

cecotec

CECOFRY&GLASS CRUNCHY M

Freidora de aire / Air fryer



Manual de instrucciones
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	57
2. Antes de usar	57
3. Funcionamiento	58
4. Limpieza y mantenimiento	64
5. Resolución de problemas	64
6. Especificaciones técnicas	66
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	67
8. Garantía y SAT	67
9. Copyright	67
10. Declaración UE de conformidad simplificada	68
Anexo	205

Index	en
Safety Instructions	11
1. Parts and Components	69
2. Before Use	69
3. Operation	70
4. Cleaning and Maintenance	75
5. Troubleshooting	76
6. Technical Specifications	77
7. Recycling of Electrical and Electronic Appliances	78
8. Warranty and Technical Support	78
9. Copyright	78
10. Simplified EU Declaration of Conformity	79
Annex	205

Index	fr
Consignes de sécurité	15
1. Pièces et composants	80
2. Avant utilisation	80
3. Fonctionnement	81
4. Nettoyage et entretien	87
5. Dépannage	87
6. Spécifications techniques	89
7. Recyclage des appareils électriques et électroniques	90
8. Garantie et SAV	90
9. Droits d'auteur	90
10. Déclaration UE de conformité simplifiée	91
Annexe	205

Inhalt	de
Sicherheitshinweise	19
1. Teile und Komponenten	92
2. Vor der Verwendung	92
3. Betrieb	93
4. Reinigung und Wartung	99
5. Fehlerbehebung	100
6. Technische Daten	102
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	102
8. Garantie und Kundendienst	103
9. Urheberrecht	103
10. Vereinfachte EU-Konformitätserklärung	103
Anhang	205

Indice	it
Istruzioni di sicurezza	23
1. Parti e componenti	104
2. Prima dell'uso	104
3. Funzionamento	105
4. Pulizia e manutenzione	111
5. Risoluzione dei problemi	112
6. Specifiche tecniche	114
7. Riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici	114
8. Garanzia e Servizio di Assistenza Tecnica	115
9. Copyright	115
10. Dichiarazione di conformità UE semplificata	115
Allegato	205

Índice	pt
Instruções de segurança	27
1. Peças e componentes	116
2. Antes de usar	116
3. Funcionamento	117
4. Limpeza e manutenção	123
5. Resolução de problemas	124
5. Resolución de problemas	125
6. Especificações técnicas	126
7. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos	126
8. Garantia e SAT	126
9. Direitos de autor	127
10. Declaração UE de conformidade simplificada	127
Anexo	205

Inhoud	nl
Veiligheidsinstructies	31
1. Onderdelen en componenten	128
2. Voor gebruik	128
3. Bediening	129
4. Reiniging en onderhoud	134
5. Probleemoplossing	135
6. Technische specificaties	137
7. Recycling van elektrische en elektronische apparaten	138
8. Garantie en technische dienst	138
9. Auteursrecht	138
10. Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring	138
Bijlage	205

Spis treści	pl
Instrukcje bezpieczeństwa	35
1. Części i komponenty	139
2. Przed użyciem	139
3. Obsługa	140
4. Czyszczenie i konserwacja	146
5. Rozwiązywanie problemów	146
6. Specyfikacje techniczne	148
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	149
8. Gwarancja i Serwis Techniczny	149
9. Prawa autorskie	149
10. Uproszczona deklaracja zgodności UE	149
Załącznik	205

Obsah	CS
Bezpečnostní pokyny	39
1. Díly a součásti	150
2. Před použitím	150
3. Provoz	151
4. Čištění a údržba	156
5. Řešení problémů	157
6. Technické specifikace	159
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	159
8. Záruka a technická podpora	159
9. Autorská práva	159
10. Zjednodušené EU prohlášení o shodě	160
Příloha	205

Tartalom	hu
Biztonsági utasítások	43
1. Alkatrészek és komponensek	161
2. Használat előtt	161
3. Működés	162
4. Tisztítás és karbantartás	167
5. Hibaelhárítás	168
6. Műszaki adatok	170
7. Elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosítása	170
8. Garancia és szervíz	171
9. Szerzői jog	171
10. Egyszerűsített EU megfelelőségi nyilatkozat	171
Melléklet	205

İçindekiler	tr
Güvenlik Talimatları	47
1. Parçalar ve Bileşenler	172
2. Kullanmadan Önce	172
3. Çalıştırma	173
4. Temizlik ve Bakım	178
5. Sorun Giderme	179
6. Teknik Özellikler	181
7. Elektrikli ve Elektronik Cihazların Geri Dönüşümü	181
8. Garanti ve Teknik Servis	181
9. Telif Hakkı	182
10. Basitleştirilmiş AB Uygunluk Beyanı	182
Ek	205

Ευρετήριο	el
Οδηγίες ασφαλείας	50
1. Εξαρτήματα και στοιχεία	183
2. Πριν τη χρήση	183
3. Λειτουργία	184
4. Καθαρισμός και συντήρηση	190
5. Αντιμετώπιση προβλημάτων	191
6. Τεχνικές προδιαγραφές	193
7. Ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών	193
8. Εγγύηση και Τεχνική Υποστήριξη	194
9. Πνευματικά δικαιώματα	194
10. Απλοποιημένη δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ	194
Παράρτημα	205

الفهرس

54	تعليمات السلامة
195	1. الأجزاء والمكونات
196	2. قبل الاستخدام
196	3. التشغيل
201	4. التنظيف والصيانة
202	5. استكشاف الأخطاء وإصلاحها
203	6. المواصفات الفنية
203	7. إعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية
204	8. الضمان وخدمة الدعم الفني
204	9. حقوق النشر
204	10. إعلان المطابقة المبسط للاتحاد الأوروبي
205	الملحق

NOTA

EU01_137091 Cecofry&Glass Crunchy M

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

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 Code-Varianten 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 kılavuzdaki kodlama 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 caliente.

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 levantar el cabezal de la freidora.
- Al levantar el cabezal de la freidora, sujételo con cuidado y colóquelo sobre una superficie estable, plana y resistente al calor. No toque la parte inferior, ya que puede alcanzar temperaturas elevadas.
- 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 los recipientes 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 recipiente para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el 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 cabezal de la freidora de dentro del aparato.

- Si el aparato emite humo negro, apáguelo y desenchúfelo inmediatamente, siempre que pueda hacerlo de forma segura. Espere hasta que deje de salir humo antes de levantar el cabezal de la freidora. No vuelva a utilizar el aparato hasta haber identificado y solucionado la causa.
- Utilice guantes de protección térmica para manipular el cabezal de la freidora, la rejilla o los recipientes de cristal cuando estén calientes.
- No utilice el aparato para ningún uso no especificado en el manual.
- No intente reparar el aparato por su propia cuenta.
- No utilice el aparato con la tapa del recipiente colocada.
- Los recipientes de cristal son frágiles. Manipúlelos siempre con cuidado. No los utilice si presentan grietas, desconchados u otros daños.
- Evite los golpes y los cambios bruscos de temperatura. No coloque los recipientes de cristal calientes sobre superficies frías o mojadas ni añada líquidos fríos cuando estén calientes.

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 accessible 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 escape when lifting the fryer head.
- When lifting the fryer head, hold it carefully and place it on a stable, flat, heat-resistant surface. Do not touch the bottom, as it can reach high temperatures.
- This appliance is not designed to be operated via external timers or remote control systems.
- 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 Support Service to avoid any kind of danger.
- This appliance can be used by children aged 8 and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised or have been instructed on the safe use of the appliance and understand the risks involved.
- Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless they are over 8 years old and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- Supervise children to ensure they do not play with the appliance.

- Ensure that the mains voltage matches the voltage requirements specified in the appliance's technical specifications.
- We recommend that the room in which you are going to use the appliance is equipped with a fume 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 injury.
- 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 correctly, has been dropped, or 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 containers with oil; 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 container to prevent them from coming into contact with the heating elements.

- Ensure 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 adequate 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 escape from the appliance when you remove the fryer head from inside the appliance.
- If the appliance emits black smoke, turn it off and unplug it immediately, provided you can do so safely. Wait until the smoke stops before lifting the fryer head. Do not use the appliance again until the cause has been identified and resolved.
- Use heat-protective gloves when handling the fryer head, rack, or glass containers 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.
- Do not use the appliance with the container lid in place.
- Glass containers are fragile. Always handle them with care. Do not use them if they have cracks, chips, or other damage.

- Avoid impacts and sudden temperature changes. Do not place hot glass containers on cold or wet surfaces or add cold liquids when they are hot.

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. Faites attention 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 vos mains et votre visage à une distance sûre. Notez que de l'air chaud peut également s'échapper lorsque vous soulevez la tête de la friteuse.
- Lorsque vous soulevez la tête de la friteuse, tenez-la avec précaution et placez-la sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Ne touchez pas la partie inférieure, car elle peut atteindre des températures élevées.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner via des minuteurs ou des systèmes de télécommande externes.
- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être prises pour réduire le risque 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 allez utiliser l'appareil soit équipée d'un extracteur de fumée ou qu'elle soit 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 secteur 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 du plan de travail ou du comptoir.
- 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, en présence de produits chimiques ou humides.

- N'introduisez pas et ne laissez pas vos doigts ou d'autres objets pénétrer dans les ouvertures de ventilation ou d'échappement, car cela pourrait provoquer des chocs électriques ou des incendies.
- Ne remplissez pas les récipients d'huile, cela pourrait provoquer un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne plongez pas le câble, la fiche, ni aucune 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 récipient pour 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 en cours de nettoyage. 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 secteur sans surveillance.
- Ne touchez pas la surface de l'appareil pendant son fonctionnement, 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 le fonctionnement, l'appareil émet de la vapeur chaude par les ouvertures de sortie d'air. Maintenez vos mains et votre 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 la tête de la friteuse de l'appareil.

- 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 avant de soulever la tête de la friteuse. N'utilisez plus l'appareil avant d'avoir identifié et résolu la cause.
- Utilisez des gants de protection thermique pour manipuler la tête de la friteuse, la grille ou les récipients en verre 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.
- N'utilisez pas l'appareil avec le couvercle du récipient en place.
- Les récipients en verre sont fragiles. Manipulez-les toujours avec soin. Ne les utilisez pas s'ils présentent des fissures, des éclats ou d'autres dommages.
- Évitez les chocs et les changements brusques de température. Ne placez pas les récipients en verre chauds sur des surfaces froides ou humides et n'ajoutez pas de liquides froids lorsqu'ils sont chauds.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden. 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 Fritteusenaufsatz anheben.
- Wenn Sie den Fritteusenaufsatz anheben, halten Sie ihn vorsichtig fest und stellen Sie ihn auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche. Berühren Sie nicht die Unterseite, da diese hohe Temperaturen erreichen kann.
- 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 Netzstecker des Geräts, bevor Sie es bewegen, reinigen oder wenn Sie es nicht benutzen.
- Das Netzkabel nicht verdrehen, knicken, ziehen oder beschädigen. 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 die Gerätestruktur 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 entflammbar, explosiv, chemikalienhaltig oder feuchten Umgebungen.

- Führen Sie keine Finger oder andere Gegenstände in die Lüftungs- oder Abluftöffnungen ein oder lassen Sie diese nicht hinein, da dies zu Stromschlägen oder Bränden führen könnte.
- Füllen Sie die Behälter 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 in den Behälter, um zu verhindern, dass sie mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände vollständig trocken sind, bevor Sie den Stecker berühren oder das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts, wenn es nicht in Gebrauch ist 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 am 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 vom Dampf und den Luftauslässen. Es kann heiße Luft aus dem Gerät austreten, wenn Sie den Fritteusenaufsatz aus dem Gerät nehmen.
- Wenn das Gerät schwarzen Rauch abgibt, schalten Sie es sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker, sofern dies sicher möglich ist. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie den Fritteusenaufsatz anheben. Verwenden Sie das Gerät erst wieder, wenn die Ursache identifiziert und behoben wurde.
- Verwenden Sie hitzebeständige Schutzhandschuhe, um den Fritteusenaufsatz, das Gitter oder die Glasbehälter zu handhaben, wenn diese heiß sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für Zwecke, die nicht in diesem Handbuch angegeben sind.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit aufgesetztem Behälterdeckel.
- Die Glasbehälter sind zerbrechlich. Gehen Sie immer vorsichtig damit um. Verwenden Sie sie nicht, wenn sie Risse, Absplitterungen oder andere Schäden aufweisen.
- Vermeiden Sie Stöße und plötzliche Temperaturwechsel. Stellen Sie heiße Glasbehälter nicht auf kalte oder nasse Oberflächen und fügen Sie keine kalten Flüssigkeiten hinzu, wenn sie heiß sind.

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 sollevando la testa della friggitrice.
- Quando si solleva la testa della friggitrice, afferrarla con cura e posizionarla su una superficie stabile, piana e resistente al calore. Non toccare la parte inferiore, poiché può raggiungere temperature elevate.
- 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 consiglia che la stanza in cui si intende utilizzare l'apparecchio sia dotata di un aspiratore di fumi o sia 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 taglienti 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 sbagliato 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 presenta danni o se non funziona correttamente, è caduto o è stato danneggiato.
- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi potenzialmente pericolosi, come ambienti infiammabili, esplosivi, con presenza di sostanze chimiche o umidi.
- Non inserire o permettere che dita o altri oggetti entrino nelle aperture di ventilazione o di scarico, poiché potrebbero causare scosse elettriche o incendi.
- Non riempire i contenitori di olio, potrebbe causare rischio di incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

- Non immergere il cavo, la spina o 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 contenitore per evitare che entrino in contatto con le resistenze.
- Assicurarsi 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. Lasciare 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. L'aria calda potrebbe fuoriuscire dall'apparecchio quando si rimuove la testa della friggitrice dall'interno dell'apparecchio.
- Se l'apparecchio emette fumo nero, spegnerlo e scollegarlo immediatamente, sempre che sia possibile farlo in sicurezza. Attendere che il fumo smetta di uscire prima di sollevare la testa della friggitrice. Non utilizzare nuovamente l'apparecchio fino a quando non si è identificata e risolta la causa.

- Utilizzare guanti di protezione termica per maneggiare la testa della friggitrice, la griglia o i contenitori di vetro quando sono caldi.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi non specificati nel manuale.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli.
- Non utilizzare l'apparecchio con il coperchio del contenitore posizionato.
- I contenitori di vetro sono fragili. Maneggiarli sempre con cura. Non utilizzarli se presentano crepe, scheggiature o altri danni.
- Evitare urti e sbalzi di temperatura. Non posizionare i contenitori di vetro caldi su superfici fredde o bagnate né aggiungere liquidi freddi quando sono caldi.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as seguintes instruções antes de utilizar o aparelho. Guarde este manual para futuras referências ou para novos utilizadores.



- Este símbolo significa: precaução, superfície quente. 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 levantar a cabeça da fritadeira.
- Ao levantar a cabeça da fritadeira, segure-a com cuidado e coloque-a sobre uma superfície estável, plana e resistente ao calor. Não toque na parte inferior, pois pode atingir temperaturas elevadas.
- 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 a utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos.

- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam 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 bem 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 arestas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe o cabo pendurado sobre a borda da superfície de trabalho ou da bancada.
- Não utilize extensões, a menos que seja recomendado por um eletricista qualificado. A utilização do 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 os recipientes com óleo, pois 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 recipiente para 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 garantir 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 estiver em funcionamento, emite vapor quente através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das saídas de ar. Pode sair ar quente do aparelho ao remover a cabeça da fritadeira de dentro do aparelho.
- Se o aparelho emitir fumo preto, desligue-o e desconecte-o imediatamente, sempre que o possa fazer de forma segura. Espere até que o fumo pare antes de levantar a cabeça da fritadeira. Não volte a utilizar o aparelho até ter identificado e solucionado a causa.

- Utilize luvas de proteção térmica para manusear a cabeça da fritadeira, a grelha ou os recipientes de vidro quando estiverem quentes.
- Não utilize o aparelho para nenhum uso não especificado no manual.
- Não tente reparar o aparelho por sua própria conta.
- Não utilize o aparelho com a tampa do recipiente colocada.
- Os recipientes de vidro são frágeis. Manuseie-os sempre com cuidado. Não os utilize se apresentarem rachaduras, lascas ou outros danos.
- Evite choques e mudanças bruscas de temperatura. Não coloque os recipientes de vidro quentes sobre superfícies frias ou molhadas nem adicione líquidos frios quando estiverem quentes.

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

Lees de volgende instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie 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 luchtuitlaatopeningen. Houd handen en gezicht op veilige afstand. Houd er rekening mee dat er ook hete lucht kan ontsnappen wanneer u de frituurkop optilt.
- Wanneer u de frituurkop optilt, houd deze dan voorzichtig vast en plaats deze op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak. Raak de onderkant niet aan, aangezien deze hoge temperaturen kan bereiken.
- 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 ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende risico's begrijpen.

- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het 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 functioneert, is gevallen of beschadigd is geraakt.
- 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 containers 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 enig ander niet-verwijderbaar deel 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 container om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- 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 verwijdt en/of met de reiniging begint.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht 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 gebruiksaanwijzing.
- 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 frituurkop uit het apparaat verwijdt.

- 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 is verdwenen voordat u de frituurkop optilt. Gebruik het apparaat niet opnieuw voordat u de oorzaak hebt geïdentificeerd en opgelost.
- Gebruik thermische beschermende handschoenen om de frituurkop, het rooster of de glazen containers 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.
- Gebruik het apparaat niet met het deksel op de container.
- De glazen containers zijn breekbaar. Ga er altijd voorzichtig mee om. Gebruik ze niet als ze barsten, schilfers of andere beschadigingen vertonen.
- Vermijd stoten en abrupte temperatuurveranderingen. Plaats hete glazen containers niet op koude of natte oppervlakken en voeg geen koude vloeistoffen toe wanneer ze heet zijn.

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 osiągać wysokie temperatury podczas pracy. Należy uważać, aby się nie poparzyć.
- Podczas pracy urządzenie wydmuchuje 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 podnoszenia głowicy frytkownicy.
- Podczas podnoszenia głowicy frytkownicy należy ją ostrożnie chwycić i umieścić na stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni. Nie dotykaj dolnej części, ponieważ może ona osiągać wysokie temperatury.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznymi programatorami czasowymi ani systemami zdalnego sterowania.
- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych zawsze należy przestrzegać podstawowych środków 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 więcej niż 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 lady.
- 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 pojemników olejem, może to spowodować ryzyko pożaru.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia, gdy jest ono włączone.
- Nie zanurzaj kabla, wtyczki ani żadnej innej niewymiennej części urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody.
- Zawsze umieszczaj składniki do gotowania w pojemniku, aby zapobiec ich kontaktowi 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 elektrycznej bez nadzoru.
- Nie dotykaj powierzchni urządzenia, gdy jest ono włączone, ponieważ może być gorąca.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, czyszczenie i konserwacja muszą być przeprowadzane 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 głowicy frytkownicy z urządzenia.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, natychmiast je wyłącz i odłącz od zasilania, o ile możesz to zrobić bezpiecznie. Poczekaj, aż dym przestanie się wydobywać, zanim podniesiesz głowicę frytkownicy. Nie używaj urządzenia ponownie, dopóki nie zidentyfikujesz i nie usuniesz przyczyny.

- Używaj rękawic ochronnych termicznych do obsługi głowicy frytkownicy, rusztu lub szklanych pojemników, gdy są gorące.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż określone w instrukcji.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Nie używaj urządzenia z założoną pokrywą pojemnika.
- Szklane pojemniki są kruche. Zawsze obchodź się z nimi ostrożnie. Nie używaj ich, jeśli mają pęknięcia, odpryski lub inne uszkodzenia.
- Unikaj uderzeń i nagłych zmian temperatury. Nie umieszczaj gorących szklanych pojemników na zimnych lub mokrych powierzchniach ani nie dodawaj zimnych płynów, gdy są gorące.

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. Přístupné 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 unikat i při zvedání hlavy fritézy.
- Při zvedání hlavy fritézy ji opatrně uchopte a položte na stabilní, rovnou a žáruvzdornou plochu. Nedotýkejte se spodní části, protože může dosáhnout vysokých teplot.
- 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 s 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 pod dohledem.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

- Dohlížejte na děti, abyste zajistili, že si se spotřebičem nehrají.
- 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.
- Používejte spotřebič výhradně k účelům popsáným v tomto návodu. Nesprávné použití může vést k poškození spotřebiče nebo zranění.
- Před přemístěním, čištěním nebo když spotřebič nepoužíváte, 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 kuchyňské linky.
- 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 poškozen kabel, zástrčka nebo konstrukce spotřebiče, 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 nádoby 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.

- Vždy vkládejte ingredience, které se mají vařit, do nádoby, aby se zabránilo jejich 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 může být horký.
- Pro zajištění správného fungování spotřebiče je nutné provádět čištění a údržbu spotřebiče v souladu s tímto návodem k použití.
- 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 unikat ze spotřebiče, když vyjmete hlavu fritézy ze spotřebiče.
- Pokud spotřebič vydává černý kouř, okamžitě jej vypněte a odpojte, pokud to můžete udělat bezpečně. Počkejte, dokud kouř nepřestane unikat, než zvednete hlavu fritézy. Spotřebič znovu nepoužívejte, dokud nezjistíte a neodstraníte příčinu.
- Používejte tepelně ochranné rukavice pro manipulaci s hlavou fritézy, roštem nebo skleněnými nádobami, když jsou horké.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než které jsou uvedeny v návodu.
- Nepokoušejte se spotřebič opravovat sami.
- Nepoužívejte spotřebič s nasazeným víkem nádoby.

- Skleněné nádoby jsou křehké. Vždy s nimi manipulujte opatrně. Nepoužívejte je, pokud vykazují praskliny, odštěpky nebo jiná poškození.
- Vyhněte se nárazům a náhlým změnám teploty. Nepokládejte horké skleněné nádoby na studené nebo mokré povrchy ani nepřidávejte studené kapaliny, když jsou horké.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

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



- Ez a szimbólum a következőket jelenti: figyelem, forró felület. A termék hozzáférhető felületei működés közben magas hőmérsékletet érhetnek el. Ügyeljen, 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 forró levegő a fritőzfej felemelésekor is távozhat.
- A fritőzfej felemelésekor óvatosan fogja meg, és helyezze stabil, sík, hőálló felületre. Ne érintse meg az alsó részét, mivel az magas hőmérsékletet érhet el.
- 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, hogy elkerülje a veszélyeket.
- 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, amennyiben 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 adataiban megadott feszültségkövetelményekkel.
- Javasoljuk, hogy a helyiség, ahol a készüléket használni fogja, legyen elszívóval felszerelve vagy jól szellőztetve.
- 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. Óvja 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. Nem megfelelő 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, vegyi anyagokat tartalmazó vagy nedves környezetben.
- Ne dugja be, és ne engedje, hogy ujjai vagy más tárgyak behatoljanak a szellőző- vagy kipufogónyílásokba, mert ez áramütést vagy tüzet okozhat.
- Ne töltsse fel az edényeket 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 az edénybe helyezze a főzendő hozzávalókat, hogy elkerülje az érintkezést 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 összeszerelne vagy eltávolítana, és/vagy elkezdené 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 eltávolítja a fritőzfejet a készülékből.
- 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, mielőtt felemeli a fritőzfejet. Ne használja újra a készüléket, amíg az okot nem azonosította és nem hárította el.
- Használjon hővédő kesztyűt a fritőzfej, a rács vagy az üvegedények kezeléséhez, amikor azok forrók.
- Ne használja a készüléket a kézikönyvben nem meghatározott célokra.

- Ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket.
- Ne használja a készüléket az edény fedelével.
- Az üvegedények törékenyek. Mindig óvatosan kezelje őket. Ne használja, ha repedések, csorbák vagy egyéb sérülések vannak rajtuk.
- Kerülje az ütések és a hirtelen hőmérséklet-változásokat. Ne helyezze a forró üvegedényeket hideg vagy nedves felületre, és ne öntsön hideg folyadékot beléjük, amikor forrók.

GÜVENLİK TALİMATLARI

Cihazı kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun. Bu kılavuzu ileride başvurmak veya yeni kullanıcılar için saklayın.

-  Bu sembol şu anlama gelir: 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 başlığını kaldırırken de sıcak hava çıkabileceğini unutmayın.
- Fritöz başlığını kaldırırken dikkatlice tutun ve sabit, düz, ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Alt kısmına dokunmayın, çünkü yüksek sıcaklıklara ulaşabilir.
- 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.
- Kullanıcı temizliği ve 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.
- Kapları yağ ile doldurmayın, bu yangın riskine neden olabilir.
- Cihaz çalışırken asla içine dokunmayın.
- Kabloyu, fişi veya cihazın çıkarılamayan herhangi bir parçasını suya veya başka sıvılara batırmayın. Elektrik bağlantılarını suya maruz bırakmayın.
- Pişirilecek malzemeleri her zaman ısıtma elemanlarıyla temas etmelerini önlemek için kabın içine yerleştirin.

- Fişe dokunmadan veya cihazı açmadan önce ellerinizin tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Cihazı kullanmadığınızda veya temizlerken fişini çekin. Herhangi bir parçayı takmadan veya çıkarmadan ve/veya temizliğe başlamadan önce tamamen soğumasını bekleyin.
- Cihazı gözetimsiz olarak elektrik şebekesine takılı bırakmayın.
- Cihaz çalışırken yüzeyine dokunmayın, çünkü sıcak olabilir.
- Cihazın doğru çalışmasını sağlamak için, temizlik ve bakım bu kullanım kılavuzuna uygun olarak yapılmalıdır.
- Cihazı duvara dayamayın. Yeterli hava sirkülasyonu sağlamak için cihazın üstünde 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 başlığını cihazdan çıkarırken sıcak hava çıkabilir.
- Cihazdan siyah duman çıkarsa, güvenli bir şekilde yapabiliyorsanız hemen kapatın ve fişini çekin. Fritöz başlığını kaldırmadan önce dumanın kesilmesini bekleyin. Nedeni belirlenip çözülene kadar cihazı tekrar kullanmayın.
- Fritöz başlığını, ızgarayı veya cam kapları sıcakken tutmak için ısıya dayanıklı koruyucu eldivenler kullanın.
- Cihazı kılavuzda belirtilmeyen herhangi bir amaç için kullanmayın.
- Cihazı kendi başınıza tamir etmeye çalışmayın.
- Cihazı kabın kapağı takılıyken kullanmayın.
- Cam kaplar kırılmalıdır. Her zaman dikkatli kullanın. Çatlak, kırık veya başka hasarlar varsa kullanmayın.
- Darbelerden ve ani sıcaklık değişikliklerinden kaçının. Sıcak cam kapları soğuk veya ıslak yüzeylere koymayın ve sıcakken soğuk sıvılar eklemeyin.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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 μπορεί επίσης να βγει ζεστός αέρας όταν σηκώνετε την κεφαλή της φριτέζας.
- Όταν σηκώνετε την κεφαλή της φριτέζας, κρατήστε την προσεκτικά και τοποθετήστε την σε μια σταθερή, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Μην αγγίζετε το κάτω μέρος, καθώς μπορεί να φτάσει σε υψηλές θερμοκρασίες.
- 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 πυρκαγιών, ηλεκτροπληξίας και τραυματισμών.
- Επιθεωρείτε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας για ορατές ζημιές. Εάν το καλώδιο παρουσιάζει ζημιές, πρέπει να αντικατασταθεί από το επίσημο Τμήμα Τεχνικής Υποστήριξης 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 γνώσεων, 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 ζεστές 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 εξάτμισης, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή πυρκαγιά.
- Μην γεμίζετε τα δοχεία 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 δοχείο για να αποφύγετε την 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 ζεστή.
- 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 ελεύθερου χώρου 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 αφαιρέσετε την κεφαλή της φριτέζας από το εσωτερικό της συσκευής.

- 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 πριν σηκώσετε την κεφαλή της φριτέζας. Μην χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή μέχρι να εντοπίσετε και να επιλύσετε την αιτία.
- Χρησιμοποιήστε θερμοπροστατευτικά γάντια για να χειριστείτε την κεφαλή της φριτέζας, τη σχάρα ή τα γυάλινα δοχεία όταν είναι ζεστά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιαδήποτε χρήση που δεν καθορίζεται στο εγχειρίδιο.
- Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με το καπάκι του δοχείου τοποθετημένο.
- Τα γυάλινα δοχεία είναι εύθραυστα. Χειριστείτε τα πάντα με προσοχή. Μην τα χρησιμοποιείτε εάν παρουσιάζουν ρωγμές, σπασίματα ή άλλες ζημιές.
- Αποφύγετε τα χτυπήματα και τις απότομες αλλαγές θερμοκρασίας. Μην τοποθετείτε τα ζεστά γυάλινα δοχεία σε κρύες ή υγρές επιφάνειες ούτε προσθέτετε κρύα υγρά όταν είναι ζεστά.

تعليمات السلامة

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



- هذا الرمز يعني: 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 أيضًا عند رفع رأس المقلاة.
- عند رفع رأس المقلاة، امسكه بعناية وضعه على سطح مستقر ومستو ومقاوم للحرارة. لا تلمس الجزء السفلي، حيث يمكن أن يصل إلى درجات حرارة عالية.
- 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، فيجب 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 قد تلقوا تعليمات حول الاستخدام الآمن للجهاز وفهموا المخاطر المترتبة على ذلك.
- يجب ألا يقوم الأطفال بأعمال التنظيف والصيانة، 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 شفط 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 تمديد، إلا إذا أوصى بها كهربائي مؤهل. قد يؤدي استخدام نوع خاطئ من وصلات التمديد إلى تلف الجهاز أو إصابة المستخدم.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان السلك أو القابس أو هيكل الجهاز تالفاً أو إذا لم 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، حيث قد يتسبب ذلك في صدمات كهربائية أو حرائق.
- لا تملأ الأوعية بالزيت، فقد يؤدي ذلك إلى خطر نشوب حريق.
- لا تلمس أبداً الجزء الداخلي من الجهاز أثناء تشغيله.
- لا تغمر السلك أو القابس أو أي جزء آخر غير قابل للإزالة من الجهاز في الماء أو السوائل الأخرى. لا تعرض التوصيلات الكهربائية للماء.
- ضع المكونات المراد طهيها دائماً داخل الوعاء لتجنب ملامستها لعناصر التسخين.
- تأكد من أن يديك جافتان تماماً قبل لمس القابس أو تشغيل الجهاز.
- افصل الجهاز عن الكهرباء عندما لا يكون قيد الاستخدام أو عند تنظيفه. اتركه يبرد تماماً قبل تجميع أو إزالة أي أجزاء و/أو الشروع في تنظيفه.
- لا تترك الجهاز موصولاً بالتيار الكهربائي دون إشراف.
- لا تلمس سطح الجهاز أثناء تشغيله، فقد يكون ساخناً.
- لضمان الأداء الصحيح للجهاز، يجب إجراء تنظيف الجهاز وصيانته وفقاً لدليل التعليمات هذا.
- لا تضع الجهاز ملتصقاً بالجدار. اترك مسافة لا تقل عن 35 سم فوق وخلف الجهاز للسماح بتدوير الهواء بشكل مناسب. لا تضع أي أشياء فوق الجهاز أثناء التشغيل.
- أثناء تشغيل الجهاز، يصدر بخاراً ساخناً عبر فتحات مخرج الهواء. حافظ على يديك ووجهك على مسافة آمنة من البخار ومخارج الهواء. قد يخرج هواء ساخن من الجهاز عند إزالة رأس المقلاة من داخل الجهاز.
- إذا أصدر الجهاز دخاناً أسود، فأطفئه وافصله عن الكهرباء فوراً، شريطة أن تتمكن من القيام بذلك بأمان. انتظر حتى يتوقف الدخان عن الخروج قبل رفع رأس المقلاة. لا تستخدم الجهاز مرة أخرى حتى يتم تحديد السبب وحله.

- استخدم قفازات واقية من الحرارة للتعامل مع رأس المقلاة أو الشبكة أو الأوعية الزجاجية عندما تكون ساخنة.
- لا تستخدم الجهاز لأي غرض غير محدد في الدليل.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك.
- لا تستخدم الجهاز مع غطاء الوعاء مثبتًا.
- الأوعية الزجاجية هشة. تعامل معها دائمًا بحذر. لا تستخدمها إذا كانت بها شقوق أو شظايا أو أضرار أخرى.
- تجنب الصدمات والتغيرات المفاجئة في درجة الحرارة. لا تضع الأوعية الزجاجية الساخنة على أسطح باردة أو مبللة ولا تضيف سوائل باردة عندما تكون ساخنة.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Figura 1

1. Cabezal de freidora
2. Entrada de aire
3. Salida de aire
4. Tapa del recipiente grande de cristal
5. Rejilla del recipiente grande de cristal
6. Recipiente grande de cristal (3,8 L)
7. Tapa del recipiente pequeño de cristal
8. Rejilla del recipiente pequeño de cristal
9. Recipiente pequeño de cristal (1,4 L)
10. Soporte del recipiente pequeño de cristal
11. Carcasa exterior del recipiente

Panel de control

Figura 2:

12. Modo DIY
13. Modo AIR FRY
14. Modo ROAST
15. Pantalla
16. Modo FROZEN
17. Modo BAKE
18. Modo FERMENT
19. Botón de encendido/apagado y marcha/paro
20. Botón para disminuir la temperatura
21. Botón para aumentar la temperatura
22. Botón de selección de modo
23. Botón para disminuir el tiempo
24. Botón para aumentar el tiempo
25. Botón de selección de Recipiente

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:

- Cabezal de airfryer con carcasa exterior.
 - Soporte para recipiente pequeño
 - Rejillas para recipientes
 - 2 recipientes de cristal 3,8L y 1,4L
 - 2 tapas independientes BPA Free
 - Alfombrilla de silicona
 - 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. Asegúrese de que no queden materiales de embalaje, adhesivos ni etiquetas.
2. Limpie los recipientes y las rejillas con agua caliente, detergente lavavajillas y una esponja no abrasiva. Estas piezas son aptas para lavavajillas.
3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño.

3. FUNCIONAMIENTO

1. Coloque el recipiente grande de cristal o el recipiente pequeño de cristal en la carcasa exterior del recipiente. En caso del recipiente pequeño, inserte el recipiente en el soporte de recipiente pequeño antes de introducirlo en la carcasa exterior.
2. Coloque la rejilla en el recipiente.
3. Introduzca los ingredientes en el recipiente.
4. Coloque el cabezal de freidora sobre el recipiente.
5. Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.
6. Pulse el botón de encendido/apagado.
7. Seleccione el tamaño del recipiente que desee pulsando el botón de selección de recipiente.
8. Seleccione el modo de cocción deseado mediante el botón de selección de modo. A continuación, pulse el botón de inicio/pausa para iniciar la cocción.

Modos preconfigurados

Los modos preconfigurados permiten configurar el aparato de forma rápida y sencilla. Los tiempos y las temperaturas indicados son valores orientativos. Compruebe siempre el punto de coc-

ción de los alimentos antes de servirlos.

Modo	Temperatura	Tiempo	Precalentamiento	Recordatorio a mitad de la cocción
Freír con aire (AIR FRY)	Predeterminada: 190 °C para 3,8L y 185 °C para 1,4L. Rango: 150-200 °C	Predeterminado: 20 min para 3,8L y 10 min para 1,4L. Rango: 1-60 min	—	La pantalla muestra Turn Food
Asar (ROAST)	Predeterminada: 200 °C. Rango: 175-200 °C	Predeterminado: 12 min para 3,8L y 8 min para 1,4L. Rango: 1-60 min	5 min a 200 °C. Al finalizar, la pantalla muestra Add Food	
Congelados (FROZEN)	Predeterminada: 200 °C. Rango: 40-200 °C	Predeterminado: 20 min para 3,8L y 18 min para 1,4L. Rango: 1-60 min	3 min a 200 °C. Al finalizar, la pantalla muestra Add Food	La pantalla muestra Turn Food
Hornear (BAKE)	Predeterminada: 170 °C para 3,8L y 160 °C para 1,4L. Rango: 125-200 °C	Predeterminado: 15 min para 3,8L y 12 min para 1,4L. Rango: 1-60 min	5 min a 170 °C. Al finalizar, la pantalla muestra Add Food	—
Personalizado (DIY)	Predeterminada: 180°C. Rango: 40-200 °C	Predeterminado: 15 min para 3,8L y 10 min para 1,4L. Rango: 1 min-24 h. Si la temperatura es superior a 80 °C, el rango es de 1-60 min	—	La pantalla muestra Turn Food
Fermentar (FERMENT)	Predeterminada: 35 °C. Rango: 35-95 °C	Predeterminado: 60 min. Rango: 15min - 24h	—	—

9. Ajuste del tiempo y de la temperatura. Durante la cocción, puede modificar el tiempo o la temperatura mediante los botones de ajuste correspondientes:

- Pulse el botón para disminuir la temperatura o el botón para aumentar la temperatura. La temperatura cambiará en intervalos de 5 °C con cada pulsación.
- Pulse el botón para disminuir el tiempo o el botón para aumentar el tiempo. El tiempo cambiará en intervalos de 1 minuto con cada pulsación.

10. Cambio del modo de cocción. Si desea cambiar de modo durante la cocción —por ejemplo, pasar de cocinar patatas fritas a cocinar un pastel—, mantenga presionado el botón de encendido unos segundos hasta que pare y encienda de nuevo seleccionando lo que desee.

11. Para remover o dar la vuelta a los alimentos durante la cocción, levante con cuidado el cabezal de la freidora y colóquelo sobre una superficie estable, plana y resistente al calor. Remueva o dé la vuelta a los alimentos y vuelva a colocar correctamente el cabezal de la freidora sobre el recipiente de cristal. El aparato reanudará automáticamente el modo desde el punto en que se interrumpió una vez se le dé al botón de marcha.

12. Finalización de la cocción. Cuando finalice el ciclo de cocción, el aparato emitirá cinco señales acústicas y la palabra END. Retire el recipiente del aparato y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.

13. Compruebe que los ingredientes estén correctamente cocinados. Si todavía no están listos, vuelva a colocar el recipiente en el aparato. Ajuste la temperatura y el tiempo mediante los botones correspondientes y, a continuación, pulse el botón de inicio/pausa para reanudar la cocción.

Advertencias:

- El recipiente alcanza temperaturas muy elevadas durante el funcionamiento y permanece caliente durante un tiempo después del uso. No lo toque directamente; sujételo únicamente por el asa.
- No llene el recipiente con aceite ni con ningún otro líquido.

Notas:

- Al finalizar el tiempo programado, la función de cocción se detendrá y aparecerá el mensaje COOLING, el ventilador continuará funcionando durante aproximadamente un minuto para expulsar el aire caliente por motivos de seguridad
- Para retirar alimentos grasos, como carne de vacuno, pescado o pollo, utilice unas pinzas y extraiga los alimentos uno a uno. Tenga en cuenta que estos alimentos pueden liberar un exceso de aceite o grasa.
- Para retirar alimentos como patatas fritas o verduras sin recoger el exceso de aceite acumulado, utilice unas pinzas.

Ajustes de cocción

La tabla incluida a continuación proporciona ajustes básicos orientativos para distintos ingredientes.

Alimento	Cantidad mín.-máx. (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Remove	Observaciones
Patatas fritas	—	—	—	—	—
Patatas fritas congeladas finas	300-700	9-16	200	Sí	—
Patatas fritas congeladas gruesas	300-700	11-20	200	Sí	—
Patatas fritas caseras (8 × 8 mm)	300-800	10-16	200	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Gajos de patata caseros	300-800	18-22	180	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Dados de patata caseros	300-750	12-18	180	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Gratinado de patata	250	15-18	180	Sí	—
Gratinado de patata	500	15-18	200	Sí	—
Filete	100-500	8-12	180	—	—
Chuletas	100-500	10-14	180	—	—
Hamburguesa	100-500	7-14	180	—	—
Rollo de salchicha	100-500	13-15	200	—	—
Muslitos de pollo	100-500	18-22	180	—	—
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180	—	—

Alimento	Cantidad mín.-máx. (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Remove	Observaciones
Aperitivos	—	—	—	—	—
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	Sí	Utilizar productos preparados para horno
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	Sí	Utilizar productos preparados para horno
Palitos de pescado congelados	100-400	6-10	200	—	Utilizar productos preparados para horno
Alimentos congelados empanados	100-400	8-10	180	—	Utilizar productos preparados para horno
Verduras rellenas	100-400	1-10	160	—	—
Pastel	300	20-25	160	—	Utilizar un molde para horno
Quiche	400	20-22	180	—	Utilizar un molde o recipiente apto para horno
Magdalenas	300	15-18	200	—	Utilizar un molde para horno
Aperitivos dulces	400	1-20	160	—	Utilizar un molde o recipiente apto para horno

Nota: Estos ajustes son únicamente orientativos. El tiempo y la temperatura necesarios pueden variar según el origen, el tamaño, la forma, la cantidad y la marca de los ingredientes. Por este motivo, no es posible garantizar que estos ajustes sean los más adecuados en todos los casos.

Apagado automático

El aparato finalizará automáticamente la cocción cuando transcurra el tiempo programado.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato cumple todas las normas aplicables relativas a la exposición a campos electromagnéticos (CEM). De acuerdo con las evidencias científicas disponibles, el aparato no supone ningún riesgo para la salud si se utiliza correctamente y conforme a las instrucciones de este manual.

Consejos

- Los ingredientes pequeños suelen requerir un tiempo de cocción ligeramente inferior al de los ingredientes de mayor tamaño.
- Una mayor cantidad de ingredientes suele requerir un tiempo de cocción ligeramente superior.
- Una menor cantidad de ingredientes suele requerir un tiempo de cocción ligeramente inferior.
- Remueva o dé la vuelta a los ingredientes pequeños cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Esto permite obtener un resultado más uniforme y ayuda a evitar que algunos ingredientes se cocinen de forma desigual.
- Para obtener un resultado más crujiente, añada un poco de aceite a las patatas frescas y cocínelas durante unos minutos más.
- No cocine ingredientes con un contenido de grasa muy elevado, como salchichas.
- Los aperitivos que puedan prepararse en un horno también pueden cocinarse en la freidora de aire.
- La cantidad óptima recomendada para preparar patatas fritas crujientes es de 500 g.
- Utilice masa precocinada para preparar aperitivos de forma rápida y sencilla. La masa precocinada también requiere menos tiempo de cocción que la masa casera.
- Para preparar pasteles o quiches, así como ingredientes delicados o rellenos, coloque un molde o recipiente apto para horno dentro del recipiente de cristal correspondiente.
- La freidora de aire también puede utilizarse para recalentar alimentos. Para ello, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

Consejos para la preparación de patatas fritas caseras

1. Pele las patatas y córtelas en bastones.
2. Lave bien los bastones de patata y séquelos con papel de cocina.
3. Vierta media cucharada de aceite de oliva en un recipiente aparte. Añada los bastones y mézclelos hasta que queden cubiertos de aceite de manera uniforme.
4. Retire los bastones con las manos o con un utensilio de cocina, de modo que el exceso de aceite permanezca en el recipiente utilizado para mezclarlos. Coloque los bastones en el recipiente de cristal correspondiente.
5. Cocine los bastones de patata siguiendo las indicaciones de este apartado.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe por completo. Puede retirar el recipiente para que el aparato se enfríe más rápidamente.
- Los recipientes de cristal son frágiles. Manipúelos siempre con cuidado. No los coloque en el fregadero o los ponga a remojo inmediatamente después del cocinado, espere a que se enfríen.
- Limpie el aparato después de cada uso.
- No limpie las rejillas, los recipientes ni el interior del aparato con utensilios metálicos o materiales de limpieza abrasivos, ya que podrían dañar las superficies o el revestimiento antiadherente de las piezas que lo incorporen.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Limpie la rejilla del recipiente grande de cristal o la rejilla del recipiente pequeño de cristal, junto con su recipiente correspondiente, con agua caliente, detergente lavavajillas y una esponja no abrasiva.
- Para eliminar los restos de grasa persistentes, utilice un detergente lavavajillas desengrasante.
- Consejo: Si quedan restos de suciedad adheridos a la rejilla o al fondo del recipiente, llene el recipiente con agua caliente y añada un poco de detergente lavavajillas. Introduzca la rejilla correspondiente y deje ambas piezas en remojo durante aproximadamente 10 minutos.
- Limpie el interior del aparato con una esponja no abrasiva humedecida con agua caliente.
- Limpie los elementos calefactores con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de alimentos.

Almacenamiento

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe por completo.
- Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y completamente secas antes de guardar el aparato.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.
	No ha ajustado el temporizador.	Ajuste el tiempo de funcionamiento deseado para encender el aparato.

Problema	Posible causa	Solución
Los ingredientes no están completamente cocinados.	La cantidad de ingredientes introducida en el recipiente es demasiado grande.	Cocine los ingredientes en tandas más pequeñas. De este modo, se cocinarán de manera más uniforme.
Los ingredientes no se cocinan de manera uniforme en la freidora de aire.	Algunos tipos de ingredientes deben removerse una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.	Los ingredientes que estén colocados unos encima de otros o entrecruzados, como las patatas fritas, deben removerse una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Consulte el apartado «Ajustes de cocción» del capítulo «Funcionamiento del aparato».
Los aperitivos no quedan crujientes al sacarlos de la freidora de aire.	Ha utilizado un tipo de aperitivo concebido para freírse 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 colocar correctamente el recipiente en el aparato.	Hay demasiados ingredientes en el recipiente.	No llene el recipiente ni amontone mucho alimento en su interior.
	El recipiente no está colocado correctamente.	Presione el recipiente hacia abajo en su alojamiento hasta oír un clic.
Sale humo blanco del aparato.	Está cocinando ingredientes grasos.	Al cocinar ingredientes grasos, puede acumularse una gran cantidad de aceite en el recipiente. Este aceite produce humo blanco y puede hacer que el recipiente se caliente más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado de la cocción.
	El recipiente todavía contiene restos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco se produce al calentarse los restos de grasa acumulados en el recipiente. Asegúrese de limpiar correctamente el recipiente después de cada uso.
Las patatas fritas caseras se cocinan de manera desigual en la freidora de aire.	No ha utilizado el tipo de patata adecuado.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que permanezcan firmes durante la cocción.

Problema	Posible causa	Solución
	No ha lavado correctamente los bastones de patata antes de cocinarlos.	Lave bien los bastones de patata para eliminar el almidón de su superficie.
Las patatas fritas caseras no quedan crujientes al sacarlas de la freidora de aire.	El resultado crujiente depende de la cantidad de aceite y agua presente en las patatas.	Asegúrese de secar correctamente los bastones de patata antes de añadir el aceite.
		Corte los bastones de patata más finos para obtener un resultado más crujiente.
		Añada una cantidad ligeramente mayor de aceite para obtener un resultado más crujiente.

Códigos de error

Código	Descripción	Solución
E1	Fallo de funcionamiento o circuito abierto en el cableado interno.	Haga una fotografía del código de error mostrado y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
E2	Fallo de funcionamiento o cortocircuito en el cableado interno.	Haga una fotografía del código de error mostrado y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto: Cecofry&Glass Crunchy M
Referencia del producto: EU01_137091

Voltaje: 220 – 240 V
Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia: 1500 W

El consumo de energía del aparato en cualquier condición de modo apagado es de 0,25 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 AND COMPONENTS

Figure 1

1. Fryer head
2. Air inlet
3. Air outlet
4. Large glass container lid
5. Large glass container rack
6. Large glass container (3.8 L)
7. Small glass container lid
8. Small glass container rack
9. Small glass container (1.4 L)
10. Small glass container holder
11. Outer container housing

Control Panel

Figure 2:

12. DIY Mode
13. AIR FRY Mode
14. ROAST Mode
15. Display
16. FROZEN Mode
17. BAKE Mode
18. FERMENT Mode
19. Power On/Off and Start/Stop button
20. Temperature decrease button
21. Temperature increase button
22. Mode selection button
23. Time decrease button
24. Time increase button
25. Container selection button

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 Support Service immediately.

Box contents:

- Air fryer head with outer housing.
 - Small container holder
 - Container racks
 - 2 glass containers 3.8L and 1.4L
 - 2 independent BPA Free lids
 - Silicone mat
 - Instruction manual
-
- Do not remove the product's serial number, to maintain proper traceability of your equipment in case of requesting assistance.

Before first use

1. Ensure that no packaging materials, adhesives, or labels remain.
2. Clean the containers and racks with hot water, dish soap, and a non-abrasive sponge. These parts are dishwasher safe.
3. Clean the inside and outside of the appliance with a cloth.

3. OPERATION

1. Place the large glass container or the small glass container into the outer container housing. For the small container, insert the container into the small container holder before placing it into the outer housing.
2. Place the rack in the container.
3. Put the ingredients into the container.
4. Place the fryer head onto the container.
5. Connect the plug to a grounded power outlet.
6. Press the On/Off button.
7. Select the desired container size by pressing the container selection button.
8. Select the desired cooking mode using the mode selection button. Then, press the start/pause button to begin cooking.

Pre-set Modes

The pre-set modes allow you to configure the appliance quickly and easily. The indicated times and temperatures are approximate values. Always check the doneness of food before serving.

Mode	Temperature	Time	Preheating	Mid-cook- ing re- minder
Air Fry (AIR FRY)	Default: 190 °C for 3.8L and 185 °C for 1.4L. Range: 150-200 °C	Default: 20 min for 3.8L and 10 min for 1.4L. Range: 1-60 min	—	The display shows Turn Food
Roast (ROAST)	Default: 200 °C. Range: 175-200 °C	Default: 12 min for 3.8L and 8 min for 1.4L. Range: 1-60 min	5 min at 200 °C. When finished, the display shows Add Food	
Frozen (FROZEN)	Default: 200 °C. Range: 40-200 °C	Default: 20 min for 3.8L and 18 min for 1.4L. Range: 1-60 min	3 min at 200 °C. When finished, the display shows Add Food	The display shows Turn Food
Bake (BAKE)	Default: 170 °C for 3.8L and 160 °C for 1.4L. Range: 125-200 °C	Default: 15 min for 3.8L and 12 min for 1.4L. Range: 1-60 min	5 min at 170 °C. When finished, the display shows Add Food	—
Custom (DIY)	Default: 180°C. Range: 40-200 °C	Default: 15 min for 3.8L and 10 min for 1.4L. Range: 1 min-24 h. If the temperature is above 80 °C, the range is 1-60 min	—	The display shows Turn Food
Ferment (FERMENT)	Default: 35 °C. Range: 35-95 °C	Default: 60 min. Range: 15min - 24h	—	—

9. Adjusting time and temperature. During cooking, you can modify the time or temperature using the corresponding adjustment buttons:

- Press the temperature decrease button or the temperature increase button. The temperature will change in 5 °C intervals with each press.
 - Press the time decrease button or the time increase button. The time will change in 1-minute intervals with each press.
10. Changing the cooking mode. If you wish to change modes during cooking—for example, from cooking French fries to baking a cake—, press and hold the power button for a few seconds until it stops, then turn it on again and select the desired mode.
11. To stir or flip food during cooking, carefully lift the fryer head and place it on a stable, flat, heat-resistant surface. Stir or flip the food and then correctly place the fryer head back onto the glass container. The appliance will automatically resume the mode from the point it was interrupted once the start button is pressed.
12. End of cooking. When the cooking cycle finishes, the appliance will emit five beeps and display the word END. Remove the container from the appliance and place it on a heat-resistant surface.
13. Check that the ingredients are properly cooked. If they are not yet ready, place the container back into the appliance. Adjust the temperature and time using the corresponding buttons, then press the start/pause button to resume cooking.

Warnings:

- The container reaches very high temperatures during operation and remains hot for some time after use. Do not touch it directly; hold it only by the handle.
- Do not fill the container with oil or any other liquid.

Notes:

- When the programmed time ends, the cooking function will stop and the message COOLING will appear; the fan will continue to operate for approximately one minute to expel hot air for safety reasons.
- To remove fatty foods, such as beef, fish, or chicken, use tongs and remove the food one by one. Note that these foods may release excess oil or fat.
- To remove foods such as French fries or vegetables without collecting accumulated excess oil, use tongs.

Cooking Settings

The table below provides basic indicative settings for different ingredients.

Food	Min.-Max. Quantity (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Stir	Notes
French fries	—	—	—	—	—

Food	Min.-Max. Quantity (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Stir	Notes
Thin frozen French fries	300-700	9-16	200	Yes	—
Thick frozen French fries	300-700	11-20	200	Yes	—
Homemade French fries (8 × 8 mm)	300-800	10-16	200	Yes	Add 1/2 tablespoon of oil
Homemade potato wedges	300-800	18-22	180	Yes	Add 1/2 tablespoon of oil
Homemade potato cubes	300-750	12-18	180	Yes	Add 1/2 tablespoon of oil
Potato gratin	250	15-18	180	Yes	—
Potato gratin	500	15-18	200	Yes	—
Steak	100-500	8-12	180	—	—
Chops	100-500	10-14	180	—	—
Hamburger	100-500	7-14	180	—	—
Sausage roll	100-500	13-15	200	—	—
Chicken drumsticks	100-500	18-22	180	—	—
Chicken breast	100-500	10-15	180	—	—
Snacks	—	—	—	—	—
Spring rolls	100-400	8-10	200	Yes	Use oven-ready products
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Yes	Use oven-ready products

Food	Min.-Max. Quantity (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Stir	Notes
Frozen fish sticks	100-400	6-10	200	—	Use oven-ready products
Breaded frozen foods	100-400	8-10	180	—	Use oven-ready products
Stuffed vegetables	100-400	1-10	160	—	—
Cake	300	20-25	160	—	Use an oven-safe mold
Quiche	400	20-22	180	—	Use an oven-safe mold or container
Muffins	300	15-18	200	—	Use an oven-safe mold
Sweet snacks	400	1-20	160	—	Use an oven-safe mold or container

Note: These settings are for guidance only. The required time and temperature may vary depending on the origin, size, shape, quantity, and brand of the ingredients. For this reason, it is not possible to guarantee that these settings are the most suitable in all cases.

Automatic Shut-off

The appliance will automatically stop cooking when the programmed time has elapsed.

Electromagnetic Fields (EMF)

This appliance complies with all applicable standards regarding exposure to electromagnetic fields (EMF). According to available scientific evidence, the appliance poses no health risk if used correctly and in accordance with the instructions in this manual.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter cooking time than larger ingredients.
- A larger quantity of ingredients usually requires a slightly longer cooking time.
- A smaller quantity of ingredients usually requires a slightly shorter cooking time.

- Stir or flip small ingredients halfway through the cooking time. This allows for a more even result and helps prevent some ingredients from cooking unevenly.
- For a crispier result, add a little oil to fresh potatoes and cook them for a few more minutes.
- Do not cook ingredients with a very high fat content, such as sausages.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be cooked in the air fryer.
- The optimal recommended quantity for preparing crispy French fries is 500 g.
- Use pre-made dough to prepare snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires less cooking time than homemade dough.
- To prepare cakes or quiches, as well as delicate or stuffed ingredients, place an oven-safe mold or container inside the corresponding glass container.
- The air fryer can also be used to reheat food. To do this, set the temperature to 150 °C for a maximum of 10 minutes.

Tips for preparing homemade French fries

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
3. Pour half a tablespoon of olive oil into a separate bowl. Add the sticks and mix them until they are evenly coated with oil.
4. Remove the sticks with your hands or a kitchen utensil, so that the excess oil remains in the bowl used for mixing. Place the sticks in the corresponding glass container.
5. Cook the potato sticks according to the instructions in this section.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance from the power outlet and allow it to cool completely. You can remove the container to help the appliance cool down faster.
- Glass containers are fragile. Always handle them with care. Do not place them in the sink or soak them immediately after cooking; wait for them to cool down.
- Clean the appliance after each use.
- Do not clean the racks, containers, or the inside of the appliance with metal utensils or abrasive cleaning materials, as they could damage the surfaces or the non-stick coating of parts that incorporate it.
- Clean the exterior of the appliance with a damp cloth.
- Clean the large glass container rack or the small glass container rack, along with its corresponding container, with hot water, dish soap, and a non-abrasive sponge.
- To remove stubborn grease residues, use a degreasing dish soap.
- Tip: If dirt residues remain stuck to the rack or the bottom of the container, fill the container with hot water and add a little dish soap. Insert the corresponding rack and let both parts soak for approximately 10 minutes.
- Clean the inside of the appliance with a non-abrasive sponge dampened with hot water.

- Clean the heating elements with a cleaning brush to remove food residues.

Storage

- Unplug the appliance and allow it to cool completely.
- Ensure that all parts are clean and completely dry before storing the appliance.

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
The air fryer is not working.	The appliance is not plugged in.	Connect the plug to a grounded power outlet.
	The timer has not been set.	Set the desired operating time to turn on the appliance.
The ingredients are not fully cooked.	The quantity of ingredients placed in the container is too large.	Cook the ingredients in smaller batches. This way, they will cook more evenly.
The ingredients do not cook evenly in the air fryer.	Some types of ingredients need to be stirred halfway through the cooking time.	Ingredients that are stacked or overlapping, such as French fries, should be stirred halfway through the cooking time. Refer to the «Cooking Settings» section in the «Appliance Operation» chapter.
Snacks are not crispy when removed from the air fryer.	You have used a type of snack designed for deep frying in a conventional fryer.	Use oven-safe snacks or apply a small amount of oil to them for a crispier result.
I cannot properly place the container in the appliance.	There are too many ingredients in the container.	Do not overfill the container or pile too much food inside.
	The container is not placed correctly.	Press the container down into its housing until you hear a click.
White smoke is coming from the appliance.	You are cooking fatty ingredients.	When cooking fatty ingredients, a large amount of oil may accumulate in the container. This oil produces white smoke and can cause the container to heat up more than usual. This does not affect the appliance or the cooking result.

Problem	Possible Cause	Solution
	The container still contains grease residues from a previous use.	White smoke is produced when accumulated grease residues in the container heat up. Make sure to clean the container properly after each use.
Homemade French fries cook unevenly in the air fryer.	You have not used the correct type of potato.	Use fresh potatoes and ensure they remain firm during cooking.
	You have not washed the potato sticks correctly before cooking them.	Wash the potato sticks thoroughly to remove starch from their surface.
Homemade French fries are not crispy when removed from the air fryer.	The crispy result depends on the amount of oil and water present in the potatoes.	Make sure to properly dry the potato sticks before adding oil. Cut the potato sticks thinner for a crispier result. Add a slightly larger amount of oil for a crispier result.

Error Codes

Code	Description	Solution
E1	Malfunction or open circuit in the internal wiring.	Take a photo of the displayed error code and contact Technical Support Service.
E2	Malfunction or short circuit in the internal wiring.	Take a photo of the displayed error code and contact Technical Support Service.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product: Cecofry&Glass Crunchy M
Product reference: EU01_137091

Voltage: 220 – 240 V
Frequency: 50 / 60 Hz
Power: 1500 W

The appliance's power consumption in any off-mode condition is 0.25 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 will be liable to the user or final consumer for any lack of conformity that exists at the time of product delivery, 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 Support 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 part or in whole, 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 essential requirements and other relevant provisions of the applicable regulations in the European 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. Tête de la friteuse
2. Entrée d'air
3. Sortie d'air
4. Couvercle du grand récipient en verre
5. Grille du grand récipient en verre
6. Grand récipient en verre (3,8 L)
7. Couvercle du petit récipient en verre
8. Grille du petit récipient en verre
9. Petit récipient en verre (1,4 L)
10. Support du petit récipient en verre
11. Boîtier extérieur du récipient

Panneau de commande

Figure 2 :

12. Mode DIY
13. Mode FRITURE À AIR
14. Mode RÔTIR
15. Écran
16. Mode CONGELÉS
17. Mode CUIRE AU FOUR
18. Mode FERMENTATION
19. Bouton marche/arrêt et démarrage/pause
20. Bouton pour diminuer la température
21. Bouton pour augmenter la température
22. Bouton de sélection de mode
23. Bouton pour diminuer le temps
24. Bouton pour augmenter le temps
25. Bouton de sélection du récipient

Note :

Les graphiques de ce manuel sont des représentations schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à ceux du 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 correctement tous les éléments.

- 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 :

- Tête de la friteuse à air avec boîtier extérieur.
 - Support pour petit récipient
 - Grilles pour récipients
 - 2 récipients en verre de 3,8 L et 1,4 L
 - 2 couvercles indépendants sans BPA
 - Tapis en silicone
 - Manuel d'instructions
-
- Ne retirez pas le numéro de série du produit afin de pouvoir maintenir une traçabilité correcte de votre équipement en cas de demande d'assistance.

Avant la première utilisation

1. Assurez-vous qu'il ne reste aucun matériau d'emballage, adhésif ou étiquette.
2. Nettoyez les récipients et les grilles avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Ces pièces sont compatibles avec le lave-vaisselle.
3. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon.

3. FONCTIONNEMENT

1. Placez le grand récipient en verre ou le petit récipient en verre dans le boîtier extérieur du récipient. Dans le cas du petit récipient, insérez le récipient dans le support du petit récipient avant de l'introduire dans le boîtier extérieur.
2. Placez la grille dans le récipient.
3. Introduisez les ingrédients dans le récipient.
4. Placez la tête de la friteuse sur le récipient.
5. Branchez la fiche à une prise de courant avec mise à la terre.
6. Appuyez sur le bouton marche/arrêt.
7. Sélectionnez la taille du récipient souhaitée en appuyant sur le bouton de sélection du récipient.
8. Sélectionnez le mode de cuisson désiré à l'aide du bouton de sélection de mode. Ensuite, appuyez sur le bouton de démarrage/pause pour commencer la cuisson.

Modes préconfigurés

Les modes préconfigurés permettent de configurer l'appareil rapidement et facilement. Les

temps et les températures indiqués sont des valeurs indicatives. Vérifiez toujours la cuisson des aliments avant de les servir.

Mode	Température	Temps	Préchauffage	Rappel à mi-cuisson
Friture à air (AIR FRY)	Par défaut : 190 °C pour 3,8 L et 185 °C pour 1,4 L. Plage : 150-200 °C	Par défaut : 20 min pour 3,8 L et 10 min pour 1,4 L. Plage : 1-60 min	—	L'écran affiche Turn Food
Rôtir (ROAST)	Par défaut : 200 °C. Plage : 175-200 °C	Par défaut : 12 min pour 3,8 L et 8 min pour 1,4 L. Plage : 1-60 min	5 min à 200 °C. À la fin, l'écran affiche Add Food	
Congelés (FROZEN)	Par défaut : 200 °C. Plage : 40-200 °C	Par défaut : 20 min pour 3,8 L et 18 min pour 1,4 L. Plage : 1-60 min	3 min à 200 °C. À la fin, l'écran affiche Add Food	L'écran affiche Turn Food
Cuire au four (BAKE)	Par défaut : 170 °C pour 3,8 L et 160 °C pour 1,4 L. Plage : 125-200 °C	Par défaut : 15 min pour 3,8 L et 12 min pour 1,4 L. Plage : 1-60 min	5 min à 170 °C. À la fin, l'écran affiche Add Food	—
Personnalisé (DIY)	Par défaut : 180 °C. Plage : 40-200 °C	Par défaut : 15 min pour 3,8 L et 10 min pour 1,4 L. Plage : 1 min-24 h. Si la température est supérieure à 80 °C, la plage est de 1-60 min	—	L'écran affiche Turn Food
Fermentation (FERMENT)	Par défaut : 35 °C. Plage : 35-95 °C	Par défaut : 60 min. Plage : 15 min - 24 h	—	—

9. Réglage du temps et de la température. Pendant la cuisson, vous pouvez modifier le temps ou la température à l'aide des boutons de réglage correspondants :

- Appuyez sur le bouton pour diminuer la température ou sur le bouton pour augmenter la température. La température changera par intervalles de 5 °C à chaque pression.
- Appuyez sur le bouton pour diminuer le temps ou sur le bouton pour augmenter le temps. Le temps changera par intervalles de 1 minute à chaque pression.

10. Changement de mode de cuisson. Si vous souhaitez changer de mode pendant la cuisson — par exemple, passer de la cuisson de frites à la cuisson d'un gâteau —, maintenez le bouton d'alimentation enfoncé pendant quelques secondes jusqu'à ce qu'il s'arrête, puis rallumez-le en sélectionnant le mode souhaité.

11. Pour remuer ou retourner les aliments pendant la cuisson, soulevez délicatement la tête de la friteuse et placez-la sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Remuez ou retournez les aliments, puis replacez correctement la tête de la friteuse sur le récipient en verre. L'appareil reprendra automatiquement le mode à partir du point où il a été interrompu une fois que le bouton de démarrage aura été enfoncé.

12. Fin de la cuisson. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'appareil émettra cinq signaux sonores et le mot END. Retirez le récipient de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

13. Vérifiez que les ingrédients sont correctement cuits. S'ils ne sont pas encore prêts, replacez le récipient dans l'appareil. Ajustez la température et le temps à l'aide des boutons correspondants, puis appuyez sur le bouton de démarrage/pause pour reprendre la cuisson.

Avertissements :

- Le récipient atteint des températures très élevées pendant le fonctionnement et reste chaud pendant un certain temps après utilisation. Ne le touchez pas directement ; tenez-le uniquement par la poignée.
- Ne remplissez pas le récipient d'huile ou de tout autre liquide.

Notes :

- À la fin du temps programmé, la fonction de cuisson s'arrêtera et le message COOLING apparaîtra, le ventilateur continuera de fonctionner pendant environ une minute pour expulser l'air chaud pour des raisons de sécurité.
- Pour retirer les aliments gras, comme le bœuf, le poisson ou le poulet, utilisez des pinces et retirez les aliments un par un. Notez que ces aliments peuvent libérer un excès d'huile ou de graisse.
- Pour retirer des aliments comme les frites ou les légumes sans recueillir l'excès d'huile accumulé, utilisez des pinces.

Réglages de cuisson

Le tableau ci-dessous fournit des réglages de base indicatifs pour différents ingrédients.

Aliment	Quantité min.-max. (g)	Temps (min)	Température (°C)	Remuer	Observations
Frites	—	—	—	—	—
Frites surgelées fines	300-700	9-16	200	Oui	—
Frites surgelées épaisses	300-700	11-20	200	Oui	—
Frites maison (8 × 8 mm)	300-800	10-16	200	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	300-800	18-22	180	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Dés de pommes de terre maison	300-750	12-18	180	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Gratin de pommes de terre	250	15-18	180	Oui	—
Gratin de pommes de terre	500	15-18	200	Oui	—
Steak	100-500	8-12	180	—	—
Côtelettes	100-500	10-14	180	—	—
Hamburger	100-500	7-14	180	—	—
Rouleau de saucisse	100-500	13-15	200	—	—
Pilons de poulet	100-500	18-22	180	—	—

Aliment	Quantité min.-max. (g)	Temps (min)	Température (°C)	Remuer	Observations
Poitrine de poulet	100-500	10-15	180	—	—
Apéritifs	—	—	—	—	—
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	Oui	Utiliser des produits préparés pour le four
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-10	200	Oui	Utiliser des produits préparés pour le four
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200	—	Utiliser des produits préparés pour le four
Aliments panés surgelés	100-400	8-10	180	—	Utiliser des produits préparés pour le four
Légumes farcis	100-400	1-10	160	—	—
Gâteau	300	20-25	160	—	Utiliser un moule de cuisson
Quiche	400	20-22	180	—	Utiliser un moule ou un récipient adapté au four
Muffins	300	15-18	200	—	Utiliser un moule de cuisson
En-cas sucrés	400	1-20	160	—	Utiliser un moule ou un récipient adapté au four

Note : Ces réglages sont uniquement indicatifs. Le temps et la température nécessaires peuvent

varier en fonction de l'origine, de la taille, de la forme, de la quantité et de la marque des ingrédients. Pour cette raison, il n'est pas possible de garantir que ces réglages soient les plus appropriés dans tous les cas.

Arrêt automatique

L'appareil arrêtera automatiquement la cuisson une fois le temps programmé écoulé.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil est conforme à toutes les normes applicables relatives à l'exposition aux champs électromagnétiques (CEM). Conformément aux preuves scientifiques disponibles, l'appareil ne présente aucun risque pour la santé s'il est utilisé correctement et conformément aux instructions de ce manuel.

Conseils

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement inférieur à celui des ingrédients de plus grande taille.
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite généralement un temps de cuisson légèrement supérieur.
- Une plus petite quantité d'ingrédients nécessite généralement un temps de cuisson légèrement inférieur.
- Remuez ou retournez les petits ingrédients à mi-cuisson. Cela permet d'obtenir un résultat plus uniforme et aide à éviter que certains ingrédients ne cuisent de manière inégale.
- Pour obtenir un résultat plus croustillant, ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches et faites-les cuire quelques minutes de plus.
- Ne faites pas cuire d'ingrédients à très forte teneur en matières grasses, comme les saucisses.
- Les apéritifs qui peuvent être préparés au four peuvent également être cuits dans la friteuse à air.
- La quantité optimale recommandée pour préparer des frites croustillantes est de 500 g.
- Utilisez de la pâte précuite pour préparer des apéritifs rapidement et facilement. La pâte précuite nécessite également moins de temps de cuisson que la pâte maison.
- Pour préparer des gâteaux ou des quiches, ainsi que des ingrédients délicats ou farcis, placez un moule ou un récipient adapté au four à l'intérieur du récipient en verre correspondant.
- La friteuse à air peut également être utilisée pour réchauffer des aliments. Pour ce faire, réglez la température à 150 °C pendant un maximum de 10 minutes.

Conseils pour la préparation de frites maison

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
2. Lavez bien les bâtonnets de pommes de terre et séchez-les avec du papier absorbant.
3. Versez une demi-cuillère à soupe d'huile d'olive dans un récipient séparé. Ajoutez les bâtonnets et mélangez-les jusqu'à ce qu'ils soient uniformément recouverts d'huile.

4. Retirez les bâtonnets avec les mains ou avec un ustensile de cuisine, de manière à ce que l'excès d'huile reste dans le récipient utilisé pour les mélanger. Placez les bâtonnets dans le récipient en verre correspondant.
5. Faites cuire les bâtonnets de pommes de terre en suivant les indications de cette section.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement. Vous pouvez retirer le récipient pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.
- Les récipients en verre sont fragiles. Manipulez-les toujours avec soin. Ne les placez pas dans l'évier ou ne les faites pas tremper immédiatement après la cuisson, attendez qu'ils refroidissent.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Ne nettoyez pas les grilles, les récipients ni l'intérieur de l'appareil avec des ustensiles métalliques ou des matériaux de nettoyage abrasifs, car ils pourraient endommager les surfaces ou le revêtement antiadhésif des pièces qui en sont dotées.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez la grille du grand récipient en verre ou la grille du petit récipient en verre, ainsi que leur récipient correspondant, avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Pour éliminer les résidus de graisse tenaces, utilisez un liquide vaisselle dégraissant.
- Conseil : S'il reste des résidus de saleté collés à la grille ou au fond du récipient, remplissez le récipient d'eau chaude et ajoutez un peu de liquide vaisselle. Insérez la grille correspondante et laissez les deux pièces tremper pendant environ 10 minutes.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec une éponge non abrasive humidifiée à l'eau chaude.
- Nettoyez les éléments chauffants avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.

Rangement

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et complètement sèches avant de ranger l'appareil.

5. DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche à une prise de courant avec mise à la terre.

Problème	Cause possible	Solution
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Réglez le temps de fonctionnement souhaité pour allumer l'appareil.
Les ingrédients ne sont pas complètement cuits.	La quantité d'ingrédients introduite dans le récipient est trop importante.	Faites cuire les ingrédients par petites quantités. De cette façon, ils cuiront plus uniformément.
Les ingrédients ne cuisent pas uniformément dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être remués à mi-cuisson.	Les ingrédients qui sont superposés ou entrelacés, comme les frites, doivent être remués à mi-cuisson. Consultez la section « Réglages de cuisson » du chapitre « Fonctionnement de l'appareil ».
Les apéritifs ne sont pas croustillants en sortant de la friteuse à air.	Vous avez utilisé un type d'apéritif conçu pour être frit dans une friteuse conventionnelle.	Utilisez des apéritifs adaptés au four ou appliquez une petite quantité d'huile dessus pour obtenir un résultat plus croustillant.
Je ne peux pas placer correctement le récipient dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le récipient.	Ne remplissez pas le récipient et n'y entassez pas trop d'aliments.
	Le récipient n'est pas correctement placé.	Appuyez sur le récipient dans son logement jusqu'à entendre un clic.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous cuisinez des ingrédients gras.	Lors de la cuisson d'ingrédients gras, une grande quantité d'huile peut s'accumuler dans le récipient. Cette huile produit de la fumée blanche et peut faire chauffer le récipient plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat de la cuisson.
	Le récipient contient encore des résidus de graisse d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est produite lorsque les résidus de graisse accumulés dans le récipient chauffent. Assurez-vous de nettoyer correctement le récipient après chaque utilisation.
Les frites maison cuisent de manière inégale dans la friteuse à air.	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.

Problème	Cause possible	Solution
	Vous n'avez pas lavé correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les cuire.	Lavez bien les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon de leur surface.
Les frites maison ne sont pas croustillantes en sortant de la friteuse à air.	Le résultat croustillant dépend de la quantité d'huile et d'eau présente dans les pommes de terre.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus finement pour obtenir un résultat plus croustillant.
		Ajoutez une quantité légèrement plus importante d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.

Codes d'erreur

Code	Description	Solution
E1	Dysfonctionnement ou circuit ouvert dans le câblage interne.	Prenez une photo du code d'erreur affiché et contactez le Service d'Assistance Technique.
E2	Dysfonctionnement ou court-circuit dans le câblage interne.	Prenez une photo du code d'erreur affiché et contactez le Service d'Assistance Technique.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Produit : Cecofry&Glass Crunchy M
Référence du produit : EU01_137091

Tension : 220 – 240 V
Fréquence : 50 / 60 Hz
Puissance : 1500 W

La consommation d'énergie de l'appareil en mode éteint est de 0,25 W.

La période après laquelle l'appareil passe automatiquement en mode d'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, vous devez retirer les piles/batteries/accumulateurs et le déposer dans 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 peut 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 en conformité avec les 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. Fritteusenaufsatz
2. Lufteinlass
3. Luftauslass
4. Deckel des großen Glasbehälters
5. Gitter des großen Glasbehälters
6. Großer Glasbehälter (3,8 L)
7. Deckel des kleinen Glasbehälters
8. Gitter des kleinen Glasbehälters
9. Kleiner Glasbehälter (1,4 L)
10. Halterung für den kleinen Glasbehälter
11. Außengehäuse des Behälters

Bedienfeld

Abbildung 2:

12. DIY-Modus
13. AIR FRY-Modus
14. ROAST-Modus
15. Display
16. FROZEN-Modus
17. BAKE-Modus
18. FERMENT-Modus
19. Ein-/Aus- und Start-/Stopp-Taste
20. Taste zum Verringern der Temperatur
21. Taste zum Erhöhen der Temperatur
22. Modusauswahl Taste
23. Taste zum Verringern der Zeit
24. Taste zum Erhöhen der Zeit
25. Behälterauswahl Taste

Hinweis:

Die Grafiken in diesem Handbuch sind schematische Darstellungen und stimmen möglicherweise nicht genau mit denen des Produkts überein.

2. VOR DER VERWENDUNG

- Dieses Gerät verfügt über eine Verpackung, die es während des Transports schützt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton. Sie können den Originalkarton 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:

- Heißluftfritteusenaufsatz mit Außengehäuse.
 - Halterung für kleinen Behälter
 - Gitter für Behälter
 - 2 Glasbehälter 3,8L und 1,4L
 - 2 separate BPA-freie Deckel
 - Silikonmatte
 - 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. Stellen Sie sicher, dass keine Verpackungsmaterialien, Aufkleber oder Etiketten mehr vorhanden sind.
2. Reinigen Sie die Behälter und Gitter mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Diese Teile sind spülmaschinenfest.
3. Reinigen Sie das Innere und Äußere des Geräts mit einem Tuch.

3. BETRIEB

1. Setzen Sie den großen Glasbehälter oder den kleinen Glasbehälter in das Außengehäuse des Behälters ein. Im Falle des kleinen Behälters setzen Sie den Behälter in die Halterung für den kleinen Behälter ein, bevor Sie ihn in das Außengehäuse einsetzen.
2. Legen Sie das Gitter in den Behälter.
3. Geben Sie die Zutaten in den Behälter.
4. Setzen Sie den Fritteusenaufsatz auf den Behälter.
5. Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
6. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.
7. Wählen Sie die gewünschte Behältergröße durch Drücken der Behälterauswahltaste.
8. Wählen Sie den gewünschten Kochmodus mit der Modusauswahltaste. Drücken Sie anschließend die Start-/Pause-Taste, um den Kochvorgang zu starten.

Voreingestellte Modi

Die voreingestellten Modi ermöglichen eine schnelle und einfache Konfiguration des Geräts. Die

angegebenen Zeiten und Temperaturen sind Richtwerte. Überprüfen Sie immer den Gargrad der Speisen, bevor Sie sie servieren.

Modus	Temperatur	Zeit	Vorheizen	Erinnerung zur Halbzeit des Garvorgangs
Heißluftfrittieren (AIR FRY)	Standard: 190 °C für 3,8L und 185 °C für 1,4L. Bereich: 150-200 °C	Standard: 20 Min. für 3,8L und 10 Min. für 1,4L. Bereich: 1-60 Min.	—	Das Display zeigt Turn Food
Braten (ROAST)	Standard: 200 °C. Bereich: 175-200 °C	Standard: 12 Min. für 3,8L und 8 Min. für 1,4L. Bereich: 1-60 Min.	5 Min. bei 200 °C. Nach Be- endigung zeigt das Dis- play Add Food	
Tiefkühlkost (FROZEN)	Standard: 200 °C. Bereich: 40-200 °C	Standard: 20 Min. für 3,8L und 18 Min. für 1,4L. Bereich: 1-60 Min.	3 Min. bei 200 °C. Nach Be- endigung zeigt das Dis- play Add Food	Das Display zeigt Turn Food
Backen (BAKE)	Standard: 170 °C für 3,8L und 160 °C für 1,4L. Bereich: 125-200 °C	Standard: 15 Min. für 3,8L und 12 Min. für 1,4L. Bereich: 1-60 Min.	5 Min. bei 170 °C. Nach Be- endigung zeigt das Dis- play Add Food	—

Modus	Temperatur	Zeit	Vorheizen	Erinnerung zur Halbzeit des Garvorgangs
Benutzerdefiniert (DIY)	Standard: 180°C. Bereich: 40-200 °C	Standard: 15 Min. für 3,8L und 10 Min. für 1,4L. Bereich: 1 Min.-24 Std. Wenn die Temperatur über 80 °C liegt, beträgt der Bereich 1-60 Min.	—	Das Display zeigt Turn Food
Fermentieren (FERMENT)	Standard: 35 °C. Bereich: 35-95 °C	Standard: 60 Min. Bereich: 15 Min. - 24 Std.	—	—

9. Einstellung von Zeit und Temperatur. Während des Garvorgangs können Sie die Zeit oder Temperatur mit den entsprechenden Einstelltasten ändern:
- Drücken Sie die Taste zum Verringern der Temperatur oder die Taste zum Erhöhen der Temperatur. Die Temperatur ändert sich bei jedem Drücken in Schritten von 5 °C.
 - Drücken Sie die Taste zum Verringern der Zeit oder die Taste zum Erhöhen der Zeit. Die Zeit ändert sich bei jedem Drücken in Schritten von 1 Minute.
10. Wechsel des Kochmodus. Wenn Sie während des Garvorgangs den Modus wechseln möchten — zum Beispiel von Pommes Frites zu Kuchen — halten Sie die Ein-/Aus-Taste einige Sekunden lang gedrückt, bis das Gerät stoppt, und schalten Sie es dann erneut ein, um die gewünschte Auswahl zu treffen.
11. Um die Speisen während des Garvorgangs umzurühren oder zu wenden, heben Sie den Fritteusenaufsatz vorsichtig an und stellen Sie ihn auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche. Rühren oder wenden Sie die Speisen und setzen Sie den Fritteusenaufsatz wieder korrekt auf den Glasbehälter. Das Gerät nimmt den Modus automatisch an der Stelle wieder auf, an der er unterbrochen wurde, sobald die Starttaste gedrückt wird.
12. Beendigung des Garvorgangs. Wenn der Garzyklus beendet ist, gibt das Gerät fünf akustische Signale ab und das Wort END erscheint. Nehmen Sie den Behälter aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.
13. Überprüfen Sie, ob die Zutaten richtig gegart sind. Wenn sie noch nicht fertig sind, stellen Sie den Behälter wieder in das Gerät. Stellen Sie die Temperatur und die Zeit mit den entsprechenden Tasten ein und drücken Sie dann die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang fortzusetzen.

Warnhinweise:

- Der Behälter erreicht während des Betriebs sehr hohe Temperaturen und bleibt nach Gebrauch noch eine Weile heiß. Berühren Sie ihn nicht direkt; halten Sie ihn nur am Griff fest.
- Füllen Sie den Behälter nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

Hinweise:

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt die Garfunktion und die Meldung COOLING erscheint. Der Ventilator läuft aus Sicherheitsgründen noch etwa eine Minute weiter, um die heiße Luft abzuführen.
- Um fettige Speisen wie Rindfleisch, Fisch oder Hähnchen zu entnehmen, verwenden Sie eine Zange und entnehmen Sie die Speisen einzeln. Beachten Sie, dass diese Speisen überschüssiges Öl oder Fett freisetzen können.
- Um Speisen wie Pommes Frites oder Gemüse zu entnehmen, ohne überschüssiges angesammeltes Öl aufzunehmen, verwenden Sie eine Zange.

Kocheinstellungen

Die nachstehende Tabelle enthält grundlegende Richtwerte für verschiedene Zutaten.

Lebensmittel	Menge min.- max. (g)	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Umrühren	Anmerkungen
Pommes Frites	—	—	—	—	—
Dünne gefrorene Pommes Frites	300-700	9-16	200	Ja	—
Dicke gefrorene Pommes Frites	300-700	11-20	200	Ja	—
Hausgemachte Pommes Frites (8 × 8 mm)	300-800	10-16	200	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelspalten	300-800	18-22	180	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelwürfel	300-750	12-18	180	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Kartoffelgratin	250	15-18	180	Ja	—

Lebensmittel	Menge min.- max. (g)	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Umrühren	Anmerkungen
Kartoffelgratin	500	15-18	200	Ja	—
Steak	100-500	8-12	180	—	—
Koteletts	100-500	10-14	180	—	—
Hamburger	100-500	7-14	180	—	—
Wurstbrötchen	100-500	13-15	200	—	—
Hähnchenschenkel	100-500	18-22	180	—	—
Hähnchenbrust	100-500	10-15	180	—	—
Snacks	—	—	—	—	—
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Ja	Ofenfertige Produkte ver- wenden
Gefrorene Hähnchen- Nuggets	100-500	6-10	200	Ja	Ofenfertige Produkte ver- wenden
Gefrorene Fischstäb- chen	100-400	6-10	200	—	Ofenfertige Produkte ver- wenden
Panierte Tiefkühlkost	100-400	8-10	180	—	Ofenfertige Produkte ver- wenden
Gefülltes Gemüse	100-400	1-10	160	—	—
Kuchen	300	20-25	160	—	Eine ofenfeste Form verwen- den

Lebensmittel	Menge min.- max. (g)	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Umrühren	Anmerkungen
Quiche	400	20-22	180	—	Eine ofenfeste Form oder einen Behälter verwenden
Muffins	300	15-18	200	—	Eine ofenfeste Form verwenden
Süße Snacks	400	1-20	160	—	Eine ofenfeste Form oder einen Behälter verwenden

Hinweis: Diese Einstellungen sind nur Richtwerte. Die benötigte Zeit und Temperatur können je nach Herkunft, Größe, Form, Menge und Marke der Zutaten variieren. Aus diesem Grund kann nicht garantiert werden, dass diese Einstellungen in allen Fällen die am besten geeigneten sind.

Automatische Abschaltung

Das Gerät beendet den Garvorgang automatisch, wenn die programmierte Zeit abgelaufen ist.

Elektromagnetische Felder (EMF)

Dieses Gerät erfüllt alle geltenden Normen bezüglich der Exposition gegenüber elektromagnetischen Feldern (EMF). Gemäß den verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnissen stellt das Gerät bei korrekter Verwendung und gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch kein Gesundheitsrisiko dar.

Tipps

- Kleine Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert in der Regel eine etwas längere Garzeit.
- Eine kleinere Menge an Zutaten erfordert in der Regel eine etwas kürzere Garzeit.
- Rühren oder wenden Sie kleine Zutaten nach der Hälfte der Garzeit. Dies führt zu einem gleichmäßigeren Ergebnis und hilft, ein ungleichmäßiges Garen einiger Zutaten zu vermeiden.
- Für ein knusprigeres Ergebnis geben Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln und garen Sie diese einige Minuten länger.

- Garen Sie keine Zutaten mit sehr hohem Fettgehalt, wie z. B. Würstchen.
- Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimal empfohlene Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes Frites beträgt 500 g.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig benötigt auch weniger Garzeit als selbstgemachter Teig.
- Für die Zubereitung von Kuchen oder Quiches sowie empfindlichen oder gefüllten Zutaten stellen Sie eine ofenfeste Form oder einen Behälter in den entsprechenden Glasbehälter.
- Die Heißluftfritteuse kann auch zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden. Stellen Sie dazu die Temperatur auf 150 °C für maximal 10 Minuten ein.

Tipps zur Zubereitung von hausgemachten Pommes Frites

1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Stäbchen.
2. Waschen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich und trocknen Sie sie mit Küchenpapier ab.
3. Gießen Sie einen halben Esslöffel Olivenöl in einen separaten Behälter. Geben Sie die Stäbchen hinzu und mischen Sie sie, bis sie gleichmäßig mit Öl bedeckt sind.
4. Entnehmen Sie die Stäbchen mit den Händen oder einem Küchenutensil, sodass überschüssiges Öl im Mischbehälter verbleibt. Legen Sie die Stäbchen in den entsprechenden Glasbehälter.
5. Garen Sie die Kartoffelstäbchen gemäß den Anweisungen in diesem Abschnitt.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Sie können den Behälter entfernen, damit das Gerät schneller abkühlt.
- Die Glasbehälter sind zerbrechlich. Gehen Sie immer vorsichtig damit um. Stellen Sie sie nicht sofort nach dem Kochen in die Spüle oder weichen Sie sie ein, sondern warten Sie, bis sie abgekühlt sind.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Reinigen Sie die Gitter, Behälter oder das Innere des Geräts nicht mit Metallutensilien oder scheuernden Reinigungsmitteln, da dies die Oberflächen oder die Antihafbeschichtung der entsprechenden Teile beschädigen könnte.
- Reinigen Sie das Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie das Gitter des großen Glasbehälters oder das Gitter des kleinen Glasbehälters zusammen mit dem entsprechenden Behälter mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Um hartnäckige Fettrückstände zu entfernen, verwenden Sie ein fettlösendes Spülmittel.
- Tipp: Wenn Schmutzreste am Gitter oder am Boden des Behälters haften bleiben, füllen Sie den Behälter mit heißem Wasser und geben Sie etwas Spülmittel hinzu. Setzen Sie das entsprechende Gitter ein und lassen Sie beide Teile etwa 10 Minuten einweichen.

- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit einem nicht scheuernden Schwamm, der mit heißem Wasser befeuchtet ist.
- Reinigen Sie die Heizelemente mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

Lagerung

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät lagern.

5. FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Stellen Sie die gewünschte Betriebszeit ein, um das Gerät einzuschalten.
Die Zutaten sind nicht vollständig gegart.	Die in den Behälter gegebene Menge an Zutaten ist zu groß.	Garen Sie die Zutaten in kleineren Portionen. Auf diese Weise werden sie gleichmäßiger gegart.
Die Zutaten garen in der Heißluftfritteuse nicht gleichmäßig.	Einige Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit umgerührt werden.	Zutaten, die übereinander oder über Kreuz liegen, wie z. B. Pommes Frites, müssen nach der Hälfte der Garzeit umgerührt werden. Siehe Abschnitt „Kocheinstellungen“ im Kapitel „Betrieb des Geräts“.
Die Snacks werden nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse genommen werden.	Sie haben eine Snack-Art verwendet, die zum Frittieren in einer herkömmlichen Fritteuse bestimmt ist.	Verwenden Sie ofenfeste Snacks oder geben Sie eine kleine Menge Öl darauf, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Ich kann den Behälter nicht richtig in das Gerät einsetzen.	Es sind zu viele Zutaten im Behälter.	Füllen Sie den Behälter nicht zu voll und stapeln Sie nicht zu viele Lebensmittel darin.
	Der Behälter ist nicht richtig eingesetzt.	Drücken Sie den Behälter in seine Aufnahme, bis er einrastet.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	Sie kochen fettige Zutaten.	Beim Kochen von fettigen Zutaten kann sich eine große Menge Öl im Behälter ansammeln. Dieses Öl erzeugt weißen Rauch und kann dazu führen, dass der Behälter heißer als gewöhnlich wird. Dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Kochergebnis.
	Der Behälter enthält noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Der weiße Rauch entsteht, wenn sich im Behälter angesammelte Fettrückstände erhitzen. Stellen Sie sicher, dass Sie den Behälter nach jedem Gebrauch richtig reinigen.
Hausgemachte Pommes Frites garen in der Heißluftfritteuse 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 Kartoffelstäbchen vor dem Kochen nicht richtig gewaschen.	Waschen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich, um die Stärke von ihrer Oberfläche zu entfernen.
Hausgemachte Pommes Frites werden nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse genommen werden.	Das knusprige Ergebnis hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Kartoffeln ab.	Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstäbchen richtig trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen dünner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Fügen Sie eine etwas größere Menge Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

Fehlercodes

Code	Beschreibung	Lösung
E1	Fehlfunktion oder offener Stromkreis in der internen Verkabelung.	Machen Sie ein Foto des angezeigten Fehlercodes und wenden Sie sich an den Kundendienst.
E2	Fehlfunktion oder Kurzschluss in der internen Verkabelung.	Machen Sie ein Foto des angezeigten Fehlercodes und wenden Sie sich an den Kundendienst.

6. TECHNISCHE DATEN

Produkt: Cecofry&Glass Crunchy M
Produktreferenz: EU01_137091

Spannung: 220 – 240 V
Frequenz: 50 / 60 Hz
Leistung: 1500 W

Der Energieverbrauch des Geräts im ausgeschalteten Zustand beträgt 0,25 W.
Die Zeitspanne, nach der das Gerät automatisch in den Ausschaltmodus wechselt, beträgt 10 Minuten.

Die technischen Daten 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 geltenden 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 wesentlichen An-

forderungen 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. Testa della friggitrice
2. Ingresso dell'aria
3. Uscita dell'aria
4. Coperchio del contenitore grande in vetro
5. Griglia del contenitore grande in vetro
6. Contenitore grande in vetro (3,8 L)
7. Coperchio del contenitore piccolo in vetro
8. Griglia del contenitore piccolo in vetro
9. Contenitore piccolo in vetro (1,4 L)
10. Supporto del contenitore piccolo in vetro
11. Alloggiamento esterno del contenitore

Pannello di controllo

Figura 2:

12. Modalità DIY
13. Modalità AIR FRY
14. Modalità ROAST
15. Display
16. Modalità FROZEN
17. Modalità BAKE
18. Modalità FERMENT
19. Pulsante di accensione/spengimento e avvio/pausa
20. Pulsante per diminuire la temperatura
21. Pulsante per aumentare la temperatura
22. Pulsante di selezione modalità
23. Pulsante per diminuire il tempo
24. Pulsante per aumentare il tempo
25. Pulsante di selezione contenitore

Nota:

I grafici di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente a quelli del prodotto.

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio è dotato di 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 ne mancasse qualcuno o non fossero in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della confezione:

- Testa della friggitrice ad aria con alloggiamento esterno.
 - Supporto per contenitore piccolo
 - Griglie per contenitori
 - 2 contenitori in vetro da 3,8L e 1,4L
 - 2 coperchi indipendenti BPA Free
 - Tappetino in silicone
 - Manuale di istruzioni
-
- Non rimuovere il numero di serie del prodotto, per poter mantenere una corretta tracciabilità dell'apparecchio in caso di richiesta di assistenza.

Prima del primo utilizzo

1. Assicurarsi che non rimangano materiali di imballaggio, adesivi o etichette.
2. Pulire i contenitori e le griglie con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. Queste parti sono lavabili in lavastoviglie.
3. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno.

3. FUNZIONAMENTO

1. Posizionare il contenitore grande in vetro o il contenitore piccolo in vetro nell'alloggiamento esterno del contenitore. Nel caso del contenitore piccolo, inserire il contenitore nel supporto del contenitore piccolo prima di inserirlo nell'alloggiamento esterno.
2. Posizionare la griglia nel contenitore.
3. Introdurre gli ingredienti nel contenitore.
4. Posizionare la testa della friggitrice sopra il contenitore.
5. Collegare la spina a una presa di corrente con messa a terra.
6. Premere il pulsante di accensione/spengimento.
7. Selezionare la dimensione del contenitore desiderata premendo il pulsante di selezione del contenitore.
8. Selezionare la modalità di cottura desiderata tramite il pulsante di selezione della modalità. Quindi, premere il pulsante di avvio/pausa per iniziare la cottura.

Modalità preimpostate

Le modalità preimpostate consentono di configurare l'apparecchio in modo rapido e semplice. I

tempi e le temperature indicati sono valori orientativi. Controllare sempre il punto di cottura degli alimenti prima di servirli.

Modalità	Temperatura	Tempo	Preriscaldamento	Promemoria a metà cottura
Frittura ad aria (AIR FRY)	Predefinita: 190 °C per 3,8L e 185 °C per 1,4L. Intervallo: 150-200 °C	Predefinito: 20 min per 3,8L e 10 min per 1,4L. Intervallo: 1-60 min	—	Il display mostra Turn Food
Arrosto (ROAST)	Predefinita: 200 °C. Intervallo: 175-200 °C	Predefinito: 12 min per 3,8L e 8 min per 1,4L. Intervallo: 1-60 min	5 min a 200 °C. Al termine, il display mostra Add Food	
Surgelati (FROZEN)	Predefinita: 200 °C. Intervallo: 40-200 °C	Predefinito: 20 min per 3,8L e 18 min per 1,4L. Intervallo: 1-60 min	3 min a 200 °C. Al termine, il display mostra Add Food	Il display mostra Turn Food
Cottura al forno (BAKE)	Predefinita: 170 °C per 3,8L e 160 °C per 1,4L. Intervallo: 125-200 °C	Predefinito: 15 min per 3,8L e 12 min per 1,4L. Intervallo: 1-60 min	5 min a 170 °C. Al termine, il display mostra Add Food	—
Personalizzata (DIY)	Predefinita: 180°C. Intervallo: 40-200 °C	Predefinito: 15 min per 3,8L e 10 min per 1,4L. Intervallo: 1 min-24 h. Se la temperatura è superiore a 80 °C, l'intervallo è di 1-60 min	—	Il display mostra Turn Food

Modalità	Temperatura	Tempo	Preriscaldamento	Promemoria a metà cot- tura
Fermentazione (FERMENT)	Predefinita: 35 °C. Intervallo: 35-95 °C	Predefinito: 60 min. Intervallo: 15min - 24h	—	—

9. Regolazione del tempo e della temperatura. Durante la cottura, è possibile modificare il tempo o la temperatura tramite i pulsanti di regolazione corrispondenti:

- Premere il pulsante per diminuire la temperatura o il pulsante per aumentare la temperatura. La temperatura cambierà a intervalli di 5 °C ad ogni pressione.
- Premere il pulsante per diminuire il tempo o il pulsante per aumentare il tempo. Il tempo cambierà a intervalli di 1 minuto ad ogni pressione.

10. Cambio della modalità di cottura. Se si desidera cambiare modalità durante la cottura —ad esempio, passare dalla cottura di patatine fritte alla cottura di una torta—, tenere premuto il pulsante di accensione per alcuni secondi fino a quando non si spegne e riaccendere selezionando la modalità desiderata.

11. Per mescolare o girare gli alimenti durante la cottura, sollevare con cura la testa della friggitrice e posicionarla su una superficie stabile, piana e resistente al calore. Mescolare o girare gli alimenti e riposizionare correttamente la testa della friggitrice sul contenitore di vetro. L'apparecchio riprenderà automaticamente la modalità dal punto in cui è stata interrotta una volta premuto il pulsante di avvio.

12. Fine della cottura. Quando il ciclo di cottura è terminato, l'apparecchio emetterà cinque segnali acustici e la parola END. Rimuovere il contenitore dall'apparecchio e posicionarlo su una superficie resistente al calore.

13. Verificare che gli ingredienti siano cotti correttamente. Se non sono ancora pronti, riposizionare il contenitore nell'apparecchio. Regolare la temperatura e il tempo tramite i pulsanti corrispondenti e, quindi, premere il pulsante di avvio/pausa per riprendere la cottura.

Avvertenze:

- Il contenitore raggiunge temperature molto elevate durante il funzionamento e rimane caldo per un certo tempo dopo l'uso. Non toccarlo direttamente; afferrarlo solo per il manico.
- Non riempire il contenitore con olio o altri liquidi.

Note:

- Al termine del tempo programmato, la funzione di cottura si fermerà e apparirà il messaggio COOLING, la ventola continuerà a funzionare per circa un minuto per espellere l'aria calda per motivi di sicurezza.

- Per rimuovere alimenti grassi, come carne di manzo, pesce o pollo, utilizzare delle pinze ed estrarre gli alimenti uno ad uno. Tenere presente che questi alimenti possono rilasciare un eccesso di olio o grasso.
- Per rimuovere alimenti come patatine fritte o verdure senza raccogliere l'eccesso di olio accumulato, utilizzare delle pinze.

Impostazioni di cottura

La tabella seguente fornisce impostazioni di base orientative per diversi ingredienti.

Alimento	Quantità min.-max. (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Mescolare	Osservazioni
Patatine fritte	—	—	—	—	—
Patatine fritte surgelate sottili	300-700	9-16	200	Sì	—
Patatine fritte surgelate spesse	300-700	11-20	200	Sì	—
Patatine fritte fatte in casa (8 × 8 mm)	300-800	10-16	200	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Spicchi di patate fatti in casa	300-800	18-22	180	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Cubetti di patate fatti in casa	300-750	12-18	180	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Gratin di patate	250	15-18	180	Sì	—
Gratin di patate	500	15-18	200	Sì	—

Alimento	Quantità min.-max. (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Mescolare	Osservazioni
Bistecca	100-500	8-12	180	—	—
Costolette	100-500	10-14	180	—	—
Hamburger	100-500	7-14	180	—	—
Rotolo di sal- siccìa	100-500	13-15	200	—	—
Cosce di pollo	100-500	18-22	180	—	—
Petto di pollo	100-500	10-15	180	—	—
Snack	—	—	—	—	—
Involtini pri- mavera	100-400	8-10	200	Sì	Utilizzare prodot- ti preparati per forno
Nuggets di pollo surgelati	100-500	6-10	200	Sì	Utilizzare prodot- ti preparati per forno
Bastoncini di pesce surgela- ti	100-400	6-10	200	—	Utilizzare prodot- ti preparati per forno
Alimenti sur- gelati impana- ti	100-400	8-10	180	—	Utilizzare prodot- ti preparati per forno
Verdure ripie- ne	100-400	1-10	160	—	—
Torta	300	20-25	160	—	Utilizzare uno stampo da forno
Quiche	400	20-22	180	—	Utilizzare uno stampo o un contenitore adat- to al forno

Alimento	Quantità min.-max. (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Mescolare	Osservazioni
Muffin	300	15-18	200	—	Utilizzare uno stampo da forno
Snack dolci	400	1-20	160	—	Utilizzare uno stampo o un contenitore adatto al forno

Nota: Queste impostazioni sono solo indicative. Il tempo e la temperatura necessari possono variare a seconda dell'origine, delle dimensioni, della forma, della quantità e della marca degli ingredienti. Per questo motivo, non è possibile garantire che queste impostazioni siano le più adatte in tutti i casi.

Spegnimento automatico

L'apparecchio terminerà automaticamente la cottura allo scadere del tempo programmato.

Campi elettromagnetici (CEM)

Questo apparecchio è conforme a tutte le norme applicabili relative all'esposizione ai campi elettromagnetici (CEM). In base alle evidenze scientifiche disponibili, l'apparecchio non comporta alcun rischio per la salute se utilizzato correttamente e in conformità con le istruzioni di questo manuale.

Consigli

- Gli ingredienti piccoli di solito richiedono un tempo di cottura leggermente inferiore rispetto agli ingredienti di dimensioni maggiori.
- Una maggiore quantità di ingredienti di solito richiede un tempo di cottura leggermente superiore.
- Una minore quantità di ingredienti di solito richiede un tempo di cottura leggermente inferiore.
- Mescolare o girare gli ingredienti piccoli quando è trascorsa metà del tempo di cottura. Ciò consente di ottenere un risultato più uniforme e aiuta a evitare che alcuni ingredienti cuociano in modo non uniforme.
- Per ottenere un risultato più croccante, aggiungere un po' di olio alle patate fresche e cuocerle per qualche minuto in più.
- Non cuocere ingredienti con un contenuto di grassi molto elevato, come le salsicce.

- Gli snack che possono essere preparati in un forno possono essere cotti anche nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale raccomandata per preparare patatine fritte croccanti è di 500 g.
- Utilizzare impasto precotto per preparare snack in modo rapido e semplice. L'impasto precotto richiede anche meno tempo di cottura rispetto all'impasto fatto in casa.
- Per preparare torte o quiche, così come ingredienti delicati o ripieni, posizionare uno stampo o un contenitore adatto al forno all'interno del contenitore di vetro corrispondente.
- La friggitrice ad aria può essere utilizzata anche per riscaldare gli alimenti. A tale scopo, regolare la temperatura a 150 °C per un massimo di 10 minuti.

Consigli per la preparazione di patatine fritte fatte in casa

1. Sbucciare le patate e tagliarle a bastoncini.
2. Lavare bene i bastoncini di patate e asciugarli con carta da cucina.
3. Versare mezzo cucchiaino di olio d'oliva in un contenitore a parte. Aggiungere i bastoncini e mescolarli fino a quando non saranno uniformemente ricoperti di olio.
4. Rimuovere i bastoncini con le mani o con un utensile da cucina, in modo che l'olio in eccesso rimanga nel contenitore utilizzato per mescolarli. Posizionare i bastoncini nel contenitore di vetro corrispondente.
5. Cuocere i bastoncini di patate seguendo le indicazioni di questa sezione.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare la spina dalla presa di corrente e lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente. È possibile rimuovere il contenitore per far raffreddare l'apparecchio più rapidamente.
- I contenitori di vetro sono fragili. Maneggiarli sempre con cura. Non posizzionarli nel lavello o metterli in ammollo immediatamente dopo la cottura, attendere che si raffreddino.
- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- Non pulire le griglie, i contenitori o l'interno dell'apparecchio con utensili metallici o materiali di pulizia abrasivi, poiché potrebbero danneggiare le superfici o il rivestimento antiaderente delle parti che lo incorporano.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Pulire la griglia del contenitore grande in vetro o la griglia del contenitore piccolo in vetro, insieme al contenitore corrispondente, con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
- Per eliminare i residui di grasso persistenti, utilizzare un detersivo per piatti sgrassante.
- Consiglio: Se rimangono residui di sporco attaccati alla griglia o al fondo del contenitore, riempire il contenitore con acqua calda e aggiungere un po' di detersivo per piatti. Inserire la griglia corrispondente e lasciare entrambe le parti in ammollo per circa 10 minuti.
- Pulire l'interno dell'apparecchio con una spugna non abrasiva inumidita con acqua calda.
- Pulire gli elementi riscaldanti con una spazzola per la pulizia per rimuovere i residui di cibo.

Conservazione

- Scollegare l'apparecchio e lasciare che si raffreddi completamente.
- Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e completamente asciutte prima di riporre l'apparecchio.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla presa.	Collegare la spina a una presa di corrente con messa a terra.
	Non è stato impostato il timer.	Impostare il tempo di funzionamento desiderato per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti non sono completamente cotti.	La quantità di ingredienti introdotta nel contenitore è troppo grande.	Cuocere gli ingredienti in lotti più piccoli. In questo modo, cuoceranno in modo più uniforme.
Gli ingredienti non cuociono in modo uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere mescolati a metà del tempo di cottura.	Gli ingredienti che sono posizionati uno sopra l'altro o incrociati, come le patatine fritte, devono essere mescolati a metà del tempo di cottura. Consultare la sezione «Impostazioni di cottura» del capitolo «Funzionamento dell'apparecchio».
Gli snack non risultano croccanti una volta estratti dalla friggitrice ad aria.	È stato utilizzato un tipo di snack concepito per essere fritto in una friggitrice tradizionale.	Utilizzare snack adatti al forno o applicare una piccola quantità di olio su di essi per ottenere un risultato più croccante.
Non riesco a posizionare correttamente il contenitore nell'apparecchio.	C'è troppo cibo nel contenitore.	Non riempire il contenitore né ammassare troppo cibo al suo interno.
	Il contenitore non è posizionato correttamente.	Premere il contenitore verso il basso nel suo alloggiamento fino a sentire un clic.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Esce fumo bianco dall'apparecchio.	Si stanno cucinando ingredienti grassi.	Durante la cottura di ingredienti grassi, una grande quantità di olio può accumularsi nel contenitore. Questo olio produce fumo bianco e può far sì che il contenitore si riscaldi più del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio né sul risultato della cottura.
	Il contenitore contiene ancora residui di grasso di un uso precedente.	Il fumo bianco è prodotto dal riscaldamento dei residui di grasso accumulati nel contenitore. Assicurarsi di pulire correttamente il contenitore dopo ogni utilizzo.
Le patatine fritte fatte in casa cuociono in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non è stato utilizzato il tipo di patata adeguato.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la cottura.
	Non sono stati lavati correttamente i bastoncini di patate prima di cuocerli.	Lavare bene i bastoncini di patate per eliminare l'amido dalla loro superficie.
Le patatine fritte fatte in casa non risultano croccanti una volta estratte dalla friggitrice ad aria.	Il risultato croccante dipende dalla quantità di olio e acqua presente nelle patate.	Assicurarsi di asciugare correttamente i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare i bastoncini di patate più sottili per ottenere un risultato più croccante.
		Aggiungere una quantità leggermente maggiore di olio per ottenere un risultato più croccante.

Codici di errore

Codice	Descrizione	Soluzione
E1	Malfunzionamento o circuito aperto nel cablaggio interno.	Scattare una fotografia del codice di errore visualizzato e contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.
E2	Malfunzionamento o cortocircuito nel cablaggio interno.	Scattare una fotografia del codice di errore visualizzato e contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto: Cecofry&Glass Crunchy M
Riferimento prodotto: EU01_137091

Tensione: 220 – 240 V
Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza: 1500 W

Il consumo energetico dell'apparecchio in qualsiasi condizione di modalità spenta è di 0,25 W.
Il periodo dopo il quale l'apparecchio entra automaticamente in modalità di spegnimento 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 devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo a un punto di raccolta designato dalle autorità locali.
Per informazioni dettagliate sul modo più appropriato per smaltire i propri apparecchi elettrici ed elettronici e/o le relative batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.
È possibile consultare le informazioni sui sistemi nazionali di riciclaggio degli imballaggi e la loro marcatura sulla nostra pagina web.
Il rispetto delle linee guida di cui sopra contribuirà a proteggere l'ambiente.

8. GARANZIA E SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA

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 riscontra un problema con il prodotto o si hanno domande, 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 nel rispetto degli 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. Cabeça da fritadeira
2. Entrada de ar
3. Saída de ar
4. Tampa do recipiente grande de vidro
5. Grelha do recipiente grande de vidro
6. Recipiente grande de vidro (3,8 L)
7. Tampa do recipiente pequeno de vidro
8. Grelha do recipiente pequeno de vidro
9. Recipiente pequeno de vidro (1,4 L)
10. Suporte do recipiente pequeno de vidro
11. Carcaça exterior do recipiente

Painel de controlo

Figura 2:

12. Modo DIY
13. Modo AIR FRY
14. Modo ROAST
15. Ecrã
16. Modo FROZEN
17. Modo BAKE
18. Modo FERMENT
19. Botão de ligar/desligar e iniciar/parar
20. Botão para diminuir a temperatura
21. Botão para aumentar a temperatura
22. Botão de seleção de modo
23. Botão para diminuir o tempo
24. Botão para aumentar o tempo
25. Botão de seleção de Recipiente

Nota:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho possui uma embalagem concebida para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da caixa. Pode guardar a caixa original e outros elementos da embalagem num local seguro para evitar danos no aparelho caso precise de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar 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 imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

Conteúdo da caixa:

- Cabeça da airfryer com carcaça exterior.
 - Suporte para recipiente pequeno
 - Grelhas para recipientes
 - 2 recipientes de vidro 3,8L e 1,4L
 - 2 tampas independentes BPA Free
 - Tapete de silicone
 - Manual de instruções
-
- Não remova o número de série do produto, para poder manter uma correta rastreabilidade do seu equipamento em caso de solicitar assistência.

Antes da primeira utilização

1. Certifique-se de que não restam materiais de embalagem, adesivos nem etiquetas.
2. Limpe os recipientes e as grelhas com água quente, detergente para loiça e uma esponja não abrasiva. Estas peças são aptas para máquina de lavar loiça.
3. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano.

3. FUNCIONAMENTO

1. Coloque o recipiente grande de vidro ou o recipiente pequeno de vidro na carcaça exterior do recipiente. No caso do recipiente pequeno, insira o recipiente no suporte do recipiente pequeno antes de o introduzir na carcaça exterior.
2. Coloque a grelha no recipiente.
3. Introduza os ingredientes no recipiente.
4. Coloque a cabeça da fritadeira sobre o recipiente.
5. Ligue a ficha a uma tomada de corrente com ligação à terra.
6. Prima o botão de ligar/desligar.
7. Selecione o tamanho do recipiente que desejar premindo o botão de seleção de recipiente.
8. Selecione o modo de cozedura desejado através do botão de seleção de modo. Em seguida, prima o botão de iniciar/pausar para iniciar a cozedura.

Modos predefinidos

Os modos predefinidos permitem configurar o aparelho de forma rápida e simples. Os tempos e as temperaturas indicados são valores orientativos. Verifique sempre o ponto de cozedura dos

alimentos antes de os servir.

Modo	Temperatura	Tempo	Pré-aqueci- mento	Lembrete a meio da co- zedura
Fritar com ar (AIR FRY)	Predefinida: 190 °C para 3,8L e 185 °C para 1,4L. Intervalo: 150-200 °C	Predefinido: 20 min para 3,8L e 10 min para 1,4L. Intervalo: 1-60 min	—	O ecrã mos- tra Turn Fo- od
Assar (ROAST)	Predefinida: 200 °C. Intervalo: 175-200 °C	Predefinido: 12 min para 3,8L e 8 min para 1,4L. Intervalo: 1-60 min	5 min a 200 °C. Ao finalizar, o ecrã mostra Add Food	
Congelados (FRO-ZEN)	Predefinida: 200 °C. Intervalo: 40-200 °C	Predefinido: 20 min para 3,8L e 18 min para 1,4L. Intervalo: 1-60 min	3 min a 200 °C. Ao finalizar, o ecrã mostra Add Food	O ecrã mos- tra Turn Fo- od
Cozer (BAKE)	Predefinida: 170 °C para 3,8L e 160 °C para 1,4L. Intervalo: 125-200 °C	Predefinido: 15 min para 3,8L e 12 min para 1,4L Intervalo: 1-60 min	5 min a 170 °C. Ao finalizar, o ecrã mostra Add Food	—
Personalizado (DIY)	Predefinida: 180°C. Intervalo: 40-200 °C	Predefinido: 15 min para 3,8L e 10 min para 1,4L. In- tervalo: 1 min-24 h. Se a tempera- tura for superior a 80 °C, o intervalo é de 1-60 min	—	O ecrã mos- tra Turn Fo- od
Fermentar (FER-MENT)	Predefinida: 35 °C. Intervalo: 35-95 °C	Predefinido: 60 min. Intervalo: 15min - 24h	—	—

9. Ajuste do tempo e da temperatura. Durante a cozedura, pode modificar o tempo ou a temperatura através dos botões de ajuste correspondentes:

- Prima o botão para diminuir a temperatura ou o botão para aumentar a temperatura. A temperatura mudará em intervalos de 5 °C com cada pressão.
- Prima o botão para diminuir o tempo ou o botão para aumentar o tempo. O tempo mudará em intervalos de 1 minuto com cada pressão.

10. Mudança do modo de cozedura. Se desejar mudar de modo durante a cozedura —por exemplo, passar de cozinhar batatas fritas para cozinhar um bolo—, mantenha premido o botão de ligar durante alguns segundos até que pare e ligue novamente selecionando o que desejar.

11. Para mexer ou virar os alimentos durante a cozedura, levante com cuidado a cabeça da fritadeira e coloque-a sobre uma superfície estável, plana e resistente ao calor. Mexa ou vire os alimentos e volte a colocar corretamente a cabeça da fritadeira sobre o recipiente de vidro. O aparelho retomará automaticamente o modo a partir do ponto em que foi interrompido, assim que o botão de iniciar for premido.

12. Finalização da cozedura. Quando o ciclo de cozedura terminar, o aparelho emitirá cinco sinais acústicos e a palavra END. Retire o recipiente do aparelho e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.

13. Verifique se os ingredientes estão corretamente cozinhados. Se ainda não estiverem prontos, volte a colocar o recipiente no aparelho. Ajuste a temperatura e o tempo através dos botões correspondentes e, em seguida, prima o botão de iniciar/pausar para retomar a cozedura.

Advertências:

- O recipiente atinge temperaturas muito elevadas durante o funcionamento e permanece quente durante algum tempo após a utilização. Não o toque diretamente; segure-o apenas pela pega.
- Não encha o recipiente com óleo nem com qualquer outro líquido.

Notas:

- Ao finalizar o tempo programado, a função de cozedura irá parar e aparecerá a mensagem COOLING, o ventilador continuará a funcionar durante aproximadamente um minuto para expulsar o ar quente por motivos de segurança.
- Para retirar alimentos gordurosos, como carne de vaca, peixe ou frango, utilize umas pinças e extraia os alimentos um a um. Tenha em atenção que estes alimentos podem libertar um excesso de óleo ou gordura.
- Para retirar alimentos como batatas fritas ou vegetais sem recolher o excesso de óleo acumulado, utilize umas pinças.

Definições de cozedura

A tabela incluída abaixo fornece definições básicas orientativas para diferentes ingredientes.

Alimento	Quantidade mín.-máx. (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Mexer	Observações
Batatas fritas	—	—	—	—	—
Batatas fritas congeladas finas	300-700	9-16	200	Sim	—
Batatas fritas congeladas grossas	300-700	11-20	200	Sim	—
Batatas fritas caseiras (8 × 8 mm)	300-800	10-16	200	Sim	Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo
Gomos de batata caseiros	300-800	18-22	180	Sim	Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo
Cubos de batata caseiros	300-750	12-18	180	Sim	Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo
Gratinado de batata	250	15-18	180	Sim	—
Gratinado de batata	500	15-18	200	Sim	—
Bife	100-500	8-12	180	—	—
Costeletas	100-500	10-14	180	—	—
Hambúrguer	100-500	7-14	180	—	—
Rolo de salsicha	100-500	13-15	200	—	—
Coxas de frango	100-500	18-22	180	—	—

Alimento	Quantidade mín.-máx. (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Mexer	Observações
Peito de frango	100-500	10-15	180	—	—
Aperitivos	—	—	—	—	—
Rolinhos pri- mavera	100-400	8-10	200	Sim	Utilizar produtos preparados para forno
Nuggets de frango conge- lados	100-500	6-10	200	Sim	Utilizar produtos preparados para forno
Palitos de peixe congelados	100-400	6-10	200	—	Utilizar produtos preparados para forno
Alimentos con- gelados pana- dos	100-400	8-10	180	—	Utilizar produtos preparados para forno
Vegetais reche- ados	100-400	1-10	160	—	—
Bolo	300	20-25	160	—	Utilizar uma for- ma para forno
Quiche	400	20-22	180	—	Utilizar uma for- ma ou recipien- te apto para for- no
Queques	300	15-18	200	—	Utilizar uma for- ma para forno
Aperitivos do- ces	400	1-20	160	—	Utilizar uma for- ma ou recipien- te apto para for- no

Nota: Estas definições são apenas orientativas. O tempo e a temperatura necessários podem variar consoante a origem, o tamanho, a forma, a quantidade e a marca dos ingredientes. Por este motivo, não é possível garantir que estas definições sejam as mais adequadas em todos os casos.

Desligamento automático

O aparelho finalizará automaticamente a cozedura quando o tempo programado terminar.

Campos eletromagnéticos (CEM)

Este aparelho cumpre todas as normas aplicáveis relativas à exposição a campos eletromagnéticos (CEM). De acordo com as evidências científicas disponíveis, o aparelho não representa nenhum risco para a saúde se for utilizado corretamente e em conformidade com as instruções deste manual.

Conselhos

- Os ingredientes pequenos geralmente requerem um tempo de cozedura ligeiramente inferior ao dos ingredientes de maior tamanho.
- Uma maior quantidade de ingredientes geralmente requer um tempo de cozedura ligeiramente superior.
- Uma menor quantidade de ingredientes geralmente requer um tempo de cozedura ligeiramente inferior.
- Mexa ou vire os ingredientes pequenos quando tiver decorrido metade do tempo de cozedura. Isto permite obter um resultado mais uniforme e ajuda a evitar que alguns ingredientes cozinhem de forma desigual.
- Para obter um resultado mais crocante, adicione um pouco de óleo às batatas frescas e cozinhe-as durante mais alguns minutos.
- Não cozinhe ingredientes com um teor de gordura muito elevado, como salsichas.
- Os aperitivos que podem ser preparados num forno também podem ser cozinhados na fritadeira de ar.
- A quantidade ótima recomendada para preparar batatas fritas crocantes é de 500 g.
- Utilize massa pré-cozinhada para preparar aperitivos de forma rápida e simples. A massa pré-cozinhada também requer menos tempo de cozedura do que a massa caseira.
- Para preparar bolos ou quiches, bem como ingredientes delicados ou recheados, coloque uma forma ou recipiente apto para forno dentro do recipiente de vidro correspondente.
- A fritadeira de ar também pode ser utilizada para reaquecer alimentos. Para isso, ajuste a temperatura para 150 °C durante um máximo de 10 minutos.

Conselhos para a preparação de batatas fritas caseiras

1. Descasque as batatas e corte-as em palitos.
2. Lave bem os palitos de batata e seque-os com papel de cozinha.

3. Verta meia colher de sopa de azeite num recipiente à parte. Adicione os palitos e misture-os até que fiquem cobertos de azeite de maneira uniforme.
4. Retire os palitos com as mãos ou com um utensílio de cozinha, de modo que o excesso de azeite permaneça no recipiente utilizado para os misturar. Coloque os palitos no recipiente de vidro correspondente.
5. Cozinhe os palitos de batata seguindo as indicações desta secção.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue a ficha da tomada de corrente e deixe o aparelho arrefecer completamente. Pode retirar o recipiente para que o aparelho arrefeça mais rapidamente.
- Os recipientes de vidro são frágeis. Manuseie-os sempre com cuidado. Não os coloque no lava-loiça ou os ponha de molho imediatamente após a cozedura, espere que arrefeçam.
- Limpe o aparelho após cada utilização.
- Não limpe as grelhas, os recipientes nem o interior do aparelho com utensílios metálicos ou materiais de limpeza abrasivos, pois podem danificar as superfícies ou o revestimento antiaderente das peças que o incorporem.
- Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.
- Limpe a grelha do recipiente grande de vidro ou a grelha do recipiente pequeno de vidro, juntamente com o seu recipiente correspondente, com água quente, detergente para loiça e uma esponja não abrasiva.
- Para eliminar os restos de gordura persistentes, utilize um detergente para loiça desengordurante.
- Conselho: Se ficarem restos de sujidade aderidos à grelha ou ao fundo do recipiente, encha o recipiente com água quente e adicione um pouco de detergente para loiça. Introduza a grelha correspondente e deixe ambas as peças de molho durante aproximadamente 10 minutos.
- Limpe o interior do aparelho com uma esponja não abrasiva humedecida com água quente.
- Limpe os elementos de aquecimento com uma escova de limpeza para eliminar os restos de alimentos.

Armazenamento

- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer completamente.
- Certifique-se de que todas as peças estão limpas e completamente secas antes de guardar o aparelho.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
A fritadeira de ar não funciona.	O aparelho não está ligado à tomada.	Ligue a ficha a uma tomada de corrente com ligação à terra.
	Não ajustou o temporizador.	Ajuste o tempo de funcionamento desejado para ligar o aparelho.
Os ingredientes não estão completamente cozinhados.	A quantidade de ingredientes introduzida no recipiente é demasiado grande.	Cozinhe os ingredientes em porções mais pequenas. Deste modo, cozinharão de maneira mais uniforme.
Os ingredientes não cozinham de maneira uniforme na fritadeira de ar.	Alguns tipos de ingredientes devem ser mexidos uma vez decorrida metade do tempo de cozedura.	Os ingredientes que estejam colocados uns em cima dos outros ou entrecruzados, como as batatas fritas, devem ser mexidos uma vez decorrida metade do tempo de cozedura. Consulte a secção «Definições de cozedura» do capítulo «Funcionamento do aparelho».
Os aperitivos não ficam crocantes ao retirá-los da fritadeira de ar.	Utilizou um tipo de aperitivo concebido para ser frito numa fritadeira convencional.	Utilize aperitivos aptos para forno ou aplique uma pequena quantidade de óleo sobre eles para obter um resultado mais crocante.
Não consigo colocar corretamente o recipiente no aparelho.	Há demasiados ingredientes no recipiente.	Não encha o recipiente nem amontoe muito alimento no seu interior.
	O recipiente não está colocado corretamente.	Pressione o recipiente para baixo no seu alojamento até ouvir um clique.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a cozinhar ingredientes gordurosos.	Ao cozinhar ingredientes gordurosos, pode acumular-se uma grande quantidade de óleo no recipiente. Este óleo produz fumo branco e pode fazer com que o recipiente aqueça mais do que o habitual. Isto não afeta o aparelho nem o resultado da cozedura.

Problema	Possível causa	Solução
	O recipiente ainda contém restos de gordura de uma utilização anterior.	O fumo branco é produzido ao aquecer os restos de gordura acumulados no recipiente. Certifique-se de limpar corretamente o recipiente após cada utilização.
As batatas fritas ca-seiras cozinham de maneira desigual na fritadeira de ar.	Não utilizou o tipo de batata adequado.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que permanecem firmes durante a cozedura.
	Não lavou corretamente os palitos de batata antes de os cozinhar.	Lave bem os palitos de batata para eliminar o amido da sua superfície.
As batatas fritas ca-seiras não ficam crocantes ao retirá-las da fritadeira de ar.	O resultado crocante depende da quantidade de óleo e água presente nas batatas.	Certifique-se de secar corretamente os palitos de batata antes de adicionar o óleo. Corte os palitos de batata mais finos para obter um resultado mais crocante. Adicione uma quantidade ligeiramente maior de óleo para obter um resultado mais crocante.

Códigos de erro

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código	Descrição	Solução
E1	Falha de funcionamento ou circuito aberto na cablagem interna.	Tire uma fotografia do código de erro mostrado e entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.
E2	Falha de funcionamento ou curto-circuito na cablagem interna.	Tire uma fotografia do código de erro mostrado e entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Produto: Cecofry&Glass Crunchy M
Referência do produto: EU01_137091

Voltagem: 220 – 240 V
Frequência: 50 / 60 Hz
Potência: 1500 W

O consumo de energia do aparelho em qualquer condição de modo desligado é de 0,25 W. O período após o qual o aparelho entra automaticamente em modo de desligamento é de 10 minutos.

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

7. RECICLAGEM DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



Este símbolo indica que, de acordo com as normativas aplicáveis, o produto e/ou a ba-

teria deverão ser descartados de forma independente dos resíduos domésticos. Quando este produto 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 elétricos e eletrônicos 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 nenhum 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. Frituurkop
2. Luchtinlaat
3. Luchtuitlaat
4. Deksel van de grote glazen container
5. Rooster van de grote glazen container
6. Grote glazen container (3,8 L)
7. Deksel van de kleine glazen container
8. Rooster van de kleine glazen container
9. Kleine glazen container (1,4 L)
10. Houder voor de kleine glazen container
11. Buitenbehuizing van de container

Bedieningspaneel

Afbeelding 2:

12. DIY-modus
13. AIR FRY-modus
14. ROAST-modus
15. Display
16. FROZEN-modus
17. BAKE-modus
18. FERMENT-modus
19. Aan/uit- en start/stopknop
20. Knop om de temperatuur te verlagen
21. Knop om de temperatuur te verhogen
22. Modusselectieknop
23. Knop om de tijd te verkorten
24. Knop om de tijd te verlengen
25. Containerselectieknop

Opmerking:

De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematische weergaven en komen mogelijk niet exact overeen met die van 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 klantenservice van Cecotec.

Inhoud van de doos:

- Airfryer kop met buitenbehuizing.
 - Houder voor kleine container
 - Roosters voor containers
 - 2 glazen containers 3,8L en 1,4L
 - 2 onafhankelijke BPA-vrije deksels
 - Siliconenmat
 - Gebruiksaanwijzing
-
- Verwijder het serienummer van het product niet, om een correcte traceerbaarheid van uw apparaat te behouden in geval van assistentie.

Vóór het eerste gebruik

1. Zorg ervoor dat er geen verpakkingsmaterialen, stickers of etiketten achterblijven.
2. Reinig de containers en roosters met warm water, afwasmiddel en een niet-schurende spons. Deze onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig.
3. Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat met een doek.

3. BEDIENING

1. Plaats de grote glazen container of de kleine glazen container in de buitenbehuizing van de container. In het geval van de kleine container, plaats de container in de houder voor de kleine container voordat u deze in de buitenbehuizing plaatst.
2. Plaats het rooster in de container.
3. Plaats de ingrediënten in de container.
4. Plaats de frituurkop op de container.
5. Sluit de stekker aan op een geaard stopcontact.
6. Druk op de aan/uit-knop.
7. Selecteer de gewenste containergrootte door op de containerselectiekноп te drukken.
8. Selecteer de gewenste kookmodus met de modusselectiekноп. Druk vervolgens op de start/pauze-knop om het koken te starten.

Voorgeprogrammeerde modi

De voorgeprogrammeerde modi maken een snelle en eenvoudige configuratie van het apparaat mogelijk. De aangegeven tijden en temperaturen zijn richtwaarden. Controleer altijd de gaar-

heid van het voedsel voordat u het serveert.

Modus	Temperatuur	Tijd	Voorverwarmen	Herinnering halverwege het koken
Heteluchtfrityren (AIR FRY)	Standaard: 190 °C voor 3,8L en 185 °C voor 1,4L. Bereik: 150-200 °C	Standaard: 20 min voor 3,8L en 10 min voor 1,4L. Bereik: 1-60 min	—	Het display toont Turn Food
Braden (ROAST)	Standaard: 200 °C. Bereik: 175-200 °C	Standaard: 12 min voor 3,8L en 8 min voor 1,4L. Bereik: 1-60 min	5 min op 200 °C. Na afloop toont het display Add Food	
Diepvries (FROZEN)	Standaard: 200 °C. Bereik: 40-200 °C	Standaard: 20 min voor 3,8L en 18 min voor 1,4L. Bereik: 1-60 min	3 min op 200 °C. Na afloop toont het display Add Food	Het display toont Turn Food
Bakken (BAKE)	Standaard: 170 °C voor 3,8L en 160 °C voor 1,4L. Bereik: 125-200 °C	Standaard: 15 min voor 3,8L en 12 min voor 1,4L. Bereik: 1-60 min	5 min op 170 °C. Na afloop toont het display Add Food	—
Aangepast (DIY)	Standaard: 180°C. Bereik: 40-200 °C	Standaard: 15 min voor 3,8L en 10 min voor 1,4L. Bereik: 1 min-24 u. Als de temperatuur hoger is dan 80 °C, is het bereik 1-60 min	—	Het display toont Turn Food

Modus	Temperatuur	Tijd	Voorverwarmen	Herinnering halverwege het koken
Fermenteren (FERMENT)	Standaard: 35 °C. Bereik: 35-95 °C	Standaard: 60 min. Bereik: 15 min - 24 u	—	—

9. Tijd- en temperatuurstelling. Tijdens het koken kunt u de tijd of temperatuur wijzigen met de bijbehorende instelknoppen:

- Druk op de knop om de temperatuur te verlagen of op de knop om de temperatuur te verhogen. De temperatuur verandert met intervallen van 5 °C bij elke druk.
- Druk op de knop om de tijd te verkorten of op de knop om de tijd te verlengen. De tijd verandert met intervallen van 1 minuut bij elke druk.

10. Wijzigen van de kookmodus. Als u tijdens het koken van modus wilt wisselen —bijvoorbeeld van heteluchtfrituren naar het bakken van een cake—, houd dan de aan/uit-knop enkele seconden ingedrukt totdat het apparaat stopt en schakel het opnieuw in door de gewenste modus te selecteren.

11. Om voedsel tijdens het koken te roeren of om te draaien, tilt u de frituurkop voorzichtig op en plaatst u deze op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak. Roer of draai het voedsel om en plaats de frituurkop correct terug op de glazen container. Het apparaat hervat automatisch de modus vanaf het punt waar het werd onderbroken zodra de startknop wordt ingedrukt.

12. Einde van het koken. Wanneer de kookcyclus is voltooid, geeft het apparaat vijf akoestische signalen en het woord END. Verwijder de container uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.

13. Controleer of de ingrediënten correct gaar zijn. Als ze nog niet klaar zijn, plaats de container dan terug in het apparaat. Pas de temperatuur en tijd aan met de bijbehorende knoppen en druk vervolgens op de start/pauze-knop om het koken te hervatten.

Waarschuwingen:

- De container bereikt zeer hoge temperaturen tijdens het gebruik en blijft na gebruik enige tijd heet. Raak deze niet direct aan; houd deze alleen vast aan het handvat.
- Vul de container niet met olie of andere vloeistoffen.

Opmerkingen:

- Na afloop van de ingestelde tijd stopt de kookfunctie en verschijnt de melding COOLING, de ventilator blijft ongeveer een minuut draaien om de hete lucht om veiligheidsredenen af te voeren.
- Om vette etenswaren, zoals rundvlees, vis of kip, te verwijderen, gebruikt u een tang en haalt u de etenswaren één voor één eruit. Houd er rekening mee dat deze etenswaren overtollige olie of vet kunnen afgeven.

- Om etenswaren zoals friet of groenten te verwijderen zonder het opgehoopte overtollige olie op te vangen, gebruikt u een tang.

Kookinstellingen

De onderstaande tabel geeft indicatieve basisinstellingen voor verschillende ingrediënten.

Voedsel	Min.-max. hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Roeren	Opmerkin- gen
Friet	—	—	—	—	—
Dunne diepvriesfriet	300-700	9-16	200	Ja	—
Dikke diepvriesfriet	300-700	11-20	200	Ja	—
Zelfgemaakte friet (8 × 8 mm)	300-800	10-16	200	Ja	Voeg 1/2 eetle- pel olie toe
Zelfgemaakte aardap- pelpartjes	300-800	18-22	180	Ja	Voeg 1/2 eetle- pel olie toe
Zelfgemaakte aardap- pelblokjes	300-750	12-18	180	Ja	Voeg 1/2 eetle- pel olie toe
Aardappelgratin	250	15-18	180	Ja	—
Aardappelgratin	500	15-18	200	Ja	—
Biefstuk	100-500	8-12	180	—	—
Koteletten	100-500	10-14	180	—	—
Hamburger	100-500	7-14	180	—	—
Worstenbroodje	100-500	13-15	200	—	—
Kippenpootjes	100-500	18-22	180	—	—
Kippenborst	100-500	10-15	180	—	—
Snacks	—	—	—	—	—

Voedsel	Min.-max. hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Roeren	Opmerkin- gen
Loempia's	100-400	8-10	200	Ja	Gebruik oven- klare produc- ten
Diepvries kipnuggets	100-500	6-10	200	Ja	Gebruik oven- klare produc- ten
Diepvries vissticks	100-400	6-10	200	—	Gebruik oven- klare produc- ten
Gepaneerde diepvries- producten	100-400	8-10	180	—	Gebruik oven- klare produc- ten
Gevulde groenten	100-400	1-10	160	—	—
Cake	300	20-25	160	—	Gebruik een ovenpaste vorm
Quiche	400	20-22	180	—	Gebruik een ovenpaste vorm of schaal
Muffins	300	15-18	200	—	Gebruik een ovenpaste vorm
Zoete snacks	400	1-20	160	—	Gebruik een ovenpaste vorm of schaal

Opmerking: Deze instellingen zijn slechts indicatief. De benodigde tijd en temperatuur kunnen variëren afhankelijk van de herkomst, grootte, vorm, hoeveelheid en het merk van de ingrediënten. Daarom kan niet worden gegarandeerd dat deze instellingen in alle gevallen het meest geschikt zijn.

Automatische uitschakeling

Het apparaat stopt automatisch met koken wanneer de geprogrammeerde tijd is verstreken.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit apparaat voldoet aan alle toepasselijke normen met betrekking tot blootstelling aan elektromagnetische velden (EMV). Volgens de beschikbare wetenschappelijke gegevens vormt het apparaat geen gezondheidsrisico indien het correct en volgens de instructies in deze handleiding wordt gebruikt.

Tips

- Kleine ingrediënten vereisen doorgaans een iets kortere kooktijd dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist doorgaans een iets langere kooktijd.
- Een kleinere hoeveelheid ingrediënten vereist doorgaans een iets kortere kooktijd.
- Roer of draai kleine ingrediënten halverwege de kooktijd om. Dit zorgt voor een gelijkmatiger resultaat en helpt voorkomen dat sommige ingrediënten ongelijkmatig gaar worden.
- Voor een krokanter resultaat voegt u een beetje olie toe aan verse aardappelen en kookt u ze enkele minuten langer.
- Kook geen ingrediënten met een zeer hoog vetgehalte, zoals worstjes.
- Snacks die in een oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de heteluchtfriteuse worden bereid.
- De aanbevolen optimale hoeveelheid voor het bereiden van knapperige friet is 500 g.
- Gebruik voorgebakken deeg om snel en eenvoudig snacks te bereiden. Voorgebakken deeg vereist ook minder kooktijd dan zelfgemaakt deeg.
- Om cakes of quiches, evenals delicate of gevulde ingrediënten te bereiden, plaatst u een ovenvaste vorm of schaal in de bijbehorende glazen container.
- De heteluchtfriteuse kan ook worden gebruikt om voedsel op te warmen. Stel hiervoor de temperatuur in op 150 °C gedurende maximaal 10 minuten.

Tips voor het bereiden van zelfgemaakte friet

1. Schil de aardappelen en snijd ze in staafjes.
2. Was de aardappelstaafjes grondig en droog ze met keukenpapier.
3. Giet een halve eetlepel olijfolie in een aparte kom. Voeg de staafjes toe en meng ze totdat ze gelijkmatig met olie zijn bedekt.
4. Verwijder de staafjes met uw handen of met een keukengerei, zodat de overtollige olie in de mengkom achterblijft. Plaats de staafjes in de bijbehorende glazen container.
5. Kook de aardappelstaafjes volgens de instructies in dit gedeelte.

4. REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen. U kunt de container verwijderen om het apparaat sneller te laten afkoelen.

- De glazen containers zijn breekbaar. Ga er altijd voorzichtig mee om. Plaats ze niet direct na het koken in de gootsteen of laat ze weken; wacht tot ze zijn afgekoeld.
- Reinig het apparaat na elk gebruik.
- Reinig de roosters, containers of de binnenkant van het apparaat niet met metalen gereedschap of schurende schoonmaakmiddelen, aangezien dit de oppervlakken of de antiaanbaklaag van de onderdelen die dit bevatten, kan beschadigen.
- Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
- Reinig het rooster van de grote glazen container of het rooster van de kleine glazen container, samen met de bijbehorende container, met warm water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Gebruik een ontvettend afwasmiddel om hardnekkige vetresten te verwijderen.
- Tip: Als er vuilresten aan het rooster of de bodem van de container kleven, vul de container dan met warm water en voeg een beetje afwasmiddel toe. Plaats het bijbehorende rooster erin en laat beide onderdelen ongeveer 10 minuten weken.
- Reinig de binnenkant van het apparaat met een niet-schurende spons bevochtigd met warm water.
- Reinig de verwarmingselementen met een reinigingsborstel om voedselresten te verwijderen.

Opslag

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en volledig droog zijn voordat u het apparaat opbergt.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De heteluchtfriteuse werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten.	Sluit de stekker aan op een geaard stopcontact.
	U heeft de timer niet ingesteld.	Stel de gewenste bedrijfstijd in om het apparaat in te schakelen.
De ingrediënten zijn niet volledig gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in de container is te groot.	Kook de ingrediënten in kleinere porties. Zo worden ze gelijkmatiger gaar.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De ingrediënten worden ongelijkmatig gaar in de heteluchtfriteuse.	Sommige soorten ingrediënten moeten halverwege de kooktijd worden geroerd.	Ingrediënten die op elkaar liggen of door elkaar liggen, zoals friet, moeten halverwege de kooktijd worden geroerd. Raadpleeg het gedeelte «Kookinstellingen» in het hoofdstuk «Bediening van het apparaat».
De snacks zijn niet knapperig als ze uit de heteluchtfriteuse komen.	U heeft een type snack gebruikt dat bedoeld is om in een conventionele friteuse te frituren.	Gebruik ovenklare snacks of breng een kleine hoeveelheid olie aan om een krokanter resultaat te verkrijgen.
Ik kan de container niet correct in het apparaat plaatsen.	Er zitten te veel ingrediënten in de container.	Vul de container niet te vol en stapel er niet te veel voedsel in.
	De container is niet correct geplaatst.	Druk de container in zijn behuizing totdat u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U kookt vette ingrediënten.	Bij het koken van vette ingrediënten kan er een grote hoeveelheid olie in de container ophopen. Deze olie produceert witte rook en kan ervoor zorgen dat de container warmer wordt dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het kookresultaat.
	De container bevat nog vetresten van een vorig gebruik.	Witte rook ontstaat wanneer de opgehoopte vetresten in de container worden verwarmd. Zorg ervoor dat u de container na elk gebruik correct reinigt.
De zelfgemaakte friet wordt ongelijkmatig gaar in de heteluchtfriteuse.	U heeft niet het juiste type aardappel gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het koken.
	U heeft de aardappelstaafjes niet correct gewassen voordat u ze kookte.	Was de aardappelstaafjes grondig om het zetmeel van hun oppervlak te verwijderen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De zelfgemaakte friet is niet knapperig als deze uit de heteluchtfriteuse komt.	Het knapperige resultaat hangt af van de hoeveelheid olie en water die in de aardappelen aanwezig is.	Zorg ervoor dat u de aardappelstaafjes correct droogt voordat u de olie toevoegt.
		Snijd de aardappelstaafjes dunner voor een krokanter resultaat.
		Voeg een iets grotere hoeveelheid olie toe voor een krokanter resultaat.

Foutcodes

Code	Beschrijving	Oplossing
E1	Storing of open circuit in de interne bedrading.	Maak een foto van de weergegeven foutcode en neem contact op met de technische dienst.
E2	Storing of kortsluiting in de interne bedrading.	Maak een foto van de weergegeven foutcode en neem contact op met de technische dienst.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Product: Cecofry&Glass Crunchy M
 Productreferentie: EU01_137091

Spanning: 220 – 240 V
 Frequentie: 50 / 60 Hz
 Vermogen: 1500 W

Het stroomverbruik van het apparaat in elke uitgeschakelde modus is 0,25 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 vinden 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 klantenservice 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 voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag, noch geheel noch gedeeltelijk, worden gereproduceerd, opgeslagen in een zoekstelsel, verzonden of verspreid via enig middel (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. Głowica frytkownicy
2. Wlot powietrza
3. Wylot powietrza
4. Pokrywa dużego szklanego pojemnika
5. Ruszt dużego szklanego pojemnika
6. Duży szklany pojemnik (3,8 L)
7. Pokrywa małego szklanego pojemnika
8. Ruszt małego szklanego pojemnika
9. Mały szklany pojemnik (1,4 L)
10. Uchwyt małego szklanego pojemnika
11. Zewnętrzna obudowa pojemnika

Panel sterowania

Rysunek 2:

12. Tryb DIY (Zrób to sam)
13. Tryb AIR FRY (Smażenie na powietrzu)
14. Tryb ROAST (Pieczenie)
15. Wyświetlacz
16. Tryb FROZEN (Mrożonki)
17. Tryb BAKE (Pieczywo)
18. Tryb FERMENT (Fermentacja)
19. Przycisk włączania/wyłączania i startu/pauzy
20. Przycisk zmniejszania temperatury
21. Przycisk zwiększania temperatury
22. Przycisk wyboru trybu
23. Przycisk zmniejszania czasu
24. Przycisk zwiększania czasu
25. Przycisk wyboru pojemnika

Uwaga:

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

2. PRZED UŻYCIEM

- Urządzenie jest zapakowane w 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 w przypadku konieczności 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 lub uszkodzenia któregośkolwiek z nich, natychmiast skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.

Zawartość opakowania:

- Głowica frytkownicy beztłuszczowej z zewnętrzną obudową.
 - Uchwyt na mały pojemnik
 - Ruszty do pojemników
 - 2 szklane pojemniki 3,8L i 1,4L
 - 2 niezależne pokrywki bez BPA
 - Silikonowa podkładka
 - Instrukcja obsługi
-
- Nie usuwaj numeru seryjnego produktu, aby zachować możliwość prawidłowego śledzenia urządzenia w przypadku konieczności skorzystania z pomocy technicznej.

Przed pierwszym użyciem

1. Upewnij się, że nie pozostały żadne materiały opakowaniowe, naklejki ani etykiety.
2. Umyj pojemniki i ruszty gorącą wodą, płynem do naczyń i nieścierną gąbką. Te części nadają się do mycia w zmywarce.
3. Wyczyść wnętrze i zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.

3. OBSŁUGA

1. Umieść duży szklany pojemnik lub mały szklany pojemnik w zewnętrznej obudowie pojemnika. W przypadku małego pojemnika, włóż pojemnik do uchwytu małego pojemnika przed włożeniem go do zewnętrznej obudowy.
2. Umieść ruszt w pojemniku.
3. Włóż składniki do pojemnika.
4. Umieść głowicę frytkownicy na pojemniku.
5. Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka elektrycznego.
6. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania.
7. Wybierz żądany rozmiar pojemnika, naciskając przycisk wyboru pojemnika.
8. Wybierz żądany tryb gotowania za pomocą przycisku wyboru trybu. Następnie naciśnij przycisk start/pauza, aby rozpocząć gotowanie.

Zaprogramowane tryby

Zaprogramowane tryby umożliwiają szybkie i łatwe ustawienie urządzenia. Podane czasy i temperatury są wartościami orientacyjnymi. Zawsze sprawdzaj stopień ugotowania potraw przed

podaniem.

Tryb	Temperatura	Czas	Podgrzewanie wstępne	Przypomnienie w połowie gotowania
Smażenie na powietrzu (AIR FRY)	Domyślna: 190 °C dla 3,8L i 185 °C dla 1,4L. Zakres: 150-200 °C	Domyślny: 20 min dla 3,8L i 10 min dla 1,4L. Zakres: 1-60 min	—	Na wyświetlaczu pojawia się Turn Food (Obróć je-dzenie)
Pieczenie (ROAST)	Domyślna: 200 °C. Zakres: 175-200 °C	Domyślny: 12 min dla 3,8L i 8 min dla 1,4L. Zakres: 1-60 min	5 min w 200 °C. Po zakończeniu na wyświetlaczu pojawia się Add Food (Dodaj je-dzenie)	
Mrożonki (FRO-ZEN)	Domyślna: 200 °C. Zakres: 40-200 °C	Domyślny: 20 min dla 3,8L i 18 min dla 1,4L. Zakres: 1-60 min	3 min w 200 °C. Po zakończeniu na wyświetlaczu pojawia się Add Food (Dodaj je-dzenie)	Na wyświetlaczu pojawia się Turn Food (Obróć je-dzenie)
Pieczyno (BAKE)	Domyślna: 170 °C dla 3,8L i 160 °C dla 1,4L. Zakres: 125-200 °C	Domyślny: 15 min dla 3,8L i 12 min dla 1,4L. Zakres: 1-60 min	5 min w 170 °C. Po zakończeniu na wyświetlaczu pojawia się Add Food (Dodaj je-dzenie)	—
Niestandardowy (DIY)	Domyślna: 180°C. Zakres: 40-200 °C	Domyślny: 15 min dla 3,8L i 10 min dla 1,4L. Zakres: 1 min-24 h. Jeśli temperatura jest wyższa niż 80 °C, zakres wynosi 1-60 min	—	Na wyświetlaczu pojawia się Turn Food (Obróć je-dzenie)

Tryb	Temperatura	Czas	Podgrzewanie wstępne	Przypomnienie w połowie gotowania
Fermentacja (FERMENT)	Domyślna: 35 °C. Zakres: 35-95 °C	Domyślny: 60 min. Zakres: 15 min - 24 h	—	—

9. Regulacja czasu i temperatury. Podczas gotowania można zmieniać czas lub temperaturę za pomocą odpowiednich przycisków regulacji:
- Naciśnij przycisk zmniejszania temperatury lub przycisk zwiększania temperatury. Temperatura będzie zmieniać się w odstępach co 5 °C przy każdym naciśnięciu.
 - Naciśnij przycisk zmniejszania czasu lub przycisk zwiększania czasu. Czas będzie zmieniać się w odstępach co 1 minutę przy każdym naciśnięciu.
10. Zmiana trybu gotowania. Jeśli chcesz zmienić tryb podczas gotowania — na przykład z gotowania frytek na pieczenie ciasta — przytrzymaj przycisk zasilania przez kilka sekund, aż urządzenie się zatrzyma, a następnie włącz je ponownie, wybierając żądany tryb.
11. Aby przemieszczać lub obrócić potrawy podczas gotowania, ostrożnie podnieś głowicę frytkownicy i umieść ją na stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni. Przemieszczaj lub obróć potrawę, a następnie prawidłowo umieść głowicę frytkownicy z powrotem na szklanym pojemniku. Urządzenie automatycznie wznowi tryb od miejsca, w którym zostało przerwane, po naciśnięciu przycisku startu.
12. Zakończenie gotowania. Po zakończeniu cyklu gotowania urządzenie wyemituje pięć sygnałów dźwiękowych i wyświetli słowo END (KONIEC). Wyjmij pojemnik z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na ciepło.
13. Sprawdź, czy składniki są prawidłowo ugotowane. Jeśli nie są jeszcze gotowe, umieść pojemnik z powrotem w urządzeniu. Dostosuj temperaturę i czas za pomocą odpowiednich przycisków, a następnie naciśnij przycisk start/pauza, aby wznowić gotowanie.

Ostrzeżenia:

- Pojemnik osiąga bardzo wysokie temperatury podczas pracy i pozostaje gorący przez pewien czas po użyciu. Nie dotykaj go bezpośrednio; trzymaj go wyłącznie za uchwyt.
- Nie napełniaj pojemnika olejem ani żadnym innym płynem.

Uwagi:

- Po upływie zaprogramowanego czasu funkcja gotowania zostanie zatrzymana i pojawi się komunikat COOLING (CHŁODZENIE), wentylator będzie nadal działał przez około minutę, aby wydmuchać gorące powietrze ze względów bezpieczeństwa.
- Aby wyjąć tłuste potrawy, takie jak wołowina, ryby lub kurczak, użyj szczypiec i wyjmuj potrawy pojedynczo. Należy pamiętać, że te potrawy mogą wydzielać nadmiar oleju lub tłuszczu.

- Aby wyjąć potrawy, takie jak frytki lub warzywa, bez zbierania nagromadzonego nadmiaru oleju, użyj szczypiec.

Ustawienia gotowania

Poniższa tabela zawiera orientacyjne podstawowe ustawienia dla różnych składników.

Potrawa	Ilość min.-maks. (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Mieszać	Uwagi
Frytki	—	—	—	—	—
Cienkie frytki mrożone	300-700	9-16	200	Tak	—
Grube frytki mrożone	300-700	11-20	200	Tak	—
Domowe frytki (8 × 8 mm)	300-800	10-16	200	Tak	Dodać 1/2 łyżki oleju
Domowe ćwiartki ziemniaków	300-800	18-22	180	Tak	Dodać 1/2 łyżki oleju
Domowe kostki ziemniaków	300-750	12-18	180	Tak	Dodać 1/2 łyżki oleju
Zapiekanka ziemniaczana	250	15-18	180	Tak	—
Zapiekanka ziemniaczana	500	15-18	200	Tak	—
Stek	100-500	8-12	180	—	—
Kotlety	100-500	10-14	180	—	—
Hamburger	100-500	7-14	180	—	—
Rolada z kiełbasy	100-500	13-15	200	—	—
Udka kurczaka	100-500	18-22	180	—	—

Potrawa	Ilość min.-maks. (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Mieszać	Uwagi
Pierś kurczaka	100-500	10-15	180	—	—
Przekąski	—	—	—	—	—
Sajgonki	100-400	8-10	200	Tak	Używać produktów przeznaczonych do piekarnika
Mrożone nugget-sy z kurczaka	100-500	6-10	200	Tak	Używać produktów przeznaczonych do piekarnika
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200	—	Używać produktów przeznaczonych do piekarnika
Mrożone potrawy panierowane	100-400	8-10	180	—	Używać produktów przeznaczonych do piekarnika
Faszerowane wa-rzywa	100-400	1-10	160	—	—
Ciasto	300	20-25	160	—	Używać formy do pieczenia
Quiche	400	20-22	180	—	Używać formy lub naczynia żaroodpor-nego
Muffinki	300	15-18	200	—	Używać formy do pieczenia
Słodkie przekąski	400	1-20	160	—	Używać formy lub naczynia żaroodpor-nego

Uwaga: Te ustawienia są jedynie orientacyjne. Wymagany czas i temperatura mogą się różnić w zależności od pochodzenia, rozmiaru, kształtu, ilości i marki składników. Z tego powodu nie moż-

na zagwarantować, że te ustawienia będą najbardziej odpowiednie we wszystkich przypadkach.

Automatyczne wyłączenie

Urządzenie automatycznie zakończy gotowanie po upływie zaprogramowanego czasu.

Pola elektromagnetyczne (PEM)

Urządzenie to spełnia wszystkie obowiązujące normy dotyczące narażenia na pola elektromagnetyczne (PEM). Zgodnie z dostępnymi dowodami naukowymi, urządzenie nie stanowi zagrożenia dla zdrowia, jeśli jest używane prawidłowo i zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.

Wskazówki

- Małe składniki zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu gotowania niż większe składniki.
- Większa ilość składników zazwyczaj wymaga nieco dłuższego czasu gotowania.
- Mniejsza ilość składników zazwyczaj wymaga nieco krótszego czasu gotowania.
- Mieszaj lub obracaj małe składniki po upływie połowy czasu gotowania. Pozwala to uzyskać bardziej równomierny rezultat i pomaga uniknąć nierównomiernego gotowania niektórych składników.
- Aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat, dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków i gotuj je przez kilka minut dłużej.
- Nie gotuj składników o bardzo wysokiej zawartości tłuszczu, takich jak kiełbaski.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również gotować w frytkownicy beztłuszczowej.
- Optymalna zalecana ilość do przygotowania chrupiących frytek to 500 g.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować przekąski. Gotowe ciasto wymaga również mniej czasu gotowania niż ciasto domowe.
- Aby przygotować ciasta lub quiche, a także delikatne lub nadziewane składniki, umieść formę lub naczynie żaroodporne w odpowiednim szklanym pojemniku.
- Frytkownica beztłuszczowa może być również używana do podgrzewania potraw. W tym celu ustaw temperaturę na 150 °C na maksymalnie 10 minut.

Wskazówki dotyczące przygotowania domowych frytek

1. Obierz ziemniaki i pokrój je w słupki.
2. Dokładnie umyj słupki ziemniaków i osusz je ręcznikiem papierowym.
3. Wlej pół łyżki oliwy z oliwek do oddzielnego naczynia. Dodaj słupki i wymieszaj, aż zostaną równomiernie pokryte olejem.
4. Wyjmij słupki rękami lub przyborami kuchennymi, tak aby nadmiar oleju pozostał w naczyniu używanym do mieszania. Umieść słupki w odpowiednim szklanym pojemniku.
5. Gotuj słupki ziemniaków zgodnie z instrukcjami w tej sekcji.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Odłącz urządzenie od zasilania i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Możesz wyjąć pojemnik, aby urządzenie szybciej ostygło.
- Szklane pojemniki są kruche. Zawsze obchodź się z nimi ostrożnie. Nie umieszczaj ich w zlewie ani nie mocz ich natychmiast po gotowaniu, poczekaj, aż ostygną.
- Czyść urządzenie po każdym użyciu.
- Nie czyść rusztów, pojemników ani wnętrza urządzenia metalowymi narzędziami ani ściernymi środkami czyszczącymi, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie lub powłokę nieprzywierającą części, które ją posiadają.
- Wyczyść zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.
- Wyczyść ruszt dużego szklanego pojemnika lub ruszt małego szklanego pojemnika, wraz z odpowiednim pojemnikiem, gorącą wodą, płynem do naczyń i nieścierną gąbką.
- Aby usunąć uporczywe resztki tłuszczu, użyj odtłuszczającego płynu do naczyń.
- Wskazówka: Jeśli na ruszcie lub na dnie pojemnika pozostały resztki brudu, napełnij pojemnik gorącą wodą i dodaj trochę płynu do naczyń. Włóż odpowiedni ruszt i pozostaw obie części do namoczenia na około 10 minut.
- Wyczyść wnętrze urządzenia nieścierną gąbką zwilżoną gorącą wodą.
- Wyczyść elementy grzewcze szczotką do czyszczenia, aby usunąć resztki jedzenia.

Przechowywanie

- Odłącz urządzenie od zasilania i poczekaj, aż całkowicie ostygnie.
- Upewnij się, że wszystkie części są czyste i całkowicie suche przed schowaniem urządzenia.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica beztłuszczowa nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu.	Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka elektrycznego.
	Nie ustawiono timera.	Ustaw żądany czas pracy, aby włączyć urządzenie.
Składniki nie są całkowicie ugotowane.	Ilość składników wprowadzonych do pojemnika jest zbyt duża.	Gotuj składniki w mniejszych partiach. W ten sposób ugotują się bardziej równomiernie.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Składniki nie gotują się równomiernie w frytkownicy beztłuszczowej.	Niektóre rodzaje składników należy przemieszać po upływie połowy czasu gotowania.	Składniki ułożone jeden na drugim lub krzyżowo, takie jak frytki, należy przemieszać po upływie połowy czasu gotowania. Zapoznaj się z sekcją „Ustawienia gotowania” w rozdziale „Obsługa urządzenia”.
Przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy beztłuszczowej.	Użyto rodzaju przekąski przeznaczonej do smażenia w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek przeznaczonych do piekarnika lub posmaruj je niewielką ilością oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat.
Nie mogę prawidłowo umieścić pojemnika w urządzeniu.	W pojemniku jest zbyt wiele składników.	Nie napełniaj pojemnika ani nie układaj w nim zbyt wielu produktów.
	Pojemnik nie jest prawidłowo umieszczony.	Wciśnij pojemnik w jego gniazdo, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Gotujesz tłuste składniki.	Podczas gotowania tłustych składników w pojemniku może gromadzić się duża ilość oleju. Ten olej wytwarza biały dym i może spowodować, że pojemnik nagrzeje się bardziej niż zwykle. Nie wpływa to na urządzenie ani na wynik gotowania.
	Pojemnik nadal zawiera resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym powstaje w wyniku nagrzewania się resztek tłuszczu zgromadzonych w pojemniku. Upewnij się, że pojemnik jest prawidłowo czyszczony po każdym użyciu.
Domowe frytki gotują się nierównomiernie w frytkownicy beztłuszczowej.	Nie użyto odpowiedniego rodzaju ziemniaków.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają jędrne podczas gotowania.
	Nie umyto prawidłowo słupków ziemniaków przed gotowaniem.	Dokładnie umyj słupki ziemniaków, aby usunąć skrobię z ich powierzchni.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Domowe frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy bez-tłuszczowej.	Chrupkość zależy od ilości oleju i wody obecnej w ziemniakach.	Upewnij się, że słupki ziemniaków są prawidłowo osuszone przed dodaniem oleju.
		Pokrój słupki ziemniaków cieniej, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat.
		Dodaj nieco większą ilość oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat.

Kody błędów

Kod	Opis	Rozwiązanie
E1	Usterka lub otwarty obwód w wewnętrznym okablowaniu.	Zrób zdjęcie wyświetlonego kodu błędu i skontaktuj się z Serwisem Technicznym.
E2	Usterka lub zwarcie w wewnętrznym okablowaniu.	Zrób zdjęcie wyświetlonego kodu błędu i skontaktuj się z Serwisem Technicznym.

6. SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Produkt: Cecofry&Glass Crunchy M
Numer referencyjny produktu: EU01_137091

Napięcie: 220 – 240 V
Częstotliwość: 50 / 60 Hz
Moc: 1500 W

Pobór mocy urządzenia w trybie wyłączenia wynosi 0,25 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 swojego 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 i/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, na warunkach i w terminach określonych 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 żaden sposób (elektryczny, 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. Hlava fritézy
2. Vstup vzduchu
3. Výstup vzduchu
4. Víko velké skleněné nádoby
5. Rošt velké skleněné nádoby
6. Velká skleněná nádoba (3,8 L)
7. Víko malé skleněné nádoby
8. Rošt malé skleněné nádoby
9. Malá skleněná nádoba (1,4 L)
10. Držák malé skleněné nádoby
11. Vnější plášť nádoby

Ovládací panel

Obrázek 2:

12. Režim DIY (udělej si sám)
13. Režim AIR FRY (horkovzdušné smažení)
14. Režim ROAST (pečení)
15. Displej
16. Režim FROZEN (mražené)
17. Režim BAKE (pečení)
18. Režim FERMENT (fermentace)
19. Tlačítko zapnutí/vypnutí a start/stop
20. Tlačítko pro snížení teploty
21. Tlačítko pro zvýšení teploty
22. Tlačítko pro výběr režimu
23. Tlačítko pro snížení času
24. Tlačítko pro zvýšení času
25. Tlačítko pro výběr nádoby

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 kompletní a v dobrém stavu. Pokud by něco chybělo nebo nebylo v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální technický servis Cecotec.

Obsah balení:

- Hlava horkovzdušné fritézy s vnějším pláštěm.
 - Držák na malou nádobu
 - Rošty na nádoby
 - 2 skleněné nádoby 3,8L a 1,4L
 - 2 nezávislá víka bez BPA
 - Silikonová podložka
 - Návod k použití
- Neodstraňujte sériové číslo výrobku, abyste si v případě potřeby asistence zachovali správnou sledovatelnost vašeho zařízení.

Před prvním použitím

1. Ujistěte se, že nezůstaly žádné obalové materiály, lepidla ani štítky.
2. Vyčistěte nádoby a rošty horkou vodou, prostředkem na mytí nádobí a neabrazivní houbou. Tyto díly jsou vhodné do myčky nádobí.
3. Vyčistěte vnitřek a vnějšek spotřebiče hadříkem.

3. PROVOZ

1. Vložte velkou skleněnou nádobu nebo malou skleněnou nádobu do vnějšího pláště nádoby. V případě malé nádoby vložte nádobu do držáku malé nádoby před vložením do vnějšího pláště.
2. Vložte rošt do nádoby.
3. Vložte ingredience do nádoby.
4. Umístěte hlavu fritézy na nádobu.
5. Zapojte zástrčku do uzemněné zásuvky.
6. Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí.
7. Vyberte požadovanou velikost nádoby stisknutím tlačítka pro výběr nádoby.
8. Vyberte požadovaný režim vaření pomocí tlačítka pro výběr režimu. Poté stiskněte tlačítko start/pauza pro zahájení vaření.

Přednastavené režimy

Přednastavené režimy umožňují rychlé a snadné nastavení spotřebiče. Uvedené časy a teploty jsou orientační. Před podáváním vždy zkontrolujte stupeň propečení pokrmu.

Režim	Teplota	Čas	Předehřev	Připomenutí v polovině vaření
Horkovzdušné smažení (AIR FRY)	Výchozí: 190 °C pro 3,8L a 185 °C pro 1,4L. Rozsah: 150-200 °C	Výchozí: 20 min pro 3,8L a 10 min pro 1,4L. Rozsah: 1-60 min	—	Na displeji se zobrazí Turn Food
Pečení (ROAST)	Výchozí: 200 °C. Rozsah: 175-200 °C	Výchozí: 12 min pro 3,8L a 8 min pro 1,4L. Rozsah: 1-60 min	5 min při 200 °C. Po dokončení se na displeji zobrazí Add Food	
Mražené (FROZEN)	Výchozí: 200 °C. Rozsah: 40-200 °C	Výchozí: 20 min pro 3,8L a 18 min pro 1,4L. Rozsah: 1-60 min	3 min při 200 °C. Po dokončení se na displeji zobrazí Add Food	Na displeji se zobrazí Turn Food
Pečení (BAKE)	Výchozí: 170 °C pro 3,8L a 160 °C pro 1,4L. Rozsah: 125-200 °C	Výchozí: 15 min pro 3,8L a 12 min pro 1,4L. Rozsah: 1-60 min	5 min při 170 °C. Po dokončení se na displeji zobrazí Add Food	—
Vlastní (DIY)	Výchozí: 180°C. Rozsah: 40-200 °C	Výchozí: 15 min pro 3,8L a 10 min pro 1,4L. Rozsah: 1 min-24 h. Pokud je teplota vyšší než 80 °C, rozsah je 1-60 min	—	Na displeji se zobrazí Turn Food
Fermentace (FERMENT)	Výchozí: 35 °C. Rozsah: 35-95 °C	Výchozí: 60 min. Rozsah: 15 min - 24 h	—	—

9. Nastavení času a teploty. Během vaření můžete měnit čas nebo teplotu pomocí příslušných tlačítek pro nastavení:

- Stiskněte tlačítko pro snížení teploty nebo tlačítko pro zvýšení teploty. Teplota se bude měnit v intervalech po 5 °C s každým stisknutím.
 - Stiskněte tlačítko pro snížení času nebo tlačítko pro zvýšení času. Čas se bude měnit v intervalech po 1 minutě s každým stisknutím.
10. Změna režimu vaření. Pokud chcete během vaření změnit režim — například přejít z vaření hranolek na pečení koláče — podržte tlačítko zapnutí/vypnutí několik sekund, dokud se spotřebič nezastaví, a poté jej znovu zapněte a vyberte požadovaný režim.
11. Pro promíchání nebo otočení potravin během vaření opatrně zvedněte hlavu fritézy a položte ji na stabilní, rovnou a žáruvzdornou plochu. Promíchejte nebo otočte potraviny a poté správně vraťte hlavu fritézy na skleněnou nádobu. Spotřebič automaticky obnoví režim z bodu, ve kterém byl přerušen, jakmile stisknete tlačítko start.
12. Ukončení vaření. Po dokončení cyklu vaření spotřebič vydá pět zvukových signálů a zobrazí se slovo END. Vyjměte nádobu ze spotřebiče a položte ji na žáruvzdornou plochu.
13. Zkontrolujte, zda jsou ingredience správně uvařené. Pokud ještě nejsou hotové, vložte nádobu zpět do spotřebiče. Nastavte teplotu a čas pomocí příslušných tlačítek a poté stiskněte tlačítko start/pauza pro obnovení vaření.

Upozornění:

- Nádobu dosahuje během provozu velmi vysokých teplot a zůstává horká po určitou dobu po použití. Nedotýkejte se jí přímo; držte ji pouze za rukojeť.
- Nenaplňujte nádobu olejem ani jinou kapalinou.

Poznámky:

- Po uplynutí nastaveného času se funkce vaření zastaví a zobrazí se zpráva COOLING, ventilátor bude pokračovat v provozu přibližně jednu minutu, aby z bezpečnostních důvodů vypustil horký vzduch.
- Pro vyjmutí tučných potravin, jako je hovězí maso, ryby nebo kuře, použijte kleště a vyjměte potraviny jednu po druhé. Mějte na paměti, že tyto potraviny mohou uvolňovat přebytný olej nebo tuk.
- Pro vyjmutí potravin, jako jsou hranolky nebo zelenina, aniž byste sbírali nahromaděný přebytný olej, použijte kleště.

Nastavení vaření

Níže uvedená tabulka poskytuje orientační základní nastavení pro různé ingredience.

Potravina	Množství min.-max. (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Promíchat	Poznámky
Hranolky	—	—	—	—	—

Potravina	Množství min.-max. (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Promíchat	Poznámky
Tenké mraže- né hranolky	300-700	9-16	200	Ano	—
Tlusté mraže- né hranolky	300-700	11-20	200	Ano	—
Domácí hra- nolky (8 × 8 mm)	300-800	10-16	200	Ano	Přidejte 1/2 lžíce oleje
Domácí bramborové klínky	300-800	18-22	180	Ano	Přidejte 1/2 lžíce oleje
Domácí bramborové kostky	300-750	12-18	180	Ano	Přidejte 1/2 lžíce oleje
Bramborový gratin	250	15-18	180	Ano	—
Bramborový gratin	500	15-18	200	Ano	—
Steak	100-500	8-12	180	—	—
Kotlety	100-500	10-14	180	—	—
Hamburger	100-500	7-14	180	—	—
Smažená klo- bása	100-500	13-15	200	—	—
Kuřecí steh- na	100-500	18-22	180	—	—
Kuřecí prsa	100-500	10-15	180	—	—
Svačiny	—	—	—	—	—

Potravina	Množství min.-max. (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Promíchat	Poznámky
Jarní závitky	100-400	8-10	200	Ano	Použijte výrobky připravené pro troubu
Mražené kuřecí nugety	100-500	6-10	200	Ano	Použijte výrobky připravené pro troubu
Mražené rybí prsty	100-400	6-10	200	—	Použijte výrobky připravené pro troubu
Mražené obalované potraviny	100-400	8-10	180	—	Použijte výrobky připravené pro troubu
Plněná zelnina	100-400	1-10	160	—	—
Dort	300	20-25	160	—	Použijte formu na pečení
Quiche	400	20-22	180	—	Použijte formu nebo nádobu vhodnou do trouby
Muffiny	300	15-18	200	—	Použijte formu na pečení
Sladké svačiny	400	1-20	160	—	Použijte formu nebo nádobu vhodnou do trouby

Poznámka: Tato nastavení jsou pouze orientační. Potřebný čas a teplota se mohou lišit v závislosti na původu, velikosti, tvaru, množství a značce ingrediencí. Z tohoto důvodu nelze zaručit, že tato nastavení budou ve všech případech nejvhodnější.

Automatické vypnutí

Spotřebič automaticky ukončí vaření po uplynutí nastaveného času.

Elektromagnetická pole (EMP)

Tento spotřebič splňuje všechny platné normy týkající se vystavení elektromagnetickým polím

(EMP). Podle dostupných vědeckých důkazů nepředstavuje spotřebič žádné zdravotní riziko, pokud je používán správně a v souladu s pokyny v tomto návodu.

Tipy

- Malé ingredience obvykle vyžadují o něco kratší dobu vaření než větší ingredience.
- Větší množství ingrediencí obvykle vyžaduje o něco delší dobu vaření.
- Menší množství ingrediencí obvykle vyžaduje o něco kratší dobu vaření.
- Promíchejte nebo otočte malé ingredience v polovině doby vaření. To umožňuje dosáhnout rovnoměrnějšího výsledku a pomáhá zabránit nerovnoměrnému vaření některých ingrediencí.
- Pro křupavější výsledek přidejte trochu oleje na čerstvé brambory a vařte je o několik minut déle.
- Nevařte ingredience s velmi vysokým obsahem tuku, jako jsou klobásy.
- Svačiny, které lze připravit v troubě, lze také vařit v horkovzdušné fritéze.
- Optimální doporučené množství pro přípravu křupavých hranolek je 500 g.
- Použijte předvařené těsto pro rychlou a snadnou přípravu svačin. Předvařené těsto také vyžaduje kratší dobu vaření než domácí těsto.
- Pro přípravu koláčů nebo quiche, stejně jako jemných nebo plněných ingrediencí, vložte formu nebo nádobu vhodnou do trouby do příslušné skleněné nádoby.
- Horkovzdušnou fritézu lze také použít k ohřívání potravin. K tomu nastavte teplotu na 150 °C po dobu maximálně 10 minut.

Tipy pro přípravu domácích hranolek

1. Oloupejte brambory a nakrájejte je na hranolky.
2. Hranolky dobře omyjte a osušte papírovou utěrkou.
3. Nalijte půl lžice olivového oleje do samostatné nádoby. Přidejte hranolky a promíchejte je, dokud nebudou rovnoměrně pokryty olejem.
4. Vyjměte hranolky rukama nebo kuchyňským náčiním tak, aby přebytečný olej zůstal v nádobě použité k míchání. Vložte hranolky do příslušné skleněné nádoby.
5. Vařte hranolky podle pokynů v této části.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Odpojte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič zcela vychladnout. Nádobu můžete vyjmout, aby se spotřebič rychleji ochladil.
- Skleněné nádoby jsou křehké. Vždy s nimi manipulujte opatrně. Nepokládejte je do dřezu ani je nenechávejte namočené ihned po vaření, počkejte, až vychladnou.
- Vyčistěte spotřebič po každém použití.
- Nečistěte rošty, nádoby ani vnitřek spotřebiče kovovými nástroji nebo abrazivními čisticími prostředky, protože by mohly poškodit povrchy nebo nepřilnavou vrstvu dílů, které ji obsahují.
- Vyčistěte vnějšek spotřebiče vlhkým hadříkem.

- Vyčistěte rošt velké skleněné nádoby nebo rošt malé skleněné nádoby, spolu s příslušnou nádobou, horkou vodou, prostředkem na mytí nádobí a neabrazivní houbou.
- Pro odstranění odolných zbytků tuku použijte odmašťovací prostředek na mytí nádobí.
- Tip: Pokud na roštu nebo na dně nádoby zůstanou přilepené zbytky nečistot, naplňte nádobu horkou vodou a přidejte trochu prostředku na mytí nádobí. Vložte příslušný rošt a nechte obě části namočené po dobu přibližně 10 minut.
- Vyčistěte vnitřek spotřebiče neabrazivní houbou navlhčenou horkou vodou.
- Vyčistěte topné prvky čistícím kartáčem, abyste odstranili zbytky jídla.

Skladování

- Odpojte spotřebič a nechte jej zcela vychladnout.
- Před uskladněním spotřebiče se ujistěte, že jsou všechny díly čisté a zcela suché.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje.	Spotřebič není zapojen.	Zapojte zástrčku do uzemněné zásuvky.
	Nenastavili jste časovač.	Nastavte požadovanou dobu provozu pro zapnutí spotřebiče.
Ingredience nejsou zcela uvařené.	Množství ingrediencí vložených do nádoby je příliš velké.	Vařte ingredience v menších dávkách. Tímto způsobem se uvaří rovnoměrněji.
Ingredience se v horkovzdušné fritéze nevaří rovnoměrně.	Některé typy ingrediencí je třeba promíchat v polovině doby vaření.	Ingredience, které jsou naskládány na sobě nebo překřížené, jako jsou hranolky, je třeba promíchat v polovině doby vaření. Viz část „Nastavení vaření“ v kapitole „Provoz spotřebiče“.
Svačiny nejsou křupavé po vyjmutí z horkovzdušné fritézy.	Použili jste typ svačiny určený pro smažení v konvenční fritéze.	Použijte svačiny vhodné do trouby nebo na ně naneste malé množství oleje pro křupavější výsledek.
Nemohu správně umístit nádobu do spotřebiče.	V nádobě je příliš mnoho ingrediencí.	Nenaplňujte nádobu ani do ní nehromadte příliš mnoho jídla.
	Nádoba není správně umístěna.	Zatlačte nádobu dolů do jejího uložení, dokud neuslyšíte cvaknutí.

Problém	Možná příčina	Řešení
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Vaříte tučné ingredience.	Při vaření tučných ingrediencí se může v nádobě nahromadit velké množství oleje. Tento olej produkuje bílý kouř a může způsobit, že se nádoba zahřeje více než obvykle. To nemá vliv na spotřebič ani na výsledek vaření.
	Nádoba stále obsahuje zbytky tuku z předchozího použití.	Bílý kouř vzniká při zahřívání nahromaděných zbytků tuku v nádobě. Ujistěte se, že nádobu po každém použití správně vyčistíte.
Domácí hranolky se v horkovzdušné fritéze vaří nerovnoměrně.	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a ujistěte se, že zůstanou pevné během vaření.
	Před vařením jste hranolky správně neomyli.	Hranolky dobře omyjte, abyste odstranili škrob z jejich povrchu.
Domácí hranolky nejsou křupavé po vyjmutí z horkovzdušné fritézy.	Křupavý výsledek závisí na množství oleje a vody přítomné v bramborách.	Před přidáním oleje se ujistěte, že jste hranolky správně osušili.
		Nakrájejte hranolky tenčí pro křupavější výsledek.
		Přidejte o něco větší množství oleje pro křupavější výsledek.

Chybové kódy

Kód	Popis	Řešení
E1	Porucha nebo otevřený obvod ve vnitřním zapojení.	Vyfoťte zobrazený chybový kód a kontaktujte technický servis.
E2	Porucha nebo zkrat ve vnitřním zapojení.	Vyfoťte zobrazený chybový kód a kontaktujte technický servis.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Produkt: Cecofry&Glass Crunchy M

Referenční číslo produktu: EU01_137091

Napětí: 220 – 240 V

Frekvence: 50 / 60 Hz

Výkon: 1500 W

Spotřeba energie spotřebiče v jakémkoli stavu vypnutého režimu je 0,25 W.

Období, po kterém spotřebič automaticky přejde do režimu vypnutí, je 10 minut.

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

terie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Když tento výrobek dosáhne konce své životnosti, musíte vyjmout baterie/akumulátory a odevzdat jej na sběrném místě určeném 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

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, kontaktujte oficiální technický servis Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

9. AUTORSKÁ PRÁVA

Práva duševního vlastnictví k textům tohoto návodu náleží společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, ani zčásti ani vcelku, reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen nebo distribuován žádným způsobem

(elektronicky, mechanicky, fotokopíí, nahráváním nebo podobně) bez předchozího písemného 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 Evropské unie. Tento výrobek 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. Fritőzfej
2. Levegőbemenet
3. Levegőkimenet
4. Nagy üvegedény fedele
5. Nagy üvegedény rácsa
6. Nagy üvegedény (3,8 L)
7. Kis üvegedény fedele
8. Kis üvegedény rácsa
9. Kis üvegedény (1,4 L)
10. Kis üvegedény tartója
11. Edény külső burkolata

Vezérlőpanel

2. ábra:

12. DIY mód (Saját beállítás)
13. AIR FRY mód (Légkeveréses sütés)
14. ROAST mód (Sütés)
15. Kijelző
16. FROZEN mód (Fagyasztott)
17. BAKE mód (Sütés)
18. FERMENT mód (Erjesztés)
19. Be/ki és indítás/leállítás gomb
20. Hőmérséklet csökkentő gomb
21. Hőmérséklet növelő gomb
22. Módválasztó gomb
23. Idő csökkentő gomb
24. Idő növelő gomb
25. Edényválasztó gomb

Megjegyzés:

A kézikönyvben található ábrák sematikus ábrázolások, és nem feltétlenül egyeznek meg 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 szállítani 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:

- Légekveréses fritőzfej külső burkolattal.
 - Kis edénytartó
 - Edényrácsok
 - 2 üvegedény 3,8L és 1,4L
 - 2 független BPA-mentes fedél
 - Szilikon alátét
 - Használati útmutató
-
- Ne távolítsa el a termék sorozatszámát, hogy a készülék nyomon követhetősége biztosított legyen, ha támogatást kér.

Első használat előtt

1. Győződjön meg arról, hogy nem maradt csomagolóanyag, ragasztó vagy címke.
2. Tisztítsa meg az edényeket és a rácsokat forró vízzel, mosogatószerrel és nem karcoló szivaccsal. Ezek az alkatrészek mosogatógépben moshatók.
3. Tisztítsa meg a készülék belsejét és külsejét egy ruhával.

3. MŰKÖDÉS

1. Helyezze a nagy üvegedényt vagy a kis üvegedényt az edény külső burkolatába. A kis edény esetében helyezze az edényt a kis edénytartóba, mielőtt behelyezi a külső burkolatba.
2. Helyezze a rácsot az edénybe.
3. Tegye a hozzávalókat az edénybe.
4. Helyezze a fritőzfejet az edényre.
5. Csatlakoztassa a dugót egy földelt konnektorba.
6. Nyomja meg a be/ki gombot.
7. Válassza ki a kívánt edényméretet az edényválasztó gomb megnyomásával.
8. Válassza ki a kívánt főzési módot a módválasztó gombbal. Ezután nyomja meg az indítás/szünet gombot a főzés megkezdéséhez.

Előre beállított módok

Az előre beállított módok lehetővé teszik a készülék gyors és egyszerű beállítását. A megadott idők és hőmérsékletek tájékoztató jellegűek. Mindig ellenőrizze az ételek elkészültségét tálalás előtt.

Mód	Hőmérséklet	Idő	Előmelegítés	Féldős em- lékeztető
Légkeveréses sütés (AIR FRY)	Alapértelmezett: 190 °C 3,8L-hez és 185 °C 1,4L-hez. Tartomány: 150-200 °C	Alapértelmezett: 20 perc 3,8L-hez és 10 perc 1,4L-hez. Tartomány: 1-60 perc	—	A kijelzőn a Turn Food (Fordítsa meg az ételt) felir- at látható
Sütés (ROAST)	Alapértelmezett: 200 °C. Tartomány: 175-200 °C	Alapértelmezett: 12 perc 3,8L-hez és 8 perc 1,4L-hez. Tartomány: 1-60 perc	5 perc 200 °C- on. Befejezés- kor a kijelzőn az Add Food (Tegye be az ételt) felirat látható	
Fagyasztottak (FROZEN)	Alapértelmezett: 200 °C. Tartomány: 40-200 °C	Alapértelmezett: 20 perc 3,8L-hez és 18 perc 1,4L-hez. Tartomány: 1-60 perc	3 perc 200 °C- on. Befejezés- kor a kijelzőn az Add Food (Tegye be az ételt) felirat látható	A kijelzőn a Turn Food (Fordítsa meg az ételt) felir- at látható
Sütés (BAKE)	Alapértelmezett: 170 °C 3,8L-hez és 160 °C 1,4L-hez. Tartomány: 125-200 °C	Alapértelmezett: 15 perc 3,8L-hez és 12 perc 1,4L-hez Tartomány: 1-60 perc	5 perc 170 °C- on. Befejezés- kor a kijelzőn az Add Food (Tegye be az ételt) felirat látható	—
Saját beállítás (DIY)	Alapértelmezett: 180°C. Tartomány: 40-200 °C	Alapértelmezett: 15 perc 3,8L-hez és 10 perc 1,4L-hez. tarto- mány: 1 perc-24 óra. Ha a hőmérséklet 80 °C felett van, a tartomány 1-60 perc	—	A kijelzőn a Turn Food (Fordítsa meg az ételt) felir- at látható

Mód	Hőmérséklet	Idő	Előmelegítés	Félidős emlékeztető
Erjesztés (FERMENT)	Alapértelmezett: 35 °C. Tartomány: 35-95 °C	Alapértelmezett: 60 perc. Tartomány: 15 perc - 24 óra	—	—

9. Idő- és hőmérséklet-beállítás. Főzés közben a megfelelő beállító gombokkal módosíthatja az időt vagy a hőmérsékletet:
- Nyomja meg a hőmérséklet csökkentő gombot vagy a hőmérséklet növelő gombot. A hőmérséklet minden egyes megnyomásra 5 °C-os lépésekben változik.
 - Nyomja meg az idő csökkentő gombot vagy az idő növelő gombot. Az idő minden egyes megnyomásra 1 perces lépésekben változik.
10. Főzési mód váltása. Ha főzés közben módot szeretne váltani – például sült krumpliból süteményre –, tartsa lenyomva a bekapcsológombot néhány másodpercig, amíg le nem áll, majd kapcsolja be újra, és válassza ki a kívánt módot.
11. Az ételek megkeveréséhez vagy megfordításához főzés közben óvatosan emelje fel a fritőzfejet, és helyezze stabil, sík, hőálló felületre. Keverje meg vagy fordítsa meg az ételleket, majd helyezze vissza a fritőzfejet az üvegedényre. A készülék automatikusan folytatja a módot attól a ponttól, ahol megszakadt, amint megnyomja az indítógombot.
12. Főzés befejezése. Amikor a főzési ciklus befejeződik, a készülék öt hangjelzést ad, és megjelenik az END (VÉGE) felirat. Vegye ki az edényt a készülékből, és helyezze hőálló felületre.
13. Ellenőrizze, hogy a hozzávalók megfelelően elkészültek-e. Ha még nincsenek készen, helyezze vissza az edényt a készülékbe. Állítsa be a hőmérsékletet és az időt a megfelelő gombokkal, majd nyomja meg az indítás/szünet gombot a főzés folytatásához.

Figyelmeztetések:

- Az edény működés közben nagyon magas hőmérsékletet ér el, és használat után még egy ideig forró marad. Ne érintse meg közvetlenül; csak a fogantyújánál fogja meg.
- Ne tölts fel az edényt olajjal vagy más folyadékkal.

Megjegyzések:

- A beállított idő letelte után a főzési funkció leáll, és megjelenik a COOLING (HŰTÉS) üzenet. A ventilátor körülbelül egy percig tovább működik, hogy biztonsági okokból kiengedje a forró levegőt.
- Zsíros ételek, például marhahús, hal vagy csirke eltávolításához használjon csipeszt, és egyesével vegye ki az ételleket. Ne feledje, hogy ezek az ételek felesleges olajat vagy zsírt engedhetnek ki.
- Az olyan ételek, mint a sült krumpli vagy zöldségek eltávolításához anélkül, hogy a felgyülemlett felesleges olajat is felvenné, használjon csipeszt.

Főzési beállítások

Az alábbi táblázat alapvető tájékoztató beállításokat tartalmaz különböző hozzávalókhoz.

Étel	Min.-max. mennyiség (g)	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Keverés	Megjegyzések
Sült krumpli	—	—	—	—	—
Vékony fagyasztott sült krumpli	300-700	9-16	200	Igen	—
Vastag fagyasztott sült krumpli	300-700	11-20	200	Igen	—
Házi sült krumpli (8 × 8 mm)	300-800	10-16	200	Igen	Adjon hozzá 1/2 evőkanál olajat
Házi burgonyagerezdek	300-800	18-22	180	Igen	Adjon hozzá 1/2 evőkanál olajat
Házi burgonyakockák	300-750	12-18	180	Igen	Adjon hozzá 1/2 evőkanál olajat
Burgonyagratin	250	15-18	180	Igen	—
Burgonyagratin	500	15-18	200	Igen	—
Steak	100-500	8-12	180	—	—
Szeletek	100-500	10-14	180	—	—
Hamburger	100-500	7-14	180	—	—
Kolbásztekercs	100-500	13-15	200	—	—
Csirkecombok	100-500	18-22	180	—	—
Csirkemell	100-500	10-15	180	—	—
Snackek	—	—	—	—	—

Étel	Min.-max. mennyiség (g)	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Keverés	Megjegyzések
Tavaszi tekercs	100-400	8-10	200	Igen	Használjon sü- tőben elkészít- hető terméke- ket
Fagyasztott csirke nuggets	100-500	6-10	200	Igen	Használjon sü- tőben elkészít- hető terméke- ket
Fagyasztott halru- dacskák	100-400	6-10	200	—	Használjon sü- tőben elkészít- hető terméke- ket
Panírozott fagyaszt- ott ételek	100-400	8-10	180	—	Használjon sü- tőben elkészít- hető terméke- ket
Töltött zöldségek	100-400	1-10	160	—	—
Sütemény	300	20-25	160	—	Használjon sü- tőformát
Quiche	400	20-22	180	—	Használjon sü- tőformát vagy sütőálló edényt
Muffinok	300	15-18	200	—	Használjon sü- tőformát
Édes snackek	400	1-20	160	—	Használjon sü- tőformát vagy sütőálló edényt

Megjegyzés: Ezek a beállítások csak tájékoztató jellegűek. A szükséges idő és hőmérséklet a hozzávalók eredetétől, méretétől, alakjától, mennyiségétől és márkájától függően változhat. Emiatt nem garantálható, hogy ezek a beállítások minden esetben a legmegfelelőbbek.

Automatikus kikapcsolás

A készülék automatikusan befejezi a főzést, amikor a beállított idő letelik.

Elektromágneses mezők (EMF)

Ez a készülék megfelel az elektromágneses mezők (EMF) expozíciójára vonatkozó összes alkalmazandó szabványnak. A rendelkezésre álló tudományos bizonyítékok szerint a készülék nem jelent egészségügyi kockázatot, ha helyesen és a jelen kézikönyv utasításai szerint használják.

Típek

- A kisebb hozzávalók általában valamivel rövidebb főzési időt igényelnek, mint a nagyobb méretű hozzávalók.
- Nagyobb mennyiségű hozzávaló általában valamivel hosszabb főzési időt igényel.
- Kisebb mennyiségű hozzávaló általában valamivel rövidebb főzési időt igényel.
- Keverje meg vagy fordítsa meg a kisebb hozzávalókat, amikor a főzési idő fele eltelt. Ez egyenletesebb eredményt biztosít, és segít elkerülni, hogy egyes hozzávalók egyenetlenül süljenek meg.
- A ropogósabb eredmény érdekében adjon egy kevés olajat a friss burgonyához, és süsse még néhány percig.
- Ne főzzön nagyon magas zsírtartalmú hozzávalókat, például kolbászt.
- A sütőben elkészíthető snackek a légkeveréses fritőzben is elkészíthetők.
- A ropogós sült krumplicsészítéséhez ajánlott optimális mennyiség 500 g.
- Használjon előre elkészített tésztát a gyors és egyszerű snackek elkészítéséhez. Az előre elkészített tészta kevesebb főzési időt is igényel, mint a házi tészta.
- Sütemények vagy quiche-ek, valamint kényes vagy töltött hozzávalók elkészítéséhez helyezzen egy sütőálló formát vagy edényt a megfelelő üvegedénybe.
- A légkeveréses fritőz ételek újramelegítésére is használható. Ehhez állítsa a hőmérsékletet 150 °C-ra legfeljebb 10 percre.

Típek házi sült krumplicsészítéséhez

1. Hámozza meg a burgonyát, és vágja hasábokra.
2. Mossa meg alaposan a burgonyahasábokat, és szárítsa meg konyhai papírtörülővel.
3. Öntsön fél evőkanál olívaolajat egy külön edénybe. Adj hozzá a hasábokat, és keverje össze, amíg egyenletesen be nem vonja őket az olaj.
4. Vegye ki a hasábokat kézzel vagy konyhai eszközzel úgy, hogy a felesleges olaj a keveréshez használt edényben maradjon. Helyezze a hasábokat a megfelelő üvegedénybe.
5. Főzze meg a burgonyahasábokat a jelen szakaszban leírtak szerint.

4. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja, hogy a készülék teljesen kihűljön. Az edényt eltávolíthatja, hogy a készülék gyorsabban lehűljön.

- Az üvegedények törékenyek. Mindig óvatosan kezelje őket. Ne tegye őket a mosogatóba, és ne áztassa be őket közvetlenül a főzés után, várja meg, amíg kihűlnek.
- Tisztítsa meg a készüléket minden használat után.
- Ne tisztítsa a rácsokat, az edényeket vagy a készülék belsejét fém eszközökkel vagy súroló hatású tisztítószerekkel, mivel ezek károsíthatják a felületeket vagy a tapadásmentes bevonatot, ha az adott alkatrészen van ilyen.
- Tisztítsa meg a készülék külsejét nedves ruhával.
- Tisztítsa meg a nagy üvegedény rácsát vagy a kis üvegedény rácsát, a hozzá tartozó edénnyel együtt, forró vízzel, mosogatószerrel és nem karcoló szivaccsal.
- A makacs zsírfoltok eltávolításához használjon zsíroldó mosogatószert.
- Tipp: Ha szennyeződés maradt a rácson vagy az edény alján, tölts fel az edényt forró vízzel, és adjon hozzá egy kevés mosogatószert. Helyezze be a megfelelő rácsot, és hagyja mindkét darabot ázni körülbelül 10 percig.
- Tisztítsa meg a készülék belsejét forró vízzel megnedvesített, nem karcoló szivaccsal.
- Tisztítsa meg a fűtőelemeket tisztítókefével az ételmaradékok eltávolításához.

Tárolás

- Húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja teljesen kihűlni.
- Győződjön meg arról, hogy minden alkatrész tiszta és teljesen száraz, mielőtt elteszi a készüléket.

5. HIBAE LHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A légkeveréses fritőz nem működik.	A készülék nincs bedugva.	Csatlakoztassa a dugót egy földelt konnektorba.
	Nem állította be az időzítőt.	Állítsa be a kívánt működési időt a készülék bekapcsolásához.
A hozzávalók nincsenek teljesen megfőzve.	Az edénybe helyezett hozzávalók mennyisége túl nagy.	Főzze az hozzávalókat kisebb adagokban. Így egyenletesebben fognak elkészülni.
A hozzávalók nem sülnek meg egyenletesen a légkeveréses fritőzben.	Néhány típusú hozzávalót meg kell keverni a főzési idő felénél.	Az egymásra helyezett vagy keresztetett hozzávalókat, mint például a sült krumplit, meg kell keverni a főzési idő felénél. Lásd a „Főzési beállítások” című részt a „Készülék működése” fejezetben.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A snackek nem ropogósak, amikor kivesszük őket a légkeveréses fritőzből.	Olyan snack típust használt, amelyet hagyományos fritőzben való sütésre terveztek.	Használjon sütőben elkészíthető snackeket, vagy kenjen rájuk egy kevés olajat a ropogósabb eredmény érdekében.
Nem tudom megfelelően behelyezni az edényt a készülékbe.	Túl sok hozzávaló van az edényben.	Ne töltse túl az edényt, és ne halmozzon fel sok ételt benne.
	Az edény nincs megfelelően behelyezve.	Nyomja le az edényt a helyére, amíg kattantást nem hall.
Fehér füst jön ki a készülékből.	Zsíros hozzávalókat főz.	Zsíros hozzávalók főzésekor nagy mennyiségű olaj gyűlhet fel az edényben. Ez az olaj fehér füstöt termel, és az edény a szokásosnál jobban felmelegedhet. Ez nem befolyásolja a készüléket vagy a főzés eredményét.
	Az edény még tartalmaz zsírmaradványokat egy korábbi használatból.	A fehér füst az edényben felgyülemlett zsírmaradványok felmelegedésekor keletkezik. Győződjön meg róla, hogy minden használat után megfelelően megtisztítja az edényt.
A házi sült krumpli egyetlenül sül meg a légkeveréses fritőzben.	Nem a megfelelő burgonyafajtát használta.	Használjon friss burgonyát, és győződjön meg róla, hogy főzés közben is kemény marad.
	Nem mosta meg megfelelően a burgonyahasábokat főzés előtt.	Mossa meg alaposan a burgonyahasábokat, hogy eltávolítsa a keményítőt a felületükről.
A házi sült krumpli nem ropogós, amikor kivesszük a légkeveréses fritőzből.	A ropogós eredmény az olaj és a víz mennyiségétől függ a burgonyában.	Győződjön meg róla, hogy megfelelően megszárítja a burgonyahasábokat, mielőtt hozzáadja az olajat.
		Vágja vékonyabbra a burgonyahasábokat a ropogósabb eredmény érdekében.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
		Adjon hozzá egy kicsit több olajat a ropogósabb eredmény érdekében.

Hibakódok

Kód	Leírás	Megoldás
E1	Működési hiba vagy szakadás a belső kábelezésben.	Készítsen fényképet a megjelenített hibakódról, és lépjen kapcsolatba a Műszaki Ügyfélszolgálattal.
E2	Működési hiba vagy rövidzárlat a belső kábelezésben.	Készítsen fényképet a megjelenített hibakódról, és lépjen kapcsolatba a Műszaki Ügyfélszolgálattal.

6. MŰSZAKI ADATOK

Termék: Cecofry&Glass Crunchy M
Termék hivatkozási száma: EU01_137091

Feszültség: 220 – 240 V
Frekvencia: 50 / 60 Hz
Teljesítmény: 1500 W

A készülék energiafogyasztása bármilyen kikapcsolt üzemmódban 0,25 W.
Az az időtartam, amely után a készülék automatikusan kikapcsolt üzemmódba lép, 10 perc.

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

7. ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK ÚJRAHASZNOSÍTÁSA



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy az alkalmazandó előírásoknak megfelelően 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.

A nemzeti csomagolás-újrahasznosítási rendszerekről és azok jelöléséről honlapunkon tájékozódhat.

A fenti irányelvek betartása segít megvédeni a környezetet.

8. GARANCIA ÉS SZERVIZ

A Cecotec felelősséget vállal a felhasználóval vagy végfelhasználóval szemben minden olyan hibáért, amely a termék átadásakor fennáll, az alkalmazandó jogszabályokban 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 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 MEGFELELŐSÉGI 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 megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő webcímen található: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şekil 1

1. Fritöz Başlığı
2. Hava Girişi
3. Hava Çıkışı
4. Büyük Cam Kabin Kapağı
5. Büyük Cam Kabin Izgarası
6. Büyük Cam Kap (3,8 L)
7. Küçük Cam Kabin Kapağı
8. Küçük Cam Kabin Izgarası
9. Küçük Cam Kap (1,4 L)
10. Küçük Cam Kap Desteği
11. Kabin Dış Muhafazası

Kontrol Paneli

Şekil 2:

12. DIY Modu
13. AIR FRY Modu
14. ROAST Modu
15. Ekran
16. FROZEN Modu
17. BAKE Modu
18. FERMENT Modu
19. Açma/Kapama ve Başlatma/Durdurma Düğmesi
20. Sıcaklığı Azaltma Düğmesi
21. Sıcaklığı Artırma Düğmesi
22. Mod Seçim Düğmesi
23. Süreyi Azaltma Düğmesi
24. Süreyi Artırma Düğmesi
25. Kap Seçim Düğmesi

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 parça eksik veya iyi durumda değilse, derhal Cecotec resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

Kutu İçeriği:

- Dış muhafazalı hava fritözü başlığı.
 - Küçük kap desteği
 - Kap ızgaraları
 - 2 adet cam kap 3,8L ve 1,4L
 - 2 adet bağımsız BPA içermeyen kapak
 - Silikon mat
 - Kullanım kılavuzu
- Destek talep etmeniz durumunda ekipmanınızın doğru takibini sürdürebilmek için ürünün seri numarasını çıkarmayın.

İlk Kullanımdan Önce

1. Ambalaj malzemesi, yapıştırıcı veya etiket kalmadığından emin olun.
2. Kapları ve ızgaraları sıcak su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin. Bu parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.
3. Cihazın içini ve dışını bir bezle temizleyin.

3. ÇALIŞTIRMA

1. Büyük cam kabı veya küçük cam kabı kabın dış muhafazasına yerleştirin. Küçük kap söz konusu olduğunda, kabı dış muhafazaya yerleştirmeden önce küçük kap desteğine takın.
2. Izgarayı kaba yerleştirin.
3. Malzemeleri kaba koyun.
4. Fritöz başlığını kabın üzerine yerleştirin.
5. Fişi topraklı bir prize takın.
6. Açma/kapama düğmesine basın.
7. Kap seçim düğmesine basarak istediğiniz kap boyutunu seçin.
8. Mod seçim düğmesini kullanarak istediğiniz pişirme modunu seçin. Ardından, pişirmeyi başlatmak için başlat/duraklat düğmesine basın.

Ön Ayarlı Modlar

Ön ayarlı modlar, cihazı hızlı ve kolay bir şekilde kurmanızı sağlar. Belirtilen süreler ve sıcaklıklar gösterge değerleridir. Servis yapmadan önce yiyeceklerin pişme derecesini her zaman kontrol edin.

Mod	Sıcaklık	Süre	Ön Isıtma	Piştirme Ortası Hatırlatıcısı
Hava Fritözü (AIR FRY)	Varsayılan: 3,8L için 190 °C ve 1,4L için 185 °C. Aralık: 150-200 °C	Varsayılan: 3,8L için 20 dk ve 1,4L için 10 dk. Aralık: 1-60 dk	—	Ekran Yiyeceği Çevir gösterir
Kızartma (ROAST)	Varsayılan: 200 °C. Aralık: 175-200 °C	Varsayılan: 3,8L için 12 dk ve 1,4L için 8 dk. Aralık: 1-60 dk	200 °C'de 5 dk. Bittiğinde, ekran Yiyecek Ekle gösterir	
Dondurulmuş (FROZEN)	Varsayılan: 200 °C. Aralık: 40-200 °C	Varsayılan: 3,8L için 20 dk ve 1,4L için 18 dk. Aralık: 1-60 dk	200 °C'de 3 dk. Bittiğinde, ekran Yiyecek Ekle gösterir	Ekran Yiyeceği Çevir gösterir
Fırınlama (BA- KE)	Varsayılan: 3,8L için 170 °C ve 1,4L için 160 °C. Aralık: 125-200 °C	Varsayılan: 3,8L için 15 dk ve 1,4L için 12 dk Aralık: 1-60 dk	170 °C'de 5 dk. Bittiğinde, ekran Yiyecek Ekle gösterir	—
Özel (DIY)	Varsayılan: 180°C. Aralık: 40-200 °C	Varsayılan: 3,8L için 15 dk ve 1,4L için 10 dk. Aralık: 1 dk-24 sa. Sıcaklık 80 °C'nin üzerin- deyse, aralık 1-60 dk'dır	—	Ekran Yiyeceği Çevir gösterir
Mayalama (FERMENT)	Varsayılan: 35 °C. Aralık: 35-95 °C	Varsayılan: 60 dk. Aralık: 15 dk - 24 sa	—	—

9. Süre ve sıcaklık ayarı. Piştirme sırasında, ilgili ayar düğmelerini kullanarak süreyi veya sıcaklığı değiştirebilirsiniz:

- Sıcaklığı azaltma düğmesine veya sıcaklığı artırma düğmesine basın. Sıcaklık her basışta 5 °C'lik aralıklarla değişecektir.
- Süreyi azaltma düğmesine veya süreyi artırma düğmesine basın. Süre her basışta 1 dakikalık aralıklarla değişecektir.

10. Pişirme modunu değiştirme. Pişirme sırasında modu değiştirmek isterseniz —örneğin, patates kızartmasından kek pişirmeye geçmek—, durana kadar açma/kapama düğmesini birkaç saniye basılı tutun ve istediğiniz seçeneği belirleyerek tekrar açın.
11. Pişirme sırasında yiyecekleri karıştırmak veya çevirmek için, fritöz başlığını dikkatlice kaldırın ve sabit, düz, ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Yiyecekleri karıştırın veya çevirin ve fritöz başlığını cam kabın üzerine doğru şekilde geri yerleştirin. Cihaz, başlat düğmesine basıldığında kaldığı yerden modu otomatik olarak devam ettirecektir.
12. Pişirmenin sonu. Pişirme döngüsü sona erdiğinde, cihaz beş sesli sinyal verecek ve END kelimesi görünecektir. Kabi cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
13. Malzemelerin doğru şekilde pişip pişmediğini kontrol edin. Henüz hazır değilse, kabi cihaza geri yerleştirin. İlgili düğmeleri kullanarak sıcaklığı ve süreyi ayarlayın ve ardından pişirmeye devam etmek için başlat/duraklat düğmesine basın.

Uyarılar:

- Kap, çalışma sırasında çok yüksek sıcaklıklara ulaşır ve kullanımdan sonra bir süre sıcak kalır. Doğrudan dokunmayın; sadece sapından tutun.
- Kabi yağ veya başka bir sıvı ile doldurmayın.

Notlar:

- Ayarlanan süre sona erdiğinde, pişirme işlevi duracak ve COOLING mesajı görünecektir, güvenlik nedenleriyle sıcak havayı dışarı atmak için fan yaklaşık bir dakika daha çalışmaya devam edecektir.
- Sığır eti, balık veya tavuk gibi yağlı yiyecekleri çıkarmak için bir maşa kullanın ve yiyecekleri tek tek çıkarın. Bu yiyeceklerin fazla yağ veya gres salgılayabileceğini unutmayın.
- Patates kızartması veya sebzeler gibi yiyecekleri biriken fazla yağı almadan çıkarmak için bir maşa kullanın.

Pişirme Ayarları

Aşağıdaki tablo, farklı malzemeler için temel gösterge ayarlarını sunar.

Yiyecek	Min.-Maks. Miktar (g)	Süre (dk)	Sıcaklık (°C)	Karıştır/Çevir	Notlar
Patates Kızartması	—	—	—	—	—
İnce Dondurulmuş Patates Kızartması	300-700	9-16	200	Evet	—

Yiyecek	Min.- Maks. Miktar (g)	Süre (dk)	Sıcaklık (°C)	Karıştır/Çe- vir	Notlar
Kalın Dondurulmuş Patates Kızartması	300-700	11-20	200	Evet	—
Ev Yapımı Patates Kızartması (8 × 8 mm)	300-800	10-16	200	Evet	1/2 yemek kaşığı yağ ekleyin
Ev Yapımı Patates Dilimleri	300-800	18-22	180	Evet	1/2 yemek kaşığı yağ ekleyin
Ev Yapımı Küp Patates	300-750	12-18	180	Evet	1/2 yemek kaşığı yağ ekleyin
Patates Graten	250	15-18	180	Evet	—
Patates Graten	500	15-18	200	Evet	—
Biftek	100-500	8-12	180	—	—
Pirzola	100-500	10-14	180	—	—
Hamburger	100-500	7-14	180	—	—
Sosis Rulo	100-500	13-15	200	—	—
Tavuk Baget	100-500	18-22	180	—	—
Tavuk Göğsü	100-500	10-15	180	—	—
Atıştırmalıklar	—	—	—	—	—
Bahar Ruloları	100-400	8-10	200	Evet	Fırına hazır ürünler kullanın
Dondurulmuş Tavuk Nugget	100-500	6-10	200	Evet	Fırına hazır ürünler kullanın
Dondurulmuş Balık Çubukları	100-400	6-10	200	—	Fırına hazır ürünler kullanın

Yiyecek	Min.- Maks. Miktar (g)	Süre (dk)	Sıcaklık (°C)	Karıştır/Çe- vir	Notlar
Dondurulmuş Pa- ne Yiyecekler	100-400	8-10	180	—	Fırına hazır ürünler kullanın
Doldurulmuş Seb- zeler	100-400	1-10	160	—	—
Kek	300	20-25	160	—	Fırın kalıbı kullanın
Kişi	400	20-22	180	—	Fırına uygun bir ka- lıp veya kap kulla- nın
Muffinler	300	15-18	200	—	Fırın kalıbı kullanın
Tatlı Atıştırmalıklar	400	1-20	160	—	Fırına uygun bir ka- lıp veya kap kulla- nın

Not: Bu ayarlar yalnızca gösterge niteliğindedir. Gerekli süre ve sıcaklık, malzemelerin menşei, boyutu, şekli, miktarı ve markasına göre değişebilir. Bu nedenle, bu ayarların her durumda en uygun olduğunu garanti etmek mümkün değildir.

Otomatik Kapanma

Ayarlanan süre dolduğunda cihaz pişirmeyi otomatik olarak sonlandıracaktır.

Elektromanyetik Alanlar (EMF)

Bu cihaz, elektromanyetik alanlara (EMF) maruz kalmaya ilişkin tüm geçerli standartlara uygundur. Mevcut bilimsel kanıtlara göre, cihaz doğru ve bu kılavuzdaki talimatlara uygun kullanıldığında sağlık açısından herhangi bir risk oluşturmaz.

İpuçları

- Küçük malzemeler genellikle daha büyük malzemelere göre biraz daha kısa pişirme süresi gerektirir.
- Daha fazla miktarda malzeme genellikle biraz daha uzun pişirme süresi gerektirir.
- Daha az miktarda malzeme genellikle biraz daha kısa pişirme süresi gerektirir.

TÜRKÇE

- Pişirme süresinin yarısı geçtiğinde küçük malzemeleri karıştırın veya çevirin. Bu, daha eşit bir sonuç elde etmenizi sağlar ve bazı malzemelerin eşit olmayan şekilde pişmesini önlemeye yardımcı olur.
- Daha çıtır bir sonuç elde etmek için taze patateslere biraz yağ ekleyin ve birkaç dakika daha pişirin.
- Sosis gibi çok yüksek yağ içeriğine sahip malzemeleri pişirmeyin.
- Fırında hazırlanabilen atıştırmalıklar, hava fritözünde de pişirilebilir.
- Çıtır patates kızartması hazırlamak için önerilen optimum miktar 500 g'dır.
- Hızlı ve kolay atıştırmalıklar hazırlamak için önceden hazırlanmış hamur kullanın. Önceden hazırlanmış hamur, ev yapımı hamurdan daha az pişirme süresi gerektirir.
- Kek veya kişiler ile hassas veya dolgulu malzemeler hazırlamak için, ilgili cam kabın içine fırına uygun bir kalıp veya kap yerleştirin.
- Hava fritözü, yiyecekleri yeniden ısıtmak için de kullanılabilir. Bunun için sıcaklığı 150 °C'ye ve süreyi en fazla 10 dakikaya ayarlayın.

Ev Yapımı Patates Kızartması Hazırlama İpuçları

1. Patatesleri soyun ve çubuk şeklinde kesin.
2. Patates çubuklarını iyice yıkayın ve kağıt havlu ile kurulayın.
3. Ayrı bir kaba yarım yemek kaşığı zeytinyağı dökün. Çubukları ekleyin ve eşit şekilde yağla kaplanana kadar karıştırın.
4. Çubukları ellerinizle veya bir mutfak aletiyle çıkarın, böylece fazla yağ karıştırma kabında kalır. Çubukları ilgili cam kaba yerleştirin.
5. Patates çubuklarını bu bölümdeki talimatlara göre pişirin.

4. TEMİZLİK VE BAKIM

- Fişi prizden çekin ve cihazın tamamen soğumasını bekleyin. Cihazın daha hızlı soğuması için kabı çıkarabilirsiniz.
- Cam kaplar kırılmalıdır. Her zaman dikkatli kullanın. Pişirme işleminden hemen sonra lavaboya koymayın veya ıslatmayın, soğumasını bekleyin.
- Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin.
- Izgaraları, kapları veya cihazın içini metal aletlerle veya aşındırıcı temizlik malzemeleriyle temizlemeyin, çünkü bu, yüzeylere veya yapışmaz kaplamalı parçaların kaplamasına zarar verebilir.
- Cihazın dışını nemli bir bezle temizleyin.
- Büyük cam kabın ızgarasını veya küçük cam kabın ızgarasını, ilgili kabıyla birlikte, sıcak su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin.
- İnatçı yağ kalıntılarını gidermek için yağ çözücü bir bulaşık deterjanı kullanın.
- İpucu: Izgarada veya kabın dibinde yapışmış kir kalıntıları varsa, kabı sıcak suyla doldurun ve biraz bulaşık deterjanı ekleyin. İlgili ızgarayı içine yerleştirin ve her iki parçayı yaklaşık 10 dakika bekletin.

- Cihazın içini sıcak suyla nemlendirilmiş aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin.
- Isıtma elemanlarını, yiyecek kalıntılarını gidermek için bir temizleme fırçasıyla temizleyin.

Saklama

- Cihazın fişini çekin ve tamamen soğumasını bekleyin.
- Cihazı saklamadan önce tüm parçaların temiz ve tamamen kuru olduğundan emin olun.

5. SORUN GIDERME

Sorun	Olası neden	Çözüm
Hava fritözü çalışmıyor.	Cihaz fişe takılı değil.	Fişi topraklı bir prize takın.
	Zamanlayıcıyı ayarlama-dınız.	Cihazı açmak için istediğiniz çalışma süresini ayarlayın.
Malzemeler tamamen pişmemiş.	Kaba konulan malzeme miktarı çok fazla.	Malzemeleri daha küçük partiler halinde pişirin. Bu şekilde daha eşit pişerler.
Malzemeler hava fritözünde eşit pişmiyor.	Bazı tür malzemelerin pişirme süresinin yarısında karıştırılması gerekir.	Patates kızartması gibi üst üste veya çapraz yerleştirilmiş malzemeler, pişirme süresinin yarısı geçtiğinde karıştırılmalıdır. Cihazın Çalıştırılması bölümündeki «Pişirme Ayarları» kısmına bakın.
Atıştırmalıklar hava fritözünden çıkarıldığında çıtır olmuyor.	Geleneksel bir fritözde kızartılmak üzere tasarlanmış bir atıştırmalık türü kullandınız.	Daha çıtır bir sonuç elde etmek için fırına uygun atıştırmalıklar kullanın veya üzerlerine az miktarda yağ sürün.
Kabı cihaza doğru şekilde yerleştiremiyorum.	Kabın içinde çok fazla malzeme var.	Kabı doldurmayın veya içine çok fazla yiyecek yığmayın.
	Kap doğru yerleştirilmemiş.	Kabı yerine oturana kadar aşağı doğru bastırın.

Sorun	Olası neden	Çözüm
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Yağlı malzemeler pişiriyorsunuz.	Yağlı malzemeler pişirirken, kapta büyük miktarda yağ birikebilir. Bu yağ beyaz duman üretir ve kabin normalden daha sıcak olmasına neden olabilir. Bu durum cihazı veya pişirme sonucunu etkilemez.
	Kapta önceki kullanımdan kalan yağ kalıntıları var.	Beyaz duman, kapta biriken yağ kalıntılarının ısınmasıyla oluşur. Her kullanımdan sonra kabı doğru şekilde temizlediğinizden emin olun.
Ev yapımı patates kızartması hava fritözünde eşit pişmiyor.	Uygun patates türünü kullanmadınız.	Taze patates kullanın ve pişirme sırasında sert kalmalarını sağlayın.
	Patates çubuklarını pişirmeden önce doğru şekilde yıkamadınız.	Yüzeylerindeki nişastayı gidermek için patates çubuklarını iyice yıkayın.
Ev yapımı patates kızartması hava fritözünden çıkarıldığında çıtır olmuyor.	Çıtır sonuç, patateslerdeki yağ ve su miktarına bağlıdır.	Yağı eklemekten önce patates çubuklarını doğru şekilde kuruttuğunuzdan emin olun.
		Daha çıtır bir sonuç elde etmek için patates çubuklarını daha ince kesin.
		Daha çıtır bir sonuç elde etmek için biraz daha fazla yağ ekleyin.

Hata Kodları

Kod	Açıklama	Çözüm
E1	Dahili kablolamada arıza veya açık devre.	Gösterilen hata kodunun fotoğrafını çekin ve Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

Kod	Açıklama	Çözüm
E2	Dahili kablolamada arıza veya kısa devre.	Gösterilen hata kodunun fotoğrafını çekin ve Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

6. TEKNİK ÖZELLİKLER

Ürün: Cecofry&Glass Crunchy M

Ürün Referansı: EU01_137091

Voltaj: 220 – 240 V

Frekans: 50 / 60 Hz

Güç: 1500 W

Cihazın herhangi bir kapalı mod koşulundaki enerji tüketimi 0,25 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. ELEKTRİKLI VE ELEKTRONİK CİHAZLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, geçerli düzenlemelere göre ürünün ve/veya pilin evsel atıklardan ayrı ola-

rak 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 cihazlarınızın ve/veya ilgili pillerin en uygun şekilde nasıl atılacağı 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 uygulanması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

8. GARANTI VE TEKNİK SERVİS

Cecotec, ürünün teslimatı anında mevcut olan herhangi bir uygunsuzluktan dolayı kullanıcıya veya nihai tüketicieye, 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 servisi ile iletişime geçin.

9. TELİF HAKKI

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. BASİTLEŞTİRİLMİŞ AB UYGUNLUK BEYANI



Cecotec Innovaciones, bu ürünün Avrupa Birliği'nde geçerli yönetmeliklerin temel

gerekliliklerine ve diğer ilgili hükümlerine uygun olduğunu beyan eder. Bu ürün, gerekli güvenlik ve kalite standartlarına uygun olarak tasarlanmış, üretilmiş ve test edilmiştir. AB Uygunluk Beyanı'nın tam metnine aşağıdaki web adresinden ulaşılabilir: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΣΤΟΙΧΕΪΑ

Εικόνα 1

1. Κεφαλή φριτέζας
2. Είσοδος αέρα
3. Έξοδος αέρα
4. Καπάκι μεγάλου γυάλινου δοχείου
5. Σχάρα μεγάλου γυάλινου δοχείου
6. Μεγάλο γυάλινο δοχείο (3,8 L)
7. Καπάκι μικρού γυάλινου δοχείου
8. Σχάρα μικρού γυάλινου δοχείου
9. Μικρό γυάλινο δοχείο (1,4 L)
10. Βάση μικρού γυάλινου δοχείου
11. Εξωτερικό περίβλημα δοχείου

Πίνακας ελέγχου

Εικόνα 2:

12. Λειτουργία DIY
13. Λειτουργία AIR FRY
14. Λειτουργία ROAST
15. Οθόνη
16. Λειτουργία FROZEN
17. Λειτουργία BAKE
18. Λειτουργία FERMENT
19. Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης και έναρξης/παύσης
20. Κουμπί μείωσης θερμοκρασίας
21. Κουμπί αύξησης θερμοκρασίας
22. Κουμπί επιλογής λειτουργίας
23. Κουμπί μείωσης χρόνου
24. Κουμπί αύξησης χρόνου
25. Κουμπί επιλογής δοχείου

Σημείωση:

Τα γραφικά αυτού του εγχειριδίου είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην συμπίπτουν ακριβώς με αυτά του προϊόντος.

2. ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η συσκευή διαθέτει συσκευασία σχεδιασμένη για την προστασία της κατά τη μεταφορά. Βγάλτε 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 στοιχεία περιλαμβάνονται και είναι σε καλή κατάσταση. Εάν λείπει κάποιο ή δεν είναι σε καλή κατάσταση, επικοινωνήστε αμέσως με το επίσημο Τμήμα Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec.

Περιεχόμενα συσκευασίας:

- Κεφαλή φριτέζας αέρος με εξωτερικό περίβλημα.
 - Βάση για μικρό δοχείο
 - Σχάρες για δοχεία
 - 2 γυάλινα δοχεία 3,8L και 1,4L
 - 2 ανεξάρτητα καπάκια χωρίς BPA
 - Χαλάκι σιλικόνης
 - Εγχειρίδιο οδηγιών
- Μην αφαιρείτε τον σειριακό αριθμό του προϊόντος, ώστε να διατηρείται η σωστή ιχνηλασιμότητα του εξοπλισμού σας σε περίπτωση που ζητήσετε βοήθεια.

Πριν την πρώτη χρήση

1. Βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν μείνει υλικά συσκευασίας, αυτοκόλλητα ή ετικέτες.
2. Καθαρίστε τα δοχεία και τις σχάρες με ζεστό νερό, απορρυπαντικό πιάτων και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι. Αυτά τα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
3. Καθαρίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα πανί.

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

1. Τοποθετήστε το μεγάλο γυάλινο δοχείο ή το μικρό γυάλινο δοχείο στο εξωτερικό περίβλημα του δοχείου. Στην περίπτωση του μικρού δοχείου, εισάγετε το δοχείο στη βάση του μικρού δοχείου πριν το εισάγετε στο εξωτερικό περίβλημα.
2. Τοποθετήστε τη σχάρα στο δοχείο.
3. Εισάγετε τα υλικά στο δοχείο.
4. Τοποθετήστε την κεφαλή της φριτέζας πάνω από το δοχείο.
5. Συνδέστε το βύσμα σε μια γειωμένη πρίζα.
6. Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.
7. Επιλέξτε το επιθυμητό μέγεθος δοχείου πατώντας το κουμπί επιλογής δοχείου.
8. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος μέσω του κουμπιού επιλογής λειτουργίας. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

Προκαθορισμένες λειτουργίες

Οι προκαθορισμένες λειτουργίες επιτρέπουν τη γρήγορη και εύκολη ρύθμιση της συσκευής. Οι αναγραφόμενοι χρόνοι και θερμοκρασίες είναι ενδεικτικές τιμές. Ελέγχετε πάντα το βαθμό

ψησίματος των τροφίμων πριν τα σερβίρετε.

Λειτουργία	Θερμοκρασία	Χρόνος	Προθέρμανση	Υπενθύμιση στη μέση του μαγειρέματος
Τηγάνισμα με αέρα (AIR FRY)	Προεπιλογή: 190 °C για 3,8L και 185 °C για 1,4L. Εύρος: 150-200 °C	Προεπιλογή: 20 λεπτά για 3,8L και 10 λεπτά για 1,4L. Εύρος: 1-60 λεπτά	—	Η οθόνη εμφανίζει Turn Food
Ψήσιμο (ROAST)	Προεπιλογή: 200 °C. Εύρος: 175-200 °C	Προεπιλογή: 12 λεπτά για 3,8L και 8 λεπτά για 1,4L. Εύρος: 1-60 λεπτά	5 λεπτά στους 200 °C. Με την ολοκλήρωση, η οθόνη εμφανίζει Add Food	
Κατεψυγμένα (FROZEN)	Προεπιλογή: 200 °C. Εύρος: 40-200 °C	Προεπιλογή: 20 λεπτά για 3,8L και 18 λεπτά για 1,4L. Εύρος: 1-60 λεπτά	3 λεπτά στους 200 °C. Με την ολοκλήρωση, η οθόνη εμφανίζει Add Food	Η οθόνη εμφανίζει Turn Food
Ψήσιμο (BAKE)	Προεπιλογή: 170 °C για 3,8L και 160 °C για 1,4L. Εύρος: 125-200 °C	Προεπιλογή: 15 λεπτά για 3,8L και 12 λεπτά για 1,4L. Εύρος: 1-60 λεπτά	5 λεπτά στους 170 °C. Με την ολοκλήρωση, η οθόνη εμφανίζει Add Food	—
Προσαρμοσμένο (DIY)	Προεπιλογή: 180°C. Εύρος: 40-200 °C	Προεπιλογή: 15 λεπτά για 3,8L και 10 λεπτά για 1,4L. Εύρος: 1 λεπτό-24 ώρες. Εάν η θερμοκρασία είναι πάνω από 80 °C, το εύρος είναι 1-60 λεπτά	—	Η οθόνη εμφανίζει Turn Food

Λειτουργία	Θερμοκρασία	Χρόνος	Προθέρμανση	Υπενθύμιση στη μέση του μαγειρέματος
Ζύμωση (FERMENT)	Προεπιλογή: 35 °C. Εύρος: 35-95 °C	Προεπιλογή: 60 λεπτά. Εύρος: 15 λεπτά - 24 ώρες	—	—

9. Ρύθμιση χρόνου και θερμοκρασίας. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορείτε να τροποποιήσετε τον χρόνο ή τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα αντίστοιχα κουμπιά ρύθμισης:

- Πατήστε το κουμπί για μείωση της θερμοκρασίας ή το κουμπί για αύξηση της θερμοκρασίας. Η θερμοκρασία θα αλλάζει σε διαστήματα 5 °C με κάθε πάτημα.
- Πατήστε το κουμπί για μείωση του χρόνου ή το κουμπί για αύξηση του χρόνου. Ο χρόνος θα αλλάζει σε διαστήματα 1 λεπτού με κάθε πάτημα.

10. Αλλαγή λειτουργίας μαγειρέματος. Εάν θέλετε να αλλάξετε λειτουργία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος —για παράδειγμα, να μεταβείτε από το μαγείρεμα τηγανητών πατατών στο ψήσιμο μιας τούρτας—, κρατήστε πατημένο το κουμπί ενεργοποίησης για μερικά δευτερόλεπτα μέχρι να σταματήσει και ενεργοποιηθεί ξανά επιλέγοντας αυτό που επιθυμείτε.

11. Για να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα τρόφιμα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, σηκώστε προσεκτικά την κεφαλή της φριτέζας και τοποθετήστε την σε μια σταθερή, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Ανακατέψτε ή γυρίστε τα τρόφιμα και τοποθετήστε ξανά σωστά την κεφαλή της φριτέζας πάνω από το γυάλινο δοχείο. Η συσκευή θα συνεχίσει αυτόματα τη λειτουργία από το σημείο που διακόπηκε μόλις πατηθεί το κουμπί έναρξης.

12. Ολοκλήρωση μαγειρέματος. Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος μαγειρέματος, η συσκευή θα εκπέμψει πέντε ηχητικά σήματα και τη λέξη END. Αφαιρέστε το δοχείο από τη συσκευή και τοποθετήστε το σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.

13. Ελέγξτε ότι τα υλικά έχουν μαγειρευτεί σωστά. Εάν δεν είναι ακόμα έτοιμα, τοποθετήστε ξανά το δοχείο στη συσκευή. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τον χρόνο χρησιμοποιώντας τα αντίστοιχα κουμπιά και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

Προειδοποιήσεις:

- Το δοχείο φτάνει σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία και παραμένει ζεστό για κάποιο χρονικό διάστημα μετά τη χρήση. Μην το αγγίζετε απευθείας· κρατήστε το μόνο από τη λαβή.
- Μην γεμίζετε το δοχείο με λάδι ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Σημειώσεις:

- Με την ολοκλήρωση του προγραμματισμένου χρόνου, η λειτουργία μαγειρέματος θα σταματήσει και θα εμφανιστεί το μήνυμα COOLING, ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για περίπου ένα λεπτό για να αποβάλει τον ζεστό αέρα για λόγους ασφαλείας.

- Για να αφαιρέσετε λιπαρά τρόφιμα, όπως μοσχάρι, ψάρι ή κοτόπουλο, χρησιμοποιήστε λαβίδες και αφαιρέστε τα τρόφιμα ένα προς ένα. Λάβετε υπόψη ότι αυτά τα τρόφιμα μπορεί να απελευθερώσουν περίσσεια λαδιού ή λίπους.
- Για να αφαιρέσετε τρόφιμα όπως τηγανητές πατάτες ή λαχανικά χωρίς να συλλέξετε το συσσωρευμένο περίσσεια λαδιού, χρησιμοποιήστε λαβίδες.

Ρυθμίσεις μαγειρέματος

Ο παρακάτω πίνακας παρέχει βασικές ενδεικτικές ρυθμίσεις για διάφορα υλικά.

Τρόφιμο	Ελάχ.-Μέγ. ποσότητα (g)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Ανακάτεμα	Παρατηρήσεις
Τηγανητές πατάτες	—	—	—	—	—
Κατεψυγμένες λεπτές τηγανητές πατάτες	300-700	9-16	200	Ναι	—
Κατεψυγμένες χοντρές τηγανητές πατάτες	300-700	11-20	200	Ναι	—
Σπιτικές τηγανητές πατάτες (8 × 8 mm)	300-800	10-16	200	Ναι	Προσθέστε 1/2 κουταλιά της σούπας λάδι
Σπιτικές πατάτες wedges	300-800	18-22	180	Ναι	Προσθέστε 1/2 κουταλιά της σούπας λάδι
Σπιτικοί κύβοι πατάτας	300-750	12-18	180	Ναι	Προσθέστε 1/2 κουταλιά της σούπας λάδι
Πατάτες γκρατέν	250	15-18	180	Ναι	—
Πατάτες γκρατέν	500	15-18	200	Ναι	—

Τρόφιμο	Ελάχ.-Μέγ. ποσότητα (g)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Ανακάτεμα	Παρατηρήσεις
Μπριζόλα	100-500	8-12	180	—	—
Κοτολέτες	100-500	10-14	180	—	—
Μπιφτέκι	100-500	7-14	180	—	—
Λουκανικόπιτα	100-500	13-15	200	—	—
Μπούτια κοτόπουλου	100-500	18-22	180	—	—
Στήθος κοτόπουλου	100-500	10-15	180	—	—
Σνακ	—	—	—	—	—
Ανοιξιάτικα ρολά	100-400	8-10	200	Ναι	Χρησιμοποιήστε προϊόντα κατάλληλα για φούρνο
Κατεψυγμένα nuggets κοτόπουλου	100-500	6-10	200	Ναι	Χρησιμοποιήστε προϊόντα κατάλληλα για φούρνο
Κατεψυγμένα ψαροκροκέτες	100-400	6-10	200	—	Χρησιμοποιήστε προϊόντα κατάλληλα για φούρνο
Κατεψυγμένα παναρισμένα τρόφιμα	100-400	8-10	180	—	Χρησιμοποιήστε προϊόντα κατάλληλα για φούρνο
Γεμιστά λαχανικά	100-400	1-10	160	—	—
Κέικ	300	20-25	160	—	Χρησιμοποιήστε φόρμα ψησίματος

Τρόφιμο	Ελάχ.-Μέγ. ποσότητα (g)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Ανακάτεμα	Παρατηρήσεις
Κις	400	20-22	180	—	Χρησιμοποιήστε φόρμα ή δοχείο κατάλληλο για φούρνο
Μάφινς	300	15-18	200	—	Χρησιμοποιήστε φόρμα ψησίματος
Γλυκά σνακ	400	1-20	160	—	Χρησιμοποιήστε φόρμα ή δοχείο κατάλληλο για φούρνο

Σημείωση: Αυτές οι ρυθμίσεις είναι μόνο ενδεικτικές. Ο απαιτούμενος χρόνος και η θερμοκρασία μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα, την ποσότητα και τη μάρκα των υλικών. Για τον λόγο αυτό, δεν είναι δυνατόν να εγγυηθεί κανείς ότι αυτές οι ρυθμίσεις είναι οι καταλληλότερες σε όλες τις περιπτώσεις.

Αυτόματη απενεργοποίηση

Η συσκευή θα ολοκληρώσει αυτόματα το μαγείρεμα όταν παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος.

Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (ΗΜΠ)

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με όλους τους ισχύοντες κανονισμούς σχετικά με την έκθεση σε ηλεκτρομαγνητικά πεδία (ΗΜΠ). Σύμφωνα με τα διαθέσιμα επιστημονικά στοιχεία, η συσκευή δεν ενέχει κανένα κίνδυνο για την υγεία εάν χρησιμοποιείται σωστά και σύμφωνα με τις οδηγίες αυτού του εγχειριδίου.

Συμβουλές

- Τα μικρά υλικά συνήθως απαιτούν ελαφρώς μικρότερο χρόνο μαγειρέματος από τα μεγαλύτερα υλικά.
- Μεγαλύτερη ποσότητα υλικών συνήθως απαιτεί ελαφρώς μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.
- Μικρότερη ποσότητα υλικών συνήθως απαιτεί ελαφρώς μικρότερο χρόνο μαγειρέματος.
- Ανακατέψτε ή γυρίστε τα μικρά υλικά όταν έχει περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος. Αυτό επιτρέπει ένα πιο ομοιόμορφο αποτέλεσμα και βοηθά στην αποφυγή ανομοιόμορφου μαγειρέματος ορισμένων υλικών.
- Για πιο τραγανό αποτέλεσμα, προσθέστε λίγο λάδι στις φρέσκες πατάτες και μαγειρέψτε τις για λίγα λεπτά ακόμα.

- Μην μαγειρεύετε υλικά με πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά, όπως λουκάνικα.
- Τα σνακ που μπορούν να παρασκευαστούν σε φούρνο μπορούν επίσης να μαγειρευτούν στη φριτέζα αέρος.
- Η βέλτιστη συνιστώμενη ποσότητα για την παρασκευή τραγανών τηγανητών πατατών είναι 500 g.
- Χρησιμοποιήστε προμαγειρεμένη ζύμη για να ετοιμάσετε σνακ γρήγορα και εύκολα. Η προμαγειρεμένη ζύμη απαιτεί επίσης λιγότερο χρόνο μαγειρέματος από τη σπιτική ζύμη.
- Για την παρασκευή κέικ ή κικς, καθώς και ευαίσθητων ή γεμιστών υλικών, τοποθετήστε μια φόρμα ή δοχείο κατάλληλο για φούρνο μέσα στο αντίστοιχο γυάλινο δοχείο.
- Η φριτέζα αέρος μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για την αναθέρμανση τροφίμων. Για αυτό, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150 °C για μέγιστο 10 λεπτά.

Συμβουλές για την παρασκευή σπιτικών τηγανητών πατατών

1. Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε μπαστουνάκια.
2. Πλύνετε καλά τα μπαστουνάκια πατάτας και στεγνώστε τα με χαρτί κουζίνας.
3. Ρίξτε μισή κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο σε ένα ξεχωριστό δοχείο. Προσθέστε τα μπαστουνάκια και ανακατέψτε τα μέχρι να καλυφθούν ομοιόμορφα με λάδι.
4. Αφαιρέστε τα μπαστουνάκια με τα χέρια ή με ένα σκεύος κουζίνας, έτσι ώστε το περίσσεια λαδιού να παραμείνει στο δοχείο που χρησιμοποιήθηκε για την ανάμιξη. Τοποθετήστε τα μπαστουνάκια στο αντίστοιχο γυάλινο δοχείο.
5. Μαγειρέψτε τα μπαστουνάκια πατάτας ακολουθώντας τις οδηγίες αυτής της ενότητας.

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Αποσυνδέστε το βύζμα από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς. Μπορείτε να αφαιρέσετε το δοχείο για να κρυώσει η συσκευή πιο γρήγορα.
- Τα γυάλινα δοχεία είναι εύθραυστα. Χειριστείτε τα πάντα με προσοχή. Μην τα τοποθετείτε στον νεροχύτη ή τα μουλιάζετε αμέσως μετά το μαγείρεμα, περιμένετε να κρυώσουν.
- Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Μην καθαρίζετε τις σχάρες, τα δοχεία ή το εσωτερικό της συσκευής με μεταλλικά σκεύη ή λειαντικά καθαριστικά υλικά, καθώς μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στις επιφάνειες ή στην αντικολλητική επίστρωση των εξαρτημάτων που την ενσωματώνουν.
- Καθαρίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί.
- Καθαρίστε τη σχάρα του μεγάλου γυάλινου δοχείου ή τη σχάρα του μικρού γυάλινου δοχείου, μαζί με το αντίστοιχο δοχείο τους, με ζεστό νερό, απορρυπαντικό πιάτων και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
- Για να αφαιρέσετε επίμονα υπολείμματα λίπους, χρησιμοποιήστε ένα απορρυπαντικό πιάτων απολιπαντικό.
- Συμβουλή: Εάν έχουν μείνει υπολείμματα βρωμιάς κολλημένα στη σχάρα ή στον πάτο του δοχείου, γεμίστε το δοχείο με ζεστό νερό και προσθέστε λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Εισάγετε την αντίστοιχη σχάρα και αφήστε και τα δύο μέρη να μουλιάσουν για περίπου 10 λεπτά.
- Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ένα μη λειαντικό σφουγγάρι βρεγμένο με ζεστό νερό.

- Καθαρίστε τα θερμαντικά στοιχεία με μια βούρτσα καθαρισμού για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα τροφών.

Αποθήκευση

- Αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει εντελώς.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι καθαρά και εντελώς στεγνά πριν αποθηκεύσετε τη συσκευή.

5. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η φριτέζα αέρος δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.	Συνδέστε το βύσμα σε μια γειωμένη πρίζα.
	Δεν έχετε ρυθμίσει τον χρονοδιακόπτη.	Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
Τα υλικά δεν έχουν μαγειρευτεί πλήρως.	Η ποσότητα των υλικών που εισήχθη στο δοχείο είναι πολύ μεγάλη.	Μαγειρέψτε τα υλικά σε μικρότερες παρτίδες. Με αυτόν τον τρόπο, θα μαγειρευτούν πιο ομοιόμορφα.
Τα υλικά δεν μαγειρεύονται ομοιόμορφα στη φριτέζα αέρος.	Ορισμένοι τύποι υλικών πρέπει να ανακατεύονται αφού περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.	Τα υλικά που είναι τοποθετημένα το ένα πάνω στο άλλο ή σταυρωτά, όπως οι τηγανητές πατάτες, πρέπει να ανακατεύονται αφού περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος. Ανατρέξτε στην ενότητα «Ρυθμίσεις μαγειρέματος» του κεφαλαίου «Λειτουργία της συσκευής».
Τα σνακ δεν γίνονται τραγανά όταν τα βγάξετε από τη φριτέζα αέρος.	Έχετε χρησιμοποιήσει ένα είδος σνακ σχεδιασμένο για τηγάνισμα σε συμβατική φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε σνακ κατάλληλα για φούρνο ή εφαρμόστε μια μικρή ποσότητα λαδιού πάνω τους για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Δεν μπορώ να τοποθετήσω σωστά το δοχείο στη συσκευή.	Υπάρχουν πάρα πολλά υλικά στο δοχείο.	Μην γεμίζετε το δοχείο ούτε συσσωρεύετε πολύ φαγητό μέσα του.
	Το δοχείο δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Πιέστε το δοχείο προς τα κάτω στην υποδοχή του μέχρι να ακούσετε ένα κλικ.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Βγαίνει λευκός καπνός από τη συσκευή.	Μαγειρεύετε λιπαρά υλικά.	Κατά το μαγείρεμα λιπαρών υλικών, μπορεί να συσσωρευτεί μεγάλη ποσότητα λαδιού στο δοχείο. Αυτό το λάδι παράγει λευκό καπνό και μπορεί να κάνει το δοχείο να ζεσταθεί περισσότερο από το συνηθισμένο. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ούτε το αποτέλεσμα του μαγειρέματος.
	Το δοχείο εξακολουθεί να περιέχει υπολείμματα λίπους από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός παράγεται όταν θερμαίνονται τα συσσωρευμένα υπολείμματα λίπους στο δοχείο. Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε σωστά το δοχείο μετά από κάθε χρήση.
Οι σπιτικές τηγανητές πατάτες μαγειρεύονται ανομοιόμορφα στη φριτζα αέρος.	Δεν έχετε χρησιμοποιήσει τον κατάλληλο τύπο πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι παραμένουν σταθερές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
	Δεν έχετε πλύνει σωστά τα μπαστούνια πατάτας πριν τα μαγειρέψετε.	Πλύνετε καλά τα μπαστούνια πατάτας για να αφαιρέσετε το άμυλο από την επιφάνειά τους.
Οι σπιτικές τηγανητές πατάτες δεν γίνονται τραγανές όταν τις βγάξετε από τη φριτζα αέρος.	Το τραγανό αποτέλεσμα εξαρτάται από την ποσότητα λαδιού και νερού που υπάρχει στις πατάτες.	Βεβαιωθείτε ότι στεγνώνετε σωστά τα μπαστούνια πατάτας πριν προσθέσετε το λάδι.
		Κόψτε τα μπαστούνια πατάτας πιο λεπτά για πιο τραγανό αποτέλεσμα. Προσθέστε μια ελαφρώς μεγαλύτερη ποσότητα λαδιού για πιο τραγανό αποτέλεσμα.

Κωδικοί σφαλμάτων

Κωδικός	Περιγραφή	Λύση
E1	Βλάβη λειτουργίας ή ανοιχτό κύκλωμα στην εσωτερική καλωδίωση.	Φωτογραφίστε τον εμφανιζόμενο κωδικό σφάλματος και επικοινωνήστε με το Τμήμα Τεχνικής Υποστήριξης.
E2	Βλάβη λειτουργίας ή βραχυκύκλωμα στην εσωτερική καλωδίωση.	Φωτογραφίστε τον εμφανιζόμενο κωδικό σφάλματος και επικοινωνήστε με το Τμήμα Τεχνικής Υποστήριξης.

6. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Προϊόν: Cecofry&Glass Crunchy M
Αναφορά προϊόντος: EU01_137091

Τάση: 220 – 240 V
Συχνότητα: 50 / 60 Hz
Ισχύς: 1500 W

Η κατανάλωση ενέργειας της συσκευής σε οποιαδήποτε κατάσταση απενεργοποίησης είναι 0,25 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. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ



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. ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΉ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Η Cecotec θα είναι υπεύθυνη έναντι του χρήστη ή του τελικού καταναλωτή για οποιαδήποτε έλλειψη συμμόρφωσης 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 οποιαδήποτε απορία, επικοινωνήστε με το επίσημο Τμήμα Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec μέσω του τηλεφωνικού αριθμού +34 96 321 07 28.

9. ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ

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 ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ 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 μπορεί να βρεθεί στην ακόλουθη διεύθυνση ιστού: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. الأجزاء والمكونات

الشكل 1

1. رأس المقلاة
2. مدخل الهواء
3. مخرج الهواء
4. غطاء الوعاء الزجاجي الكبير
5. شبكة الوعاء الزجاجي الكبير
6. وعاء زجاجي كبير (3.8 لتر)
7. غطاء الوعاء الزجاجي الصغير
8. شبكة الوعاء الزجاجي الصغير
9. وعاء زجاجي صغير (1.4 لتر)
10. حامل الوعاء الزجاجي الصغير
11. الغلاف الخارجي للوعاء

لوحة التحكم

الشكل 2:

12. وضع DIY
13. وضع القلي الهوائي
14. وضع الشواء
15. الشاشة
16. وضع المجمدات
17. وضع الخبز
18. وضع التخمر
19. زر التشغيل/الإيقاف والبدء/الإيقاف المؤقت
20. زر خفض درجة الحرارة
21. زر زيادة درجة الحرارة
22. زر اختيار الوضع
23. زر خفض الوقت
24. زر زيادة الوقت
25. زر اختيار الوعاء

ملاحظة:

الرسومات في هذا الدليل هي تمثيلات تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع المنتج.

2. قبل الاستخدام

- يأتي هذا الجهاز بتغليف مصمم لحمايته أثناء النقل. أخرج الجهاز من عبوته. يمكنك الاحتفاظ بالصندوق الأصلي 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 فوراً بخدمة العملاء الرسمية لشركة Cecotec.

محتويات الصندوق:

- رأس المقلاة الهوائية مع الغلاف الخارجي.
- حامل للوعاء الصغير
- شبكات للأوعية
- وعاءان زجاجيان بسعة 3.8 لتر و 1.4 لتر
- غطاءان منفصلان خالي من مادة BPA
- حصيرة سيليكون
- دليل التعليمات

• لا تقم بإزالة الرقم التسلسلي للمنتج، وذلك للحفاظ على إمكانية تتبع جهازك بشكل صحيح في حال طلب المساعدة.

قبل الاستخدام الأول

1. تأكد من عدم وجود مواد تغليف أو ملصقات أو بطاقات.
2. نظف الأوعية والشبكات بالماء الساخن ومنظف غسالة الأطباق وإسفنجة غير كاشطة. هذه الأجزاء آمنة للغسل في غسالة الأطباق.
3. نظف الجزء الداخلي والخارجي للجهاز بقطعة قماش.

3. التشغيل

1. ضع الوعاء الزجاجي الكبير أو الوعاء الزجاجي الصغير في الغلاف الخارجي للوعاء. في حالة الوعاء الصغير، أدخل الوعاء في حامل الوعاء الصغير قبل إدخاله في الغلاف الخارجي.
2. ضع الشبكة في الوعاء.
3. أدخل المكونات في الوعاء.
4. ضع رأس المقلاة فوق الوعاء.
5. وصل القابس بمقبس كهربائي مؤرض.
6. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف.
7. اختر حجم الوعاء المطلوب بالضغط على زر اختيار الوعاء.
8. اختر وضع الطهي المطلوب باستخدام زر اختيار الوضع. ثم اضغط على زر البدء/الإيقاف المؤقت لبدء الطهي.

الأوضاع المبرمجة مسبقًا

تسمح الأوضاع المبرمجة مسبقًا بضبط الجهاز بسرعة وسهولة. الأوقات ودرجات الحرارة المشار إليها هي قيم إرشادية. تحقق دائمًا من درجة نضج الطعام قبل تقديمه.

الوضع	درجة الحرارة	الوقت	التسخين المسبق	تذكير في منتصف الطهي
القلي بالهواء (AIR FRY)	افتراضي: 190 درجة مئوية لـ 3.8 لتر و 185 درجة مئوية لـ 1.4 لتر. النطاق: 200-150 درجة مئوية	افتراضي: 20 دقيقة لـ 3.8 لتر و 10 دقائق لـ 1.4 لتر. النطاق: 1-60 دقيقة	—	تعرض الشاشة Tur n Food
الشواء (ROAST)	افتراضي: 200 درجة مئوية. النطاق: 200-175 درجة مئوية	افتراضي: 12 دقيقة لـ 3.8 لتر و 8 دقائق لـ 1.4 لتر. النطاق: 1-60 دقيقة	5 دقائق عند 200 درجة مئوية. عند الانتهاء، تعرض الشاشة Add Food	
المجمدات (FROZEN)	افتراضي: 200 درجة مئوية. النطاق: 200-40 درجة مئوية	افتراضي: 20 دقيقة لـ 3.8 لتر و 18 دقائق لـ 1.4 لتر. النطاق: 1-60 دقيقة	3 دقائق عند 200 درجة مئوية. عند الانتهاء، تعرض الشاشة Add Food	تعرض الشاشة Tur n Food
الخبز (BAKE)	افتراضي: 170 درجة مئوية لـ 3.8 لتر و 160 درجة مئوية لـ 1.4 لتر. النطاق: 200-125 درجة مئوية	افتراضي: 15 دقيقة لـ 3.8 لتر و 12 دقائق لـ 1.4 لتر. النطاق: 1-60 دقيقة	5 دقائق عند 170 درجة مئوية. عند الانتهاء، تعرض الشاشة Add Food	—
مخصص (DIY)	افتراضي: 180 درجة مئوية. النطاق: 200-40 درجة مئوية	افتراضي: 15 دقيقة لـ 3.8 لتر و 10 دقائق لـ 1.4 لتر. النطاق: 1-24 ساعة. إذا كانت درجة الحرارة أعلى من 80 درجة مئوية، فالنطاق هو 1-60 دقيقة	—	تعرض الشاشة Tur n Food

الوضع	درجة الحرارة	الوقت	التسخين المسبق	تذكير في منتصف الطهي
التخمير (FER- MENT)	افتراضي: 35 درجة مئوية. النطاق: 35-95 درجة مئوية	افتراضي: 60 دقيقة. النطاق: 15 دقيقة - 24 ساعة	—	—

9. ضبط الوقت ودرجة الحرارة. أثناء الطهي، يمكنك تعديل الوقت أو درجة الحرارة باستخدام أزرار الضبط المناسبة:
- اضغط على زر خفض درجة الحرارة أو زر زيادة درجة الحرارة. ستتغير درجة الحرارة بفواصل 5 درجات مئوية مع كل ضغط.
 - اضغط على زر خفض الوقت أو زر زيادة الوقت. سيتغير الوقت بفواصل دقيقة واحدة مع كل ضغط.
10. تغيير وضع الطهي. إذا كنت ترغب في تغيير الوضع أثناء الطهي —على سبيل المثال، الانتقال من طهي البطاطس المقلية إلى طهي كعكة—، اضغط مع الاستمرار على زر التشغيل لبضع ثوانٍ حتى يتوقف، ثم أعد تشغيله باختيار ما ترغب فيه.
11. لتقليب الطعام أو قلبه أثناء الطهي، ارفع رأس المقلاة بحذر وضعه على سطح مستقر ومستو ومقاوم للحرارة. قلب الطعام أو اقلبه ثم أعد رأس المقلاة بشكل صحيح فوق الوعاء الزجاجي. سيستأنف الجهاز الوضع تلقائيًا من النقطة التي توقف عندها بمجرد الضغط على زر التشغيل.
12. انتهاء الطهي. عند انتهاء دورة الطهي، سيصدر الجهاز خمس إشارات صوتية وكلمة END. أخرج الوعاء من الجهاز وضعه على سطح مقاوم للحرارة.
13. تحقق من أن المكونات مطهية بشكل صحيح. إذا لم تكن جاهزة بعد، أعد الوعاء إلى الجهاز. اضبط درجة الحرارة والوقت باستخدام الأزرار المناسبة، ثم اضغط على زر البدء/الإيقاف المؤقت لاستئناف الطهي.

تحذيرات:

- يصل الوعاء إلى درجات حرارة عالية جدًا أثناء التشغيل ويظل ساخنًا لفترة بعد الاستخدام. لا تلمسه مباشرة؛ امسكه فقط من المقبض.
- لا تملأ الوعاء بالزيت أو أي سائل آخر.

ملاحظات:

- عند انتهاء الوقت المبرمج، ستتوقف وظيفة الطهي وستظهر رسالة COOLING، وسيستمر المروحة في العمل لمدة دقيقة تقريبًا لطرد الهواء الساخن لأسباب تتعلق بالسلامة.
- لإزالة الأطعمة الدهنية، مثل لحم البقر أو السمك أو الدجاج، استخدم ملقطًا واسحب الطعام قطعة قطعة. لاحظ أن هذه الأطعمة قد تطلق زيتًا أو دهونًا زائدة.
- لإزالة الأطعمة مثل البطاطس المقلية أو الخضروات دون جمع الزيت الزائد المتراكم، استخدم ملقطًا.

إعدادات الطهي

يوفر الجدول المرفق أدناه إعدادات أساسية إرشادية لمكونات مختلفة.

الطعام	الكمية الدنيا- القصى (غ)	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (°م)	التقليب	ملاحظات
بطاطس مقلية	—	—	—	—	—
بطاطس مقلية مجمدة رفيعة	300-700	9-16	200	نعم	—
بطاطس مقلية مجمدة سميكة	300-700	11-20	200	نعم	—
بطاطس مقلية منزلية (8 × 8 مم)	300-800	10-16	200	نعم	أصف 1/2 ملعقة كبيرة زيت
شرائح بطاطس منزلية	300-800	18-22	180	نعم	أصف 1/2 ملعقة كبيرة زيت
مكعبات بطاطس منزلية	300-750	12-18	180	نعم	أصف 1/2 ملعقة كبيرة زيت
غرثان البطاطس	250	15-18	180	نعم	—
غرثان البطاطس	500	15-18	200	نعم	—
شريحة لحم	100-500	8-12	180	—	—
شرائح لحم	100-500	10-14	180	—	—
همبرغر	100-500	7-14	180	—	—
لفائف السجق	100-500	13-15	200	—	—
أفخاذ دجاج	100-500	18-22	180	—	—
صدر دجاج	100-500	10-15	180	—	—
وجبات خفيفة	—	—	—	—	—
لفائف الربيع	100-400	8-10	200	نعم	استخدم منتجات جاهزة للفرن
ناجتس دجاج مجمدة	100-500	6-10	200	نعم	استخدم منتجات جاهزة للفرن

الطعام	الكمية الدنيا- القصوى (غ)	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (م°)	التقليب	ملاحظات
أصابع سمك مجمدة	100-400	6-10	200	—	استخدم منتجات جاهزة للفرن
أطعمة مجمدة مغلقة بالبقسمات	100-400	8-10	180	—	استخدم منتجات جاهزة للفرن
خضروات محشوة	100-400	1-10	160	—	—
كعكة	300	20-25	160	—	استخدم قالبًا للفرن
كيش	400	20-22	180	—	استخدم قالبًا أو وعاءً مناسبًا للفرن
مافن	300	15-18	200	—	استخدم قالبًا للفرن
وجبات خفيفة حلوة	400	1-20	160	—	استخدم قالبًا أو وعاءً مناسبًا للفرن

ملاحظة: هذه الإعدادات إرشادية فقط. قد يختلف الوقت ودرجة الحرارة اللازمان حسب مصدر المكونات وحجمها وشكلها وكميتها وعلامتها التجارية. لهذا السبب، لا يمكن ضمان أن تكون هذه الإعدادات هي الأنسب في جميع الحالات.

الإيقاف التلقائي

سينهي الجهاز الطهي تلقائيًا عند انتهاء الوقت المبرمج.

المجالات الكهرومغناطيسية (CEM)

يتوافق هذا الجهاز مع جميع المعايير المعمول بها فيما يتعلق بالتعرض للمجالات الكهرومغناطيسية (CEM). ووفقًا للأدلة العلمية المتاحة، لا يشكل الجهاز أي خطر على الصحة إذا تم استخدامه بشكل صحيح ووفقًا للتعليمات الواردة في هذا الدليل.

نصائح

- عادةً ما تتطلب المكونات الصغيرة وقت طهي أقل قليلًا من المكونات الأكبر حجمًا.
- عادةً ما تتطلب كمية أكبر من المكونات وقت طهي أطول قليلًا.
- عادةً ما تتطلب كمية أقل من المكونات وقت طهي أقل قليلًا.
- قلب المكونات الصغيرة أو إقلبها بعد مرور نصف وقت الطهي. يتيح ذلك الحصول على نتيجة أكثر تجانسًا ويساعد على منع طهي بعض المكونات بشكل غير متساوٍ.
- للحصول على نتيجة أكثر قرمشة، أضف القليل من الزيت إلى البطاطس الطازجة واطهها لبضع دقائق إضافية.
- لا تطه المكونات ذات المحتوى الدهني العالي جدًا، مثل النقانق.
- يمكن أيضًا طهي الوجبات الخفيفة التي يمكن تحضيرها في الفرن في المقلاة الهوائية.
- الكمية المثلى الموصى بها لتحضير البطاطس المقلية المقرمشة هي 500 جرام.

- استخدم العجين الجاهز لتحضير الوجبات الخفيفة بسرعة وسهولة. يتطلب العجين الجاهز أيضًا وقت طهي أقل من العجين المنزلي.
- لتحضير الكعك أو الكيش، وكذلك المكونات الحساسة أو المحشوة، ضع قالبًا أو وعاءً مناسبًا للفرن داخل الوعاء الزجاجي المناسب.
- يمكن استخدام المقلاة الهوائية أيضًا لإعادة تسخين الطعام. للقيام بذلك، اضبط درجة الحرارة على 150 درجة مئوية لمدة أقصاها 10 دقائق.

نصائح لتحضير البطاطس المقلية المنزلية

1. قشر البطاطس وقطعها إلى أصابع.
2. اغسل أصابع البطاطس جيدًا وجففها بمنشفة ورقية.
3. اسكب نصف ملعقة كبيرة من زيت الزيتون في وعاء منفصل. أضف الأصابع واخلطها حتى تغطي بالزيت بالتساوي.
4. أخرج الأصابع بيدك أو بأداة مطبخ، بحيث يبقى الزيت الزائد في الوعاء المستخدم للخلط. ضع الأصابع في الوعاء الزجاجي المناسب.
5. اطه أصابع البطاطس باتباع الإرشادات الواردة في هذا القسم.

4. التنظيف والصيانة

- افصل القابس من مقبس التيار الكهربائي واترك الجهاز يبرد تمامًا. يمكنك إزالة الوعاء ليبرد الجهاز بشكل أسرع.
- الأوعية الزجاجية هشة. تعامل معها دائمًا بحذر. لا تضعها في الحوض أو تنقعها فورًا بعد الطهي، انتظر حتى تبرد.
- نظف الجهاز بعد كل استخدام.
- لا تنظف الشبكات أو الأوعية أو الجزء الداخلي من الجهاز بأدوات معدنية أو مواد تنظيف كاشطة، حيث قد يؤدي ذلك إلى إتلاف الأسطح أو الطلاء غير اللاصق للأجزاء التي تحتوي عليه.
- نظف الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش مبللة.
- نظف شبكة الوعاء الزجاجي الكبير أو شبكة الوعاء الزجاجي الصغير، جنبًا إلى جنب مع الوعاء المناسب، بالماء الساخن ومنظف غسالة الأطباق وإسفنجة غير كاشطة.
- لإزالة بقايا الدهون العنيدة، استخدم منظف غسالة أطباق مزيل للدهون.
- نصيحة: إذا بقيت بقايا أوساخ ملتصقة بالشبكة أو بقاع الوعاء، املا الوعاء بالماء الساخن وأضف قليلًا من منظف غسالة الأطباق. أدخل الشبكة المناسبة واترك القطعتين منقوعتين لمدة 10 دقائق تقريبًا.
- نظف الجزء الداخلي من الجهاز بإسفنجة غير كاشطة مبللة بالماء الساخن.
- نظف عناصر التسخين بفرشاة تنظيف لإزالة بقايا الطعام.

التخزين

- افصل الجهاز عن الكهرباء واتركه يبرد تمامًا.
- تأكد من أن جميع الأجزاء نظيفة وجافة تمامًا قبل تخزين الجهاز.

5. استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
المقلاة الهوائية لا تعمل.	الجهاز غير موصل بالكهرباء.	وصل القابس بمقبس كهربائي مؤرض.
	لم تقم بضبط المؤقت.	اضبط وقت التشغيل المطلوب لتشغيل الجهاز.
المكونات غير مطهورة بالكامل.	كمية المكونات المدخلة في الوعاء كبيرة جدًا.	اطه المكونات على دفعات أصغر. وبهذه الطريقة، ستطهى بشكل أكثر تجانسًا.
المكونات لا تطهى بشكل متساوٍ في المقلاة الهوائية.	يجب تقليب بعض أنواع المكونات بعد مرور نصف وقت الطهي.	يجب تقليب المكونات الموضوعة فوق بعضها البعض أو المتشابكة، مثل البطاطس المقلية، بعد مرور نصف وقت الطهي. راجع قسم «إعدادات الطهي» في فصل «تشغيل الجهاز».
الوجبات الخفيفة لا تصبح مقرمشة عند إخراجها من المقلاة الهوائية.	لقد استخدمت نوعًا من الوجبات الخفيفة المصممة للقلي في مقلاة تقليدية.	استخدم وجبات خفيفة مناسبة للفرن أو ضع كمية صغيرة من الزيت عليها للحصول على نتيجة أكثر قرمشة.
لا يمكنني وضع الوعاء بشكل صحيح في الجهاز.	هناك الكثير من المكونات في الوعاء.	لا تملأ الوعاء أو تكدس الكثير من الطعام بداخله.
	الوعاء غير موضوع بشكل صحيح.	اضغط على الوعاء لأسفل في مكانه حتى تسمع صوت نقرة.
يخرج دخان أبيض من الجهاز.	أنت تطهو مكونات دهنية.	عند طهي المكونات الدهنية، قد تتراكم كمية كبيرة من الزيت في الوعاء. ينتج هذا الزيت دخانًا أبيض وقد يتسبب في ارتفاع درجة حرارة الوعاء أكثر من المعتاد. هذا لا يؤثر على الجهاز أو على نتيجة الطهي.
	الوعاء لا يزال يحتوي على بقايا دهون من استخدام سابق.	ينتج الدخان الأبيض عند تسخين بقايا الدهون المتراكمة في الوعاء. تأكد من تنظيف الوعاء بشكل صحيح بعد كل استخدام.
البطاطس المقلية المنزلية تطهى بشكل غير متساوٍ في المقلاة الهوائية.	لم تستخدم النوع المناسب من البطاطس.	استخدم بطاطس طازجة وتأكد من بقائها متماسكة أثناء الطهي.
	لم تغسل أصابع البطاطس بشكل صحيح قبل طهيها.	اغسل أصابع البطاطس جيدًا لإزالة النشا من سطحها.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
البطاطس المقلية المنزلية لا تصبح مقرمشة عند إخراجها من المقلاة الهوائية.	تعتمد النتيجة المقرمشة على كمية الزيت والماء الموجودة في البطاطس.	تأكد من تجفيف أصابع البطاطس بشكل صحيح قبل إضافة الزيت. قطع أصابع البطاطس أرق للحصول على نتيجة أكثر قرمشة.
		أضف كمية أكبر قليلاً من الزيت للحصول على نتيجة أكثر قرمشة.

رموز الأخطاء

الرمز	الوصف	الحل
E1	عطل في التشغيل أو دائرة مفتوحة في الأسلاك الداخلية.	التقط صورة لرمز الخطأ المعروض وتواصل مع خدمة الدعم الفني.
E2	عطل في التشغيل أو ماس كهربائي في الأسلاك الداخلية.	التقط صورة لرمز الخطأ المعروض وتواصل مع خدمة الدعم الفني.

6. المواصفات الفنية

المنتج: Cecofry&Glass Crunchy M
الرقم المرجعي للمنتج: EU01_137091

الجهود: 220 – 240 فولت
التردد: 50 / 60 هرتز
الطاقة: 1500 واط

استهلك الطاقة للجهاز في أي حالة وضع إيقاف التشغيل هو 0.25 واط.
الفترة التي يدخل بعدها الجهاز تلقائيًا في وضع إيقاف التشغيل 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 و/أو 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 و/أو البطاريات ذات الصلة، يجب على المستهلك الاتصال بالسلطات المحلية. يمكنك الاطلاع على معلومات حول أنظمة إعادة تدوير التعبئة والتغليف الوطنية وعلاماتها على موقعنا الإلكتروني. سيساعد الالتزام بالإرشادات المذكورة أعلاه في حماية البيئة.

8. الضمان وخدمة الدعم الفني

ستكون Cecotec مسؤولة أمام المستخدم أو المستهلك النهائي عن أي عدم مطابقة موجودة وقت تسليم المنتج وفقًا للشروط والأحكام والمواعيد النهائية 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

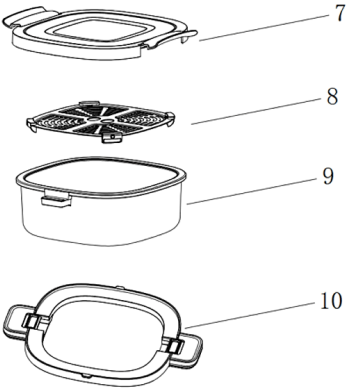
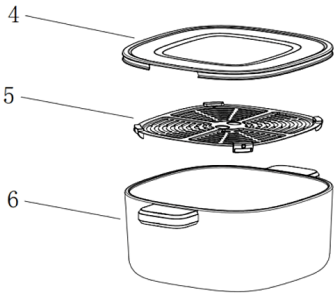
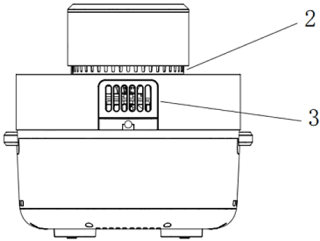
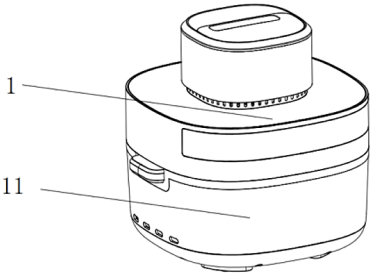


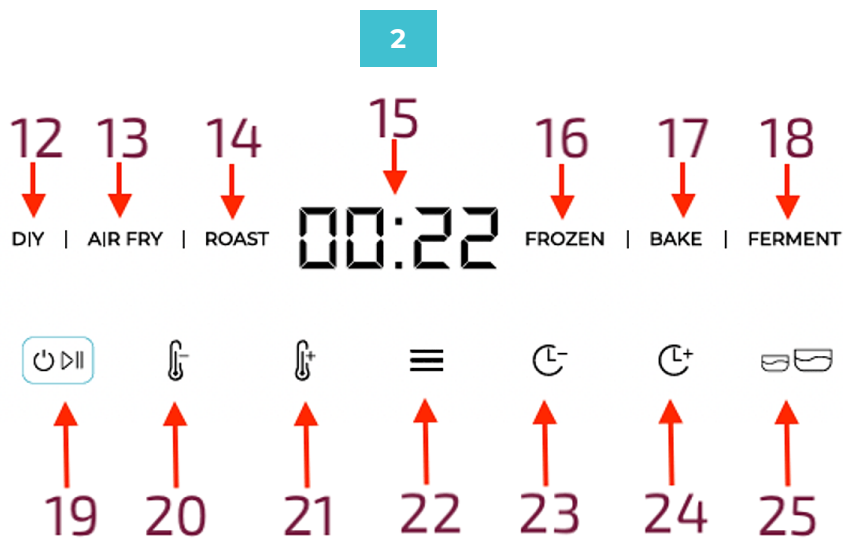
بموجب هذا، تعلن شركة Cecotec Innovaciones أن هذا المنتج يتوافق مع المتطلبات الأساسية والأحكام

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





www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.

Av. Reyes Católicos, 60

46910, Alfafar (Valencia), Spain

