

cecotec

CECOFRY ADVANCE 10000 FULL VISION

Freidora de aire / Air fryer



Instrucciones de seguridad
Safety instructions
Instructions de sécurité
Sicherheitshinweise
Istruzioni di sicurezza
Instruções de segurança
Veiligheidsinstructies
Instrukcja bezpieczeństwa
Bezpečnostní pokyny
Güvenlik talimatları
Οδηγίες ασφαλείας
Instruccions de seguretat
Biztonsági utasítások
قامال سول اتاميل عت

Instrucciones de seguridad 5

Safety instructions 9

Instructions de sécurité 13

Sicherheitshinweise 17

Istruzioni di sicurezza 21

Instruções de segurança 25

Veiligheidsinstructies 29

Instrukcje bezpieczeństwa 33

Bezpečnostní pokyny 37

Güvenlik talimatları 40

Οδηγίες ασφαλείας 43

Instruccions de seguretat 47

Biztonsági utasítások 51

تمالسل تاميلحت 55

ÍNDICE

1. Piezas y componentes 58

2. Antes de usar 59

3. Instalación 59

4. Funcionamiento 60

5. Resolución de problemas 62

6. Limpieza y mantenimiento 64

7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos 64

8. Copyright 65

9. Declaración UE de conformidad simplificada 65

INDEX

1. Parts and components 66

2. Before use 67

3. Installation 67

4. Operation 68

5. Troubleshooting 70

6. Cleaning and maintenance 71

7. Disposal of old electrical and electronic appliances 72

8. Copyright 72

9. Simplified EU Declaration of Conformity 72

SOMMAIRE

1. Pièces et composants 73

2. Avant utilisation 74

3. Installation 74

4. Fonctionnement 75

5. Résolution de problèmes 78

6. Nettoyage et entretien 79

7. Recyclage des équipements électriques et électroniques 80

8. Copyright 80

9. Déclaration de conformité simplifiée de l'UE 81

INHALT

1. Teile und Komponenten 82

2. Vor dem Gebrauch 83

3. Montage 83

4. Bedienung 84

5. Problembehebung 87

6. Reinigung und Wartung 88

7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten 89

8. Copyright 89

9. Vereinfachte EU-Konformitätserklärung 90

INDICE

1. Parti e componenti 91

2. Prima dell'uso 92

3. Installazione 92

4. Funzionamento 93

5. Risoluzione dei problemi 96

6. Pulizia e manutenzione 97

7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche 98

8. Copyright 98

9. Dichiarazione di conformità UE semplificata 99

ÍNDICE

1. Peças e componentes 100

2. Antes de usar 101

3. Instalação 101

4. Funcionamento 102

5. Resolução de problemas 104

6. Limpeza e manutenção 106

7. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos 106

8. Copyright 107

9. Declaração de conformidade simplificada da UE 107

INHOUD

1. Onderdelen en componenten 108

2. Voor gebruik 109

3. Faciliteit 109

4. Operatie 110

5. Probleemoplossing 112

6. Reiniging en onderhoud 114

7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur 115

8. Copyright 115

9. Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring 115

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty 116

2. Przed użyciem 117

3. Instalacja 117

4. Funkcjonowanie 118

5. Rozwiązywanie problemów 120

6. Czyszczenie i konserwacja 122

7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych 123

8. Copyright 123

9. Uproszczona deklaracja zgodności UE 123

INDEX

1. Součásti a komponenty 124

2. Před použitím 125

3. Zařízení 125

4. Operace 126

5. Odstraňování problémů 128

6. Čištění a údržba 129

7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení 130

8. Autorská práva 130

9. Zjednodušené prohlášení EU o shodě 130

DIZIN

1. Parçalar ve bileşenler 131

2. Kullanmadan önce 132

3. Tesis 132

4. Operasyon 133

5. Sorun giderme 135

6. Temizlik ve bakım 136

7. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü 137

8. Telif Hakkı 137

9. Basitleştirilmiş AB uygunluk beyanı 137

ΔΕΙΚΤΗΣ

1. Μέρη και εξαρτήματα 138

2. Πριν από τη χρήση 139

3. Ευκολία 139

4. Λειτουργία 140

5. Αντιμετώπιση προβλημάτων 142

6. Καθαρισμός και συντήρηση 144

7. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού 145

8. Πνευματικά δικαιώματα 145

9. Απλουστευμένη δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ 145

ÍNDEx

1. Peces i components 146

2. Abans de fer servir 147

3. Installació 147

4. Funcionament 148

5. Resolució de problemes 150

6. Neteja i manteniment 152

7. Reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics 153

8. Copyright 153

9. Declaració UE de conformitat simplificada 153

INDEX

1. Alkatrészek és részegységek 154

2. Használat előtt 155

3. Létesítmény 155

4. Művelet 156

5. Hibaelhárítás 158

6. Tisztítás és karbantartás 160

7. Elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítása 160

8. Szerzői jog 161

9. Egyszerűsített EU-megfelelőségi nyilatkozat 161

سرفف

1. بتانوكمل او اازج ال 162

2. مداخلتس ال لبق 163

3. ةأشنم 163

4. ةيلمخ 164

5. امحالص او ءاطخ ال فاشنكفتسا 166

6. ةنايصل او فففظنل 167

7. ةفئابركل ا تادعمل رفودت ةداع 168

8. ةفئورنكلل ال او 168

9. رشنل او عبطل قوق ح 168

فبورو ال داحتال طسبملا ققباطملا نال ع 168

NOTA

EU01_116899_Thermosense Oval
EU01_118902_Thermosense Oval Red
EU01_118903_Thermosense Oval Black

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

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

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

DE • Die Codierung in dieser Bedienungsanleitung ist allgemein und gilt für alle Codevarianten des Geräts.

IT • La codifica riportata nel presente manuale è generica e si applica a tutte le varianti di codici dell'apparecchio.

PT • A codificação apresentada neste manual é genérica e aplica-se a todas as variantes de código do aparelho.

NL • De codering in deze handleiding is algemeen en geldt voor alle codevarianten van het apparaat.

PL • Kody podane w niniejszej instrukcji są ogólne i mają zastosowanie do wszystkich wariantów kodowych urządzenia.

CZ • Kódování obsažené v tomto návodu je generické a platí pro všechny kódové varianty spotřebiče.

TR • Bu kılavuzdaki kodlama geneldir ve cihazın tüm kod varyantları için geçerlidir.

GR • Η κωδικοποίηση σε αυτό το εγχειρίδιο είναι γενική και ισχύει για όλες τις παραλλαγές κώδικα της συσκευής.

CAT • La codificació del manual és genèrica i s'aplica a totes les variants de codis de l'aparell.

HU • Ez a kézikönyv egységes kódolást használ, amely az eszköz minden típusára érvényes.

زاهجلااب فصاخلا ةيجمربلا تاميلعتلا تاريغتم عيمج ىلع قبطنيو اماع ليلدل • يبرع

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Siga atentamente estas instrucciones de seguridad cuando use el producto.
- Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.
- No sumerja el cable, el enchufe, ni cualquier otra parte no extraíble del aparato en agua u otros líquidos. No exponga al agua las conexiones eléctricas.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.

- Coloque el aparato de forma que evite el derramamiento de líquidos calientes, tenga especial cuidado con el asa.
- Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincide con los requisitos de voltaje especificados en las especificaciones técnicas del aparato.
- Recomendamos que la habitación en la que vaya a utilizar el aparato esté equipada con un extractor de humos o bien esté ventilada.
- Un mal uso o un uso inadecuado puede suponer un peligro tanto para el aparato como para el usuario. Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual.
- Desenchufe el aparato de la corriente antes de moverlo, limpiarlo o cuando no vaya a utilizarlo.
- No lo utilice en el exterior.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
- No utilice alargadores, a no ser que se lo recomiende un electricista cualificado. Utilizar el tipo incorrecto de alargador puede causar daños en el aparato o lesiones en el usuario.
- No utilice el aparato si el cable, el enchufe o la estructura del aparato presenta daños o si no funciona correctamente, ha sufrido alguna caída o ha sido dañado.
- No use el aparato en lugares potencialmente peligrosos, como ambientes inflamables, explosivos, con presencia de químicos o húmedos.

- Sitúe el aparato en una superficie plana y resistente al calor. Cuando coloque el cestillo fuera de la freidora de aire hágalo con cuidado y coloque el asa hacia adentro, de forma que evite el derramamiento de lo que haya en el interior. No sitúe el aparato cerca de fuentes de calor, lugares con niveles altos de humedad o cerca de materiales inflamables.
- No introduzca ni permita que sus dedos u otros objetos entren en las aberturas de ventilación o escape, ya que podrían causar descargas eléctricas o incendios.
- No llene el cestillo de aceite, podría provocar riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté funcionando.
- Coloque siempre los ingredientes a ser cocinados dentro del cestillo para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el aparato.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o lo esté limpiando. Deje que se enfríe completamente antes de montar o retirar cualquier pieza y/o proceder con su limpieza.
- No deje el aparato enchufado a la red eléctrica sin supervisión.
- Para asegurar el correcto funcionamiento del aparato, la limpieza y el mantenimiento del aparato ha de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones.
- No coloque el aparato pegado a la pared. Deje una distancia de seguridad de 10 cm respecto a la parte trasera del aparato y otros 10 cm a cada lado. No coloque ningún objeto encima del aparato cuando se esté utilizando.
- Mientras el aparato está en funcionamiento emite vapor caliente a través de las aperturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad del vapor y de las salidas de aire. Puede que salga aire caliente del

aparato cuando retire el cestillo de dentro del aparato.

- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve salir humo negro del aparato. Espere hasta que el humo desaparezca para retirar el cestillo de dentro del aparato.
- Recomendamos el uso de guantes cuando se vaya a manipular la rejilla o el cestillo.
- No intente reparar el aparato por su propia cuenta.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- All safety instructions must be closely followed when using the appliance.
- When using electrical and electronic appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
- Keep this appliance and its power cord out of reach of children under the age of 8.
-  This symbol means "caution, hot surface." The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not immerse the cord, plug, or any other non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose electrical connections to water.
- This appliance is intended for domestic use only and is not suitable for use in commercial establishments such as bars, restaurants, farms, hotels, motels, and offices.
- Position the appliance in such a way to avoid spillage of hot liquids. Be especially careful with the handle.

- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance.
- We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working kitchen hood or is well ventilated.
- Incorrect or improper use can damage the appliance and be dangerous for the user. Use the appliance only for the purposes described in this manual.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.
- Do not use outdoors.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be repaired by Cecotec's Official Technical Support Service to avoid any hazard.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cord. Protect it from sharp edges and heat sources. Never let the power cord come into contact with hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not use extension cords, unless advised by a qualified electrician. Using the wrong type of extension cord could cause damage to the appliance or injuries to the user.
- Do not operate the appliance if its cord, plug, or body show visible damage, do not operate properly, or have been dropped.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres.
- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. Be careful when placing the basket out of the air fryer. Place the handle inwards to prevent spillage of what's inside. Do

not place the appliance near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.

- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause electrical shock or fire.
- Do not fill the basket with oil to avoid causing a fire hazard.
- Do not touch the interior of the appliance while in operation.
- Always place the ingredients to be cooked inside the basket to prevent them from touching the heating elements.
- Make sure your hands are completely dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use or when it is being cleaned. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts and before cleaning the appliance.
- Do not leave the appliance unsupervised while plugged to the mains.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance operates properly.
- Do not place the appliance against the wall. Leave a safety distance of 10 cm on the back of the appliance and 10 cm on each side. Do not place any object on top of the appliance when in use.
- Hot steam is released through the air outlet openings during operation. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may come out when removing the basket from inside the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you notice black smoke coming out of it. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the appliance.

- We recommend the use of gloves when touching the basket and rack.
- Do not attempt to repair the appliance yourself.
- Supervise children to ensure they do not play with the appliance.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes avec attention avant d'utiliser l'appareil. Gardez bien ce manuel pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.

- Veuillez suivre ces instructions de sécurité très attentivement lorsque vous utilisez l'appareil.
- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions afin de réduire le risque d'incendies, de décharges électriques ou de lésions.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
-  Ce symbole signifie : attention ! Surface chaude. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- Ne submergez ni le câble, ni la fiche ni aucune autre partie non-extractible du produit dans l'eau ou dans autres liquides. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- Placez l'appareil de manière à éviter les renversements de liquides chauds, faites particulièrement attention à la poignée.

- Vérifiez que le voltage du réseau électrique coïncide avec le voltage spécifié dans les spécifications techniques de l'appareil.
- Il est recommandé d'utiliser cet appareil dans une pièce aérée où il y ait un extracteur.
- Une utilisation incorrecte ou inadéquate peut mettre en danger l'appareil et l'utilisateur. Utilisez cet appareil uniquement pour les fins décrites dans ce manuel.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le transporter, nettoyer ou si vous n'allez pas l'utiliser.
- Ne l'utilisez pas en extérieur.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. S'il présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- N'utilisez pas de rallonges, à moins qu'un électricien qualifié le recommande. Si vous utilisez une mauvaise rallonge, cela pourrait abîmer l'appareil ou blesser les utilisateurs.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble, la fiche ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits potentiellement dangereux, comme près des zones inflammables, d'explosifs ou de produits chimiques ou dans des zones humides.
- Placez l'appareil sur une surface plate et résistante à la chaleur. Lorsque vous sortez le panier de la friteuse, faites-le avec précaution et placez la poignée vers l'intérieur, afin d'éviter de renverser ce qui se trouve à l'intérieur. Ne placez

l'appareil ni près de sources de chaleur, ni dans des endroits avec des niveaux d'humidité élevés, ni près de matériaux inflammables.

- N'introduisez pas vos doigts ni aucun autre objet dans les ouvertures de ventilation ou de sortie de la chaleur. Cela pourrait provoquer des décharges électriques ou d'incendies.
- Ne remplissez pas le panier d'huile, cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez l'intérieur de l'appareil s'il est en fonctionnement.
- Introduisez toujours les ingrédients dans le panier pour qu'ils n'entrent pas en contact avec les résistances.
- Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.
- Débranchez l'appareil s'il n'est pas en fonctionnement ou s'il est en train d'être nettoyé. Laissez refroidir le produit avant d'assembler ou enlever une pièce quelconque, et/ou avant de le nettoyer.
- Ne laissez pas sans surveillance l'appareil lorsqu'il est branché sur la prise de courant.
- Afin d'assurer son bon fonctionnement, le nettoyage et l'entretien de l'appareil doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions.
- Ne placez pas l'appareil contre le mur. Laissez une distance de sécurité de 10 cm derrière, et autre de 10 cm de chaque côté. Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez.
- L'appareil émet de la vapeur chaude à travers les ouvertures latérales pendant son fonctionnement. Maintenez les mains et le visage éloignés de la vapeur et des sorties d'air. De l'air chaud pourrait sortir de l'appareil lorsque vous retirez le panier.

- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez à ce que la fumée disparaisse pour retirer le panier.
- Nous recommandons l'utilisation de gants lors de l'utilisation de la grille ou du panier.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für neue Benutzer auf.

- Befolgen Sie diese Sicherheitshinweise sorgfältig, wenn Sie das Produkt verwenden.
- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- Tauchen Sie Kabel, Stecker oder andere nicht entfernbare Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Tauchen Sie elektrische Verbindungen nicht in Wasser.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch konzipiert und ist nicht für die Verwendung in Bars,

Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels oder Büros bestimmt.

- Stellen Sie das Gerät so auf, dass ein Verschütten von heißen Flüssigkeiten vermieden wird, und achten Sie besonders auf den Griff.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit den in den technischen Daten des Geräts angegebenen Spannungsanforderungen übereinstimmt.
- Wir empfehlen, dass der Raum, in dem Sie das Gerät benutzen werden, mit einem Rauchabzug ausgestattet ist oder belüftet ist.
- Falsche oder unsachgemäße Verwendung kann sowohl das Gerät als auch den Benutzer gefährden. Verwenden Sie dieses Gerät für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder Sie es nicht benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals auf der Arbeitsfläche.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, es sei denn, dies wird von einem qualifizierten Elektriker empfohlen. Die Verwendung des falschen Typs von Verlängerungskabeln kann zu Schäden am Gerät oder Verletzungen des Benutzers führen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder das Gehäuse des Geräts sichtbare Schäden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder heruntergefallen sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in gefährlichen Bereichen, wie z.B. in leicht entflammaren, explosiven, chemischen oder feuchten Umgebungen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer flachen und hitzebeständigen Fläche. Wenn Sie den Frittierkorb aus der Heißluftfritteuse nehmen, gehen Sie vorsichtig vor und legen Sie den Griff nach innen, um ein Verschütten des Inhaltes zu vermeiden. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder brennbaren Materialien.
- Stecken Sie nicht Ihre Finger oder andere Gegenstände in die Belüftungs- oder Abluftöffnungen ein, da dies zu Stromschlägen oder Bränden führen könnte.
- Füllen Sie den Frittierkorb nicht, da dies zu einem Brandrisiko führen kann.
- Versuchen Sie niemals, die Innenseite des Gerätes beim Funktionieren zu berühren.
- Legen Sie die zu kochenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker nur wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt an die Stromversorgung angeschlossen.
- Die Reinigung und die Wartung des Geräts sollten gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten.

- Stellen Sie das Gerät nicht an die Wand. Lassen Sie einen Sicherheitsabstand von 10 cm von der Rückseite des Geräts und weitere 10 cm auf jeder Seite. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.
- Während das Gerät in Betrieb ist, gibt es heißen Dampf durch die Luftauslassöffnungen ab. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand zu Dampf- und Luftauslässen. Warme Luft kann aus dem Gerät entweichen, wenn Sie den Frittierkorb aus dem Inneren des Gerätes entfernen.
- Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie schwarzen Rauch aus dem Gerät austreten sehen. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, um den Frittierkorb aus dem Inneren des Geräts zu entfernen.
- Wir empfehlen Handschuhe wenn Sie Gitter oder Frittierkorb anfassen müssen.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Seguire attentamente queste istruzioni di sicurezza quando si usa l'apparecchio.
- Quando si usano apparecchi elettronici, occorre rispettare alcune precauzioni di sicurezza base per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli che questo presenta. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
-  Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.
- Non sommergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte estraibile dell'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- Posizionare l'apparecchio in modo da evitare la fuoriuscita di liquidi caldi, facendo particolare attenzione al manico.

- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio.
- È consigliabile che la stanza nella quale verrà usato l'apparecchio disponga di una cappa filtrante o che sia ben ventilata.
- Un uso incorretto o improprio dell'apparecchio può costituire un pericolo per l'utente e per il dispositivo. Utilizzare questo apparecchio per gli scopi descritti in questo manuale.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente prima di muoverlo, pulirlo o quando non è in uso.
- Non usare all'aperto.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, rivolgersi esclusivamente al Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e da fonti di calore. Evitare che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Non utilizzare prolunghe, a meno che non lo raccomandi un elettricista qualificato. Utilizzare un tipo di prolunga non corretto potrebbe provocare danni all'apparecchio o lesioni all'utente.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo, la spina o il telaio sono danneggiati o se funziona male, è caduto o è stato danneggiato.
- Non usare l'apparecchio in luoghi potenzialmente pericolosi come ambienti infiammabili, esplosivi o con presenza di sostanze chimiche o umide.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piatta e resistente al calore. Quando si estrae il cestello dalla friggitrice ad

aria e lo si appoggia, farlo con attenzione posizionando il manico verso l'interno in modo da evitare la fuoriuscita dei contenuti. Non collocare l'apparecchio vicino a fonti di calore, in luoghi dall'eccessivo livello di umidità o vicino a materiali infiammabili.

- Non inserire le dita né lasciare che altri oggetti entrino nelle aperture di ventilazione o di scarico, poiché ciò potrebbe causare scariche elettriche o incendi.
- Non riempire il cestello di olio per evitare il rischio d'incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Collocare sempre gli alimenti da friggere all'interno del cestello per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio quando non è in uso o se lo si sta pulendo. Lasciare raffreddare completamente prima di montare o rimuovere qualsiasi parte e/o procedere con la pulizia.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato alla corrente.
- Per garantirne il corretto funzionamento, la pulizia e manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate in linea con quanto spiegato in questo manuale di istruzioni.
- Non appoggiare l'apparecchio alla parete. Mantenere una distanza di sicurezza di 10 cm rispetto alla parte posteriore dell'apparecchio e altri 10 cm da ogni lato. Non collocare oggetti sopra l'apparecchio quando è in uso.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio emette vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite dell'aria. Potrebbe uscire aria calda dall'apparecchio quando si rimuove il cestello.

- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si notano fuoriuscite di fumo nero. Attendere che il fumo scompaia per rimuovere il cestello dall'apparecchio.
- Si consiglia l'uso di guanti quando si maneggia la griglia o il cestello.
- Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o aparelho.
- Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndios, eletrochoques e lesões.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Este aparelho não foi desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- Não submerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do aparelho em água ou outros líquidos. Não exponha as conexões elétricas à água.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e não se destina a ser utilizado em bares, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.

- Coloque o aparelho de modo a evitar o derramamento de líquidos quentes. Tenha especial cuidado com a pega.
- Certifique-se de que a tensão de rede elétrica corresponda aos requisitos de tensão especificados na etiqueta de classificação do aparelho.
- Recomenda-se que o espaço onde vai utilizar o aparelho esteja equipado com um extrator de fumos ou seja ventilado.
- O uso incorreto ou inadequado pode pôr em perigo, quer o aparelho, quer o utilizador. Utilize este aparelho para fins que aparecem descritos neste manual.
- Desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar ou quando não o utilizar.
- Não o utilize em exteriores.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe que o cabo esteja sobre a borda da superfície de trabalho ou do balcão.
- Não utilize extensores, a não ser que esteja recomendado por um eletricista qualificado. O uso do tipo errado de extensor pode causar danos no aparelho ou lesões no utilizador.
- Não utilize o produto se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentarem danos ou se não funcionarem corretamente, sofreram alguma queda ou foram danificados.
- Não utilize o produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, com produtos químicos ou húmidos.
- Situe o produto numa superfície plana e resistente

- ao calor. Ao colocar o cesto fora da fritadeira, faça-o cuidadosamente e coloque a pega para dentro, de modo a evitar o derramamento do que está dentro. Não utilize o dispositivo perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.
- Não insira ou permita que os seus dedos ou outros objetos entrem nas aberturas de ventilação ou de exaustão, pois isso pode causar eletrochoques ou incêndios.
- Não encha o recipiente de óleo, poderia causar um risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Coloque sempre os ingredientes a cozinhar dentro do cesto para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Desconecte o aparelho quando não o estiver a usar ou durante a limpeza. Deixe que arrefeça por completo antes de montar ou remover qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.
- Não deixe o aparelho ligado à alimentação elétrica sem supervisão.
- Para assegurar o funcionamento correto, a limpeza e manutenção do aparelho deve ser efetuada em conformidade com este manual de instruções.
- Não coloque o aparelho contra a parede. Deixe uma distância de segurança de 10 cm da parte de trás do aparelho e de 10 cm de cada lado. Não coloque nenhum objeto encima do produto enquanto o estiver a usar.
- Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, emitirá vapor quente através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das

saídas de ar. O ar quente pode sair do aparelho quando se remove o cesto do interior.

- Desligue imediatamente o aparelho da tomada se vir fumo negro a sair do aparelho. Aguarde até o fumo desaparecer para tirar o cesto do interior do aparelho.
- Recomenda-se o uso de luvas ao manipular as grelhas ou o cesto.
- Não tente reparar o aparelho por conta própria.
- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de volgende instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik of voor nieuwe gebruikers.

- Volg deze veiligheidsinstructies zorgvuldig op wanneer u het product gebruikt.
- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd enkele basisvoorzorgsmaatregelen worden getroffen om het risico op brand, elektrische schokken en letsel te beperken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij passend toezicht of training hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
-  Dit symbool betekent: Let op, heet oppervlak. De temperatuur van bereikbare oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.
- Dit apparaat is niet ontworpen om te worden bediend via externe timers of afstandsbedieningssystemen.
- Dompel het snoer, de stekker of andere niet-verwijderbare onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel elektrische aansluitingen niet bloot aan water.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- Plaats het apparaat zodanig dat er geen hete vloeistoffen

gemorst worden. Let hierbij vooral op de handgreep.

- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanningsvereisten die in de technische specificaties van het apparaat staan vermeld.
- Wij adviseren u om de ruimte waarin u het apparaat gebruikt, te voorzien van een rookafzuiger of om de ruimte goed te ventileren.
- Misbruik of onjuist gebruik kan een gevaar vormen voor zowel het apparaat als de gebruiker. Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de doeleinden die in deze handleiding worden beschreven.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het verplaatst, schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- Controleer het netsnoer regelmatig op zichtbare schade. Als het snoer beschadigd is, moet het worden gerepareerd door de officiële technische ondersteuning van Cecotec om gevaar te voorkomen.
- Draai, buig, rek of beschadig het netsnoer niet. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Laat het snoer niet in aanraking komen met hete oppervlakken. Laat het snoer niet over de rand van een werkblad of aanrecht hangen.
- Gebruik geen verlengsnoeren, tenzij aanbevolen door een gekwalificeerde elektricien. Het gebruik van een verkeerd type verlengsnoer kan schade aan het apparaat of letsel bij de gebruiker veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer, de stekker of het frame beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt, is gevallen of beschadigd is.
- Gebruik het apparaat niet op potentieel gevaarlijke locaties,

zoals ontvlambare, explosieve, chemische of vochtige omgevingen.

- Plaats het apparaat op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Wanneer u de mand buiten de airfryer plaatst, doe dit dan voorzichtig en plaats de handgreep naar binnen om morsen te voorkomen. Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen, hoge luchtvochtigheid of brandbare materialen.
- Steek uw vingers of andere voorwerpen niet in de ventilatie- of uitlaatopeningen en zorg ervoor dat deze niet in de openingen terechtkomen. Dit kan een elektrische schok of brand veroorzaken.
- Vul het mandje niet met olie, aangezien dit brandgevaar kan opleveren.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in gebruik is.
- Plaats de te koken ingrediënten altijd in het mandje, zodat ze niet in contact komen met de verwarmingselementen.
- Zorg ervoor dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het apparaat inschakelt.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt of schoonmaakt. Laat het volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert, verwijdt en/of schoonmaakt.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het op het lichtnet is aangesloten.
- Om een goede werking van het apparaat te garanderen, moeten de reiniging en het onderhoud van het apparaat worden uitgevoerd volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur. Houd een veilige afstand van 10 cm aan de achterkant en 10 cm aan elke zijkant van het apparaat. Plaats geen voorwerpen op het

apparaat wanneer het in gebruik is.

- Tijdens gebruik komt er hete stoom uit de luchttuitlaten. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom- en luchttuitlaten. Er kan hete lucht uit het apparaat ontsnappen wanneer u de mand uit het apparaat haalt.
- Haal de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact als u zwarte rook ziet. Wacht tot de rook verdwenen is voordat u het mandje uit het apparaat haalt.
- Wij adviseren u handschoenen te dragen wanneer u het rek of de mand hanteert.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren.
- Houd toezicht op kinderen en zorg ervoor dat ze niet met het apparaat spelen.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

- Podczas stosowania produktu należy ściśle przestrzegać poniższych instrukcji bezpieczeństwa.
- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze zachować podstawowe środki ostrożności, aby zminimalizować ryzyko pożaru, porażenia prądem i obrażeń.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem zapewnienia im odpowiedniego nadzoru lub przeszkolenia w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumienia związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Przechowywać urządzenie i jego kabel w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
-  Ten symbol oznacza: Uwaga, gorąca powierzchnia. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas użytkowania urządzenia.
- Urządzenia tego nie można obsługiwać za pomocą zewnętrznych timerów ani systemów zdalnego sterowania.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieusuwalnej części urządzenia w wodzie ani innych płynach. Nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do stosowania w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.

- Ustaw urządzenie w taki sposób, aby nie dopuścić do rozlania gorących płynów, zwracając szczególną uwagę na uchwyt.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom napięciowym określonym w specyfikacji technicznej urządzenia.
- Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym będzie używane urządzenie, było wyposażone w wyciąg dymu lub miało dobrą wentylację.
- Niewłaściwe użycie może stanowić zagrożenie zarówno dla urządzenia, jak i użytkownika. Używaj tego urządzenia wyłącznie do celów opisanych w niniejszej instrukcji.
- Odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego przed jego przenoszeniem, czyszczeniem lub gdy nie jest używane.
- Nie stosować na zewnątrz.
- Regularnie sprawdzaj przewód zasilający pod kątem widocznych uszkodzeń. Jeśli przewód jest uszkodzony, należy go naprawić w autoryzowanym serwisie technicznym Cecotec, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Nie skręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkodzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie dopuszczaj do kontaktu przewodu z gorącymi powierzchniami. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi blatu roboczego lub blatu.
- Nie używaj przedłużaczy, chyba że zaleci je wykwalifikowany elektryk. Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia użytkownika.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód, wtyczka lub rama są uszkodzone, lub jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, zostało upuszczone lub uszkodzone.
- Nie należy używać urządzenia w miejscach potencjalnie niebezpiecznych, takich jak środowiska łatwopalne,

wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.

- Umieść urządzenie na płaskiej, żaroodpornej powierzchni. Umieszczając kosz na zewnątrz frytkownicy, należy zachować ostrożność i ustawić uchwyt do wewnątrz, aby zapobiec rozlaniu. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, wysokiej wilgotności ani materiałów łatwopalnych.
- Nie wkładaj palców lub innych przedmiotów do otworów wentylacyjnych ani wylotowych, gdyż może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.
- Nie należy napętniać koszyka olejem, gdyż może to spowodować zagrożenie pożarem.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia, gdy jest ono w użyciu.
- Zawsze umieszczaj składniki przeznaczone do gotowania w koszyku, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzewczymi.
- Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia należy upewnić się, że ręce są całkowicie suche.
- Odłącz urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane lub gdy jest czyszczone. Przed montażem lub demontażem jakichkolwiek części i/lub czyszczeniem należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Nie pozostawiaj urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej bez nadzoru.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, jego czyszczenie i konserwację należy wykonywać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Nie ustawiaj urządzenia przy ścianie. Zachowaj bezpieczną odległość 10 cm od tyłu urządzenia i po 10 cm z każdej strony. Nie kładź żadnych przedmiotów na urządzeniu podczas jego użytkowania.
- Podczas użytkowania urządzenie emituje gorącą parę

przez otwory wylotowe powietrza. Trzymaj dłonie i twarz w bezpiecznej odległości od otvorów wylotowych pary i powietrza. Gorące powietrze może wydostawać się z urządzenia podczas wyjmowania koszyka z wnętrza urządzenia.

- Natychmiast odłącz urządzenie od zasilania, jeśli zauważysz, że wydobywa się z niego czarny dym. Poczekaj, aż dym zniknie, zanim wyjmiesz koszyk z urządzenia.
- Zalecamy noszenie rękawiczek podczas obsługi stojaka lub koszyka.
- Nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia.
- Nadzoruj dzieci, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Při používání produktu pečlivě dodržujte tyto bezpečnostní pokyny.
- Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod odpovídajícím dohledem nebo proškoleny v bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům. Děti by si se spotřebičem neměly hrát. Čištění a údržbu by děti neměly provádět bez dozoru.
- Uchovávejte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
-  Tento symbol znamená: Pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být během používání spotřebiče vysoká.
- Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externích časovačů nebo systémů dálkového ovládání.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou neodnímatelnou část spotřebiče do vody ani jiných kapalin. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití a není vhodný pro použití v barech, restauracích, na farmách, v hotelech, motelech a kancelářích.
- Umístěte spotřebič tak, aby nedošlo k rozlití horkých tekutin, a dbejte přitom zvláštní opatrnosti při manipulaci s rukojetí.
- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá požadavkům na napětí uvedeným v technických specifikacích spotřebiče.

- Doporučujeme, aby místnost, ve které budete spotřebič používat, byla vybavena odsavačem kouře nebo dobře větraná.
- Nesprávné použití nebo nesprávné použití může představovat nebezpečí pro zařízení i uživatele. Používejte toto zařízení pouze k účelům popsaným v této příručce.
- Před přemísťováním, čištěním nebo pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky.
- Nepoužívejte venku.
- Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, zda není viditelně poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven oficiálním technickým servisem společnosti Cecotec, aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
- Napájecí kabel nekrutěte, neohýbejte, nenatahujte ani nepoškozujte. Chraňte jej před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nenechávejte kabel viset přes okraj pracovní plochy nebo kuchyňské linky.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, pokud to nedoporučí kvalifikovaný elektrikář. Použití nesprávného typu prodlužovacího kabelu může způsobit poškození spotřebiče nebo zranění uživatele.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený kabel, zástrčka nebo rám, pokud nefunguje správně, upadl na zem nebo byl poškozen.
- Nepoužívejte spotřebič v potenciálně nebezpečných prostředích, jako je prostředí s hořlavými, výbušnými, chemickými nebo vlhkými látkami.
- Umístěte spotřebič na rovný, žáruvzdorný povrch. Při umísťování koše mimo fritézu buďte opatrní a umístěte rukojeť dovnitř, aby nedošlo k vylití. Neumísťujte spotřebič do blízkosti zdrojů tepla, vysoké vlhkosti nebo hořlavých materiálů.

- Nevkládejte prsty ani jiné předměty do ventilačních nebo výfukových otvorů, mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.
- Neplňte koš olejem, mohlo by dojít k požáru.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, když je v provozu.
- Ingredience určené k vaření vždy vkládejte do košíku, aby se nedostaly do kontaktu s topnými tělesy.
- Než se dotknete zástrčky nebo zapnete spotřebič, ujistěte se, že máte zcela suché ruce.
- Odpojte spotřebič ze zásuvky, pokud jej nepoužíváte nebo čistíte. Před sestavením nebo vyjmutím jakýchkoli částí a/ nebo čištěním jej nechte zcela vychladnout.
- Nenechávejte spotřebič zapojený do elektrické sítě bez dozoru.
- Pro zajištění správného provozu spotřebiče je nutné jeho čištění a údržbu provádět v souladu s tímto návodem k obsluze.
- Neumísťujte spotřebič ke zdi. Ponechte bezpečnou vzdálenost 10 cm od zadní strany spotřebiče a dalších 10 cm po každé straně. Nepokládejte na spotřebič žádné předměty, když je v provozu.
- Během používání spotřebiče z něj uniká horká pára výstupními otvory pro vzduch. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od výstupů páry a vzduchu. Po vyjmutí koše z něj může z přístroje unikat horký vzduch.
- Pokud z spotřebiče vychází černý kouř, okamžitě jej odpojte ze zásuvky. Před vyjmutím koše ze spotřebiče počkejte, dokud kouř nezmizí.
- Při manipulaci s roštem nebo košem doporučujeme používat rukavice.
- Nepokoušejte se spotřebič opravovat sami.
- Dohlížejte na děti, aby si se spotřebičem nehrály.

GÜVENLİK TALIMATLARI

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

- Ürünü kullanırken bu güvenlik talimatlarına dikkatlice uyun.
- Elektrikli aletleri kullanırken yangın, elektrik çarpması ve yaralanma riskini azaltmak için her zaman temel önlemler alınmalıdır.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı ya da deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanımı konusunda uygun gözetim veya eğitim almaları ve cihazın içerdiği tehlikeleri anlamaları halinde kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocukların erişemeyeceği yerde saklayın.
-  Bu sembol şu anlama gelir: Dikkat, sıcak yüzey. Cihaz kullanımdayken erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- Bu cihaz harici zamanlayıcılar veya uzaktan kumanda sistemleri aracılığıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Cihazın kablosunu, fişini veya çıkarılamayan herhangi bir parçasını suya veya başka sıvılara batırmayın. Elektrik bağlantılarını suya maruz bırakmayın.
- Bu cihaz sadece evlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır ve bar, restoran, çiftlik, otel, motel ve ofislerde kullanıma uygun değildir.
- Sıcak sıvıların dökülmesini önleyecek şekilde cihazı yerleştirin, özellikle sap kısmına dikkat edin.
- Şebeke geriliminin cihazın teknik özelliklerinde belirtilen

gerilim gereksinimlerine uygun olduğundan emin olun.

- Cihazı kullanacağınız odanın duman aspiratörü ile donatılmış olmasını veya iyi havalandırılmış olmasını öneririz.
- Yanlış veya hatalı kullanım hem cihaz hem de kullanıcı için tehlike oluşturabilir. Bu cihazı yalnızca bu kılavuzda açıklanan amaçlar doğrultusunda kullanın.
- Cihazı taşımadan, temizlemeden veya kullanmadığınızda fişini prizden çekin.
- Açık havada kullanmayınız.
- herhangi bir tehlikeyi önlemek için Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi tarafından onarılmalıdır.
- Güç kablosunu bükmeyin, kıvrımayın, germeyin veya hasar vermeyin. Keskin kenarlardan ve ısı kaynaklarından koruyun. Kablonun sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyin. Kablonun tezgah veya tezgah kenarından sarkmasına izin vermeyin.
- Kalifiye bir elektrikçi tarafından önerilmedikçe uzatma kablosu kullanmayın. Yanlış tipte uzatma kablosu kullanımı cihaza zarar verebilir veya kullanıcıyı yaralayabilir.
- Kordon, fiş veya çerçeve hasarlıysa, düzgün çalışmıyorsa, düşürülmüşse veya hasar görmüşse cihazı kullanmayın.
- Cihazı yanıcı, patlayıcı, kimyasal veya nemli ortamlar gibi potansiyel olarak tehlikeli yerlerde kullanmayın.
- Cihazı düz ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Sepeti hava fritözünün dışına yerleştirirken dikkatli olun ve dökülmeyi önlemek için sapı içe doğru yerleştirin. Cihazı ısı kaynaklarının, yüksek nemin veya yanıcı maddelerin yakınına yerleştirmeyin.
- Parmaklarınızı veya başka nesneleri havalandırma veya egzoz açıklıklarına sokmayın veya sokmasına izin vermeyin; bu elektrik çarpmasına veya yangına neden olabilir.
- Sepeti yağ ile doldurmayın, yangın tehlikesi oluşabilir.

- Cihazınız kullanımdayken asla iç kısmına dokunmayın.
- Pişirilecek malzemelerin ısıtıcı elemanlarla temas etmesini önlemek için, malzemeleri daima sepetin içerisine yerleştirin.
- Fişe dokunmadan veya cihazı açmadan önce ellerinizin tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Cihazı kullanmadığınızda veya temizlerken fişini çekin. Herhangi bir parçasını takıp çıkarmadan ve/veya temizlemeden önce tamamen soğumasını bekleyin.
- Cihazı elektrik prizine takılı halde gözetimsiz bırakmayın.
- Cihazın düzgün bir şekilde çalışmasını sağlamak için, cihazın temizlik ve bakımının bu kullanım kılavuzuna uygun olarak yapılması gerekmektedir.
- Cihazı duvara yaslamayın. Cihazın arkasından 10 cm ve her iki yanından 10 cm'lik güvenlik mesafesi bırakın. Cihaz kullanımdayken üzerine herhangi bir nesne koymayın.
- Cihaz çalışırken hava çıkışlarından sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhar ve hava çıkışlarından güvenli bir mesafede tutun. Sepeti cihazın içinden çıkardığınızda cihazdan sıcak hava çıkabilir.
- Cihazınızdan siyah duman çıktığını görürseniz hemen fişini çekin. Sepeti cihazın içinden çıkarmadan önce dumanın kaybolmasını bekleyin.
- Rafı veya sepeti tutarken eldiven takmanızı öneririz.
- Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın.
- Çocukların cihazla oynamamasını sağlamak için onları denetleyin.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

- Ακολουθήστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες ασφαλείας κατά τη χρήση του προϊόντος.
- Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, θα πρέπει πάντα να λαμβάνονται βασικές προφυλάξεις για τη μείωση του κινδύνου πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας και τραυματισμού.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον έχουν λάβει την κατάλληλη επίβλεψη ή εκπαίδευση σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
-  Αυτό το σύμβολο σημαίνει: Προσοχή, θερμή επιφάνεια. Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών ενδέχεται να είναι υψηλή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Αυτή η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για λειτουργία μέσω εξωτερικών χρονοδιακόπτων ή συστημάτων τηλεχειρισμού.
- Μην βυθίζετε το καλώδιο, το φις ή οποιοδήποτε άλλο μη αφαιρούμενο μέρος της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά. Μην εκθέτετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις σε νερό.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση και δεν είναι κατάλληλη για χρήση σε μπαρ, εστιατόρια, αγροκτήματα, ξενοδοχεία, μοτέλ και γραφεία.
- Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι ώστε να μην χυθούν καυτά

υγρά, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στη λαβή.

- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου ταιριάζει με τις απαιτήσεις τάσης που καθορίζονται στις τεχνικές προδιαγραφές της συσκευής.
- Συνιστούμε ο χώρος στον οποίο θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή να είναι εξοπλισμένος με απαγωγό καπνού ή να αερίζεται καλά.
- Η κακή ή ακατάλληλη χρήση μπορεί να θέσει σε κίνδυνο τόσο τη συσκευή όσο και τον χρήστη. Χρησιμοποιήστε αυτήν τη συσκευή μόνο για τους σκοπούς που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν τη μετακινήσετε, την καθαρίσετε ή όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.
- Μην το χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
- Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας για ορατές ζημιές. Εάν το καλώδιο είναι κατεστραμμένο, πρέπει να επισκευαστεί από την επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec για να αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος.
- Μην στρίβετε, λυγίζετε, τεντώνετε ή προκαλείτε ζημιά στο καλώδιο ρεύματος. Προστατέψτε το από αιχμηρές άκρες και πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη μιας επιφάνειας εργασίας ή ενός πάγκου εργασίας.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης, εκτός εάν συνιστάται από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Η χρήση λανθασμένου τύπου καλωδίου επέκτασης μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή τραυματισμό στον χρήστη.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο, το φως ή το πλαίσιο έχουν υποστεί ζημιά ή εάν δεν λειτουργούν σωστά, έχουν πέσει ή έχουν υποστεί ζημιά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε δυνητικά επικίνδυνες τοποθεσίες, όπως εύφλεκτα, εκρηκτικά, χημικά ή υγρά

περιβάλλοντα.

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Όταν τοποθετείτε το καλάθι έξω από τη φριτέζα αέρα, κάντε το προσεκτικά και τοποθετήστε τη λαβή προς τα μέσα για να αποφύγετε διαρροές. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας, υψηλή υγρασία ή εύφλεκτα υλικά.
- Μην εισάγετε ή μην αφήνετε τα δάχτυλά σας ή άλλα αντικείμενα να εισέλθουν σε οπές εξαερισμού ή εξαγωγής, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή πυρκαγιά.
- Μην γεμίζετε το καλάθι με λάδι, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής ενώ αυτή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Τοποθετείτε πάντα τα υλικά που θα μαγειρέψετε μέσα στο καλάθι για να μην έρθουν σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι εντελώς στεγνά πριν αγγίξετε το φως ή ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε ή όταν την καθαρίζετε. Αφήστε την να κρυώσει εντελώς πριν τη συναρμολόγηση ή την αφαίρεση οποιωνδήποτε εξαρτημάτων ή/και τον καθαρισμό της.
- Μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος χωρίς επίβλεψη.
- Για να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία της συσκευής, ο καθαρισμός και η συντήρησή της πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε τοίχο. Αφήστε απόσταση ασφαλείας 10 cm από το πίσω μέρος της συσκευής και άλλα 10 cm σε κάθε πλευρά. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη συσκευή όταν αυτή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, εκπέμπει ζεστό ατμό μέσω των εξόδων αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό

σας σε ασφαλή απόσταση από τις εξόδους ατμού και αέρα. Ενδέχεται να βγει ζεστός αέρας από τη συσκευή όταν αφαιρείτε το καλάθι από το εσωτερικό της.

- Αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα εάν δείτε μαύρο καπνό να βγαίνει από αυτήν. Περιμένετε μέχρι να εξαφανιστεί ο καπνός πριν αφαιρέσετε το καλάθι από το εσωτερικό της συσκευής.
- Συνιστούμε να φοράτε γάντια όταν χειρίζεστε τη σχάρα ή το καλάθι.
- Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.
- Επιβλέπετε τα παιδιά για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

INSTRUCCIONS DE SEURETAT

Llegiu les instruccions següents atentament abans d'utilitzar el producte. Deseu aquest manual per a futures referències o nous usuaris.

- Seguiu atentament aquestes instruccions de seguretat quan feu servir el producte.
- Quan s'utilitzen aparells elèctrics, sempre cal prendre precaucions bàsiques per reduir el risc d'incendis, descàrregues elèctriques i lesions.
- Aquest aparell el poden utilitzar nens amb edat de 8 anys i superior i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixement, si s'els ha donat la supervisió o formació apropiades respecte a l'ús de l'aparell d'una manera segura i comprenen els perills que implica. Els nens no han de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment a realitzar per l'usuari no els han de fer els nens sense supervisió.
- Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.
-  Aquest símbol significa: precaució, superfície calenta. La temperatura de les superfícies accessibles pot ser alta quan l'aparell estigui en funcionament.
- Aquest aparell no està dissenyat per funcionar a través de temporitzadors o sistemes de control remot externs.
- No submergegiu el cable, l'endoll ni qualsevol altra part no extraïble de l'aparell en aigua o altres líquids. No exposeu a l'aigua les connexions elèctriques.
- Aquest aparell està dissenyat exclusivament per a ús domèstic i en queda exclòs l'ús en bars, restaurants, granges, hotels, motels i oficines.
- Col·loqueu l'aparell de manera que eviteu el vessament de líquids calents, aneu amb compte amb la nansa.

- Assegureu-vos que el voltatge de la xarxa elèctrica coincideix amb els requisits de voltatge especificats a les especificacions tècniques de l'aparell.
- Recomanem que l'habitació on utilitzeu l'aparell estigui equipada amb un extractor de fums o bé estigui ventilada.
- Un mal ús o ús inadequat pot suposar un perill tant per a l'aparell com per a l'usuari. Utilitzeu aquest aparell per als fins que apareixen descrits en aquest manual.
- Desendolieu l'aparell del corrent abans de moure'l, netejar-lo o quan no l'utilitzeu.
- No el feu servir a l'exterior.
- Inspeccioneu el cable d'alimentació regularment a la recerca de danys visibles. Si el cable presenta danys, l'ha de reparar el Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec per evitar qualsevol tipus de perill.
- No retorceu, doblegueu, estireu o danyeu el cable d'alimentació. Protegiu-lo de vores esmolades i fonts de calor. No permeteu que el cable toqui superfícies calentes. No deixeu que el cable surti sobre la vora de la superfície de treball o el taulell.
- No utilitzeu allargadors, tret que us ho recomani un electricista qualificat. Utilitzar el tipus incorrecte d'allargador pot causar danys a l'aparell o lesions a l'usuari.
- No feu servir l'aparell si el cable, l'endoll o l'estructura de l'aparell presenta danys o si no funciona correctament, ha patit alguna caiguda o ha estat malmès.
- No utilitzeu l'aparell en llocs potencialment perillosos, com ara ambients inflamables, explosius, amb presència de químics o humits.
- Situeu l'aparell en una superfície plana i resistent a la calor. Quan col·loqueu el cistell fora de la fregidora d'aire feu-ho amb cura i col·loqueu la nansa cap a dins, de manera que

eviteu el vessament del que hi hagi a l'interior. No situeu l'aparell a prop de fonts de calor, llocs amb nivells alts d'humitat o a prop de materials inflamables.

- No introduïu ni permeteu que els vostres dits o altres objectes entrin a les obertures de ventilació o escapament, ja que podrien causar descàrregues elèctriques o incendis.
- No ompliu la cistella d'oli, podria provocar risc d'incendi.
- No toqueu mai l'interior de l'aparell mentre estigueu funcionant.
- Col·loqueu sempre els ingredients a ser cuinats dins la cistella per evitar que entrin en contacte amb les resistències.
- Assegureu-vos que teniu les mans completament seques abans de tocar l'endoll o engegar l'aparell.
- Desendolieu l'aparell quan no estigueu en ús o l'estigueu netejant. Deixeu que es refredi completament abans de muntar o retirar qualsevol peça i/o procedir amb la seva neteja.
- No deixeu l'aparell endollat a la xarxa elèctrica sense supervisió.
- Per assegurar el funcionament correcte de l'aparell, la neteja i el manteniment de l'aparell s'han de fer d'acord amb aquest manual d'instruccions.
- No col·loqueu l'aparell enganxat a la paret. Deixeu una distància de seguretat de 10 cm respecte a la part posterior de l'aparell i 10 cm més a cada costat. No col·loqueu cap objecte a sobre de l'aparell quan s'estigui utilitzant.
- Mentre l'aparell està en funcionament emet vapor calent a través de les obertures de sortida daire. Mantingueu les mans i la cara a una distància de seguretat del vapor i de les sortides d'aire. Pot ser que surti aire calent de l'aparell quan traieu el cistell de dins de l'aparell.
- Desendolieu immediatament l'aparell si veieu sortir fum

negre de l'aparell. Espereu fins que el fum desaparegui per retirar la cistella de dins de l'aparell.

- Recomanem l'ús de guants quan es manipularà la reixeta o el cistell.
- No intenteu reparar l'aparell pel vostre compte.
- Superviseu els nens per assegurar-vos que no jugueu amb l'aparell.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A termék használata előtt figyelmesen olvassa el az alábbi utasításokat. Őrizze meg ezt a kézikönyvet későbbi felhasználás vagy új felhasználók számára.

- A termék használata során gondosan kövesse ezeket a biztonsági utasításokat.
- Elektromos készülékek használatakor mindig be kell tartani az alapvető óvintézkedéseket a tűz, áramütés és sérülés kockázatának csökkentése érdekében.
- Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek használhatják, amennyiben megfelelő felügyeletet kapnak, vagy képzést kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértik a lehetséges veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítást és felhasználói karbantartást.
- A készüléket és annak kábelét tartsa 8 év alatti gyermekek elől elzárva.
-  Ez a szimbólum a következőt jelenti: Vigyázat, forró felület. A készülék használata közben az elérhető felületek hőmérséklete magas lehet.
- Ez a készülék nem külső időzítővel vagy távirányító rendszerekkel való működtetésre készült.
- Ne merítse a vezetéket, a csatlakozódugót vagy a készülék bármely más, nem eltávolítható részét vízbe vagy más folyadékba. Ne tegye ki az elektromos csatlakozásokat víznek.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült, és nem alkalmas bárokban, éttermekben, farmokon,

szállodákban, motelekben és irodákban való használatra.

- Úgy helyezze el a készüléket, hogy elkerülje a forró folyadékok kiömlését, különös figyelmet fordítva a fogantyúra.
- Győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megfelel a készülék műszaki adataiban megadott feszültségkövetelményeknek.
- Javasoljuk, hogy a készülék használatára szolgáló helyiségben legyen füstelszívó, vagy jól szellőző legyen.
- A helytelen vagy nem rendeltetésszerű használat veszélyt jelenthet mind a készülékre, mind a felhasználóra nézve. A készüléket csak a jelen kézikönyvben leírt célokra használja.
- Húzza ki a készüléket a konnektorból, mielőtt mozgatja, tisztítja, vagy ha nem használja.
- Ne használja kültéren.
- Rendszeresen ellenőrizze a tápkábelt látható sérülések szempontjából. Ha a kábel sérült, a veszélyek elkerülése érdekében a Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatának kell megjavítania.
- Ne csavarja, hajlítsa, nyújtsa és ne sértse meg a tápkábelt. Védje az éles szélektől és hőforrásoktól. Ne hagyja, hogy a kábel forró felületekhez érjen. Ne hagyja, hogy a kábel lelógjon a munkafelület vagy a konyhapult széléről.
- Ne használjon hosszabbítót, kivéve, ha azt szakképzett villanyszerelő javasolja. A nem megfelelő típusú hosszabbító használata károsíthatja a készüléket vagy sérülést okozhat a felhasználónak.
- Ne használja a készüléket, ha a vezeték, a csatlakozódugó vagy a keret sérült, illetve ha nem működik megfelelően, leesett vagy megsérült.
- Ne használja a készüléket potenciálisan veszélyes helyeken, például gyúlékony, robbanásveszélyes, vegyi vagy párás környezetben.

- Helyezze a készüléket sík, hőálló felületre. A kosarat a forrólevegős fritőzön kívül óvatosan helyezze el, és a fogantyút befelé fordítsa, hogy elkerülje a kiömlést. Ne helyezze a készüléket hőforrások, magas páratartalom vagy gyúlékony anyagok közelébe.
- Ne helyezzen be, és ne engedje, hogy az ujjai vagy más tárgyak a szellőző- vagy kipufogónyílásokba kerüljenek, mert ez áramütést vagy tüzet okozhat.
- Ne tölts fel olajjal a kosarat, mert ez tűzveszélyt okozhat.
- Használat közben soha ne érintse meg a készülék belsejét.
- A főzni kívánt hozzávalókat mindig a kosárba helyezze, hogy elkerülje a fűtőelemekkel való érintkezést.
- Mielőtt megérinti a csatlakozódugót vagy bekapcsolja a készüléket, győződjön meg róla, hogy a keze teljesen száraz.
- Húzza ki a készüléket a konnektorból, ha nem használja, vagy tisztítja. Hagyja teljesen kihűlni, mielőtt összeszereli, eltávolítja az alkatrészeket és/vagy megtisztítja.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket a hálózati áramforráshoz csatlakoztatva.
- A készülék megfelelő működésének biztosítása érdekében a készülék tisztítását és karbantartását a jelen használati útmutatónak megfelelően kell elvégezni.
- Ne helyezze a készüléket fal mellé. Hagyjon 10 cm biztonsági távolságot a készülék hátuljától és további 10 cm-t mindkét oldalon. Használat közben ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülék tetejére.
- Használat közben a készülék forró gőzt bocsát ki a levegőkivezető nyílásokon keresztül. Tartsa a kezét és az arcát biztonságos távolságban a gőz- és levegőkivezető nyílásoktól. Forró levegő távozhat a készülékből, amikor kiveszi a kosarat a készülék belsejéből.
- Azonnal húzza ki a készüléket a konnektorból, ha fekete

füstöt lát. Várja meg, amíg a füst eltűnik, mielőtt kiveszi a kosarat a készülékből.

- Javasoljuk, hogy kesztyűt viseljen a rács vagy a kosár kezelésekor.
- Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a készüléket.
- Felügyelje a gyerekeket, hogy ne játsszanak a készülékkel.

اذهب ظفت ح. جتنملا مادختسا لبق عيان عب ةيلانتلا تاميل عتلا أرقا ددجل نيمدختسملا وأ ألبقتسم هيلإ عوجرلل ليلدل

- جتنملا مادختسا دن عيان عب هذه قمة السلا تاميل عت عبتا
- ذاختا أمئاد بجي، ةيئابرمكلا قزهجال مادختسا دن ع
- ةيئابرمكلا قمدصل او قيرحل رطخ ليلقتل ةيساسأل اطاي تحال

ةباصإل او

- تاونس 8 رمعب لافطال لبق نم زاهجل اذه مادختسا نكمي ةيلق عل وأ ةيسحل وأ ةيندبل تاردقل يوذ صاخشلأ او، قوف امف نأ عطيرش، ةفرعمل او قربخل إل نورقتفي نذل وأ، ةدودحمل ةقيرطب ممدختسا إل ع نيبسانملا بيردتلا وأ فارشلل او عرضي زاهجل بعلل نم لافطال عنمي. ةلمت حمل رطاخل او مهفي نأ، ةنمأ فارشل نود لافطال لبق نم هتايصو هفيظنت عنمي و
- لوانتم نع اديعب هب صاخلا لبكلا او زاهجل اعابب مق

تاونس 8 نع مرامعأ لقت نذل لافطال

- ةجرد نوكت دق. نخاس حطس، ريذحت: ينعي زمرا اذه  ةنثأ ةعفترم اهيلإ لوصول نكمي يتلا حطسأل ةراح زاهجل مادختسا

- تاتقؤم ربع هلي غشت متيل زاهجل اذه ميمصت متي مل دعب نع مكحتلا قمظنأ وأ ةيجراخ
- ةلازل لباق ريغ عزج يأس باقلا وأ كلسل رمغت ال تاليصوتلا ضرعت ال. يرخلأ لئوس يأس وأ املال يف زاهجل نم املل ةيئابرمكلا

- الو أيرصح يلزنملا مادختسال زاهجل اذه ميمصت مت قدانفل او عرازملا او معاطملا او تاناحل يف مادختسال حلصي ببتكمل او تاليتوملا او

- ، ةنخاسل لئوسل بالكسنا عنمت ةقيرطب زاهجل عضوب مق ضب قمل مادختسا إل ع صاخ لكشب صرحل عم
- قباطي سيسيئرلا يئابرمكلا رايتلا دهج نأ نم دكأت زاهجل ةينفلا تافصاوملا يف ةددحمل دهجل تابلطنتم
- زاهجل اهيف مدختستس يتلا ةفرغل نوكت نأب يصون ةيومتلا ةديج وأ ناخذلا طفش زاهج قزهم

- ن.نيخستلا رصانع قسمالم
- لي غشت وأ سباقلا سمل لبق أمامت قفاج كيدي نأ نم دكأت زاهجلا
- دنع وأ ممدختسا مدع دنع ءابرمكلا نع زاهجلا لصفاف
- وأو هنم ءازجأ يأ كف وأ هعيمجت لبق أمامت دربي مكرتا .هفيظنت هفيظنت
- نود يسيئرلا ققاطلا ردصمبألوصوم زاهجلا كترتت ال
- قبقارم
- قيلمع متت نأ بجي ،زاهجلل ميلسلا لي غشتلا نامضل
- اذه تاميلعتلا ليلدل أقفو هتئايصو زاهجلا فيظنت
- نم مس ١٠ نام قفاسم كترتا .طئاحلا ىلع زاهجلا عضت ال
- ءايشأ يأ عضت ال .بناج لك نم ىرخأ مس ١٠ و ،زاهجلل يفلخلا عزجلا ممدختسا ءانثأ زاهجلا قوف
- ذفانم ربع أنخاس أراخب ردصئ زاهجلا ممدختسا ءانثأ
- دق .ءاول او راخبل ذفانم نم قنم قفاسم ىلع كهجوو كيدي قبا .ءاولا
- ملخاد نم قلسلا قلزلا دنع زاهجلا نم نخاسلا ءاولا برستي
- رظنتا .هنم دعاصتي دوسأ أنخذ تظحال اذا أروف زاهجلا لصفاف
- زاهجلا لخاد نم قلسلا قلزلا لبق ناخذلا يفتخي ىتح
- قلسلا وأ فرلا عم لماعتلا دنع تازافقلا ءادتراب يصوصن
- كسفنن زاهجلا حالصا لواحت ال
- زاهجلا اب مبعل مدع نم دكأتلا لافطالا ىلع فرشا

- زاهجلا ىلع أرتخ ممدختسا ال ءوس وأ ممدختسا ال ءوس لكشئ دق
- ليلدلا اذه ي ف ءحضوملا ضارغلل زاهجلا اذه ممدختسا .ممدختسمل او
- طقف
- دنع وأ هفيظنت وأ ملقن لبق ققاطلا ذخأم نع زاهجلا لصفاف
- ممدختسا مدع
- قلطلا ءاولا ي ف ممدختست ال
- ي ف .حضاو فلت ي نأ نأ تحب ماظنتاب ققاطلا كلل صصفا
- قيسرلا ينفلا مدعلا قمدخ قطس اوب هالحا بصا بجي ،كلل سلا فلت لاح
- رطخ يأ بنجتل Cecotec قكشرلل
- همحا .هفلتت وأ ،مدمت وأ ،هينثت وأ ،ققاطلا كلل سلا ولت ال
- حطس ال سمال ي كلل سلا عدت ال .قرارحلا رداصمو قداحلا فاوحلا نم
- حطس وأ لمعلا حطس قفاج ىلع ىلدتي كلل سلا عدت ال .قنخاسلا
- قلاطلا
- لهؤم يئابرملك ينف ءيصوتب ال اديدمت كالسا ممدختست ال
- زاهجلل اقلت ببسئ دق اديدمتلا كالسا نم بسانم ريغ عون ممدختسا
- ممدختسمل قتابصا وأ
- ،اقلات راطلا وأ سباقلا وأ كلل سلا ناك اذا زاهجلا ممدختست ال
- .فلتلل ضرعت وأ ،طقس وأ ،حيحص لكشئ لمعي نكي مل اذا وأ
- لثم ،قراط نوكت نأ لمتحي نكامأ ي ف زاهجلا ممدختست ال
- وأ ،ءيئاي ميكل وأ ،قرفتمل وأ ،لاعتشال قلابال تاييبل
- قبطرلا
- عضو دنع .قرارحلل مواقمو وتسم حطس ىلع زاهجلا عضو
- ضبقمل عضو ،ردحب كلذل عفا ،ءيئاولا قاقملا جراخ قلسلا
- وأ قرارحلا رداصم نم برقلاب زاهجلا عضت ال .بالكسنا عنمل لخادلل
- لاعتشال قلابال داوملا وأ قلاعل قبطرلا
- ىرخأ ءايشأ يأ وأ كعباصل حامسلا وأ لاخدا ب ممت ال
- شودح ىل كلذل ديؤي دق ثيح ،مداع وأ ءيومت تاحتف ي ىل لوخدلاب
- قيروح وأ ءيئابرملك قمدص
- بوشن رطخ ببسي دق كلذل نأ ،تيزلاب قلسلا ألمت ال
- قيروح
- ممدختسا ءانثأ ادب زاهجلل يلخادل عزجلا سملت ال
- نم اهنم قلسلا لخاد اهي مطدارملا تانوكملا أمئادي عضو

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Dispositivo. Fig. 1

1. Panel de control digital
2. Cestillo
3. Asa cestillo
4. Ventana transparente
5. Rejilla
6. Separador cestillo
7. Rejilla entrada aire
8. Rejilla salida de aire

Panel de control. Fig. 2

1. Icono táctil encendido
2. Icono táctil disminuir temperatura/tiempo
3. Icono táctil aumentar temperatura/tiempo
4. Icono táctil función menú
5. Icono táctil función temperatura
6. Icono táctil función tiempo
7. Icono táctil función start/pause
8. Indicador visual temperatura/tiempo
9. Indicador visual remover comida

Programas predeterminados. Fig. 2

- a. Descongelar
- b. DIY
- c. Cerdo
- d. Pizza
- e. Vegetales
- f. Patatas fritas
- g. Recalentar
- h. Deshidratar
- i. Alitas de pollo
- j. Postre
- k. Pescado
- l. Filete

Nota:

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

2. ANTES DE USAR

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

Contenido de la caja:

- Freidora de aire
- Rejilla
- Separador cestillo
- Manual de Instrucciones
- No retire el número de serie del producto, para poder mantener una correcta trazabilidad de su equipo en caso de solicitar asistencia.

3. INSTALACIÓN

Nota: Cuando use la freidora de aire por primera vez, puede emitir un poco de humo u olor. Esto es normal y pronto desaparecerá. Es esencial asegurarse de que haya suficiente ventilación alrededor de la freidora de aire.

Uso de la freidora de aire

- Coloque la freidora sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, lejos de cualquier posible salpicadura de agua o fuente de calor.
- Coloque el cestillo en la freidora de aire correctamente.
- No coloque ningún objeto encima del producto para evitar interrumpir el flujo de aire.
- Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra, el icono táctil de función start/cancel se iluminará.
- Extraiga el cestillo de la freidora de aire con cuidado.
- Introduzca los ingredientes en el cestillo.
- Utilice el panel de control como se detalla a continuación:
- No sobrepase nunca el indicador de MAX del cestillo, el resultado del cocinado y la vida útil de la freidora podrían verse afectados negativamente.
- Para un mejor resultado es recomendable que se llene la superficie del cestillo sin amontonar los alimentos, de lo contrario no se cocinarán uniformemente.

- Para retirar los ingredientes (por ejemplo, patatas fritas, verduras o ingredientes sin exceso de aceite de los ingredientes), dé la vuelta al cestillo y vierta los ingredientes en la vajilla.
- No voltee nunca el cestillo si cocina alimentos grasos o que desprendan líquidos ya que estos pueden derramarse.

Consejo: Para sacar ingredientes grandes o frágiles, levántelos del cestillo con unas pinzas.

Nota: Tenga cuidado si quiere dar la vuelta al cestillo, el aceite acumulado en el fondo del cestillo se derramará sobre los ingredientes.

4. FUNCIONAMIENTO

4.1 - Descripción de los botones: Fig.2

- Botón de encendido/apagado : Al tocar este botón, se enciende o apaga la freidora de aire.
- Botón de inicio/pausa : Durante el proceso de cocción, al presionar este botón, la freidora dejará de calentar y el ventilador se apagará. Aquí, este botón actúa como función de pausa. En estado de pausa, puedes cambiar de menú para elegir otra configuración preestablecida. Al presionar este botón de nuevo, la freidora continuará cocinando. Aquí, este botón actúa como función de reinicio.
- Botón de cambio de menú : Al tocar repetidamente este botón, puede cambiar y elegir la función de cocción.
- Botón de cambio de TEMP  /TIEMPO : Durante el proceso de cocción, si deseas ajustar la temperatura o el tiempo, toca primero el botón de cambio TEMP/TIEMPO, luego puedes aumentar o disminuir tanto el tiempo de cocción en intervalos de 1 minuto como la temperatura en intervalos de 5°C tocando continuamente las teclas a ambos lados de los iconos de temperatura o tiempo respectivos  , o desplazarte rápidamente manteniendo presionadas las teclas para establecer la temperatura/tiempo de cocción deseados.

4.2 - Programas predeterminados:

Programa	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Precalentamiento	Agitar/voltear
Descongelar	40	20	/	/
DIY	200	20	/	Si

Cerdo	200	15	/	Si
Pizza	185	12	Si	/
Vegetales	180	15	/	Si
Patatas Fritas	200	20	/	Si
Recalentar	175	4	/	/
Deshidratar	40	8 horas	/	/
Alitas de pollo	195	25	/	Si
Tarta	160	20	/	/
Pescado	190	10	/	Si
Filete	200	10	Si	Si

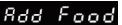
Una vez que estés familiarizado con el aparato, es posible que desees experimentar con tus propias recetas. Simplemente elige el tiempo y la temperatura que se adapten a tu gusto personal.

(SHAKE)

4.3 - Función de agitar:

Para asegurar una cocción uniforme, algunos alimentos requieren agitarse durante el proceso de cocción. El indicador de agitar parpadeará cuando el ciclo de cocción haya alcanzado la mitad de su tiempo. Este es el momento para agitar o voltear tus alimentos en el aparato, lo que ayuda a asegurar una cocción uniforme. Para las patatas fritas, el indicador de agitar parpadeará cuando esté al 50% y 75%.

4.4 - Función de precalentamiento:

Para los platos de pizza y bistec, la función de precalentamiento se ejecutará durante 5 minutos inicialmente a 200°C. Durante la función de precalentamiento, la pantalla girará en círculos . Al terminar el precalentamiento, pitará 3 veces y luego aparecerá "Añadir comida"  en la pantalla. Después de colocar los ingredientes en la cesta, comenzará la cocción. Si los ingredientes no se colocan en la cesta, tras unos minutos volverá al modo de espera.

4.5 - Función de memoria:

Si se da un corte de luz mientras está en funcionamiento, la máquina puede recordar el estado de trabajo y el tiempo de trabajo antes del corte de energía dentro de 1 a 2 horas después del corte de energía, y continuar ejecutándose de acuerdo con el estado antes del corte de energía después de ser encendido nuevamente.

Consejos para cocinar

- Los alimentos más pequeños requieren un tiempo de preparación menor que los grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor y, por el contrario, una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Remover los alimentos más pequeños a mitad del proceso de cocción optimiza el resultado final y evita que los alimentos se cocinen de manera no uniforme.
- Añada un poco de aceite extra a las patatas frescas para obtener un resultado más crujiente. Cocine los alimentos en la freidora de aire justo después de añadir el aceite a estos.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora de aire.
- Los alimentos que pueden ser cocinados en horno se pueden cocinar también en la freidora de aire. - La cantidad óptima de patatas fritas para preparar es de 500 gramos.
- Utilice masas precocinadas para preparar aperitivos de forma rápida y fácil. La masa precocinada requiere un tiempo de preparación menor que la hecha a mano.
- Coloque un molde o una fuente de horno en el cestillo de la freidora de aire si quiere hornear un pastel o una quiche o si quiere freír alimentos frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire para recalentar ingredientes.
- Deje el cestillo semiabierto al terminar el cocinado para evitar la condensación en el interior de la freidora.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora no enciende	La maquina no esta conectada a la corriente	Asegurese de que la maquina esta conectada a la toma de corriente
	No se ha presionado el boton de encendido	Pulse el botón de inicio/encendido después de ajustar la temperatura y el tiempo o de elegir la receta.
Los ingredientes fritos no están hechos	Demasiado alimento en el cestillo	Ponga cantidades más pequeñas de ingredientes en la cesta. Los ingredientes más pequeños se fríen de manera más uniforme.
	La temperatura seleccionada es insuficiente	Ajuste la temperatura adecuada para cada alimento

Los ingredientes se fríen de forma desigual en la freidora de aire.	Algunos ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se colocan unos encima de otros o unos enfrente de otros (por ejemplo, las patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	Ha utilizado un tipo de aperitivos pensados para ser preparados en una freidora tradicional.	Utilice aperitivos de horno o unte ligeramente los aperitivos con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
El cestillo no se desliza correctamente	Demasiados ingredientes en el cestillo	No llene el cestillo por encima de la marca de máximo del cestillo
Sale humo blanco de la Freidora de aire	Esta preparando alimentos muy grasos	Cuando fría ingredientes grasientos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en el cestillo. El aceite produce humo y el cestillo puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado.
	El cestillo o la rejilla tienen residuos de grasa de cocinados previos	El humo blanco se debe a que la grasa se calienta en el cestillo. Asegúrese de limpiar bien el cestillo después de cada uso.
Las patatas fritas naturales se fríen de forma desigual en la freidora de aire.	No esta usando el tipo de patata adecuado	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura.
	No ha lavado lo suficiente la patata para quitar el almidon antes de freirla	Lave las patatas abundantemente para eliminar el almidón de estas

Las patatas naturales no quedan crujientes	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Asegúrate de secar bien los gajos de patata antes de añadir el aceite.
		Corte los bastones de patatas lo más finas posible para un resultado más crujiente
		Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato después de cada uso. La cesta para freír y el interior del aparato tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente.

- Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.
- Retire la cesta para que la freidora se enfríe más rápidamente.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Limpie toda la cesta con agua caliente, un poco de jabón líquido y una esponja no abrasiva.
- Puede usar un detergente líquido para eliminar cualquier suciedad restante.
- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
- Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el elemento calefactor una vez frío con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimentos.
- Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

Nota: El cestillo y la rejilla son aptos para lavavajillas

Almacenamiento

- Desconecte el aparato y deje que se enfríe.
- Asegúrese de que todas las partes están limpias y secas antes de volver a almacenar el producto.

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.

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

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

8. COPYRIGHT

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

9. DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Appliance. Fig. 1

1. Digital control panel
2. Basket
3. Basket handle
4. Transparent window
5. Rack
6. Basket divider
7. Air inlet grille
8. Air outlet grille

Control panel. Fig. 2

1. Power touch icon
2. Temperature/Time decrease touch icon
3. Temperature/Time increase touch icon
4. Menu function touch icon
5. Touch Temperature icon
6. Time function touch icon
7. Start/Pause function touch icon
8. Visual temperature/time indicator
9. Visual food removal indicator

Preset programmes. Fig. 2

- a. Defrost
- b. DIY
- c. Pork
- d. Pizza
- e. Vegetables
- f. Frozen chips
- g. Reheating
- h. Dehydrate
- i. Chicken wings
- j. Dessert
- k. Fish
- l. Steak

Note:

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

2. BEFORE USE

- This appliance comes in a packaging designed to protect it during transport. Remove the appliance from its box. You can keep the original box and other packaging materials in a safe place to prevent damage to the appliance if you need to transport it in the future. If you wish to dispose of the original packaging, make sure all items are recycled properly.
- Check that all parts and components are included and in good condition. If any of them are missing or damaged, please contact Cecotec's Official Technical Support Service immediately.

Box content:

- Air fryer
- Rack
- Basket divider
- Instruction manual
- Do not remove the product's serial number in order to keep proper traceability if technical assistance is required.

3. INSTALLATION

Note: When using the air fryer for the first time, it may emit some smoke or odour. This is normal and will soon disappear. It is essential to ensure sufficient ventilation around the air fryer.

Using the air fryer

- Place the air fryer on a flat, stable, heat-resistant surface, away from any potential water splashes or heat sources.
- Place the basket inside the air fryer properly.
- Do not place any objects on top of the product to avoid disrupting airflow.
- Connect the power cord to an earthed socket; the Start/Cancel touch icon will illuminate.
- Remove the basket from the air fryer with extreme care.
- Place ingredients in the basket.
- Use the control panel as detailed below:
- Never exceed the MAX indicator on the basket, as this could negatively affect cooking results and the appliance's lifespan.
- For best results, it is recommended to cover the basket surface without stacking food items, as this ensures even cooking.
- For removing ingredients (such as chips, vegetables or ingredients without excess oil), turn the basket over and pour the ingredients onto the dish.
- Never flip the basket when cooking fatty foods or those that release liquids as these may spill.

Tip: Use tongs to remove large or delicate ingredients from the basket.

Note: Be careful when turning the basket, as any oil accumulated at the bottom will spill over the ingredients.

4. OPERATION

4.1 - Buttons description: Fig. 2

- Power button : Pressing this button turns the air fryer on or off.
- Start/Pause button : During cooking, pressing this button stops heating and the fan turns off. Here, this button acts as a pause function. While paused, you can change menus to choose another preset configuration. Pressing this button again resumes cooking. Here, this button acts as a resume function.
- Menu change button : Repeatedly pressing this button allows you to change and select the cooking function.
- TEMP  / TIME  change button: During cooking, if you wish to adjust temperature or time, first touch the TEMP/TIME change button. Then you can either increase or decrease cooking time in 1-minute intervals or adjust temperature in 5°C intervals by pressing the buttons continuously on either side of the temperature or time icons  . Press and hold the buttons for rapid scrolling to set the desired temperature/cooking time.

4.2 - Preset programmes:

Programme	Temperature (°C)	Time (min)	Preheating	Shake/Flip
Defrost	40	20	/	/
DIY	200	20	/	Yes
Pork	200	15	/	Yes
Pizza	185	12	Yes	/
Vegetables	180	15	/	Yes
Chips	200	20	/	Yes

Reheat	175	4	/	/
Dehydrate	40	8 hrs	/	/
Chicken wings	195	25	/	Yes
Cake	160	20	/	/
Fish	190	10	/	Yes
Steak	200	10	Yes	Yes

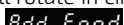
Once you're familiar with the appliance, you may want to experiment with your own recipes. Simply choose the time and temperature that suit your personal taste.

(SHAKE)

4.3 - Shake function:

To ensure even cooking, some foods need to be shaken during the cooking process. The shake indicator will flash when the cooking cycle has reached halfway through. This is the time to shake or flip your food in the appliance, which helps ensure uniform cooking. For chips, the shake indicator will flash at both 50% and 75% of the cooking time.

4.4 - Pre-heating function:

For pizza and steak dishes, the preheat function will run for 5 minutes initially at 200°C. During the warm-up function, the screen will rotate in circles . When preheating is finished, it will beep 3 times and then "Add food"  will appear on the screen. After placing the ingredients in the basket, cooking will begin. If the ingredients are not placed in the basket, it will return to standby mode after a few minutes.

4.5 - Memory function:

If a power failure occurs while running, the machine can remember the working status and working time before the power failure within 1 to 2 hours after the power failure, and continue running according to the status before the power failure after being turned on again.

Cooking tips

- Smaller food items require shorter preparation time than larger ones.
- A larger quantity of ingredients only requires a slightly longer preparation time, and conversely, a smaller quantity only requires a slightly shorter preparation time.
- Turning smaller food items halfway through the cooking process optimises the final result and prevents uneven cooking.
- Add a little extra oil to fresh potatoes for a crispier result. Cook the food items in the air fryer immediately after adding oil.
- Do not prepare extremely fatty ingredients such as sausages in the air fryer.

- Foods that can be prepared in a conventional oven can also be prepared in the air fryer. The optimal quantity for preparing chips is 500 grams.
- Use pre-made pastry to prepare quick and easy snacks. Pre-made pastry requires less preparation time than homemade dough.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket when baking a cake or quiche, or when cooking fragile or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients.
- Leave the basket partially open after cooking to prevent condensation inside the air fryer.

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not switch on	The machine is not connected to the power supply.	Make sure that the machine is connected to the power supply.
	The power button has not been pressed.	Press the start/on button after setting the temperature and time or choosing the recipe.
The fried ingredients are not done	Too much food in the basket	Place smaller amounts of ingredients in the basket for better results. Smaller ingredients cook more evenly.
	The selected temperature is insufficient	Set the appropriate temperature for each food
The ingredients are unevenly fried.	Some ingredients should be stirred or flipped over halfway through cooking.	Ingredients placed on top of each other or facing each other (such as chips) should be shaken halfway through preparation.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	The snack used isn't suitable for air frying.	Use oven-ready snacks or lightly coat snacks with oil for a crispier result.
The basket does not slide in properly	Too many ingredients in basket	Do not fill the basket above the maximum mark on the basket.

White smoke coming from the air fryer	This occurs when cooking very fatty foods	When cooking fatty food in the air fryer, a large amount of oil will leak onto the base of the basket. Oil may produce smoke and the basket may heat more than usual. This does not affect the appliance or the final result.
	The basket or rack has grease residue from previous cooking	The white smoke is due to the fat heating up in the basket. Be sure to clean the basket thoroughly after every use.
Fresh chips cook unevenly in the air fryer.	You are not using the right type of potato	Use fresh potatoes and make sure they stay put during frying.
	You have not washed the potato sufficiently to remove the starch before frying.	Wash the potatoes thoroughly to remove the starch from the potatoes.
Fresh chips are not crispy	The crispiness of the chips depends on the amount of oil and water they contain.	Make sure to thoroughly dry potato wedges before adding oil.
		Cut potato sticks as thin as possible for a crispier result.
		Add a little more oil for a crispier result.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after every use. The frying basket and the appliance interior have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this could damage the non-stick coating.

- Remove the plug from the mains socket and allow the appliance to cool down.
- Remove the basket to allow the appliance to cool down more quickly.
- Clean the appliance's housing with a damp cloth.
- Clean the basket with hot water, a small amount of washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.
- Unplug the appliance and allow it to cool down.
- Clean the appliance interior with hot water and a non-abrasive sponge.

- Clean the heating element once cooled with a cleaning brush to remove any food residue.
- Ensure all parts are clean and dry.

Note: Both the basket and rack are dishwasher-safe

Storage

- Unplug the appliance and let it cool down.
- Ensure all parts are clean and dry before storing the product.

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or batteries must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its service life, you must remove the batteries/accumulators and take it to a collection point designated by local authorities.

For detailed information on how to properly dispose of electrical and electronic equipment and/or the corresponding batteries, consumers should contact their local authorities.

Compliance with the above guidelines will help to protect the environment.

8. COPYRIGHT

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

9. SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY

CE Cecotec Innovaciones hereby declares that this appliance complies with the essential requirements and other relevant provisions of the regulations applicable in the European Union. This appliance has been designed, manufactured and tested in compliance with required safety and quality standards. The full text of the EU Declaration of Conformity can be found on the following website: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Appareil. Img. 1

1. Écran de contrôle numérique
2. Panier
3. Anse de panier
4. Fenêtre transparente
5. Grille
6. Séparateur des paniers
7. Grille d'entrée d'air
8. Grille de sortie d'air

Panneau de contrôle. Img. 2

1. Icône tactile de connexion
2. Icône tactile pour diminuer température/temps
3. Icône tactile pour augmenter température/temps
4. Icône tactile de la fonction Menu
5. Icône tactile de la température
6. Icône tactile du temps
7. Icône tactile de la fonction démarrage/pause
8. Indicateur de température/temps
9. Indicateur visuel pour retirer les aliments

Programmes prédéterminés. Img. 2.

- a. Décongeler
- b. DIY
- c. Porc
- d. Pizza
- e. Légumes
- f. Frites
- g. Réchauffer
- h. Déshydrater
- i. Ailes de poulet
- j. Dessert
- k. Poisson
- l. Steak

Note :

Les graphiques de ce manuel sont des représentations schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à ceux du produit.

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

Contenu de la boîte :

- Friteuse à air
- Grille
- Séparateur des paniers
- Manuel d'instructions
- Ne retirez pas le numéro de série du produit, afin de conserver un suivi correct de votre produit en cas de problème.

3. INSTALLATION

Note : Lorsque vous utilisez la friteuse pour la première fois, il est possible qu'elle émette de la fumée ou une odeur. Ce phénomène est normal et disparaîtra bientôt. Assurez-vous qu'il y a une ventilation suffisante autour de la friteuse.

Utilisation de la friteuse à air chaud

- Placez la friteuse sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, loin de toute éclaboussure d'eau ou de toute source de chaleur.
- Placez correctement le panier dans la friteuse.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil pour éviter d'interrompre le flux d'air.
- Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant avec connexion à terre, l'icône tactile de Démarrage/Annuler s'allumera.
- Retirez soigneusement le panier de la friteuse à air.
- Introduisez les ingrédients dans le panier.
- Utilisez le panneau de contrôle comme indiqué ci-dessous :
- Ne dépassez jamais l'indicateur MAX sur le panier, le résultat de la cuisson et la durée de vie de la friteuse pourraient en être affectés.
- Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de remplir la surface du panier sans y mettre trop d'aliments, sinon la cuisson ne sera pas uniforme.

- Pour retirer les ingrédients (tels que les frites, les légumes ou les aliments sans excès d'huile), retournez le panier et versez les ingrédients dans le plat.
- Ne retournez jamais le panier lorsque vous cuisinez des aliments gras ou des aliments qui libèrent des liquides, car ceux-ci pourraient se répandre.

Conseil : Pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, soulevez-les du panier à l'aide de pinces.

Note : Attention si vous voulez retourner le panier, l'huile accumulée au fond du panier se répandra sur les ingrédients.

4. FONCTIONNEMENT

4.1 - Description des boutons : Img. 2

- Bouton marche/arrêt  : Le fait d'effleurer ce bouton permet d'allumer ou d'éteindre la friteuse.»
- Bouton de démarrage/pause  : Pendant le processus de cuisson, une pression sur ce bouton entraîne l'arrêt du chauffage de la friteuse et l'arrêt du ventilateur. Dans ce cas, cette icône sert de fonction de réinitialisation. En mode pause, vous pouvez changer de menu pour choisir un autre réglage pré-réglé. Lorsque vous appuyez à nouveau sur ce bouton, la friteuse poursuit la cuisson. Ici, ce bouton sert de fonction de réinitialisation.
- Bouton de basculement du menu  : En effleurant plusieurs fois cette touche, vous pouvez changer et sélectionner la fonction de cuisson.
- Bouton de changement de TEMP  /TIME  : Pendant la cuisson, si vous souhaitez régler la température ou la durée, appuyez d'abord sur la touche TEMP/TIME, Ensuite, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson par intervalles d'une minute et la température par intervalles de 5 minutes en touchant continuellement les touches situées de part et d'autre des icônes de température ou de temps respectives  , ou faire défiler rapidement en maintenant les touches enfoncées pour régler la température/le temps de cuisson désiré(e).

4.2 - Programmes prédéterminés :

Programme	Température (°C)	Temps (min)	Préchauffage	Secouer/retourner
Décongeler	40	20	/	/
DIY	200	20	/	Oui
Porc	200	15	/	Oui
Pizza	185	12	Oui	/
Légumes	180	15	/	Oui
Frites	200	20	/	Oui
Réchauffer	175	4	/	/
Déshydrater	40	8 heures	/	/
Ailes de poulet	195	25	/	Oui
Tarte	160	20	/	/
Poissons	190	10	/	Oui
Steak	200	10	Oui	Oui

Une fois que vous vous serez familiarisé avec l'appareil, vous voudrez peut-être expérimenter vos propres recettes. Il suffit de choisir la durée et la température en fonction de vos goûts personnels.

(SHAKE)

4.3 - Fonction secouer :

Pour garantir une cuisson homogène, certains aliments doivent être remués pendant le processus de cuisson. L'indicateur de secouer clignotera à mi-cuisson. C'est le moment de secouer ou de retourner les aliments dans l'appareil, ce qui permet d'obtenir une cuisson homogène. Pour les frites, l'indicateur d'agitation clignote lorsqu'il est à 50 % et à 75 %.

4.4 - Fonction de préchauffage :

Pour les pizzas et les steaks, la fonction de préchauffage fonctionne initialement pendant 5 minutes à 200°C. Pendant la fonction d'échauffement, l'écran tourne en rond . Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil émet 3 bips, puis le message «Ajouter des aliments»

Add Food s'affiche à l'écran. Après avoir placé les ingrédients dans le panier, la cuisson commence. Si les ingrédients ne sont pas placés dans le panier, l'appareil revient en mode veille après quelques minutes.

4.5 - Fonction Mémoire :

Si une panne de courant survient en cours de fonctionnement, la machine peut se souvenir de l'état et du temps de travail avant la panne dans les 1 à 2 heures qui suivent la panne, et continuer à fonctionner selon l'état précédant la panne après avoir été remise sous tension.

Conseils de cuisson

- Les aliments plus petits exigent un moindre temps de préparation que les aliments plus grands.
- Une quantité plus grande d'ingrédients exige un temps de préparation légèrement plus grand. De la même façon, une moindre quantité d'aliments exige un temps de préparation légèrement plus petit.
- L'action de remuer les aliments les plus petits à mi-cuisson optimise le résultat final. Comme cela, les aliments seront cuits de façon uniforme.
- Ajoutez un peu d'huile aux frites pour obtenir un résultat plus croustillant. Faites cuire les aliments dans la friteuse à air juste après avoir ajouté l'huile sur ceux-ci.
- Ne cuisinez pas d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans la friteuse.
- Les aliments qui conviennent pour une cuisson au four peuvent être aussi cuisinés avec cette friteuse. La quantité optimale de frites est de 500 g.
- Utilisez de pâtes pre-cuites pour préparer les apéritifs rapidement et facilement. Les pâtes précuites exigent un moindre temps de préparation que les pâtes maison.
- Placez un moule ou un plateau de four dans le panier de la friteuse à air si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des aliments fragiles ou farcis.
- Vous pouvez utiliser la friteuse pour réchauffer des ingrédients.
- Laissez le panier à moitié ouvert pour éviter la condensation à l'intérieur de la friteuse.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Possible cause	Solution
La friteuse ne s'allume pas.	La machine n'est pas connectée à l'alimentation électrique.	Assurez-vous que l'appareil est branché sur la prise de courant.
	Le bouton d'alimentation n'est pas enfoncé	Appuyez sur la touche start/on après avoir réglé la température et la durée ou choisi la recette.
Les ingrédients frits ne sont pas cuits	Trop de nourriture dans le panier	Introduisez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités d'aliments sont frites plus uniformément.
	La température sélectionnée est insuffisante	Régler la bonne température pour chaque aliment
Les aliments ne sont pas uniformément frits dans la friteuse.	Certains aliments doivent être retournés à mi-cuisson.	Les ingrédients qui se superposent les uns sur les autres ou placés les uns contre les autres (par exemple, les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.
Les aliments frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type d'aliment destiné à être cuit dans une friteuse traditionnelle.	Cuisinez d'aliments conçus pour le four ou badigeonnez-les avec un peu d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
Le panier ne glisse pas bien.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà du repère maximum indiqué sur le panier.

De la fumée blanche sort de la friteuse.	Les aliments sont très gras.	Lors de la cuisson d'aliments gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans le panier. L'huile dégage de la fumée et le panier peut surchauffer. Cela n'affecte en rien le produit ou le résultat final.
	Le panier ou la grille présente des résidus de graisse provenant d'une cuisson précédente.	La fumée blanche est due au réchauffement de la graisse dans le panier. Assurez-vous de bien nettoyer le panier après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.	Vous n'utilisez pas le bon type de pommes de terre	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas suffisamment lavé la pomme de terre pour enlever l'amidon avant la friture.	Laver soigneusement les pommes de terre pour les débarrasser de leur amidon.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	La texture croustillante des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Assurez-vous de sécher les frites avant d'ajouter l'huile.
		Couper les bâtonnets de pommes de terre aussi finement que possible pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir des résultats plus croustillants.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Le panier et l'intérieur de l'appareil sont recouverts d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour le nettoyage, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.

- Retirez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir.
- Retirez le panier pour que la friteuse refroidisse plus rapidement.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez le panier avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non-abrasive.
- Vous pouvez utiliser du liquide vaisselle pour éliminer toute saleté restante.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non-abrasive.
- Nettoyez la résistance une fois qu'elle a refroidi à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer tout résidu de nourriture.
- Veuillez vous assurer que toutes les parties sont propres et sèches.

Note : Le panier et la grille peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Stockage

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Vérifiez que toutes les parties sont propres et sèches avant de stocker l'appareil.

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce symbole indique que, conformément à la réglementation en vigueur, le produit et/ou la batterie doivent être éliminés séparément des déchets municipaux. Lorsque ce produit atteint la fin de sa vie utile, vous devez retirer les piles ou batteries et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales.

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

Le respect des lignes directrices susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

8. COPYRIGHT

Les droits de propriété intellectuelle des textes de ce manuel appartiennent à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tous droits réservés. Le contenu de cette publication ne peut être, en totalité ou en partie, reproduit, stocké dans un système de récupération de données, transmis ou distribué par quelque moyen que ce soit (électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou similaire) sans l'autorisation préalable de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

9. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE DE L'UE

CE Par la présente, Cecotec Innovaciones déclare que ce produit est conforme aux exigences essentielles et aux autres dispositions pertinentes de la réglementation applicable dans l'Union européenne. Ce produit a été conçu, fabriqué et testé pour répondre aux normes de sécurité et de qualité requises. Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE peut être consulté sur le site web suivant : <https://www.storececotec.fr/fr/information/declaration-of-conformity>

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Gerät. Abb. 1

1. Digitales Bedienfeld
2. Frittierkorb
3. Korbgriff
4. Durchsichtiges Fenster
5. Gitter
6. Trennwand
7. Lufteinlassgitter
8. Luftauslassgitter

Bedienfeld. Abb. 2

1. Power-Touch-Symbol
2. Temperatur/Zeit verringern Symbol
3. Temperatur/Zeit erhöhen Symbol
4. Menü-Symbol
5. Touch-Symbol Temperaturfunktion
6. Symbol Zeitfunktion
7. Symbol für die Start/Pause-Funktion
8. Zeit/Temperaturanzeige
9. Anzeige zur Entfernung von Lebensmitteln

Voreingestellte Programme. Abb.2.

- a. Auftauen
- b. DIY
- c. Schwein
- d. Pizza
- e. Gemüse
- f. Pommes Frites
- g. Aufwärmen
- h. Dörren
- i. Hähnchenflügel
- j. Nachtsch
- k. Fisch
- l. Steak

Hinweis:

Die Grafiken in dieser Bedienungsanleitung sind schematische Darstellungen und entsprechen möglicherweise nicht genau dem Produkt.

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie es später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien entsprechend recycelt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Komponenten enthalten und in gutem Zustand sind. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand sind, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

Vollständiger Inhalt:

- Luftfritteuse
- Gitter
- Trennwand
- Bedienungsanleitung
- Entfernen Sie nicht die Seriennummer des Produkts, um eine korrekte Rückverfolgbarkeit Ihres Geräts im Falle eines Hilfeersuchens zu gewährleisten.

3. MONTAGE

Hinweis: Wenn Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, kann es sein, dass sie etwas Rauch oder Geruch abgibt. Das ist normal und wird bald verschwinden. Es ist unbedingt darauf zu achten, dass die Umgebung der Fritteuse ausreichend belüftet ist.

Verwendung der Heißluftfritteuse

- Stellen Sie die Fritteuse auf eine flache, stabile, hitzebeständige Unterlage, entfernt von möglichem Spritzwasser oder einer Wärmequelle.
- Setzen Sie den Korb richtig in die Fritteuse ein.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, damit der Luftstrom nicht unterbrochen wird.
- Schließen Sie das Netzkabel an eine geerdete Steckdose an; das Berührungssymbol für die Start-/Abbruchfunktion leuchtet auf.
- Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Fritteuse.
- Geben Sie die Zutaten in den Korb.
- Verwenden Sie das Bedienfeld wie unten beschrieben:
- Überschreiten Sie niemals die MAX-Anzeige auf dem Korb, da sonst das Garergebnis und die Lebensdauer der Fritteuse beeinträchtigt werden können.
- Für ein optimales Ergebnis empfiehlt es sich, den Korb zu füllen, ohne die Lebensmittel zu stapeln, da sie sonst nicht gleichmäßig garen.

- Zur Entnahme von Zutaten (z. B. Pommes frites, Gemüse oder Zutaten ohne überschüssiges Öl aus den Zutaten) drehen Sie den Korb auf den Kopf und schütten die Zutaten in die Schale.
- Drehen Sie den Korb niemals auf den Kopf, wenn Sie fetthaltige oder flüssigkeitsabgebende Speisen garen, da diese auslaufen können.

Tipp: Um große oder zerbrechliche Zutaten herauszunehmen, heben Sie diese mit einer Zange aus dem Korb.

Hinweis: Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb auf den Kopf stellen, da das Öl, das sich am Boden des Korbes angesammelt hat, über die Zutaten schwappen wird.

4. BEDIENUNG

4.1 - Beschreibung der Tasten: Abb.2

- Ein/Aus-Taste : Berühren dieser Taste schaltet die Fritteuse ein oder aus.
- Start/Pause-Taste : Während des Garvorgangs führt das Drücken dieser Taste dazu, dass die Fritteuse nicht mehr heizt und das Gebläse ausgeschaltet wird. Hier dient diese Taste als Pausenfunktion. Im angehaltenen Zustand können Sie zwischen den Menüs wechseln, um eine andere Voreinstellung zu wählen. Wenn diese Taste erneut gedrückt wird, setzt die Fritteuse den Garvorgang fort. Hier dient diese Taste als Reset-Funktion.
- Menüwechsel-Taste : Durch wiederholtes Berühren dieser Taste können Sie die Kochfunktion ändern und auswählen.
- Taste zum Wechseln zwischen TEMP  / ZEIT : Wenn Sie während des Garvorgangs die Temperatur oder die Zeit anpassen möchten, tippen Sie zunächst auf die Taste TEMP/ZEIT. Anschließend können Sie sowohl die Garzeit in 1-Minuten-Schritten als auch die Temperatur in 5-°C-Schritten erhöhen oder verringern, indem Sie kontinuierlich auf die Tasten auf beiden Seiten der jeweiligen Temperatur- oder Zeitsymbole tippen  , oder Sie können schnell scrollen, indem Sie die Tasten gedrückt halten, um die gewünschte Temperatur/Garzeit einzustellen.

4.2 - Voreingestellteprogramme:

Programm	Temperatur (°C)	Zeit (Min)	Vorwärmung	Schütteln/ umdrehen
Auftauen	40	20	/	/
DIY	200	20	/	Ja
Schwein	200	15	/	Ja
Pizza	185	12	Ja	/
Gemüse	180	15	/	Ja
Pommes Frites	200	20	/	Ja
Aufwärmen	175	4	/	/
Dehydrieren	40	8 Stunden	/	/
Hähnchenflügel	195	25	/	Ja
Kuchen	160	20	/	/
Fisch	190	10	/	Ja
Steak	200	10	Ja	Ja

Sobald Sie sich mit dem Gerät vertraut gemacht haben, können Sie mit eigenen Rezepten experimentieren. Wählen Sie einfach die Zeit und die Temperatur nach Ihrem persönlichen Geschmack.

(SHAKE)

4.3 - Rührfunktion:

Um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten, müssen einige Lebensmittel während des Garvorgangs umgerührt werden. Die Rühranzeige blinkt, wenn der Garvorgang die Hälfte der Zeit erreicht hat. Dies ist der Zeitpunkt, an dem Sie Ihre Speisen im Gerät schütteln oder wenden sollten, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Bei Pommes frites blinkt die Schüttelanzeige bei 50% und 75%.

4.4 - Vorwärmfunktion:

Bei Pizza- und Steakgerichten läuft die Vorheizfunktion zunächst 5 Minuten lang bei 200°C. Während der Aufwärmfunktion dreht sich der Bildschirm kreisförmig . Wenn das

Vorheizen beendet ist, ertönt ein 3-maliger Signalton und auf dem Bildschirm erscheint „Essen hinzufügen“ **Add Food**. Nachdem Sie die Zutaten in den Korb gelegt haben, beginnt der Garvorgang. Wenn die Zutaten nicht in den Korb gelegt werden, kehrt das Gerät nach einigen Minuten in den Standby-Modus zurück.

4.5 - Speicher-Funktion

Wenn während des Betriebs ein Stromausfall auftritt, kann sich die Maschine innerhalb von 1 bis 2 Stunden nach dem Stromausfall an den Arbeitsstatus und die Arbeitszeit vor dem Stromausfall erinnern und nach dem Wiedereinschalten mit dem Status vor dem Stromausfall weiterarbeiten.

Kochtipps

- Kleinere Lebensmittel benötigen weniger Vorbereitungszeit als größere.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit und umgekehrt erfordert eine kleinere Menge an Zutaten nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit.
- Das Entfernen kleinerer Gegenstände nach der Hälfte des Kochvorgangs optimiert das Endergebnis und verhindert, dass Lebensmittel ungleichmäßig garen.
- Fügen Sie den frischen Kartoffeln ganz wenig Öl hinzu, für ein knackigeres Ergebnis zu erhalten. Garen Sie die Speisen in der Heißluftfritteuse, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine extrem fetthaltigen Zutaten wie z. B. Würstchen in der Fritteuse zu.
- Lebensmittel, die im Backofen gegart werden können, können auch in der Fritteuse gegart werden. Die optimale Menge an Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgekochte Teige, um schnelle und einfache Vorspeisen zuzubereiten. Vorgekochter Teig erfordert weniger Vorbereitungszeit als handgemachter Teig.
- Legen Sie ein Backblech oder eine Backform in den Korb der Fritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Lebensmittel frittieren möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden.
- Lassen Sie den Korb am Ende des Garvorgangs halb geöffnet, um Kondensation im Inneren der Fritteuse zu vermeiden.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Fritteuse schaltet sich nicht ein	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an die Netzsteckdose angeschlossen ist.
	Einschaltknopf nicht gedrückt	Drücken Sie die Start-/Einschalttaste, nachdem Sie die Temperatur und die Zeit eingestellt oder das Rezept ausgewählt haben.
Die frittierten Zutaten sind noch nicht fertig	Zu viele Lebensmittel im Korb	Geben Sie kleinere Mengen der Zutaten in den Korb. Kleinere Zutaten werden gleichmäßiger gebraten.
	Die gewählte Temperatur ist nicht ausreichend	Die richtige Temperatur für jedes Lebensmittel einstellen
Die Lebensmittel werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig gebraten.	Einige Lebensmittel sollten nach der Hälfte der Zubereitungszeit umgerührt werden.	Zutaten, die übereinander oder gegenüberliegend angeordnet sind (z. B. Pommes frites), sollten nach der Hälfte der Zubereitungszeit umgerührt werden.
Frittierte Lebensmittel sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Sie hat eine Art von Lebensmitteln verwendet, die für das Garen in einer herkömmlichen Fritteuse bestimmt sind.	Verwenden Sie Ofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit etwas Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Der Korb gleitet nicht richtig	Es sind zu viele Zutaten in dem Gareinsatz	Füllen Sie den Korb nicht über die Maximalmarkierung am Korb hinaus.

Aus der Fritteuse kommt weißer Rauch	Sie bereiten sehr fette Speisen zu	Wenn Sie fettige Zutaten in der Fritteuse frittieren, läuft eine große Menge Öl in den Frittierkorb. Das Öl erzeugt Rauch und der Korb kann heißer als normal werden. Dies hat keinen Einfluss auf das Produkt oder das Ergebnis.
	Der Korb oder das Gestell hat Fettrückstände vom vorherigen Kochen.	Der weiße Rauch entsteht durch die Erwärmung des Fettes im Korb. Achten Sie darauf, den Korb nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen.
Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie verwenden nicht die richtige Kartoffelsorte	Verwenden Sie naturbelassene Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie während des Bratvorgangs fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffel vor dem Frittieren nicht ausreichend gewaschen, um die Stärke zu entfernen.	Die Kartoffeln gründlich waschen, um die Stärke aus den Kartoffeln zu entfernen.
Die Kartoffeln sind nicht knusprig	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser ab, die sie enthalten.	Achten Sie darauf, die Pommes frites gründlich zu trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen so dünn wie möglich, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Für ein knusprigeres Ergebnis ein wenig mehr Öl hinzufügen.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Der Frittierkorb und das Innere des Geräts sind antihafbeschichtet. Verwenden Sie zur Reinigung kein Metallgeschirr und keine Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Nehmen Sie den Korb heraus, damit die Fritteuse schneller abkühlen kann.

- Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie den gesamten Korb mit warmem Wasser, ein wenig Flüssigseife und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Sie können ein Flüssigwaschmittel verwenden, um den restlichen Schmutz zu entfernen.
- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht-scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie das Heizelement nach dem Abkühlen mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Hinweis: Der Korb und das Gitter sind spülmaschinenfest.

Lagerung

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Produkt wieder speichern.

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie / der Akku gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, sollten Sie die Batterien/Akkus entfernen und es zu einer von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstelle bringen.

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

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

8. COPYRIGHT

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten in dieser Bedienungsanleitung liegen bei CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Veröffentlichung darf ohne die vorherige schriftliche Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. weder ganz noch teilweise vervielfältigt, in einem Abrufsystem gespeichert, übertragen oder in irgendeiner Form (elektronisch, mechanisch, durch Fotokopieren, Aufzeichnen oder auf ähnliche Weise) verbreitet werden.

9. VEREINFACHTE EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

CE Cecotec Innovaciones erklärt hiermit, dass dieses Produkt mit den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der in der Europäischen Union geltenden Vorschriften übereinstimmt. Dieses Produkt wurde unter Einhaltung der erforderlichen Sicherheits- und Qualitätsstandards entwickelt, hergestellt und geprüft. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist auf folgender Website zu finden: <https://storececotec.de/de/information/declaration-of-conformity>

1. PARTI E COMPONENTI

Dispositivo Fig. 1

1. Pannello di controllo digitale
2. Cestello
3. Manico cestello
4. Finestra trasparente
5. Griglia
6. Separatore a cestello
7. Griglia di ingresso dell'aria
8. Griglia di uscita dell'aria

Pannello di controllo. Fig. 2

1. Icona di alimentazione
2. Icona touch diminuzione temperatura/tempo
3. Icona touch aumento temperatura/tempo
4. Icona touch funzione menù
5. Icona touch funzione temperatura
6. Icona touch funzione tempo
7. Icona a sfioramento della funzione di avvio/pausa
8. Indicatore temperatura/tempo
9. Indicatore visivo per rimuovere il cibo

Programmi predefiniti. Fig. 2

- a. Scongellamento
- b. DIY
- c. Maiale
- d. Pizza
- e. Verdura
- f. Patatine fritte
- g. Riscaldare
- h. Essiccazione
- i. Alette di pollo
- j. Dessert
- k. Pesce
- l. Filetto

Nota:

Le immagini di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente all'apparecchio.

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre il prodotto dalla scatola. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio qualora fosse necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi nella scatola e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della scatola:

- Friggitrice ad aria
- Griglia
- Separatore a cestello
- Manuale di istruzioni
- Non rimuovere il numero di serie del prodotto, al fine di mantenere una corretta tracciabilità dell'apparecchiatura in caso di richiesta di assistenza.

3. INSTALLAZIONE

Nota: Quando la friggitrice si riscalda per la prima volta, può emettere un leggero fumo o odore. È normale e presto scomparirà. È essenziale garantire una ventilazione sufficiente intorno alla friggitrice ad aria.

Uso della friggitrice ad aria

- Posizionare la friggitrice su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontano da eventuali spruzzi d'acqua o fonti di calore.
- Posizionare correttamente il cestello nella friggitrice ad aria.
- Non collocare oggetti sopra il prodotto per evitare di interrompere il flusso d'aria.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra, l'icona start/cancel si accenderà.
- Rimuovere con attenzione il cestello dalla friggitrice ad aria.
- Introdurre gli ingredienti nel cestello.
- Utilizzare il pannello di controllo come segue:
- Non superare mai l'indicatore MAX sul cestello, per non compromettere il risultato di cottura e la durata della friggitrice.
- Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di riempire la superficie del cestello senza affollare il cibo, altrimenti la cottura non sarà uniforme.

- Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio patatine, verdure o ingredienti senza olio in eccesso), capovolgere la teglia e versare gli ingredienti in una ciotola.
- Non capovolgere mai il cestello quando si cucinano cibi grassi o che rilasciano liquidi, perché potrebbero fuoriuscire.

Consiglio: Per rimuovere gli ingredienti grandi o fragili, sollevarli dal cestello con una pinza.

Nota: Fate attenzione se volete capovolgere il cestello, l'olio accumulato sul fondo del cestello si riverserà sugli ingredienti.

4. FUNZIONAMENTO

4.1 - Descrizione dei tasti: Fig. 2

- Pulsante di accensione/spegnimento : Toccando questo pulsante si accende o si spegne la friggitrice ad aria.”
- Pulsante Avvio/Pausa : Durante il processo di cottura, premendo questo pulsante la friggitrice interrompe il riscaldamento e la ventola si spegne. Questo pulsante funge da funzione di pausa. In stato di pausa, è possibile cambiare menu per scegliere un'altra preimpostazione. Quando si preme nuovamente questo pulsante, la friggitrice continua a cuocere. Questo pulsante funge da funzione di reset.
- Pulsante di attivazione del menu : Toccando ripetutamente questo tasto, è possibile cambiare e selezionare la funzione di cottura.
- Pulsante di modifica TEMP  /TIME : Durante il processo di cottura, se si desidera regolare la temperatura o il tempo, toccare prima il pulsante TEMP/TIME, Poi è possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura a intervalli di 1 minuto e la temperatura a intervalli di 5 minuti toccando continuamente i tasti su entrambi i lati delle rispettive icone di temperatura o tempo  , oppure scorrere rapidamente tenendo premuti i tasti per impostare la temperatura/il tempo di cottura desiderato.

4.2. - programmi predeterminati:

Programma	Temperatura (°C)	Display del tempo (min)	Preriscaldamento	Agitar/voltar
Scongelamento	40	20	/	/
DIY	200	20	/	Si
Maiale	200	15	/	Si
Pizza	185	12	Si	/
Verdura	180	15	/	Si
Patatine fritte	200	20	/	Si
Riscaldare	175	4	/	/
Disidratare	40	8 ore	/	/
Alette di pollo	195	25	/	Si
Torta	160	20	/	/
Pesce	190	10	/	Si
Filetto	200	10	Si	Si

Una volta acquisita familiarità con l'apparecchio, si possono sperimentare le proprie ricette. È sufficiente scegliere il tempo e la temperatura in base ai propri gusti personali.

(SHAKE)

4.3 - Funzione di agitazione:

Per garantire una cottura uniforme, alcuni alimenti devono essere mescolati durante il processo di cottura. L'indicatore di mescolamento lampeggia quando il ciclo di cottura ha raggiunto la metà. Questo è il momento di scuotere o girare il cibo nell'apparecchio, per garantire una cottura uniforme. Per le patatine fritte, l'indicatore di agitazione lampeggia quando è al 50% e al 75%.

4.4 - Funzione di preriscaldamento:

Per le pizze e le bistecche, la funzione di preriscaldamento funzionerà inizialmente per 5 minuti a 200°C. Durante la funzione di riscaldamento, lo schermo ruota in cerchio. Al termine del preriscaldamento, viene emesso un segnale acustico per 3 volte, quindi viene visualizzato

"Aggiungi cibo" **Add Food** sullo schermo. Dopo aver inserito gli ingredienti nel cestello, la cottura avrà inizio. Se non si inseriscono gli ingredienti nel cestello, il sistema torna in modalità standby dopo alcuni minuti.

4.5 - Funzione di memoria:

Se si verifica un'interruzione dell'alimentazione durante il funzionamento, la macchina è in grado di ricordare lo stato e l'orario di lavoro precedenti all'interruzione dell'alimentazione entro 1 o 2 ore dall'interruzione dell'alimentazione e di continuare a funzionare secondo lo stato precedente all'interruzione dell'alimentazione dopo la riaccensione.

Suggerimenti per cucinare

- Gli alimenti più piccoli richiedono un tempo di preparazione minore rispetto a quelli più grandi.
- Una maggiore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo e, al contrario, una minore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente inferiore.
- La rimozione di alimenti più piccoli a metà del processo di cottura ottimizza il risultato finale e previene una cottura non uniforme.
- Aggiungere un po' di olio extra alle patate fresche per un risultato più croccante. Cuocere gli alimenti nella friggitrice ad aria subito dopo aver aggiunto l'olio.
- Evitare di usare la friggitrice ad aria con ingredienti estremamente grassi come le salsicce.
- Gli alimenti che possono essere cucinati in forno possono anche friggersi nella friggitrice ad aria. - La quantità ottimale di patatine fritte da preparare è di 500 grammi.
- Usare impasti precotti per preparare spuntini in modo facile e veloce. La massa precotta richiede meno tempo di preparazione rispetto alla massa fatta a mano.
- Se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere cibi fragili o ripieni, posizionare una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria.
- È possibile utilizzare la friggitrice ad aria anche per riscaldare gli alimenti.
- Lasciare il cestello semiaperto a fine cottura per evitare la condensa all'interno della friggitrice.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non si accende.	La macchina non è collegata all'alimentazione.	Assicurarsi che la macchina sia collegata alla presa di corrente.
	Il pulsante di accensione non è stato premuto	Premere il pulsante di avvio/accensione dopo aver impostato la temperatura e l'ora o aver scelto la ricetta.
Gli ingredienti fritti non sono pronti	Troppo cibo nel cestino	Mettere nel cestello quantità più piccole di ingredienti. Ciò assicurerà una cottura più uniforme.
	La temperatura selezionata è insufficiente	Impostare la temperatura giusta per ogni alimento
Frittura degli alimenti non uniforme.	Alcuni ingredienti devono essere mescolati o girati a metà cottura.	Gli ingredienti sovrapposti (ad es., le patatine) devono essere smossi a metà cottura.
Gli alimenti fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Ha utilizzato un tipo di alimento progettato per essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Cuocere gli snack al forno o spennellare gli alimenti con un po' di olio per ottenere un risultato più croccante.
Il cestello interno non scorre correttamente all'interno dell'apparecchio.	Ci sono troppi alimenti nel cestello.	Non riempire il cestello oltre la tacca di massimo sul cestello.

Fuoriuscita di fumo bianco dalla friggitrice ad aria.	Frittura di cibi molto grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio si infila nel cestello. L'olio produce fumo bianco e il cestello può riscaldarsi più del normale. Questo non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
	Il cestello o la rastrelliera presentano residui di grasso dovuti a cotture precedenti.	Il fumo bianco è dovuto al riscaldamento del grasso nel cestello. Assicurarsi di pulire bene il cestello dopo ogni uso.
Le patatine vengono fritte in modo irregolare nella friggitrice ad aria.	Non si sta utilizzando il tipo di patata giusto	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano ferme durante la frittura.
	La patata non è stata lavata a sufficienza per eliminare l'amido prima della frittura.	Lavare accuratamente le patate per eliminare l'amido dalle patate.
Le patate non sono croccanti.	La croccantezza delle patatine fritte dipende dalla quantità di olio e acqua che contengono.	Assicurarsi di asciugare bene le patatine prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare i bastoncini di patate il più sottile possibile per ottenere un risultato più croccante.
		Per un risultato più croccante, aggiungere un po' di olio.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire l'apparecchio dopo ogni uso. Il cestello di frittura e l'interno dell'apparecchio sono dotati di un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina metallici o materiali abrasivi per la pulizia per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente del cestello e della griglia.

- Togliere la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Rimuovere il cestello interno per consentire alla friggitrice di raffreddarsi più rapidamente.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

- Pulire la vaschetta e i cestelli con acqua calda, un po' di detersivo liquido e una spugna non abrasiva.
- Per rimuovere lo sporco residuo si può utilizzare un detergente liquido.
- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'elemento riscaldante con un panno umido o una spazzola per rimuovere eventuali residui di cibo.
- Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

Nota: Il cestello e la griglia sono lavabili in lavastoviglie.

Conservazione

- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- Verificare che tutte le parti siano completamente asciutte prima di riporre l'apparecchio.

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o le pile/batterie devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.

Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le pile/batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

Il rispetto di queste linee guida aiuterà a proteggere l'ambiente.

8. COPYRIGHT

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

9. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA

CE Con la presente, Cecotec Innovaciones dichiara che questo prodotto è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti delle normative applicabili nell'Unione Europea. Questo prodotto è stato progettato, fabbricato e testato per soddisfare gli standard di sicurezza e qualità richiesti. Il testo completo della Dichiarazione di Conformità UE è disponibile al seguente link: <https://storececotec.it/it/information/declaration-of-conformity>

1. PEÇAS E COMPONENTES

Dispositivo. Fig. 1

1. Painel de controlo digital
2. Cesto
3. Pega cesta
4. Janela transparente
5. Grelha
6. Separador de cestos
7. Grelha de entrada de ar
8. Grelha de saída de ar

Painel de controlo. Fig. 2

1. Ícone tátil Ligar
2. O ícone tátil diminui a temperatura/tempo
3. O ícone tátil aumenta a temperatura/tempo
4. Ícone tátil da função menú
5. Ícone tátil da função temperatura
6. Ícone tátil Função Tempo
7. Ícone tátil para a função de início/pausa
8. Indicador de temperatura/tempo
9. Indicador visual para remover alimentos

Programas pré determinados. Fig. 2

- a. Descongelar
- b. DIY
- c. Porco
- d. Pizza
- e. Legumes
- f. Batatas fritas
- g. Reaquecer
- h. Desidratar
- i. Asas de frango
- j. Sobremesa
- k. Peixe
- l. Bife

Nota:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é embalado numa embalagem concebida para o proteger durante o transporte. Tire o dispositivo da sua caixa. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

Conteúdo da caixa:

- Fritadeira de ar
- Grelha
- Separador de cestos
- Manual de instruções
- Não retire o número de série do produto, para manter uma rastreabilidade correta em caso de solicitar assistência.

3. INSTALAÇÃO

Nota: Quando a fritadeira aquecer pela primeira vez, pode emitir um ligeiro fumo ou odor. Isto é normal e desaparecerá em breve. É essencial garantir uma ventilação suficiente à volta da fritadeira de ar quente.

Utilização da fritadeira de ar

- Coloque a fritadeira sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor, longe de qualquer possível salpico de água ou fonte de calor.
- Coloque corretamente a tigela na fritadeira de ar.
- Não coloque qualquer objeto por cima do produto para evitar interromper o fluxo de ar.
- Conecte o cabo de alimentação a uma tomada de corrente com ligação à terra. O ícone tátil start/cancel acender-se-á.
- Extraia a tigela da fritadeira de ar com cuidado.
- Introduza os ingredientes no cesto.
- Utilize o painel de controlo da seguinte forma:
- Nunca ultrapassar o indicador MAX do cesto, pois o resultado da cozedura e a vida útil da fritadeira podem ser afectados negativamente.
- Para obter os melhores resultados, é aconselhável encher a superfície do cesto sem amontoar os alimentos, caso contrário estes não cozinharão uniformemente.

- Para retirar os ingredientes (por exemplo, batatas fritas, legumes ou ingredientes sem excesso de óleo dos ingredientes), vire o cesto ao contrário e deite os ingredientes no prato.
- Nunca virar o cesto ao contrário quando cozinhar alimentos gordos ou que libertem líquidos, pois estes podem derramar.

Conselho: Para remover ingredientes grandes ou frágeis, levante os ingredientes para fora do cesto com pinça.

Nota: Tenha cuidado se quiser virar o cesto ao contrário, pois o óleo acumulado no fundo do cesto irá derramar sobre os ingredientes.

4.FUNCIONAMENTO

4.1 - Descrição dos botões: Fig.2

- Botão ligar/desligar :Tocar neste botão liga ou desliga a fritadeira de ar.”
- Botão Iniciar/Pausa .Durante o processo de cozedura, ao premir este botão, a fritadeira pára de aquecer e a ventoinha desliga-se. Aqui, este botão funciona como uma função de pausa. No estado de pausa, pode alternar entre menus para escolher outra predefinição. Quando este botão é novamente premido, a fritadeira continua a cozinhar. Aqui, este botão actua como uma função de reposição.
- Botão de alternância do menu : Ao tocar repetidamente neste botão, pode alterar e seleccionar a função de cozedura.
- Botão de alteração TEMP  /TIME : Durante o processo de cozedura, se pretender ajustar a temperatura ou o tempo, toque primeiro no botão de comutação TEMP/TIME, Depois, pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura em intervalos de 1 minuto e a temperatura em intervalos de 5 minutos tocando continuamente nas teclas de ambos os lados dos respectivos ícones de temperatura ou de tempo  , ou deslocar-se rapidamente, mantendo as teclas premidas, para definir a temperatura/tempo de cozedura pretendidos.

4.2 - Programas pré determinados:

Programa	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Pré-aquecimento	Agitar/voltar
Descongelar	40	20	/	/
DIY	200	20	/	Sim

Porco	200	15	/	Sim
Pizza	185	12	Sim	/
Legumes	180	15	/	Sim
Batatas fritas	200	20	/	Sim
Reaquecer	175	4	/	/
Desidratar	40	8 horas	/	/
Asas de frango	195	25	/	Sim
Tarte	160	20	/	/
Peixes	190	10	/	Sim
Bife	200	10	Sim	Sim

Quando estiver familiarizado com o aparelho, pode experimentar as suas próprias receitas. Basta escolher o tempo e a temperatura de acordo com o seu gosto pessoal.

4.3 - Função de agitação:

Para garantir uma cozedura uniforme, alguns alimentos devem ser mexidos durante o processo de cozedura. O indicador de agitação pisca quando o ciclo de cozedura atinge metade do tempo. Este é o momento de agitar ou virar os alimentos no aparelho, o que ajuda a garantir uma cozedura uniforme. Para as batatas fritas, o indicador de batido pisca quando está a 50% e 75%.

4.4 - Função de pré-aquecimento:

Para pratos de pizza e bife, a função de pré-aquecimento funcionará durante 5 minutos inicialmente a 200°C. Durante a função de aquecimento, o ecrã roda em círculos . Quando o pré-aquecimento estiver concluído, soará 3 bips e, em seguida, aparecerá no ecrã "Adicionar alimentos" . Depois de colocar os ingredientes no cesto, a cozedura começa. Se os ingredientes não forem colocados no cesto, o aparelho voltará ao modo de espera após alguns minutos.

4.5 - Função Memória:

Se ocorrer uma falha de energia durante o funcionamento, a máquina pode recordar o estado de funcionamento e o tempo de trabalho antes da falha de energia no prazo de 1 a 2 horas após a falha de energia e continuar a funcionar de acordo com o estado anterior à falha de energia depois de ser ligada novamente.

Sugestões para cozinhar

- Os alimentos mais pequenos requerem um tempo de preparação menor do que os grandes.
- Uma maior quantidade de ingredientes requer um tempo de preparação ligeiramente mais longo e, inversamente, uma menor quantidade de ingredientes requer um tempo de preparação ligeiramente mais curto.
- A remoção dos alimentos mais pequenos no meio do processo de fritura otimiza o resultado final e evita que os alimentos sejam fritos de forma desigual.
- Adicione um pouco mais de azeite às batatas frescas para um resultado mais crocante. Cozinhe os alimentos na fritadeira logo após a adição do azeite aos alimentos.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, tais como salsichas na fritadeira de ar.
- Os alimentos que podem ser cozidos no forno também podem ser cozinhados na fritadeira de ar quente. - A quantidade ótima de batatas fritas para preparar é de 500 gramas.
- Utilize massa pré-cozida para preparar aperitivos de forma rápida e fácil. A massa pré-cozinhada requer menos tempo de preparação do que a massa feita à mão.
- Coloque uma forma ou assadeira no cesto da fritadeira ao ar se quiser fazer um bolo ou uma quiche ou se quiser fritar comida frágil ou recheada.
- Também pode utilizar a fritadeira para reaquecer ingredientes.
- Deixar o cesto meio aberto no final da cozedura para evitar a condensação no interior da fritadeira.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
O aparelho não liga.	A máquina não está ligada à alimentação eléctrica.	Certificar-se de que a máquina está ligada à tomada eléctrica.
	Botão de alimentação não premido	Prima o botão iniciar/ligar depois de definir a temperatura e o tempo ou de escolher a receita.
Os ingredientes fritos não estão prontos	Demasiada comida no cesto	Coloque quantidades mais pequenas. As quantidades mais pequenas arrefecem de forma uniforme.
	A temperatura seleccionada é insuficiente	Definir a temperatura correta para cada alimento

Os alimentos são fritos de forma irregular.	Alguns alimentos requerem ser mexidos a meio do processo de cozedura.	Os alimentos que ficam empilhados uns em cima dos outros (por exemplo, batatas fritas) devem ser agitados a meio do tempo de cozedura.
Os alimentos fritos não estão crocantes quando são retirados.	A variedade de alimento utilizado está concebida para ser cozinhado numa fritadeira tradicional.	Cozinhe alimentos de forno ou coloque um pouco de óleo nos alimentos para obter um resultado mais crocante.
O cesto não desliza corretamente dentro do aparelho.	Excesso de ingredientes no cesto.	Não encher o cesto acima da marca máxima indicada no cesto.
Fumo branco sai do aparelho.	Está a preparar alimentos muito gordurosos.	Ao cozinhar alimentos gordurosos na fritadeira de ar, uma grande quantidade de óleo vazará para a tigela. O óleo produz fumo branco e o cesto pode ficar mais quente do que o normal. Isto não afeta a fritadeira de ar nem o resultado final.
	O cesto ou a grelha têm resíduos de gordura de cozeduras anteriores.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura no cesto. Certifique-se de limpar bem a tigela depois de cada uso.
As batatas fritas são fritadas de forma desigual na fritadeira de ar.	Não está a utilizar o tipo certo de batata	Utilize batatas frescas e certifique-se de que se mantêm firmes durante o processo de fritura.
	A batata não foi suficientemente lavada para retirar a fécula antes de ser frita.	Lave bem as batatas para retirar o amido das batatas.

As batatas não ficam crocantes.	A consistência crocante das batatas fritas depende da quantidade de água e óleo que tenham.	Certifique-se de secar bem as batatas antes de adicionar o óleo.
		Cortar as batatas em palitos o mais fino possível para obter um resultado mais estaladiço.
		Adicione um pouco mais de óleo para resultados mais crocantes.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpe o aparelho depois de cada uso. O cesto de fritar e o interior do aparelho têm um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha metálicos nem materiais de limpeza abrasivos para limpar, pois poderia danificar o revestimento antiaderente.

- Retirar a ficha da tomada e deixar arrefecer o aparelho.
- Retire a tigela para que o aparelho arrefeça mais rapidamente.
- Limpe o interior e exterior do aparelho com um pano suave e húmido.
- Limpe a tigela e a grelha com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
- Pode utilizar um detergente líquido para remover qualquer sujidade remanescente.
- Desconecte e deixe arrefecer o aparelho depois do uso.
- Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe a resistência com um pano de limpeza húmido ou uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.
- Certifique-se de que todas as peças elétricas estão limpas e secas.

Nota: O cesto e a grelha não devem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Armazenamento

- Desconecte o produto da corrente elétrica e deixe que arrefeça.
- Certifique-se de que todas as partes estejam limpas e secas antes de voltar a armazenar o aparelho.

7. RECICLAGEM DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acordo com os regulamentos aplicáveis, o produto e/ou a bateria devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico. Quando este produto atingir o fim da sua vida útil, deverá remover as pilhas/baterias/

acumuladores e levá-lo para um ponto de recolha designado pelas autoridades locais. Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e eletrónicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais. A conformidade com as direttrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

8. COPYRIGHT

Os direitos de propriedade intelectual dos textos deste manual pertencem à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Todos os direitos reservados. O conteúdo desta publicação não pode, no todo ou em parte, ser reproduzido, armazenado num sistema de recuperação, transmitido ou distribuído por qualquer meio (eletrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

9. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE SIMPLIFICADA DA UE

CE Pela presente, a Cecotec Innovaciones declara que este produto está em conformidade com os requisitos essenciais e outras disposições relevantes dos regulamentos aplicáveis na União Europeia. Este produto foi concebido, fabricado e testado de acordo com as normas de segurança e qualidade exigidas. O texto completo da Declaração de Conformidade da UE pode ser encontrado no seguinte website: <https://cecotec.pt/pt/information/declaration-of-conformity>

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Apparaat. Afbeelding 1

1. Digitaal bedieningspaneel
2. Mand
3. Mandgreep
4. Transparant venster
5. Rek
6. Mandscheider
7. Luchtinlaatrooster
8. Luchtuitlaatrooster

Bedieningspaneel. Afbeelding 2

1. Raak het pictogram aan
2. Raak het pictogram aan om de temperatuur/tijd te verlagen
3. Raak het pictogram aan om de temperatuur/tijd te verhogen
4. Functie van het aanraakpictogrammenu
5. Aanraakpictogram temperatuurfunctie
6. Aanraakpictogram tijdfunctie
7. Touch-icoon start /pauze functie
8. Visuele temperatuur-/tijdindicator
9. Visuele indicator verwijdert voedsel

Standaardprogramma's . Afbeelding 2

- a. Ontdooien
- b. doe-het-zelf
- c. Varken
- d. Pizza
- e. Groenten
- f. Chips
- g. Opwarmen
- h. Uitdrogen
- i. Kippenvleugels
- j. Nagerecht
- k. Vis
- l. Steak

Opmerking:

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

2. VOOR GEBRUIK

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

Inhoud van de doos:

- Airfryer
- Rek
- Mandscheider
- Gebruiksaanwijzing
- Verwijder het serienummer niet van het product, zodat uw apparaat goed kan worden getraceerd als u hulp nodig hebt.

3. FACILITEIT

Let op: Wanneer u de airfryer voor het eerst gebruikt, kan er een lichte rook- of geurontwikkeling optreden. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rondom de airfryer.

De airfryer gebruiken

- Plaats de frituurpan op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond, uit de buurt van mogelijke waterspatten of warmtebronnen.
- Plaats het mandje op de juiste manier in de airfryer.
- Plaats geen voorwerpen bovenop het product om te voorkomen dat de luchtstroom wordt verstoord.
- Sluit het netsnoer aan op een geaard stopcontact. Het aanraakpictogram voor de start- / annuleringsfunctie gaat branden.
- Haal het mandje voorzichtig uit de airfryer.
- Doe de ingrediënten in het mandje.
- Gebruik het bedieningspaneel als volgt:
- Overschrijd nooit de MAX-aanduiding op het frituurmandje. Dit kan een negatief effect hebben op de kookresultaten en de levensduur van de frituurpan.
- Voor het beste resultaat raden we aan om het mandje te vullen met etenswaren, maar niet

te veel. Anders worden de etenswaren niet gelijkmatig gaar.

- Om ingrediënten te verwijderen (bijvoorbeeld friet, groenten of ingrediënten zonder overtollige olie), draait u het mandje om en giet u de ingrediënten in de schalen.
- Draai het mandje nooit ondersteboven als u vet of vloeibaar voedsel bereidt, aangezien dit kan overlopen.

Tip: Als u grote of kwetsbare ingrediënten wilt verwijderen, kunt u deze met een tang uit het mandje tillen.

Let op: wees voorzichtig wanneer u het mandje omdraait, omdat de olie die zich op de bodem van het mandje verzamelt, over de ingrediënten heen kan lopen.

4. OPERATIE

4.1 - Beschrijving van de knop: Afb.2

- Aan/uit-knop : Als u op deze knop drukt, wordt de airfryer in- of uitgeschakeld.

• Start/Pauze-knop : Druk tijdens het kookproces op deze knop om de frituurpan te stoppen met verwarmen en de ventilator uit te schakelen. Deze knop fungeert als pauzefunctie. Tijdens het pauzeren kunt u het menu wijzigen om een andere voorinstelling te kiezen. Door nogmaals op deze knop te drukken, wordt het kookproces hervat. Deze knop fungeert als resetfunctie.

- Menu-schakelknop : door herhaaldelijk op deze knop te drukken, kunt u schakelen en de kookfunctie kiezen.

• TEMP  /TIME  -schakelknop : Als u tijdens het kookproces de temperatuur of tijd wilt aanpassen, raakt u eerst de TEMP/TIME-schakelknop aan. Vervolgens kunt u de kooktijd in stappen van 1 minuut en de temperatuur in stappen van 5 °C verhogen of verlagen door continu de toetsen aan weerszijden van de betreffende temperatuur- of tijd pictogrammen aan te raken  , of snel scrollen door de toetsen ingedrukt te houden om de gewenste kooktemperatuur/-tijd in te stellen.

4.2 - Standaardprogramma's:

Programma	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Voorverwarmen	Schudden/ omdraaien
Ontdooien	40	20	/	/
doe-het-zelf	200	20	/	Ja
Varken	200	15	/	Ja
Pizza	185	12	Ja	/
Groenten	180	15	/	Ja
Chips	200	20	/	Ja
Opwarmen	175	4	/	/
Uitdrogen	40	8 uur	/	/
Kippenvleugels	195	25	/	Ja
Taart	160	20	/	/
Vis	190	10	/	Ja
Steak	200	10	Ja	Ja

Zodra je het apparaat kent, kun je experimenteren met je eigen recepten. Kies eenvoudig de tijd en temperatuur die bij je persoonlijke smaak passen.

(SHAKE)

4.3 - Schudfunctie:

Om gelijkmatig te garen, moeten sommige gerechten tijdens het kookproces worden geschud. De schudindicator knippert wanneer de kookcyclus halverwege is. Dit is het moment om uw gerechten in het apparaat te schudden of om te draaien, wat zorgt voor een gelijkmatige garing. Voor frieten knippert de schudindicator tussen 50% en 75% van de kooktijd.

4.4 - Voorverwarmfunctie:

Voor pizza's en steaks draait de voorverwarmfunctie 5 minuten op 200 °C. Tijdens de voorverwarmfunctie draait het display rond . Zodra het voorverwarmen is voltooid, piept het 3 keer en verschijnt de melding "Voedsel toevoegen"  op het display. Nadat de ingrediënten in het mandje zijn geplaatst, begint het koken. Als er geen ingrediënten in het mandje zijn geplaatst, keert het na enkele minuten terug naar de stand-bymodus.

4.5 - Geheugenfunctie:

Als er tijdens het gebruik een stroomstoring optreedt, kan de machine binnen 1 tot 2 uur na de stroomstoring de werkstatus en de werktijd van vóór de stroomstoring onthouden. Nadat de machine opnieuw is ingeschakeld, blijft de machine werken volgens de status van vóór de stroomstoring.

Kooktips

- Kleinere gerechten hebben minder bereidingstijd nodig dan grotere.
- Voor een grotere hoeveelheid ingrediënten is een iets langere bereidingstijd nodig, en omgekeerd heeft een kleinere hoeveelheid ingrediënten een iets kortere bereidingstijd nodig.
- Door kleinere ingrediënten halverwege het kookproces om te roeren, optimaliseer je het eindresultaat en voorkom je dat het eten ongelijkmatig gaart.
- Voeg wat extra olie toe aan verse aardappelen voor een knapperiger resultaat. Bak ze direct na het toevoegen van de olie in de airfryer.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten, zoals worstjes, in de airfryer.
- Gerechten die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de airfryer worden bereid. De optimale hoeveelheid friet is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk hapjes te bereiden. Kant-en-klaar deeg heeft minder bereidingstijd nodig dan handgemaakt deeg.
- Plaats een ovenschaal of ovenschaal in het mandje van de airfryer als u een cake of quiche wilt bakken, of als u kwetsbare of gevulde gerechten wilt frituren.
- Je kunt de airfryer ook gebruiken om ingrediënten op te warmen.
- Laat het frituurmandje na het koken halfopen staan om te voorkomen dat er condensatie in de frituurpan ontstaat.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De frituurpan gaat niet aan	De machine is niet aangesloten op het stroomnet	Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op het stopcontact
	aan/uit -knop is niet ingedrukt	Druk op de start-/aan/uitknop nadat u de temperatuur en tijd hebt ingesteld of het recept hebt gekozen.

De gefrituurde ingrediënten zijn niet gaar	Te veel eten in de mand	Doe kleinere hoeveelheden ingrediënten in het mandje. Kleinere ingrediënten bakken gelijkmatiger.
	De geselecteerde temperatuur is onvoldoende	Pas de juiste temperatuur aan voor elk voedingsmiddel
Ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de airfryer.	Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op of voor elkaar gestapeld zijn (bijvoorbeeld frietjes), moeten halverwege de baktijd worden omgeschud.
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	Hij gebruikte een soort snack die speciaal ontworpen is om in een traditionele frituurpan te bereiden.	Gebruik ovengebakken snacks of bestrijk de snacks lichtjes met een beetje olie voor een knapperiger resultaat.
De mand glijdt niet goed	Te veel ingrediënten in het mandje	Vul het mandje niet verder dan de maximummarkering op het mandje.
Witte rook komt uit de airfryer	Je bereidt zeer vette gerechten	Bij het frituren van vette ingrediënten in de airfryer kan er een grote hoeveelheid olie in het mandje lekken. De olie produceert rook en het mandje kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of de resultaten.
	Er zitten vetresten in de mand of het rek van eerder koken	De witte rook ontstaat doordat het vet in het mandje opwarmt. Maak het mandje na elk gebruik grondig schoon.

Gewone frietjes worden ongelijkmatig gebakken in de airfryer.	U gebruikt niet het juiste type aardappel	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het bakken.
	Je hebt de aardappel niet goed gewassen om het zetmeel te verwijderen voordat je hem gaat bakken.	Was de aardappelen grondig om het zetmeel te verwijderen.
Natuurlijke aardappelen zijn niet knapperig.	Hoe knapperig frietjes zijn, hangt af van de hoeveelheid olie en water die ze bevatten.	Zorg ervoor dat de aardappelpartjes goed droog zijn voordat u de olie toevoegt.
		Snijd de aardappelreepjes zo dun mogelijk voor een knapperiger resultaat.
		Voeg een beetje meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

6. REINIGING EN ONDERHOUD

Maak het apparaat na elk gebruik schoon. De frituurmand en de binnenkant van het apparaat zijn voorzien van een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om ze schoon te maken, aangezien dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Verwijder het mandje zodat de frituurpan sneller kan afkoelen.
- Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
- Maak het hele mandje schoon met warm water, een beetje vloeibare zeep en een niet-schurende spons.
- Om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen, kunt u een vloeibaar wasmiddel gebruiken.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen.
- Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurende spons.
- Maak het verwarmingselement schoon nadat het is afgekoeld met een schoonmaakborstel om eventuele voedselresten te verwijderen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

Let op: De mand en het rek zijn vaatwasserbestendig.

Opslag

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

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat het product en/of de batterij, conform de geldende regelgeving, gescheiden van het huishoudelijk afval moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur heeft bereikt, dient u de batterijen te verwijderen en in te leveren bij een door de lokale autoriteiten aangewezen inzamelpunt.

Voor gedetailleerde informatie over de meest geschikte manier om elektrische en elektronische apparatuur en/of batterijen af te voeren, kunnen consumenten contact opnemen met hun gemeente.

Door bovenstaande richtlijnen te volgen, draagt u bij aan de bescherming van het milieu.

8. COPYRIGHT

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

9. VEREENVOUDIGDE EU-CONFORMITEITSVERKLARING

CE innovaciones verklaart hierbij dat dit product voldoet aan de essentiële eisen en relevante bepalingen van de regelgeving die van toepassing is in de Europese Unie. Dit product is ontworpen, vervaardigd en getest in overeenstemming met de vereiste veiligheids- en kwaliteitsnormen. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op het volgende internetadres: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Urządzenie. Rys. 1

1. Cyfrowy panel sterowania
2. Koszyk
3. Uchwyt do koszyka
4. Przezroczyste okno
5. Stojak
6. Separator koszykowy
7. Kratka wlotu powietrza
8. Kratka wylotu powietrza

Panel sterowania. Rys. 2

1. Dotknij ikony na
2. Dotknij ikony, aby zmniejszyć temperaturę/czas
3. Dotknij ikony, aby zwiększyć temperaturę/czas
4. Funkcja menu ikony dotykowej
5. Funkcja temperatury ikony dotykowej
6. Funkcja czasu ikony dotykowej
7. Dotknij ikony funkcji start /pauza
8. Wskaźnik wizualny temperatury/czasu
9. Wskaźnik wizualny do usuwania żywności

Programy domyślne . Rys . 2

- a. Rozmrażać
- b. Zrób to sam
- c. Świnia
- d. Pizza
- e. Warzywa
- f. Frytki
- g. Podgrzać
- h. Odwodnić
- i. Skrzydełka kurczaka
- j. Deser
- k. Ryba
- l. Stek

Notatka:

Ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji mają charakter schematyczny i mogą nie odpowiadać dokładnie grafikom widocznym na produkcie.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest dostarczane w opakowaniu zaprojektowanym w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w razie konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, upewnij się, że wszystkie elementy zostaną poddane recyklingowi w odpowiedni sposób.
- natychmiast z oficjalnym Działem Wsparcia Technicznego Cecotec .

Zawartość opakowania:

- Frytkownica powietrzna
- Stojak
- Separator koszykowy
- Instrukcja obsługi
- Nie usuwaj numeru seryjnego z produktu, aby umożliwić prawidłowe namierzenie sprzętu w razie potrzeby uzyskania pomocy.

3. INSTALACJA

Uwaga: Podczas pierwszego użycia frytkownicy powietrznej może wydobywać się z niej lekki dym lub zapach. Jest to normalne i szybko zniknie. Należy koniecznie zapewnić odpowiednią wentylację wokół frytkownicy powietrznej.

Korzystanie z frytkownicy powietrznej

- Frytkownicę należy ustawić na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni, z dala od możliwych zachłapań wodą i źródeł ciepła.
- Umieść koszyk prawidłowo we frytkownicy.
- Aby nie zakłócić przepływu powietrza, nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na produkcie.
- Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazdka elektrycznego, zaświeci się ikona dotykowa funkcji start /anuluj.
- Ostrożnie wyjmij koszyk z frytkownicy.
- Umieść składniki w koszyku.
- Użyj panelu sterowania w następujący sposób:
- Nigdy nie przekraczaj wskaźnika MAX na koszyku, gdyż może to negatywnie wpłynąć na efekty gotowania i żywotność frytkownicy.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zaleca się wypełnienie całej powierzchni koszyka, bez nadmiernego układania jedzenia, w przeciwnym razie nie będzie ono równomiernie ugotowane.

- Aby wyjąć składniki (np. frytki, warzywa lub składniki bez nadmiaru oleju), odwróć koszyk do góry dnem i przełóż składniki do naczyń.
- Nigdy nie odwracaj koszyka do góry dnem podczas gotowania tłustych lub płynnych potraw, ponieważ może to spowodować ich wylanie.

Wskazówka: Aby wyjąć duże lub delikatne składniki, wyjmij je z koszyka za pomocą szczypiec.

Uwaga: Należy zachować ostrożność podczas odwracania koszyka, ponieważ olej zbierający się na dnie koszyka wyleje się na składniki.

4. FUNKCJONOWANIE

4.1 - Opis przycisków: Rys.2

- Przycisk włączania/wyłączania : Dotknięcie tego przycisku powoduje włączenie lub wyłączenie frytkownicy powietrznej.
- Przycisk Start/Pauza . Naciśnięcie tego przycisku podczas gotowania spowoduje zatrzymanie nagrzewania frytkownicy i wyłączenie wentylatora. Przycisk ten pełni funkcję pauzy. W trybie pauzy można zmienić menu, aby wybrać inne ustawienie. Ponowne naciśnięcie tego przycisku wznowi gotowanie. Przycisk ten pełni funkcję resetowania.
- Przycisk przełączania menu : Wielokrotne dotykanie tego przycisku umożliwia przełączanie i wybieranie funkcji gotowania.
- Przycisk przetłacznika TEMP  /TIME : Jeśli podczas gotowania chcesz dostosować temperaturę lub czas, najpierw dotknij przycisku przetłacznika TEMP/TIME. Następnie możesz zwiększać lub zmniejszać czas gotowania o 1 minutę, a temperaturę o 5 °C, naciskając i przytrzymując przyciski po obu stronach odpowiednich ikon temperatury lub czasu  . Możesz też szybko przewijać, przytrzymując przyciski, aby ustawić żadaną temperaturę/czas gotowania.

4.2 - Programy domyślne:

Program	Temperatura (°C)	Czas (min)	Podgrzewanie wstępne	Potrząśnij/odwróć
Rozmrażać	40	20	/	/
Zrób to sam	200	20	/	Tak

Świnia	200	15	/	Tak
Pizza	185	12	Tak	/
Warzywa	180	15	/	Tak
Frytki	200	20	/	Tak
Podgrzać	175	4	/	/
Odwodnić	40	8 godzin	/	/
Skrzydętka kurczaka	195	25	/	Tak
Ciasto	160	20	/	/
Ryba	190	10	/	Tak
Stek	200	10	Tak	Tak

Gdy już zaznajomisz się z urządzeniem, możesz poeksperymentować z własnymi przepisami. Wystarczy wybrać czas i temperaturę, które odpowiadają Twoim upodobaniom.

(I SHAKE I)

4.3 - Funkcja potrząsania:

Aby zapewnić równomierne gotowanie, niektóre potrawy wymagają potrząsania podczas gotowania. Wskaźnik potrząsania będzie migać, gdy cykl gotowania osiągnie połowę czasu. To odpowiedni moment, aby potrząsnąć lub obrócić potrawę w urządzeniu, co pomaga zapewnić równomierne gotowanie. W przypadku frytek wskaźnik potrząsania będzie migać przez 50–75% czasu gotowania.

4.4 - Funkcja podgrzewania wstępnego:

W przypadku pizzy i steków funkcja podgrzewania wstępnego będzie działać przez 5 minut, początkowo w temperaturze 200 °C. Podczas podgrzewania wyświetlacz będzie się obracał w kółko . Po zakończeniu podgrzewania, urządzenie wyemituje 3 sygnały dźwiękowe, a następnie **Add Food** na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Dodaj potrawę”. Po umieszczeniu składników w koszyku rozpocznie się pieczenie. Jeśli składniki nie zostaną umieszczone w koszyku, urządzenie powróci do trybu czuwania po kilku minutach.

4.5 - Funkcja pamięci:

Jeśli podczas pracy nastąpi przerwa w dostawie prądu, urządzenie może zapamiętać stan roboczy i czas pracy sprzed przerwy w dostawie prądu w ciągu 1–2 godzin od chwili przerwy i kontynuować pracę zgodnie ze stanem sprzed przerwy w dostawie prądu po ponownym

włączeniu.

Porady kulinarne

- Mniejsze potrawy wymagają krótszego czasu przygotowania niż większe.
- Większa ilość składników wymaga jedynie nieco dłuższego czasu przygotowania, natomiast mniejsza ilość składników wymaga jedynie nieco krótszego czasu przygotowania.
- Mieszanie mniejszych składników w połowie gotowania optymalizuje efekt końcowy i zapobiega nierównomiernemu ugotowaniu potrawy.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt. Usmaż je we frytkownicy powietrznej natychmiast po dodaniu oleju.
- Nie należy przygotowywać w urządzeniu do smażenia na gorącym powietrzu bardzo tłustych potraw, np. kielbasek.
- Potrawy, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy powietrznej. Optymalna ilość frytek do przygotowania to 500 gramów.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować przekąski. Gotowe ciasto wymaga mniej czasu na przygotowanie niż ciasto robione ręcznie.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche albo usmażyć delikatne lub nadziewane potrawy, umieść w koszyku frytkownicy naczynie do pieczenia lub naczynie żaroodporne.
- Frytkownicy powietrznej można używać również do podgrzewania składników.
- Po zakończeniu gotowania pozostaw koszyk otwarty do połowy, aby zapobiec skraplaniu się pary wodnej wewnątrz frytkownicy.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica nie włącza się	Maszyna nie jest podłączona do zasilania	Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do gniazdka elektrycznego.
	Przycisk zasilania nie został naciśnięty	Naciśnij przycisk start/zasilanie po ustawieniu temperatury i czasu lub wybraniu przepisu.
Smażone składniki nie są gotowane	Za dużo jedzenia w koszyku	Umieść mniejsze ilości składników w koszyku. Mniejsze składniki smażą się bardziej równomiernie.
	Wybrana temperatura jest niewystarczająca	Dostosuj odpowiednią temperaturę do każdego rodzaju żywności

Składniki smażone są nierównomiernie we frytkownicy powietrznej.	Niektóre składniki należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki ułożone jeden na drugim lub przed sobą (np. frytki) należy potrząsnąć w połowie czasu smażenia.
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Użyj przekąski przeznaczonej do przygotowywania w tradycyjnym głębokim tłuszczu.	Użyj przekąsek upieczonych w piekarniku lub lekko posmaruj je odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiącą skórkę.
Koszyk nie przesuwają się prawidłowo	Zbyt wiele składników w koszyku	Nie napętniaj koszyka powyżej oznaczenia maksymalnego umieszczonego na koszyku.
Z frytkownicy powietrznej wydobywa się biały dym	Przygotowujesz bardzo tłuste potrawy	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy powietrznej, do kosza przedostaje się duża ilość oleju. Olej dymi, a kosz może się nagrzewać bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na rezultaty.
	W koszyku lub na ruszcie znajdują się resztki tłuszczu z poprzedniego gotowania	Biały dym powstaje w wyniku nagrzewania się tłuszczu w koszyczku. Pamiętaj o dokładnym czyszczeniu koszyczka po każdym użyciu.
Zwykłe frytki smażą się nierównomiernie we frytkownicy powietrznej.	Nie używasz odpowiedniego rodzaju ziemniaków	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostaną jędrne podczas smażenia.
	Nie umyłeś ziemniaka wystarczająco dokładnie, aby usunąć skrobię przed smażeniem.	Dokładnie umyj ziemniaki, aby usunąć z nich skrobię.

Naturalne ziemniaki nie są chrupiące.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody, jakie zawierają.	Przed dodaniem oleju należy dokładnie osuszyć kawałki ziemniaków.
		Aby uzyskać bardziej chrupiącą konsystencję, pokrój ziemniaki w słupki tak cienko, jak to możliwe.
		Aby uzyskać bardziej chrupiącą skórkę, dodaj odrobinę więcej oleju.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyść urządzenie po każdym użyciu. Kosz do smażenia i wnętrze urządzenia pokryte są powłoką zapobiegającą przywieraniu. Nie używaj metalowych narzędzi ani szorstkich środków czyszczących do ich czyszczenia, ponieważ może to uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka i odczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Wyjmij koszyk, aby frytkownica szybciej ostygła.
- Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.
- Cały koszyk należy umyć ciepłą wodą z dodatkiem odrobiny płynnego mydła i nieściерnej gąbki.
- Pozostałe zabrudzenia można usunąć za pomocą płynnego detergentu.
- Odtłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć.
- Wyczyść wnętrze urządzenia ciepłą wodą i nieściерną gąbką.
- Po ostygnięciu wyczyść element grzewczy za pomocą szczoteczki czyszczącej, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.
- Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

Uwaga: Koszyk i stojak można myć w zmywarce.

Składowanie

- Odtłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć.
- Przed ponownym umieszczeniem produktu w miejscu przechowywania należy upewnić się, że wszystkie części są czyste i suche.

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami, produkt i/lub bateria muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Po upływie okresu użytkowania produktu należy wyjąć baterie i dostarczyć je do punktu zbiórki wyznaczonego przez lokalne władze.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najlepszego sposobu utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego i/lub baterii, konsumenci powinni skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeganie powyższych wskazówek pomoże chronić środowisko.

8. COPYRIGHT

Prawa własności intelektualnej do tekstów zawartych w niniejszym podręczniku należą do firmy CECOTEC INNOVACIONES, SL. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treści niniejszej publikacji, w całości lub w części, nie mogą być powielane, przechowywane w systemie wyszukiwania, przesyłane ani rozpowszechniane w jakikolwiek sposób (elektryczny, mechaniczny, kserograficzny, nagrywający lub podobny) bez uprzedniej zgody firmy CECOTEC INNOVACIONES, SL.

9. UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE



Firma Cecotec Innovaciones niniejszym oświadcza, że niniejszy produkt jest zgodny z zasadniczymi wymaganiami oraz innymi stosownymi przepisami obowiązującymi w Unii Europejskiej. Produkt został zaprojektowany, wyprodukowany i przetestowany zgodnie z wymaganymi normami bezpieczeństwa i jakości. Pełny tekst Deklaracji Zgodności UE można znaleźć pod następującym adresem internetowym: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. SOUČÁSTI A KOMPONENTY

Zařízení. Obr. 1

1. Digitální ovládací panel
2. Košík
3. Rukojeť košíku
4. Průhledné okno
5. Nosič
6. Oddělovač košů
7. Mřížka sání vzduchu
8. Mřížka výstupu vzduchu

Ovládací panel. Obr. 2

1. Dotyková ikona zapnuta
2. Dotykem ikony snížit teplotu/čas
3. Dotykem ikony zvýšit teplotu/čas
4. Funkce dotykové ikony nabídky
5. Funkce dotykové ikony teploty
6. Funkce času dotykové ikony
7. spuštění /pauzy dotykem ikony
8. Vizuální indikátor teploty/času
9. Vizuální indikátor odstraňování jídla

Výchozí programy . Obr . 2

- a. Rozmrazování
- b. DIY
- c. Prase
- d. Pizza
- e. Zelenina
- f. Chipsy
- g. Ohřejte
- h. Dehydratujte
- i. Kuřecí křídylka
- j. Dezert
- k. Ryba
- l. Steak

Poznámka:

Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat obrázku na produktu.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je dodáván v obalu, který jej chrání během přepravy. Vyjměte spotřebič z krabice. Originální krabici a další obalové materiály uložte na bezpečné místo, abyste zabránili poškození spotřebiče v případě jeho budoucí přepravy. Pokud chcete originální obal zlikvidovat, ujistěte se, že jste všechny položky řádně recyklovali.
- okamžitě kontaktujte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec .

Obsah krabice:

- Horkovzdušná fritéza
- Nosič
- Oddělovač košů
- Návod k obsluze

- Neodstraňujte sériové číslo z produktu, aby bylo možné vaše zařízení v případě potřeby pomoci řádně dohledat.

3. ZAŘÍZENÍ

Poznámka: Při prvním použití fritézy se může objevit mírný kouř nebo zápach. To je normální a brzy zmizí. Je nezbytné zajistit dostatečné větrání v okolí fritézy.

Používání horkovzdušné fritézy

- Umístěte fritézu na rovný, stabilní a žáruvzdorný povrch, mimo dosah možných stříkajících vod nebo zdrojů tepla.
- Správně vložte košík do fritézy.
- Nepokládejte na výrobek žádné předměty, abyste nenarušili proudění vzduchu.
- Zapojte napájecí kabel do uzemněné zásuvky, rozsvítí se dotyková ikona funkce spuštění /zrušení.
- Opatrně vyjměte košík z fritézy.
- Vložte ingredience do košíku.
- Ovládací panel používejte následovně:
- Nikdy nepřekračujte značku MAX na koši, mohlo by to nepříznivě ovlivnit výsledky vaření a životnost fritézy.
- Pro dosažení nejlepších výsledků se doporučuje naplnit povrch koše bez hromadění jídla, jinak se jídlo nebude vařit rovnoměrně.
- Chcete-li vyjmout ingredience (např. hranolky, zeleninu nebo ingredience bez přebytečného oleje), otočte košík dnem vzhůru a nasypete ingredience do nádobí.
- Při vaření mastných nebo tekutých jídel nikdy neotáčejte koš dnem vzhůru, mohlo by dojít k jejich přelítí.

Tip: Chcete-li vyjmout velké nebo křehké ingredience, vyjměte je z koše kleštěmi.

Poznámka: Při otáčení košíku buďte opatrní, protože olej nahromaděný na dně košíku se vylíje na ingredience.

4. OPERACE

4.1 - Popis tlačítek: Obr. 2

- Tlačítko Zap/Vyp : Stisknutím tohoto tlačítka se fritéza zapne nebo vypne.
- Tlačítko Start/Pauza : Během vaření stisknutím tohoto tlačítka zastavíte ohřev fritézy a vypnete ventilátor. Toto tlačítko slouží jako funkce pauzy. Během pauzy můžete změnit menu a zvolit jinou předvolbu. Opětovným stisknutím tohoto tlačítka vaření obnovíte. Toto tlačítko slouží jako funkce resetování.
- Tlačítko přepínání menu : Opakovaným stisknutím tohoto tlačítka můžete přepínat a vybírat funkci vaření.
- Tlačítko přepínače TEMP  /TIME : Pokud chcete během vaření upravit teplotu nebo čas, nejprve se dotkněte tlačítka přepínače TEMP/TIME. Poté můžete zvyšovat nebo snižovat dobu vaření v minutových intervalech a teplotu v 5 °C stálým stisknutím tlačítek po obou stranách příslušných ikon teploty nebo času  , nebo můžete rychle procházet nastavení požadovanou teplotu/čas vaření podržením tlačítek.

4.2 - Výchozí programy:

Naprogramovat	Teplota (°C)	Čas (min.)	Přehřívání	Zatřesení/otočení
Rozmrazování	40	20	/	/
DIY	200	20	/	Jo
Prase	200	15	/	Jo
Pizza	185	12	Jo	/
Zelenina	180	15	/	Jo
Chipsy	200	20	/	Jo
Ohřejte	175	4	/	/

Dehydratujte	40	8 hodin	/	/
Kuřecí křídýlka	195	25	/	Jo
Dort	160	20	/	/
Ryba	190	10	/	Jo
Steak	200	10	Jo	Jo

Jakmile se s přístrojem seznámíte, můžete experimentovat s vlastními recepty. Jednoduše si vyberte čas a teplotu, které odpovídají vaší chuti.

(SHAKE)

4.3 - Funkce třesení:

Aby se zajistilo rovnoměrné propečení, některé potraviny je třeba během vaření protřepat. Indikátor protřepávání bude blikat, když cyklus vaření dosáhne poloviny. V tomto okamžiku je třeba jídlo ve spotřebiči protřepat nebo otočit, což pomůže zajistit rovnoměrné propečení. U hranolků bude indikátor protřepávání blikat mezi 50 % a 75 % doby vaření.

4.4 - Funkce přehřívání:

U pizzy a steaků bude funkce přehřívání běžet nejprve 5 minut při 200 °C. Během funkce přehřívání se displej bude otáčet v kružích . Po dokončení přehřívání třikrát pípne a poté se **Add Food** na displeji zobrazí „Přidat jídlo“. Po vložení ingrediencí do košíku se spustí vaření. Pokud ingredience do košíku nevložíte, po několika minutách se vrátí do pohotovostního režimu.

4.5 - Funkce paměti:

Pokud dojde k výpadku proudu během provozu, stroj si do 1 až 2 hodin po výpadku proudu pamatuje provozní stav a dobu provozu před výpadkem proudu a po opětovném zapnutí bude pokračovat v provozu podle stavu před výpadkem proudu.

Tipy na vaření

- Menší jídla vyžadují kratší dobu přípravy než ta větší.
- Větší množství ingrediencí vyžaduje jen o něco delší dobu přípravy a naopak menší množství ingrediencí vyžaduje jen o něco kratší dobu přípravy.
- Promíchání menších kusů v polovině procesu vaření optimalizuje konečný výsledek a zabraňuje nerovnoměrnému propečení jídla.
- Pro křupavější výsledek přidejte k čerstvým bramborám trochu více oleje. Ihned po přidání oleje je uvařte ve fritéze.
- Nepřipravujte v horkovzdušné fritéze extrémně tučné ingredience, jako jsou klobásy.
- Pokrmy, které lze vařit v troubě, lze vařit i ve fritéze. Optimální množství hranolek k přípravě je 500 gramů.

- Pro rychlou a snadnou přípravu předkrmů použijte předem připravené těsto. Předem připravené těsto vyžaduje kratší dobu přípravy než ručně připravené těsto.
- Pokud chcete upéct koláč nebo quiche, nebo pokud chcete smažit křehké či plněné potraviny, vložte do košíku fritézy zapékací misku nebo zapékací misku.
- Horkovzdušnou fritézu můžete také použít k ohřívání surovin.
- Po vaření nechte košík napůl otevřený, abyste zabránili tvorbě kondenzace uvnitř fritézy.

5. ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Řešení
Fritéza se nezapne	Stroj není připojen k napájení	Ujistěte se, že je stroj připojen k elektrické zásuvce.
	Tlačítko napájení nebylo stisknuto	Po nastavení teploty a času nebo výběru receptu stiskněte tlačítko start/napájení.
Smažené ingredience nejsou tepelně upravené	Příliš mnoho jídla v košíku	Do košíku vkládejte menší množství ingrediencí. Menší ingredience se osmaží rovnoměrněji.
	Zvolená teplota je nedostatečná	Upravte vhodnou teplotu pro každé jídlo
Ingredience se ve fritéze smaží nerovnoměrně.	Některé ingredience je třeba v polovině doby přípravy protřepat.	Ingredience, které jsou naskládány na sobě nebo před sebou (např. hranolky), by měly být v polovině doby vaření protřepány.
Smažené pochutiny nejsou po vytažení z fritézy křupavé.	Použil druh svačiny určené k přípravě v tradiční fritéze.	Použijte pochutiny pečené v troubě nebo je pro křupavější výsledek lehce potřete trochou oleje.
Košík se neposouvá správně	Příliš mnoho ingrediencí v košíku	Neplňte košík nad maximální značku na koši.

Z fritézy vychází bílý kouř	Připravujete velmi tučná jídla	Při smažení mastných surovin ve fritéze na horký vzduch se do košíku dostane velké množství oleje. Olej produkuje kouř a koš se může zahřát více než obvykle. To nemá vliv na spotřebič ani na výsledek.
	Košík nebo rošt jsou zbytky tuku z předchozího vaření	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku v koši. Po každém použití koš důkladně vyčistěte.
Obyčejné hranolky se ve fritéze smaží nerovnoměrně.	Nepoužíváte správný druh brambor	Používejte čerstvé brambory a ujistěte se, že během smažení zůstanou pevné.
	Před smažením jste bramboru dostatečně neomyli, abyste odstranili škrob .	Brambory důkladně omyjte, abyste z nich odstranili škrob .
Přírodní brambory nejsou křupavé.	Křupavost hranolků závisí na množství oleje a vody, které obsahují.	Před přidáním oleje nezapomeňte bramborové klínky dobře osušit.
		Pro křupavější výsledek bramborové tyčinky nakrájejte co nejtenčí.
		Pro křupavější výsledek přidejte trochu více oleje.

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Spotřebič po každém použití čistěte. Fritovací koš a vnitřek spotřebiče mají nepřilnavý povrch. K čištění nepoužívejte kovové náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
- Vyjměte košík, aby fritéza mohla rychleji vychladnout.
- Vnější povrch spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
- Celý košík očistěte teplou vodou, trochou tekutého mýdla a neabrazivní houbičkou.
- K odstranění zbývajících nečistot můžete použít tekutý prací prostředek.
- Odpojte spotřebič ze zásuvky a nechte jej vychladnout.

- Vnitřek spotřebiče očištěte teplou vodou a neabrazivní houbičkou.
- Po vychladnutí topného tělesa jej očištěte kartáčkem, abyste odstranili zbytky jídla.
- Ujistěte se, že všechny části jsou čisté a suché.

Poznámka: Košík a rošt lze mýt v myčce nádobí.

Skladování

- Odpojte spotřebič ze zásuvky a nechte ho vychladnout.
- Před opětovným uložením produktu do skladu se ujistěte, že jsou všechny díly čisté a suché.

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být výrobek a/nebo baterie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti výrobku je nutné baterie vyjmout a odvézt je na sběrné místo určené místními úřady.

Pro podrobné informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo baterií by se spotřebitelé měli obrátit na své místní úřady. Dodržování výše uvedených pokynů pomůže chránit životní prostředí.

8. AUTORSKÁ PRÁVA

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL. Všechna práva vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, ať už zcela nebo zčásti, reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen ani distribuován žádnými prostředky (elektronickými, mechanickými, kopírováním, nahráváním nebo podobnými) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL.

9. ZJEDNODUŠENÉ PROHLÁŠENÍ EU O SHODĚ

CE Společnost Cecotec Innovaciones tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky a další příslušná ustanovení předpisů platných v Evropské unii. Tento výrobek byl navržen, vyroben a testován v souladu s požadovanými bezpečnostními a kvalitativními normami. Úplné znění prohlášení EU o shodě naleznete na následující webové adrese: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Cihaz. Şekil 1

1. Dijital kontrol paneli
2. Sepet
3. Sepet sapı
4. Şeffaf pencere
5. Raf
6. Sepet ayırıcı
7. Hava giriş ızgarası
8. Hava çıkış ızgarası

Kontrol paneli. Şekil 2

1. Dokunmatik simge açık
2. Dokunmatik simge sıcaklığı/zamanı azaltır
3. Dokunmatik simge sıcaklığı/zamanı artırır
4. Dokunmatik simge menü işlevi
5. Dokunmatik simge sıcaklık fonksiyonu
6. Dokunmatik simge zaman işlevi
7. Dokunmatik simge başlatma /duraklatma işlevi
8. Görsel sıcaklık/zaman göstergesi
9. Görsel gösterge yiyeceği çıkarın

Varsayılan Programlar . Şekil 2

- a. Çözdürme
- b. Kendin Yap
- c. Domuz
- d. Pizza
- e. Sebze
- f. Cipsler
- g. Yeniden ısıtma
- h. Susuz bırakmak
- i. Tavuk kanatları
- j. Tatlı
- k. Balık
- l. Biftek

Not:

Bu kılavuzda yer alan grafikler şematik gösterimlerdir ve üründeki grafiklerle birebir aynı olmayabilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, nakliye sırasında cihazı korumak için tasarlanmış bir ambalajla birlikte gelir. Cihazı kutusundan çıkarın. Gelecekte taşımanız gerekirse, cihazın hasar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalaj malzemelerini güvenli bir yerde saklamak isteyebilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, lütfen tüm malzemeleri uygun şekilde geri dönüştürdüğünüzden emin olun.
- Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin .

Kutu içeriği:

- Hava fritözü
- Raf
- Sepet ayırıcı
- Kullanım Kılavuzu
- Yardıma ihtiyaç duymanız halinde ekipmanınızın doğru bir şekilde izlenebilmesi için seri numarasını üründen çıkarmayın.

3. TESİS

Not: Airfryer'ı ilk kez kullanırken hafif bir duman veya koku çıkabilir. Bu normaldir ve kısa sürede kaybolacaktır. Airfryer'ın etrafında yeterli havalandırma olduğundan emin olmak önemlidir.

Hava fritözünü kullanma

- Fritözü, olası su sıçramalarından veya ısı kaynaklarından uzakta, düz, sabit ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Sepeti hava fritözüne doğru şekilde yerleştirin.
- Hava akışının bozulmaması için ürünün üzerine herhangi bir cisim koymayınız.
- Güç kablosunu topraklı bir prize takın, başlat /iptal işlevi dokunmatik simgesi yanacaktır.
- Sepetinizi hava fritözünden dikkatlice çıkarın.
- Malzemeleri sepete koyun.
- Kontrol panelini aşağıdaki şekilde kullanın:
- Sepet üzerindeki MAX göstergesini asla aşmayın, çünkü bu durum pişirme sonuçlarını ve fritözün kullanım ömrünü olumsuz etkileyebilir.
- En iyi sonucu almak için yiyecekleri üst üste koymadan sepetin yüzeyini doldurmanız önerilir, aksi takdirde yiyecekler eşit şekilde pişmez.
- Malzemeleri (örneğin; patates kızartması, sebzeler veya içindeki yağ fazla olmayan malzemeler) çıkarmak için sepeti ters çevirin ve malzemeleri tabaklara dökün.
- Yağlı veya sıvı yiyecekleri pişirirken sepeti asla ters çevirmeyin, aksi takdirde bunlar taşabilir.

İpucu: Büyük veya kırılğan malzemeleri çıkarmak için maşayla sepetten çıkarın.

Not: Sepeti çevirirken dikkatli olun, çünkü sepetin dibinde biriken yağ malzemelerin üzerine dökülecektir.

4. OPERASYON

4.1 - Düğme açıklaması: Şekil 2

- Açma/Kapama Düğmesi : Bu düğmeye dokunulduğunda hava fritözü açılır veya kapanır.
- Başlat/Duraklat düğmesi : Pişirme işlemi sırasında bu düğmeye basıldığında fritöz ısınmayı durdurur ve fan kapanır. Bu düğme, duraklatma işlevi görür. Duraklatma sırasında, menüyü değiştirerek başka bir ön ayar seçebilirsiniz. Bu düğmeye tekrar basıldığında pişirme işlemi devam eder. Bu düğme, sıfırlama işlevi görür.
- Menü değiştirme tuşu : Bu tuşa tekrar tekrar dokunarak pişirme fonksiyonunu değiştirebilir ve seçebilirsiniz.
- SICAKLIK  /ZAMAN  Değiştirme Düğmesi : Pişirme işlemi sırasında sıcaklığı veya süreyi ayarlamak isterseniz, lütfen önce SICAKLIK/ZAMAN değiştirme düğmesine dokunun, ardından ilgili sıcaklık veya süre simgelerinin her iki tarafındaki tuşlara sürekli dokunarak hem pişirme süresini 1 dakikalık aralıklarla hem de sıcaklığı 5   aralıklarla artırabilir veya azaltabilirsiniz veya istediğiniz pişirme sıcaklığını/süresi ayarlamak için tuşları basılı tutarak hızlıca ilerleyebilirsiniz.

4.2 - Varsayılan programlar:

Program	Sıcaklık (°C)	Zaman (dk)	Ön ısıtma	Salla/çevir
Çözdürme	40	20	/	/
Kendin Yap	200	20	/	Evet
Domuz	200	15	/	Evet
Pizza	185	12	Evet	/
Sebze	180	15	/	Evet

Cipsler	200	20	/	Evet
Yeniden ısıtma	175	4	/	/
Susuz bırakmak	40	8 saat	/	/
Tavuk kanatları	195	25	/	Evet
Kek	160	20	/	/
Balık	190	10	/	Evet
Biftek	200	10	Evet	Evet

Cihaza alıştıktan sonra kendi tariflerinizi deneyebilirsiniz. Kişisel zevkinize uygun süreyi ve sıcaklığı seçmeniz yeterli.

(SHAKE)

4.3 - Sallama fonksiyonu:

Eşit pişirme sağlamak için bazı yiyeceklerin pişirme işlemi sırasında çalkalanması gerekir. Pişirme döngüsünün yarısına ulaşıldığında çalkalama göstergesi yanıp söner. Bu, yiyeceklerinizi cihazda çalkalamanız veya çevirmeniz gereken zamandır ve bu da eşit pişirmeyi sağlar. Patates kızartması için çalkalama göstergesi, pişirme süresinin %50 ila %75'i arasında yanıp söner.

4.4 - Ön ısıtma fonksiyonu:

° C'de 5 dakika çalışır . Ön ısıtma fonksiyonu sırasında ekran daireler çizerek döner .
Ön ısıtma tamamlandığında 3 kez bip sesi duyulur ve ardından **Red Food** ekranda "Yemek Ekle" mesajı görüntülenir. Malzemeler sepete yerleştirildikten sonra pişirme işlemi başlar. Malzemeler sepete yerleştirilmezse, birkaç dakika sonra bekleme moduna döner.

4.5 - Hafıza fonksiyonu:

Çalışma esnasında elektrik kesintisi olması durumunda, makine elektrik kesintisinden sonraki 1-2 saat içerisinde çalışma durumunu ve çalışma süresini hatırlayabilir ve tekrar açıldığında elektrik kesintisinden önceki duruma göre çalışmaya devam edebilir.

Piştirme İpuçları

- Daha küçük yiyeceklerin hazırlanması, daha büyük olanlara göre daha az zaman gerektirir.
- Daha fazla miktarda malzeme kullanmak, biraz daha uzun bir hazırlama süresi gerektirirken, daha az miktarda malzeme kullanmak, biraz daha kısa bir hazırlama süresi gerektirir.
- Piştirme işleminin ortasında küçük parçaları karıştırmak, nihai sonucu en iyi hale getirir ve yiyeceklerin eşit şekilde pişmesini önler.
- Daha çıtır bir sonuç için taze patateslere biraz daha yağ ekleyin. Yağı ekledikten hemen sonra hava fritözünde pişirin.

- Sosis gibi aşırı yağlı malzemeleri hava fritözünde hazırlamayın.
- Fırında pişirilebilen yiyecekleri airfryer'da da pişirebilirsiniz. Hazırlamak için ideal patates kızartması miktarı 500 gramdır.
- Hazır hamur kullanarak mezelerinizi hızlı ve kolay bir şekilde hazırlayabilirsiniz. Hazır hamur, el yapımı hamura göre daha az hazırlık süresi gerektirir.
- Kek veya kiş pişirmek istiyorsanız ya da kırılgan veya dolgulu yiyecekleri kızartmak istiyorsanız, air fryer sepetine bir fırın kabı veya güveç kabı yerleştirin.
- Hava fritözünü malzemeleri tekrar ısıtmak için de kullanabilirsiniz.
- Fritözün içinde yoğunlaşma oluşmasını önlemek için piştirme işleminden sonra sepeti yarı açık bırakın.

5. SORUN GIDERME

Sorun	Olası neden	Çözüm
Fritöz açılmıyor	Makine güce bağlı değil	Makinenin elektrik prizine bağlı olduğundan emin olun
	Güç düğmesine basılmadı	Sıcaklık ve süreyi ayarladıktan veya tarifi seçtikten sonra başlat/güç düğmesine basın.
Kızarmış malzemeler pişmemiş	Sepette çok fazla yiyecek var	Sepete daha az miktarda malzeme koyun. Daha az miktarda malzeme daha eşit şekilde kızarır.
	Seçilen sıcaklık yetersiz	Her yiyecek için uygun sıcaklığı ayarlayın
Malzemeler hava fritözünde eşit olmayan bir şekilde kızartılıyor.	Bazı malzemelerin hazırlanma süresinin yarısında çalkalanması gerekir.	Üst üste veya ön arka istiflenen malzemeler (örneğin patates kızartması) piştirme süresinin yarısında çalkalanmalıdır.
Kızarmış atıştırmalıklar hava fritözünden çıktığında çıtır çıtır olmuyor.	Geleneksel fritözde hazırlanmak üzere tasarlanmış bir tür atıştırmalık kullandı.	Daha çıtır bir sonuç için fırında pişirilmiş atıştırmalıkları kullanın veya atıştırmalıkların üzerine az miktarda yağ sürün.

Sepet düzgün kaymıyor	Sepette çok fazla malzeme var	Sepetinizi, üzerindeki maksimum işaretinin üzerinde doldurmayın.
Hava fritözünden beyaz duman çıkıyor	Çok yağlı yiyecekler hazırlıyorsunuz	Yağlı malzemeleri hava fritözünde kızartırken, sepete büyük miktarda yağ sızacaktır. Yağ duman çıkarır ve sepet normalden daha fazla ısınabilir. Bu durum cihazı veya sonuçları etkilemez.
	Sepet veya rafta önceki pişirmeden kalan yağ kalıntıları var	Beyaz duman, sepetteki yağın ısınmasından kaynaklanır. Her kullanımdan sonra sepeti iyice temizlediğinizden emin olun.
Düz patates kızartması hava fritözünde eşit şekilde kızarmaz.	Doğru patates türünü kullanmıyorsunuz	Taze patates kullanın ve kızartırken diri kalmasına dikkat edin.
	kızartmadan önce nişastasını giderecek kadar yıkamamışsınız .	Patatesleri nişastasından arındırmak için iyice yıkayın.
Doğal patatesler çıtır çıtır olmuyor.	Patates kızartmasının çıtırlığı, içerdiği yağ ve su miktarına bağlıdır.	Yağı eklemeyen önce patates dilimlerini iyice kuruldığınızdan emin olun.
		Daha çıtır bir sonuç için patates çubuklarını olabildiğince ince kesin.
		Daha çıtır bir sonuç için biraz daha yağ ekleyin.

6. TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin. Kızartma sepeti ve cihazın iç kısmı yapışmaz kaplamalıdır. Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden, bunları temizlemek için metal gereçler veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın.

- Cihazın fişini prizden çekin ve cihazın soğumasını bekleyin.
- Fritözün daha çabuk soğumasını sağlamak için sepeti çıkarın.
- Cihazın dışını nemli bir bezle silin.
- Sepetin tamamını ılık su, az miktarda sıvı sabun ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin.

- Kalan kirleri çıkarmak için sıvı deterjan kullanabilirsiniz.
- Cihazın fişini çekin ve soğumasını bekleyin.
- Cihazın içini ılık su ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin.
- Soğuduktan sonra, yiyecek artıklarını temizlemek için ısıtma elemanını bir temizleme fırçasıyla temizleyin.
- Tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

Not: Sepet ve raf bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Depolamak

- Cihazın fişini çekin ve soğumasını bekleyin.
- Ürünü tekrar depoya kaldırmadan önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

7. ELEKTRİK VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, geçerli düzenlemelere uygun olarak, ürün ve/veya pilin evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini belirtir. Bu ürün kullanım ömrünü tamamladığında, pilleri çıkarmalı ve yerel makamlarla belirlenen bir toplama noktasına götürmelisiniz.

Elektrik ve elektronik cihazların ve/veya pillerin en uygun şekilde nasıl bertaraf edileceğine ilişkin detaylı bilgi için tüketicilerin yerel yetkililerle iletişime geçmeleri gerekmektedir.

Yukarıdaki kurallara uymak çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

8. TELİF HAKKI

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, SL'ye aittir. Tüm hakları saklıdır. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, SL'nin önceden izni olmaksızın hiçbir şekilde (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) çoğaltılamaz, bir erişim sisteminde saklanamaz, iletilemez veya dağıtılamaz.

9. BASITLEŞTİRİLMİŞ AB UYGUNLUK BEYANI

CE Cecotec Innovaciones, bu ürünün Avrupa Birliği'nde geçerli yönetmeliklerin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili hükümlerine uygun olduğunu beyan eder. Bu ürün, gerekli güvenlik ve kalite standartlarına uygun olarak tasarlanmış, üretilmiş ve test edilmiştir. AB Uygunluk Beyanı'nın tam metnine şu web adresinden ulaşabilirsiniz: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Συσκευή. Σχήμα 1

1. Ψηφιακός πίνακας ελέγχου
2. Καλάθι
3. Λαβή καλαθιού
4. Διαφανές παράθυρο
5. Ράφι
6. Διαχωριστής καλαθιού
7. Μάσκα εισαγωγής αέρα
8. Γρίλια εξόδου αέρα

Πίνακας ελέγχου. Εικ. 2

1. Αγγίξτε το εικονίδιο ενεργοποιημένο
2. Αγγίξτε το εικονίδιο μείωσης θερμοκρασίας/χρόνου
3. Αγγίξτε το εικονίδιο αύξησης θερμοκρασίας/χρόνου
4. Λειτουργία μενού με εικονίδιο αφής
5. Λειτουργία θερμοκρασίας με εικονίδιο αφής
6. Λειτουργία χρόνου με εικονίδιο αφής
7. έναρξης /παύσης με εικονίδιο αφής
8. Οπτική ένδειξη θερμοκρασίας/χρόνου
9. Οπτική ένδειξη για την αφαίρεση τροφίμων

Προεπιλεγμένα προγράμματα . Εικ . 2

- a. Αφαιρώ
- b. D1Y
- c. Χοίρος
- d. Πίτσα
- e. Λαχανικά
- f. Τσιπς
- g. Αναθερμαίνω
- h. Αφυδατώνω
- i. Φτερούγες κοτόπουλου
- j. Επιδόρπιο
- k. Ψάρι
- l. Μπριζόλα

Σημείωμα:

Τα γραφικά σε αυτό το εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς σε αυτά που απεικονίζονται στο προϊόν.

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η συσκευή διατίθεται σε συσκευασία σχεδιασμένη να την προστατεύει κατά τη μεταφορά. Αφαιρέστε τη συσκευή από το κουτί της. Ίσως θελήσετε να αποθηκεύσετε το αρχικό κουτί και άλλα είδη συσκευασίας σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή σε περίπτωση που χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε την αρχική συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι έχετε ανακυκλώσει όλα τα είδη σωστά.
- αμέσως με την επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec .

Περιεχόμενα κουτιού:

- Φριτέζα αέρα
- Ράφι
- Διαχωριστής καλαθιού
- Εγχειρίδιο οδηγιών
- Μην αφαιρείτε τον σειριακό αριθμό από το προϊόν, ώστε να είναι δυνατή η σωστή ιχνηλάτηση του εξοπλισμού σας σε περίπτωση που χρειαστείτε βοήθεια.

3. ΕΥΚΟΛΙΑ

Σημείωση: Όταν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα για πρώτη φορά, ενδέχεται να εκπέμπει έναν ελαφρύ καπνό ή μια οσμή. Αυτό είναι φυσιολογικό και σύντομα θα εξαφανιστεί. Είναι σημαντικό να διασφαλίσετε ότι υπάρχει επαρκής αερισμός γύρω από τη φριτέζα.

Χρήση της φριτέζας αέρα

- Τοποθετήστε τη φριτέζα σε μια επίπεδη, σταθερή, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, μακριά από πισιλιές νερού ή πηγές θερμότητας.
- Τοποθετήστε σωστά το καλάθι στη φριτέζα αέρα.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στο προϊόν για να αποφύγετε τη διακοπή της ροής του αέρα.
- Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια γειωμένη πρίζα. Το εικονίδιο αφής της λειτουργίας έναρξης /ακύρωσης θα ανάψει.
- Αφαιρέστε προσεκτικά το καλάθι από τη φριτέζα αέρα.
- Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι.
- Χρησιμοποιήστε τον πίνακα ελέγχου ως εξής:
- Μην υπερβαίνετε ποτέ την ένδειξη MAX στο καλάθι, καθώς αυτό θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά τα αποτελέσματα μαγειρέματος και τη διάρκεια ζωής της φριτέζας.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστάται να γεμίζετε την επιφάνεια του καλαθιού χωρίς να στοιβάζετε το φαγητό, διαφορετικά δεν θα ψηθεί ομοιόμορφα.
- Για να αφαιρέσετε υλικά (π.χ. τηγανητές πατάτες, λαχανικά ή υλικά χωρίς περίσσεια λαδιού

από τα υλικά), αναποδογυρίστε το καλάθι και ρίξτε τα υλικά στα πιάτα.

- Μην γυρίζετε ποτέ το καλάθι ανάποδα όταν μαγειρεύετε λιπαρά ή υγρά τρόφιμα, καθώς αυτά μπορεί να χυθούν.

Συμβουλή: Για να αφαιρέσετε μεγάλα ή εύθραυστα υλικά, βγάλτε τα από το καλάθι με μια λαβίδα.

Σημείωση: Να είστε προσεκτικοί όταν γυρίζετε το καλάθι, καθώς το λάδι που έχει συσσωρευτεί στον πάτο του καλαθιού θα χυθεί πάνω στα υλικά.

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

4.1 - Περιγραφή κουμπιού: Εικ. 2

- Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης : Αγγίζοντας αυτό το κουμπί, ενεργοποιείται ή απενεργοποιείται η φριτέζα αέρα.

- Κουμπί Έναρξης/Παύσης : Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, το πάτημα αυτού του κουμπιού θα διακόψει τη θέρμανση της φριτέζας και θα απενεργοποιήσει τον ανεμιστήρα. Αυτό το κουμπί λειτουργεί ως λειτουργία παύσης. Κατά τη διάρκεια της παύσης, μπορείτε να αλλάξετε το μενού για να επιλέξετε μια άλλη προεπιλογή. Πατώντας ξανά αυτό το κουμπί θα συνεχιστεί το μαγείρεμα. Αυτό το κουμπί λειτουργεί ως λειτουργία επαναφοράς.

- Κουμπί εναλλαγής μενού : Αγγίζοντας επανειλημμένα αυτό το κουμπί, μπορείτε να αλλάξετε και να επιλέξετε τη λειτουργία μαγειρέματος.

- Κουμπί διακόπτη ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ  /ΧΡΟΝΟΥ : Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, εάν θέλετε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο, αγγίξτε πρώτα το κουμπί διακόπτη ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ/ΧΡΟΝΟΥ και, στη συνέχεια, μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε τόσο τον χρόνο μαγειρέματος σε διαστήματα 1 λεπτού όσο και τη θερμοκρασία σε διαστήματα 5 °C αγγίζοντας συνεχώς τα πλήκτρα εκατέρωθεν των αντίστοιχων εικονιδίων θερμοκρασίας ή χρόνου  . Δή να κάνετε γρήγορη κύλιση κρατώντας πατημένα τα πλήκτρα για να ορίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία/χρόνο μαγειρέματος.

4.2 - Προεπιλεγμένα προγράμματα:

Πρόγραμμα	Θερμοκρασία (°C)	Φορά (λεπτά)	Προθέρμανση	Ανακίνηση/ αναστροφή
Αφαιρώ	40	20	/	/
DIY	200	20	/	Ναι

Χοίρος	200	15	/	Ναι
Πίτσα	185	12	Ναι	/
Λαχανικά	180	15	/	Ναι
Τσιπς	200	20	/	Ναι
Αναθερμαίνω	175	4	/	/
Αφυδατώνω	40	8 ώρες	/	/
Φτερούγες κοτόπουλου	195	25	/	Ναι
Κέικ	160	20	/	/
Ψάρι	190	10	/	Ναι
Μπριζόλα	200	10	Ναι	Ναι

Μόλις εξοικειωθείτε με τη συσκευή, ίσως θελήσετε να πειραματιστείτε με τις δικές σας συνταγές. Απλώς επιλέξτε τον χρόνο και τη θερμοκρασία που ταιριάζουν στο προσωπικό σας γούστο.

(I SHAKE I)

4.3 - Λειτουργία ανακίνησης:

Για να διασφαλιστεί το ομοιόμορφο μαγείρεμα, ορισμένα φαγητά απαιτούν ανακίνηση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Η ένδειξη ανακίνησης θα αναβοσβήνει όταν ο κύκλος μαγειρέματος φτάσει στη μέση. Αυτή είναι η στιγμή για να ανακινήσετε ή να γυρίσετε το φαγητό σας στη συσκευή, κάτι που βοηθά στο ομοιόμορφο μαγείρεμα. Για τις τηγανητές πατάτες, η ένδειξη ανακίνησης θα αναβοσβήνει μεταξύ 50% και 75% του χρόνου μαγειρέματος.

4.4 - Λειτουργία προθέρμανσης:

Για πίτσα και μπριζόλες, η λειτουργία προθέρμανσης θα εκτελεστεί αρχικά για 5 λεπτά στους 200 °C . Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας προθέρμανσης, η οθόνη θα περιστρέφεται κυκλικά . Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, θα ακουστεί ένας ήχος 3 φορές και στη συνέχεια θα εμφανιστεί **Add Food** στην οθόνη η ένδειξη "Προσθήκη Τροφίμων". Αφού τοποθετήσετε τα υλικά στο καλάθι, θα ξεκινήσει το μαγείρεμα. Εάν τα υλικά δεν τοποθετηθούν στο καλάθι, θα επιστρέψει σε λειτουργία αναμονής μετά από λίγα λεπτά.

4.5 - Λειτουργία μνήμης:

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος κατά τη λειτουργία, το μηχάνημα μπορεί να θυμάται την κατάσταση λειτουργίας και τον χρόνο λειτουργίας πριν από τη διακοπή ρεύματος εντός 1 έως 2 ωρών μετά τη διακοπή ρεύματος και να συνεχίσει να λειτουργεί σύμφωνα με την κατάσταση πριν από τη διακοπή ρεύματος αφού ενεργοποιηθεί ξανά.

Συμβουλές μαγειρικής

- Τα μικρότερα τρόφιμα απαιτούν λιγότερο χρόνο προετοιμασίας από τα μεγαλύτερα.
- Μια μεγαλύτερη ποσότητα συστατικών απαιτεί μόνο ελαφρώς μεγαλύτερο χρόνο προετοιμασίας, και αντίστροφα, μια μικρότερη ποσότητα συστατικών απαιτεί μόνο ελαφρώς μικρότερο χρόνο προετοιμασίας.
- Το ανακάτεμα μικρότερων αντικειμένων στη μέση της διαδικασίας μαγειρέματος βελτιστοποιεί το τελικό αποτέλεσμα και αποτρέπει το ανομοιόμορφο μαγείρεμα του φαγητού.
- Προσθέστε λίγο επιπλέον λάδι στις φρέσκες πατάτες για πιο τραγανό αποτέλεσμα. Ψήστε τις στη φριτέζα αέρα αμέσως μετά την προσθήκη του λαδιού.
- Μην προετοιμάζετε εξαιρετικά λιπαρά υλικά, όπως λουκάνικα, στη φριτέζα αέρα.
- Τα τρόφιμα που μπορούν να μαγειρευτούν στο φούρνο μπορούν επίσης να μαγειρευτούν στη φριτέζα αέρα. Η βέλτιστη ποσότητα τηγανητών πατατών για προετοιμασία είναι 500 γραμμάρια.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη για να ετοιμάσετε ορεκτικά γρήγορα και εύκολα. Η έτοιμη ζύμη απαιτεί λιγότερο χρόνο προετοιμασίας από τη χειροποίητη ζύμη.
- Τοποθετήστε ένα ταψί ή μια κατσαρόλα στο καλάθι της φριτέζας αέρα εάν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή κίς ή εάν θέλετε να τηγανίσετε εύθραυστα ή γεμιστά φαγητά.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα αέρα για να ξαναζεστάνετε τα υλικά.
- Αφήστε το καλάθι μισάνοιχτο μετά το μαγείρεμα για να αποτρέψετε τον σχηματισμό συμπύκνωσης μέσα στη φριτέζα.

5. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Διάλυμα
Η φριτέζα δεν ανάβει	Η μηχανή δεν είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα	Βεβαιωθείτε ότι το μηχάνημα είναι συνδεδεμένο στην πρίζα
	Δεν έχει πατηθεί το κουμπί λειτουργίας	Πατήστε το κουμπί έναρξης/λειτουργίας αφού ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο ή επιλέξετε τη συνταγή.
Τα τηγανητά υλικά δεν είναι μαγειρεμένα	Πάρα πολύ φαγητό στο καλάθι	Βάλτε μικρότερες ποσότητες υλικών στο καλάθι. Τα μικρότερα υλικά τηγανίζονται πιο ομοιόμορφα.
	Η επιλεγμένη θερμοκρασία δεν είναι επαρκής	Προσαρμόστε την κατάλληλη θερμοκρασία για κάθε τρόφιμο

Τα υλικά τηγανίζονται ανομοιόμορφα στη φριτέζα αέρα.	Ορισμένα υλικά πρέπει να ανακινούνται στα μισά του χρόνου προετοιμασίας.	Τα υλικά που στοιβάζονται το ένα πάνω στο άλλο ή το ένα μπροστά στο άλλο (π.χ., τηγανητές πατάτες) πρέπει να ανακινούνται στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά όταν βγαίνουν από τη φριτέζα αέρα.	Χρησιμοποίησε ένα είδος σνακ σχεδιασμένου για να παρασκευάζεται σε παραδοσιακή φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε σνακ ψημένα στο φούρνο ή αλείψτε τα ελαφρά με λίγο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Το καλάθι δεν γλιστράει σωστά	Πάρα πολλά υλικά στο καλάθι	Μην γεμίζετε το καλάθι πάνω από τη μέγιστη ένδειξη στο καλάθι.
Λευκός καπνός βγαίνει από τη φριτέζα αέρα	Ετοιμάζετε πολύ λιπαρά φαγητά	Όταν τηγανίζετε λιπαρά υλικά στη φριτέζα αέρα, θα εισχωρήσει μεγάλη ποσότητα λαδιού στο καλάθι. Το λάδι παράγει καπνό και το καλάθι μπορεί να θερμανθεί περισσότερο από το κανονικό. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή τα αποτελέσματα.
	Το καλάθι ή η σχάρα έχει υπολείμματα λίπους από προηγούμενο μαγείρεμα	Ο λευκός καπνός οφείλεται στη θέρμανση του λίπους στο καλάθι. Φροντίστε να καθαρίζετε καλά το καλάθι μετά από κάθε χρήση.
Οι απλές πατάτες τηγανίζονται ανομοιόμορφα στη φριτέζα αέρα.	Δεν χρησιμοποιείτε το σωστό είδος πατάτας	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι παραμένουν σφιχτές κατά το τηγάνισμα.
	Δεν έχετε πλύνει την πατάτα αρκετά για να αφαιρέσετε το άμυλο πριν την τηγανίσετε.	Πλένουμε καλά τις πατάτες για να αφαιρέσουμε το άμυλο από αυτές.

Οι φυσικές πατάτες δεν είναι τραγανές.	Η τραγανότητα των τηγανητών πατατών εξαρτάται από την ποσότητα λαδιού και νερού που περιέχουν.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει καλά τις φέτες πατάτας πριν προσθέσετε το λάδι.
		Κόψτε τα στικ πατάτας όσο το δυνατόν πιο λεπτά για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
		Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.

6. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Το καλάθι τηγανίσματος και το εσωτερικό της συσκευής έχουν αντικολλητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ή λειαντικά καθαριστικά για να τα καθαρίσετε, καθώς αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στην αντικολλητική επίστρωση.

- Αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- Αφαιρέστε το καλάθι για να κρυώσει η φριτέζα πιο γρήγορα.
- Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί.
- Καθαρίστε ολόκληρο το καλάθι με ζεστό νερό, λίγο υγρό σαπούνι και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε υγρό απορρυπαντικό για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα βρωμιάς.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.
- Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με χλιαρό νερό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
- Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο μόλις κρυώσει με μια βούρτσα καθαρισμού για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα τροφών.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά.

Σημείωση: Το καλάθι και η σχάρα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Αποθήκευση

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά πριν επιστρέψετε το προϊόν στην αποθήκη.

7. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, το προϊόν ή/και η μπαταρία πρέπει να απορρίπτονται ξεχωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν το προϊόν φτάσει στο τέλος της ωφέλιμης διάρκειας ζωής του, πρέπει να αφαιρέσετε τις μπαταρίες και να τις παραδώσετε σε σημείο συλλογής που έχει οριστεί από τις τοπικές αρχές.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον καταλληλότερο τρόπο απόρριψης ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού ή/και μπαταριών, οι καταναλωτές θα πρέπει να επικοινωνήσουν με τις τοπικές αρχές.

Η τήρηση των παραπάνω οδηγιών θα βοηθήσει στην προστασία του περιβάλλοντος.

8. ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας επί των κειμένων αυτού του εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, SL. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή, η αποθήκευση σε σύστημα ανάκτησης, η μετάδοση ή η διανομή του περιεχομένου αυτής της έκδοσης, εν όλω ή εν μέρει, με οποιονδήποτε τρόπο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφητικό ή παρόμοιο) χωρίς την προηγούμενη άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, SL.

9. ΑΠΛΟΥΣΤΕΥΜΕΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΕ

CE Η Cecotec Innovaciones δηλώνει με την παρούσα ότι το παρόν προϊόν συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και άλλες σχετικές διατάξεις των κανονισμών που ισχύουν στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Το παρόν προϊόν έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και δοκιμαστεί σύμφωνα με τα απαιτούμενα πρότυπα ασφαλείας και ποιότητας. Το πλήρες κείμενο της Δήλωσης Συμμόρφωσης ΕΕ βρίσκεται στην ακόλουθη διεύθυνση ιστού: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PECES I COMPONENTS

Dispositiu. Fig. 1

1. Panell de control digital
2. Cistell
3. Nansa cistella
4. Finestra transparent
5. Reixeta
6. Separador cistell
7. Reixeta entrada aire
8. Reixeta sortida d'aire

Panell de control. Fig. 2

1. Icona tàtil encesa
2. Icona tàtil disminuir temperatura/temps
3. Icona tàtil augmentar temperatura/temps
4. Icona tàtil funció menú
5. Icona tàtil funció temperatura
6. Icona tàtil funció temps
7. Icona tàtil funció start /pause
8. Indicador visual temperatura/temps
9. Indicador visual remoure menjar

Programes predeterminats . Fig 2

- a. Descongela
- b. DIY
- c. Porc
- d. Pizza
- e. Vegetals
- f. Patates fregides
- g. Reescalfar
- h. Deshidratar
- i. Aletes de pollastre
- j. Postres
- k. Peix
- l. Filet

Nota:

Els gràfics d'aquest manual són representacions esquemàtiques i potser no coincideixen exactament amb els del producte.

2. ABANS DE FER SERVIR

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

Contingut de la caixa:

- Fregidora d'aire
- Reixeta
- Separador cistell
- Manual d'instruccions
- No traieu el número de sèrie del producte, per poder mantenir una correcta traçabilitat del vostre equip en cas de sol·licitar assistència.

3. INSTAL·LACIÓ

Nota: Quan utilitzeu la fregidora d'aire per primera vegada, podeu emetre una mica de fum o olor. Això és normal i aviat desapareixerà. És essencial assegurar-se que hi hagi suficient ventilació al voltant de la fregidora d'aire.

Ús de la fregidora d'aire

- Col·loqueu la fregidora sobre una superfície plana, estable i resistent a la calor, lluny de qualsevol possible esquitxada d'aigua o font de calor.
- Col·loqueu la cistella a la fregidora d'aire correctament.
- No col·loqueu cap objecte a sobre del producte per evitar interrompre el flux d'aire.
- Connecteu el cable d'alimentació a una presa de corrent amb connexió a terra, la icona tàtil de funció start /cancel s'il·luminarà.
- Traieu el cistell de la fregidora d'aire amb compte.
- Introduïu els ingredients a la cistella.
- Utilitzeu el tauler de control com es detalla a continuació:
- No sobrepassu mai l'indicador de MAX de la cistella, el resultat del cuinat i la vida útil de la fregidora podrien veure's afectats negativament.
- Per a un millor resultat és recomanable que s'ompli la superfície de la cistella sense amuntegar els aliments, altrament no es cuinaran uniformement.

- Per retirar els ingredients (per exemple, patates fregides, verdures o ingredients sense excés d'oli dels ingredients), doneu la volta a la cistella i aboqueu els ingredients a la vaixella.
- No volteu mai la cistella si cuina aliments grassos o que desprenguin líquids ja que aquests es poden vessar.

Consell: Per treure ingredients grans o fràgils, aixequen-los del cistell amb unes pinces.

Nota: Aneu amb compte si voleu donar la volta a la cistella, l'oli acumulat al fons de la cistella s'escamparà sobre els ingredients.

4. FUNCIONAMENT

4.1 - Descripció dels botons: Fig.2

- Botó d'encesa/apagada : Quan toqueu aquest botó, s'encén o s'apaga la fregidora d'aire.
- Botó d'inici/pausa : Durant el procés de cocció, en prémer aquest botó, la fregidora deixarà d'escalfar i el ventilador s'apagarà. Aquí, aquest botó actua com a funció de pausa. En estat de pausa, podeu canviar de menú per triar una altra configuració preestablerta. En prémer aquest botó de nou, la fregidora continuarà cuinant. Aquí, aquest botó actua com a funció de reinici.
- Botó de canvi de menú : Quan toqueu repetidament aquest botó, podeu canviar i triar la funció de cocció.
- Botó de canvi de TEMP  / TEMPS : Durant el procés de cocció, si vols ajustar la temperatura o el temps, toca primer el botó de canvi TEMP / TEMPS, després pots augmentar o disminuir tant el temps de cocció en intervals d'1 minut com la temperatura en intervals de 5 tocant contínuament les tecles a ambdós costats   de pressionades les tecles per establir la temperatura/temps de cocció desitjats.

4.2 - Programes predeterminats:

Programa	Temperatura (°C)	Temps (min)	Preescalfament	Agitar/voltejar
Descongelar	40	20	/	/
DIY	200	20	/	Si
Porc	200	15	/	Si

Pizza	185	12	Si	/
Vegetals	180	15	/	Si
Patates Frites	200	20	/	Si
Reescalfar	175	4	/	/
Deshidratar	40	8 hores	/	/
Aletes de pollastre	195	25	/	Si
Pastís	160	20	/	/
Peix	190	10	/	Si
Filet	200	10	Si	Si

Quan estiguis familiaritzat amb l'aparell, és possible que vulguis experimentar amb les teves pròpies receptes. Simplement escull el temps i la temperatura que s'adaptin al teu gust personal.

(SHAKE)

4.3 - Funció d'agitar:

Per assegurar una cocció uniforme, alguns aliments requereixen agitar-se durant el procés de cocció. L'indicador d'agitar parpellejarà quan el cicle de cocció hagi arribat a la meitat del temps. Aquest és el moment per agitar o voltejar els teus aliments a l'aparell, cosa que ajuda a assegurar una cocció uniforme. Per a les patates fregides, l'indicador d'agitar parpellejarà quan estigui al 50% i 75%.

4.4 - Funció de preescalfament:

Per als plats de pizza i bistec, la funció de preescalfament s'executarà durant 5 minuts inicialment a 200 °C . Durant la funció d'escalfament, la pantalla girarà en cercles  . En acabar el preescalfament, xiurà 3 vegades i després apareixerà "Afegir menjar"  a la pantalla. Després de col·locar els ingredients a la cistella, començarà la cocció. Si els ingredients no es col·loquen a la cistella, després d'uns minuts tornareu al mode d'espera.

4.5 - Funció de memòria:

Si es dona un tall de llum mentre està en funcionament, la màquina pot recordar l'estat de treball i el temps de treball abans del tall d'energia dins d'1 a 2 hores després del tall d'energia, i continuar executant-se d'acord amb l'estat abans del tall d'energia després de tornar a encendre's.

Consells per cuinar

- Els aliments més petits requereixen un temps de preparació més petit que els grans.
- Una quantitat més gran d'ingredients només requereix un temps de preparació

lleugerament més gran i, per contra, una quantitat més petita d'ingredients només requereix un temps de preparació lleugerament menor.

- Remenar els aliments més petits a meitat del procés de cocció optimitza el resultat final i evita que els aliments es cuinin de manera no uniforme.
- Afegiu una mica d'oli extra a les patates fresques per obtenir un resultat més cruixent. Cuini els aliments a la fregidora d'aire just després d'afegir-hi l'oli.
- No prepareu ingredients extremadament grassos com salsitxes a la fregidora d'aire.
- Els aliments que poden ser cuinats al forn es poden cuinar també a la fregidora d'aire. - La quantitat òptima de patates fregides per preparar és de 500 grams.
- Utilitzeu masses precuinades per preparar aperitius de forma ràpida i fàcil. La massa precuinada requereix un temps de preparació menor que la feta a mà.
- Col·loqueu un motlle o una font de forn a la cistella de la fregidora d'aire si vol enfornar un pastís o una quiche o si vol fregir aliments fràgils o farcits.
- També podeu utilitzar la fregidora d'aire per escalfar ingredients.
- Deixeu el cistell semiobert en acabar el cuinat per evitar la condensació a l'interior de la fregidora.

5. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problema	Possible causa	Solució
La fregidora no encén	La màquina no està connectada al corrent	Assegureu-vos que la màquina està connectada a la presa de corrent
	No s'ha pressionat el botó d'encesa	Premeu el botó d'inici/encès després d'ajustar la temperatura i el temps o triar la recepta.
Els ingredients fregits no estan fets	Massa aliment a la cistella	Poseu quantitats més petites d'ingredients a la cistella. Els ingredients més petits es fregeixen de manera més uniforme.
	La temperatura seleccionada és insuficient	Ajusteu la temperatura adequada per a cada aliment

Els ingredients es fregeixen de forma desigual a la fregidora d'aire.	Alguns ingredients s'han de agitar a meitat del temps de preparació.	Els ingredients que es col·loquen uns damunt dels altres o uns davant dels altres (per exemple, les patates fregides) s'han de agitar a meitat del temps de preparació.
Els aperitius fregits no estan cruixents quan surten de la fregidora d'aire.	Ha utilitzat un tipus d'aperitius pensats per ser preparats en una fregidora tradicional.	Utilitzeu aperitius de forn o unteu lleugerament els aperitius amb una mica d'oli per obtenir un resultat més cruixent.
La cistella no llisca correctament	Massa ingredients a la cistella	No ompliu la cistella per sobre de la marca de màxim de la cistella
Surt fum blanc de la Fregidora d'aire	Està preparant aliments molt grassos	Quan freda ingredients greixosos a la fregidora d'aire, una gran quantitat d'oli es filtrarà a la cistella. L'oli produeix fum i la cistella es pot escalfar més del normal. Això no afecta l'aparell ni el resultat.
	La cistella o la reixeta tenen residus de greix de cuinats previs	El fum blanc és perquè el greix s'escalfa a la cistella. Assegureu-vos de netejar bé la cistella després de cada ús.
Les patates fregides naturals es fregeixen de forma desigual a la fregidora d'aire.	No està usant el tipus de patata adequat	Utilitzeu patates fresques i assegureu-vos que es mantenen fermes durant el fregit.
	No ha rentat prou la patata per treure el midó abans de fregir-la	Renteu les patates abundantment per eliminar el midó d'aquestes

Les patates naturals no queden cruixents	El cruixent de les patates fregides depèn de la quantitat d'oli i d'aigua que continguin.	Assegureu-vos d'assecar bé els grills de patata abans d'afegir l'oli.
		Talleu els bastons de patates el més fines possible per a un resultat més cruixent
		Afegiu una mica més d'oli per obtenir un resultat més cruixent.

6. NETEJA I MANTENIMENT

Netegeu l'aparell després de cada ús. La cistella per fregir i l'interior de l'aparell tenen un revestiment antiadherent. No utilitzeu utensilis de cuina metàl·lics ni materials de neteja abrasius per netejar-los, ja que això podria danyar el revestiment antiadherent.

- Traieu l'endoll de la presa de corrent i deixeu que l'aparell es refredi.
- Traieu la cistella perquè la fregidora es refredi més ràpidament.
- Netegeu l'exterior de l'aparell amb un drap humit.
- Netegeu tota la cistella amb aigua calenta, una mica de sabó líquid i una esponja no abrasiva.
- Podeu utilitzar un detergent líquid per eliminar qualsevol brutícia restant.
- Desendolieu l'aparell i deixeu que es refredi.
- Netegeu l'interior de l'aparell amb aigua calenta i una esponja no abrasiva.
- Netegeu l'element calefactor un cop fred amb un raspall de neteja per eliminar qualsevol residu d'aliments.
- Assegureu-vos que totes les parts estiguin netes i seques.

Nota: El cistell i la reixeta són aptes per a rentaplats

Emmagatzematge

- Desconnecteu l'aparell i deixeu que es refredi.
- Assegureu-vos que totes les parts estan netes i seques abans de tornar a emmagatzemar el producte.

7. RECICLATGE D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS



Aquest símbol indica que, d'acord amb les normatives aplicables, el producte i/o la bateria s'han de rebutjar de manera independent dels residus domèstics. Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, hauràs d'extreure les piles/bateries/acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les autoritats locals.

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

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

8. COPYRIGHT

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

9. DECLARACIÓ UE DE CONFORMITAT SIMPLIFICADA



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

1. ALKATRÉSZEK ÉS RÉSZEGYSÉGEK

Eszköz. 1. ábra

1. Digitális kezelőpanel
2. Kosár
3. Kosár fogantyú
4. Átlátszó ablak
5. Rack
6. Kosár elválasztó
7. Levegőbeszívó rács
8. Levegőkimeneti rács

Vezérlőpanel. 2. ábra

1. Érintse meg az ikont a
2. Érintse meg a ikont a hőmérséklet/idő csökkentése érdekében
3. Érintse meg az ikont a hőmérséklet/idő növeléséhez
4. Érintőikon menüfunkció
5. Érintőikon hőmérséklet funkció
6. Érintőikon időfunkció
7. Érintőikonos indítás /szünet funkció
8. Vizuális hőmérséklet-/időjelző
9. Vizuális jelző az étel eltávolításához

Alapértelmezett programok . 2. ábra

- a. Kiolvasztás
- b. Barkácsolás
- c. Sertés
- d. Pizza
- e. Zöldségek
- f. Chips
- g. Utánégetés
- h. Dehidratál
- i. Csirkeszárnyak
- j. Desszert
- k. Hal
- l. Steak

Jegyzet:

A kézikönyvben található grafikák vázlatos ábrázolások, és eltérhetnek a terméken láthatóktól.

2. HASZNÁLAT ELŐTT

- Ez a készülék csomagolásban érkezik, amely a szállítás közbeni védelmet szolgálja. Vegye ki a készüléket a dobozából. Az eredeti dobozt és a többi csomagolóanyagot biztonságos helyen tárolja, hogy elkerülje a készülék károsodását, ha a jövőben szállítania kell. Ha az eredeti csomagolást meg szeretné semmisíteni, kérjük, győződjön meg arról, hogy az összes elemet megfelelően újrahasznosítja.
- a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával .

Doboz tartalma:

- Léggkeveréses fritőz
- Rack
- Kosár elválasztó
- Használati utasítás

- Ne távolítsa el a sorozatszámot a termékről, hogy a berendezés megfelelően nyomon követhető legyen, ha segítségre van szüksége.

3. LÉTESÍTMÉNY

Megjegyzés: A forrólevegős fritőz első használatakor enyhe füst vagy szag távozhat. Ez normális jelenség, és hamarosan megszűnik. Fontos biztosítani a megfelelő szellőzést a fritőz körül.

A léggkeveréses fritőz használata

- Helyezze a fritőzt sík, stabil, hőálló felületre, távol minden lehetséges vízcsepptől vagy hőforrástól.
- Helyezze be helyesen a kosarat a forrólevegős fritőzbe.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a termék tetejére, hogy elkerülje a légáramlás zavarását.
- Csatlakoztassa a tápkábelt egy földelt konnektorba, a start /törlés funkció érintő ikonja kigyullad.
- Óvatosan vegye ki a kosarat a forrólevegős fritőzből.
- Tedd a hozzávalókat a kosárba.
- A kezelőpanelt az alábbiak szerint használja:
- Soha ne lépje túl a kosáron található MAX jelzést, mert ez hátrányosan befolyásolhatja a sütési eredményt és a fritőz élettartamát.
- A legjobb eredmény elérése érdekében ajánlott a kosár felületét feltölteni anélkül, hogy az ételt túl vastagon halmozná, különben az nem fog egyenletesen átsülni.
- A hozzávalók (pl. sült krumpli, zöldségek vagy felesleges olaj nélküli hozzávalók) kivételéhez fordítsa fejjel lefelé a kosarat, és öntse a hozzávalókat a tálakba.

- Zsíros vagy folyékony ételek sütése közben soha ne fordítsa fejjel lefelé a kosarat, mert ezek kifolyhatnak.

Tipp: Nagy vagy törékeny hozzávalók kivételéhez emelje ki őket a kosárból egy fogóval.

Megjegyzés: Legyen óvatos a kosár megfordításakor, mert a kosár alján felgyülemlett olaj kifolyhat az alapanyagokra.

4. MŰVELET

4.1 - Gombok leírása: 2. ábra

- Be/Ki gomb : A gomb megérintésével be- vagy kikapcsolhatja a forrólevegős fritőzt.
- Start/Pause gomb : A főzési folyamat során a gomb megnyomásával leállítható a sütő melegítése és kikapcsolható a ventilátor. Ez a gomb szüneteltetési funkcióként működik. Szüneteltetés közben válthat a menüben egy másik előre beállított beállítás kiválasztására. A gomb újbóli megnyomásával folytatható a főzés. Ez a gomb visszaállítási funkcióként működik.
- Menüváltó gomb : A gomb ismételt megérintésével válthat és választhat a főzési funkciók között.
- HŐMÉRSÉKLET /IDŐ  Kapcsoló gomb : A főzési folyamat során, ha módosítani szeretné a hőmérsékletet vagy az időt, először érintse meg a HŐMÉRSÉKLET/IDŐ kapcsoló gombot, majd a megfelelő hőmérséklet- vagy időikonok két oldalán található gombok folyamatos megérintésével növelheti vagy csökkentheti a főzési időt 1 perces, a hőmérsékletet pedig 5   -os lépésekben , vagy a gombok nyomva tartásával gyorsan görgethet a kívánt főzési hőmérséklet/idő beállításához.

4.2 - Alapértelmezett programok:

Program	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Előmelegítés	Rázza/fordítsa
Kiolvasztás	40	20	/	/
Barkácsolás	200	20	/	Igen
Sertés	200	15	/	Igen
Pizza	185	12	Igen	/

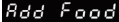
Zöldségek	180	15	/	Igen
Chips	200	20	/	Igen
Utánégetés	175	4	/	/
Dehidratál	40	8 óra	/	/
Csirkeszárnyak	195	25	/	Igen
Torta	160	20	/	/
Hal	190	10	/	Igen
Steak	200	10	Igen	Igen

Miután megismerkedett a készülékkel, érdemes lehet saját recepteket kipróbálnia. Egyszerűen válassza ki az ízlésének megfelelő időt és hőmérsékletet.

4.3 - Rázkódás funkció:

Az egyenletes főzés biztosítása érdekében egyes ételeket a főzési folyamat során meg kell rázni. A rázásjelző villogni kezd, amikor a főzési ciklus elérte a felét. Ilyenkor kell megrázni vagy megforgatni az ételt a készülékben, ami segít az egyenletes főzésben. Hasábburgonya esetében a rázásjelző a főzési idő 50%-a és 75%-a között villog.

4.4 - Előmelegítési funkció:

Pizza és steak ételek esetén az előmelegítés funkció kezdetben 5 percig működik 200 °C -on . Az előmelegítés funkció alatt a kijelző körökben forog . Amikor az előmelegítés befejeződött, 3 sípoló hangot hallat, majd  a kijelzőn megjelenik az "Étel hozzáadása" felirat. Miután a hozzávalókat a kosárba helyezte, megkezdődik a sütés. Ha a hozzávalókat nem helyezi a kosárba, néhány perc múlva visszatér készenléti üzemmódba.

4.5 - Memória funkció:

Ha működés közben áramkimaradás történik, a gép 1-2 órán belül megjegyzi az áramkimaradás előtti működési állapotot és üzemidőt, és bekapcsolás után az áramkimaradás előtti állapotnak megfelelően folytatja a működést.

Főzési tippek

- A kisebb ételek elkészítése kevesebb időt vesz igénybe, mint a nagyobbaké.
- Nagyobb mennyiségű hozzávaló csak valamivel hosszabb elkészítési időt igényel, és fordítva, kisebb mennyiségű hozzávaló csak valamivel rövidebb elkészítési időt.
- A kisebb hozzávalók sütési folyamat közbeni megkeverése optimalizálja a végeredményt és megakadályozza az étel egyenetlen átsülését.
- A ropogósabb eredmény érdekében adjon egy kevés olajat a friss burgonyához. Az olaj

hozzáadása után azonnal süsse meg a forrólevegős fritőzben.

- Ne készítsen túl zsíros hozzávalókat, például kolbászt a légkeveréses fritőzben.
- A sütőben elkészíthető ételek a légkeveréses fritőzben is elkészíthetők. Az optimális hasáburgonya-mennyiség 500 gramm.
- Használjon előre elkészített tésztát az előételek gyors és egyszerű elkészítéséhez. Az előre elkészített tészta kevesebb időt igényel, mint a kézzel készített tészta.
- Helyezzen egy sütőtálat vagy tepsit a forrólevegős fritőz kosarába, ha süteményt vagy quiche-t szeretne sütni, illetve ha törékeny vagy töltött ételeket szeretne kisütni.
- A légkeveréses fritőzt az alapanyagok melegítésére is használhatod.
- Sütés után hagyja félig nyitva a kosarat, hogy megakadályozza a páralecsapódás kialakulását a fritőz belsejében.

5. HIBAEHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A fritőz nem kapcsol be	A gép nincs csatlakoztatva az áramforráshoz	Győződjön meg arról, hogy a gép csatlakoztatva van a konnektorhoz
	A bekapcsológombot nem nyomták meg	A hőmérséklet és az idő beállítása vagy a recept kiválasztása után nyomja meg a start/bekapcsoló gombot.
A sült hozzávalók nincsenek megfőzve	Túl sok étel a kosárban	Tegyen kisebb mennyiségű hozzávalókat a kosárba. A kisebb hozzávalók egyenletesebben sülnek.
	A kiválasztott hőmérséklet nem megfelelő	Állítsa be a megfelelő hőmérsékletet minden egyes ételhez
A hozzávalók egyenetlenül sülnek a légkeveréses fritőzben.	Néhány hozzávalót a főzési idő felénél fel kell rázni.	Az egymásra vagy egymás elé halmozott hozzávalókat (pl. sült krumpli) a sütési idő felénél meg kell rázni.

A sült falatkák nem ropogósak, amikor kiveszik őket a légkeveréses fritőzből.	Egy olyan rágcslávalót használt, amelyet hagyományos fritőzben való elkészítésre terveztek.	Használjon sütőben sült falatkákat, vagy kenje meg őket vékonyan egy kevés olajjal a ropogósabb eredményért.
A kosár nem csúszik rendesen	Túl sok hozzávaló a kosárban	Ne töltsen a kosarat a kosáron található maximum jelzésnél magasabbra.
Fehér füst száll ki a légkeveréses fritőzből	Nagyon zsíros ételeket készítesz	Zsíros hozzávalók légkeveréses fritőzben történő sütésekor nagy mennyiségű olaj szivárog a kosárba. Az olaj füstöl, és a kosár a szokásosnál jobban felforrósodhat. Ez nem befolyásolja a készüléket vagy az eredményt.
	A kosárban vagy a rácson zsírmaradványok maradtak meg a korábbi főzésekből	A fehér füst a kosárban felmelegedő zsírnak köszönhető. Minden használat után alaposan tisztítsa meg a kosarat.
A sima hasáburgonya egyenetlenül sül a légkeveréses fritőzben.	Nem a megfelelő burgonyafajtát használod	Használjon friss burgonyát, és ügyeljen arra, hogy sütés közben szilárd maradjon.
	Nem mostad meg a krumplit annyira, hogy a keményítőt eltávolítsd belőle sütés előtt.	A burgonyákat alaposan mossuk meg, hogy eltávolítsuk belőlük a keményítőt.
A natúr burgonya nem ropogós.	A sült krumpli ropogóssága az olaj és a víz mennyiségétől függ.	Az olaj hozzáadása előtt ügyeljen arra, hogy a burgonyahasábokat jól megszáritsa.
		A ropogósabb eredmény érdekében a krumplirudakat a lehető legvékonyabbra vágjuk.
		Ropogósabb eredményért adjunk hozzá egy kevés olajat.

6. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket. A sütőkosár és a készülék belseje tapadásmentes bevonattal rendelkezik. Ne használjon fém eszközöket vagy súrolószereket a tisztításukhoz, mert ezek károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.

- Húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból, és hagyja lehűlni a készüléket.
- Vegye ki a kosarat, hogy a fritőz gyorsabban lehűljön.
- Törölje át a készülék külsejét egy nedves ruhával.
- Tisztítsa meg a teljes kosarat meleg vízzel, egy kevés folyékony szappannal és egy nem súroló szivaccsal.
- A maradék szennyeződések eltávolításához folyékony mosószert használhat.
- Húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja kihűlni.
- A készülék belsejét meleg vízzel és nem súroló szivaccsal tisztítsa.
- Miután lehűlt, tisztítsa meg a fűtőelemet egy tisztítókefével, hogy eltávolítsa az ételmaradékokat.
- Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.

Megjegyzés: A kosár és a rács mosogatógépben mosható.

Tárolás

- Húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja kihűlni.
- Mielőtt visszahelyezi a terméket a tároláshoz, győződjön meg arról, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.

7. ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK ÚJRAHASZNOSÍTÁSA



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a vonatkozó előírásoknak megfelelően a terméket és/vagy az akkumulátort a háztartási hulladéktól elkülönítve kell ártalmatlanítani. Amikor a termék eléri hasznos élettartama végét, el kell távolítani az akkumulátorokat, és el kell vinni azokat a helyi hatóságok által kijelölt gyűjtőhelyre.

Az elektromos és elektronikus berendezések és/vagy elemek ártalmatlanításának legmegfelelőbb módjával kapcsolatos részletes információkért a fogyasztóknak a helyi hatóságokhoz kell fordulniuk.

A fenti irányelvek betartása segít megvédeni a környezetet.

8. SZERZŐI JOG

A jelen kézikönyvben található szövegek szellemi tulajdonjoga a CECOTEC INNOVACIONES, SL tulajdonát képezi. Minden jog fenntartva. A kiadvány tartalma a CECOTEC INNOVACIONES, SL előzetes engedélye nélkül tilos egészben vagy részben reprodukálni, adatrögzítő rendszerben tárolni, továbbítani vagy terjeszteni semmilyen módon (elektronikus, mechanikus, fénymásolás, rögzítés vagy hasonló).

9. EGYSZERŰSÍTETT EU-MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

CE A Cecotec Innovaciones ezennel kijelenti, hogy ez a termék megfelel az Európai Unióban alkalmazandó rendeletek alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek. Ezt a terméket a szükséges biztonsági és minőségi szabványoknak megfelelően tervezték, gyártották és tesztelték. Az EU megfeleléségi nyilatkozat teljes szövege a következő webcímen található: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

2. مداخلتسالا لبقي

- حصنُي. متبلع نم زاهجلا چرخأ. لقنللا ءانثأ هتيامجل قممصم قوبع يف زاهجلا اذه يتأي -
البيقتسم ملقن دنع زاهجلا فلتت عنمل نم انقم يف ىرخألا فسيل غتلا داومو. ةيلصلالا قبلعلا نيزختب
لكشب رصانعل عيمج ريودت دئاع نم لكاتلا ىجزي، ةيلصلالا قوبعلا نم صلختلا يف بغرت تنك اذا
حيحص
Cecotec ةكشرلل ةيمسرلا ينفلا مدعلا قمدخ -

قودنصللا تايوتحم

- ةيئاوه ةالقم
- فر
- ةلسلا لصاف
- تاميلختلا ليلد

- يف حيحص لكشب لكزاهج عبتت نكمي ىتح، جتنملا نم يلسلسللا مقرلا ةلازب مقن ال -
دئاعسمللا ىلا لكجايتحا ةلاح

3. ءشنم

- يعيبط رمأ اذه. تفيفخ ءحئار وأ ناخذ اهنم ثعبني دق، قرم لواأل ةيئاوهلا ةالقمللا مداخلتسا دنع: ءظحال
ةيئاوهلا ةالقمللا لوح ءديج ةيوهت دوجو نم لكاتلا يرورضلا نم. انبيرق لوزيسو

ةيئاوهلا ةالقمللا مداخلتسا

- قزارح رداصم وأ ءام ذانر ياً نع اديعب، قزارحلل مواقمو تباثو، وتسم حطس ىلع ةالقمللا عخص
ةلمتحم
حيحص لكشب ةيئاوهلا ةالقمللا يف ةلسلا عضوب مق -
ءاوهلا قفدت جاعزلا بنجتل جتنملا قوف ءايشأ ياً عضت ال -
تفيطوب صاخلا سمللا زمر ءيضي فوسو، يضرأ ققاط ذخامب ققاطلا ءلس ليصوتب مق -
ءاغلل/ءدبل
ةيئاوهلا ةالقمللا نم ةيئانعب ةلسلا ةلازب مق -
ةلسلا يف تانوكمللا عخص -
يلائلا وحنلا ىلع مكحتلا ءحول مدختسا -
ىلع ابللس لكذل رشؤي نا نكمي شي، ةلسلا ىلع دوجوملا MAX رشؤم ادبأ زواجتت ال -
ةالقمللا رمعو يهطلا جئانتن
نلف اللو، مدعطلا سيدكفت نود ةلسلا حطس علمب ىصوي، جئانتنلا لصفأ ىلع لوصحلل -
يواستلااب هيوط متي
يتلا تانوكمللا وأ، تاوررضلا وأ، ةيلقمللا سطايللا، لائلا ليبس ىلع تانوكمللا ةلازال -
قابطاللا يف تانوكمللا بلكساو ببق ىلع اسار ةلسلا بلبقا، (تانوكمللا نم دئاز تيز ىلع يوتحت ال
برستت دق شي، ءلئاسلا وأ ةينهلا قمعطاللا يهط دنع ببق ىلع اسار ادبأ ةلسلا بلبقت ال -
اهنم

1. تانوكمللا وءازجالا

- 1 لكشلا. زاهجلا
ةيمقرلا مكحتلا ءحول 1.
ةلس 2.
ةلسلا ضبقم 3.
تفافش ءذفان 4.
فر 5.
ةلسلا لصاف 6.
ءاوهلا بحس ءكشب 7.
ءاوهلا چرخم ءكشب 8.

2 لكشلا. مكحتلا ءحول

1. ىلع سمللا ءنوقيأ
2. تيقول/قزارحلا ءجرد ليلققتل سمللا ءنوقيأ
3. تيقول/قزارحلا ءجرد ءدايزل سمللا ءنوقيأ
4. سمللا ءنوقيأ ءمئاق تفيطو
5. سمللا ءنوقيأ قيروط نع قزارحلا ءجرد تفيطو
6. سمللا ءنوقيأ تقو تفيطو
7. سمللا ءنوقيأ مداخلتساب تقوؤم فاقيا/ءدب
8. يئرمللا تيقول/قزارحلا ءجرد رشؤم
9. مدعطلا ءلازالا يئرمر رشؤم

2 لكشلا. ةيضرارثفالا جماربلا

- a. ديلجلا ءلازا
b. ءسفنب ادعنصا
c. ريذنخ
d. ازتيب
e. تاوررضلا
f. سطايللا قئاقرا
g. نيخستلا دئاع
h. فيفجت
i. جاجللا ءحنجأ
j. يولج
k. ءكمس
l. محل ءحيرش

ءظوحلم

- ءدوجوملا لكلت عم اءامت قباطتت ال دقو ءيطيختت تالايثمت نع قرايب ليلدلا اذه يف ءدوجوملا تاموسرلا
جتنملا ىلع

/	/	4	175	نيخستلا دواع
/	/	تا عاس 8	40	في فجت
مغن	/	25	195	جا جلا ءحن جأ
/	/	20	160	كك عك
مغن	/	10	190	كك ميس
مغن	مغن	10	200	محل ءحيرش

تقولوا رايته اوس كيلي ع ام .فصاخلا كفافصو قيرجتب بغيرت دق ،زاهجلا ماذختسا يل ع داتعت نا دعب لكقوئل نيبسانملا قرا حلا ءجرو

(SHAKE)

زازتهالا قفيظو - 4.3

يل ا يهطلا قروء لوصو دن ع چرلا رشوم ضموي .يهطلا ءانثا ءجر ءم عطلال اضعب ببلطنت ءواستم جضرن نامضل قيسنلاب .ايواستم اجضرن نمضي ام ،زاهجلا يف ماعطلا بيلقت و آجرل بسانملا تقولا وه اذه .افصتنم يهطلا تقو نم %٧٥ و %٥٠ نيب چرلا رشوم ضموي ،ءيلقملا سطا طبلل

قبسمل نيخستلا قفيظو - 4.4

يل ع اي ءبدم قئاقء 5 قءمل قبسمل نيخستلا قفيظو لمعت ،محلل اءارشو ازتيبلا قابطال قيسنلاب لامتكلا دن ع . يراء لكشب ءشاشلا روءت ،قبسمل نيخستلا ءانثا . ءيؤئم ءجرء 200 قراح ءجرء يل ع **Add Food** ”ماع ءفاضلا“ ءلاس رءظنت مء ،تارم 3 ءيؤص قراشلا رءصت ،قبسمل نيخستلا زاهجلا ءوخي ،ءلسلا يف ءءوچوم تانوكملا نكت مل اءا .يهطلا انءبي ،ءلسلا يف تانوكملا عضو دعب .ءشاشلا قئاقء عضب دعب ءاءعتسالا عضو يل

قراكلا قفيظو - 4.5

لمعلا تقوو لمعلا ءلاح ركءتي نا زاهجلل نكمي ،ليغءتلا ءانثا يءابرمكلا رايتهلا عاطقنا ءلاح يف يف رمئسيو ،يئابرمكلا رايتهلا عاطقنا دعب ءعاس 2 يل ا 1 نوضغ يف يءابرمكلا رايتهلا عاطقنا لبق يرخا قرم مليغءت دعب يءابرمكلا رايتهلا عاطقنا لبق ءلاحلل اقفو ليغءتلا

خبطلل اءاصن

- ام ج ربكالا ءم عطلال نم لقأ ريضحت تقو ام ج رءصالا ءم عطلال ببلطنت
- ببلطنت ،كلاذ نم سكعل يل عو ،ءاليق لوطا ريضحت تقو تانوكملا نم ربكالا ءمك ببلطنت
- ءاليق رصقأ ريضحت تقو تانوكملا نم رءصالا ءمك ءچيئنا نيسحت يل ا يهطلا ءيلم ءفصتنم يف ام ج رءصالا رصان علا كيرحت يءوي
- ءواستم ريغ لكشب ماعطلا يهطم عئموي ءئيءنلا
- يف اءخبطا .ءشم رقم سطا طب يل ع لوصحلل ءجراطل سطا طبلل يل ا تيزلا نم ليلقلا فضا
- تيزلا فضا دعب قراشبم ءئيءنلا ءالملا
- ءئيءنلا ءالملا يف قنقنلا لثم ءيغلل ءنء تانوكم ءاءعاب مءت ال
- ءيلءملا ءيمكلا .ءئيءنلا ءالملا ءيلم نرءفلا يف ءمءت يتهلا ءم عطلال
- مارغ ٥٠٠ يه ءيلقملا سطا طبلل

طقلم ماذختساب ءلسلا نم اءعءرا ،ءشلا و ام جلا قريبك تانوكملا ءلازال :ءحصن

يل ع بيسني فوس ءلسلا لفسا يف مكارتملل تيزلا نا ءشيح ،ءلسلا بلب دن ع رءحلا يءوت بجي :ءظو حلم تانوكملا

ءيلم ع - 4

2 ءلكشلا :رزلل فصو - 4.1

امل يءشفت فاقيا و ا ءئيءنلا ءالملا ليغءت يل ا رزلا اءه سمل يءوي : () فاقيا يل ا ليغءتلا رز

ءالملا نيخست فاقيا يل ا رزلا اءه يل ع طءضلل يءوي ،يهطلا ءانثا . () تقوئل فاقيا يل ا ليغءتلا رييغء كئكمي ،تقوئل فاقيا يل ا ءانثا .تقوئل فاقيا قفيظوك رزلا اءه لم عي .ءجورمل ليغءت فاقيا و ءءاع قفيظوك رزلا اءه لم عي .يهطلا فنائسي ،يرخا قرم ءيل ع طءضللاب .رخا قبسم ءاءع رايتهلا ءمءا قلا طبعض

يهطلا قفيظو رايتهلا ليءبءل كئكمي ،رءكتم لكشب رزلا اءه سمل قيروطن ع : () ءمءا قلا ليءبء رز

،تقولا و ا قراحلا ءجرء طبعض ءيرت تنك اءا ،يهطلا ءيلم ع ءانثا : () تقولا قراحلا ءجرء ليءبء رز سمل يءريف تارءف يف يهطلا تقو نم لك ليلقت و ءءايء كئكمي مء ،ءالو تقولا قراحلا ءجرء ليءبء رز سمل يءريف يل ع ءءوچوملا ءيئافملا سمل قيروطن ع ءيؤئم تاءجرء 5 تارءف يف قراحلا ءجرء ءءاو قفيقء اءتم ءينمز طءضللا قيروطن ع ءعرب ريءمءلا و ، () رءبسم لكشب ءينءملا تقولا و ا قراحلا ءجرء تانوقيا يبن اء بولطملل يهطلا تقو قراح ءجرء نييءتل ءيئافملا يل ع

ءيئارءفالا جماربلا - 4.2

بلق/ا	قبسمل نيخستلا	تقو (ققيقء)	(قراحلا ءجرء) ءيؤئم ءجرء	جمارب
/	/	20	40	ءيل جلا ءلازا
مغن	/	20	200	اه عئصا كسفن ب
مغن	/	15	200	ريزن خ
/	مغن	12	185	ازتيب
مغن	/	15	180	تاو رءخلا
مغن	/	20	200	قئاقر سطا طبلل

يف فينهدلا تانوكملا يلق دنع فيمك برسنت، فيئاوملا ءالقمل جيتني. ءلسلا ءلا تيزلا نم قريبك ءجرد عفترت دقو، ناخذ تيزلا نع اذه. يغيي بطلال دءملا نع ءلسلا قراح جئاتنلا وازا ءلا ءل رثوي ال	فينهد قمعطاً دادعاب موقت تنأ فيغلل	نم جرخي ضيبا ناخذ فيئاوملا ءالقمل
نيخست نع جتان ضيبال ناخذلا فيظنت نم دكأت. ءلسلا يف نوملا مادختسا لك دعب اءيج ءلسلا	ءلع فرلا واءلسلا يوتحت قباسلا يطلال نم نوم اياقب	
يدكأتو ءزاطلا سطايطلا يمدختسا يلقلا ءانثا ءتبات ءئاقب نم اشنلا ءلازال اءيج سطايطلا يلسغا امنم	بسانملا عونلا مدختست ال تنأ سطايطلا نم لكشب سطايطلا يلسغا مل ءهلق لبق اشنلا ءلازال يفك	ءلقملا سطايطلا ءلق يف واستم ريغ لكشب فيئاوملا ءالقمل
سطايطلا حئارش فيفجيت نم يدكأت تيزلا ءفاضل لبق اءيج لكشب سطايطلا داوعا عيطتتب مق ءلع لوصحلل ناءملا رفق قيقر ءشاشه رثكأ ءجيتن لوصحلل تيزلا نم ديزملا فضا ءشاشه رثكأ ءجيتن ءلع	ءلقملا سطايطلا ءشمق دمءت يئلا ءامل او تيزلا فيمك ءلع ءهيو تحت لكشب سطايطلا داوعا عيطتتب مق لوصحلل ناءملا رفق قيقر ءشاشه رثكأ ءجيتن	فيغي بطلال سطايطلا ءشمق تمسيل

6. ءنايصل او فيظنتلا

مدختست ال. ءقصال ريغ ءقبطب نايلطم زاهجلل يلخا دلل ءزجل او يللقلا ءلس. مادختسا لك دعب زاهجل فظن
ءقصالال ريغ ءقبطلال فالئل ءلا ءلذ يءوي دقف، ءمفيظنتل ءطشاك فيظنت داوم واءيندعم تاودا

- دربي يتح زاهجل ءكرت او ءاطلا ذخام نم سباقلا ءلازاب مق
- عرسا لكشب ديربئلابل ءلقملل ءامسلل ءلسلا ءلازاب مق
- ءللبيم شامق ءعطقب زاهجل نم يجرال ءزجل ءسما
- ريغ ءنفساو لئاسلا نوباصلال نم لئل قوئفادل ءملابل لمءلاب ءلسلا فيظنتتب مق
ءطشاك
- فيقبتبم خاسو اءلازال لئاس فظنم مادختسا لئكمي
- دربي يتح ءكرت او ءبرءكلا نع زاهجل لصف
- ءطشاك ريغ ءنفساوئفادل ءملال مادختساب زاهجل نم يلخا دلل ءزجل فيظنتتب مق
- اياقب اءلازال فيظنتلا ءشرف مادختساب هديربت دعب نيخستل رصنع فيظنتتب مق
مءط

- بلسنتت ءزاهجل ءنيج ءلا. ءلوسو ءعرسب ءالبقملا ريضحتل ءزاهجل ءنيج ءلا مدختسا
- فيو ديلا ءنيج ءلا نم لقا ريضحت تقو
- شيك وءكءك زبء ديرت تنك اءل فيئاوملا ءالقمل ءلس يف نءاط قبط وازب ءلا قبط عض
- قوشم واءشه قمعطاً يلق ديرت تنك اءل واء
- تانوكملا نيخست ءءال فيئاوملا ءالقمل مادختسا اضي لئكمي
- ءالقمل لءاد فيءكءتل نوكء ءنملا يطلال دعب اءيئزج ءحوتفم ءلسلا ءكرت

5. اءالصل او ءاطءال فاشكءسا

لح	لمءءملا ببسلا	ءلكشم
ءقاطلا ذءب زاهجل لئصوت نم دكأت	ءابرءكلا لبصتم ريغ زاهجل	لمءت ال ءالقمل
دعب ءقاطلا لئغءشل رز ءلع طءض رايتءا وءتقو او قراح ءجرد طبض ءفصول	ءقاطلا رز ءلع طءضلا مءي مل	
يف تانوكملا نم لقا تايءك عض ءلقء قريءصل تانوكملا. ءلسلا يواسئلابل	ءلسلا يف مءطلا نم ريءكلا	ريغ ءلقملا تانوكملا ءخوبطم
لكل ءبسانملا قراح ءجرد طبض مءط	فيءاك ريغ ءءءملا قراح ءجرد	
قوف ءسءملا تانوكملا جربجي ءمضعب مام واءضعبلا ءمضعب ءلءملا لئبس ءلع) ءضعبلا فصئت نم يف (ءلقملا سطايطلا يطلال تقو	ءءر ءلا ءاتحت تانوكملا ءضعب ريضحتل تقو فصئت نم يف فيئاوملا ءالقمل	تانوكملا يلق مءي يف واستم ريغ لكشب فيئاوملا ءالقمل
ءفيءءل تاءءولال يمدختسا ينءا واءر ءل يف ءزوبءملا نم لئل ءفيءءل تاءءولال رثكأ ءجيتن ءلع لوصحلل تيزلا ءشاشه	تاءءولال نم ءءون مدختسا دقل مءيل ءمءملا ءفيءءل ءيديلقت ءلقم يف ءمريضحت	ءفيءءل تاءءولال ءشمق مءسلي ءلقملا ءالقمل نم جرخت ءمءن فيئاوملا
يصلال دءلا قوف ءلسلا ألمء ال ءلسلا ءلع ءوءملا	ءلسلا يف تانوكملا نم ريءكلا	لكشب ءلزنء ال ءلسلا ءيءص

- قفاجو قفيظن ءازجالا عيجم نأ نم دكأت

قابطالال قلاسغ يفسلغلل نأ نأ فرللاو قلسلا: قظوحلم

نيزخت

- دربي یتح طفرتاو ءابرملال نأ زاهجالا لصفاف
- نزلخمالا ىلا چتنملا قداغ لبق قفاجو قفيظن ءازجالا عيجم نأ نم دكأت

7. ةينورتكلال او ةيئابرهكلا تادعملال ريودت قداغ

ةيراطبلا و/او چتنملا نم صلختلا بجي، اهب لومعملال حىاولل اقفسو، نأ ىلا زمزلا اذه ريشي قلازا بجي، چتنملا اذه ةيحص ءاهتنا دنع. ةيلزنملا تايافنلا نأ لصفنم لكشب ةيلعملال تاطلسلا لبق نم قصصخم عيجمت قطن ىلا املقنو تايراطبلا ةيئابرهكلا تادعملال نم صلختلل بسنالا ققيرطلا لوح قلفنم تامولعم ىلع لوصحلل ةيلعملال تاطلسلاب لاصتالال نيكلتسملا ىلع عيغبني، تايراطبلا و/او ةينورتكلال او ةيبيلا ةيماح يفسل دحاسيس هالغأ قروكذملا تاداشرالا عابتا نأ



8. رشنلاو عبطلا قوقح

اذه ىوتسم خسن زوجي ال CECOTEC INNOVACIONES, SL. طفرشل قظوفحم قوقحال عيجم ةينورتكلال) قلسو ياب عيزوت وأ، طلقن وأ، عاجرتسا ماطن يفسل نيزخت وأ، ايئزج وأ ايلك، روشنملا CECOTEC طفرش نم قبسم نذا ىلع لوصحلل نود (مباش ام وأ، ةيليجست، ةيريوصت، ةيكنيكيي INNOVACIONES, SL.

9. يبوروالا داحتال طسبملا ققباطملا نالغ

ةيساسالا تابلطتملا عم قفاوتي چتنملا اذه نأ اذه بجومب Cecotec Innovaciones طفرش چتنملا اذه موص دقو. يبوروالا داحتالا يفسل اهب لومعملال حىاولل قلسلا تاذ ىرخالا مكلحال او لماللا صرنا ىلع عالطالا نكمي. قبولطملا قذوجللاو قمالسلا ريياعمل اقفسو ربنتخاو عنصو يلاتلا ينورتكلال عقوملا ىلع يبوروالا داحتالاب صاخلا ققباطملا نالغ <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

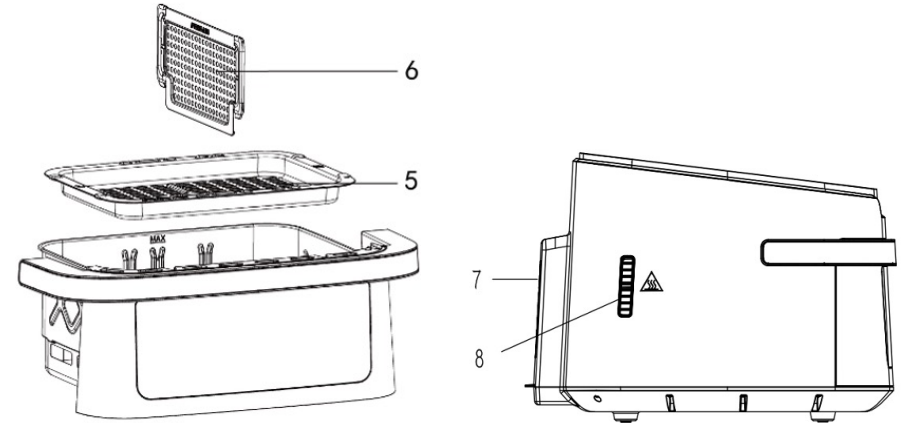
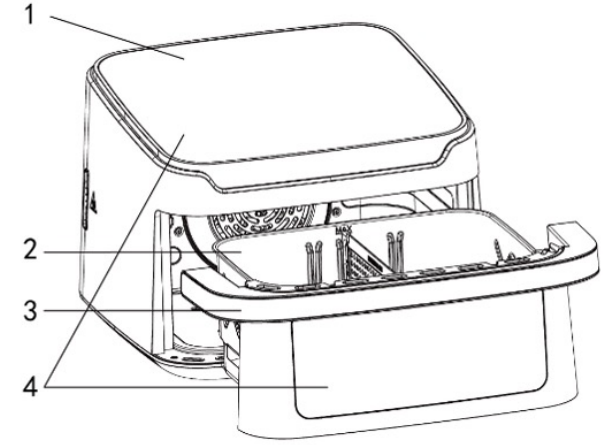


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

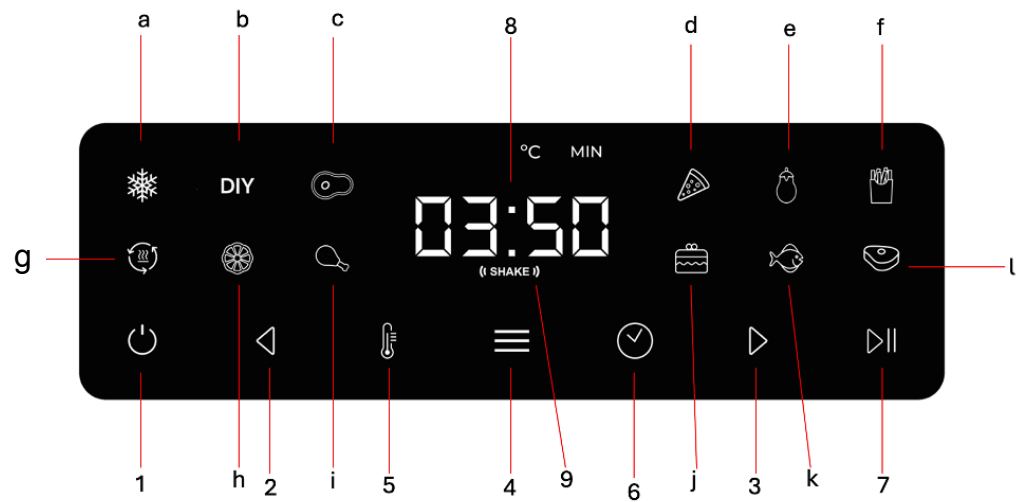


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S. L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia), Spain

