

cecotec

CECOFRY ABSOLUTE 7600



Manual de utilizare

Instrucțiuni de Siguranță

Vă rugăm să citiți cu atenție următoarele instrucțiuni înainte de a utiliza aparatul. Utilizați acest manual pentru performanțe viitoare sau utilizatori noi.

- Acest simbol înseamnă: precauție, suprafață fierbinte. Suprafețele accesibile ale conductei ar putea atinge temperaturi ridicate în timpul funcționare. Ai grijă să nu te arzi.
- Acest aparat nu este proiectat să funcționeze prin intermediul sistemelor externe de sincronizare sau de control de la distanță.
- Când utilizați aparate electrice, trebuie luate întotdeauna măsuri de precauție de bază pentru a reduce riscul de incendiu, șoc electric și rănire.
- Verificați în mod regulat cablul de alimentare pentru a detecta daune vizibile. Dacă cablul este deteriorat, acesta trebuie contactat de Serviciul Oficial de Asistență Tehnică Cecotec pentru a evita orice tip de pericol.
- Acest dispozitiv poate fi folosit de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale neadecuate sau cu lipsă de experiență.
- Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor. Mențineți cu vârsta sub 8 ani.
- Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie efectuate de copii.
- Supravegheați copiii pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Asigurați-vă că tensiunea de alimentare corespunde cerințelor de tensiune specificate în specificațiile tehnice ale aparatului.
- Va recomandăm ca încăperea în care veți folosi aparatul să fie echipată cu extractor de fum sau să fie ventilată.

- - Utilizați acest dispozitiv în scopurile descrise în acest manual, orice altă utilizare nu este recomandată de Cecotec și ar putea afecta negativ durata de viață utilă a dispozitivului și/sau durata de viață a utilizatorului.
- - Deconectați aparatul de la rețea înainte de a-l muta, de a-l curăța sau atunci când nu îl utilizați.
- - Nu răsuciți, îndoiiți, îndoiiți și nu deteriorați cablul de alimentare. Îndepărtați-l de marginile ascuțite și de sursele de căldură. Nu permiteți cablului să atingă suprafețele fierbinți. Nu lăsați cablul să iasă peste blat sau blat.
- - Nu utilizați cabluri electrice decât dacă este recomandat de un electrician calificat. Folosirea unui tip greșit de baterie poate cauza deteriorarea dispozitivului sau rănirea utilizatorului.
- - Nu utilizați aparatul dacă cablul, ștecherul sau corpul aparatului este deteriorat, nu funcționează corect, a fost scăpat sau deteriorat.
- - Nu utilizați aparatul în locuri potențial periculoase, cum ar fi medii inflamabile, explozive, infestate cu substanțe chimice sau umede.
- - Așezați aparatul pe o suprafață plană, rezistentă la căldură. Când așezați coșul în afara cuptorului, faceți acest lucru cu grijă și puneți mânerul spre interior pentru a evita vărsarea a ceea ce se află înăuntru. Nu așezați aparatul departe de surse de căldură, locuri cu un nivel ridicat de umiditate sau departe de materiale inflamabile.
- - Nu permiteți sau lăsați degetele sau alte obiecte să pătrundă în porturile de ventilație sau de evacuare, deoarece acest lucru ar putea provoca șoc electric sau incendiu.
- - Nu umpleți coșul cu ulei, ar putea cauza pericol de incendiu.
- - Nu atingeți niciodată interiorul aparatului în timp ce acesta funcționează..

- Nu scufundați cablul, ștecherul sau orice altă parte care nu poate fi prelungită a aparatului în apă sau în alte lichide. Nu expuneți conexiunile electrice la apă.
- Puneți întotdeauna ingredientele gătite în interiorul coșului pentru a preveni contactul lor cu ingredientele.
- Asigurați-vă că mâinile sunt complet uscate înainte de a atinge ștecherul sau de a porni aparatul.
- Scoateți aparatul din priză atunci când nu este utilizat sau curățat. Lăsați să se răcească complet înainte de asamblarea sau îndepărtarea oricăror piese și/sau curățare.
- Nu lăsați aparatul în priză fără supraveghere.
- Nu atingeți suprafața aparatului în timpul funcționării, deoarece ar putea fi fierbinte.
- Pentru a asigura funcționarea corectă a aparatului, curățarea și întreținerea aparatului trebuie efectuate în conformitate cu acest manual de instrucțiuni.
- Nu așezați aparatul aproape de perete. Lăsați o distanță de siguranță de 10 cm de la baza aparatului și încă 10 cm pe fiecare parte. Nu așezați obiecte deasupra aparatului când este în funcțiune.
- În timp ce aparatul este în funcțiune, emite vapori fierbinți prin orificiile de evacuare a aerului. Țineți mâinile și mâinile la o distanță sigură de orificiile de evacuare a aburului și a aerului. Aerul fierbinte poate ieși din aparat atunci când scoateperiuța de dinți din aparat.
- Deconectați imediat aparatul dacă vedeți fum negru care iese din aparat. Așteptați până când fumul dispare pentru a scoateperiuța de dinți din aparat.
- Vă recomandăm folosirea mănușilor atunci când manipulați lama sau coșul.
- Nu utilizați aparatul pentru nicio utilizare care nu este specificată în manual.

1. Piese si componente

Fig. 1

1. Carcasă
2. Panou de control tactil
3. Grătar
4. Coș
5. Mâner
6. Ieșire de aer
7. Cablu de alimentare

Panou de control Fig. 2

1. Pictograma de alimentare
2. Pictograma de control pentru creșterea timpului
3. Pictograma de control pentru reducerea timpului
4. Pictograma de control al creșterii temperaturii
5. Pictograma de control al scăderii temperaturii
6. Selectarea meniului
7. Indicație de ventilație
8. Indicație de încălzire
9. Pictograme de meniu configurate

Nota:

Graficele din acest manual sunt reprezentări schematice și este posibil să nu se potrivească exact cu conducta.

2. Inainte de Utilizare

- Acest produs are ambalaj conceput pentru a-l proteja datorită scopului său. Scoateți dispozitivul din cutie și păstrați cutia originală și alte articole de ambalare într-un loc sigur. Vă va ajuta să preveniți deteriorarea conductei dacă trebuie să o reparați în viitor. Dacă doriți să aruncați ambalajul original, asigurați-vă că reciclați toate articolele corect.
- Asigurați-vă că toate piesele și componentele sunt incluse și în stare bună. Dacă unele lipsesc sau nu sunt în stare bună, contactați imediat Serviciul oficial de asistență tehnică Cecotec.
- Folosiți o cârpă umedă pentru a curăța atât exteriorul, cât și interiorul dispozitivului și uscați-l. Nu umeziți elementele de încălzire.

- Curățați coșul și placa de jos cu apă fierbinte, detergent și un burete neabraziv.
- Așezați corect lama în coș și puneți coșul înapoi în dispozitiv, astfel încât să îl puteți utiliza.
- Nu umpleți aparatul cu ulei sau orice alt lichid.

3. Funcționalitate

1. Așezați aparatul pe o suprafață orizontală, stabilă, plană și rezistentă la căldură. Nu-l așezați niciodată pe sticlă ceramică.
2. Așezați corect coșul pe friteuza cu aer.
3. Nu așezați niciun obiect deasupra țevii când este în uz pentru a evita interferarea cu fluxul de aer și afectarea rezultatului procedurii de aer cald.

Friteuza cu aer

1. Conectați adaptorul la o priză cu împământare.
2. Desfaceți coșul din coș cu grijă. (Fig. 3)
3. Adăugați ingredientele în coș.

Nota: Nu depășiți niciodată indicatorul MAX al castelului și nu depășiți suma indicată în tabel (consultați „Setări” din această secțiune), altfel rezultatul final ar putea fi afectat.

Sfat: Se recomandă ca, pentru rezultate excelente ale alimentelor, să umpleți suprafața coșului fără a înghesui alimentele, deoarece nu se vor găti uniform.

1. Puneți coșul înapoi în coș. (Fig. 4) Nu folosiți niciodată cuptorul fără coșul dentar. Atenție: nu atingeți temperatura aerului în timpul sau imediat după funcționare, deoarece poate fi foarte fierbinte. Țineți coșul numai de mâner.
2. Utilizați panoul de control așa cum este detaliat mai jos (Fig. 2):
Conectați aparatul în priză și indicatorul luminos de alimentare corespunzător (pictograma 1) se va aprinde.

Pictograma 1 – Pictograma de alimentare

Odată ce coșul și lama sunt așezate în siguranță pe tablă, pictograma de alimentare se va aprinde. Apăsarea pictogramei de alimentare va seta în mod implicit temperatura la 200°C și timpul de gătire la 15 minute. Dacă apăsați din nou pictograma de alimentare, va începe gătitul. Dacă ați selectat manual temperatura și timpul când apăsați pictograma de alimentare pentru a începe procesul de gătit, pictogramele de meniu selectate vor fi ascunse și indicatorul ventilatorului (pictograma 7) va continua să clipească în timp ce acesta este în funcțiune, indicatorul ventilatorului va rămâne clipește în timp ce este în funcțiune.ventilatorul (pictograma 7) rămâne în funcțiune pentru câteva secunde sau întrerupe gătitul pentru a continua răcirea.

Apăsați pictograma de alimentare pentru a opri gătitul, pictogramele de meniu indicate se vor aprinde.

Dacă doriți să încheiați procesul mai devreme, apăsați și mențineți apăsată pictograma de alimentare (pictograma 1) timp de 5 secunde.

Nota: În timpul gătirii, puteți apăsa această pictogramă pentru a porni sau întrerupe procesul de gătit.

Pictograma 6 – Pictograma de selectare a meniului

Această pictogramă vă permite să alegeți dintre cele mai populare 8 opțiuni alimentare. Odată ce opțiunea dorită a fost aleasă, timpul de gătire și valorile temperaturii vor fi reglate implicit.

Pictogramele 2 și 3 – Pictograme pentru controlul timpului

Apăsați pictogramele „2” și „3” pentru a regla timpul de gătire de la 0 la 60 de minute.

Pictogramele 4 și 5 – Pictograme de control al temperaturii

Apăsați pictogramele „4” și „5” pentru a regla temperatura de la 80 °C la 200 °C.

1. Unele ingrediente trebuie agitate la jumătatea procesului de gătire (consultați secțiunea „Setări”). Agitați-le, extindeți coșul pentru țevi de mâner și scuturați-l. Apoi, glisați din nou coșul din filtrul de aer.
2. **Grija:** Fiți foarte atenți când agitați tava deoarece conține alimente fierbinți.

. Când auziți alarma temporizatorului, ați ratat timpul de gătit. Scoateți găleata din aparat și așezați-o pe o suprafață rezistentă la căldură.

Asigurați-vă că alimentele sunt gătite bine.

Dacă nu sunt suficient de fierțe, glisați din nou tava și mai adăugați câteva minute la timp.

Pentru a prepara mancarea, de exemplu, cartofi prajiti, scoateți galeata din cuptor și așezați-o pe o suprafață termorezistentă. Pentru a elimina ingredientele, folosiți penseta. Ai grijă să nu te arzi. Nu întoarceți coșul cu susul în jos pentru a îndepărta alimentele.

Nu întoarceți tava cu susul în jos cu coșul dentar, altfel excesul de ulei acumulat în partea de jos a tăvii se va răspândi pe alimente.

Ingredientele, găleata și mancarea sunt fierbinți. În funcție de tipul de ingrediente gătite, din găleată pot ieși aburi.








Pentru a îndepărta ingredientele, folosiți clești. Ai grijă să nu te arzi. Nu întoarceți coșul cu susul în jos pentru a îndepărta alimentele.

Odată ce primul lot de alimente a fost gătit, aparatul este gata să gătească următorul lot.

Setari

Următorul tabel vă va ajuta să selectați setările de bază pentru fiecare program programat.

Setari prdefinite

Iconita	Mod	Cantitate(g) MIN - MAX	Timp (min)	Temperatur a(°C)	Amestecati
	Cartofi prajiti	500 - 800	18	200	DA
	Bacon	150 - 300	6	180	Nu
	Pui	100 - 400	25	200	DA
	Fructe de mare	100 - 400	12	180	DA
	friptura de carne	100 - 400	12	180	Nu
	Prajutura	200 - 400	15	160	Nu
	Legume	100 - 350	15	170	DA
	Peste	100 - 400	18	180	Nu

Avertizare

Aceste date sunt orientative, deoarece ingredientele pot varia ca origine, dimensiune si formă, astfel încât nu este posibil să vă asigurați pe deplin că ceea ce este prezentat în tabel este cel mai potrivit pentru ingredientele pe care le utilizați.

Se recomanda sa adaugati 3 minute la procesul de gătire când începeți să gătiți în timp ce mâncarea este rece pentru a încălzi coșul.

Sfaturi

- Alimentele mai mici necesită un termen de valabilitate mai scurt decât alimentele mai mari.
- O cantitate mai mare de ingrediente necesită doar un timp de congelare puțin mai lung și, pe de altă parte, o cantitate mai mică de ingrediente necesită doar un timp de congelare puțin mai scurt.
- Îndepărtarea alimentelor mai mici la jumătatea procesului de gătire optimizează rezultatul final și previne gătirea neuniformă a alimentelor.
- Adăugați puțin ulei în plus la cartofii proaspeți pentru a obține un rezultat mai gros. Gătiți alimentele în cuptor imediat după ce le-ați adăugat ulei.
- Nu puneți alimente excesiv de grase în frigider (de exemplu, cârnați).
- Aperitivele care pot fi gătite la cuptor pot fi gătite și la cuptor.
- Cantitatea optimă de cartofi fiitas paía píepaíaí este de 500 gías.
- Folosiți aluat pre-gătit pentru aperitive rapide și ușoare. Aluatul gătit în plăcintă necesită mai puțin timp de coacere decât aluatul făcut manual.
- Puneți o formă sau o tavă de copt în coșul de copt dacă doriți să coaceți o prăjitură sau o quiche sau dacă doriți să coaceți alimente moi sau umplute.
- Puteți folosi aparatul și pentru a încălzi alimente. Pentru a încălzi alimentele, setați temperatura la 150 ° C timp de 10 minute.

4. CURATENIE SI MENTENANTA

Curatare

- Curățați aparatul după fiecare utilizare.
- Coșul și lama au un strat antiaderent. Nu folosiți ustensile metalice sau agenți de curățare abrazivi pentru a curăța tava și coșul, deoarece acest lucru poate deteriora suprafața antiaderentă. Deconectați aparatul de la priză și lăsați-l să se răcească înainte de curățare.

Nota:

Scoateți coșul pentru ca aparatul să se răcească mai repede.

Curățați interiorul și exteriorul conductei cu o cârpă moale și umedă.

Curățați bine coșul și farfuria cu apă fierbinte, detergent și un burete neabraziv.

Recomandăm folosirea unui degresant lichid pentru a îndepărta orice tip de murdărie.

Sfat: Dacă există murdărie blocată în dinții coșului și ai lamei, vă recomandăm să umpleți găleata cu apă fierbinte amestecată cu detergent lichid. Pune fasolea în coș și lasă-le la macerat aproximativ 10 minute.

Curățați interiorul aparatului cu apă fierbinte și un burete neabraziv.

Curățați inserția cu o perie moale pentru a îndepărta resturile alimentare.

Depozitare

- Deconectați aparatul și lăsați-l să se răcească.
- Asigurați-vă că toate piesele sunt curate și uscate înainte de a utiliza din nou conducta.
- Așezați cablul în compartimentul corespunzător. Asigurați cablul introducându-l în ghidajul de fixare.

5. Posibile problema si solutii

Problema	Posibile cauze	Posibile solutii
Frigiderul cu aer cald nu functioneaza.	Produsul nu este conectat.	Conectați adaptorul la o priză cu împământare.
Alimentele găsite în friteuză sunt crude.	Ingredientele din coș sunt prea mari.	Pune ingrediente mai mici în coș. Mâncarea este cel mai bine gătită în loturi mici.
	Temperatura selectată este prea scăzută.	Creșteți temperatura de gătit (vezi secțiunea „Funcționare”).
	Timul de pregătire este prea scurt.	Măriți timpul de gătit (vezi secțiunea „Funcționare”).
Ingredientele au fost fizicizate inegal.	Unele alimente sunt amestecate la jumătatea procesului de gătit.	Ingredientele care sunt îngrămădite una peste alta (de exemplu, chipsurile de cartofi) trebuie agitate la jumătatea timpului de gătit. Consultați secțiunea „Funcționare”.
Gustările nu au un rezultat crocant atunci când ies din magazinul de alimente dietetice.	Ați gătit alimente concepute pentru copii într-o tigaie convențională.	Gătiți aperitivele în cuptor sau întindeți puțin ulei pe mâncare pentru un rezultat mai fin.

Găleata nu alunecă corect în produs.	Sunt prea multe ingrediente în coș.	No exceda la cantidad máxima permitida en el cestillo.
	Cosul nu este plasat corect în găleată.	Împingeți coșul în jos în găleată până auziți un clic.
Din interiorul produsului iese fum alb.	Gătiți alimente foarte grase.	Când ingredientele gazoase sunt adăugate în cuptor, o cantitate mare de ulei se scurge în găleată. Uleiul produce fum alb. Acest lucru nu afectează aspectul sau rezultatul.
	Găleata conține încă grăsime de la utilizări anterioare.	Fumul alb se datorează încălzirii tifonului în găleată. Asigurați-vă că îl curățați bine după fiecare utilizare.
Cartofii prăjiți proaspeți sunt gătiți neuniform în cuptor.	Nu ați folosit tipul corect de cartof.	Folosiți cartofi proaspeți și asigurați-vă că rămân fermi în timpul gătirii. Utilizați cartofi din soiurile recomandate pentru gătit.
	Nu ați curățat bine cartofii înainte de a-i găti.	Clătiți bine cartofii în apă timp de 3 minute pentru a îndepărta amidonul și apoi uscați-i bine.
Cartofii prăjiți fizici nu sunt crocanți când ies din cuptor.	Crocantele cartofilor va depinde de cantitatea de apă și ulei.	Asigurați-vă că uscați cartofii înainte de a adăuga ulei.
		Taiati cartofii în bucăți mai mici pentru rezultate mai sănătoase.
		Adăugați puțin ulei pentru rezultate mai groase.

6. Specificatii

Referință: 04994

Conductă: Cecofy Absolute 7600

Tensiune: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Putere: 2000 W

Capacitate coș: 7,6 L

Temperatura reglabilă: 80 °C - 200 °C

|

|

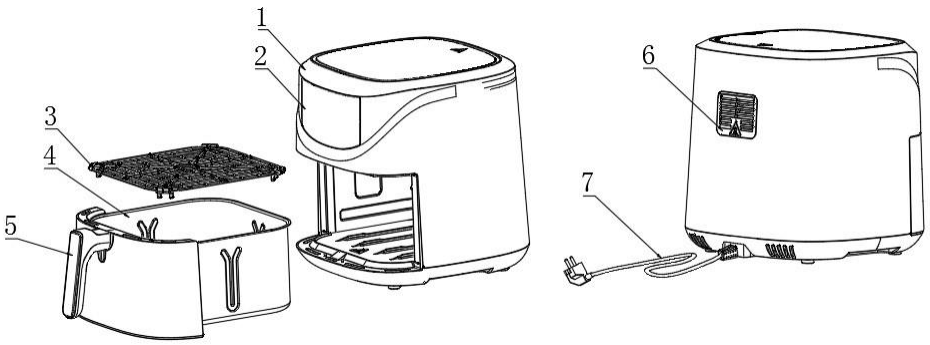


Fig. 1

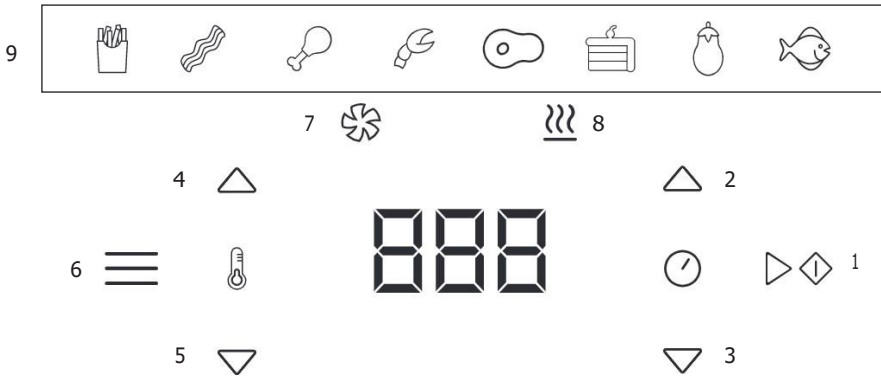


Fig.2

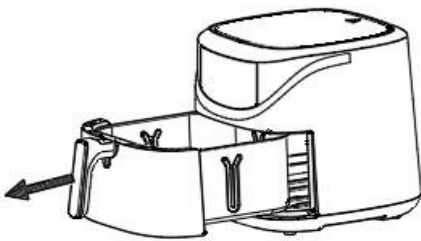


Fig.3

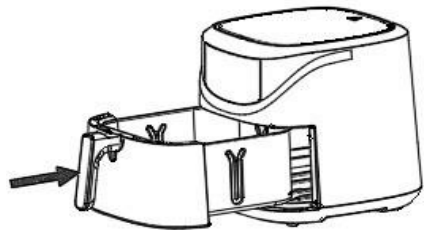


Fig. 4

www.cecotec.es

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

EA01221209