

# cecotec

**TURBOCECOFRY 4D HEALTHY**

Freidoras dietéticas/ Dietary fryer



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

## ÍNDICE

1. Instrucciones de seguridad	6
2. Partes y componentes	8
3. Antes de usar	9
4. Funcionamiento	9
5. Limpieza y mantenimiento	13
6. Solución de problemas	13
7. Especificaciones técnicas	14
8. Reciclaje de electrodomésticos	14
9. Garantía y SAT	14

## INDEX

1. Safety instructions	15
2. Parts and components	17
3. Before use	17
4. Operation	17
5. Cleaning and maintenance	21
6. Troubleshooting	21
7. Technical specifications	22
8. Disposal of old electrical appliances	22
9. Technical support service and warranty	22

## SOMMAIRE

1. Instructions de sécurité	24
2. Pièces et composants	26
3. Avant utilisation	26
4. Fonctionnement	27
5. Nettoyage et entretien	31
6. Résolution des problèmes	31
7. Spécifications techniques	32
8. Recyclage des électroménagers	32
9. Garantie et SAV	32

## INDEX

1. Sicherheitshinweise	33
2. Teile und Komponenten	35
3. Vor dem Gebrauch	36
4. Bedienung	36
5. Reinigung und Wartung	40
6. Resolución de problemas	40
7. Technische Spezifikationen	41
8. Entsorgung von alten Elektrogeräten	41
9. Garantie und Kundendienst	41

## INDICE

1. Istruzioni di sicurezza	43
2. Parti e componenti	45
Fig. 1	45
3. Prima dell'uso	45
4. Funzionamento	46
5. Pulizia e manutenzione	50

6. Risoluzione dei problemi	50
7. Specifiche tecniche	50
8. Riciclaggio di elettrodomestici	51
9. Garanzia e SAT	51

## ÍNDICE

1. Instruções de segurança	52
2. Partes e componentes	54
3. Antes de usar	54
4. Funcionamento	55
5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	58
6. Resolução de problemas	59
7. Especificações técnicas	59
8. Reciclagem de eletrodomésticos	60
9. Garantia e SAT	60

## INHOUDSTAFEL

1. Veiligheidsvoorschriften	61
2. Onderdelen en componenten	63
3. Alvorens te gebruiken	63
4. Werking	64
5. Schoonmaak en onderhoud	67
6. Probleemoplossing	68
7. Technische specificaties	68
8. Recyclage van huishoudtoestellen	68
9. Garantie en technische ondersteuning	69

## SPIS TREŚCI

1. Instrukcje bezpieczeństwa	70
2. Części i komponenty	72
3. Przed uruchomieniem	72
4. Obsługa urządzenia	73
5. Czyszczenie i konserwacja	76
6. Rozwiązywanie problemów	77
7. Dane techniczne	77
8. Recykling sprzętu	77
9. Gwarancja i Pomoc Techniczna	78

## OBSAH

1. Bezpečnostní pokyny	79
2. Části a složení	81
3. Před použitím	81
4. Fungování	81
5. Čištění a údržba	85
6. Řešení problémů	85
7. Technické specifikace	86
8. Recyklace elektrospotřebičů	86
9. Záruka a technický servis	86

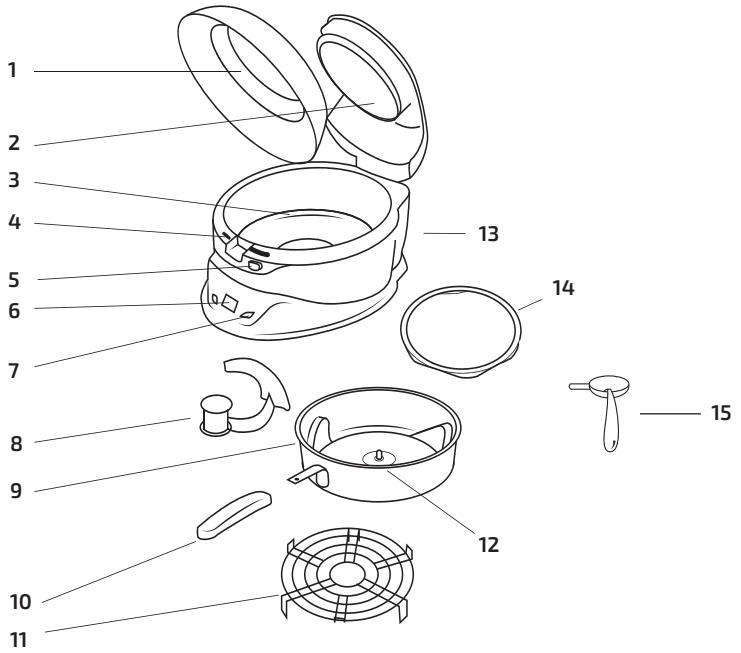


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1

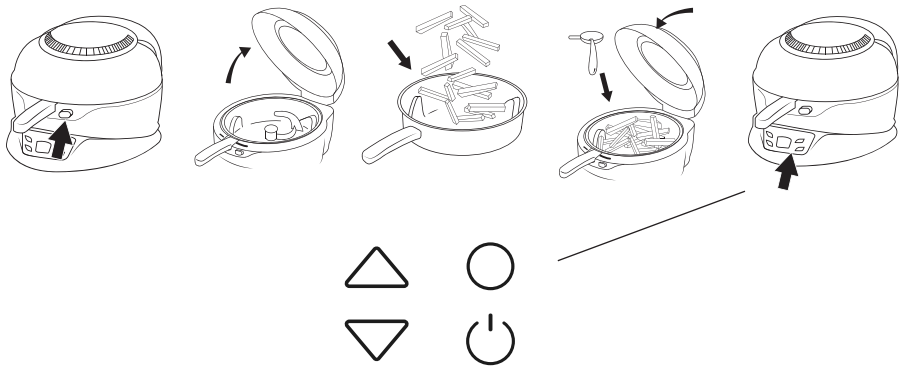


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 2

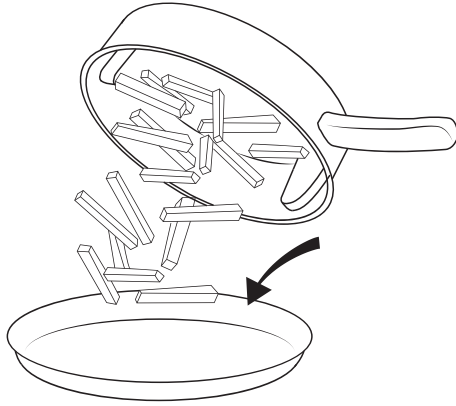


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 3

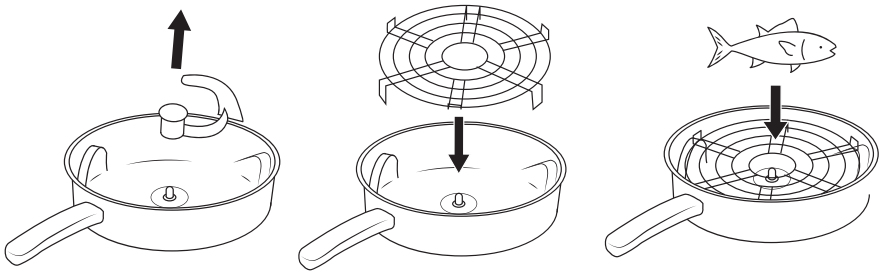


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 4

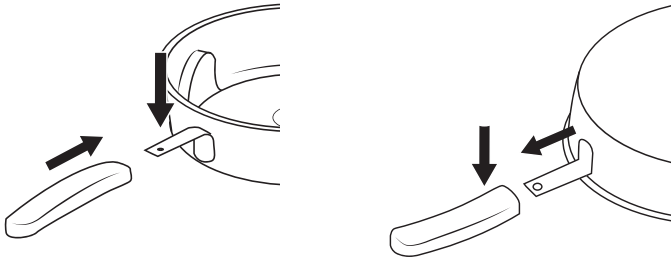


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 3

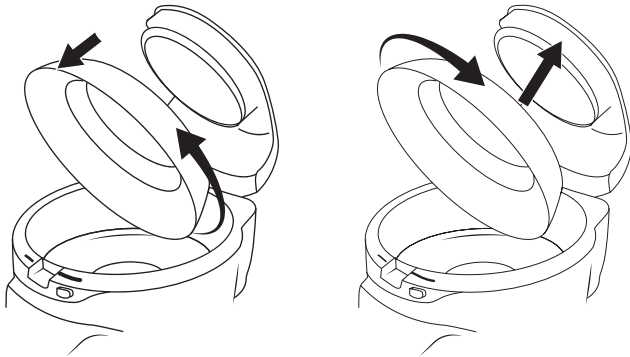


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 4

## 1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Este producto está diseñado para cocinar. Utilícelo exclusivamente para este propósito. No lo use sin comida en su interior.

No toque las superficies calientes del producto. Utilice las asas o mangos del producto. No toque la carcasa del producto mientras esté en funcionamiento. Las piezas que pueden tocarse cuando la freidora esté en marcha son el asa de la tapa, el botón de apertura de la tapa y el asa de la cubeta.



La freidora está diseñada exclusivamente para uso doméstico. Cualquier problema causado por un uso profesional o un mal uso no será cubierto por la garantía.

Para prevenir descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el cuerpo principal en agua o cualquier otro líquido. Este electrodoméstico no está concebido para ser usado por niños ni personas con capacidades físicas, sensitivas o mentales reducidas, ni con falta de experiencia o conocimiento, a menos que sean supervisados o hayan recibido instrucción acerca del uso del producto por una persona responsable de su seguridad. No permita a los niños jugar con el producto.

Asegúrese de que la freidora esté situada en una superficie plana, limpia, seca y firme.

No deje el producto sin supervisión mientras esté en funcionamiento.

Cocine únicamente en la cubeta para prevenir el riesgo de descargas eléctricas.

No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o la encimera, ni que toque superficies calientes.

Sitúe la freidora cerca de la pared y mantenga el cable de alimentación a una distancia prudencial del borde de la mesa o encimera.

Tenga especial cuidado cuando mueva el producto si contiene aceite u otros líquidos calientes.

Desconecte la freidora de la red eléctrica cuando no esté en funcionamiento y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de proceder con el montaje o desmontaje de sus piezas. Apague la freidora antes de desenchufarla.

No utilice el producto si el cable o el enchufe está dañado, ni si la freidora funciona incorrectamente o ha sufrido daños de cualquier tipo. Contacte con el SAT de Cecotec para su análisis o reparación.

No intente repararla por sí mismo.

No encienda el producto con la tapa abierta. Cuando abra la tapa durante el proceso de cocción, las resistencias y el ventilador dejarán de funcionar hasta que cierre la tapa de nuevo.

El uso de accesorios no recomendados por Cecotec podría causar daños.

Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincide con el voltaje nominal del electrodoméstico, especificado en la etiqueta de clasificación del producto.

Compruebe que el enchufe al que conecta su freidora tenga toma de tierra.

Es posible utilizar cables alargadores, siempre y cuando se haga con precaución. Debería usarse un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de tropiezos o enredos. La potencia nominal del alargador debe ser tan alta como la potencia nominal del electrodoméstico.

El cable debe recogerse de forma que no cuelgue sobre la encimera o la mesa.

Mientras esté en funcionamiento, la freidora estará muy

caliente. No la deje al alcance de los niños.

La comida estará también muy caliente, tenga cuidado de no quemarse.

La freidora debería estar situada a una distancia prudencial del borde de la superficie en la que se trabaja.

Ponga el cable fuera del alcance de los niños.

Advierta a los niños de que no toquen la comida o el electrodoméstico caliente.

No sitúe la freidora cerca o sobre fuentes de calor, como hornillos eléctricos o de gas u hornos calientes.

No introduzca ningún elemento en las ranuras del ventilador.

Desenchufe la freidora cuando no esté en uso, para moverla, durante la limpieza o si no funcionase correctamente o el cable de alimentación estuviera estropeado.

## 2. PARTES Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Cubierta transparente extraíble
2. Resistencia con ventilador
3. Placa
4. Mecanismo de cierre
5. Botón de apertura
6. Pantalla LCD
7. Panel de control
8. Pala mezcladora
9. Cubeta
10. Mango
11. Rejilla de horno de dos alturas
12. Eje de transmisión
13. Cuerpo principal
14. Salvamanteles
15. Cuchara medidora



### 3. ANTES DE USAR

Lea atentamente estas instrucciones antes del primer uso.

Retire todos los elementos del embalaje y pegatinas del producto, excepto la etiqueta de clasificación.

Antes de usar la freidora por primera vez, vierta 300-500 ml de agua en la cubeta y hiérvala durante 20 minutos para eliminar el olor a plástico. A continuación, lave la cubeta y la pala mezcladora por separado.

### 4. FUNCIONAMIENTO

Sitúe la freidora en una superficie lisa y estable.

Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente. Las luces azules se encenderán y la freidora emitirá un pitido, indicando que se encuentra en modo standby (el consumo energético en modo standby no es superior a 1 W). La pantalla parpadeará, mostrando la temperatura a 100 °C y el tiempo a 00:00.

Presione el botón de apertura para abrir la tapa.

Extraiga la cubeta y añada comida en su interior.

Introduzca la cubeta con comida en la freidora, añada una cucharada de aceite y cierre la tapa. Seleccione la función deseada apretando el botón correspondiente en el panel de control. Seleccione el menú o el tiempo y la temperatura manualmente.

Fig. 2

Menús

Saltear



Pulse la flecha hacia arriba una vez para seleccionar el menú Saltear. La pantalla LCD mostrará 00:05. El tiempo está fijado en 5 minutos y la temperatura a 240 °C.

Presione el botón de selección para configurar con las flechas hacia arriba y abajo la temperatura entre 100-240 °C. También se podrá configurar la temperatura durante el proceso de cocción.

Presione el botón de selección para configurar el tiempo entre 5 -20 min. También se podrá configurar el tiempo durante el proceso de cocción.

Presione el botón de encendido/apagado para empezar a cocinar. La luz de la pantalla se volverá naranja y el tiempo empezará a descontar. La temperatura permanecerá en la pantalla.

En este modo, tanto la resistencia superior como la inferior estarán en marcha, además del ventilador superior y la pala mezcladora.

Arroz



Presione la flecha hacia arriba dos veces para seleccionar el menú Arroz. La pantalla LCD mostrará 00:25. El tiempo está fijado en 25 minutos y la temperatura a 200 °C.

## ESPAÑOL

Presione el botón de selección para configurar con las flechas hacia arriba y abajo la temperatura entre 100-240 °C. También se podrá configurar la temperatura durante el proceso de cocción.

Presione el botón de selección para configurar el tiempo entre 15 -30 min usando las flechas hacia arriba y abajo. También se podrá configurar el tiempo durante el proceso de cocción.

Presione el botón de encendido/apagado para empezar a cocinar. La luz de la pantalla se volverá naranja y el tiempo empezará a descontar. La temperatura permanecerá en la pantalla. En este modo, solo la resistencia inferior y la pala mezcladora estarán en funcionamiento.

Yogur 

Presione la flecha hacia arriba tres veces para seleccionar el menú Yogur. La pantalla LCD mostrará 00:30. El tiempo está fijado en 30 minutos.

No se puede ajustar temperatura.

Presione el botón de selección para configurar con las flechas hacia arriba y abajo el tiempo entre 1 min-16:30 h. También se podrá configurar el tiempo durante el proceso de cocción.

Presione el botón de encendido/apagado para empezar a cocinar. La luz de la pantalla se volverá naranja y el tiempo empezará a descontar. La temperatura permanecerá en la pantalla. En este modo, solo la resistencia superior y el ventilador estarán en funcionamiento.

Sartén 

Presione la flecha hacia arriba cuatro veces para seleccionar el menú Sartén. La pantalla LCD mostrará 00:20. El tiempo está fijado en 20 minutos y la temperatura a 240 °C.

Presione el botón de selección para configurar con los botones la temperatura entre 100-240 °C. También se podrá configurar la temperatura durante el proceso de cocción.

Presione el botón de selección para configurar con los botones el tiempo entre 5 min-1 h. También se podrá configurar el tiempo durante el proceso de cocción.

Presione el botón de encendido/apagado para empezar a cocinar. La luz de la pantalla se volverá naranja y el tiempo empezará a descontar. La temperatura permanecerá en la pantalla. En este modo, solo la resistencia inferior y la pala mezcladora estarán en funcionamiento.

Tostar 

Presione la flecha hacia arriba cinco veces para seleccionar el menú Tostar. La pantalla LCD mostrará 00:08. El tiempo está fijado en 8 minutos y la temperatura a 230 °C.

Presione el botón de selección para configurar con los botones la temperatura entre 100-240 °C. También se podrá configurar la temperatura durante el proceso de cocción.

Presione el botón de selección para configurar con los botones el tiempo entre 4 - 20 min. También se podrá configurar el tiempo durante el proceso de cocción.

Presione el botón de encendido/apagado para empezar a cocinar. La luz de la pantalla se volverá naranja y el tiempo empezará a descontar. La temperatura permanecerá en la pantalla. En este modo, solo la resistencia superior y el ventilador estarán en funcionamiento.

### Patatas fritas

Presione la flecha hacia arriba seis veces para seleccionar el menú Patatas fritas. La pantalla LCD mostrará 00:30. El tiempo está fijado en 30 minutos.

Presione el botón de selección para configurar con los botones el tiempo entre 25 -35 min. También se podrá configurar el tiempo durante el proceso de cocción.

Presione el botón de encendido/apagado para empezar a cocinar. La luz de la pantalla se volverá naranja y el tiempo empezará a descontar. La temperatura permanecerá en la pantalla. En este modo, tanto la resistencia superior como la inferior estarán en marcha, así como el ventilador superior y la pala mezcladora.

### Horno

Presione la flecha hacia arriba siete veces para seleccionar el menú Horno. La pantalla LCD mostrará 00:30. El tiempo está fijado en 30 minutos y la temperatura a 225 °C.

Presione el botón de selección para configurar con los botones la temperatura entre 100-240 °C. También se podrá configurar la temperatura durante el proceso de cocción.

Presione el botón de selección para configurar con los botones el tiempo entre 10 min - 1:30 h. También se podrá configurar el tiempo durante el proceso de cocción.

Presione el botón de encendido/apagado para empezar a cocinar. La luz de la pantalla se volverá naranja y el tiempo empezará a descontar. La temperatura permanecerá en la pantalla. En este modo, solo la resistencia superior y el ventilador estarán en funcionamiento.

### Manual

Presione la flecha hacia arriba ocho veces para seleccionar el menú Manual. La pantalla LCD mostrará 00:05. El tiempo está fijado en 5 minutos y la temperatura a 100 °C.

Presione el botón de selección una vez y el tiempo empezará a parpadear. Pulse la flecha hacia arriba durante los siguientes 3 segundos para aumentar el tiempo de uno en uno hasta 01:00 horas. Si presiona la flecha hacia abajo, el tiempo se reducirá de uno en uno hasta 00:00.

Presione el botón de selección de nuevo y la temperatura comenzará a parpadear. Pulse la flecha hacia arriba durante los siguientes 3 segundos para aumentar la temperatura en intervalos de 5 °C hasta 240 °C. Si pulsa la flecha hacia abajo, la temperatura se reducirá en intervalos de 5 °C hasta 100 °C.

Cada vez que pulse las flechas de dirección la freidora emitirá un pitido. Si mantiene pulsado los botones, no se emitirá ningún pitido. Si no pulsa los botones en los primeros 3 segundos, el sistema volverá al modo standby.

Tras seleccionar los diferentes parámetros, Presione el botón para empezar a cocinar. La luz del fondo se volverá naranja y el tiempo empezará a descontar; la temperatura permanecerá en la pantalla.

Las flechas de dirección y el botón de encendido/apagado se desactivarán cuando el producto empiece a funcionar.

En este modo, tanto la resistencia superior como la inferior estarán en marcha, así como el ventilador superior y la pala mezcladora.

## ESPAÑOL

### Empezar a cocinar

El tiempo se descontará en minutos. Cuando se alcance el último minuto, el tiempo se descontará en segundos. Cuando se alcance los últimos 30 segundos, la resistencia inferior se apagará, pero la pala mezcladora seguirá girando. Cuando el tiempo acabe, la freidora se apagará y emitirá 10 pitidos. El ventilador seguirá funcionando durante 3 minutos. Tras 3 minutos, el producto volverá al modo standby. Presione el botón de encendido durante 3 segundos mientras la freidora está en funcionamiento para pararla y volver al modo standby; la luz de la pantalla se volverá azul. Si la temperatura en la cubeta es igual o superior a la temperatura seleccionada, la resistencia inferior se apagará, pero la pala mezcladora seguirá girando. Si la temperatura en la cubeta es inferior a la seleccionada, la resistencia inferior se encenderá de nuevo.

Después de cocinar, extraiga la cubeta y vierta la comida en otro recipiente.

### Fig. 3

#### Cocina a dos niveles: hornear o tostar

Presione el botón de apertura para abrir la tapa. Retire la pala mezcladora de la cubeta (para ensamblarla de nuevo, introduzca el eje de transmisión de la cubeta en el agujero de la pala mezcladora, hasta que oiga un click).

Sitúe el centro de la rejilla de horno sobre el eje de transmisión.

Ponga comida sobre la rejilla. Puede añadir alimentos tanto en la cubeta como en la rejilla si desea cocinar 2 elaboraciones a la vez (2 en 1).

### Fig. 4

#### Piezas desmontables

##### Mango

Coloque el mango presionando el botón e introduciéndolo en su lugar hasta que oiga un clic. Ponga la cubeta boca abajo y presione el botón en el mango para retirarlo.

### Fig. 5

#### Cubierta transparente

Abra la tapa y gire la cubierta con ambas manos en sentido contrario a las agujas del reloj. Tire hacia abajo para separarlo del cuerpo superior. Para volver a colocarla, siga los siguientes pasos:

Paso 1: sujete la cubierta con ambas manos y alinéela con los puntos de inserción en el cuerpo superior.

Paso 2: gire la cubierta en el sentido de las agujas del reloj hasta oír un click.

### Fig. 6

## 5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Los siguientes accesorios son aptos para lavavajillas: la cubierta superior, la pala mezcladora, la cubeta, el mango y la rejilla del horno.

Después de cocinar, apague y desenchufe la freidora y use una esponja suave o trapo húmedo para limpiar el cuerpo principal. Espere a que todas las piezas estén frías para empezar con la limpieza.

Use agua tibia con un poco de detergente para limpiar la cubeta y los accesorios. Aclare con agua y séquelo todo con un trapo.

La cubeta puede ser lavada a mano o en el lavavajillas: lávela con cuidado ya que podría deformarse, afectando a su rendimiento.

La pala mezcladora puede ser lavada a mano o en el lavavajillas. Debería lavarse regularmente, incluyendo la cubierta circular.

La rejilla debe lavarse regularmente (cada 5 usos).

La cubierta superior debería lavarse con un trapo húmedo.

## 6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error

1. E1
2. E2

Descripción

1. Los botones y menús no funcionan
2. Los botones y menús no funcionan

Posibles causas

1. Se ha producido un corto circuito en el sensor
2. Hay un circuito abierto en el sensor

Solución

1. Contacte con el SAT de Cecotec
2. Contacte con el SAT de Cecotec

## 7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 03055

Nombre del producto: Turbo Cecofry 4D Healthy

Potencia: 1350 W, 220-240 V~, 50-60 Hz

## 8. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



La directiva europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) especifica que los electrodomésticos no deben ser reciclados con el resto de los desperdicios municipales. Dichos electrodomésticos han de ser desechados de forma separada, para optimizar la recuperación y reciclaje de materiales y, de esta manera, reducir el impacto que puedan tener en la salud humana y el medioambiente.

El símbolo del contenedor tachado le recuerda su obligación de desechar este producto de forma correcta. El símbolo del contenedor tachado le recuerda su obligación de desechar este producto de forma correcta.

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

## 9. GARANTÍA Y SAT

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre y cuando se conserve y envíe la factura de compra, el producto esté en perfecto estado físico y se le dé un uso adecuado tal y como se indica en este manual de instrucciones.

La garantía no cubrirá:

Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, sumergido en algún líquido o sustancia corrosiva, así como cualquier otra falta atribuible al consumidor.

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

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

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

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

## 1. SAFETY INSTRUCTIONS

This product is exclusively designed to cook. Use it only to this end. Do not use it without food in its inner pot.

Never touch the hot surfaces of the appliance, use its handles. Do not touch the housing while the product is working. The only pieces that can be touched while in operation are the handles of the lid and inner pot, and the release button.



This appliance is designed for domestic use only. Any problem caused by a commercial use or misuse of the appliance will not be covered under the warranty.

In order to prevent electric shocks, do not immerse the power cord, plug or main body in water or any other liquid.

Este electrodoméstico no está concebido para ser usado por niños ni personas con capacidades físicas, sensitivas o mentales reducidas, ni con falta de experiencia o conocimiento, a menos que sean supervisados o hayan recibido instrucción acerca del uso del producto por una persona responsable de su seguridad.

Do not let children play with the appliance.

Make sure the appliance is in an even, clean, dry, and firm surface.

Do not leave the appliance unattended while in use.

Cook exclusively in the inner pot, in order to prevent electric shocks.

Do not let the cord hang over the edge of tables or counters, nor touch hot surfaces.

Place the fryer close to the wall and keep the power cord at a safe distance from the edge of the table or counter.

Extreme caution must be taken when moving an appliance containing oil or other hot liquids.

Unplug the appliance from the mains supply when not in use

## ENGLISH

and before cleaning. Allow it to cool down before assembling or disassembling parts. Turn off the fryer before unplugging it. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug, nor after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Contact the official Technical Support Service of Cecotec. Do not try to repair the product by yourself.

Do not turn the appliance on with the lid open. If you open the lid during the cooking process, the heating elements and the fan will stop working until the lid is closed again.

The use of accessory attachments not recommended by Cecotec may cause damages.

Make sure that the voltage of the mains supply matches the rated voltage of the appliance, specified in the rating label.

Make sure the socket to which you connect the fryer is grounded.

Extension cords may be used if care is taken during their use.

A short power-supply cord should be used to reduce the risk resulting from tangles or tripping over it. The marked power rating of the extension cord should be, at least, as high as the power rating of the appliance.

The cord should be arranged so that it does not hang over the counter or table.

While in use, the fryer will be very hot. Place it out of reach of children.

Food will also be hot, be careful not to burn yourself.

The fryer must be placed at an appropriate distance from the edge of the table or counter.

Place the power cord out of reach of children.

Warn the children not to touch the food or appliance when hot.

Do not place the appliance on or near heat sources, such as gas or electric hobs, or hot ovens.

Do not insert any object in the air inlet of the fan.

Unplug the appliance when not in use, to move it, to clean it, if



it malfunctions, or if the power cord is damaged.

## 2. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Detachable, transparent upper cover
2. Heating element with fan
3. Plate
4. Locking mechanism
5. Opening button
6. LCD screen
7. Control panel
8. Mixing arm
9. Inner pot
10. Handle
11. 2-level baking rack
12. Shaft
13. Main body
14. Tablemat
15. Measuring spoon

## 3. BEFORE USE

Read the instruction manual carefully before the first use.

Remove all packaging materials and stickers on the appliance, except the rating label.

Before the first use, pour 300-500 ml of water in the inner pot and boil it for 20 minutes to wash the inner pot and to get rid of the plastic smell. Then, wash the inner pot and the mixing arm separately.

## 4. OPERATION

Place the cooker on a smooth and stable surface.

Plug the power cord to a socket. The blue lights will turn on and the fryer will beep, signaling the machine is in standby mode (power consumption while in standby will not be larger than 1 W). The display will blink, showing the temperature is set at 100 °C and the time at 00:00.

Press the opening button to open the lid.

Take out the inner pot, and put some food in it.

Put the inner pot containing food into the cooker, add the oil, and close the lid.

Select the desired function by pressing down the corresponding button on the control panel.

Select the cooking menu or set the cooking time and temperature manually.

## ENGLISH

Fig. 2

### Menus

#### Stir-fry



Press the upwards button once to select the Sauté programme. The LCD display will show 00:05. Time is set at 5 minutes and temperature is set at 240 °C.

Press the button to configure the temperature between 100-240 °C with the buttons. You can also set the temperature while cooking.

Press the selecting button to set the time between 5 and 20 minutes. You can also set the temperature while cooking.

Press the power button to start cooking. The background light will become orange and the timer will start to count down. The temperature will remain on the display.

In this function, both upper and lower heating elements will work, as well as the top fan and the mixing arm.

#### Rice



Press the upwards button twice to select the Rice programme. The LCD display will show 00:25. Time is set at 25 minutes and temperature is set at 200 °C.

Press the button to configure the temperature between 100-240 °C with the buttons. You can also set the temperature while cooking.

Press the selection button to set the time between 15 - 30 minutes with the upwards/downwards buttons. You can also set the temperature while cooking.

Press the power button to start cooking. The background light will become orange and the timer will start to count down. The temperature will remain on the display.

In this function, only the lower heating element and mixing arm work.

#### Yoghurt



Press the upwards button three times to select the Yoghurt menu. The LCD display will show 00:30. Time is set at 30 minutes.

Temperature cannot be adjusted.

Press the selection button to set the time between 1 minute and 16:30 hours with the upwards/downwards buttons. You can also set the temperature while cooking.

Press the power button to start cooking. The background light will become orange and the timer will start to count down. The temperature will remain on the display.

In this function, only the upper heating element and fan work.

#### Pan



Press the upwards button four times to select the Pan programme. The LCD display will show 00:20. Time is set at 20 minutes and temperature is set at 240 °C.

Press the selection button to set the temperature between 100-240 °C. You can also set the

temperature while cooking.

Press the selecting button to set the time between 5 minutes and one hour. You can also set the temperature while cooking.

Press the power button to start cooking. The background light will become orange and the timer will start to count down. The temperature will remain on the display.

In this function, only the lower heating element and mixing arm work.

#### Toasting

Press the upwards button five times to select the Toasting menu. The LCD display will show 00:08. Time is set at 8 minutes and temperature is set at 230 °C.

Press the selection button to set the temperature between 100-240 °C. You can also set the temperature while cooking.

Press the selecting button to set the time between 4 and 20 minutes. You can also set the temperature while cooking.

Press the power button to start cooking. The background light will become orange and the timer will start to count down. The temperature will remain on the display.

In this function, only the upper heating element and fan work.

#### French fries

Press the upwards button six times to select the French fries menu. The LCD display will show 00:30. Time is set at 30 minutes.

Press the selecting button to set the time between 25 and 35 minutes. You can also set the temperature while cooking.

Press the power button to start cooking. The background light will become orange and the timer will start to count down. The temperature will remain on the display.

In this function, both upper and lower heating elements work, as well as the top fan and the mixing arm.

#### Oven

Press the upwards button seven times to select the Oven programme. The LCD display will show 00:30. Time is set at 30 minutes and temperature is set at 225 °C.

Press the selection button to set the temperature between 100-240 °C. You can also set the temperature while cooking.

Press the selecting button to set the time between 10 minutes and 1:30 hours. You can also set the temperature while cooking.

Press the power button to start cooking. The background light will become orange and the timer will start to count down. The temperature will remain on the display.

In this function, only the upper heating element and fan work.

#### Manual

Press the upwards button eight times to select the Manual menu. The LCD display will show

## ENGLISH

00:05. Time is set at 5 minutes and temperature is set at 100 °C.

Press the selection button one more time and the temperature icon will blink. Press the upwards button within the next 3 seconds to increase the time one by one up to 01:00 hour. If you press the downwards button, the time will decrease one by one down to 00:00.

Press the selection button one more time and the temperature icon will blink. Press the upwards button within the next 3 seconds to increase the temperature in 5 °C intervals up to 240 °C. If you press the downwards button, temperature will decrease temperature in 5 °C intervals up to 100 °C.

Every time you press the upward/downward buttons, the buzzer will beep. If you hold both buttons, the buzzer will not beep. If you do not press down the upward/downward buttons within the first 3 seconds, the system will enter standby mode.

After choosing the settings, press the power button to start cooking. The background light will become orange and the timer will start to count down. Temperature will remain in the screen. The upward/downward buttons and power button will disabled when the cooker starts to work.

In this function, both upper and lower heating elements work, as well as the top fan and the mixing arm.

### Start cooking

The working time will be counted down in minutes. When the last minute is reached, the time will be counted down in seconds. When the timer shows the remaining 30 seconds, the heating plate will stop working, but the mixing arm will keep rotating. When the time is finished, the machine will stop and the buzzer will beep 10 times. The fan will keep working for 3 min. After 3 min., the machine will enter standby mode. Press the power button for 3 seconds while the cooker is working to stop it and enter standby mode. The background light will turn blue. If the temperature of inner pot equals or exceeds the selected temperature, the lower heating element will stop working, but the mixing arm will keep rotating. If the temperature of the inner pot is lower than the selected one, the bottom heating plate will start working again. After cooking, take out the inner pot and pour the food into a different container.

Fig. 3

### Cook at two levels: bake or toast

Press the opening button to open the lid. Remove the mixing blade from the inner pot (to attach it again, insert the shaft of the inner pot on the hole of the mixing arm until you hear a click).

Place the centre of the baking rack over the shaft.

Put food on the baking rack. You can add foodstuffs on the baking rack or in the inner pot if you wish to cook at two levels. (2 in 1).

Fig.4

#### Detachable parts

##### Handle

Attach the handle by pressing its button and sliding it into place until you hear a click.

Turn the inner pot upside down and press the button on the handle to remove it.

Fig. 5

##### Transparent cover

Open the lid and rotate the upper cover with both hands counterclockwise. Move it downwards to separate it from the upper body. To place it back in, follow these steps:

Step 1: Hold the upper cover with both hands and aim it against the insertion positions on the body.

Step 2: Rotate the upper cover clockwise until you hear a click.

Fig. 6

## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

The following accessories are dishwasher-safe: Detachable and transparent upper cover, mixing arm, inner pot, handle and 2-levels backing rack.

After cooking, pull out the plug and use a soft wet sponge or dishcloth to wipe the appliance. Wait until all components are cold to clean the appliance.

Use warm water with a little bit of detergent to clean the inner pot and accessories. Then, use rinse with water, and dry with a cloth.

The inner pot can be washed by hand or in dishwashers, but do not squeeze it and or change its shape, as it could affect its performance.

The mixing arm can be washed by hand or in dishwashers. It should be washed regularly, including the round cover.

The filter should be washed regularly (every 5 uses).

The cover of the heater should be washed with a wet dish cloth.

## 6. TROUBLESHOOTING

#### Error code

1. E1

2. E2

#### Description

1. Buttons and menu do not work

2. Buttons and menu do not work

## ENGLISH

Possible causes

1. Short-circuit in the sensor
2. Open circuit in the sensor

Solution

1. Contact the official Technical Support Service of Cecotec.
2. Contact the official Technical Support Service of Cecotec.

## 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 03055

Product name: Turbo Cecofry 4D Healthy

Power: 1350 W, 220-240 V~, 50-60 Hz

## 8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



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

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly. Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

## 9. TECHNICAL SUPPORT SERVICE AND WARRANTY

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

The warranty will not cover the following situations:

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

attributable to the customer.

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

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

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

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

## 1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Cet appareil a été conçu pour cuisiner. Utilisez-le seulement pour cuisiner. Ne l'utilisez pas s'il n'y a pas des aliments à l'intérieur.

Ne touchez pas les surfaces chaudes du produit. Utilisez les anses ou les poignées du produit. Ne touchez pas l'unité du produit pendant qu'il est en fonctionnement.



Lorsque la friteuse est en fonctionnement, ne touchez que l'anse du couvercle, le bouton d'ouverture du couvercle et l'anse de la cuve.

La friteuse a été conçue pour un usage exclusivement domestique. Tout problème causé par une utilisation professionnelle ou une mauvaise utilisation ne sera pas couvert par la garantie.

Afin d'éviter les surcharges électriques, ne plongez pas le câble, la prise ou l'unité principale dans l'eau ou autres liquides.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ni par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites ou sans expérience ni connaissance si elles sont surveillées et/ou ont reçu les informations nécessaires à sa correcte utilisation et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit.

Assurez-vous que la friteuse soit placée sur une surface plate, propre, sèche et stable.

Ne laissez pas le produit sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.

Cuisinez seulement dans la cuve afin d'éviter les surcharges électriques.

Ne laissez pas le câble pendre au-dessus du bord de la table ou du plan de travail, ni toucher les surfaces chaudes.

Placez la friteuse à côté du mur et maintenez le câble d'alimentation à une distance modérée du bord de la table ou



du plan de travail.

Faites attention lorsque vous bougez le produit s'il y a de l'huile ou d'autres liquides chauds à l'intérieur.

Débranchez la friteuse de la prise de courant lorsqu'elle ne soit pas en fonctionnement et avant de la nettoyer. Laissez-la refroidir avant d'installer ou démonter les pièces. Éteignez la friteuse avant de la débrancher.

N'utilisez pas le produit si le câble ou la prise sont abîmés, si la friteuse ne fonctionne pas correctement ou si elle est abîmée. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour la réparer.

N'essayez pas de la réparer vous-même.

N'allumez pas le produit avec le couvercle ouvert. Lorsque vous ouvrez le couvercle pendant le processus de cuisson, les résistances du ventilateur arrêteront sont fonctionnement jusqu'à ce que vous le fermez.

Utiliser des produits qui ne soient pas fournis par Cecotec pourrait endommager le produit.

Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification du produit.

Vérifiez qu'il y ait une prise de terre pour brancher votre friteuse. Vous pouvez utiliser des rallonges seulement si vous les utilisez avec soin. Afin d'éviter de vous trébucher avec le câble, utilisez un qui ne soit pas très long. La puissance nominale de la rallonge doit être la même que celle de l'électroménager.

Le câble ne doit pas prendre de la table ou du plan de travail.

Pendant son usage, la friteuse est très chaude. Ne la laissez pas à portée des enfants.

Faites attention avec les aliments, ils seront aussi très chauds. La friteuse doit être placée à une distance raisonnable du bord de la surface sur laquelle vous travaillez.

Placez le câble hors de portée des enfants.

Prévenez aux enfants de ne pas toucher les aliments ou la friteuse pour éviter des brûlures.

Ne placez pas la friteuse à côté des sources de chaleur, comme des fours électriques, à gaz ou des fours chauds.

N'introduisez pas aucun élément entre les grilles du ventilateur.

Débranchez la friteuse lorsque vous ne l'utilisez pas, si vous allez la changer de place, pendant son nettoyage, au cas où elle ne fonctionne pas correctement ou le câble soit abîmé.

## 2. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Couvercle transparente extractible
2. Résistance avec ventilateur
3. Plaque
4. Fermeture
5. Bouton d'ouverture
6. Écran LCD
7. Panneau de contrôle
8. Pelle à mélanger
9. Cuve
10. Poignée
11. Grille de four sur deux hauteurs
12. Axe de transmission
13. Unité principelle
14. Dessous-de-plat
15. Cuillère doseuse

## 3. AVANT UTILISATION

Lisez attentivement ces instructions avant de l'utiliser pour la première fois.

Enlevez tous les éléments qui composent l'emballage et les autocollants du produit, sauf l'étiquette de classification.

Lors que vous allez utiliser la friteuse pour la première fois, versez 300-500 ml d'eau dans la cuve et faites-la bouillir pendant 20 minutes pour éliminer l'odeur à plastique. Tout de suite, lavez la cuve et la pelle à mélanger séparément.

## 4. FONCTIONNEMENT

Placez la friteuse sur une surface plate et stable.

Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant. Les lumières bleues s'allumeront et la friteuse émettra un son pour indiquer qu'elle se trouve en mode Standby (la consommation énergétique en mode Standby ne dépasse pas 1 W). L'écran clignotera et montrera la température à 100 °C et le temps à 00:00.

Appuyez sur le bouton d'ouverture pour ouvrir le couvercle.

Enlevez la cuve et introduisez des aliments à l'intérieur.

Introduisez la cuve avec des aliments dans la friteuse. Ajoutez une cuillère d'huile et fermez le couvercle.

Choisissez la fonction souhaitée en appuyant sur le bouton correspondant sur le panneau de contrôle. Sélectionnez le menu ou le temps et la température manuellement.

Img. 2

Menus

Poêler



Appuyez la flèche vers le haut pour sélectionner le menu « Poêler ». L'écran LCD affiche : « 00:05 ». Le temps reste fixe en 5 minutes et la température à 240 °C.

Appuyez sur le bouton de sélection pour configurer avec les flèches vers le haut et le bas la température entre 100 et 240 °C. Pendant le processus de cuisson vous pourrez aussi régler la température.

Appuyez sur le bouton de sélection afin de configurer le temps entre 5 et 20 minutes. Pendant le processus de cuisson vous pourrez aussi régler le temps.

Appuyez sur le bouton de connexion/déconnexion pour commencer à cuisiner. La lumière de l'écran deviendra orange et le temps commencera à faire le compte à rebours. La température reste fixe sur l'écran.

Dans ce mode, la résistance supérieure et inférieure seront en train de fonctionner, ainsi que le ventilateur et la pelle à mélanger.

Riz



Appuyez deux fois sur la flèche vers le haut pour choisir le menu Riz. L'écran LCD affiche : « 00:25 ». Le temps reste fixe en 25 minutes et la température à 200 °C.

Appuyez sur le bouton de sélection pour configurer avec les flèches vers le haut et le bas la température entre 100 et 240 °C. Pendant le processus de cuisson vous pourrez aussi régler la température.

Appuyez sur le bouton de sélection pour configurer avec les flèches vers le haut et le bas le temps entre 15 et 30 min. Pendant le processus de cuisson vous pourrez aussi régler le temps.

Appuyez sur le bouton de connexion/déconnexion pour commencer à cuisiner. La lumière de l'écran deviendra orange et le temps commencera à faire le compte à rebours. La température reste fixe sur l'écran.

## FRANÇAIS

Dans ce mode, seulement la résistance inférieure et la pelle à mélanger seront fonctionnements.

### Yaourt

Appuyez trois fois sur la flèche vers le haut pour choisir le menu Yaourt. L'écran LCD affiche : « 00:30 ». Le temps sera fixé en 30 minutes.

Vous ne pouvez pas ajuster la température.

Appuyez sur le bouton de sélection pour configurer avec les flèches vers le haut et le bas le temps entre 1 minute et 16 h 30 min. Pendant le processus de cuisson vous pourrez aussi régler le temps.

Appuyez sur le bouton de connexion/déconnexion pour commencer à cuisiner. La lumière de l'écran deviendra orange et le temps commencera à faire le compte à rebours. La température reste fixe sur l'écran.

Dans ce mode, seulement la résistance supérieure et le ventilateur fonctionneront.

### Poêle

Appuyez quatre fois sur la flèche vers le haut pour choisir le menu Poêle. L'écran LCD affiche : « 00:20 ». Le temps reste fixe en 20 minutes et la température à 240 °C.

Appuyez sur le bouton de sélection pour configurer avec les boutons la température entre 100 et 240 °C. Pendant le processus de cuisson vous pourrez aussi régler la température.

Appuyez sur le bouton de sélection afin de configurer le temps entre 5 min et 1 heure. Pendant le processus de cuisson vous pourrez aussi régler le temps.

Appuyez sur le bouton de connexion/déconnexion pour commencer à cuisiner. La lumière de l'écran deviendra orange et le temps commencera à faire le compte à rebours. La température reste fixe sur l'écran.

Dans ce mode, seulement la résistance inférieure et la pelle à mélanger seront fonctionnements.

### Toaster

Appuyez cinq fois sur la flèche vers le haut pour choisir le menu Toaster. L'écran LCD affiche : « 00:08 ». Le temps reste fixe en 8 minutes et la température à 230 °C.

Appuyez sur le bouton de sélection pour configurer avec les boutons la température entre 100 et 240 °C. Pendant le processus de cuisson vous pourrez aussi régler la température.

Appuyez sur le bouton de sélection afin de configurer le temps entre 4 et 20 minutes. Pendant le processus de cuisson vous pourrez aussi régler le temps.

Appuyez sur le bouton de connexion/déconnexion pour commencer à cuisiner. La lumière de l'écran deviendra orange et le temps commencera à faire le compte à rebours. La température reste fixe sur l'écran.

Dans ce mode, seulement la résistance supérieure et le ventilateur fonctionneront.

### Frites

Appuyez six fois sur la flèche vers le haut pour choisir le menu Frites. L'écran LCD affiche : « 00:30 ». Le temps sera fixé en 30 minutes.

Appuyez sur le bouton de sélection afin de configurer le temps entre 25 et 35 minutes. Pendant le processus de cuisson vous pourrez aussi régler le temps.

Appuyez sur le bouton de connexion/déconnexion pour commencer à cuisiner. La lumière de l'écran deviendra orange et le temps commencera à faire le compte à rebours. La température reste fixe sur l'écran.

Dans ce mode, la résistance supérieure et inférieure seront en train de fonctionner, ainsi que le ventilateur et la pelle à mélanger.

#### Four

Appuyez sept fois sur la flèche vers le haut pour choisir le menu Four. L'écran LCD affiche : « 00:30 ». Le temps reste fixe en 30 minutes et la température à 225 °C.

Appuyez sur le bouton de sélection pour configurer avec les boutons la température entre 100 et 240 °C. Pendant le processus de cuisson vous pourrez aussi régler la température.

Appuyez sur le bouton de sélection afin de configurer le temps entre 10 min et 1 h 30 min. Pendant le processus de cuisson vous pourrez aussi régler le temps.

Appuyez sur le bouton de connexion/déconnexion pour commencer à cuisiner. La lumière de l'écran deviendra orange et le temps commencera à faire le compte à rebours. La température reste fixe sur l'écran.

Dans ce mode, seulement la résistance supérieure et le ventilateur fonctionneront.

#### Manuel

Appuyez huit fois sur la flèche vers le haut pour choisir le menu Manuel. L'écran LCD affiche : « 00:05 ». Le temps reste fixe en 5 minutes et la température à 100 °C.

Appuyez une fois sur le bouton de sélection et le temps commencera à clignoter. Appuyez sur la flèche vers le haut pendant 3 secondes afin d'augmenter peu à peu le temps jusqu'à 1 heure. Si vous appuyez la flèche vers le bas, le temps diminuera peu à peu jusqu'à 00:00.

Appuyez de nouveau sur le bouton de sélection et la température commencera à clignoter. Appuyez sur la flèche vers le haut pendant 3 secondes afin d'augmenter la température par intervalles de 5 °C jusqu'à 240 °C. Si vous appuyez la flèche vers le bas, le temps diminuera par intervalles de 5 °C jusqu'à 100 °C.

Chaque fois que vous appuyez sur les flèches, la friteuse émettra un son. Si vous maintenez les boutons appuyés, la friteuse n'émettra pas de sons. Si vous n'appuyez pas sur les boutons pendant les 3 premières secondes, le système entre en mode Standby.

Lorsque vous avez sélectionné les paramètres, appuyez sur le bouton pour commencer à cuisiner. La lumière de l'écran deviendra orange et le temps commencera à faire le compte à rebours. La température reste fixe sur l'écran.

Les flèches de direction et le bouton de connexion/déconnexion se désactivent lorsque le produit commence à fonctionner.

Dans ce mode, la résistance supérieure et inférieure seront en train de fonctionner, ainsi que le ventilateur et la pelle à mélanger.

## FRANÇAIS

### Commencer à cuisiner

Le compte à rebours se fait avec les minutes. Lorsque la dernière minute soit atteinte, le compte à rebours se fera avec les secondes. Lorsque les dernières 30 secondes soient atteintes, la résistance inférieure s'éteindra, mais la pelle à mélanger continuera à tourner. À la fin du temps, la friteuse s'éteindra et émettra 10 sons. Le ventilateur continue à fonctionner pendant 3 minutes. Au bout de 3 minutes, le produit entre en mode Standby. Appuyez sur le bouton de connexion pendant 3 secondes pour arrêter le fonctionnement de la friteuse et retourner au mode Standby. La lumière de l'écran deviendra bleue. Si la température dans la cuve est la même ou supérieure à celle de la température sélectionnée, la résistance inférieure s'éteindra mais la pelle à mélanger continuera à tourner. Si la température dans la cuve est inférieure à celle de la température sélectionnée, la résistance inférieure s'allumera de nouveau. À la fin de la cuisson, sortez la cuve et versez les aliments dans un autre récipient.

### Img. 3

#### Cuisinez sur deux niveaux : four ou toaster

Appuyez sur le bouton d'ouverture pour ouvrir le couvercle. Enlevez la pelle à mélanger de la cuve. Pour l'installer de nouveau, introduisez l'axe de transmission de la cuve dans le trou de la pelle à mélanger jusqu'à ce que vous entendez un « click ».

Placez le centre de la grille du four sur l'axe de transmission.

Placez des aliments sur la grille. Si vous voulez faire deux élaborations en même temps, ajoutez des aliments dans la cuve et aussi sur la grille.

### Img. 4

#### Pièces démontables

##### Poignée

Placez la poignée en appuyant sur le bouton et en l'introduisant dans sa place jusqu'à ce que vous entendez un « click ».

Tournez la cuve vers le bas et appuyez sur le bouton de la poignée pour l'enlever.

### Img. 5

#### Cuve transparente

Ouvrez le couvercle et tournez la cuve avec les deux mains dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Tirez vers le bas pour le séparer de l'unité principale. Pour l'installer de nouveau, suivez les étapes suivantes :

Étape 1 : prenez le couvercle avec les deux mains et alignez-le avec les points d'insertion de la partie supérieure.

Étape 2 : tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendez un « click ».

Img. 6

## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Les accessoires suivants conviennent pour un nettoyage au lave-vaisselle : le couvercle supérieur, la pelle à mélanger, la cuve, la poignée et la grille du four.

Lorsque la cuisson est finie, éteignez et débranchez la friteuse. Utilisez une éponge douce ou un chiffon humide pour nettoyer l'unité principale. Attendez à ce que toutes les pièces soient froides avant de les nettoyer.

Utilisez de l'eau tiède avec un peu de détergente pour nettoyer la cuve et les accessoires. Rincez avec de l'eau et séchez tout avec un chiffon sec.

Vous pouvez nettoyer la cuve à la main ou au lave-vaisselle : lavez-la avec du soin, sinon elle pourrait s'abîmer.

Vous pouvez laver la pelle à mélanger à la main ou au lave-vaisselle. Lavez de façon continue la pelle et la cuve circulaire.

Lavez de façon continue la grille (tous les 5 usages).

La cuve supérieure doit être nettoyée avec un chiffon humide.

## 6. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Code erreur

1. E1
2. E2

Description

1. Les boutons et les menus ne fonctionnent pas.
2. Les boutons et les menus ne fonctionnent pas.

Possibles causes

1. Il y a eu un court-circuit au capteur.
2. Il y a un circuit ouvert au capteur.

Solution

1. Veuillez contacter le Service Après-Vente de Cecotec.
2. Veuillez contacter le Service Après-Vente de Cecotec.

## 7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 03055

Nom du produit : Turbo Cecofry 4D Healthy

Puissance : 1350 W, 220-240 V~, 50-60 Hz

## 8. RECYCLAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS



La directive européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) spécifie que les électroménagers ne doivent pas être recyclés avec le reste des déchets municipaux. Ces électroménagers doivent être jetés séparément, afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux et, de cette manière, réduire l'impact qu'ils peuvent avoir sur la santé et sur l'environnement.

Le symbole de la poubelle rayée vous rappelle l'obligation de vous défaire de ce produit correctement. Le symbole de la poubelle rayée vous rappelle l'obligation de vous défaire de ce produit correctement.

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos électroménagers et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

## 9. GARANTIE ET SAV

Ce produit possède une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat, à condition de toujours présenter la facture d'achat, que le produit soit en parfait état, et ait été utilisé correctement comme indiqué dans ce manuel d'instructions.

La garantie ne couvre pas :

Un produit qui ait été utilisé en-dehors de ses capacités ou usages normaux, ayant subi des coups, ayant été abîmé, exposé à l'humidité, submergé dans un liquide ou une substance corrosive, ainsi que tous les incidents dont la faute serait imputable au consommateur.

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

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


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

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



## 1. SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Produkt ist zum Kochen bestimmt. Nützlich ausschließlich für diesen Zweck. Verwenden Sie es nicht ohne Lebensmittel im Inneren.

Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Produkts. Produktgriffe verwenden. Berühren Sie das Produktgehäuse nicht, während es in Betrieb ist. Die  Teile, die bei laufender Fritteuse berührt werden können, sind der Deckelgriff, die Deckelauslösetaste und der Schüsselgriff. Die Friteuse ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Jegliche Probleme, die durch professionellen Gebrauch oder Missbrauch verursacht werden, werden nicht von der Garantie abgedeckt. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder den Hauptkörper nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in die Verwendung des Produkts eingewiesen wurden. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Produkt spielen.

Achten Sie darauf, dass die Friteuse auf eine flache, saubere, trockene und feste Oberfläche gestellt wird.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.

Nur in der Pfanne kochen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.

Positionieren Sie die Fritteuse in der Nähe der Wand und halten Sie das Netzkabel von der Kante des Tisches oder der Theke fern.

Seien Sie besonders vorsichtig beim Bewegen des Produkts, wenn es Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.

Trennen Sie die Fritteuse bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung vom Stromnetz. Lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie seine Teile montieren oder demontieren. Schalten Sie die Fritteuse aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.

Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, oder wenn die Fritteuse nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Kontaktieren Sie Cecotec's SAT zur Analyse oder Reparatur.

Versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren.

Schalten Sie das Gerät nicht mit geöffnetem Deckel ein. Wenn Sie den Deckel während des Kochvorgangs öffnen, arbeiten die Heizelemente und das Gebläse nicht mehr, bis Sie den Deckel wieder schließen.

Die Verwendung von nicht von Cecotec empfohlenem Zubehör kann zu Schäden führen.

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

Überprüfen Sie, ob die Steckdose, an die Sie Ihre Fritteuse anschließen, geerdet ist.

Die Verwendung von Verlängerungskabeln ist möglich, sofern dies mit Sorgfalt erfolgt. Ein kurzes Netzkabel sollte verwendet werden, um die Gefahr des Stolperns oder Verwickelns zu verringern. Die Nennleistung des Verlängerungskabels sollte so hoch sein wie die Nennleistung des Geräts.

Das Kabel sollte so aufgefangen werden, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder den Tisch hängt.

Solange sie läuft, wird die Fritteuse sehr heiß sein. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Das Essen wird auch sehr heiß sein, also passen Sie auf, dass

Sie sich nicht verbrennen.

Die Friteuse sollte sich in einem sicheren Abstand zum Rand der zu bearbeitenden Fläche befinden.

Bewahren Sie das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Warnen Sie Kinder davor, Lebensmittel oder heiße Geräte zu berühren.

Stellen Sie die Friteuse nicht in der Nähe oder über Wärmequellen, wie Gas- oder Elektroherde oder heiße Öfen.

No introduzca ningún elemento en las ranuras del ventilador.

Ziehen Sie den Stecker der Friteuse aus der Steckdose, wenn sie nicht benutzt wird, um sie zu bewegen, während der Reinigung, oder wenn sie nicht richtig funktioniert oder das Netzkabel beschädigt ist.

## 2. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Abnehmbare transparente Abdeckung
2. Widerstand mit Lüfter
3. Platte
4. Schließmechanismus
5. Öffnen-Button
6. LED-Bildschirm
7. Kochfeld
8. Mischlöffel
9. Innentopf
10. Griff
11. Zweistöckiger Backofenrost
12. Antriebswelle
13. Hauptteil
14. Tischset
15. Messlöffel

### 3. VOR DEM GEBRAUCH

Lesen Sie diese Anleitung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch.

Entfernen Sie alle Verpackungsteile und Aufkleber vom Produkt außer dem Typenschild.

Vor dem ersten Gebrauch der Fritteuse 300-500 ml Wasser in den Eimer geben und 20 Minuten kochen lassen, um den Plastikgeruch zu beseitigen. Dann waschen Sie Eimer und Mischpaddel separat.

### 4. BEDIENUNG

Stellen Sie die Fritteuse auf eine glatte, stabile Oberfläche.

Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose. Die blauen Lichter leuchten auf und die Fritteuse gibt einen Piepton ab, der anzeigt, dass sie sich im Standby-Modus befindet (die Leistungsaufnahme im Standby-Modus beträgt nicht mehr als 1 W). Das Display blinkt und zeigt die Temperatur bei 100°C und die Zeit bei 00:00 an.

Drücken Sie den Auslöser, um die Abdeckung zu öffnen.

Nehmen Sie den Eimer heraus und geben Sie das Essen hinein.

Legen Sie den Eimer mit den Lebensmitteln in die Fritteuse, fügen Sie einen Esslöffel Öl hinzu und schließen Sie den Deckel.

Wählen Sie die gewünschte Funktion, indem Sie die entsprechende Taste auf dem Bedienfeld drücken. Wählen Sie das Menü oder Zeit und Temperatur manuell aus.

Abb. 2

Menüs

Leichtes Anbraten



Drücken Sie einmal den Pfeil nach oben, um das Menü Überspringen auszuwählen. Die LCD-Anzeige zeigt 00:05 an. Die Zeit ist auf 5 Minuten und die Temperatur auf 240 °C festgelegt. Drücken Sie die Wähltaste, um die Temperatur mit den Auf- und Abwärtspfeilen zwischen 100-240 °C einzustellen. Sie können die Temperatur auch während des Kochvorgangs einstellen.

Drücken Sie die Auswahlstaste, um die Zeit zwischen 5 -20 Min. einzustellen. Sie können die Zeit auch während des Kochvorgangs einstellen.

Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um den Garvorgang zu starten. Die Anzeigeleuchte wird orangefarben und die Zeit beginnt herunterzuzählen. Die Temperatur wird auf dem Display angezeigt.

In diesem Modus sind sowohl der obere als auch der untere Widerstand sowie der obere Lüfter und das Mischpaddel eingeschaltet.

REIS



Drücken Sie zweimal den Pfeil nach oben, um das Reis-Menü auszuwählen. Die LCD-Anzeige


zeigt 00:25 an. Die Zeit ist auf 25 Minuten und die Temperatur auf 200 °C eingestellt.

Drücken Sie die Wähltaste, um die Temperatur mit den Auf- und Abwärts Pfeilen zwischen 100-240 °C einzustellen. Sie können die Temperatur auch während des Kochvorgangs einstellen.

Drücken Sie die Wähltaste, um die Zeit zwischen 15 - 30 min mit Hilfe der Auf- und Ab-Pfeile einzustellen. Sie können die Zeit auch während des Kochvorgangs einstellen.

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um den Garvorgang zu starten. Die Anzeigeleuchte wird orangefarben und die Zeit beginnt herunterzuzählen. Die Temperatur wird auf dem Display angezeigt.

In dieser Betriebsart ist nur der geringere Widerstand und der Mischpaddel in Betrieb.

Joghurt 

Drücken Sie dreimal den Pfeil nach oben, um das Joghurtmenü auszuwählen. Die LCD-Anzeige zeigt 00:30 an. Die Zeit ist auf 30 Minuten eingestellt.

Die Temperatur kann nicht eingestellt werden.

Drücken Sie die Wähltaste, um die Zeit zwischen 1 min-16:30 h mit den Pfeiltasten nach oben und unten einzustellen. Sie können die Zeit auch während des Kochvorgangs einstellen.

Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um den Garvorgang zu starten. Die Anzeigeleuchte wird orangefarben und die Zeit beginnt herunterzuzählen. Die Temperatur wird auf dem Display angezeigt.

In diesem Modus sind nur der obere Widerstand und der Lüfter in Betrieb.

Die Bratpfanne 

Drücken Sie viermal den Pfeil nach oben, um das Pfanne-Menü auszuwählen. Die LCD-Anzeige zeigt 00:20 an. Die Zeit ist auf 20 Minuten und die Temperatur auf 240 °C festgelegt.

Drücken Sie die Auswahltaste, um die Temperatur mit den Tasten zwischen 100-240 °C einzustellen. Sie können die Temperatur auch während des Kochvorgangs einstellen.

Drücken Sie die Auswahltaste, um die Zeit zwischen 5min-1h einzustellen. Sie können die Zeit auch während des Kochvorgangs einstellen.

Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um den Garvorgang zu starten. Die Anzeigeleuchte wird orangefarben und die Zeit beginnt herunterzuzählen. Die Temperatur wird auf dem Display angezeigt.

In dieser Betriebsart ist nur der geringere Widerstand und der Mischpaddel in Betrieb.

Rösten 

Drücken Sie fünfmal den Pfeil nach oben, um das Joghurtmenü auszuwählen. Die LCD-Anzeige zeigt 00:08 an. Die Zeit ist auf 8 Minuten und die Temperatur auf 230 °C eingestellt.

Drücken Sie die Auswahltaste, um die Temperatur mit den Tasten zwischen 100-240 °C einzustellen. Sie können die Temperatur auch während des Kochvorgangs einstellen.

Drücken Sie die Auswahltaste, um die Zeit zwischen 4 - 20 min. einzustellen. Sie können die Zeit auch während des Kochvorgangs einstellen.

## DEUTSCH

Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um den Garvorgang zu starten. Die Anzeigeleuchte wird orangefarben und die Zeit beginnt herunterzuzählen. Die Temperatur wird auf dem Display angezeigt.

In diesem Modus sind nur der obere Widerstand und der Lüfter in Betrieb.

Pommes Frites 

Drücken Sie sechsmal den Pfeil nach oben, um das Pommes Frites-Menü auszuwählen. Die LCD-Anzeige zeigt 00:30 an. Die Zeit ist auf 30 Minuten eingestellt.

Drücken Sie die Auswahltaste, um die Zeit zwischen 4 - 20 min. einzustellen. Sie können die Zeit auch während des Kochvorgangs einstellen.

Sie können die Zeit auch während des Kochvorgangs einstellen. Die Anzeigeleuchte wird orangefarben und die Zeit beginnt herunterzuzählen. Die Temperatur wird auf dem Display angezeigt.

In diesem Modus sind sowohl der obere und untere Widerstand, als auch der obere Lüfter und das Mischpaddel eingeschaltet.

Backofen 

Drücken Sie siebenmal den Pfeil nach oben, um das Joghurtmenü auszuwählen. Die LCD-Anzeige zeigt 00:30 an. Die Zeit ist auf 30 Minuten und die Temperatur auf 225 °C eingestellt.

Drücken Sie die Auswahltaste, um die Temperatur mit den Tasten zwischen 100-240 °C einzustellen. Sie können die Temperatur auch während des Kochvorgangs einstellen.

Drücken Sie die Auswahltaste, um die Zeit zwischen 10min- 1:30h einzustellen. Sie können die Zeit auch während des Kochvorgangs einstellen.

Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um den Garvorgang zu starten. Die Anzeigeleuchte wird orangefarben und die Zeit beginnt herunterzuzählen. Die Temperatur wird auf dem Display angezeigt.

In diesem Modus sind nur der obere Widerstand und der Lüfter in Betrieb.

Handbuch 

Drücken Sie achtmal den Pfeil nach oben, um das handbuchmenü auszuwählen. Die LCD-Anzeige zeigt 00:05 an. Die Zeit ist auf 5 Minuten und die Temperatur auf 100 °C festgelegt.

Drücken Sie die Auswahltaste einmal und die Zeit beginnt zu blinken. Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben für die nächsten 3 Sekunden, um die Zeit eine nach der anderen auf 01:00 Stunde zu erhöhen. Wenn Sie den Pfeil nach unten drücken, wird die Zeit um eins auf 00:00 reduziert.

Drücken Sie die Auswahltaste erneut und die Temperatur beginnt zu blinken. Drücken Sie den Pfeil nach oben für die nächsten 3 Sekunden, um die Temperatur in 5°C-Intervallen bis auf 240°C zu erhöhen. Wenn Sie den Pfeil nach unten drücken, wird die Temperatur in 5°C-Intervallen bis zu 100°C reduziert.

Jedes Mal, wenn Sie die Richtungspfeile drücken, ertönt ein Signalton. Wenn Sie die Tasten gedrückt halten, gibt es keinen Piepton. Wenn Sie die Tasten nicht innerhalb der ersten 3 Sekunden drücken, kehrt das System in den Standby-Modus zurück.

Nachdem Sie die verschiedenen Parameter ausgewählt haben, drücken Sie die Taste , um den Garvorgang zu starten. Die Hintergrundbeleuchtung wird orangefarben und die Zeit beginnt herunterzuzählen; die Temperatur wird auf dem Display angezeigt.

Die Richtungspfeile und die Ein-/Ausschalttaste werden deaktiviert, wenn das Gerät in Betrieb genommen wird.

In diesem Modus sind sowohl der obere und untere Widerstand, als auch der obere Lüfter und das Mischpaddel eingeschaltet.

Mit dem Kochen beginnen

Die Zeit wird in Minuten abgezogen. Wenn die letzte Minute erreicht ist, wird die Zeit in Sekunden heruntergezählt. Wenn die letzten 30 Sekunden erreicht sind, schaltet sich der geringere Widerstand ab, aber der Rührflügel dreht sich weiter. Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die Friteuse aus und piept 10 Mal. Der Ventilator läuft 3 Minuten lang weiter. Nach 3 Minuten kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück. Drücken Sie bei laufender Friteuse 3 Sekunden lang die Einschalttaste, um die Friteuse zu stoppen und in den Standby-Modus zurückzukehren; die Anzeigeleuchte leuchtet blau. Wenn die Temperatur in der Schüssel gleich oder höher als die gewählte Temperatur ist, schaltet sich der untere Widerstand ab, aber die Rührschaufel dreht sich weiter. Wenn die Temperatur in der Schüssel gleich oder höher als die gewählte Temperatur ist, schaltet sich der untere Widerstand ab, aber die Rührschaufel dreht sich weiter.

Nach dem Kochen entfernen Sie den Eimer und schütten das Essen in einen anderen Behälter.

Abb. 3

Zweistufiges Kochen: Backen oder Toasten

Drücken Sie den Auslöser, um die Abdeckung zu öffnen. Nehmen Sie den Mischpaddel aus dem Eimer heraus (zum Zusammenbau stecken Sie die Antriebswelle des Eimers in die Bohrung des Mischpaddels, bis Sie ein Klicken hören).

Legen Sie die Mitte des Ofengitters auf die Antriebswelle.

Legt das Essen auf das Gestell. Sie können sowohl dem Eimer als auch dem Gestell Nahrung hinzufügen, wenn Sie 2 Zubereitungen auf einmal kochen wollen (2 in 1).

Abb. 4

Herausnehmbare Teile

Griff

Platzieren Sie den Griff, indem Sie den Knopf drücken und ihn in Position bringen, bis Sie ein Klicken hören.

Drehen Sie den Eimer auf den Kopf und drücken Sie den Knopf am Henkel, um ihn zu entfernen.

Abb. 5

## DEUTSCH

Durchsichtige Abdeckung

Öffnen Sie den Deckel und drehen Sie den Deckel mit beiden Händen gegen den Uhrzeigersinn. Nach unten ziehen, um sie vom Oberkörper zu trennen. Um sie zu ersetzen, folgen Sie den folgenden Schritten:

Schritt 1: Halten Sie den Deckel mit beiden Händen und richten Sie ihn an den Einführungspunkten des Oberkörpers aus.

Schritt 2: Drehen Sie die Abdeckung im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören.

Abb. 6

## 5. REINIGUNG UND WARTUNG

Das folgende Zubehör ist spülmaschinenfest: die obere Abdeckung, der Rührstab, der Eimer, der Griff und der Rost.

Schalten Sie nach dem Kochen die Fritteuse aus, ziehen Sie den Netzstecker und reinigen Sie den Hauptkörper mit einem weichen Schwamm oder einem feuchten Tuch. Warten Sie, bis alle Teile kalt sind, um mit der Reinigung zu beginnen.

Verwenden Sie warmes Wasser mit etwas Spülmittel, um den Eimer und das Zubehör zu reinigen. Spülen Sie mit Wasser ab und trocknen Sie alles mit einem Tuch ab.

Der Eimer kann von Hand oder in der Spülmaschine gewaschen werden: waschen Sie ihn vorsichtig, da er sich verformen könnte, was seine Leistung beeinträchtigt.

Der Rührstab kann von Hand oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Es sollte regelmäßig gewaschen werden, einschließlich  
das runde Deck.

Das Gitter sollte regelmäßig gewaschen werden (alle 5 Benutzungen).

Die obere Abdeckung sollte mit einem feuchten Tuch gewaschen werden.

## 6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Fehlercode

1. E1
2. E2

Beschreibung

1. Schaltflächen und Menüs funktionieren nicht
2. Schaltflächen und Menüs funktionieren nicht

Mögliche Ursache

1. Der Sensor ist kurzgeschlossen worden



2. Es gibt einen offenen Stromkreis im Sensor.

Lösung

1. Kontaktieren Sie den Kundendienst von Cecotec
2. Kontaktieren Sie den Kundendienst von Cecotec

## 7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produktreferenz: 03055

Produktname: Turbo Cecofry 4D Healthy

Leistung: 1350 W, 220-240 V~, 50-60 Hz

## 8. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTROGERÄTEN



Die Europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) legt fest, dass alte Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden dürfen. Alte Geräte müssen gesondert gesammelt werden, um die Verwertung und das Recycling der enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren.

Das durchgestrichene Symbol "durchgestrichene Abfalltonne" auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät korrekt zu entsorgen. Das durchgestrichene Symbol "durchgestrichene Abfalltonne" auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät korrekt zu entsorgen.

Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und/ oder ihrer Batterien zu erhalten.

## 9. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Dieses Produkt hat 2 Jahre Garantie. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum bzw. Lieferdatum, soweit der hierfür vorhandene und sorgfältig aufbewahrte Kaufbeleg rechtzeitig eingereicht wird, und das Produkt unter angemessener und sachgemäßer Behandlung, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben wurde, sich in einem hierfür entsprechenden, optimalen Zustand befindet.

Die Garantie deckt keine Schäden bei denen:

Das Produkt über seine Kapazität oder Anwendbarkeit hinaus missbraucht, geschlagen, nicht ordnungsgemäß behandelt wurde oder mit ätzenden bzw. Korrosiven Substanzen oder

## DEUTSCH

Flüssigkeiten in Kontakt geraten ist oder die jeweilige Störung, Fehler, Schaden bzw. Defekt dem Verbraucher zugerechnet werden kann.

Das Produkt von Personen demontiert, repariert oder modifiziert wurde, die nicht vom offiziellen Technischen Kundendienst durch Cecotec autorisiert worden sind.

Der Grund hierfür durch die normale Abnutzung und Verschleiß der Teile und des Zubehörs entstanden ist.

Die Garantieleistung deckt alle Herstellungsbedingten Schäden und Fehler Ihres Produktes für die Dauer von 2 Jahren, nach geltendem Recht. Diese eingeschränkte Gewährleistung gilt nicht für Mängel, die sich aus Unfällen, Missbrauch, unsachgemäße Wartung oder normale Abnutzung ergeben.

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

## 1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Questo prodotto è stato progettato per cucinare ed esclusivamente per tale uso. Non utilizzare senza alimenti al suo interno.

Non toccare le superfici calde dell'apparato. Utilizzare i manici del prodotto. Non toccare il prodotto mentre è in funzionamento. Quando la friggitrice è attiva è possibile toccare solamente il manico del coperchio, il tasto di apertura del coperchio e il manico della vaschetta.



La friggitrice è stata progettata esclusivamente per uso domestico. Qualunque problema dovuto ad un uso professionale dello stesso o di un mal uso non verrà coperto dalla garanzia.

Per prevenire scariche elettriche, non sommergere il cavo, la presa o il corpo principale in acqua o qualsiasi altro liquido.

Questo elettrodomestico non può essere usato da bambini e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza conoscenza sempre e solo sotto supervisione e istruzioni circa il funzionamento del prodotto in I bambini non devono giocare con il prodotto.

Verificare che la superficie della bilancia sia asciutta.

Non lasciare il dispositivo senza supervisione mentre è in funzionamento.

Cucinare solamente nella vaschetta per prevenire il rischio di scariche elettriche.

Non permettere che il cavo appendere sul bordo del tavolo o piano da lavoro, nè toccare superfici calde.

Situare la friggitrice vicino alla parete e mantenere il cavo di alimentazione ad una distanza dal bordo del tavolo o piano da lavoro.

Eccedere nella precauzione quando si spostano dispositivi che contengono olio o altri liquidi caldi.

Scollegare la friggitrice dalla corrente quando non è in

funzionamento e prima di pulirla. Lasciare raffreddare prima di procedere con il montaggio o smontaggio delle sue parti. Spegnere la friggitrice prima di scollegarla.

Non utilizzare il prodotto se il cavo o la presa sono danneggiati, se la friggitrice non funziona correttamente o ha subito danni di qualsiasi tipo. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec per risolvere dubbi o riparazioni.

Non cercare di riparare il prodotto per conto proprio.

Non accendere il prodotto con il coperchio aperto. Quando viene aperto il coperchio durante il processo di cottura, le resistenze e il ventilatore smetteranno di funzionare fino a che si chiuda di nuovo il coperchio.

L'uso di accessori non consigliati da Cecotec potrebbe provocare danni.

Verificare che il voltaggio di rete coincida con la tensione dell'elettrodomestico specificata sull'etichetta di classificazione del prodotto.

Verificare che la spina collegata alla friggitrice abbia una presa di terra.

È possibile utilizzare prolunghe sempre con precauzioni. È necessario usare un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di inciampare o intralci. La potenza della prolunga deve essere coincidere con quella dell'elettrodomestico.

È necessario avvolgere il cavo senza che ricada sul piano da lavoro o tavolo.

Mentre è in funzionamento, la friggitrice sarà molto calda. Lasciare fuori dalla portata dei bambini.

Il cibo potrebbe essere molto caldo, prestare attenzione a non bruciarsi.

La friggitrice dovrebbe essere situata ad una distanza dalla superficie in cui si lavora.

Mantenere il cavo fuori dalla portata dei bambini.

Evitare che i bambini tocchino il cibo o la friggitrice calda.  
Non collocare la friggitrice vicino o sopra fonti di calore, come fornelli elettrici, a gas o forni caldi.

Non introdurre nessun elemento nelle fessure del ventilatore.  
Scollegare la friggitrice quando non è in uso, per muoverla, durante la pulizia o se non funzionasse correttamente o il cavo di alimentazione fosse rotto.

## 2. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Copertura trasparente estraibile
2. Resistenza con ventola
3. Piastra
4. Meccanismo di chiusura
5. Tasto di apertura
6. Display LCD
7. Pannello di controllo
8. Paletta per mescolare
9. Vaschetta
10. Manico
11. Griglia da forno a due altezze
12. Asse di trasmissione
13. Corpo principale
14. Tovagliette
15. Cucchiaino dosatore

## 3. PRIMA DELL'USO

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di usare il prodotto.

Ritirare tutti gli elementi dall'imballaggio e gli adesivi dal prodotto, ad eccezione dell'etichetta di classificazione.

Prima di usare la friggitrice per la prima volta, versare 300-500 ml d'acqua nella vaschetta e bollire per 20 minuti per eliminare l'odore a plastica. In seguito, lavare la vaschetta e la paletta per mescolare separatamente.

## 4. FUNZIONAMENTO

Collocare la friggitrice su di una superficie liscia e stabile.

Collegare il cavo di alimentazione ad una presa della corrente. Le luci blu si accenderanno e la friggitrice emetterà un suono che indicherà la modalità standby (il consumo energetico in modalità standby non è superiore a 1 W). Il display lampeggerà, mostrando la temperatura a 100 °C e il tempo a 00:00.

Premere il tasto di apertura per aprire il coperchio.

Estrarre la vaschetta e aggiungere alimenti al suo interno.

Introdurre la vaschetta con il cibo nella friggitrice, aggiungere un cucchiaino di olio e chiudere il coperchio.

Selezionare la funzione desiderata premendo il tasto corrispondente sul pannello di controllo. Selezionare manualmente il menù e la temperatura.

Fig. 2

Menù



Rosolare

Premere una volta la freccia verso l'alto per selezionare il menù Rosolare. Il display LCD mostrerà 00:05. Il tempo fissato è di 5 minuti e la temperatura pari a 240 °C.

Premere il tasto di selezione per configurare con le frecce verso l'alto e il basso la temperatura da 100 a 240 °C. È possibile configurare la temperatura durante il processo di cottura.

Premere il tasto di selezione per configurare il tempo da 5 a 20 min. È possibile configurare il tempo durante il processo di cottura.

Premere il tasto di accensione/spegnimento per iniziare a cucinare. La luce del display diventerà arancione e il tempo inizierà a fare il conto alla rovescia. Il display mostrerà la temperatura.

In questo modo, sia la resistenza superiore che quella inferiore saranno in funzione, come anche il ventilatore superiore e la paletta per mescolare.

Riso



Premere due volte la freccia verso l'alto per selezionare il menù Riso. Il display LCD mostrerà 00:25. Il tempo fissato è di 25 minuti e la temperatura è pari a 200 °C.

Premere il tasto di selezione per configurare con le frecce verso l'alto e il basso la temperatura da 100 a 240 °C. È possibile configurare la temperatura durante il processo di cottura.

Premere il tasto di selezione per configurare il tempo da 15 a 30 min usando le frecce verso l'alto e il basso. È possibile configurare il tempo durante il processo di cottura.

Premere il tasto di accensione/spegnimento per iniziare a cucinare. La luce del display diventerà arancione e il tempo inizierà a fare il conto alla rovescia. La temperatura verrà mostrata sul display.

In questo modo, solamente la resistenza inferiore e la paletta saranno in funzionamento.

Yogurt 

Premere tre volte la freccia per selezionare il menù Yogurt. Il display LCD mostrerà 00:30. Il tempo fissato è di 30 minuti.

Non è possibile regolare la temperatura.

Premere il tasto di selezione per configurare il tempo da 1 min a 16:30 h con le frecce verso l'alto e il basso. È possibile configurare il tempo durante il processo di cottura.

Premere il tasto di accensione/spengimento per iniziare a cucinare. La luce del display diventerà arancione e il tempo inizierà a fare il conto alla rovescia. La temperatura rimarrà sul display.

In questo modo, solamente la resistenza superiore e il ventilatore saranno in funzionamento.

Padella 


Premere quattro volte la freccia verso l'alto per selezionare il menù Padella. Il display LCD mostrerà 00:20. Il tempo fissato è di 20 minuti e la temperatura pari a 240 °C.

Premere il tasto di selezione per configurare con i tasti la temperatura da 100 a 240 °C. È possibile configurare la temperatura durante il processo di cottura.

Premere il tasto di selezione per configurare con i tasti il tempo da 5 min a 1 h. È possibile configurare il tempo durante il processo di cottura.

Premere il tasto di accensione/spengimento per iniziare a cucinare. La luce del display diventerà arancione e il tempo inizierà a fare il conto alla rovescia. La temperatura rimarrà sul display.

In questo modo, solamente la resistenza inferiore e la paletta per mescolare saranno in funzionamento.

Tostare 

Premere cinque volte la freccia verso l'alto per selezionare il menù Tostare. Il display LCD mostrerà 00:08. Il tempo fissato è di 8 minuti e la temperatura è pari a 230 °C.

Premere il tasto di selezione per configurare con i tasti la temperatura da 100 a 240 °C. È possibile configurare la temperatura durante il processo di cottura.

Premere il tasto di selezione per configurare con i tasti il tempo da 4 a 20 min. È possibile configurare il tempo durante il processo di cottura.

Premere il tasto di accensione/spengimento per iniziare a cucinare. La luce del display diventerà arancione e il tempo inizierà a fare il conto alla rovescia. La temperatura rimarrà sul display.

In questo modo, solamente la resistenza superiore e il ventilatore saranno in funzionamento.

Patate fritte 

Premere sei volte la freccia verso l'alto per selezionare il menù Patate fritte. Il display LCD mostrerà 00:30. Il tempo fissato è di 30 minuti.

Premere il tasto di selezione per configurare con i due tasti il tempo da 25 a 35 min. È possibile configurare il tempo durante il processo di cottura.

## ITALIANO

Premere il tasto di accensione/spegnimento per iniziare a cucinare. La luce del display diventerà arancione e il tempo inizierà a fare il conto alla rovescia. La temperatura rimarrà sul display.

In questo modo, sia la resistenza superiore che quella inferiore saranno in funzione, come anche il ventilatore superiore e la paletta per mescolare.

Forno 

Premere sette volte la freccia verso l'alto per selezionare il menù Forno. Il display LCD mostrerà 00:30. Il tempo fissato è di 30 minuti e la temperatura è pari a 225 °C.

Premere il tasto di selezione per configurare con i tasti la temperatura da 100 a 240 °C. È possibile configurare la temperatura durante il processo di cottura.

Premere il tasto di selezione per configurare con i tasti il tempo da 10 min a 1:30 h. È possibile configurare il tempo durante il processo di cottura.

Premere il tasto di accensione/spegnimento per iniziare a cucinare. La luce del display diventerà arancione e il tempo inizierà a fare il conto alla rovescia. La temperatura rimarrà sul display.

In questo modo, solamente la resistenza superiore e il ventilatore saranno in funzionamento.

Manuale 

Premere otto volte la freccia verso l'alto per selezionare il menù Manuale. Il display LCD mostrerà 00:05. Il tempo fissato è di 5 minuti e la temperatura pari a 100 °C.

Premere una volta il tasto di selezione e il tempo inizierà a lampeggiare. Premere la freccia verso l'alto per i successivi 3 secondi per aumentare il tempo di uno in uno fino a 01:00 h. Se viene premuta la freccia verso il basso, il tempo si ridurrà uno ad uno fino a 00:00.

Premere di nuovo il tasto di selezione e la temperatura inizierà a lampeggiare. Premere la freccia verso l'alto per i successivi 3 secondi per aumentare la temperatura a intervalli da 5 °C a 240 °C. Premere la freccia verso l'alto, la temperatura verrà ridotta ad intervalli da 5 °C a 100 °C.

Ogni volta che vengono premute le frecce in direzione della friggitrice emetterà un suono. Quando si mantengono premuti i tasti, non verrà emesso nessun suono. Se non vengono premuti i tasti durante i primi 3 secondi, il sistema tornerà in modalità standby.

Dopo aver selezionato i differenti parametri, premere il tasto per iniziare a cucinare. La luce del fondo tornerà arancione e il tempo inizierà a fare il conto alla rovescia; la temperatura rimarrà sul display.

Le frecce direzionali e il tasto di accensione/spegnimento si disattiveranno quando il prodotto inizi a funzionare.

In questo modo, sia la resistenza superiore che quella inferiore saranno in funzione, come anche il ventilatore superiore e la paletta per mescolare.

Iniziare a cucinare

Il tempo verrà dedotto in minuti. Una volta raggiunto l'ultimo minuto, il tempo verrà dedotto



in secondi. Una volta raggiunti gli ultimi 30 secondi, la resistenza inferiore si spegnerà e la paletta per mescolare continuerà a girare. Terminato il tempo, la friggitrice si spegnerà ed emetterà 10 bip. La ventola continuerà a funzionare per 3 secondi. Dopo 3 minuti, il prodotto tornerà in modalità standby. Premere il tasto di accensione per 3 secondi mentre la friggitrice è in funzionamento per fermarla e tornare in modalità standby; la luce del display tornerà blu. Se la temperatura nella vaschetta è uguale o superiore a quella della temperatura selezionata, la resistenza inferiore si spegnerà e la paletta per mescolare continuerà a girare. Se la temperatura nella vaschetta è inferiore a quella selezionata, la resistenza inferiore si accenderà di nuovo.

Dopo aver cucinato, rimuovere la vaschetta e versare il cibo in un altro recipiente.

Fig. 3

Cucina in due livelli: infornare o tostare

Premere il tasto di apertura per aprire il coperchio. Ritirare la paletta per mescolare dalla vaschetta (per assemblarla di nuovo, introdurre l'asse di trasmissione della vaschetta nel foro della paletta per mescolare, fino a che si senta un clic).

Collocare il centro della griglia da forno sopra l'asse di trasmissione.

Collocare il cibo sopra la griglia. È possibile aggiungere gli alimenti sia nella vaschetta che nella griglia se si desidera cucinare 2 piatti contemporaneamente (2 in 1).

Fig. 4

Parti smontabili

Manico

Collocare il manico premendo il tasto e introducendolo al suo posto fino a sentire un clic.

Mettere la vaschetta al contrario e premere il tasto sul manico per ritirarlo.

Fig. 5

Copertura trasparente

Aprire il coperchio e girare la vaschetta con entrambe le mani in senso antiorario. Tirare verso il basso per separarlo dal corpo superiore. Per collocarla di nuovo, seguire i seguenti passaggi:  
Passaggio 1: sostenere la vaschetta con entrambe le mani ed allinearla con i punti di inserzione nel corpo superiore.

Passaggio 2: girare la vaschetta in senso orario fino a sentire un clic.

Fig. 6

## 5. PULIZIA E MANUTENZIONE

I seguenti accessori sono lavabili in lavastoviglie: la copertura superiore, la paletta per mescolare, la vaschetta, il manico e la griglia da forno.

Dopo aver cucinato, spegnere e scollegare la friggitrice e usare una spugna morbida o un panno umido per pulire il corpo principale. Attendere che tutte le parti siano fredde per iniziare la pulizia.

Usare acqua tiepida e un po' di detergente per pulire la vaschetta e gli accessori. Risciacquare e asciugare con un panno.

La vaschetta può essere lavata a mano o in lavastoviglie: lavare con cura dato che potrebbe ripercuotere sull'efficienza del prodotto.

La paletta per mescolare può essere lavata a mano o in lavastoviglie. Dovrebbe essere lavata periodicamente includendo la vaschetta circolare.

La griglia deve essere lavata periodicamente (ogni 5 usi).

La vaschetta superiore deve essere lavata con un panno umido.

## 6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codice di errore

1. E1
2. E2

Descrizione

1. I tasti e menù non funzionano
2. I tasti e menù non funzionano

Possibile causa

1. Si è prodotto un corto circuito nel sensore
2. Vi è un corto circuito aperto nel sensore

Soluzione

1. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
2. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

## 7. SPECIFICHE TECNICHE

Riferimento del prodotto: 03055

Nome del prodotto: Turbo Cecofry 4D Healthy

Potenza: 1350 W, 220-240 V~, 50-60 Hz

## 8. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



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

Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato le ricorda l'obbligo di gettare correttamente questo prodotto. Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato le ricorda l'obbligo di gettare correttamente questo prodotto.

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

## 9. GARANZIA E SAT

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

La garanzia non coprirà:

- Se il prodotto è stato utilizzato al di fuori della sua capacità o di utilizzo, maltrattato, colpito, esposto ad umidità, sommerso da qualche liquido o sostanza corrosiva, così come qualsiasi altra mancanza attribuibile al consumatore.
- Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal SAT ufficiale di Cecotec.
- Se il problema è stato generato da un'usura normale dei pezzi dovuta all'uso.

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

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

## 1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este produto está desenhado para cozinhar. Utilize exclusivamente para este fim. Não o use sem comida no interior.

Não toque as superfícies quentes do produto. Utilize as asas ou as pegas do produto. Não toque a carcaça do produto enquanto estiver em funcionamento. As peças que pode tocar quando a fritadeira esteja em função são a asa da tampa, o botão de abertura da tampa e a asa da tigela.



A fritadeira está desenhada exclusivamente para uso doméstico. Qualquer problema causado por um uso profissional ou um uso indevido não será coberto pela garantia.

Para prevenir descargas elétricas, não submerja o cabo, a ficha ou o corpo principal em água ou qualquer outro líquido.

Este produto não pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionados ou tenham recebido instruções concernentes ao uso do aparelho de uma forma segura e entendem os riscos que este implica. Não permita que as crianças brinquem com o dispositivo.

Certifique-se de que a fritadeira esteja situada numa superfície plana, limpa, seca e firme.

Não deixe o dispositivo sem supervisão enquanto estiver em funcionamento.

Cozinhe somente na tigela para prevenir descargas elétricas.

Não permita que o cabo fique pendurado sobre bordas da mesa ou da bancada, nem que toque superfícies quentes.

Coloque a fritadeira perto da parede e mantenha o cabo de alimentação a uma distância segura da borda da mesa ou bancada.

Tenha especial cuidado ao mover o produto se contiver azeite

ou outros líquidos quentes.

Desconecte a fritadeira da rede elétrica quando não estiver a ser usada e antes de limpar. Deixe que arrefeça antes de montar ou desmontar as suas partes. Desligue a fritadeira antes de desconectar da toma.

Não utilize o produto se o cabo ou a toma estiverem danificados, nem se a fritadeira estiver a funcionar mal ou se sofreu danos de qualquer tipo. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica de Cecotec para a sua análise e reparação.

Não tente reparar o produto por si mesmo.

Não ligue o produto com a tampa aberta. Ao abrir a tampa durante o processo de cocção, as resistências e o ventilador deixarão de funcionar até voltar a cerrar a tampa.

O uso de acessórios não recomendados por Cecotec poderia causar danos.

Certifique-se de que a voltagem de rede coincide com a voltagem especificada na etiqueta de classificação do produto. Verifique que a ficha à que conecta a sua fritadeira tenha uma tomada de corrente terra.

É possível utilizar cabos extensores, sempre e quando seja feito com cuidado. É recomendável usar um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de tropeços ou enredos. A potência nominal do extensor deve ser equivalente à potência nominal do aparelho.

O cabo não deve ficar pendurado em cima da bancada ou da mesa.

Enquanto estiver em funcionamento, a fritadeira estará muito quente. Não a deixe ao alcance das crianças.

Também a comida estará muito quente, tenha cuidado para não se queimar.

A fritadeira deveria estar colocada a uma distância segura da borde da superfície de trabalho.

Mantenha o cabo fora do alcance das crianças.  
Avise as crianças para que não toquem os alimentos ou o aparelho quente.  
Não coloque a fritadeira perto ou sobre fontes de calor, como fogões a gás ou elétricos ou fornos quentes.  
Não introduza nenhum elemento nas ranhuras do ventilador.  
Desconecte a fritadeira quando não estiver em uso, para a mover, limpar ou se não funcionar corretamente ou se o cabo de alimentação estiver danificado.

## **2. PARTES E COMPONENTES**

Fig. 1

1. Tampa transparente removível
2. Resistência com ventilador
3. Placa
4. Mecanismo de fecho
5. Botão de abertura
6. Ecrã LCD
7. Painel de controle
8. Pá misturadora
9. Tigela
10. Pega
11. Grelha de forno de duas alturas
12. Eixo de transmissão
13. Corpo principal
14. Base com proteção do calor
15. Colher medidora

## **3. ANTES DE USAR**

Leia atentamente estas instruções antes da primeira utilização.  
Retire todos os objetos da embalagem e autocolantes do produto, exceto a etiqueta de classificação.  
Antes de usar a fritadeira pela primeira vez, verta 300-500 ml de água na tigela e deixe ferver durante 20 minutos para eliminar o cheiro de plástico. Depois, lave a tigela e a pá misturadora separadamente.

## 4. FUNCIONAMENTO

Coloque a fritadeira numa superfície lisa e estável.

Conecte o cabo de alimentação a uma tomada de corrente elétrica. As luzes azuis acenderão e a fritadeira emitirá um bip, indicando que está em modo standby ( o consumo energético em modo standby não é superior a 1W) O ecrã piscará, mostrando a temperatura a 100 °C e o tempo a 00:00.

Pressione o botão de abertura para abrir a tampa.

Extraia a tigela e adicione comida no interior.

Introduza a tigela com comida na fritadeira, adicione uma colherada de azeite e feche a tampa. Selecione a função desejada através do botão correspondente no painel de controle. Selecione o menu ou o tempo e a temperatura manualmente.

Fig. 2

Menus

Saltear



Pressione a flecha para cima uma vez para selecionar o menu Saltear. O ecrã LCD mostrará 00:05. O temporizador está fixado em 5 minutos e a temperatura a 240 °C.

Pressione o botão de seleção para configurar com as flechas para cima e para baixo a temperatura entre 100-240 °C. Também é possível configurar a temperatura durante o processo de cocção.

Pressione o botão de seleção para configurar o tempo entre 5-20 min. Também é possível configurar a temperatura durante o processo de cocção.

Pressione o botão de ligar/desligar para começar a cozinhar. A luz do ecrã ficará laranja e o tempo começará a descontar. A temperatura permanecerá no ecrã.

Neste modo, a resistência superior e inferior estarão em funcionamento, além do ventilador superior e a pá misturadora.

ARROZ



Pressione a flecha para cima duas vezes para selecionar o menu Arroz. O ecrã LCD mostrará 00:25. O temporizador está fixado em 25 minutos e a temperatura a 200 °C.

Pressione o botão de seleção para configurar com as flechas para cima e para baixo a temperatura entre 100-240 °C. Também é possível configurar a temperatura durante o processo de cocção.

Pressione o botão de ligar/desligar para começar a cozinhar. A luz do ecrã ficará laranja e o tempo começará a descontar. A temperatura permanecerá no ecrã.

Neste modo, só a resistência inferior e a pá misturadora estarão em funcionamento.

logurte



Pressione a flecha para cima três vezes para selecionar o menu logurte. O ecrã LCD mostrará

## PORTUGUÊS

00:30. O temporizador está fixado em 30 minutos.

Não é possível ajustar a temperatura.

Pressione o botão de seleção para configurar com as flechas para cima e para baixo o tempo entre 1 min-16.30 h. Também é possível configurar a temperatura durante o processo de cocção.

Pressione o botão de ligar/desligar para começar a cozinhar. A luz do ecrã ficará laranja e o tempo começará a descontar. A temperatura permanecerá no ecrã.

Neste modo, só a resistência superior e o ventilador estarão em funcionamento.

Frigideira 

Pressione a flecha para cima quatro vezes para selecionar o menu Frigideira. O ecrã LCD mostrará 00:20. O temporizador está fixado em 20 minutos e a temperatura a 240 °C.

Pressione o botão de seleção para configurar com os botões a temperatura entre 100-240 °C. Também é possível configurar a temperatura durante o processo de cocção.

Pressione o botão de seleção para configurar o tempo entre 5 min -1 h. Também é possível configurar a temperatura durante o processo de cocção.

Pressione o botão de ligar/desligar para começar a cozinhar. A luz do ecrã ficará laranja e o tempo começará a descontar. A temperatura permanecerá no ecrã.

Neste modo, só a resistência inferior e a pá misturadora estarão em funcionamento.

Tostar 

Pressione a flecha para cima cinco vezes para selecionar o menu Tostar. O ecrã LCD mostrará 00:08. O temporizador está fixado em 8 minutos e a temperatura a 230 °C.

Pressione o botão de seleção para configurar com os botões a temperatura entre 100-240 °C. Também é possível configurar a temperatura durante o processo de cocção.

Pressione o botão de seleção para configurar o tempo entre 4-20 min. Também é possível configurar a temperatura durante o processo de cocção.

Pressione o botão de ligar/desligar para começar a cozinhar. A luz do ecrã ficará laranja e o tempo começará a descontar. A temperatura permanecerá no ecrã.

Neste modo, só a resistência superior e o ventilador estarão em funcionamento.

Batatas fritas 

Pressione a flecha para cima seis vezes para selecionar o menu Batatas Fritas. O ecrã LCD mostrará 00:30. O temporizador está fixado em 30 minutos.

Pressione o botão de seleção para configurar o tempo entre 25-35 min. Também é possível configurar a temperatura durante o processo de cocção.

Pressione o botão de ligar/desligar para começar a cozinhar. A luz do ecrã ficará laranja e o tempo começará a descontar. A temperatura permanecerá no ecrã.

Neste modo, a resistência superior e inferior estarão em funcionamento, além do ventilador superior e a pá misturadora.

Forno 

Pressione a flecha para cima sete vezes para selecionar o menu Forno. O ecrã LCD mostrará



00:30. O temporizador está fixado em 30 minutos e a temperatura a 225 °C.

Pressione o botão de seleção para configurar com os botões a temperatura entre 100-240 °C.

Também é possível configurar a temperatura durante o processo de cocção.

Pressione o botão de seleção para configurar o tempo entre 10 min- 1:30 h. Também é possível configurar a temperatura durante o processo de cocção.

Pressione o botão de ligar/desligar para começar a cozinhar. A luz do ecrã ficará laranja e o tempo começará a descontar. A temperatura permanecerá no ecrã.

Neste modo, só a resistência superior e o ventilador estarão em funcionamento.

Manual 

Pressione a flecha para cima oito vezes para selecionar o menu Manual. O ecrã LCD mostrará 00:05. O temporizador está fixado em 5 minutos e a temperatura a 100 °C.

Pressione o botão de seleção uma vez e o tempo começará a piscar. Pressione a flecha para cima durante os seguintes 3 segundos para aumentar o tempo de um em um até 01:00 horas. Se pressionar a flecha para baixo, o tempo reduzirá de um em um até 00:00.

Pressione novamente o botão de seleção e a temperatura começará a piscar. Pressione a flecha para cima durante os seguintes 3 segundos para aumentar a temperatura em intervalos de 5 °C até 240 °C. Se pressionar a flecha para baixo, a temperatura reduzirá em intervalos de 5 °C até 100 °C.

Cada vez que pressione as flechas de direção a fritadeira emitirá um bip. Se manter os botões pressionados, não emitirá nenhum bip. Se não pressionar os botões nos primeiros 3 segundos, o sistema voltará ao modo standby.

Depois de selecionar os diferentes parâmetros, pressione o botão para começar a cozinhar. A luz do ecrã ficará laranja e o tempo começará a descontar, a temperatura permanecerá no ecrã.

As flechas de direção e o botão de ligar/desligar serão desativadas quando o produto começar a funcionar.

Neste modo, a resistência superior e inferior estarão em funcionamento, além do ventilador superior e a pá misturadora.

### Começar a cozinhar

O tempo será descontado em minutos. Quando o último minuto for atingido, o tempo será descontado em segundos. Quando alcançar os últimos 30 segundos, a resistência inferior se apagará, mas a pá misturadora continuará a girar. Quando o tempo acabar, a fritadeira desligará e emitirá 10 bip. O ventilador continuará a funcionar durante 3 minutos. Após 3 minutos, o produto voltará ao modo standby. Pressione o botão de ligar durante 3 segundos enquanto a fritadeira estiver em funcionamento para que se pare e volte ao modo standby; a luz do ecrã ficará azul. Si a temperatura na tigela é igual ou superior à temperatura selecionada, a resistência inferior se apagará, mas a pá misturadora continuará a girar. Si a temperatura na tigela é inferior à selecionada, a resistência inferior se acenderá novamente.

Depois de cozinhar, extraia a tigela e verta a comida num outro recipiente.

## PORTUGUÊS

Fig. 3

Cozinha a dois níveis: cozedura no forno ou tostar

Pressione o botão de abertura para abrir a tampa. Retire a pá misturadora da tigela (para colocá-la novamente, introduza o eixo de transmissão da tigela na abertura para a pá misturadora, até ouvir um click).

Coloque o centro da grelha de forno sobre o eixo de transmissão.

Ponha comida em cima da grelha. Pode adicionar alimentos na tigela e na grelha se desejar realizar 2 preparações a la vez (2 em 1).

Fig. 4

Peças desmontáveis

Pega

Coloque a pega pressionando o botão e encaixando-a no seu ligar até que escute um click.

Ponha a tigela virada para baixo e pressione o botão na pega para a remover.

Fig. 5

Tampa transparente

Abra a fritadeira e gire a tampa com ambas mãos em sentido anti horário. Puxe para baixo para o separar do corpo superior. Para voltar a colocar a tampa, siga os seguintes passos:

Passo 1: segure a tampa com ambas mãos e alinhe-a com os pontos de inserção no corpo superior.

Passo 2: gire a tampa em sentido horário até que escute um click.

Fig. 6

## 5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Os seguintes acessórios são aptos para máquina da louça: a tampa superior, a pá misturadora, a tigela, a pega e a grelha de forno.

Depois de cozinhar, desligue e desconecte a fritadeira e use uma esponja suave ou pano húmido para limpar o corpo principal. Espere que todas as peças estejam frias para começar a limpeza.

Use água morna com um pouco de detergente para limpar a tigela e os acessórios. Lave com água e seque tudo com um pano.

A tigela pode ser lavada a mão ou na máquina da louça: lave-a com cuidado porque poderia deformar-se, afetando o seu rendimento.

A pá misturadora pode ser lavada a mão ou na máquina da louça. É recomendável lavar a pá e a tampa circular regularmente.

A grelha deve ser lavada regularmente (cada 5 usos).

É recomendável lavar a tampa superior com um pano húmido.

## 6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Código de erro

1. E1
2. E2

Descrição:

1. Os botões e menus não funcionam
2. Os botões e menus não funcionam

Possível causa

1. Ocorreu um curto-circuito no sensor
2. Há um circuito aberto no sensor

Solução

1. Contacte o SAT de Cecotec.
2. Contacte o SAT de Cecotec.

## 7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 03055

Nome do produto: TurboCecofry 4D Healthy

Potência: 1350 W, 220-240 V~, 50-60 Hz

## 8 RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



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

O símbolo do contentor riscado recorda a sua obrigação de eliminar este

## PORTUGUÊS

produto de forma correta. O símbolo do contentor riscado recorda a sua obrigação de eliminar este produto de forma correta.

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

## 9. GARANTIA E SAT

Este produto tem uma garantia de 2 anos desde a data de compra, sempre e quando se conserve e envie a fatura de compra, o produto esteja em perfeito estado físico e se lhe dê um uso adequado tal e como se indica neste Manual de Instruções.

A garantia não cobrirá:

- Se o produto tiver sido usado fora da sua capacidade ou utilidade, maltratado, batido, exposto à humidade, submergido em algum líquido ou substância corrosiva, assim como qualquer outra falta atribuível ao consumidor.
- Se o produto foi desmontado, modificado ou reparado por pessoas não autorizadas pelo SAT oficial de Cecotec.
- Se a ocorrência foi originada pelo desgaste normal das peças devido ao uso.

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

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

## 1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Dit product is ontworpen om te koken. Gebruik het enkel voor dit doeleinde. Gebruik het product niet zonder inhoud.

Raak de hete oppervlakken van het toestel nooit aan.

Gebruik de handvaten of grepen. Raak de behuizing van het toestel niet aan terwijl het werkt. De volgende



onderdelen kunt u aanraken terwijl de friteuse werkt: de greep van het deksel, de knop om de friteuse te openen en greep van de mand.

De friteuse is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Elk probleem veroorzaakt door professioneel of foutief gebruik is niet gedekt door de garantie.

Dompel het netsnoer, de stekker of de behuizing niet onder in water of een andere vloeistof om elektrische schokken te voorkomen.

Dit toestel is niet geschikt om gebruikt te worden door kinderen of personen met een fysieke, zintuiglijke of mentale beperking of personen met een gebrek aan kennis of ervaring tenzij zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn betreffende het gebruik van het toestel door een persoon die voor hen verantwoordelijk is.

Laat kinderen niet met toestel spelen.

Zet de friteuse op een vlak, stabiel en stevig en droog oppervlak.

Laat het apparaat niet werken zonder toezicht.

Frituur enkel met de mand om elektrische schokken te vermijden.

Laat het netsnoer niet uitsteken over de rand van de tafel of het werkblad en laat het niet in aanraking komen met hete oppervlakken.

Zet de friteuse dicht bij de muur en bewaar afstand tussen het netsnoer en de rand van de tafel of het aanrecht.

Manipuleer het toestel zeer voorzichtig als er olie of andere hete vloeistoffen in zitten.

Ontkoppel de friteuse van de stroom wanneer u ze niet gebruikt en voor u ze wil reinigen. Laat de friteuse afkoelen vooraleer u stukken (de)monteert. Schakel de friteuse uit voor u ze ontkoppelt van de stroom.

Gebruik het toestel niet als de stekker of het netsnoer beschadigd is of als de friteuse niet correct werkt of op een andere manier beschadigd is. Contacteer de Technische Dienst van Cecotec voor diagnose of herstelling.

Probeer het niet zelf te herstellen.

Schakel het toestel niet in met het deksel open. Als u het deksel opent tijdens het kookproces, stoppen de verwarmingselementen en de ventilator tot u het deksel weer sluit.

Het gebruik van accessoires die niet van Cecotec zijn is afgeraden omdat ze schade kunnen veroorzaken.

Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning die op het etiket van het product staat vermeld.

Controleer of het stopcontact waarop u uw friteuse aansluit geaard is.

Het is mogelijk om een verlengkabel te gebruiken, maar steeds met de nodige voorzorgen. Gebruik een korte verlengkabel om het risico of struikelen of verwikkeling te beperken. Het nominaal vermogen van de verlengkabel moet even groot zijn als het nominaal vermogen van het toestel.

Leg de kabel zo dat hij niet uitsteekt over het aanrecht of het aanrecht.

De friteuse wordt zeer heet als ze werkt. Laat ze niet binnen het bereik van kinderen.

Ook het gebakken voedsel zal zeer warm zijn, zorg dat u zich niet verbrand.

Zet de friteuse op een veilige afstand van de rand van uw werkoppervlak.

Leg de kabel buiten het bereik van kinderen.

Waarschuw kinderen om de friteuse of heet voedsel niet aan te raken.

Zet de friteuse niet op of dichtbij warmtebronnen, zoals elektrische of gasfornuizen of hete ovens.

Steek niks in de roosters van de ventilator.

Ontkoppel de friteuse van de stroom wanneer u ze niet gebruikt, u ze verzet, tijdens de schoonmaak of wanneer ze niet naar behoren werkt of als het netsnoer opgerold was.

## 2. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 2

1. Verwijderbaar doorzichtig deksel.
2. Verwarmingselement met ventilator.
3. Plaat
4. Sluitingsmechanisme
5. Openingsknop
6. LCD-scherm
7. Controlepaneel
8. Mengspatel
9. Frituurmand
10. Handgreep
11. Ovenrooster met 2 hoogtes
12. Aandrijfas
13. Buitenste behuizing
14. Placemats
15. Maatlepel

## 3. ALVORENS TE GEBRUIKEN

Lees aandachtig de instructies voor het eerste gebruik.

Verwijder al het verpakkingsmateriaal en stickers van het product, behalve het classificatielabel. Voor u de friteuse een eerste keer gebruikt, giet 300-500 ml water in de mand en kook het gedurende 20 minuten om de geur van plastic te doen verdwijnen. Was daarna de mand en de spatel afzonderlijk.

## 4. WERKING

Zet de friteuse op een effen en stabiel oppervlak.

Steek de stekker in het stopcontact. De blauwe lichtjes gaan aan en u hoort een pieptoon, dit geeft aan dat het toestel in standby is (in standby is er een verbruik van niet meer dan 1 W). Het scherm knippert, toont de temperatuur tot 100° en de tijd tot 00:00.

Druk op de openingsknop om het deksel te openen.

Verwijder de mand en vul ze met voedsel.

Zet de gevulde mand in de friteuse, voeg een lepel olie toe en sluit het deksel.

Kies de gewenste instelling door op de corresponderende knop te drukken op het bedieningspaneel. Kies het menu of de tijd en de temperatuur handmatig.

Fig. 1

Menus



Overslaan

Druk 1 keer op de pijl naar boven om het menu Overslaan te kiezen. Het LCD-scherm toont 00:05. De tijd is bepaald op 5 minuten en de temperatuur op 240°.

Druk op de keuzetoets om de temperatuur in te stellen tussen 100-240 °C met de pijlen omhoog en omlaag. De temperatuur kan ook tijdens het kookproces geregeld worden.

Druk op de keuzeknop om de tijd tussen 5-20 minuten in te stellen. De tijd kan ook tijdens het kookproces geregeld worden.

Druk op de aan/uit-knop om te beginnen koken. Het licht op het scherm wordt oranje en de tijd begint af te tellen. De temperatuur blijft op het scherm staan.

In deze stand werkt zowel het bovenste als het onderste verwarmingselement, evenals de bovenste ventilator en de mengspatel.

Rijst



Druk 2 keer op de pijl naar boven om het menu Rijst te kiezen. Het LCD-scherm toont 00:25. De tijd is bepaald op 5 minuten en de temperatuur op 200°.

Druk op de keuzetoets om de temperatuur in te stellen tussen 100-240 °C met de pijlen omhoog en omlaag. De temperatuur kan ook tijdens het kookproces geregeld worden.

Druk op de keuzetoets om de tijd in te stellen tussen 15-30 minuten met de pijlen omhoog en omlaag. De tijd kan ook tijdens het kookproces geregeld worden.

Druk op de aan/uit-knop om te beginnen koken. Het licht op het scherm wordt oranje en de tijd begint af te tellen. De temperatuur blijft op het scherm staan.

In deze stand werken enkel het onderste verwarmingselement en de mengspatel.

Yoghurt



Druk 3 keer op de pijl naar boven om het menu Yoghurt te kiezen. Het LCD-scherm toont 00:30. De tijd is bepaald op 30 minuten.



De temperatuur kan niet geregeld worden.

Druk op de keuzetoets om de tijd in te stellen tussen 1 minuut en 16:30 uur met de pijlen omhoog en omlaag. De tijd kan ook tijdens het kookproces geregeld worden.

Druk op de aan/uit-knop om te beginnen koken. Het licht op het scherm wordt oranje en de tijd begint af te tellen. De temperatuur blijft op het scherm staan.

In deze stand werken enkel het bovenste verwarmingselement en de ventilator.

Pan 

Druk 4 keer op de pijl naar boven om het menu Pan te kiezen. Het LCD-scherm toont 00:20. De tijd is bepaald op 20 minuten en de temperatuur op 240°.

Druk op de keuzetoets om de temperatuur met de knoppen in te stellen tussen 100-240 °C. De temperatuur kan ook tijdens het kookproces geregeld worden.

Druk op de keuzeknop om de tijd met de knoppen tussen 5 minuten en 1 uur in te stellen. De tijd kan ook tijdens het kookproces geregeld worden.

Druk op de aan/uit-knop om te beginnen koken. Het licht op het scherm wordt oranje en de tijd begint af te tellen. De temperatuur blijft op het scherm staan.

In deze stand werken enkel het onderste verwarmingselement en de mengspatel.

Toast 

Druk 5 keer op de pijl naar boven om het menu Toast te kiezen. Het LCD-scherm toont 00:08. De tijd is bepaald op 8 minuten en de temperatuur op 230°C.

Druk op de keuzetoets om de temperatuur met de knoppen in te stellen tussen 100-240 °C. De temperatuur kan ook tijdens het kookproces geregeld worden.

Druk op de keuzeknop om de tijd met de knoppen tussen 4-20 minuten in te stellen. De tijd kan ook tijdens het kookproces geregeld worden.

Druk op de aan/uit-knop om te beginnen koken. Het licht op het scherm wordt oranje en de tijd begint af te tellen. De temperatuur blijft op het scherm staan.

In deze stand werken enkel het bovenste verwarmingselement en de ventilator.

Frietjes 

Druk 6 keer op de pijl naar boven om het menu Frietjes te kiezen. Het LCD-scherm toont 00:30. De tijd is bepaald op 30 minuten.

Druk op de keuzeknop om de tijd met de knoppen tussen 25-35 minuten in te stellen. De tijd kan ook tijdens het kookproces geregeld worden.

Druk op de aan/uit-knop om te beginnen koken. Het licht op het scherm wordt oranje en de tijd begint af te tellen. De temperatuur blijft op het scherm staan.

In deze stand werkt zowel het bovenste als het onderste verwarmingselement, evenals de bovenste ventilator en de mengspatel.

Oven 

Druk 7 keer op de pijl naar boven om het menu Oven te kiezen. Het LCD-scherm toont 00:30. De

## NEDERLANDS

tijd is bepaald op 30 minuten en de temperatuur op 225°C.

Druk op de keuzetoets om de temperatuur met de knoppen in te stellen tussen 100-240 °C. De temperatuur kan ook tijdens het kookproces geregeld worden.

Druk op de keuzeknop om de tijd met de knoppen tussen 10 minuten en 1:30 uur in te stellen. De tijd kan ook tijdens het kookproces geregeld worden.

Druk op de aan/uit-knop om te beginnen koken. Het licht op het scherm wordt oranje en de tijd begint af te tellen. De temperatuur blijft op het scherm staan.

In deze stand werken enkel het bovenste verwarmingselement en de ventilator.

Handmatig 

Druk 8 keer op de pijl naar boven om het menu Handmatig te kiezen. Het LCD-scherm toont 00:05. De tijd is bepaald op 5 minuten en de temperatuur op 100°C.

Druk 1 keer op de keuzeknop en de tijd begint te knipperen. Houd de pijl naar boven gedurende 3 seconden ingedrukt om de tijd 1 voor 1 te verhogen tot 01:00 uur. Als u op de pijl naar beneden drukt verlaagt de tijd 1 voor 1 tot 00:00.

Druk opnieuw op de keuzeknop en temperatuur begint te knipperen. Houd de pijl naar beneden gedurende 3 seconden ingedrukt om de temperatuur te verhogen met intervallen van 5°C tot 240°C. Als u op de pijl naar beneden drukt verlaagt de temperatuur met intervallen van 5°C tot 100°C.

Elke keer dat u op de pijlen drukt, piept de friteuse. Als u de knoppen ingedrukt houdt piept de friteuse niet. Als u de knoppen niet tijdens de eerste 3 seconden indrukt, gaat de friteuse terug in standby.

Nadat u de instellingen bepaald hebt, drukt u op de knop om te beginnen koken. Het licht op het scherm wordt oranje en de tijd begint af te tellen, de temperatuur blijft op het scherm staan.

De pijlen en de aan/uit-knop doven uit wanneer de friteuse begint te werken.

In deze stand werkt zowel het bovenste als het onderste verwarmingselement, evenals de bovenste ventilator en de mengspatel.

### Beginnen met koken

De tijd telt af in minuten. Eens de laatste minuut bereikt is, telt de tijd af in seconden. In de laatste 30 seconden dooft het onderste verwarmingselement uit maar de mengspatel blijft draaien. Als de tijd voorbij is, schakelt de friteuse uit en piept ze 10 keer. De ventilator blijft nog 3 minuten draaien. Na 3 minuten gaat de friteuse in standby. Druk gedurende 3 seconden op de aan/uit-knop terwijl de friteuse werkt om ze in standby te laten gaan, het licht op het scherm wordt blauw. Als de temperatuur in de mand gelijk aan of hoger is dan de ingestelde temperatuur, dooft het onderste verwarmingselement uit maar blijft de mengspatel draaien. Als de temperatuur in de mand lager is dan de ingestelde temperatuur, schakelt het onderste verwarmingselement terug in.

Na het koken verwijderd u de mand en giet u de inhoud in een ander recipiënt.

Fig. 3

Koken op 2 niveaus: oven of toast

Druk op de openingsknop om het deksel te openen. Haal de mengspatel uit de mand (om de mengspatel terug te zetten zet u de aandrijfas van de mand in het gat in de mengspatel tot u klikt hoort).

Plaats het midden van het ovenrooster op de aandrijfas.

Plaats het eten op het rooster. U kunt tegelijk met het rooster en de mand koken als u 2 bereidingen tegelijkertijd wil maken.

Fig. 4

Demonteerbare onderdelen

Handgreep

Plaats de handgreep door op de knop te duwen en op zijn plaats te zetten tot u een klik hoort.

Draai de mand ondersteboven en druk op de knop om de handgreep te verwijderen.

Fig. 5

Transparant deksel

Open het deksel en draai het met beide handen tegenwijzerzin. Trek het naar om het te scheiden van het bovenste deksel. Om het terug te zetten volgt u de volgende stappen:

Stap 1: hou het deksel met beide handen vast en alligeneer het met de voorziene punten in het bovenste deksel.

Stap 2: draai het deksel wijzerzin tot u een klik hoort.

Fig. 6

## 5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

De volgende onderdelen zijn geschikt voor de vaatwas: het bovenste deksel, de mengspatel, de mand, de handgreep en het ovenrooster.

Schakel het toestel uit en ontkoppel van de stroom na het gebruik. Gebruik een zachte spons of een vochtige doek om de hoofdbehuizing schoon te maken. Wacht tot alle onderdelen afgekoeld zijn om met het schoonmaken te beginnen.

Gebruik lauw water met een beetje detergent om de mand en de accessoires schoon te maken. Spoel met water en droog met een doek.

De mand kunt u met de hand of met de vaatwas afwassen. Doe dit voorzichtig zodat ze niet vervormd want dit beïnvloedt het rendement.

De mengspatel kan met de hand of met de vaatwas afgewassen worden. Deze moeten

## NEDERLANDS

regelmatig gewassen worden, het ronde deksel inbegrepen.  
Het rooster moet regelmatig gewassen worden (na 5 keer gebruik).  
Het bovenste deksel moet met een vochtige doek gereinigd worden.

## 6. PROBLEEMOPLOSSING

Foutmelding

1. E1
2. Er is een open circuit in de sensor E2

Beschrijving

1. De knoppen en de menu's werken niet
2. Er is een open circuit in de sensor

Mogelijke oorzaken

1. Er is kortsluiting in de sensor
2. Er is een open circuit in de sensor

Oplossing

1. Raadpleeg de Technische Ondersteuningsservice van Cecotec.
2. Er is een open circuit in de sensor Raadpleeg de Technische Ondersteuningsservice van Cecotec.

## 7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Referentie van het product: 03055

Nombre del producto: 03055 Turbo Cecofry 4D Healthy

Vermogen: 1350 W, 220-240 V~, 50-60 Hz

## 8. RECYCLAGE VAN HUISHOUDTOESTELLEN

De Europese richtlijn 2012/19 betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur bepaalt dat deze apparatuur gescheiden van het regulier afval verwerkt moet worden. Elektrische toestellen worden gescheiden verwerkt voor doeleinden van recycling en hergebruik om hun impact op mens en milieu te beperken. Het symbool van de doorstreepte container herinnert u aan uw verplichting om dit product op de wettelijk verplichte wijze af te voeren. Het symbool van de doorstreepte container herinnert u aan uw verplichting om dit product op de wettelijk verplichte wijze af te voeren.



Voor meer informatie over de meest geschikte wijze om elektrische huishoudtoestellen en hun bijhorende batterijen af te voeren contacteert u de plaatselijke overheid.

## 9. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product heeft 2 jaar garantie vanaf de datum van aankoop, uitsluitend op basis van de originele factuur, en enkel als het product in goede staat is en gebruikt is conform de gebruiksaanwijzingen.

De garantie vervalt:

Als het product niet gebruikt is waarvoor het bedoeld is, foutief behandeld is, geslagen is, blootgesteld is aan vochtigheid, ondergedompeld is in water of een bijtende vloeistof of enig ander defect te wijten aan foutief gebruik door de consument.

Als het product gedemonteerd, aangepast of hersteld is door een persoon die niet bevoegd is volgens de Technische Ondersteuningsservice van Cecotec.

Als het incident werd veroorzaakt door normale slijtage van de onderdelen door gebruik.

De garantie dekt elke fabricagefout gedurende 2 jaar op basis van de geldende wetgeving, behalve verbruiksartikelen. In geval van misbruik door de gebruiker is de garantieservice niet verantwoordelijk voor de reparatie.

Als u op enig moment een probleem met het product ontdekt of vragen hebt, neem dan contact op met de Technische Dienst van Cecotec, op het nummer +34 96 321 07 28.

## 1. INSTRUKCJE BEZPIECZŃSTWA

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do gotowania. Używaj go wyłącznie z tym przeznaczeniem. Nie używaj go kiedy znajduje się pusty.

Nigdy nie dotykaj powierzchni urządzenia kiedy jest nagrzane. Używać specjalnych uchwytów. Nie dotykać obudowy urządzenia podczas gdy jest w użyciu. Części, które można dotykać podczas używania smażalnicy to uchwyt przykrywki, przycisk otwierający pokrywę lub uchwyt urządzenia.



Smażalnica jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego. Wszelkie problemy spowodowane profesjonalnym użytkowaniem lub niewłaściwym użytkowaniem nie będą objęte gwarancją.

Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzaj kabla, wtyczki ani głównego korpusu w wodzie lub innym płynie.

To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, wrażliwych lub umysłowych lub bez doświadczenia lub wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub

otrzymał instrukcje dotyczące użytkowania produktu przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem.

Upewnij się, że smażalnica znajduje się na płaskiej, czystej, suchej i twardej powierzchni.

Nigdy nie pozostawiaj uruchomionego urządzenia bez nadzoru. Gotuj tylko we wnętrzu urządzenia, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani nie dotykał gorących powierzchni.

Umieść smażalnicę w pobliżu ściany i zachowaj bezpieczną odległość od krawędzi stołu lub blatu.

Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia produktu, jeśli zawiera olej lub inne gorące ciecze.

Odtłącz smażalnice od sieci, gdy nie jest używana i przed czyszczeniem. Pozostawić do ostygnięcia przed przystąpieniem do montażu lub demontażu części. Wyłącz frytkownicę przed odłączeniem jej od gniazdka.

Nie używaj produktu, jeśli kabel lub wtyczka są uszkodzone lub frytownica działa nieprawidłowo lub została w jakikolwiek sposób uszkodzona. Skontaktuj się z działem obsługi klienta Cecotec SAT w celu analizy lub naprawy.

Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.

Nie włączaj produktu przy otwartej pokrywie. Gdy otworzysz pokrywę podczas procesu gotowania, grzejniki i wentylator przestaną działać, dopóki ponownie nie zamkniesz pokrywki.

Korzystanie z akcesoriów niezalecanych przez Cecotec może spowodować uszkodzenie.

Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu znamionowemu urządzenia, podanemu na etykiecie klasyfikacji produktu.

Sprawdź, czy wtyczka, do której podłączona jest frytownica, jest uziemiona.

Możliwe jest stosowanie przedłużaczy, o ile jest to wykonywane ostrożnie. Należy użyć krótkiego przewodu zasilającego, aby zmniejszyć ryzyko potknięcia lub zaplątania. Moc przedłużacza musi być równa mocy urządzenia.

Kabel należy zwinąć, aby nie wisiał nad blatem lub stołem.

Podczas pracy frytownica będzie bardzo gorąca. Nie pozostawiaj urządzenia w zasięgu dzieci.

Jedzenie po przyrządzeniu w urządzeniu będzie bardzo gorące, uważaj aby się nie poparzyć.

Urządzenie powinno zostać mądrze ustawione z dala od krawędzi blatu, stołu lub powierzchni na ktorej zostanie

umieszczona maszyna.

Potóż kabel poza zasięgiem dzieci.

Ostrzec dzieci, aby nie dotykały żywności ani gorącego urządzenia.

Nie umieszczaj frytkownicy w pobliżu źródeł ciepła, takich jak kuchenki elektryczne lub gazowe lub gorące piekarniki, lub nad nimi.

Nie wkładaj niczego do otworów wentylatora.

Odtłącz frytkownicę, gdy nie jest używana, aby ją przenieść, podczas czyszczenia lub jeśli nie działa prawidłowo lub przewód zasilający jest uszkodzony.

## 2. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Przezroczysta zdejmowana pokrywa
2. Rezystancja wentylatora
3. Płyta
4. Mechanizm zamykający
5. Przycisk otwierania
6. Wyświetlacz LCD
7. Panel sterowania
8. Mieszadło
9. Zbiornik do gotowania
10. Uchwyt
11. Regał piekarnika o dwóch wysokościach
12. Wał napędowy.
13. Główny korpus.
14. Podkładki
15. Miarka

## 3. PRZED URUCHOMIENIEM

Przeczytaj uważnie instrukcję przed pierwszym użyciem.

Usuń wszystkie elementy opakowania i naklejki z produktu, z wyjątkiem etykiety klasyfikacyjnej.

Przed pierwszym użyciem frytkownicy wlej do wiadra 300-500 ml wody i gotuj przez 20 minut, aby wyeliminować zapach plastiku. Następnie umyj wiadro i mieszadło osobno.



## 4. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Ustaw frytownicę na gładkiej i stabilnej powierzchni.

Podłącz kabel zasilający do prawidłowo zainstalowanego gniazdka. Niebieskie lampki zaświecą się, a frytownica wyemituje sygnał dźwiękowy, wskazując, że jest w trybie gotowości (zużycie energii w trybie gotowości wynosi nie więcej niż 1 W). Wyświetlacz zacznie migać, pokazując temperaturę przy 100 ° C i godzinę o 00:00.

Naciśnij przycisk otwierania, aby otworzyć pokrywę.

Wyjmij wiadro i dodaj jedzenie do środka.

Włóż wiadro z jedzeniem do frytkownicy, dodaj łyżkę oleju i zamknij pokrywę.

Wybierz żądaną funkcję, naciskając odpowiedni przycisk na panelu sterowania. Wybierz menu lub godzinę i temperaturę ręcznie.

Rys. 2

Menu



Podsmażyć

Naciśnij strzałkę w górę, aby wybrać menu Podsmażanie. Na wyświetlaczu LCD pokaże się 00.05. Czas jest ustawiony na 5 minut, a temperatura na 240 ° C.

Naciśnij przycisk wyboru, aby ustawić temperaturę w zakresie 100–240 ° C za pomocą strzałek w górę i w dół. Temperaturę można również ustawić podczas procesu gotowania.

Naciśnij przycisk wyboru, aby ustawić czas między 5-20 min. Możesz także ustawić czas podczas gotowania.

Naciśnij przycisk wł. / Wyt., Aby rozpocząć gotowanie. Światło na ekranie zmieni kolor na pomarańczowy, a czas zacznie się obniżać. Temperatura pozostanie na ekranie.

W tym trybie oprócz górnego wentylatora i topatki mieszającej będą działać zarówno górny, jak i dolny opór.

Ryż



Naciśnij dwukrotnie strzałkę w górę, aby wybrać menu Ryż. Na wyświetlaczu LCD pokaże się 00:25. Czas jest ustawiony na 25 minut, a temperatura na 200 ° C.

Naciśnij przycisk wyboru, aby ustawić temperaturę w zakresie 100–240 ° C za pomocą strzałek w górę i w dół. Temperaturę można również ustawić podczas procesu gotowania.

Naciśnij przycisk wyboru, aby ustawić czas gotowania mndz. 15 a 30 min za pomocą strzałek w górę i w dół. Możesz także ustawić czas podczas gotowania.

Naciśnij przycisk wł. / Wyt., Aby rozpocząć gotowanie. Światło na ekranie zmieni kolor na pomarańczowy, a czas zacznie się obniżać. Temperatura będzie widoczna na ekranie.

W tym trybie działa tylko niższy opór i topatka mieszająca.

## POLSKI

### Jogurt

Naciśnij strzałkę w górę trzy razy, aby wybrać menu Jogurt. Na wyświetlaczu LCD pokaże się 00:30 Czas jest ustawiony na 30 minut.

Nie można zmienić temperatury

Naciśnij przycisk wyboru, aby ustawić czas od 1 minuty do 16:30 za pomocą strzałek w górę i w dół. Możesz także ustawić czas podczas gotowania.

Naciśnij przycisk wł. / Wyt., Aby rozpocząć gotowanie. Światło na ekranie zmieni kolor na pomarańczowy, a czas zacznie się obniżać. Temperatura będzie widoczna na ekranie.

W tym trybie działa niższy opór i wentylator.

### Patelnia

Naciśnij cztery razy strzałkę w górę, aby wybrać menu Patelnia. Na wyświetlaczu LCD pokaże się 00:20 Czas jest ustawiony na 20 minut, a temperatura na 240 ° C.

Naciśnij przycisk wyboru, aby ustawić za pomocą przycisków temperaturę w zakresie 100–240 ° C. Temperaturę można również ustawić podczas procesu gotowania.

Naciśnij przycisk wyboru, aby ustawić czas między 5 min-1 h za pomocą przycisków. Możesz także ustawić czas podczas gotowania.

Naciśnij przycisk wł. / Wyt., Aby rozpocząć gotowanie. Światło na ekranie zmieni kolor na pomarańczowy, a czas zacznie się obniżać. Temperatura będzie widoczna na ekranie.

W tym trybie działa tylko niższy opór i łopatką mieszająca.

### Tostowanie

Naciśnij pięć razy strzałkę w górę, aby wybrać menu Tostowania. Na wyświetlaczu LCD pokaże się 00:08. Czas gotowania jest ustawiony na 8 minut i temp. 230 °C

Naciśnij przycisk wyboru, aby ustawić za pomocą przycisków temperaturę w zakresie 100–240 ° C. Temperaturę można również ustawić podczas procesu gotowania.

Naciśnij przycisk wyboru, aby ustawić czas od 4 do 20 minut za pomocą przycisków. Możesz także ustawić czas podczas gotowania.

Naciśnij przycisk wł. / Wyt., Aby rozpocząć gotowanie. Światło na ekranie zmieni kolor na pomarańczowy, a czas zacznie się obniżać. Temperatura będzie widoczna na ekranie.

W tym trybie działa tylko górny opór i wentylator.

### Frytki

Naciśnij strzałkę w górę sześć razy, aby wybrać menu frytek. Na wyświetlaczu LCD pokaże się 00:30 Czas jest ustawiony na 30 minut.

Naciśnij przycisk wyboru, aby ustawić czas od 25 do 35 minut za pomocą przycisków. Możesz także ustawić czas podczas gotowania.

Naciśnij przycisk wł. / Wyt., Aby rozpocząć gotowanie. Światło na ekranie zmieni kolor na pomarańczowy, a czas zacznie się obniżać. Temperatura będzie widoczna na ekranie.

W tym trybie będą działały zarówno górny, jak i dolny opór, a także górny wentylator i mieszadło.

PIEKARNIK 

Naciśnij siedem razy strzałkę w górę, aby wybrać menu Piekarnik. Na wyświetlaczu LCD pokaże się 00:30 Czas jest ustawiony na 30 minut, a temperatura na 225 ° C.

Naciśnij przycisk wyboru, aby ustawić za pomocą przycisków temperaturę w zakresie 100–240 ° C. Temperaturę można również ustawić podczas procesu gotowania.

Naciśnij przycisk wyboru, aby ustawić czas od 10min do 1.30h za pomocą przycisków. Możesz także ustawić czas podczas gotowania.

Naciśnij przycisk wł. / Wył., Aby rozpocząć gotowanie. Światło na ekranie zmieni kolor na pomarańczowy, a czas zacznie się obniżać. Temperatura będzie widoczna na ekranie.

W tym trybie działa tylko górny opór i wentylator.

Menu ręczne 

Naciśnij siedem razy strzałkę w górę, aby wybrać ręczne menu. Na wyświetlaczu LCD pokaże się 00.05. Czas jest ustawiony na 5 minut, a temperatura na 100 ° C.

Naciśnij przycisk jeden raz i wskaźnik czasu zacznie „mrygać” Naciśnij strzałkę w górę przez kolejne 3 sekundy, aby zwiększyć czas jeden po drugim do 01:00 godzin. Jeśli naciśniesz strzałkę w dół, czas będzie zmniejszany jeden po drugim do 00:00.

Naciśnij ponownie przycisk wyboru, a temperatura zacznie migać. Naciśnij strzałkę w górę przez kolejne 3 sekundy, aby zwiększyć temperaturę w odstępach od 5 ° C do 240 ° C. Po naciśnięciu strzałki w dół temperatura będzie obniżana w odstępach od 5 ° C do 100 ° C.

Za każdym naciśnięciem klawiszy strzałek frytownica wyda sygnał dźwiękowy. Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisków nie będzie emitowany żaden dźwięk. Jeśli nie naciśniesz przycisków w ciągu pierwszych 3 sekund, system powróci do trybu gotowości.

Po wybraniu różnych parametrów naciśnij przycisk, aby rozpocząć gotowanie. Podświetlenie zmieni kolor na pomarańczowy, a czas zacznie się odliczać; Temperatura pozostanie na ekranie.

Klawisze strzałek i przycisk włączania / wyłączenia zostaną dezaktywowane, gdy produkt zacznie działać.

W tym trybie będą działały zarówno górny, jak i dolny opór, a także górny wentylator i mieszadło.

## Zacząć gotowanie

Czas zacznie się odliczać w minutach. Kiedy wskaźnik dojdzie do ostatniej minuty, czas zacznie się odliczać w sekundach. Po osiągnięciu ostatnich 30 sekund niższy opór wyłączy się, ale łypatka mieszająca będzie się nadal obracać. Po upływie czasu frytownica wyłączy się i wyemituje 10 sygnałów dźwiękowych. Wentylator będzie działał przez 3 minuty. Po 3 minutach produkt powróci do trybu gotowości. Naciśnij przycisk zasilania przez 3 sekundy podczas pracy frytownicy, aby zatrzymać ją i powrócić do trybu gotowości; Światło ekranu zmieni kolor na niebieski. Jeśli temperatura w urządzeniu jest równa lub wyższa niż wybrana temperatura, niższy opór wyłączy się, ale łypatka mieszająca będzie się nadal obracać. Jeśli temperatura w urządzeniu jest niższa niż wybrana, niższy opór włączy się ponownie.

## POLSKI

Po ugotowaniu wyjmij pojemnik i wlej jedzenie do innego pojemnika.

Rys. 3

Kuchnia na dwóch poziomach: pieczenie lub tostowanie

Naciśnij przycisk otwierania, aby otworzyć pokrywę. Wyjmij tyżkę miksującą z wiadra (aby złożyć ją ponownie, włóż watek napędowy tyżki do otworu mieszadła, aż usłyszysz kliknięcie). Umieść środek rusztu piekarnika na wale napędowym.

Potóż jedzenie w środku. Możesz dodawać jedzenie zarówno w wiadrze, jak i na ruszcie, jeśli chcesz ugotować 2 preparaty jednocześnie (2 w 1).

Rys. 4

Odtwarzane części

Uchwyt

Umieść uchwyt naciskając przycisk zwalniający blokadę umieść go na swoim miejscu aż usłyszysz „klik”

Obróć pojemnik do góry nogami i naciśnij przycisk na uchwycie, aby je wyjąć.

Rys. 5

Przezroczysta pokrywa

Otwórz pokrywę i obróć ją obiema rękami przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Pociągnij w dół, aby oddzielić go od górnej części sprzętu. Aby znowu ją umieścić wykonaj następujące czynności:

Krok 1: Przytrzymaj osłonę obiema rękami i dopasuj ją do punktów na górnej części urządzenia.

Krok 2: Obróć pokrywę w prawo, aż usłyszysz kliknięcie.

Rys. 6

## 5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Następujące elementy można myć w zmywarkach: Zewnętrzna pokrywa, tyżka do mieszania, wewnętrzny zbiornik, uchwyt i kratkę z piekarnika.

Po skończonym gotowaniu, wyłóż i odłącz urządzenie i użyj miękkiej gąbki lub zwilżonej ściereki żeby wyczyścić główną część urządzenia i nie zarysować jego powierzchni. Zaczekaj aż wszystkie części urządzenia się schłodzą.

Użyj letniej wody z odrobiną płynu do mycia naczyń żeby umyć wewnętrzny zbiornik i wszystkie akcesoria. Wypłucz wodą i wysusz całość ścierką.

Wiadro można myć ręcznie lub w zmywarce do naczyń: myj je ostrożnie, ponieważ może się odkształcić, wpływając na jego wydajność.

Mieszadło można myć ręcznie lub w zmywarce. Należy go regularnie myć, w tym okrągłą pokrywę.

Kratkę z piekarnika należy myć regularnie (co 5 użyć).

Górną pokrywę należy umyć wilgotną szmatką.

## 6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod błędu

1. E1
2. E2

Descripción

1. Przyciski i menu nie działają
2. Przyciski i menu nie działają

Prawdopodobna przyczyna

1. W czujniku doszło do zwarcia
2. W czujniku jest otwarty obwód

Rozwiązanie

1. Skontaktuj się z działem obsługi klienta w Cecotec
2. Skontaktuj się z działem obsługi klienta w Cecotec

## 7. DANE TECHNICZNE

Referencja: 03055

Nazwa produktu: 03055 Turbo Cecofry 4D Healthy

Moc: 1350 W, 220-240 V~, 50-60 Hz

## 8. RECYKLING SPRZĘTU



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

## POLSKI

Symbol przekreślonego kotowego kontenera na odpady informuje o obowiązku zadbania o oddanie zużytego sprzętu do specjalnego punktu zbiórki ZSEE. Symbol przekreślonego kotowego kontenera na odpady informuje o obowiązku zadbania o oddanie zużytego sprzętu do specjalnego punktu zbiórki ZSEE.

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

## 9. GWARANCJA I POMOC TECHNICZNA

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

Produkt NIE podlega gwarancji, jeśli:

był używany niezgodnie ze swoim przeznaczeniem, wystawiony na działanie wody lub wilgoci, mechanicznie uszkodzony przez użytkownika, wystawiony na działanie substancji żrących czy nosi jakiegokolwiek inne znamiona uszkodzeń wynikających z winy użytkownika.

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

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

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

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

## 1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tento přístroj je určen k přípravě jídel. Používejte ho pouze k tomuto účelu. Nezapínejte přístroj bez vloženého jídla. Nikdy se nedotýkejte horkých částí přístroje. Používejte rukojeť přístroje. Nedotýkejte se pláště přístroje, pokud je zapnutý. Části, kterých je možno dotýkat se, když je přístroj zapnutý jsou: rukojeť víka, tlačítko otevření víka a rukojeť smažící nádoby.



Tento produkt je vhodný výlučně pro domácí využití. Jakýkoli problém, který by nastal při profesionálním použití nebo při špatném použití, nebude zahrnutý do záruky.

Abyste se vyhnuli elektrickému výboji, vyvarujte se ponoření kabelu, zástrčky nebo hlavního těla přístroje do vody nebo jakékoli jiné tekutiny.

Tento produkt nemůže být používán dětmi ani osobami s omezenými mentálními, fyzickými anebo sensorickými schopnostmi, nebo kterým chybí zkušenost a znalost, pokud nebyly poučeny o použití tohoto produktu osobou, která zodpovídá za jejich bezpečnost. Nedovolte, aby si s přístrojem hrály děti.

Ujistěte se, že přístroj je postaven na čistém, rovném, suchém a pevném povrchu.

Nenechávejte přístroj během fungování bez dozoru.

Připravujte jídlo pouze v nádobě, abyste se vyhnuli riziku elektrického výboje.

Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky a aby se dotýkal horkých povrchů.

Postavte fritézu blízko zdi a udržujte napájecí kabel v bezpečné vzdálenosti od hrany stolu.

Budte zvláště obezřetní, pokud přístrojem pohybujete a obsahuje tuk nebo jiné horké tekutiny.

Odpojte fritézu od elektrické sítě, pokud ji nepoužíváte nebo

před tím, než ji budete čistit. Nechejte ji vychladnout, abyste ji mohli smontovat nebo demontovat. Před opojením od elektrické sítě fritézu vypněte.

Přístroj nepoužívejte, pokud kabel, zásuvka nebo samotný přístroj je poškozený, nefunguje správně, nebo byl jakkoli poškozen. Spojte se se zákaznickým servisem, abyste problém analyzovali nebo vyřešili opravu.

Nepokoušejte se přístroj opravit vlastními silami.

Nezapínejte přístroj, pokud je víko otevřené. Pokud během přípravy jídla víko otevřete, elektrické odpory a ventilátor přestanou fungovat, dokud víko znovu nezavřete.

Použití příslušenství neautorizovaných výrobcem může vést ke škodám.

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

Zkontrolujte, jestli zásuvka, do které přístroj připojujete, je uzemněná.

Je možné používat prodlužovací přívody, pokud tak činíte s opatrností. Měl by se používat krátký přívodový kabel, aby se snížilo riziko zakopnutí nebo zamotání. Nominální výkon prodlužovacího přívodu by měl být stejný jako je ten, který má přístroj.

Kabel by se měl zkrátit tak, aby nevisel přes hranu stolu.

Během fungování je fritéza velmi horká. Nenechávejte ji v dosahu dětí.

Připravené jídlo bude také velmi horké. Dávejte pozor, ať se nespálíte.

Fritéza by měla být umístěna v bezpečné vzdálenosti od hrany stolu, na které stojí.

Udržujte kabel přístroje z dosahu dětí.

Upozorněte děti, že se nemají dotýkat horkého jídla ani přístroje. Neumísťujte fritézu blízko nebo na zdroje tepla, jako jsou



elektrické nebo plynové vařiče nebo horkovzdušné trouby. Do štěrbin ventilátoru nestrkejte žádné předměty. Fritézu vypněte, pokud ji nepoužíváte, když ji přemísťujete, během čištění nebo pokud nefunguje správně nebo přívodový kabel je poškozený.

## 2. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Průhledný vyjímatelný kryt
2. Odpor s ventilátorem
3. Deska
4. Zavírací mechanismus
5. Tlačítko otevření
6. LCD obrazovka
7. Kontrolní panel
8. Míchací lopatka
9. Nádoba
10. Rukojeť
11. Dvoupatrová smažící mřížka
12. Hnací hřídel
13. Základní tělo
14. Prostírání
15. Odměrka

## 3. PŘED POUŽITÍM

Před prvním použitím přístroje si pozorně přečtěte následující bezpečnostní pokyny. Odstraňte všechny obaly a samolepky, které jsou na přístroji, mimo etikety s klasifikací. Před prvním použitím fritézy nalejte do nádoby 300-500 ml vody a vařte ji, abyste odstranili plastový zápach. Poté vymyjte nádobu a odděleně umyjte míchací lopatku.

## 4. FUNGOVÁNÍ

Postavte fritézu na rovný a stabilní povrch. Zapněte napájecí kabel do elektrického přívodu. Rozsvítí se modré světlo a fritéza zapípá. Dá tak vědět, že je v módu standby (energetická spotřeba nepřekračuje 1 W). Obrazovka zablíká,

## ČEŠTINA

ukáže teplotu 100 °C a čas 00:00.

Stiskněte tlačítko otevření pro odklopení víka.

Vyjměte nádobu a vložte do ní jídlo.

Vložte nádobu s jídlem do fritézy, přidejte lžící oleje a zavřete víko.

Stisknutím příslušného tlačítka na kontrolním panelu zvolte požadovanou funkci. Ručně zvolte program, čas nebo teplotu.

Obr. 2

Programy

Osmažit



Po zvolení tohoto programu stiskněte šipku směrem nahoru. LCD obrazovka zobrazí 00:05. Čas je nastaven na 5 minut a teplota na 240 °C.

Stiskněte tlačítko výběru pro nastavení teploty pomocí šipek nahoru a dolů v rozmezí 100–240 °C. Také je možné vybrat teplotu až během vaření.

Stiskněte tlačítko výběru pro nastavení času mezi 5 -20 min. Také je možné zvolit čas až během vaření.

Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí pro spuštění vaření. Světlo na obrazovce se změní na oranžovou a čas se začne odečítat. Teplota zůstane viditelná.

V tomto programu bude odpor jak horní, tak spodní v chodu, navíc také spodní ventilátor a míchací lopatka.

Rýže



Po zvolení programu Rýže stiskněte dvakrát šipku směrem nahoru. LCD obrazovka zobrazí 00:25. Čas je nastaven na 25 minut a teplota na 200 °C.

Stiskněte tlačítko výběru pro nastavení teploty pomocí šipek nahoru a dolů v rozmezí 100–240 °C. Také je možné vybrat teplotu až během vaření.

Stiskněte tlačítko výběru pro nastavení času pomocí šipek nahoru a dolů v rozmezí 15 -30 min. Také je možné zvolit čas až během vaření.

Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí pro spuštění vaření. Světlo na obrazovce se změní na oranžovou a čas se začne odečítat. Teplota zůstane viditelná.

V tomto programu bude v chodu pouze spodní odpor a míchací lopatka.

Jogurt



Po zvolení programu Jogurt stiskněte třikrát šipku směrem nahoru. LCD obrazovka zobrazí 00:30. Čas je nastaven na 30 minut.

Není možné regulovat teplotu.

Stiskněte tlačítko výběru pro nastavení času pomocí šipek nahoru a dolů v rozmezí 1 min - 16:30 h. Také je možné zvolit čas až během vaření.

Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí pro spuštění vaření. Světlo na obrazovce se změní na oranžovou a čas se začne odečítat. Teplota zůstane viditelná.

V tomto programu bude v chodu pouze horní odpor a ventilátor.

### Pánev

Po zvolení programu Pánev stiskněte čtyřikrát šipku směrem nahoru. LCD obrazovka zobrazí 00:20. Čas je nastaven na 20 minut a teplota na 240 °C.

Stiskněte tlačítko výběru pro nastavení teploty pomocí šipek nahoru a dolů v rozmezí 100–240 °C. Také je možné vybrat teplotu až během vaření.

Stiskněte tlačítko výběru pro nastavení času mezi 5 min - 1 h. Také je možné zvolit čas až během vaření.

Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí pro spuštění vaření. Světlo na obrazovce se změní na oranžovou a čas se začne odečítat. Teplota zůstane viditelná.

V tomto programu bude v chodu pouze spodní odpor a míchací lopatka.

### Smažení

Po zvolení programu Smažení stiskněte pětkrát šipku směrem nahoru. LCD obrazovka zobrazí 00:08. Čas je nastaven na 8 minut a teplota na 230 °C.

Stiskněte tlačítko výběru pro nastavení teploty pomocí šipek nahoru a dolů v rozmezí 100–240 °C. Také je možné vybrat teplotu až během vaření.

Stiskněte tlačítko výběru pro nastavení času mezi 4 – 20 min. Také je možné zvolit čas až během vaření.

Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí pro spuštění vaření. Světlo na obrazovce se změní na oranžovou a čas se začne odečítat. Teplota zůstane viditelná.

V tomto programu bude v chodu pouze horní odpor a ventilátor.

### Hranolky

Po zvolení programu Hranolky stiskněte šestkrát šipku směrem nahoru. LCD obrazovka zobrazí 00:30. Čas je nastaven na 30 minut.

Stiskněte tlačítko výběru pro nastavení času mezi 25 -35 min. Také je možné zvolit čas až během vaření.

Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí pro spuštění vaření. Světlo na obrazovce se změní na oranžovou a čas se začne odečítat. Teplota zůstane viditelná.

V tomto programu bude odpor jak horní, tak spodní v chodu, navíc také spodní ventilátor a míchací lopatka.

### Trouba

Po zvolení programu Trouba stiskněte sedmkrát šipku směrem nahoru. LCD obrazovka zobrazí 00:30. Čas je nastaven na 30 minut a teplota na 225 °C.

Stiskněte tlačítko výběru pro nastavení teploty pomocí šipek nahoru a dolů v rozmezí 100–240 °C. Také je možné vybrat teplotu až během vaření.

Stiskněte tlačítko výběru pro nastavení času mezi 10 min - 1:30 h. Také je možné zvolit čas až během vaření.

## ČEŠTINA

Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí pro spuštění vaření. Světlo na obrazovce se změní na oranžovou a čas se začne odečítat. Teplota zůstane na viditelná. V tomto programu bude v chodu pouze horní odpor a ventilátor.

### Manuál

Po zvolení programu Manuál stiskněte osmkrát šipku směrem nahoru. LCD obrazovka zobrazí 00:05. Čas je nastaven na 5 minut a teplota na 100 °C.

Stiskněte jednou tlačítko výběru a čas začne blikat. Stiskněte šipku směrem nahoru po dobu 3 vteřin pro zvýšení času po jednotkách až na 01:00 hodinu. Pokud stisknete šipku směrem dolů, čas se bude zmenšovat.

Stiskněte jednou tlačítko výběru a teplota začne blikat. Stiskněte šipku směrem nahoru po dobu 3 vteřin pro zvýšení teploty po 5ti stupních od 5 °C až po 240 °C. Stiskněte šipku směrem dolů a teplota se bude snižovat po 5ti stupních od 5 °C až po 100 °C.

Po každém stisknutí šipek bude fritéza pípát. Pokud budete tlačítko držet, pípát nebude. Pokud tlačítka nestisknete po dobu 3 vteřin, fritéza se vrátí do módu standby.

Poté, co jste zvolili vaše parametry, stiskněte tlačítko zapnutí pro začátek vaření. Světlo na obrazovce se změní na oranžovou, čas se začne odečítat a teplota zůstane viditelná.

Směrová tlačítka a tlačítko zapnutí/vypnutí se deaktivují poté, co přístroj začne fungovat.

V tomto programu bude odpor jak horní, tak spodní v chodu, navíc také spodní ventilátor a míchací lopatka.

### Začátek vaření

Čas se bude odečítat po minutách. Po dosažení poslední minuty se čas bude odečítat po vteřinách. Posledních 30 vteřin se spodní odpor vypne, ale míchací lopatka se bude dále otáčet. Po skončení programu se fritéza vypne a vydá 10 pípnutí. Ventilátor bude fungovat po dobu 3 minut. Po uplynutí 3 minut se přístroj vrátí do módu standby. Stiskněte tlačítko zapnutí po dobu 3 vteřin během fungování fritézy a vrátí se do módu standby. Světlo na obrazovce se změní na modrou. Pokud je teplota v nádobě stejná nebo vyšší než zvolená teplota, spodní odpor se vypne, ale míchací lopatka se nepřestane otáčet. Pokud je teplota v nádobě nižší než zvolená teplota, spodní odpor se znovu zapne.

Poté, co je proces vaření dokončen, vyjměte nádobu a jídlo přesuňte do jiné nádoby.

### Obr. 3

Vaření ve dvou patrech: pečení nebo smažení

Stiskněte tlačítko otevření pro odklopení víka. Odstraňte míchací lopatku z nádoby (abyste ji později vrátili), vložte hnací hřídel do nádoby na místo míchací lopatky, až uslyšíte cvaknutí.

Umístěte střed mřížky na hnací hřídel.

Umístěte jídlo na mřížku. Je možné umístit jídlo do nádoby stejně tak i na mřížku najednou, pokud chcete vařit dvě jídla najednou.

Obr. 4

Vyjímatelné části

Rukojeť

Uchopte rukojeť a stisknutím tlačítka ji vložte na své místo, až uslyšíte cvaknutí.

Položte nádobu dnem vzhůru a stiskněte tlačítko pro její odstranění.

Obr. 5

Průhledný kryt

Otevřete víko a otočte oběma rukama víkem v protisměru hodinových ručiček. Zatáhněte směrem nahoru, abyste ho odpojili od těla přístroje. Pro navrácení následujte tyto kroky:

Krok 1: uchopte víko oběma rukama a zarovnejte ho s vodicími drážkami na hlavním těle.

Krok 2: otočte víkem ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí.

Obr. 6

## 5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Následující příslušenství je vhodné do myčky: horní víko, míchací lopatka, nádoba, držák a mřížka.

Po dokončení vaření vypněte a odpojte přístroj a jemnou houbou nebo vlhkým hadříkem vyčistěte hlavní tělo. Počkejte, až všechny části přístroje vychladnou, než začnete přístroj čistit. Na čištění nádoby a příslušenství použijte vlažnou vodu a trochu detergentu. Opláchněte vodou a vysušte utěrkou.

Nádobu je možné mýt ručně nebo v myčce: myjte ji opatrně, protože by se mohla deformovat, což by snížilo její výkon.

Míchací lopatku je možné mýt ručně nebo v myčce. Měla by se mýt pravidelně včetně kruhového víka.

Mřížka by se měla mýt po každých 5ti použitích.

Horní víko by se mělo čistit vlhkým hadříkem.

## 6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Kód chyby

1. E1

2. E2

POPIS

## ČEŠTINA

1. Tlačítka a programy nefungují

2. Tlačítka a programy nefungují

Možné příčiny

1. Senzor je zkratovaný

2. Je otevřený obvod kolem senzoru

Řešení

1. Kontaktujte se s technickým servisem Cecotec.

2. Kontaktujte se s technickým servisem Cecotec.

## 7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 03055

Jméno produktu: Turbo Cecofry 4D Healthy

Výkon: 1350 W, 220–240 V~, 50–60 Hz

## 8. RECYKLACE ELEKTROSPOTŘEBIČŮ



Evropská směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) specifikuje elektrospotřebiče, které se nemají recyklovat spolu s ostatním komunálním odpadem. Tyto elektrospotřebiče se musí zlikvidovat samostatně, aby se tak dosáhlo co nejlepší recyklace a využití materiálů, a tímto se omezil dopad, který by lidé mohli mít na životní prostředí.

Symbol přeškrtnutého kontejneru připomíná povinnost zlikvidovat tento produkt správně. Symbol přeškrtnutého kontejneru připomíná povinnost zlikvidovat tento produkt správně.

Pro obdržení detailních informací o nejvhodnějším možném způsobu naložení s vaším elektrospotřebičem, a/nebo o bateriích, kontaktujte místní úřady.

## 9. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Tento produkt má záruku 2 roky od data zakoupení v případě, že zákazník disponuje fakturou nebo dokladem o koupi a produkt je v perfektním stavu a nakládá se s ním adekvátním způsobem tak, jak je uvedeno s v tomto návodu na použití.

Záruka nezahrnuje:

Pokud byl produkt používán nad svoji kapacitu anebo užitnost, byl špatně používán, utrpěl náraz, byl vystaven vlhkosti, ponořen do tekutiny nebo jiné korozivní substance, a jakoukoli

vinu připsatelnou spotřebiteli.

Pokud byl produkt rozmontován, modifikován anebo opravován servisem neautorizovaným oficiálním servisem Cecotec.

Pokud byl problém zaviněn normálním používáním a opotřebením součástí.

Záruční servis kryje veškeré defekty zaviněné během výroby po dobu 2 let na základě platné legislativy, s výjimkou spotřebních dílů. V případě špatného zacházení ze strany spotřebitele není záruční servis odpovědný za opravu.

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

[www.cecotec.es](http://www.cecotec.es)

Grupo Cecotec Innovaciones S.L.  
C/ de la Pinadeta s/n, 46930  
Quart de Poblet, Valencia (Spain)  
VV01200102