφίμων απαιτεί ελαφρώς μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος· ομοίως, μικρότερη ποσότητα απαιτεί ελαφρώς μικρότερο χρόνο.
- Το ανακάτεμα των μικρότερων τροφίμων στη μέση του μαγειρέματος βελτιώνει το τελικό αποτέλεσμα και βοηθά στην αποφυγή ανομοιόμορφου μαγειρέματος.
- Προσθέστε λίγο λάδι στις φρέσκες πατάτες για πιο τραγανό αποτέλεσμα. Εισάγετε τις στη φριτέζα αέρος λίγα λεπτά μετά την προσθήκη του λαδιού.
- Μην μαγειρεύετε υπερβολικά λιπαρά τρόφιμα, όπως λουκάνικα, στη φριτέζα αέρος.
- Τα σνακ που μπορούν να παρασκευαστούν σε συμβατικό φούρνο μπορούν επίσης να μαγειρευτούν στη φριτέζα αέρος.
- Η βέλτιστη ποσότητα για την παρασκευή τραγανών τηγανητών πατατών είναι 500 g.
- Χρησιμοποιήστε προμαγειρεμένη ζύμη για να ετοιμάσετε γεμιστά σνακ γρήγορα και εύκολα. Η προμαγειρεμένη ζύμη απαιτεί επίσης μικρότερο χρόνο μαγειρέματος από τη σπιτική ζύμη.

- Τοποθετήστε ένα καλούπι ή ένα πυρίμαχο σκεύος στο καλάθι εάν επιθυμείτε να ετοιμάσετε ένα κέικ ή μια κικ, ή να μαγειρέψετε ευαίσθητα ή γεμιστά τρόφιμα.

4. Καθαρισμός και συντήρηση

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
Το καλάθι και η σχάρα έχουν αντικολλητική επίστρωση. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ή λειαντικά καθαριστικά προϊόντα, καθώς μπορεί να καταστρέψουν την επίστρωση αυτή.

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.
2. Καθαρίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί.
3. Καθαρίστε το καλάθι και τη σχάρα με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
4. Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
5. Καθαρίστε την αντίσταση με μια βούρτσα καθαρισμού για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα τροφών.

Σημειώσεις:

- Αφαιρέστε το καλάθι για να κρυώσει η συσκευή πιο γρήγορα.
- Το καλάθι και η σχάρα είναι κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων.

Συμβουλές:

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα υγρό απολιπαντικό για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα βρωμιάς.
- Εάν υπάρχει επίμονη βρωμιά στο καλάθι ή στη σχάρα, γεμίστε το καλάθι με ζεστό νερό και λίγο υγρό απορρυπαντικό πιάτων. Τοποθετήστε τη σχάρα στο καλάθι και αφήστε και τα δύο μέρη να μουλιάσουν για περίπου 10 λεπτά.

Αποθήκευση

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει.
2. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά.
3. Εισάγετε το καλώδιο τροφοδοσίας στη θήκη αποθήκευσης καλωδίου και στερεώστε το στην υποδοχή συγκράτησης.

5. Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
----------	--------------	------

Η φριτζα αέρος δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.	Συνδέστε το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας σε μια γειωμένη πρίζα.
	Δεν έχετε ρυθμίσει τον χρόνο μαγειρέματος.	Πατήστε Ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση (a) και ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος μέσω Επιλογέα χρόνου/θερμοκρασίας (c) και Αύξησης (+) (d) ή Μείωσης (-) (e).
Τα τρόφιμα δεν είναι πλήρως μαγειρεμένα.	Υπάρχουν πάρα πολλά τρόφιμα στο καλάθι.	Μαγειρέψτε τα τρόφιμα σε μικρότερες παρτίδες για να επιτύχετε πιο ομοιόμορφο μαγείρεμα.
	Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Ρυθμίστε την απαραίτητη θερμοκρασία μέσω Επιλογέα χρόνου/θερμοκρασίας (c) και Αύξησης (+) (d) ή Μείωσης (-) (e). Ανατρέξτε στην ενότητα «Ρυθμίσεις».
	Ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ μικρός.	Ρυθμίστε τον απαραίτητο χρόνο μαγειρέματος μέσω Επιλογέα χρόνου/θερμοκρασίας (c) και Αύξησης (+) (d) ή Μείωσης (-) (e). Ανατρέξτε στην ενότητα «Ρυθμίσεις».
Τα τρόφιμα μαγειρεύονται ανομοιόμορφα.	Ορισμένα τρόφιμα πρέπει να ανακατεύονται στη μέση του μαγειρέματος.	Τα τρόφιμα που βρίσκονται το ένα πάνω στο άλλο ή επικαλύπτονται, όπως οι τηγανητές πατάτες, πρέπει να ανακατεύονται στη μέση του μαγειρέματος. Ανατρέξτε στην ενότητα «Ρυθμίσεις».

Τα τηγανητά σνακ δεν γίνονται τραγανά όταν μαγειρεύονται στη φριτέζα αέρος.	Έχετε χρησιμοποιήσει έναν τύπο σνακ σχεδιασμένο για παρασκευή σε συμβατική φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε σνακ κατάλληλα για φούρνο ή εφαρμόστε μια μικρή ποσότητα λαδιού πάνω τους για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Δεν μπορώ να εισάγω σωστά το καλάθι στη συσκευή.	Υπάρχουν πάρα πολλά τρόφιμα στο καλάθι.	Μην γεμίζετε το καλάθι πάνω από την ένδειξη MAX.
	Η σχάρα δεν είναι σωστά τοποθετημένη στο καλάθι.	Πιέστε τη σχάρα προς τα κάτω στο καλάθι μέχρι να εφαρμόσει σωστά.
Βγαίνει λευκός καπνός από τη συσκευή.	Μαγειρεύετε λιπαρά τρόφιμα.	Κατά το μαγείρεμα λιπαρών τροφίμων στη φριτέζα αέρος, θα συσσωρευτεί μεγάλη ποσότητα λαδιού στο καλάθι. Το λάδι παράγει λευκό καπνό και το καλάθι μπορεί να ζεσταθεί περισσότερο από το συνηθισμένο. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ούτε το αποτέλεσμα του μαγειρέματος.
	Το καλάθι εξακολουθεί να περιέχει υπολείμματα λίπους από την προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός παράγεται όταν θερμαίνονται τα υπολείμματα λίπους που έχουν συσσωρευτεί στο καλάθι. Καθαρίστε σωστά το καλάθι μετά από κάθε χρήση.
Οι σπιτικές τηγανητές πατάτες μαγειρεύονται ανομοιόμορφα.	Δεν έχετε χρησιμοποιήσει τον κατάλληλο τύπο πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι παραμένουν σταθερές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
	Δεν έχετε ξεπλύνει σωστά τις κομμένες πατάτες πριν τις μαγειρέψετε.	Ξεπλύνετε καλά τις κομμένες πατάτες για να αφαιρέσετε το άμυλο από την επιφάνειά τους.

Οι σπιτικές τηγανητές πατάτες δεν γίνονται τραγανές.	Το τραγανό αποτέλεσμα εξαρτάται από την ποσότητα λαδιού και νερού που περιέχουν οι πατάτες.	Στεγνώστε καλά τις κομμένες πατάτες πριν προσθέσετε το λάδι.
		Κόψτε τις πατάτες σε μικρότερα κομμάτια για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
		Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.

6. Τεχνικές προδιαγραφές

Προϊόν: Cecofry&Crunch 6500
Αναφορά προϊόντος: EU01_114738

Τάση: 220 - 240 V ~
Συχνότητα: 50 - 60 Hz
Ονομαστική ισχύς: 2150 W

Η κατανάλωση ενέργειας της συσκευής σε οποιαδήποτε κατάσταση απενεργοποίησης είναι 0,18 W.
Η περίοδος μετά την οποία η συσκευή εισέρχεται αυτόματα σε λειτουργία απενεργοποίησης είναι 10 λεπτά.

Οι τεχνικές προδιαγραφές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.
Κατασκευάζεται στην Κίνα | Σχεδιάστηκε στην Ισπανία

7. Ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, το προϊόν και/ή

η μπαταρία πρέπει να απορρίπτονται ξεχωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν αυτό το προϊόν φτάσει στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, πρέπει να αφαιρέσετε τις μπαταρίες/συσσωρευτές και να το μεταφέρετε σε ένα σημείο συλλογής που έχει οριστεί από τις τοπικές αρχές.
Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον καταλληλότερο τρόπο απόρριψης των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών σας και/ή των αντίστοιχων μπαταριών, ο καταναλωτής πρέπει να επικοινωνήσει με τις τοπικές αρχές.
Μπορείτε να συμβουλευτείτε πληροφορίες σχετικά με τα εθνικά συστήματα ανακύκλωσης

συσκευασιών και τη σήμανσή τους στην ιστοσελίδα μας.

Η συμμόρφωση με τις παραπάνω οδηγίες θα συμβάλει στην προστασία του περιβάλλοντος.

8. Εγγύηση και Τεχνική Υποστήριξη

Η Cecotec θα είναι υπεύθυνη έναντι του χρήστη ή του τελικού καταναλωτή για οποιαδήποτε έλλειψη συμμόρφωσης που υπάρχει κατά τη στιγμή της παράδοσης του προϊόντος, σύμφωνα με τους όρους, τις προϋποθέσεις και τις προθεσμίες που ορίζει η ισχύουσα νομοθεσία.

Συνιστάται οι επισκευές να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο προσωπικό.

Εάν εντοπίσετε κάποιο πρόβλημα με το προϊόν ή έχετε κάποια ερώτηση, επικοινωνήστε με την επίσημη υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec μέσω του τηλεφωνικού αριθμού +34 96 321 07 28.

9. Πνευματικά δικαιώματα

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας επί των κειμένων αυτού του εγχειριδίου ανήκουν στην CE-COTEC INNOVACIONES, S.L. Όλα τα δικαιώματα διατηρούνται. Το περιεχόμενο αυτής της έκδοσης δεν μπορεί, ούτε εν μέρει ούτε στο σύνολό του, να αναπαραχθεί, να αποθηκευτεί σε σύστημα ανάκτησης, να μεταδοθεί ή να διανεμηθεί με οποιοδήποτε μέσο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογράφηση ή παρόμοιο) χωρίς την προηγούμενη άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. Απλοποιημένη δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ



Δια του παρόντος, η Cecotec Innovaciones δηλώνει ότι αυτό το προϊόν

συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και άλλες σχετικές διατάξεις των ισχυόντων κανονισμών στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και δοκιμαστεί με τη συμμόρφωση των απαιτούμενων προτύπων ασφάλειας και ποιότητας. Το πλήρες κείμενο της Δήλωσης Συμμόρφωσης ΕΕ μπορείτε να το βρείτε στην ακόλουθη διεύθυνση ιστού: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. الأجزاء والمكونات

الشكل 1

1. الجسم الرئيسي
2. لوحة التحكم باللمس
3. شبكة
4. سلة
5. مقبض السلة
6. مخرج الهواء
7. كابل الطاقة
8. مسبار درجة الحرارة
9. حامل المسبار
10. غطاء المدخن
11. حجرة رقائق الخشب

لوحة التحكم

الشكل 2

- a. تشغيل/إيقاف/بدء/إيقاف
- b. تشغيل/إيقاف الإضاءة الداخلية
- c. محدد الوقت/درجة الحرارة
- d. زيادة (+)
- e. نقصان (-)
- f. محدد سرعة المروحة
- g. وضع CRUNCH
- h. وضع AIRFRY
- i. وضع ROAST
- j. وضع FROZEN
- k. وضع DRY/FERMENT
- l. وضع BAKE
- m. وضع DIY
- n. وضع GRILL/BBQ

ملاحظة:

الرسومات التوضيحية في هذا الدليل هي تمثيلات تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع المنتج.

2. قبل الاستخدام

- هذا الجهاز مزود بتغليف مصمم لحمايته أثناء النقل. أخرج الجهاز من علبته. يمكنك الاحتفاظ بالعلبة الأصلية وعناصر التغليف الأخرى في مكان آمن لمنع تلف الجهاز إذا احتجت إلى نقله في المستقبل. إذا كنت ترغب في التخلص من التغليف الأصلي، فتأكد من إعادة تدوير جميع العناصر بشكل صحيح.
- تأكد من أن جميع الأجزاء والمكونات موجودة وفي حالة جيدة. إذا كان هناك أي نقص أو لم تكن في حالة جيدة، فاتصل فورًا بخدمة العملاء الرسمية لشركة Cecotec.

محتويات العلبة:

- مقلاة هوائية
- الشبكة
- المسبار
- غطاء التدخين
- رقائق الخشب
- دليل التعليمات

- لا تقم بإزالة الرقم التسلسلي للمنتج، وذلك للحفاظ على إمكانية تتبع جهازك بشكل صحيح في حال طلب المساعدة.

قبل الاستخدام الأول

1. أزل جميع مواد التعبئة والتغليف.
2. أزل جميع الملصقات والعلامات من الجهاز.
3. نظف الشبكة والسلة جيدًا بالماء الساخن ومنظف الأطباق السائل وإسفنجة غير كاشطة. يمكنك أيضًا غسل هذه الأجزاء في غسالة الأطباق.
4. نظف الجزء الداخلي والخارجي للجهاز بقطعة قماش مبللة.

تحذير: تعمل هذه المقلاة بالهواء الساخن. لا تملأ السلة بالزيت أو دهون القلي.

3. التشغيل

التحضير للاستخدام

1. ضع الجهاز على سطح مستقر، أفقي، مستوٍ ومقاوم للحرارة. لا تضع الجهاز على أسطح غير مقاومة للحرارة.
2. ضع الشبكة بشكل صحيح في السلة.
3. وصل كابل الطاقة.

هام:

- لا تضع أي أشياء فوق الجهاز، فقد يؤدي ذلك إلى إعاقة تدفق الهواء والتأثير على نتيجة الطهي.

لوحة التحكم

التشغيل/الإيقاف (a): اضغط مرة واحدة لتشغيل الجهاز. بعد تحديد الإعدادات، اضغط عليه مرة أخرى لبدء الطهي.

التشغيل، اضغط عليه لفترة وجيزة لإيقاف الطهي مؤقتًا أو استئنافه. لإلغاء الطهي وإيقاف تشغيل الجهاز، اضغط عليه مع الاستمرار لمدة 3 ثوانٍ. ستنطفئ المؤشرات الضوئية وستتوقف المروحة بعد 60 ثانية.

تشغيل/إيقاف الإضاءة الداخلية (b): اضغط لتشغيل أو إيقاف الإضاءة الداخلية.

محدد الوقت/درجة الحرارة (c): اضغط للتبديل بين ضبط الوقت ودرجة الحرارة. يمكن تعديل المعلمة المحددة باستخدام الزيادة (+) (d) أو النقصان (-) (e).

زيادة (+) (d) ونقصان (-) (e): اضغط لتعديل القيمة المحددة. عند ضبط درجة الحرارة، يغير كل ضغطة القيمة بفواصل زمنية قدرها 5 °C. اضغط مع الاستمرار على الزر المقابل لمدة ثانيتين لتعديل القيمة بشكل مستمر.

محدد سرعة المروحة: اضغط لضبط سرعة المروحة.

أضرار الأوضاع (g-n): اضغط على الزر المقابل لتحديد وضع الطهي المطلوب. سيضيء المؤشر الضوئي للوضع المحدد. لاحظ أن بعض الأوضاع يتم تحديدها بالضغط المطول أو بمجموعة من الأزرار.

• **وضع CRUNCH:** استخدمه للحصول على لمسة نهائية أكثر ذهبية ومقرمشة. يسمح بضبط درجة الحرارة بين 170 و 230 °C والوقت بين 1 و 30 دقيقة.

• **وضع AIRFRY:** استخدمه لقلي الأطعمة بالهواء مثل البطاطس، أجنحة الدجاج، الوجبات الخفيفة أو الخضروات. يسمح بضبط درجة الحرارة بين 150 و 230 °C والوقت بين 1 و 60 دقيقة.

• **وضع ROAST:** استخدمه لشواء اللحوم، الدواجن والخضروات. يسمح بضبط درجة الحرارة بين 175 و 230 °C والوقت بين 1 و 60 دقيقة.

• **وضع FROZEN:** استخدمه لطهي الأطعمة المجمدة. يسمح بضبط درجة الحرارة بين 40 و 230 °C والوقت بين 1 و 60 دقيقة.

• **وضع DRY:** استخدمه لتجفيف الأطعمة على درجة حرارة منخفضة. يسمح بضبط درجة الحرارة بين 25 و 80 °C والوقت بين 15 دقيقة و 24 ساعة، بفواصل زمنية قدرها ساعة واحدة.

• **وضع BAKE:** استخدمه لخبز الكعك، المافن، الكيش وغيرها من تحضيرات المعجنات. يسمح بضبط درجة الحرارة بين 125 و 205 °C والوقت بين 1 و 60 دقيقة.

• **وضع DIY:** استخدمه لتخصيص وقت ودرجة حرارة الطهي. يسمح بضبط درجة الحرارة بين 25 و 230 °C. بين 25 و 80 °C، يمكن ضبط الوقت بين دقيقة واحدة و 24 ساعة، بفواصل زمنية قدرها ساعة واحدة؛ فوق 80 °C، الحد الأقصى للوقت هو 60 دقيقة.

• **وضع GRILL:** استخدمه لتحمير أو شي اللحوم، الأسماك والخضروات على درجة حرارة عالية. يسمح بضبط درجة الحرارة بين 220 و 230 °C والوقت بين 1 و 30 دقيقة.

• **وضع BBQ:** استخدمه للطهي على درجة حرارة عالية والحصول على لمسة نهائية مشوية مع لمسة مدخنة. لتحديد هذا الوضع، اضغط مع الاستمرار على وضع (n) GRILL/BBQ لمدة 3 ثوانٍ. يتضمن هذا الوضع مرحلة تسخين مسبق مع تدخين مسبق؛ يبدأ التدخين المسبق في الدقيقة 6. يسمح بضبط درجة الحرارة بين 200 و 230 °C والوقت بين 1 و 30 دقيقة. يجب أن يتم ذلك بإضافة رقائق الخشب في حجرة التدخين.

• **وضع FERMENTAR:** استخدمه لتخمير العجائن وغيرها من التحضيرات التي تتطلب درجة حرارة منخفضة ومستقرة. لتحديد هذا الوضع، اضغط مع الاستمرار على وضع (k) DRY لمدة 3 ثوانٍ. يسمح بضبط درجة الحرارة بين 25 و 45 °C والوقت بين دقيقة واحدة و 24 ساعة، بفواصل زمنية قدرها ساعة واحدة.

• **وضع AHUMAR:** استخدمه لإضفاء نكهة مدخنة على الأطعمة. لتحديد هذا الوضع، اضغط مع الاستمرار على وضع (n) GRILL/BBQ ووضع (m) DIY في نفس الوقت لمدة 3 ثوانٍ. الحد الأقصى لوقت التشغيل هو 10 دقائق. يجب أن يتم ذلك بإضافة رقائق الخشب في حجرة التدخين.

حدد الوضع المناسب لنوع التحضير. يوضح الجدول التالي توفر خيار CRUNCH، ووقت التسخين المسبق، والإعدادات المسبقة، وتنبيهات التقليب لكل وضع.

الوضع	خيار CRUNCH	التسخين المسبق (دقيقة)	الوقت الافتراضي (دقيقة)	درجة الحرارة الافتراضية (م°)	تنبيه التقليب
CRUNCH	-	2	12	230 م°	نعم
AIR FRY	نعم	2	10	210 م°	نعم
ROAST	نعم	5	12	220 م°	-
FROZEN	نعم	-	14	200 م°	-
DRY	-	-	360 (6 ساعات)	55 م°	-
BAKE	نعم	2	30	165 م°	-
DIY	نعم	2	15	200 م°	نعم
GRILL	نعم	6	5	230 م°	نعم
BBQ	-	8	3	230 م°	نعم
FERMENTAR	-	-	120 (2 ساعة)	35 م°	-
AHUMAR	-	-	10	-	-

ملاحظة:

استخدم وظيفة CRUNCH للحصول على لمسة نهائية فائقة القرمشة. سيظل رمز CRUNCH مضاءً أثناء عمليات الطهي لبقية الوظائف (باستثناء وظيفة DRY). عند الضغط عليه، سيتحول إلى وضع CRUNCH للوقت المتبقي لمنحها لمسة نهائية أكثر قرمشة.

التسخين المسبق

تتضمن بعض البرامج وقت تسخين مسبقاً محدداً، بالضغط على زر التشغيل مرتين يمكن تخطيه لبدء الطهي مباشرة. يمكن تعديل الوقت بالضغط على + -.

وظيفة الشواء (BBQ)

لتفعيله، اضغط على أيقونة GRILL/BBQ لمدة 3 ثواني كيفية الاستخدام؟

1. أضف الكريات في حجرة التدخين السفلية للسلة.
2. ابدأ البرنامج — سيبدأ تسخين مسبق لمدة 8 دقائق تلقائياً.
3. أضف الطعام عندما تشير اللوحة.
4. ستقوم Cecofry&Crunch بالتدخين لمدة 6 دقائق.
5. بعد انتهاء التدخين، سيبدأ وقت الطهي (قابل للتخصيص).
6. في منتصف الطهي، ستعرض اللوحة "TURN" — اقلب الطعام.

تنبيهات الشاشة

في الأوضاع التي تتضمن تسخيناً مسبقاً، عند الانتهاء، يومض رسالة «ADD FOOD» على الشاشة ويصدر الجهاز ثلاث صفارات للإشارة إلى أنه يجب إدخال الطعام.
في الأوضاع التي تتضمن تنبيهها بالتقليب، يومض رسالة «TURN» على الشاشة ويصدر الجهاز صفارتين للإشارة إلى أنه يجب تقليب الطعام أو قلبه.

استخدام المسبار

- يسمح المسبار بالتحكم في الطهي بناءً على درجة الحرارة الداخلية للطعام. هذه الوظيفة ستكون متاحة فقط عندما يكون المسبار متصلاً بالجهاز.
- أدخل المسبار في الطعام قبل وضعه في السلة ووصله بالجهاز.
 - عند توصيل المسبار، ستضيء مؤشرات الأوضاع المتوافقة فقط. حدد وضع الطهي المطلوب.
 - اضغط على زيادة (+) (د) أو نقصان (-) (هـ) لتحديد درجة النضج أو درجة الحرارة المستهدفة المطلوبة.
 - اضغط على تشغيل/إيقاف (أ) لبدء التسخين المسبق. خلال هذه المرحلة، أبقِ الطعام مع المسبار خارج السلة لتجنب أن يؤثر التسخين المسبق على قياس درجة الحرارة الداخلية أو يؤثر على نتيجة الطهي. ضع طرف المسبار في منتصف الطعام.
 - عند انتهاء التسخين المسبق، ستومض رسالة «ADD FOOD» على الشاشة وسيصدر الجهاز ثلاث صفارات. أدخل الطعام مع المسبار الموضوع بالفعل في السلة وأعد السلة إلى الجهاز.
 - أثناء الطهي، سيتحكم المسبار في درجة الحرارة الداخلية للطعام وفقاً للقيمة المستهدفة المحددة. سينتهي الطهي عندما يصل المسبار إلى درجة الحرارة المستهدفة. توخ الحذر عند إزالته لأنه سيكون ساخناً جداً.
- يوضح الجدول التالي درجة الحرارة المستهدفة ودرجة حرارة الطهي المحددة مسبقاً لكل وضع متوافق مع المسبار:

البرنامج	التسخين المسبق	درجة الحرارة المستهدفة (درجة مئوية)	درجة الحرارة الافتراضية (درجة مئوية) (نفس البرامج بدون مسبار)
ROAST	نعم	85	220
BAKE	نعم	95	165
GRILL/BBQ	نعم	55	230
DIY	نعم	60	200
CRUNCH	نعم	70	230

استخدام المقلاة

- وصل قابس كابل الطاقة بمقبس كهربائي مؤرض.
- تأكد من وضع الشبكة بشكل صحيح في السلة وأدخل السلة الفارغة في الجسم الرئيسي. سيضيء مؤشر التشغيل/الإيقاف (أ).
- اضغط على تشغيل/إيقاف (أ) لتشغيل الجهاز.

4. حدد وضع الطهي المطلوب. راجع الجدول للتحقق مما إذا كان الوضع يتضمن تسخينًا مسبقًا.
5. اضبط الوقت، درجة الحرارة، سرعة المروحة أو درجة النضج، إذا لزم الأمر، باستخدام عناصر التحكم الموضحة في قسم «لوحة التحكم».
6. إذا كان الوضع المحدد لا يتضمن تسخينًا مسبقًا، أخرج السلة، أدخل الأطعمة وأعدّها إلى الجهاز. لا تملأ السلة فوق علامة MAX.
7. اضغط مرة أخرى على تشغيل/إيقاف (أ) لبدء التشغيل.
8. إذا كان الوضع المحدد يتضمن تسخينًا مسبقًا، فلا تدخل الأطعمة بعد. عند انتهاء التسخين المسبق، ستومض رسالة «ADD FOOD» على الشاشة وسيصدر الجهاز ثلاث صفارات. أخرج السلة، أدخل الأطعمة وأعدّها إلى الجهاز.
9. أثناء الطهي، اضغط لفترة وجيزة على تشغيل/إيقاف (أ) لإيقاف التشغيل مؤقتًا أو استئنافه.
10. عندما تظهر رسالة «TURN» ويصدر الجهاز صفارتين، أخرج السلة ممسكًا بها من المقبض وقلّب أو اقلب الأطعمة. ثم أعدّها إلى الجهاز.
11. عند انتهاء الوقت المبرمج، يصدر الجهاز إشارة صوتية. أخرج السلة ممسكًا بها من المقبض وضعها على سطح مستقر، مستوٍ ومقاوم للحرارة.
12. تحقق من أن الأطعمة مطهوه بشكل صحيح. إذا لم تكن جاهزة بعد، أعد السلة وبرمج بضع دقائق إضافية.
13. انقل الأطعمة إلى وعاء أو طبق، استخدم ملقطًا. لا تقلب السلة أبدًا لتفريغها.
14. عند الانتهاء من دفعة من الأطعمة، ستكون المقلاة الهوائية جاهزة فورًا لإعداد الدفعة التالية.
15. لإلغاء الطهي وإيقاف تشغيل الجهاز، اضغط مع الاستمرار على تشغيل/إيقاف (أ) لمدة 3 ثوانٍ. ستنتفض المؤشرات الضوئية وستتوقف المروحة بعد 60 ثانية.

تحذيرات:

- لا تلمس السلة أثناء التشغيل أو فورًا بعد استخدام المقلاة، حيث يمكن أن تصل إلى درجات حرارة عالية. امسكها فقط من مقبض السلة.
- لا تقلب السلة لتفريغها، حيث أن الزيت الزائد المتراكم في القاع قد يسقط على الأطعمة.
- ستكون السلة والأطعمة ساخنة جدًا. اعتمادًا على نوع الطعام المطهو، قد يخرج بخار ساخن من السلة.
- توخ الحذر الشديد عند إزالة المسبار من داخل الطعام لأنه يكون في درجة حرارة عالية، أزلّه باستخدام ملقط أو قفازات حرارية.

الإعدادات

سيساعدك الجدول التالي في تحديد الإعدادات الأساسية لكل طعام.

الطعام	الكمية الدنيا-القصى (غ)	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)
البطاطس والبطاطس المقلية			
بطاطس مقلية رفيعة مجمدة	500-1000	15-25	200
بطاطس مقلية سميكة مجمدة	500-1000	15-25	200
بطاطس غراتان	400	20-25	200
اللحوم والدواجن			

الطعام	الكمية الدنيا-القصى (غ)	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)
شريحة لحم	100-400	10-15	230
شرائح لحم الخنزير	100-400	10-15	200
همبرغر	100-400	10-15	180
فطيرة محشوة باللحم	100-400	13-15	200
أفخاذ دجاج	100-400	20-30	230
صدر دجاج	100-400	15-25	200
وجبات خفيفة			
لفائف الربيع	100-350	8-10	200
ناجتس دجاج مجمدة	100-400	6-10	200
أصابع سمك مجمدة	100-350	6-10	200
وجبات خفيفة من الجبن المغطى بالقسماط المجمدة	100-350	8-10	180
خضروات محشوة	100-350	10	160
خبز			
كعكة	250	15-30	160
كيش	350	20-22	180
مافن	250	15-18	200
وجبات خفيفة حلوة	350	20	160

ملاحظة: أضيف 3 دقائق إلى وقت الطهي إذا بدأت الطهي والمقلدة الهوائية باردة. الإعدادات الموضحة في الجدول هي إرشادية فقط. نظرًا لأن الأطعمة قد تختلف في الأصل والحجم والشكل والعلامة التجارية، لا يمكننا ضمان أن القيم المشار إليها هي الأنسب في جميع الحالات. تقنية Rapid Air تسخن الهواء داخل الجهاز بسرعة، لذا فإن إخراج السلة لفترة وجيزة أثناء الطهي لا يؤثر تقريبًا على العملية.

- قبل طهي أطعمة مختلفة في نفس الوقت، تأكد من أنها تتطلب درجة حرارة ووقت طهي متشابهين. على سبيل المثال، يمكن طهي مكعبات البطاطس وشرائح اللحم في وقت واحد لأنها تتطلب إعدادات مماثلة. لاحظ أنه لا يجب تجاوز الكمية القصوى الموصى بها لكل طعام.
- عادة ما تتطلب الأطعمة الأصغر حجمًا وقت طهي أقل قليلًا من الأطعمة الأكبر حجمًا.
- تتطلب كمية أكبر من الطعام وقت طهي أطول قليلًا؛ وبالمثل، تتطلب كمية أقل وقتًا أقل قليلًا.
- تقليب الأطعمة الأصغر حجمًا في منتصف الطهي يحسن النتيجة النهائية ويساعد على تجنب طهيها بشكل غير متساوٍ.
- أضف قليلًا من الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على نتيجة أكثر قرمشة. أدخلها في المقلاة الهوائية بعد دقائق قليلة من إضافة الزيت.
- لا تطه الأطعمة الدهنية بشكل مفرط، مثل النقانق، في المقلاة الهوائية.
- الوجبات الخفيفة التي يمكن تحضيرها في فرن تقليدي يمكن طهيها أيضًا في المقلاة الهوائية.
- الكمية المثلى لتحضير البطاطس المقلية المقرمشة هي 500 جرام.
- استخدم العجين الجاهز لتحضير وجبات خفيفة محشوة بسرعة وسهولة. يتطلب العجين الجاهز أيضًا وقت طهي أقل من العجين المنزلي.
- ضع قالبًا أو وعاءً آمنًا للفرن في السلة إذا كنت ترغب في تحضير كعكة أو كيش، أو طهي أطعمة حساسة أو محشوة.

4. التنظيف والصيانة

- نظف الجهاز بعد كل استخدام.
- السلة والشبكة لهما طبقة غير لاصقة. لا تستخدم أدوات معدنية أو منتجات تنظيف كاشطة، فقد تلتف هذه الطبقة.
1. افصل الجهاز عن مقبس التيار الكهربائي واتركه يبرد.
 2. نظف الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش مبللة.
 3. نظف السلة والشبكة بالماء الساخن ومنظف الأطباق السائل وإسفنجة غير كاشطة.
 4. نظف الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن وإسفنجة غير كاشطة.
 5. نظف عنصر التسخين بفرشاة تنظيف لإزالة أي بقايا طعام.

ملاحظات:

- أزل السلة ليبرد الجهاز بسرعة أكبر.
- السلة والشبكة آمان للغسل في غسالة الأطباق.

نصائح:

- يمكنك استخدام مزبل دهون سائل لإزالة بقايا الأوساخ.
- إذا كانت هناك أوساخ متراكمة في السلة أو الشبكة، املا السلة بالماء الساخن وقليل من منظف الأطباق السائل. ضع الشبكة في السلة واترك القطعتين منقوعتين لمدة 10 دقائق تقريبًا.

التخزين

1. افصل الجهاز عن الكهرباء واتركه يبرد.
2. تأكد من أن جميع الأجزاء نظيفة وجافة.
3. أدخل سلك الطاقة في حجرة تخزين الكابلات وثبته في فتحة التثبيت.

5. استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
المقلاة الهوائية لا تعمل.	الجهاز غير موصول بالكهرباء.	قم بتوصيل قابس سلك الطاقة بمقبس كهربائي مؤرض.
	لم تقم بضبط وقت الطهي.	اضغط على تشغيل/إيقاف (أ) واضبط وقت الطهي المطلوب باستخدام محدد الوقت/درجة الحرارة (ج) وزيادة (+) (د) أو تقليل (-) (هـ).
الطعام غير مطهو بالكامل.	هناك الكثير من الطعام في السلة.	اطه الطعام على دفعات أصغر للحصول على طهي أكثر تجانسًا.
	درجة الحرارة المحددة منخفضة جدًا.	اضبط درجة الحرارة المطلوبة باستخدام محدد الوقت/درجة الحرارة (ج) وزيادة (+) (د) أو تقليل (-) (هـ). راجع قسم «الإعدادات».
	وقت الطهي قصير جدًا.	اضبط وقت الطهي المطلوب باستخدام محدد الوقت/درجة الحرارة (ج) وزيادة (+) (د) أو تقليل (-) (هـ). راجع قسم «الإعدادات».
الطعام يطهى بشكل غير متساوٍ.	يجب قلب بعض الأطعمة في منتصف الطهي.	يجب قلب الأطعمة التي تتراكم فوق بعضها البعض أو تتداخل، مثل البطاطس المقلية، في منتصف الطهي. راجع قسم «الإعدادات».
الوجبات الخفيفة المقلية لا تصبح مقرمشة عند طهيها في المقلاة الهوائية.	لقد استخدمت نوعًا من الوجبات الخفيفة المصممة للتخضير في مقلاة تقليدية.	استخدم وجبات خفيفة مناسبة للفرن أو ضع كمية صغيرة من الزيت عليها للحصول على نتيجة أكثر قرمشة.
لا أستطيع إدخال السلة بشكل صحيح في الجهاز.	هناك الكثير من الطعام في السلة.	لا تملأ السلة فوق علامة MAX.
	الشبكة غير موضوعة بشكل صحيح في السلة.	اضغط على الشبكة لأسفل في السلة حتى تستقر بشكل صحيح.
يخرج دخان أبيض من الجهاز.	أنت تطهو أطعمة دهنية.	عند طهي الأطعمة الدهنية في المقلاة الهوائية، ستتراكم كمية كبيرة من الزيت في السلة. يولد الزيت دخانًا أبيض وقد تسخن السلة أكثر من المعتاد. هذا لا يؤثر على الجهاز أو على نتيجة الطهي.

السلة لا تزال تحتوي على بقايا دهون من الاستخدام السابق.	يحدث الدخان الأبيض عند تسخين بقايا الدهون المتراكمة في السلة. نظف السلة بشكل صحيح بعد كل استخدام.
لم تستخدم النوع المناسب من البطاطس.	استخدم بطاطس طازجة وتأكد من بقائها صلبة أثناء الطهي.
لم تشطف البطاطس المقطعة بشكل صحيح قبل طهيها.	اشطف البطاطس المقطعة جيدًا لإزالة النشا من سطحها.
تعتمد النتيجة المقرمشة على كمية الزيت والماء التي تحتويها البطاطس.	جفف البطاطس المقطعة جيدًا قبل إضافة الزيت.
	قطع البطاطس إلى قطع أصغر للحصول على نتيجة أكثر قرمشة.
	أضف قليلًا إضافيًا من الزيت للحصول على نتيجة أكثر قرمشة.

6. المواصفات الفنية

المنتج: Cecofry&Crunch 6500
مرجع المنتج: EU01_114738

الجهد: 220 - 240 فولت ~
التردد: 50 - 60 هرتز
الطاقة المقدرة: 2150 واط

استهلاك الطاقة للجهاز في أي حالة إيقاف تشغيل هو 0.18 واط.
الفترة التي يدخل بعدها الجهاز تلقائيًا في وضع الإيقاف هي 10 دقائق.

قد تتغير المواصفات الفنية دون إشعار مسبق لتحسين جودة المنتج.
صنع في الصين | صمم في إسبانيا

7. إعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية



يشير هذا الرمز إلى أنه، وفقًا للوائح المعمول بها، يجب التخلص من المنتج وأو البطارية بشكل منفصل عن النفايات



المنزلية. عندما يصل هذا المنتج إلى نهاية عمره الافتراضي، يجب عليك إزالة البطاريات/المراكم وأخذه إلى نقطة تجميع مخصصة من قبل السلطات المحلية.
للحصول على معلومات مفصلة حول الطريقة الأنسب للتخلص من أجهزتك الكهربائية والإلكترونية وأو البطاريات المقابلة،

يجب على المستهلك الاتصال بالسلطات المحلية.
يمكنك الاطلاع على معلومات حول أنظمة إعادة تدوير التعبئة والتغليف الوطنية وعلاماتها على موقعنا الإلكتروني.
الالتزام بالإرشادات المذكورة أعلاه سيساعد في حماية البيئة.

8. الضمان وخدمة ما بعد البيع

ستكون Cecotec مسؤولة أمام المستخدم أو المستهلك النهائي عن أي عدم مطابقة موجودة وقت تسليم المنتج وفقًا للشروط والأحكام والفترات الزمنية التي تحددها اللوائح المعمول بها.
يوصى بإجراء الإصلاحات بواسطة فنيين متخصصين.
إذا اكتشفت مشكلة في المنتج أو كان لديك أي استفسار، يرجى الاتصال بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec عبر رقم الهاتف +34 96 321 07 28.

9. حقوق النشر

حقوق الملكية الفكرية للنصوص في هذا الدليل تعود لشركة CECOTEC INNOVACIONES, S.L. جميع الحقوق محفوظة. لا يجوز إعادة إنتاج محتوى هذا المنشور، جزئيًا أو كليًا، أو تخزينه في نظام استرجاع، أو نقله أو توزيعه بأي وسيلة (إلكترونية، ميكانيكية، تصوير ضوئي، تسجيل أو ما شابه ذلك) دون إذن مسبق من CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. إعلان المطابقة المبسط للاتحاد الأوروبي

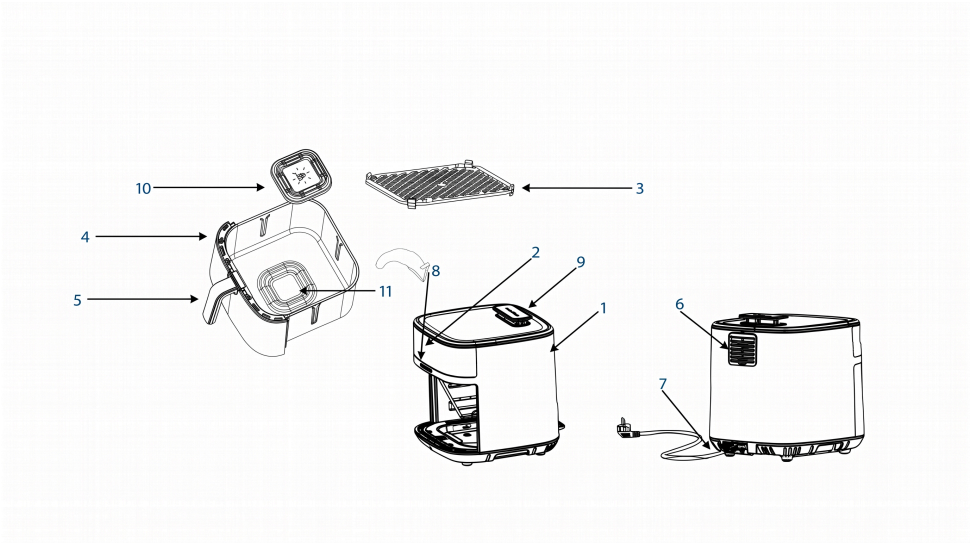


بموجب هذا، تعلن شركة Cecotec Innovaciones أن هذا المنتج يتوافق مع المتطلبات الأساسية والأحكام

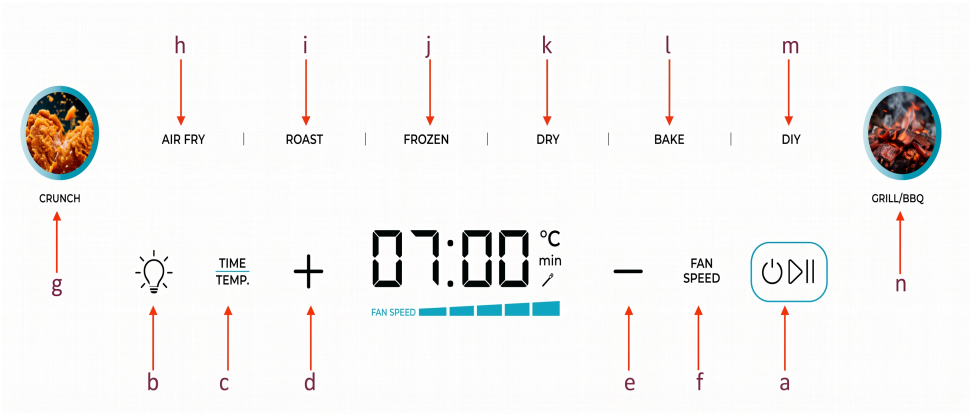
الأخرى ذات الصلة للوائح المعمول بها في الاتحاد الأوروبي. لقد تم تصميم هذا المنتج وتصنيعه واختباره بما يتوافق مع معايير السلامة والجودة المطلوبة. يمكن العثور على النص الكامل لإعلان المطابقة للاتحاد الأوروبي على العنوان الإلكتروني التالي:
<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

Anexo

1



2



www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.

Av. Reyes Católicos, 60

46910, Alfafar (Valencia), Spain

