

cecotec

CECOFRY FIREDOME 6000

Freidora de aire grill / Grill air fryer



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

| | |
|----------------------------|----|
| Instrucciones de seguridad | 4 |
| Safety instructions | 7 |
| Instructions de sécurité | 10 |
| Sicherheitshinweise | 14 |
| Istruzioni di sicurezza | 18 |
| Instruções de segurança | 21 |
| Veiligheidsvoorschriften | 25 |
| Instrukcje bezpieczeństwa | 28 |
| Bezpečnostní pokyny | 32 |

ÍNDICE

| | |
|--|----|
| 1. Piezas y componentes | 36 |
| 2. Antes de usar | 37 |
| 3. Funcionamiento | 37 |
| 4. Limpieza y mantenimiento | 40 |
| 5. Resolución de problemas | 41 |
| 6. Especificaciones técnicas | 41 |
| 7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos | 41 |
| 8. Garantía y SAT | 42 |
| 9. Copyright | 42 |

INDEX

| | |
|---|----|
| 1. Parts and components | 43 |
| 2. Before use | 44 |
| 3. Operation | 44 |
| 4. Cleaning and maintenance | 47 |
| 5. Troubleshooting | 47 |
| 6. Technical specifications | 47 |
| 7. Disposal of old electrical and electronic appliances | 48 |
| 8. Technical support and warranty | 48 |
| 9. Copyright | 48 |

SOMMAIRE

| | |
|---|----|
| 1. Pièces et composants | 49 |
| 2. Avant utilisation | 50 |
| 3. Fonctionnement | 50 |
| 4. Nettoyage et entretien | 53 |
| 5. Résolution de problèmes | 54 |
| 6. Spécifications techniques | 54 |
| 7. Recyclage des équipements électriques et électroniques | 54 |
| 8. Garantie et SAV | 54 |
| 9. Copyright | 55 |

INHALT

| | |
|---|----|
| 1. Teile und Komponenten | 56 |
| 2. Vor dem Gebrauch | 57 |
| 3. Bedienung | 57 |
| 4. Reinigung und Wartung | 60 |
| 5. Problembehebung | 61 |
| 6. Technische Spezifikationen | 61 |
| 7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten | 61 |
| 8. Garantie und Kundendienst | 62 |
| 9. Copyright | 62 |

INDICE

| | |
|--|----|
| 1. Parti e componenti | 63 |
| 2. Prima dell'uso | 64 |
| 3. Funzionamento | 64 |
| 4. Pulizia e manutenzione | 67 |
| 5. Risoluzione dei problemi | 68 |
| 6. Specifiche tecniche | 68 |
| 7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche | 68 |
| 8. Garanzia e supporto tecnico | 68 |
| 9. Copyright | 69 |

ÍNDICE

| | |
|---|----|
| 1. Peças e componentes | 70 |
| 2. Antes de usar | 71 |
| 3. Funcionamento | 71 |
| 4. Limpeza e manutenção | 74 |
| 5. Resolução de problemas | 74 |
| 6. Especificações técnicas | 75 |
| 7. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos | 75 |
| 8. Garantia e SAT | 75 |
| 9. Copyright | 75 |

INHOUD

| | |
|---|----|
| 1. Onderdelen en componenten | 76 |
| 2. Vóór u het apparaat gebruikt | 77 |
| 3. Werking | 77 |
| 4. Schoonmaak en onderhoud | 80 |
| 5. Probleemoplossing | 80 |
| 6. Technische specificaties | 81 |
| 7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur | 81 |
| 8. Garantie en technische ondersteuning | 81 |
| 9. Copyright | 81 |

SPIS TREŚCI


| | |
|--|----|
| 1. Części i komponenty | 82 |
| 2. Przed użyciem | 83 |
| 3. Funkcjonowanie | 83 |
| 4. Czyszczenie i konserwacja | 86 |
| 5. Rozwiązywanie problemów | 87 |
| 6. Specyfikacja techniczna | 87 |
| 7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych | 87 |
| 8. Gwarancja i Serwis techniczny | 87 |
| 9. Copyright | 88 |

OBSAH

| | |
|--|----|
| 1. Části a složení | 89 |
| 2. Před použitím | 90 |
| 3. Provoz | 90 |
| 4. Čištění a údržba | 93 |
| 5. Řešení problémů | 93 |
| 6. Technické specifikace | 94 |
| 7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení | 94 |
| 8. Záruka a technický servis | 94 |
| 9. Copyright | 94 |

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea las siguientes instrucciones atentamente antes de usar el aparato. 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.
-  el aparato y su cable fuera del alcance de los niños 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

Before using the appliance, read the following instructions carefully. 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 persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if

they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.

- Keep this appliance and its power cable 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 cable, plug, or any other non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.
- This device is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, 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 extractor fan or is well ventilated.
- Incorrect or improper use can damage the appliance and be dangerous for the user. Use the device 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 cable regularly for visible damage. If the cable is damaged, it must be repaired by the official Cecotec Technical Support Service to avoid any type of danger.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cable. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cable 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 cable could cause damage to the appliance or injuries to the user.
- Do not use the appliance if its cable, plug, or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- 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 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 of the appliance 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 try to repair the appliance by yourself.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veillez 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 Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. 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 Fernbedienungs-systeme.
- 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 nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
- 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 in Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche stehen.
- 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.
- Stellen Sie die Zutaten immer in den Frittierkorb, damit sie nicht mit den Widerständen 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

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le seguenti istruzioni originali. 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 connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- 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 sia ben ventilata.
- Un uso incorretto o improprio dell'apparecchio può danneggiarlo e costituire un pericolo per l'utente. Utilizzare questo apparecchio per agli 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, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di rischio.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Non permettere che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga 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 e posizionare 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 ingredienti 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 quando 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 posizionare l'apparecchio a contatto con la 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 in uso.


- Durante il funzionamento, l'apparecchio emette vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite dell'aria. Potrebbe uscire aria calda dall'apparecchio quando si rimuove il cestello.
- 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 seguintes instruções originais 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 produto 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 desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, 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.
- Recomendamos 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 se aproxime o cabo do fogão ou da bancada de cozinha.
- Não utilize extensores, a não ser que esteja recomendado por um electricista 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 utilizar 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 colocar 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.
- Recomendamos 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.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende oorspronkelijke instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.

- Volg aandachtig de voorschriften wanneer u dit toestel gebruikt.
- Bij het gebruik van elektrische apparaten moet u bepaalde basisvoorzorgsmaatregelen in acht nemen om het risico op brand, elektrische schokken en verwondingen te beperken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het toestel in werking is.
- Dit toestel is niet ontworpen om via timers of externe afstandsbedieningen te werken.
- Dompel het snoer, de stekker of andere niet-verwijderbare onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.

- Plaats het apparaat zodanig dat morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen, wees vooral voorzichtig met het handvat.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanningseisen die in de technische specificaties van het apparaat staan vermeld.
- Wij bevelen aan dat de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt, is voorzien van een afzuigkap of wordt geventileerd.
- Verkeerd of oneigenlijk gebruik kan zowel het apparaat als de gebruiker in gevaar brengen. Gebruik dit apparaat alleen voor de in deze handleiding beschreven doeleinden.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst, schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt.
- Gebruik het toestel niet buitenshuis.
- Inspecteer regelmatig het netsnoer op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is moet deze gerepareerd worden door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen, uitgerekt of beschadigd worden. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.
- Gebruik geen verlengsnoeren, tenzij aanbevolen door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik van het verkeerde type verlengsnoer kan schade aan het toestel of letsel van de gebruiker tot gevolg hebben.
- Gebruik het toestel niet als het snoer, de stekker of het frame van het toestel beschadigd is of als het niet naar behoren werkt, gevallen of beschadigd is.

- Gebruik het toestel niet in potentieel gevaarlijke locaties, zoals ontvlambare, explosieve, chemische of vochtige omgevingen.
- Plaats het toestel op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Wanneer u de mand uit de airfryer haalt, doe dit dan voorzichtig en plaats het handvat naar binnen, om morsen van wat erin zit te voorkomen. Plaats het toestel niet in de buurt van warmtebronnen, plaatsen met een hoge vochtigheidsgraad of in de buurt van ontvlambare materialen.
- Steek uw vingers of andere vreemde voorwerpen niet in de ventilatie- of afvoeropeningen, want die kunnen elektrische schokken of brand veroorzaken.
- Vul de mand niet met olie, want dat kan brandgevaar opleveren.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
- Plaats de te koken ingrediënten altijd in de mand om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het toestel inschakelt.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt of schoonmaakt. Laat het volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdert en/of verder gaat met de reiniging.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht op de stroomtoevoer aangesloten.
- Om een correcte werking van het toestel te garanderen, moeten reiniging en onderhoud van het toestel worden uitgevoerd in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing.


- Plaats het toestel niet tegen de muur. Laat een veiligheidsafstand van 10 cm aan de achterkant van het toestel en nog eens 10 cm aan elke kant. Plaats geen voorwerpen op het toestel wanneer het in gebruik is.
- Terwijl het toestel in werking is, geeft het hete stoom af via de luchtuitlatopeningen. Houd handen en gezicht op veilige afstand van stoom- en luchtopeningen. Er kan hete lucht uit het toestel komen wanneer u de mand uit het toestel haalt.
- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u zwarte rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rook is verdwenen en haal de mand uit het apparaat.
- Wij raden het gebruik van handschoenen aan bij het hanteren van het rooster of de mand.
- Probeer niet zelf het apparaat te repareren.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy o uważne przeczytanie poniższych instrukcji przed użyciem urządzenia. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości lub dla nowych użytkowników.

- Podczas korzystania z produktu należy dokładnie przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.
- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze podejmować podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach

fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia. i rozumieją związane z tym niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić i konserwować urządzenia.

- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
-  Ten symbol oznacza: ostrożność, gorąca powierzchnia. Temperatura powierzchni może być wysoka, kiedy urządzenie jest w użyciu.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych timerów lub systemów zdalnego sterowania.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieusuwalnej części urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiać połączeń elektrycznych na działanie wody.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- Ustaw urządzenie w taki sposób, aby uniknąć rozlania gorących płynów, zwróć szczególną uwagę na uchwyt.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom napięcia określonym w danych technicznych urządzenia.
- Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym będziesz używać urządzenia, było wyposażone w wyciąg dymu lub było wentylowane.
- Niewłaściwe lub niewłaściwe użycie może stanowić zagrożenie zarówno dla urządzenia, jak i dla użytkownika.

Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji.

- Odtłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przenoszeniem, czyszczeniem lub gdy nie jest używane.
- Nie używaj go na zewnątrz.
- Regularnie należy sprawdzać kabel zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju niebezpieczeństw.
- Nie nakręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkodzaj kabla zasilającego. Chronź go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby kabel zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Nie używaj przedłużaczy, chyba że zaleci to wykwalifikowany elektryk. Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia użytkownika.
- Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia użytkownika.
- Nie używaj urządzenia w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
- Umieść urządzenie na płaskiej, żaroodpornej powierzchni. Wyjmując kosz z frytkownicy, rób to ostrożnie i włóż uchwyt do środka, aby uniknąć rozlania tego, co jest w środku. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, miejsc o dużej wilgotności lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Nie wkładaj ani nie pozwalaj palcom lub innym


przedmiotom dostać się do otworów wentylacyjnych lub wydechowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.

- Nie napełniaj kosza olejem, może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.
- Gotowane składniki należy zawsze umieszczać w koszu, aby nie miały kontaktu z elementami grzewczymi.
- Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia upewnij się, że ręce są całkowicie suche.
- Odłącz urządzenie, gdy nie jest używane lub je czyścisz. Przed zamontowaniem lub usunięciem jakiegokolwiek części i / lub czyszczeniem pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Nie pozostawiaj urządzenia podłączonego do sieci bez nadzoru.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, czyszczenie i konserwację urządzenia należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Nie stawiaj urządzenia przy ścianie. Pozostaw bezpieczną odległość 10 cm od tyłu urządzenia i kolejne 10 cm z każdej strony. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdy jest ono używane.
- Podczas pracy urządzenie wydziela gorącą parę przez otwory wylotowe powietrza. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworów wentylacyjnych pary i powietrza. Gorące powietrze może wydobywać się z urządzenia podczas wyjmowania kosza z wnętrza urządzenia.
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zauważysz czarny dym wydobywający się z urządzenia. Poczekaaj, aż dym zniknie, aby wyjąć kosz z wnętrza urządzenia.
- Podczas obsługi kosza lub kosza zalecamy używanie rękawiczek.

- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Pilnuj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Při používání přístroje pečlivě postupujte podle těchto bezpečnostních předpisů.
- Při používání elektrických spotřebičů je vždy třeba dodržovat základní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
-  Tento symbol znamená: pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Tento spotřebič není určen k provozu pomocí časovačů nebo externích systémů dálkového ovládní.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou neodnímatelnou část spotřebiče do vody nebo jiných tekutin. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a

je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.

- Spotřebič umístěte tak, aby nedošlo k rozlití horkých tekutin, zvláště opatrně 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 odsávačem kouře nebo větraná.
- Nesprávné nebo nevhodné použití může ohrozit zařízení i uživatele. Používejte toto zařízení pouze k činnostem popsaným v tomto manuálu.
- Před přemístěním, čištěním nebo nepoužíváním spotřebič odpojte od sítě.
- Nepoužívejte venku.
- Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, zda není viditelně poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven oficiálním servisním střediskem Cecotec, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.
- Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, pokud to nedoporučuje kvalifikovaný elektrikář. Použití nesprávného typu prodlužovacího kabelu může způsobit poškození spotřebiče nebo zranění uživatele.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený kabel, zástrčka nebo konstrukce spotřebiče nebo pokud je nefunkční, spadl nebo byl poškozen.
- Nepoužívejte spotřebič na potenciálně nebezpečných místech, jako je hořlavé, výbušné, chemické nebo vlhké prostředí.

- Spotřebič postavte na rovný a žáruvzdorný povrch. Při vyndávání koše z horkovzdušné fritézy postupujte opatrně a rukojeť umístěte dovnitř, aby nedošlo k vysypání obsahu. Spotřebič neumísťujte do blízkosti zdrojů tepla, míst s vysokou vlhkostí nebo do blízkosti hořlavých materiálů.
- Nevkládejte prsty ani jiné předměty do větracích nebo odsávacích otvorů, protože by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.
- Nenaplňujte koš olejem, protože by mohlo dojít k nebezpečí požáru.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, pokud je v provozu.
- Přířady určené k vaření vždy vkládejte do koše, aby se nedostaly do kontaktu s topnými tělesy.
- Před dotykem zástrčky nebo zapnutím spotřebiče se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
- Odpojte spotřebič, když jej nepoužíváte nebo jej čistíte. Před montáží nebo odstraněním jakýchkoli částí a/nebo čištěním jej nechte úplně vychladnout.
- Nenechávejte přístroj během zapnutí v elektrické síti bez dozoru.
- Pro zajištění správné funkce spotřebiče je nutné provádět čištění a údržbu spotřebiče v souladu s tímto návodem k obsluze.
- Spotřebič nestavte ke stěně. Od zadní části spotřebiče ponechte bezpečnostní vzdálenost 10 cm a dalších 10 cm na každé straně. Když je spotřebič v provozu, nepokládejte na něj žádné předměty.
- Za provozu spotřebič vypouští horkou páru přes otvory pro výstup vzduchu. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a otvorů pro výstup vzduchu. Při vyjmutí koše zevnitř spotřebiče může ze spotřebiče vycházet horký vzduch.

- Pokud ze spotřebiče vychází černý kouř, okamžitě jej odpojte od elektrické sítě. Před vyjmutím koše ze spotřebiče počkejte, dokud kouř nezmizí.
- Při manipulaci s košem nebo mřížkou doporučujeme používat rukavice.
- Nepokoušejte se přístroj opravovat sami.
- Dohlížejte na děti, aby si se spotřebičem nehrály.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1.

1. Asa de la tapa
2. Tapa superior
3. Elemento calefactor con protector desmontable para limpieza
4. Cesto para freír
5. Bandeja para hornear
6. Recipiente interior
7. Sonda térmica
8. Ventilación térmica
9. Caja de sonda
10. Cámara inferior
11. Panel de control

Fig. 2.

1. Menú / Selector programas predeterminados
2. Programas predeterminados
3. Pantalla tiempo / temperatura
4. Grill
5. Grill nivel bajo
6. Grill nivel medio
7. Grill nivel alto
8. Grill nivel máximo
9. Botón de incremento
10. Botón de disminución
11. Botón tiempo/temperatura
12. Botón de apagado/encendido
13. Botón de empezar/pausa
14. Indicador temperatura de la sonda manual
15. Indicador temperatura de la sonda predeterminada
16. Botón seleccionador sonda manual/predeterminada

Fig. 3.

1. Bandeja para hornear
2. Cestillo freidora de aire
3. Cesto para hornear

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 y retire todo el material de embalaje. 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 estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

Contenido de la caja

1. Freidora de aire
2. Manual de instrucciones
3. Bandeja para hornear
4. Cestillo freidora de aire
5. Cesto para hornear

3. FUNCIONAMIENTO

Coloque la freidora de aire sobre una superficie plana, lisa, estable y termoresistente

1. Enchufe la clavija del cable de alimentación a la alimentación con toma de tierra.
2. Saque la bandeja para hornear, cestillo freidora de aire o el cesto para hornear con cuidado.
3. Coloque los alimentos en la bandeja para hornear, cestillo freidora de aire o el cesto para hornear según sea necesario.
4. Vuelva a colocar la bandeja para hornear, cestillo freidora de aire o el cesto para hornear según sea necesario.

Advertencia: No toque la freidora inmediatamente después de cocinar, de lo contrario podría quemarse.

5. Elija la función que necesita en el panel de control. Puede configurar el tiempo y la temperatura manualmente.
6. Funcionamiento del panel de control:
 - El botón de encendido se iluminará después de encender el producto. Presione el botón de encendido y el sistema entrará en estado de configuración de forma predeterminada. Presione botón de los programa predeterminados en la pantalla digital para hacer la elección del programa y presione el botón empezar/pausa. El programa que haya elegido se encenderá y los demás se apagarán.
 - La pantalla muestra la temperatura y el tiempo de funcionamiento correspondientes con

un parpadeo. Presione el botón tiempo/temperatura y la pantalla parpadeará mostrando la temperatura, vuelva a presionarlo y este mostrará el tiempo. Puede presionar los botones de incremento o disminución para configurar la temperatura y tiempo. En caso de que no se realice ninguna operación en 5 segundos, el estado actual se cerrará de forma predeterminada.

7. Pulse empezar/pausa y se iniciará el programa seleccionado, presiónelo nuevamente y el programa se pausará. El programa que eligió quedará iluminado. Puede pulsar el botón de los programa predeterminados para elegir otro programa.

8. **Funciones**

- El programa predeterminado "Grill" está sincronizado con el Grill del panel central de control (LOW/MED/HIGH/MAX). Pulsando los botones de incremento o disminución, se elige "HIGH" por defecto; si se vuelve a pulsar se pueden seleccionar los niveles restantes. A continuación, puede pulsar empezar/pausa para iniciar el proceso de cocinado.
 - Al iniciar la función predeterminada de precalentamiento la luz indicadora parpadeará. La pantalla muestra la temperatura y el tiempo de precalentamiento. En este momento, la función de precalentamiento puede cancelarse pulsando el botón de los programas; la temperatura y el tiempo pueden ajustarse pulsando los botones de incremento o disminución. Después de iniciar el modo de funcionamiento, el indicador de programa precalentamiento dejará de parpadear. Si no se realiza ninguna operación durante 5 segundos, el tiempo del programa se ajustará por defecto y la temperatura será la misma que la del programa Grill.
 - e recomienda realizar el precalentamiento previo para obtener unos mejores resultados en el cocinado de los alimentos.. Una vez finalizada la función precalentamiento, el dispositivo emitirá un pitido con una frecuencia de 1 pitido / segundo, con un total de 30 señales acústicas. El indicador de la función precalentamiento parpadeará y la pantalla mostrará "FOOD" con un parpadeo, indicándole que debe añadir comida. Abra la tapa, agregue la comida y luego cierre la tapa, el producto entrará en modo Grill por defecto. Si abre la tapa antes de finalizar el proceso de precalentamiento y luego cierra la tapa, el producto entrará en el modo Grill por adelantado de forma predeterminada. Si no se abre la tapa al finalizar la cuenta atrás, el producto dejará de funcionar y volverá al estado de espera.
9. La sonda de temperatura tiene la función de medir la temperatura interna de los alimentos para controlar el cocinado interno de los mismos. Si introduce la sonda en el programa de precalentar, la función de la sonda no será efectiva. Si utiliza la sonda de temperatura en uno de los programas, esto se indicará con los iconos de uno de los dos programas iluminados. Pulse en el botón de la sonda de temperatura para modificar entre las temperaturas predeterminadas o para seleccionarlas manualmente. La temperatura se mostrará en la pantalla parpadeando. Para aumentar o disminuir la temperatura utilice los botones de incremento o disminución. Cuando haya seleccionado el modo y la temperatura que desea, pulse el botón de empezar/pausa para comenzar. La temperatura seleccionada y la temperatura que está midiendo la sonda se mostrará

en intervalos de 3 segundos. Una de las temperaturas mostrada es la temperatura del interior del dispositivo y la otra es la temperatura de la sonda. La temperatura de la sonda es la de los alimentos y es irrelevante para la temperatura en el interior del dispositivo. Tras alcanzar la temperatura preestablecida para la sonda en el interior del alimento el producto se finalizará el cocinado. Esto solo ocurre si se utiliza está función.

10. Para ajustar el tiempo, una pulsación corta en los botones de incremento y disminución genera el cambio de 1 minuto, una pulsación larga genera el cambio de 5 minutos.
11. La función voltear ayuda durante el cocinado para avisar de que debe dar la vuelta o mover los alimentos. En el modo grill, a la mitad del tiempo seleccionado suena una alarma acústica con una frecuencia de 1 vez/segundo y con un total de 15 avisos y mostrando en la pantalla la palabra "FLIP" para darle la vuelta a la comida, este aviso solo sonará una vez.
12. En el modo grill usando la sonda térmica cuando el alimento alcance el 70% de la temperatura seleccionada, sonará una alarma acústica con una frecuencia de 1 vez/segundo y con un total de 15 avisos y mostrando en la pantalla la palabra "FLIP" para darle la vuelta a la comida, este aviso solo sonará una vez. (Por ejemplo, si la temperatura ajustada es de 60°C, mientras cocina alcanza los 42°C sonará la alarma.)
13. Al finalizar el cocinado, suena una alarma acústica con una frecuencia de 1 vez/segundo y con un total de 10 avisos. La pantalla parpadea mostrará "End".
14. Si los alimentos no están bien cocinados, puede volver a introducirlos en la freidora y cocinarlos durante más minutos.
15. Una vez que los alimentos estén bien cocinados, saque el cesto y colóquelo en una superficie plana resistente al calor. Para extraer los alimentos ya cocinados utilice unas pinzas de madera o silicona y retire los alimentos cuidadosamente.

Nota: tenga cuidado al extraer la cubeta ya que los alimentos están muy calientes y pueden generar vapor, nunca vierta los alimentos directamente del cesto al plato ya que puede ser peligroso y pueden caer restos de agua y aceite residuales.

Tabla de programas predeterminados

El tiempo de cocción especificado en la tabla es sólo para su referencia. Puede cambiar el tiempo en función de la cantidad de comida.

| Menú preconfigurado | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Rango de temperatura (°C) | Rango de tiempo (min) |
|---------------------|---|--------------|---------------------------|-----------------------|
| Grill | LOW 200°C MED 230°C HIGH 250°C MAX 260°C | 7 | No disponible | 1~30 |

ESPAÑOL

| | | | | |
|----------------------|---|----|---------------------|-------|
| Asar | 180°C | 25 | 120°C~22°C | 1~4H |
| Freír con aire | 200°C | 18 | 150°C~21°C | 1~60 |
| | | | 220°C~24°C | 1~30 |
| Precalear | LOW 200°C MED 230°C HIGH 250°C MAX 260°C | 4 | - | 1~10 |
| Hornear | 180°C | 25 | 120°C~21°C | 1~2H |
| Deshidratar | 60 °C | 6H | 40°C~90°C | 1~12H |
| Sonda de temperatura | Muy poco hecho 50 | - | 40°C~85°C Manual | - |
| | Poco hecho 55°C | | | |
| | Al punto 60°C Preconfigurado | | | |
| | Hecho 65°C | | | |
| | Muy hecho 70°C | | | |

Consejos: No cocine las patatas fritas frescas a una temperatura superior a 200°C; el aceite de los alimentos se acumulará en el fondo de la freidora.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente antes de limpiar.
 - Limpie el producto después de cada uso. No utilice metal ni materiales gruesos ni abrasivos para limpiarlo, de lo contrario se eliminará el revestimiento antiadherente.
1. Desenchufe el cable de alimentación después de cocinar; luego deje enfriar todas las partes del producto. El enfriamiento puede acelerarse si se saca el cesto de la freidora.
 2. Sólo se puede utilizar un paño húmedo o una esponja no abrasiva para limpiar el producto.
 3. Utilice agua caliente, detergente no corrosivo y una esponja no abrasiva para limpiar la bandeja para hornear, cestillo freidora de aire y el cesto para hornear. Puede utilizar desengrasante para limpiar los restos de manchas.
 4. Utilice un cepillo para limpiar los restos de comida del elemento calefactor con mucho cuidado

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La pantalla mostrará:

- E1: Cuando el sensor está en cortocircuito
- E2: Cuando el sensor está en circuito abierto. Todas las teclas son inválidas, el indicador está apagado y todas las cargas dejan de funcionar. El dispositivo emite una señal acústica de alarma.
- Cuando el dispositivo muestra "E1" o "E2", debe desenchufar la fuente de alimentación y llamar al servicio de atención al cliente de Cecotec

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 04951

Producto: Freidora de aire Cecofry FireDome 6000

Potencia: 2400 W

Voltaje: 220-240 V~

Frecuencia: 50-60 Hz

Capacidad: 6 L

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.

Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acuerdo con las normativas aplicables, el producto y/o la batería deberán desecharse de manera independiente de los residuos domésticos. Cuando este producto alcance el final de su vida útil, deberás extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes

baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

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

8. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1.

1. Cover handle
2. Top cover
3. Heating element with removable guard for cleaning
4. Frying basket
5. Baking tray
6. Inner container
7. Thermal probe
8. Thermal ventilation
9. Probe box
10. Lower chamber
11. Control panel

Fig. 2.

1. Menu / Default programme selector
2. Default programmes
3. Time/Temperature display
4. Grill
5. Low level grill
6. Medium level grill
7. High level grill
8. Maximum level grill
9. Increase icon
10. Decrease icon
11. Time/Temperature icon
12. Power icon
13. Start/pause icon
14. Manual probe temperature indicator
15. Default probe temperature indicator
16. Manual/default probe selector icon

Fig. 3.

1. Baking tray
2. Air fryer basket
3. Baking basket

NOTE:

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

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the device out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent damage to the device when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

Box content

1. Air fryer
2. Instruction manual
3. Baking tray
4. Air fryer basket
5. Baking basket

3. OPERATION

Place the air fryer on a flat, smooth, stable, and heat-resistant surface.

1. Plug the power cord plug into the earthed power supply.
2. Carefully remove the baking tray, air fryer basket or baking basket.
3. Place the food in the baking tray, air fryer basket or baking basket as required.
4. Replace the baking tray, air fryer basket or baking basket as necessary.

Warning: do not touch the fryer immediately after cooking, otherwise you may burn yourself.

5. Choose the function you need from the control panel. You can set the time and temperature manually.
6. Control panel operation:
 - The power icon will illuminate after the product is turned on. Press the power icon and the system will enter the configuration state by default. Press the default programmes icon on the digital display to make the programme choice and press the start/pause icon. The programme you have chosen will be switched on and the others will be switched off.
 - The display shows the corresponding temperature and operating time by flashing. Press the time/temperature icon and the display will flash showing the temperature. Press it again and it will show the time. You can press the increase or decrease icons to set the temperature and time. In case no operation is performed within 5 seconds, the current status will be closed by default.
7. Press start/pause, and the selected programme will start; press it again and the programme will pause. The programme of your choice will be illuminated. You can press

the default programmes icon to choose another programme.

8. **Functions**

- The default programme "Grill" is synchronised with the Grill of the central control panel (LOW/MED/HIGH/MAX). By pressing the increase or decrease icons, "HIGH" is selected by default. By pressing again, the remaining levels can be selected. You can then press start/pause to start the cooking process.
 - When starting the default preheat function the indicator light will flash. The display shows the preheating temperature and time. At this point, the preheating function can be cancelled by pressing the programme selector icon. The time and temperature can be adjusted by pressing the increase or decrease icons. After starting the operating mode, the preheating programme indicator will stop flashing. If no operation is performed for 5 seconds, the programme time will be set as default, and the temperature will be the same as that of the Grill programme.
 - Preheating is recommended for best cooking results. Once the preheating function is finished, the appliance will beep at a frequency of 1 beep/second, with a total of 30 beeps. The preheat indicator will flash and the display will flash FOOD, indicating that food should be added. Open the cover, add food and then close the cover. The appliance will enter Grill mode by default. If you open the cover before ending the preheating process and then you close the cover, the product will enter Grill mode in advance by default. If the cover is not opened at the end of the countdown, the appliance will stop working and return to standby mode.
9. The temperature probe has the function of measuring the internal temperature of the food to control the internal cooking of the food. If you enter the probe in the preheat programme, the probe function will not be effective. If you use the temperature probe in one of the programmes, this will be indicated by the icons of one of the two programmes being illuminated. Press the icon on the temperature probe to change between the preset temperatures or to select them manually. The temperature will be shown on the display by flashing. To increase or decrease the temperature use the increase or decrease icons. When you have selected the desired mode and temperature, press the start/pause icon to begin. The selected temperature and the temperature being measured by the probe will be displayed in 3 second intervals. One of the temperatures shown is the temperature inside the device and the other is the temperature of the probe. The temperature of the probe is the temperature of the food and is irrelevant to the temperature inside the device. After reaching the preset temperature of the probe inside the appliance, it will finish cooking. This only occurs if this function is used.
10. To adjust the time, a short press on the increase and decrease icons generates the 1-minute change. A long press generates the 5 minute change.
11. The flip function helps during cooking to warn you to turn or move the food. In grill mode, halfway through the selected time, an acoustic alarm sounds at a frequency of 1 time/second and with a total of 15 warnings and displaying the word FLIP to turn the food over; this warning will only sound once.

ENGLISH

12. In grill mode, using the thermal probe when the food reaches 70% of the selected temperature, an acoustic alarm will sound at a frequency of 1 time/second and with a total of 15 warnings and displaying the word FLIP to turn the food over; this warning will only sound once. (For example, if the set temperature is 60 °C, if while cooking it reaches 42 °C, the alarm will sound).
13. At the end of cooking, an acoustic alarm sounds at a frequency of 1 time/second with a total of 10 warnings. The flashing display will show End.
14. If the food is undercooked, you can put it back in the fryer and cook it for more minutes.
15. Once the food is thoroughly cooked remove the basket and place it on a flat heat-resistant surface. To remove cooked food, use wooden or silicone tongs and carefully remove the food.

Note: be careful when removing the basket as the food is very hot and can generate steam. Never pour food directly from the basket into the dish as this can be dangerous and residual water and oil may drip into the dish.

Default-programmes table

The cooking time specified on the table is just indicative. You can change the time according to the food quantity.

| Pre-set menu | Temperature (°C) | Time (min) | Temperature range (°C) | Time range (min) |
|--------------|---|------------|------------------------|------------------|
| Grill | LOW 200 °C MED 230 °C HIGH 250 °C MAX 260 °C | 7 | Not available | 1~30 |
| Roast | 180 °C | 25 | 120 °C~22 °C | 1~4 h |
| Fry with air | 200 °C | 18 | 150 °C~21 °C | 1~60 |
| | | | 220 °C~24 °C | 1~30 |
| Preheat | LOW 200 °C MED 230 °C HIGH 250 °C MAX 260 °C | 4 | - | 1~10 |
| Bake | 180 °C | 25 | 120 °C~21 °C | 1~2 h |
| Dehydrate | 60 °C | 6 h | 40 °C~90 °C | 1~12 h |

| | | | | |
|-------------------|------------------------------|---|-----------------------|---|
| Temperature probe | Very little done, 50 °C | - | 40 °C~85 °C Manual | - |
| | Little done, 55 °C | | | |
| | Medium rare, 60°C Default | | | |
| | Cooked, 65 °C | | | |
| | Very cooked, 70 °C | | | |

Tips: do not cook fresh French fries at a temperature higher than 200 °C; oil from the food will accumulate on the bottom of the fryer.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the power cord from the power socket before cleaning.
 - Clean the appliance after every use. Do not use metal, coarse, or abrasive materials for cleaning, otherwise the non-stick coating will be removed.
1. Unplug the power cord after cooking; then, allow all parts of the product to cool. Cooling can be accelerated by removing the basket from the fryer.
 2. Only a damp cloth or non-abrasive sponge may be used to clean the product.
 3. Use hot water, non-corrosive detergent, and a non-abrasive sponge to clean the baking tray, air fryer basket and baking basket. You can use degreaser to clean the stain residues.
 4. Use a brush to clean food debris carefully from the heating tube.

5. TROUBLESHOOTING

The display will show:

- E1: when the sensor is short-circuited.
- E2: when the sensor is open-circuited. All icons are invalid, the indicator is off and all loads stop working. The device emits an acoustic alarm signal.
- When the device displays "E1" or "E2", you must unplug the power supply and call Cecotec customer service.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 04951
 Product: Cecofry FireDome 6000 Air Fryer
 Power: 2400 W
 Voltage: 220-240 V~
 Frequency: 50-60 Hz
 Capacity: 6 L

ENGLISH

Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.
Made in China | Designed in Spain

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 shelf life, you should dispose of the cells/batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1.

1. Poignée du couvercle
2. Couvercle supérieur
3. Élément chauffant avec protecteur amovible pour le nettoyage
4. Panier de friture
5. Plateau de four
6. Récipient intérieur
7. Sonde thermique
8. Ventilation thermique
9. Boîte à sonde
10. Compartiment inférieur
11. Panneau de contrôle

Img. 2.

1. Menu / Sélecteur de programmes prédéterminés
2. Programmes prédéterminés
3. Écran Temps/Température
4. Grill
5. Grill niveau bas
6. Grill niveau moyen
7. Grill niveau élevé
8. Grill niveau maximum
9. Icône pour augmenter
10. Icône pour diminuer
11. Icône de Temps/Température
12. Icône de connexion/déconnexion
13. Icône de démarrage/pause
14. Indicateur de température de la sonde manuelle
15. Indicateur de température de la sonde par défaut
16. Icône de sélection de la sonde manuelle/par défaut

Img. 3.

1. Plateau de four
2. Panier de friture
3. Panier de cuisson

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 et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. 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

1. Friteuse à air
2. Manuel d'instructions
3. Plateau de four
4. Panier de friture
5. Panier de cuisson

3. FONCTIONNEMENT

Placez la friteuse à air sur une surface plate, lisse, stable et résistante à la chaleur.

1. Branchez la fiche du câble d'alimentation sur une source d'alimentation mise à la terre.
2. Retirez avec précaution le plateau de four, le panier de friture ou le panier de cuisson.
3. Placez les aliments dans le plateau de four, le panier de friture ou le panier de cuisson, selon le cas.
4. Remplacez le plateau de four, le panier de friture ou le panier de cuisson, selon le cas.

Avertissement. ne touchez pas la friteuse immédiatement après utilisation, vous risqueriez de vous brûler.

5. Choisissez la fonction dont vous avez besoin dans le panneau de contrôle. Vous pouvez régler le temps et la température manuellement.
6. Fonctionnement du panneau de contrôle :
 - L'icône de connexion s'allumera lorsque vous allumez l'appareil. Appuyez sur l'icône de connexion et le système entrera dans l'état de configuration par défaut. Appuyez sur les icônes des programmes prédéterminés sur l'écran numérique pour choisir le programme souhaité et appuyez sur l'icône démarrage/pause. Le programme que vous avez choisi s'allumera et les autres s'éteindront.
 - L'écran affiche la température et le temps de fonctionnement correspondants en clignotant. Appuyez sur l'icône de temps/température et l'écran clignotera indiquant la température, appuyez à nouveau pour qu'il affiche le temps. Vous pouvez appuyer sur

les icônes pour augmenter ou pour diminuer afin de régler la température et le temps. Si aucune opération n'est effectuée dans les 5 secondes, la configuration sera annulée.

7. Appuyez sur démarrage/pause et le programme sélectionné démarrera, appuyez à nouveau sur démarrage/pause et le programme se mettra en pause. L'icône du programme choisi s'allumera. Vous pouvez appuyer sur l'icône des programmes prédéterminés pour choisir un autre programme.
8. Fonctions
 - Le programme prédéterminé « Grill » est synchronisé avec celui du Grill sur le panneau de contrôle central (LOW/MED/HIGH/MAX). En appuyant sur les icônes pour augmenter ou diminuer, « HIGH » est activé par défaut ; en appuyant à nouveau, les autres niveaux peuvent être sélectionnés. Vous pouvez ensuite appuyer sur démarrage/pause pour lancer le processus de cuisson.
 - Lors du démarrage de la fonction de préchauffage par défaut, le témoin lumineux clignotera. L'écran affichera la température et le temps de préchauffage. À ce moment, la fonction de préchauffage peut être annulée en appuyant sur l'icône des programmes ; la température et le temps peuvent être réglés en appuyant sur les icônes pour augmenter et diminuer. Après le démarrage du mode de fonctionnement, l'indicateur du programme de préchauffage cessera de clignoter. Si aucune opération n'est effectuée pendant 5 secondes, la durée du programme sera réglée par défaut et la température sera la même que celle du programme Grill.
 - Il est recommandé de préchauffer l'appareil pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson. Une fois la fonction de préchauffage terminée, l'appareil émettra un bip à une fréquence d'1 bip/seconde, avec un total de 30 bips. L'indicateur de préchauffage clignotera et l'écran affichera « FOOD », indiquant que les aliments doivent être ajoutés. Ouvrez le couvercle, ajoutez les aliments, puis refermez le couvercle. L'appareil passera en mode Grill par défaut. Si vous ouvrez le couvercle avant la fin du processus de préchauffage et que vous le refermez ensuite, l'appareil passera par défaut en mode Grill. Si le couvercle n'est pas ouvert à la fin du compte à rebours, l'appareil cessera de fonctionner et reviendra en mode veille.
9. La sonde de température a pour fonction de mesurer la température interne de l'aliment afin de contrôler la cuisson interne de celui-ci. Si vous introduisez la sonde pour le programme de préchauffage, la fonction de la sonde ne sera pas effective. Si vous utilisez la sonde de température pour l'un des programmes, les icônes de l'un des deux programmes s'allumeront. Appuyez sur l'icône de la sonde de température pour passer d'une température préréglée à l'autre ou pour la sélectionner manuellement. La température s'affichera sur l'écran en clignotant. Pour augmenter ou diminuer la température, utilisez les icônes pour augmenter ou diminuer. Lorsque vous avez sélectionné le mode et la température souhaités, appuyez sur l'icône démarrage/pause pour commencer. La température sélectionnée et la température mesurée par la sonde s'affichent par intervalles de 3 secondes. L'une des températures indiquées est la température à l'intérieur de l'appareil et l'autre est la température de la sonde. La

FRANÇAIS

température de la sonde correspond à la température de l'aliment et n'a rien à voir avec la température à l'intérieur de l'appareil. Une fois que la température pré réglée de la sonde à l'intérieur de l'aliment est atteinte, la cuisson du produit est terminée. Cela ne se produit que si cette fonction est utilisée.

10. Pour régler le temps, appuyez brièvement sur les icônes pour augmenter et diminuer le temps, afin de changer le temps d'une minute, et appuyez longuement pour changer le temps de 5 minutes.
11. La fonction « FLIP » (retourner les aliments) vous aide pendant la cuisson en vous avertissant de retourner ou de remuer les aliments. En mode grill, à la moitié du temps sélectionné, vous entendrez une alarme à une fréquence d'1 fois/seconde et avec un total de 15 avertissements et l'écran affichera le mot « FLIP » vous indiquant de retourner les aliments, cet avertissement ne sonnera qu'une seule fois.
12. En mode grill, lorsque la température des aliments atteint 70 % de la température sélectionnée, vous entendrez une alarme à une fréquence d'1 fois/seconde, avec un total de 15 avertissements et l'écran affichera le mot « FLIP » vous indiquant de retourner les aliments, cet avertissement ne sonnera qu'une seule fois. (Par exemple, si la température réglée est de 60 °C, alors que la cuisson atteint 42 °C, vous entendrez un avertissement sonore).
13. À la fin de la cuisson, vous entendrez une alarme sonore à une fréquence d'1 fois/seconde avec un total de 10 avertissements. L'écran affichera « End » en clignotant.
14. Si les aliments ne sont pas assez cuits, vous pouvez les remettre dans la friteuse et les faire frire plus longtemps.
15. Lorsque les aliments sont bien cuits, retirez le panier et placez-le sur une surface plane et résistante à la chaleur. Pour retirer les aliments cuits, utilisez des pinces en bois ou en silicone et retirez-les avec précaution.

Notez : faites attention lorsque vous retirez la cuve, car les aliments sont très chauds et peuvent générer de la vapeur. Ne versez jamais les aliments directement du panier dans le plat, car cela peut être dangereux et des résidus d'eau et d'huile peuvent s'égoutter dans le plat.

Tableau des programmes prédéterminés

Le temps de cuisson indiqué dans le tableau n'est donné qu'à titre indicatif. Vous pouvez modifier le temps en fonction de la quantité de nourriture.

| Menu préconfiguré | Température (°C) | Temps (min) | Intervalle de température (°C) | Intervalle de temps (min) |
|-------------------|------------------|-------------|--------------------------------|---------------------------|
|-------------------|------------------|-------------|--------------------------------|---------------------------|

| | | | | |
|----------------------|---|-----|---------------------|--------|
| Grill | Faible 200°C Moyenne 230°C Élevée 250°C Maximale 260°C | 7 | Non disponible | 1~30 |
| Rôtir | 180°C | 25 | 120°C~22°C | 1~4 h |
| Faire frire à l'air | 200°C | 18 | 150°C~21°C | 1~60 |
| | | | 220°C~24°C | 1~30 |
| Préchauffer | Faible 200°C Moyenne 230°C Élevée 250°C Maximale 260°C | 4 | - | 1~10 |
| Cuire au four | 180°C | 25 | 120°C~21°C | 1~2 h |
| Déshydrater | 60 °C | 6 h | 40°C~90°C | 1~12 h |
| Sonde de température | Très peu cuit 50 °C | - | 40°C~85°C Manuel | - |
| | Peu cuit 55°C | | | |
| | Cuit à point 60°C Préconfiguré | | | |
| | Cuit 65°C | | | |
| | Très cuit 70°C | | | |

Conseils : ne faites pas frire des frites fraîches à une température supérieure à 200 °C ; l'huile des aliments s'accumulerait au fond de la friteuse.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez le câble d'alimentation de la prise avant de procéder au nettoyage.
 - Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou abrasifs pour le nettoyage, car le revêtement antiadhésif risque d'être endommagé.
1. Débranchez le câble d'alimentation après la cuisson, puis laissez refroidir toutes les parties de l'appareil. Le refroidissement peut être accéléré en retirant le panier de friture.
 2. Seul un chiffon humide ou une éponge non abrasive peut être utilisé pour nettoyer l'appareil.
 3. Utilisez de l'eau chaude, du liquide vaisselle non corrosif et une éponge non abrasive pour nettoyer le plateau de four, le panier de friture et le panier de cuisson. Vous pouvez utiliser un dégraissant pour nettoyer les restes de taches.
 4. Utilisez une brosse pour nettoyer soigneusement les restes d'aliments sur l'élément chauffant.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

L'écran affichera :

- E1 : Le capteur est court-circuité.
- E2 : Lorsque le capteur est en circuit ouvert, toutes les icônes sont inactives, l'indicateur est éteint et toutes les fonctionnalités s'arrêtent. L'appareil émet un avertissement sonore.
- Lorsque l'appareil affiche E1 ou E2, vous devez débrancher l'appareil et contacter le Service Après-Vente de Cecotec.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 04951

Produit : Friteuse à air Cecofry FireDome 6000

Puissance : 2400 W

Voltage : 220-240 V~

Fréquence : 50-60 Hz

Capacité : 6 L

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans notification préalable afin d'améliorer la qualité du produit.

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

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 directives susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

8. GARANTIE ET SAV

Cecotec est responsable envers l'utilisateur final ou le consommateur de tout défaut de conformité existant au moment de la livraison du produit dans les termes, conditions et délais établis par la réglementation applicable.

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

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

9. 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.

DEUTSCH

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1.

1. Handgriff der Abdeckung
2. Obere Abdeckung
3. Heizelement mit abnehmbarem Schutz für die Reinigung
4. Frittierkorb
5. Backblech
6. Innenbehälter
7. Temperatursensor
8. Thermische Belüftung
9. Sondenkasten
10. Untere Kammer
11. Bedienfeld

Abb. 2.

1. Menü-/Voreinstellungsprogrammwahlschalter
2. Voreingestellte Programme
3. Zeit/Temperatur Display
4. Grill
5. Grill niedrige Stufe
6. Grill mittlere Stufe
7. Grill hohes Stufe
8. Grill-Höchststufe
9. Vergrößerungstaste
10. Verringern-Taste
11. Zeit-/Temperaturtaste
12. Ein/Aus-Taste
13. Start/Pause-Taste
14. Manuelle Fühlertemperaturanzeige
15. Standard-Temperaturanzeige der Sonde
16. Wahltaste für manuelle/default Sonde

Abb. 3.

1. Backblech
2. Frittierkorb
3. Backkorb

HINWEIS:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie ihn später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

Vollständiger Inhalt

1. Luftfriteuse
2. Bedienungsanleitung
3. Backblech
4. Frittierkorb
5. Backkorb

3. BEDIENUNG

Stellen Sie die Fritteuse auf eine ebene, glatte, stabile und hitzebeständige Oberfläche.

1. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die geerdete Steckdose.
2. Nehmen Sie das Backblech, den Frittierkorb oder den Backkorb vorsichtig heraus.
3. Legen Sie die Lebensmittel je nach Bedarf in das Backblech, den Frittierkorb oder den Backkorb.
4. Ersetzen Sie das Backblech, den Frittierkorb oder den Backkorb nach Bedarf.

Achtung: Berühren Sie die Fritteuse nicht unmittelbar nach dem Kochen, da Sie sich sonst verbrennen könnten.

5. Wählen Sie die gewünschte Funktion über das Bedienfeld aus. Sie können die Zeit und die Temperatur manuell einstellen.
6. Bedienung des Bedienfelds:
 - Die Einschalttaste leuchtet nach dem Einschalten des Geräts. Drücken Sie die Einschalttaste, und das System wird standardmäßig in den Konfigurationszustand versetzt. Drücken Sie die Taste für die voreingestellten Programme auf der Digitalanzeige, um das gewünschte Programm auszuwählen, und drücken Sie die Start/Pause-Taste. Das von Ihnen gewählte Programm wird eingeschaltet und die anderen Programme werden ausgeschaltet.
 - Das Display zeigt durch Blinken die entsprechende Temperatur und Betriebszeit an. Drücken Sie die Zeit-/Temperaturtaste und das Display zeigt blinkend die Temperatur an, drücken Sie sie erneut und die Zeit wird angezeigt. Mit den Tasten zum Erhöhen

DEUTSCH

oder Verringern können Sie die Temperatur und die Zeit einstellen. Wird innerhalb von 5 Sekunden keine Aktion durchgeführt, wird der aktuelle Status standardmäßig geschlossen.

7. Drücken Sie die Taste Start/Pause, um das gewählte Programm zu starten, drücken Sie die Taste erneut, um das Programm zu unterbrechen. Das von Ihnen gewählte Programm wird beleuchtet. Sie können die Taste für die voreingestellten Programme drücken, um ein anderes Programm zu wählen.
8. **Funktionen**
 - Das Standardprogramm „Grill“ ist mit dem Grill auf dem zentralen Bedienfeld synchronisiert (LOW/MED/HIGH/MAX). Durch Drücken der Tasten „Erhöhen“ oder „Verringern“ wird standardmäßig „HIGH“ ausgewählt; durch erneutes Drücken können die übrigen Stufen ausgewählt werden. Sie können dann Start/Pause drücken, um den Garvorgang zu starten.
 - Beim Starten der Standard-Vorheizfunktion blinkt die Kontrollleuchte. Das Display zeigt die Temperatur und die Vorwärmzeit an. An dieser Stelle kann die Vorheizfunktion durch Drücken der Programmtaste abgebrochen werden; die Temperatur und die Zeit können durch Drücken der Tasten Erhöhen oder Verringern eingestellt werden. Nach dem Start des Betriebsmodus hört die Anzeige des Vorheizprogramms auf zu blinken. Wenn 5 Sekunden lang keine Bedienung erfolgt, wird die Programmzeit als Standard eingestellt und die Temperatur entspricht der des Programms Grill.
 - Für beste Garergebnisse wird das Vorheizen empfohlen. Nach Beendigung der Vorheizfunktion piept das Gerät mit einer Frequenz von 1 Piepton/Sekunde, insgesamt 30 Pieptöne. Die Vorheizanzeige blinkt und auf dem Display blinkt „FOOD“, was anzeigt, dass Lebensmittel eingefüllt werden sollten. Öffnen Sie den Deckel, fügen Sie die Lebensmittel hinzu und schließen Sie den Deckel, das Gerät schaltet standardmäßig in den Grillmodus. Wenn Sie den Deckel vor dem Ende des Vorheizvorgangs öffnen und dann den Deckel wieder schließen, schaltet das Gerät standardmäßig vorab in den Grillmodus. Wenn der Deckel am Ende des Countdowns nicht geöffnet wird, schaltet das Gerät ab und kehrt in den Standby-Modus zurück.
9. Der Temperaturfühler hat die Aufgabe, die Innentemperatur des Lebensmittels zu messen, um das innere Garen des Lebensmittels zu kontrollieren. Wenn Sie die Sonde im Vorheizprogramm eingeben, ist die Sondenfunktion nicht wirksam. Wenn Sie den Temperaturfühler in einem der Programme verwenden, wird dies durch das Aufleuchten der Symbole eines der beiden Programme angezeigt. Drücken Sie die Taste auf dem Temperaturfühler, um zwischen den voreingestellten Temperaturen zu wechseln oder sie manuell auszuwählen. Die Temperatur wird durch Blinken auf dem Display angezeigt. Zum Erhöhen oder Senken der Temperatur verwenden Sie die Tasten Erhöhen oder Senken. Wenn Sie den gewünschten Modus und die gewünschte Temperatur ausgewählt haben, drücken Sie die Start/Pause-Taste, um zu beginnen. Die gewählte Temperatur und die von der Sonde gemessene Temperatur werden im Abstand von 3 Sekunden angezeigt. Eine der angezeigten Temperaturen ist die Temperatur im Inneren des Geräts,

die andere ist die Temperatur der Sonde. Die Temperatur der Sonde ist die Temperatur des Lebensmittels und hat nichts mit der Temperatur im Inneren des Geräts zu tun. Nach Erreichen der voreingestellten Temperatur des Fühlers im Inneren der Speise ist das Produkt fertig gegart. Dies geschieht nur, wenn diese Funktion verwendet wird.

10. Um die Zeit einzustellen, genügt ein kurzer Druck auf die Tasten zum Erhöhen und Verringern, um die Zeit um 1 Minute zu ändern, ein langer Druck, um die Zeit um 5 Minuten zu ändern.
11. Die Flip-Funktion weist Sie während des Garvorgangs darauf hin, dass Sie das Gargut wenden oder bewegen sollen. Im Grillmodus ertönt nach der Hälfte der gewählten Zeit ein akustischer Alarm mit einer Frequenz von 1 Mal/Sekunde und mit insgesamt 15 Warnungen und der Anzeige des Wortes „FLIP“ zum Wenden des Grillguts, wobei diese Warnung nur einmal ertönt.
12. Im Grillmodus mit dem Temperaturfühler ertönt bei Erreichen von 70 % der eingestellten Temperatur ein akustischer Alarm mit einer Frequenz von 1 Mal/Sekunde und mit insgesamt 15 Warnungen und der Anzeige des Wortes „FLIP“ zum Wenden des Grillguts. (Zum Beispiel, wenn die eingestellte Temperatur 60°C beträgt und während des Kochens 42°C erreicht, ertönt der Alarm).
13. Am Ende des Kochvorgangs ertönt ein akustischer Alarm mit einer Frequenz von 1 Mal/Sekunde und insgesamt 10 Warnungen. Auf dem Display blinkt „End“.
14. Wenn das Essen nicht gar ist, können Sie es zurück in die Fritteuse geben und weitere Minuten garen.
15. Sobald das Essen durchgegart ist, nehmen Sie den Korb heraus und stellen ihn auf eine flache, hitzebeständige Unterlage. Verwenden Sie zum Herausnehmen von gekochten Speisen eine Holz- oder Silikon-Zange und nehmen Sie die Speisen vorsichtig heraus.

Hinweis: Seien Sie beim Herausnehmen der Schüssel vorsichtig, da die Speisen sehr heiß sind und Dampf erzeugen können. Gießen Sie die Speisen niemals direkt aus dem Korb auf den Teller, da dies gefährlich sein kann und Restwasser und Öl in die Schüssel tropfen können.

Tabelle der Standardprogramme

Die in der Tabelle angegebene Garzeit ist nur ein Anhaltspunkt für Sie. Sie können die Zeit je nach der Menge der Lebensmittel ändern.

| Vorkonfiguriertes Menü | Temperatur (°C) | Zeit (min) | Temperaturbereich (°C) | Zeitbereich (min) |
|------------------------|---|------------|------------------------|-------------------|
| Grill | LOW 200°C MED 230°C HIGH 250°C MAX 260°C | 7 | Nicht verfügbar | 1~30 |

DEUTSCH

| | | | | |
|------------------------|---|-----|----------------------------------|--------|
| Braten | 180°C | 25 | 120°C~22°C | 1~4ST |
| Frittieren an der Luft | 200°C | 18 | 150°C~21°C | 1~60 |
| | | | 220°C~24°C | 1~30 |
| Vorheizen | LOW 200°C MED 230°C HIGH 250°C MAX 260°C | 4 | - | 1~10 |
| Backen | 180°C | 25 | 120°C~21°C | 1~25T |
| Dehydrieren | 60 °C | 65T | 40°C~90°C | 1~125T |
| Temperatursonde | Sehr wenig getan 50 | - | 40°C~85°C Bedienungsanleitung | - |
| | Nicht ganz durchgebraten 55°C | | | |
| | Perfekt gegartes 60°C Voreingestellt | | | |
| | Gekochtes 65°C | | | |
| | Sehr gut gemacht 70°C | | | |

Ratschläge: Frische Pommes frites nicht bei einer Temperatur von mehr als 200°C garen, da sich sonst das Öl aus den Lebensmitteln am Boden der Fritteuse ansammelt.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
 - Reinigen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie zur Reinigung keine metallischen, groben oder scheuernden Materialien, da sonst die Antihafbeschichtung entfernt wird.
1. Ziehen Sie nach dem Kochen den Netzstecker, und lassen Sie alle Teile des Geräts abkühlen. Die Abkühlung kann durch Herausnehmen des Korbes aus der Fritteuse beschleunigt werden.
 2. Zur Reinigung des Produkts darf nur ein feuchtes Tuch oder ein nicht scheuernder Schwamm verwendet werden.
 3. Verwenden Sie heißes Wasser, ein nicht ätzendes Reinigungsmittel und einen nicht scheuernden Schwamm, um das Backblech, den Korb der Fritteuse und den Backkorb zu

reinigen. Sie können Entfetter verwenden, um die Fleckenreste zu entfernen.

4. Verwenden Sie eine Bürste, um das Heizrohr vorsichtig von Speiseresten zu befreien.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Auf dem Display wird angezeigt:

- E1: Wenn der Sensor kurzgeschlossen ist
- E2: Wenn sich der Sensor im offenen Stromkreis befindet. Alle Tasten sind ungültig, die Anzeige ist aus und alle Verbraucher funktionieren nicht mehr. Das Gerät gibt ein akustisches Alarmsignal ab.
- Wenn das Gerät „E1“ oder „E2“ anzeigt, müssen Sie den Netzstecker ziehen und den Cecotec-Kundendienst anrufen.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 04951

Produkt: Heißluftfritteuse Cecofry FireDome 6000

Leistung: 2400 W

Spannung: 220-240 V~

Frequenz: 50-60 Hz

Fassungsvermögen: 6L

Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Haushaltsabfall 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. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem Endnutzer oder Verbraucher für jegliche Konformitätsmängel, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bestehen, gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen.

Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 96 321 07 28.

9. 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 vorherige Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. weder ganz noch teilweise vervielfältigt, in einem Wiederherstellungssystem gespeichert, übertragen oder verbreitet werden (elektronisch, mechanisch, Fotokopie, Aufzeichnung oder ähnliches).

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1.

1. Manico del coperchio
2. Coperchio superiore
3. Elemento riscaldante con paraschizzi smontabile
4. Cestello di frittura ad aria
5. Vassoio da forno
6. Recipiente interno
7. Sonda termica
8. Feritoie di ventilazione
9. Alloggiamento sonda
10. Piedini di appoggio
11. Pannello di controllo

Fig. 2.

1. Icona di selezione dei menu predefiniti
2. Spie dei menu predefiniti
3. Display tempo/temperatura
4. Spia Grill
5. Spia Grill a bassa potenza
6. Spia Grill a media potenza
7. Spia Grill ad alta potenza
8. Spia Grill a massima potenza
9. Icona di aumento
10. Icona di riduzione
11. Icona del tempo/temperatura
12. Icona di alimentazione
13. Icona di avvio/pausa
14. Spia di temperatura della sonda manuale
15. Spia di temperatura della sonda predefinita
16. Icona di selezione della sonda manuale/predefinita

Fig. 3.

1. Vassoio da forno
2. Cestello di frittura ad aria
3. Cestello da forno

NOTA BENE:

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 l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio in caso di necessità di 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 componenti siano inclusi 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

1. Friggitrice ad aria
2. Manuale di istruzioni
3. Vassoio da forno
4. Cestello di frittura ad aria
5. Cestello da forno

3. FUNZIONAMENTO

Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie piana, liscia, stabile e resistente al calore.

1. Collegare la spina del cavo di alimentazione a una presa di corrente dotata di messa a terra.
2. Rimuovere con attenzione il vassoio da forno, il cestello di frittura ad aria o il cestello da forno.
3. Collocare gli alimenti sul vassoio da forno, nel cestello di frittura ad aria o nel cestello da forno a seconda delle necessità.
4. Reinscrivere nella friggitrice il vassoio da forno, il cestello di frittura ad aria o il cestello da forno a seconda delle necessità.

Attenzione: per evitare scottature, non toccare la friggitrice subito dopo l'uso.

5. Selezionare la funzione desiderata dal pannello di controllo. È possibile configurare il tempo e la temperatura manualmente.
6. Funzionamento del pannello di controllo:
 - Toccare l'icona di alimentazione per accendere l'apparecchio: l'icona di rimarrà accesa e l'apparecchio entrerà automaticamente in stato di configurazione. Toccare l'icona di selezione dei menu predefiniti: la spia del menu corrispondente si accenderà; successivamente, toccare l'icona di avvio/pausa. La spia del menu selezionato si illuminerà, mentre le altre spie di menu si spegneranno.
 - I valori di tempo e temperatura di cottura appaiono lampeggiando sul display. Toccare

l'icona del tempo/temperatura: il valore di temperatura lampeggerà sul display; toccare nuovamente l'icona per visualizzare il tempo. Per regolare il tempo e la temperatura, toccare l'icona di aumento o riduzione. Se non viene eseguita alcuna azione entro 5 secondi, la configurazione verrà automaticamente annullata.

7. Toccare l'icona di avvio/pausa per avviare il menu predefinito selezionato; toccare l'icona nuovamente per mettere in pausa la cottura: la spia del menu predefinito selezionato rimarrà accesa. Per selezionare un altro menu predefinito, toccare nuovamente la rispettiva icona di selezione.
8. **Funzioni**
 - Il menu predefinito Grill è sincronizzato con le spie del pannello di controllo (Bassa potenza/Media potenza/Alta potenza/Massima potenza). Toccando l'icona di aumento o riduzione, il menu Grill viene impostato ad alta potenza per default; toccare nuovamente le icone per selezionare anche il resto dei livelli di potenza Grill, quindi toccare l'icona di avvio/pausa per avviare la cottura.
 - All'avvio del preriscaldamento, la spia corrispondente lampeggerà e il display mostrerà la temperatura e il tempo di preriscaldamento. A questo punto, la funzione di preriscaldamento può essere annullata toccando l'icona di selezione dei menu predefiniti; la temperatura e il tempo possono essere regolati toccando le icone di aumento e riduzione. All'avvio del menu predefinito, la spia di preriscaldamento smetterà di lampeggiare. Se non viene eseguita alcuna azione entro 5 secondi, il tempo del menu predefinito verrà regolato per default e la temperatura sarà uguale a quella del menu Grill.
 - È consigliabile effettuare un preriscaldamento pre-cottura per ottenere migliori risultati di frittura. Al termine del preriscaldamento, l'apparecchio emetterà un segnale acustico con una frequenza di 1 bip/secondo, per un totale di 30 bip; la spia di preriscaldamento lampeggerà e il display mostrerà FOOD, a indicare che è possibile procedere all'aggiunta del cibo nella friggitrice. Aprire il coperchio, aggiungere il cibo e chiudere il coperchio: la friggitrice attiverà il menu Grill per impostazione predefinita. Se si apre e chiude il coperchio durante il preriscaldamento, la friggitrice attiverà il menu Grill per impostazione predefinita. Se il coperchio non viene aperto al termine del conto alla rovescia, la friggitrice smetterà di funzionare e tornerà in standby.
9. La sonda termica ha la funzione di misurare la temperatura interna dell'alimento per controllarne la cottura interna. La sonda termica non può essere attivata durante il preriscaldamento. Se la sonda viene attivata durante il funzionamento di uno dei menu, sia la spia del menu che quella della sonda saranno accese. Toccare l'icona di selezione della sonda manuale/predefinita per scegliere tra una misurazione termica automatica o una regolazione manuale della temperatura interna dell'alimento: la temperatura verrà mostrata sul display. Toccare l'icona di aumento o riduzione per regolare la temperatura. Dopo aver selezionato il tipo di sonda desiderato e regolato la temperatura, toccare l'icona di avvio/pausa per avviare la cottura. La temperatura regolata e quella misurata dalla sonda verranno mostrate sul display a intervalli di 3 secondi. Una delle temperature

ITALIANO

indicate è quella interna, mentre l'altra è la temperatura della sonda. La temperatura della sonda corrisponde alla temperatura dell'alimento e non rientra nel valore di temperatura interna. Una volta che la temperatura interna dell'alimento raggiunge il valore preimpostato, la cottura verrà arrestata. In questo caso, la cottura verrà arrestata solo se si è precedentemente attivata la sonda.

10. Toccare l'icona di aumento o riduzione per aumentare o ridurre il tempo di 1 minuto; toccare le icone più a lungo per aumentare o ridurre il tempo di 5 minuti.
11. La funzione Promemoria è utile durante la cottura per avvertire l'utente di girare o scuotere il cibo. Con il menu Grill attivo, verranno emessi 15 segnali acustici a metà del tempo selezionato e il display mostrerà FLIP come promemoria che bisogna scuotere o girare il cibo. Il promemoria si attiverà solo una volta.
12. Con il menu Grill e la sonda termica attivi, quando l'alimento raggiunge il 70 % della temperatura prestabilita, verranno emessi 15 segnali acustici e il display mostrerà FLIP come promemoria che bisogna scuotere o girare il cibo (p. es., se la temperatura preimpostata equivale a 60 °C, il promemoria verrà attivato quando la temperatura interna dell'alimento raggiunge i 42 °C). Il promemoria si attiverà solo una volta.
13. A fine cottura, verranno emessi 10 segnali acustici e il display mostrerà END lampeggiando.
14. Se il cibo è poco cotto, è possibile rimetterlo nella friggitrice e cuocerlo più a lungo.
15. Una volta cotti gli alimenti, rimuovere il cestello e posizionarlo su una superficie piana e resistente al calore. Rimuovere gli alimenti con cautela utilizzando una pinza di legno o di silicone.

Nota bene: prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo quando si rimuove il cestello; non inclinare o capovolgere il cestello per trasferire gli alimenti a un piatto per evitare che l'acqua e l'olio residui gocciolino sopra gli alimenti.

Tabella dei menu predefiniti

Il tempo di cottura indicato nella tabella è solo di riferimento e può variare in base alla quantità di cibo.

| Menu predefinito | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Intervallo di temperatura (°C) | Intervallo di tempo (min) |
|------------------|---|-------------|--------------------------------|---------------------------|
| Grill | BASSA POTENZA 200 °C MEDIA POTENZA 230 °C ALTA POTENZA 250 °C MASSIMA POTENZA 260 °C | 7 | Non disponibile | 1-30 |
| Arrosto | 180 °C | 25 | 120 °C~22 °C | 1-4 H |

| | | | | |
|------------------|--|-----|------------------------|--------|
| Frittura ad aria | 200 °C | 18 | 150 °C~21 °C | 1~60 |
| | | | 220 °C~24 °C | 1~30 |
| Preriscaldamento | BASSA POTENZA 200 °C MEDIA POTENZA 230 °C ALTA POTENZA 250 °C MASSIMA POTENZA 260 °C | 4 | - | 1~10 |
| Forno | 180 °C | 25 | 120 °C~21 °C | 1~2 H |
| Essiccazione | 60 °C | 6 H | 40 °C~90 °C | 1~12 H |
| Sonda termica | Al sangue: 50 °C | - | 40 °C~85 °C Manuale | - |
| | Poco cotta: 55 °C | | | |
| | Media: 60 °C Predefinito | | | |
| | Cotta: 65 °C | | | |
| | Ben cotta: 70 °C | | | |

Suggerimenti: non cuocere le patatine fresche a una temperatura superiore a 200 °C per evitare che l'olio si accumuli sul fondo della friggitrice.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di procedere alla pulizia, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
 - Pulire l'apparecchio dopo ogni uso. Per la pulizia, non utilizzare materiali metallici o abrasivi per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
1. Dopo la cottura, scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio. È possibile accelerare il raffreddamento togliendo il cestello dalla friggitrice.
 2. Per pulire l'apparecchio, utilizzare solo un panno umido o una spugna non abrasiva.
 3. Per pulire il vassoio da forno, il cestello di frittura ad aria e il cestello da forno, utilizzare acqua calda, un detergente non corrosivo e una spugna non abrasiva. Per pulire i residui di macchia, è possibile usare uno sgrassatore.
 4. Con una spazzola, rimuovere accuratamente i residui di cibo dall'elemento riscaldante.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codici di errore:

- E1: sensore in cortocircuito.
- E2: sensore a circuito aperto. Le icone sono inutilizzabili, la spia è spenta e le funzioni vengono disattivate. L'apparecchio emette un segnale acustico d'allarme.
- Se il display mostra E1 o E2, scollegare l'alimentazione e chiamare il Servizio di Assistenza Clienti di Cecotec.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 04951

Prodotto: friggitrice ad aria Cecofry FireDome 6000

Potenza: 2400 W

Tensione: 220-240 V~

Frequenza: 50-60 Hz

Capacità: 6 l

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previa notifica per migliorare la qualità del prodotto.

Fabbricato in China | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

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

contattare le autorità locali.

Il rispetto delle linee guida di cui sopra aiuterà a proteggere l'ambiente.

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

Cecotec sarà responsabile nei confronti dell'utente finale o del consumatore per qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna del prodotto nei termini, condizioni e scadenze stabilite dalla normativa vigente.

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

Se si riscontra un problema con l'apparecchio o in caso di dubbi, si prega di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec al numero +34 96 321 07 28.

9. 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, riapparecchio, 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.

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1.

1. Pega da tampa
2. Tampa superior
3. Elemento aquecedor com protetor amovível
4. Cesto para fritar
5. Bandeja para assar
6. Recipiente interior
7. Sonda térmica
8. Ventilação térmica
9. Caixa da
10. Câmara inferior
11. Painel de controlo

Fig. 2.

1. Menu/Seletor programas
2. Menus pré-definidos
3. Ecrã Tempo/Temperatura
4. Grill
5. Grill nível baixo
6. Grill nível médio
7. Grill nível alto
8. Grill nível máximo
9. Ícone Aumentar
10. Botão Diminuir
11. Ícone Tempo/temperatura
12. Ícone Ligar/Desligar
13. Ícone Iniciar/Pausar
14. Indicador de temperatura da sonda manual
15. Indicador de temperatura da sonda por defeito
16. Ícone Selecionar sonda manual/padrão

Fig. 3.

1. Bandeja para forno
2. Cesto para fritar
3. Cesto para assar

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é acondicionado em embalagens concebidas para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. 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 o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

Conteúdo da caixa

1. Fritadeira de ar
2. Manual do utilizador
3. Bandeja para forno
4. Cesto para fritar
5. Cesto para assar

3. FUNCIONAMENTO

Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, estável e termorresistente.

1. Ligue a ficha à tomada.
2. Retire a bandeja para assar, o cesto para fritar e o cesto para assar com cuidado.
3. Coloque os alimentos na bandeja para assar ou num dos cestos.
4. Coloque novamente a bandeja para assar ou o cesto no interior da fritadeira.

Advertência: Não toque na fritadeira imediatamente após cozinhar, caso contrário, poderia se queimar.

5. Selecione a função que desejar no painel de controlo. Pode definir o tempo e a temperatura manualmente.
6. Funcionamento do painel de controlo
 - O ícone Ligar/Desligar acender-se-á após ligar o aparelho. Toque no ícone Ligar/Desligar e o aparelho entrará no estado de configuração predefinida. Toque no ícone do programa predefinido no ecrã para escolher o programa e toque no ícone Iniciar/Pausar. O programa selecionado acender-se-á e o resto desligar-se-á.
 - O ecrã mostrará a temperatura e o tempo correspondentes a piscar. Toque no ícone Tempo/Temperatura e o ecrã piscará mostrando a temperatura, toque-o novamente e mostrará o tempo. Toque nos ícones Aumentar ou Diminuir para definir a temperatura e o tempo. Se não for efetuada qualquer operação no espaço de 5 segundos, o modo atual será desativado por defeito.
7. Toque no ícone Iniciar/Pausar e começará o programa selecionado, toque-o novamente

PORTUGUÊS

e o programa será pausado. O ícone do programa ficará aceso. Pode tocar no ícone Programas predefinidos para selecionar outro programa.

8. Funções

- O programa Grill predefinido está sincronizado com o Grill do painel de controlo central (BAIXO/MÉDIO/ALTO/MAX). Tocando nos ícones Aumentar ou Diminuir, é selecionado "HIGH" por defeito; toque novamente para selecionar o nível de Grill. Pode então tocar no ícone Iniciar/Pausar para iniciar o processo de cozedura.
 - Quando iniciar o pré-aquecimento, o indicador luminoso piscará. O ecrã mostrará a temperatura e o tempo de pré-aquecimento. Nesta altura, a função de pré-aquecimento pode ser cancelada tocando no ícone Programas predefinidos; a temperatura e o tempo podem ser ajustados tocando nos ícones Aumentar ou Diminuir. Depois de iniciar o modo, o indicador do programa Pré-aquecimento deixará de piscar. Se não for efetuada qualquer operação durante 5 segundos, o tempo do programa será definido como predefinido e a temperatura será igual à do programa Grill.
 - Recomenda-se o pré-aquecimento para obter melhores resultados de cozedura. Após a conclusão da função de pré-aquecimento, o aparelho emite um sinal sonoro com uma frequência de 1 sinal sonoro/segundo, com um total de 30 sinais sonoros. O indicador de pré-aquecimento piscará e o ecrã mostrará FOOD, indicando que os alimentos devem ser adicionados. Abra a tampa, adicione os alimentos e, em seguida, feche a tampa, o aparelho entrará no modo Grill por predefinição. Se abrir a tampa antes do fim do processo de pré-aquecimento e depois fechar a tampa, o aparelho entrará no modo Grill antecipadamente por predefinição. Se a tampa não for aberta no final da contagem decrescente, o aparelho deixará de funcionar e voltará ao modo Standby.
9. A sonda de temperatura tem a função de medir a temperatura interna dos alimentos para controlar a cozedura interna dos mesmos. Se introduzir a sonda no programa Pré-aquecimento, a função da sonda não será eficaz. Se utilizar a sonda de temperatura num dos programas, será indicado através de um dos indicadores dos programas aceso. Toque no ícone Sonda de temperatura para alternar entre as temperaturas predefinidas ou para as selecionar manualmente. O ecrã mostrará a temperatura selecionada a piscar. Para aumentar ou diminuir a temperatura, utilize os ícones Aumentar ou Diminuir. Quando tiver selecionado o modo e a temperatura pretendidos, toque no ícone de Iniciar/Pausar para começar. A temperatura selecionada e a temperatura que está a ser medida pela sonda serão apresentadas em intervalos de 3 segundos. Uma das temperaturas apresentadas é a temperatura no interior do aparelho e a outra é a temperatura da sonda. A temperatura da sonda é a temperatura do alimento e é irrelevante para a temperatura no interior do aparelho. Depois de atingir a temperatura predefinida da sonda no interior do alimento, o aparelho estará terminado de cozinhar. Isto só ocorre se esta função for utilizada.
10. Para ajustar a hora, toque brevemente no ícone Aumentar e Diminuir para mudar em intervalos de 1 minuto, um toque longo gera a mudança de 5 minutos.
11. A função de virar ajusta durante a cozedura, avisando-o de que deve virar ou mover os

alimentos. No modo Grill, a meio do tempo selecionado, soará um alarme com uma frequência de 1 vez/segundo e com um total de 15 avisos e a visualização da palavra "FLIP" para virar os alimentos, este aviso só soará uma vez.

12. No modo Grill, utilizando a sonda térmica, quando os alimentos atingirem 70 % da temperatura selecionada, soará um alarme com uma frequência de 1 vez/segundo com um total de 15 avisos e apresentando a palavra "FLIP" para virar os alimentos, este aviso só soará uma vez. (Por exemplo, se a temperatura definida for 60 °C, enquanto a cozedura atinge 42 °C, o alarme soará).
13. No final da cozedura, soará um alarme com uma frequência de 1 vez/segundo, com um total de 10 avisos. O ecrã piscará a mostrar END.
14. Se o alimento estiver mal passado, pode voltar a colocá-lo na fritadeira e cozinhá-lo durante mais minutos.
15. Quando os alimentos estiverem bem cozinhados, retire o cesto e coloque-o numa superfície plana e resistente ao calor. Para retirar os alimentos cozinhados, retire o cesto e, com a ajuda de uma pinça de madeira ou de silicone.

Nota: tenha cuidado ao retirar o cesto, uma vez que os alimentos estão muito quentes e podem gerar vapor. Nunca deite os alimentos diretamente do cesto para o prato, pois pode ser perigoso e a água e o óleo residuais podem pingar.

Tabela de programas predefinidos

O tempo de cozedura indicado na tabela serve apenas de referência. Pode alterar o tempo em função da quantidade de alimentos.

| Programas predefinidos | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Faixa de temperatura (°C) | Faixa de tempo (min) |
|------------------------|---|-------------|---------------------------|----------------------|
| Grill | BAIXO 200°C MÉDIO 230°C ALTO 250°C MAX 260°C | 7 | Não disponível | 1-30 |
| Assar | 180°C | 25 | 120°C~22°C | 1-4 h |
| Fritar com ar | 200°C | 18 | 150°C~21°C | 1-60 |
| | | | 220°C~24°C | 1-30 |
| Pré-aquecer | BAIXO 200°C MÉDIO 230°C ALTO 250°C MAX 260°C | 4 | - | 1-10 |

PORTUGUÊS

| | | | | |
|----------------------|----------------------------------|-----|---------------------|--------|
| Cozer ao forno | 180°C | 25 | 120°C~21°C | 1~2 h |
| Desidratar | 60 °C | 6 h | 40°C~90°C | 1~12 h |
| Sonda de temperatura | Muito mal passado 50°C | - | 40°C~85°C Manual | - |
| | Mal passado 55°C | | | |
| | Ao ponto 60°C Pré-configurado | | | |
| | Feito 65°C | | | |
| | Muito feito 70°C | | | |

Dicas: não cozinhe batatas fritas frescas a uma temperatura superior a 200 °C; o óleo dos alimentos acumular-se-á no fundo da fritadeira.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue o cabo de alimentação da tomada puxando a ficha.
 - Limpe o produto após cada utilização. Não utilize materiais metálicos ou abrasivos para a limpeza, caso contrário o revestimento antiaderente será removido.
1. Desligue o cabo de alimentação depois de cozinhar e deixe arrefecer todas as partes do aparelho. O arrefecimento pode ser acelerado retirando o cesto da fritadeira.
 2. Só pode ser utilizado um pano húmido ou uma esponja não abrasiva para limpar o aparelho.
 3. Utilize água quente, detergente não corrosivo e uma esponja não abrasiva para limpar a bandeja para assar, o cesto para fritar e o cesto para assar. Pode utilizar um desengordurante para limpar os resíduos de nódoas.
 4. Utilize uma escova para limpar cuidadosamente os restos de comida do elemento aquecedor.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O ecrã mostrará:

- E1: Quando o sensor está em curto-circuito.
- E2: Quando o sensor está em circuito aberto. Todos os ícones são inválidos, o indicador está desligado e todas as funções são desativadas. O aparelho emite um sinal de alarme acústico.
- Se o aparelho apresentar "E1" ou "E2", é necessário desligar a alimentação elétrica e contactar o Serviço de Assistência Técnica de Cecotec.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências: 04951

Produto: Fritadeira de ar Cecofry FireDome 8000

Potência: 2400 W

Voltagem: 220-240 V~

Frequência: 50-60 Hz

Capacidade: 6 L

As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto.

Fabricado na China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



Este símbolo indica que, de acordo com os regulamentos aplicáveis, o produto e/ou bateria deve ser eliminado 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 eletrônicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais. A conformidade com as diretrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

8. GARANTIA E SAT

A Cecotec será responsável perante o utilizador final ou consumidor por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto nos termos, condições e prazos estabelecidos pelos regulamentos aplicáveis.

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

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

9. 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.

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1.

1. Handgreep van het deksel
2. Bovenblad
3. Verwarmingselement met verwijderbare beschermkap voor reiniging
4. Frituurmand
5. Bakplaat
6. Binnenreservoir
7. Thermische sonde
8. Thermische ventilatie
9. Sondedoos
10. Onderste kamer
11. Bedieningspaneel

Fig. 2.

1. Menu / Standaard programmakiezer
2. Standaardprogramma's
3. Scherm tijd / temperatuur
4. Grill
5. Grill laag niveau
6. Grill medium niveau
7. Grill hoog niveau
8. Grill maximum niveau
9. Verhogen
10. Verlagen
11. Tijd/temperatuur
12. Aan/uit
13. Start/pauze
14. Handmatige temperatuursonde
15. Standaard temperatuurindicator van de sonde
16. Handmatige/default sonde keuzeknop

Fig. 3.

1. Bakplaat
2. Airfryer mand
3. Bakmand

OPMERKING:

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats bewaren om beschadiging van het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

Inhoud van de doos

1. Airfryer
2. Handleiding
3. Bakplaat
4. Airfryer mand
5. Bakmand

3. WERKING

Plaats de airfryer op een vlakke en stabiele ondergrond.

1. Steek de stekker van het netsnoer in de geaarde voeding.
2. Verwijder de bakplaat, de mand van de airfryer of de bakmand voorzichtig.
3. Plaats het voedsel naar wens in de bakplaat, de mand van de airfryer of de bakmand.
4. Vervang de bakplaat, de mand van de airfryer of de bakmand indien nodig.

Waarschuwing: Raak de airfryer niet onmiddellijk na het koken aan, anders kunt u zich verbranden.

5. Kies de functie die u nodig hebt uit het bedieningspaneel. U kunt de tijd en temperatuur handmatig instellen.
6. Werking van het bedieningspaneel:
 - De aan/uit knop gaat branden nadat het product is ingeschakeld. Druk op de aan/uit knop en het systeem gaat standaard naar de configuratiestatus. Druk op de knop van het voorgestelde programma op het digitale display om het programma te kiezen en druk op de start/pauzeknop. Het programma dat u hebt gekozen wordt ingeschakeld en de andere worden uitgeschakeld.
 - Het display geeft de bijbehorende temperatuur en werkingsduur knipperend weer. Druk op de tijd/temperatuur knop en het display knippert om de temperatuur weer te geven, druk nogmaals om de tijd weer te geven. U kunt op de toetsen verhogen of verlagen drukken om de temperatuur en tijd in te stellen. Als er binnen 5 seconden geen handeling wordt uitgevoerd, wordt de huidige status standaard gesloten.

NEDERLANDS

7. Druk op start/pauze en het geselecteerde programma start, druk er nogmaals op en het programma pauzeert. Het programma van uw keuze wordt verlicht. U kunt op de knop voor voorkeuzeprogramma's drukken om een ander programma te kiezen.
8. **Functies**
 - Het standaardprogramma "Grill" wordt gesynchroniseerd met de Grill van het centrale bedieningspaneel. (LOW/MED/HIGH/MAX). Door op de knoppen voor verhogen of verlagen te drukken, wordt standaard "HIGH" geselecteerd; door nogmaals te drukken, kunnen de resterende niveaus worden geselecteerd. U kunt dan op start/pauze drukken om het kookproces te starten.
 - Bij het starten van de standaard voorverwarmingsfunctie knippert het indicatielampje. Het display toont de temperatuur en de voorverwarmingstijd. Op dit punt kan de voorverwarmfunctie worden geannuleerd door op de programmaknop te drukken; de temperatuur en tijd kunnen worden aangepast door op de knoppen verhogen of verlagen te drukken. Na het starten van de bedrijfsmodus stopt de indicator van het voorverwarmingsprogramma met knipperen. Als er gedurende 5 seconden geen handeling wordt uitgevoerd, wordt de programmatijd als standaard ingesteld en is de temperatuur gelijk aan die van het Grillprogramma.
 - Voorverwarmen wordt aanbevolen voor de beste kookresultaten. Nadat de voorverwarmingsfunctie is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon met een frequentie van 1 pieptoon per seconde, met in totaal 30 pieptonen. De voorverwarmingsindicator knippert en op het display knippert "FOOD" om aan te geven dat er voedsel moet worden toegevoegd. Open het deksel, voeg het voedsel toe en sluit het deksel, het product schakelt standaard over naar de Grillmodus. Als u het deksel opent voor het einde van het voorverwarmingsproces en vervolgens het deksel sluit, gaat het product standaard alvast in de Grillmodus. Als het deksel aan het einde van het aftellen niet wordt geopend, stopt het product met werken en keert het terug naar stand-by.
9. De temperatuursonde meet de interne temperatuur van het voedsel om de interne garing van het voedsel te regelen. Als u de sonde invoert in het voorverwarmingsprogramma, werkt de sondefunctie niet. Als u de temperatuursonde in een van de programma's gebruikt, wordt dit aangegeven doordat de pictogrammen van een van de twee programma's oplichten. Druk op de knop op de temperatuursonde om te wisselen tussen de vooraf ingestelde temperaturen of om ze handmatig te selecteren. De temperatuur wordt knipperend weergegeven op het display. Gebruik de toetsen Verhogen of Verlagen om de temperatuur te verhogen of te verlagen. Wanneer u de gewenste modus en temperatuur hebt geselecteerd, drukt u op de start/pauzeknop om te beginnen. De geselecteerde temperatuur en de temperatuur die wordt gemeten door de sonde worden weergegeven met intervallen van 3 seconden. Een van de weergegeven temperaturen is de temperatuur in het apparaat en de andere is de temperatuur van de sonde. De temperatuur van de sonde is de temperatuur van het voedsel en is niet relevant voor de temperatuur in het apparaat. Als de vooraf ingestelde temperatuur van de sonde in het voedsel is bereikt, is het product klaar met koken. Dit gebeurt alleen als deze functie

wordt gebruikt.

10. Om de tijd aan te passen, drukt u kort op de knoppen voor verhogen en verlagen om de tijd met 1 minuut te wijzigen, drukt u lang op de knop om de tijd met 5 minuten te wijzigen.
11. De flip-functie helpt tijdens het koken om u te waarschuwen dat u het voedsel moet draaien of verplaatsen. In de grillstand klinkt halverwege de geselecteerde tijd een akoestisch alarm met een frequentie van 1 keer/seconde en met een totaal van 15 waarschuwingen en met het woord "FLIP" om het voedsel om te draaien, deze waarschuwing klinkt maar één keer.
12. In de grillstand met de thermische sonde wanneer het voedsel 70% van de geselecteerde temperatuur bereikt, klinkt er een akoestisch alarm met een frequentie van 1 keer/seconde en met een totaal van 15 waarschuwingen en met het woord "FLIP" om het voedsel om te draaien, klinkt deze waarschuwing slechts één keer. (Als de ingestelde temperatuur bijvoorbeeld 60°C is en tijdens het koken 42°C bereikt, gaat het alarm af).
13. Aan het einde van het koken klinkt een akoestisch alarm met een frequentie van 1 keer/seconde met in totaal 10 waarschuwingen. Op het knipperende scherm verschijnt "End".
14. Als het voedsel niet gaar genoeg is, kunt u het terug in de airfryer doen en het nog een paar minuten laten bakken.
15. Zodra het voedsel goed gaar is, verwijdert u de mand en plaatst u het op een vlak hittebestendig oppervlak. Om gekookt voedsel te verwijderen, gebruikt u een houten of siliconen tang en haalt u het voedsel voorzichtig uit.

Let op: wees voorzichtig bij het verwijderen van de schaal, want het voedsel is erg heet en kan stoom produceren. Giet het voedsel nooit rechtstreeks uit de mand in de schaal, want dit kan gevaarlijk zijn en er kan restwater en olie in de schaal druppelen.

Tabel van standaardprogramma's

De kooktijd in de tabel is alleen bedoeld als referentie. U kunt de tijd aanpassen aan de hoeveelheid voedsel.

| Vooraf ingesteld menu | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Temperatuurbereik (°C) | Tijdsbereik (min) |
|-------------------------|---|------------|------------------------|-------------------|
| Grill | LOW 200°C MED 230°C HIGH 250°C MAX 260°C | 7 | Niet beschikbaar | 1-30 |
| Braden | 180°C | 25 | 120°C~22°C | 1-4H |
| Met hete lucht frituren | 200°C | 18 | 150°C~21°C | 1-60 |
| | | | 220°C~24°C | 1-30 |

NEDERLANDS

| | | | | |
|-----------------------|---|----|------------------------|-------|
| Opwarmen | LOW 200°C MED 230°C HIGH 250°C MAX 260°C | 4 | - | 1-10 |
| Bakken | 180°C | 25 | 120°C~21°C | 1-2H |
| Dehydrateren | 60 °C | 6H | 40°C~90°C | 1-12H |
| Temperatuur- sonde | Erg ondergekookt 50°C | - | 40°C~85°C Handmatig | - |
| | Ondergekookt 55°C | | | |
| | Gaar Voorgeprogrammeerd | | | |
| | Erg gaar 65°C | | | |
| | Doorbakken 70°C | | | |

Aanbevelingen: Bak verse frietjes niet bij een temperatuur hoger dan 200°C; de olie van het voedsel zal zich ophopen op de bodem van de airfryer.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Reinig het product na elk gebruik. Gebruik geen metalen, grove of schurende materialen voor het schoonmaken, anders wordt de antiaanbakraag verwijderd.
- 1. Haal na het koken de stekker uit het stopcontact en laat alle onderdelen van het product afkoelen. Het koelen kan worden versneld door de mand uit de airfryer te halen.
- 2. Alleen een vochtige doek of niet-schurende spons mag worden gebruikt om het product schoon te maken.
- 3. Gebruik heet water, een niet-bijtend schoonmaakmiddel en een niet-schurende spons om de bakplaat, de mand van de airfryer en de bakmand schoon te maken. U kunt ontvetter gebruiken om de vlekresten te verwijderen.
- 4. Gebruik een borstel om voedselresten voorzichtig van de verwarmingsbuis te verwijderen

5. PROBLEEMOPLOSSING

Op het display verschijnt:

- E1: Wanneer de sensor is kortgesloten
- E2: Wanneer de sensor in open circuit staat. Alle toetsen zijn ongeldig, de indicator is uit en alle ladingen werken niet meer. Het apparaat zendt een akoestisch alarmsignaal uit.
- Wanneer het apparaat "E1" of "E2" weergeeft, moet u de stekker uit het stopcontact halen en de klantenservice van Cecotec bellen.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 04951
 Product: Airfryer Cecofry FireDome 6000
 Vermogen: 2400 W
 Voltage: 220-240 V~
 Frequentie: 50-60 Hz
 Capaciteit: 6 L

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de batterij gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd.

Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accumulatoren te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

Voor gedetailleerde informatie over de aangewezen manier om elektrische apparaten en/of hun batterijen moet de consument de plaatselijke

overheid contacteren.

Naleving van de bovenstaande richtsnoeren zal bijdragen tot de bescherming van het milieu.

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving.

Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

Als u ooit een incident met het product ontdekt of vragen hebt, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, doorgegeven of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen en dergelijke) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1.

1. Uchwyt pokrywki
2. Górna pokrywa
3. Element grzejny ze zdejmowaną osłoną do czyszczenia
4. Kosz do smażenia
5. Taca do pieczenia
6. Pojemnik wewnętrzny
7. Sonda termiczna
8. Wentylacja termiczna
9. Opakowanie na sondę
10. Komora dolna
11. Panel sterowania

Rys. 2.

1. Menu/ Pokrętko programów wstępnych
2. Programy domyślne
3. Wyświetlacz Czas / Temperatura
4. Grill
5. Grill niski poziom
6. Grill średni poziom
7. Grill wysoki poziom
8. Grill maksymalny poziom
9. Przycisk zwiększania
10. Przycisk zmniejszania
11. Przycisk czasu/temperatury
12. Przycisk uruchamiania
13. Przycisk startu/pauzy
14. Wskaźnik temperatury ręcznej sondy
15. Wskaźnik temperatury wstępnej sondy
16. Przycisk

Rys. 3.

1. Taca do pieczenia
2. Kosz do frytkownicy
3. Kosz do pieczenia

UWAGA:

Grafika tej instrukcji obsługi tak jak rysunki w niej zawarte, są schematyczną prezentacją i możliwe, że nie będą się zgadzać dokładnie wraz z produktem.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli któregoś z nich brakuje lub jest w złym stanie, natychmiast skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Zawartość opakowania

1. Frytkownica powietrzna
2. Instrukcja obsługi
3. Taca do pieczenia
4. Kosz do frytkownicy
5. Kosz do pieczenia

3. FUNKCJONOWANIE

Umieść frytkownicę na płaskiej, gładkiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni

1. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do uziemionego zasilacza.
2. Ostrożnie wyjmij blachę do pieczenia, kosz frytkownicy lub kosz do pieczenia.
3. W razie potrzeby umieść jedzenie na blasze do pieczenia, koszu frytkownicy lub koszu do pieczenia.
4. W razie potrzeby wymień blachę do pieczenia, kosz frytkownicy lub kosz do pieczenia.

Ostrzeżenie: Nie dotykaj frytkownicy bezpośrednio po zakończeniu gotowania, w przeciwnym razie możesz się poparzyć.

5. Wybierz potrzebną funkcję na panelu sterowania. Czas i temperaturę można ustawić ręcznie.
6. Obsługa panelu sterowania:
 - Przycisk zasilania zaświeci się po włączeniu produktu. Naciśnij przycisk zasilania, a system domyślnie wejdzie w stan ustawień. Naciśnij przycisk zaprogramowanego programu na ekranie cyfrowym, aby dokonać wyboru programu, a następnie naciśnij przycisk start/pauza. Wybrany program włączy się, a pozostałe wyłączą.
 - Na wyświetlaczu miga odpowiednia temperatura robocza i czas. Naciśnij przycisk czasu/temperatury, a ekran zacznie migać, pokazując temperaturę, naciśnij go ponownie, aby wyświetlić czas. Możesz naciskać przyciski zwiększania lub zmniejszania, aby ustawić

temperaturę i czas. W przypadku braku operacji w ciągu 5 sekund, bieżący stan zostanie domyślnie zamknięty.

7. Naciśnij start/pauza, aby rozpocząć wybrany program, naciśnij ponownie, a program zostanie wstrzymany. Wybrany program zostanie podświetlony. Możesz nacisnąć przycisk zaprogramowanego programu, aby wybrać inny program.
8. **Funkcje**
 - Domyślny program „Grill” jest zsynchronizowany z programem Grill na centralnym panelu sterowania (LOW/MED/HIGH/MAX). Naciskając przyciski zwiększania lub zmniejszania, domyślnie wybierana jest opcja „HIGH”; po ponownym naciśnięciu można wybrać pozostałe poziomy. Następnie możesz nacisnąć start/pauza, aby rozpocząć proces gotowania.
 - Podczas uruchamiania domyślnej funkcji wstępnego nagrzewania lampka kontrolna będzie migać. Wyświetlacz pokazuje temperaturę i czas wstępnego nagrzewania. W tym momencie funkcję podgrzewania można anulować, naciskając przycisk programów; temperaturę i czas można regulować, naciskając przyciski zwiększania lub zmniejszania. Po uruchomieniu trybu pracy wskaźnik programu nagrzewania przestanie migać. Jeśli przez 5 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność, czas programu zostanie ustawiony na domyślny, a temperatura będzie taka sama jak w programie Grill.
 - Zaleca się wcześniejsze podgrzanie żywności, aby uzyskać lepsze wyniki podczas gotowania żywności. Po zakończeniu funkcji wstępnego nagrzewania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy z częstotliwością 1 sygnał dźwiękowy na sekundę, w sumie 30 sygnałów dźwiękowych. Wskaźnik funkcji podgrzewania zacznie migać, a na wyświetlaczu pojawi się migający komunikat „FOOD”, wskazujący, że należy dodać potrawę. Otwórz pokrywę, dodaj jedzenie, a następnie zamknij pokrywę, produkt domyślnie wejdzie w tryb grillowania. Jeśli otworzysz pokrywę przed zakończeniem procesu wstępnego nagrzewania, a następnie zamkniesz pokrywę, produkt domyślnie przejdzie z wyprzedzeniem do trybu Grill. Jeśli pokrywa nie zostanie otwarta na koniec odliczania, produkt przestanie działać i powróci do stanu gotowości.
9. Sonda temperatury ma funkcję pomiaru wewnętrznej temperatury żywności w celu kontrolowania jej wewnętrznej gotowania. Jeśli umieścisz sondę w programie wstępnego nagrzewania, funkcja sondy nie będzie skuteczna. Jeśli używasz sondy temperatury w jednym z programów, będzie to sygnalizowane zapaleniem się ikon dla jednego z dwóch programów. Naciśnij przycisk na sondzie temperatury, aby przełączyć między zaprogramowanymi temperaturami lub wybrać je ręcznie. Temperatura będzie wyświetlana na migającym ekranie. Aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę, użyj przycisków zwiększania lub zmniejszania. Po wybraniużądanego trybu i temperatury naciśnij przycisk start/pauza, aby rozpocząć. Wybrana temperatura oraz temperatura mierzona przez sondę będą wyświetlane w odstępach 3 sekundowych. Jedną z wyświetlanych temperatur to temperatura wewnątrz urządzenia, a druga to temperatura sondy. Temperatura sondy jest temperaturą żywności i nie ma znaczenia dla temperatury wewnątrz urządzenia. Po osiągnięciu temperatury zadanej dla sondy wewnątrz potrawy,

- produkt zakończy pieczenie. Dzieje się tak tylko wtedy, gdy używana jest ta funkcja.
10. Aby ustawić czas, krótkie naciśnięcie przycisków zwiększania i zmniejszania powoduje zmianę o 1 minutę, długie naciśnięcie generuje zmianę o 5 minut.
 11. Funkcja odwracania pomaga podczas gotowania ostrzegać o konieczności obrócenia lub przesunięcia potrawy. W trybie grilla, w połowie wybranego czasu, rozlega się alarm akustyczny z częstotliwością 1 raz na sekundę i łącznie 15 ostrzeżeń oraz wyświetlanie słowa „FLIP” na ekranie, aby obrócić jedzenie, to ostrzeżenie wyda tylko sygnał dźwiękowy raz.
 12. W trybie grillowania przy użyciu sondy do żywności, gdy potrawa osiągnie 70% wybranej temperatury, rozlegnie się alarm akustyczny z częstotliwością 1 raz/sekundę i łącznie 15 ostrzeżeń, a na ekranie pojawi się słowo „FLIP”, aby obrócić jedzenie, to ostrzeżenie zabrmi tylko raz. (Na przykład, jeśli ustawiona temperatura wynosi 60°C, podczas gotowania osiągnie 42°C, włączy się alarm.)
 13. Pod koniec gotowania włącza się alarm akustyczny z częstotliwością 1 raz na sekundę i łącznie 10 ostrzeżeń. Na wyświetlaczu zaczną migać komunikat „End”.
 14. Jeśli potrawa nie jest dobrze ugotowana, można ją ponownie włożyć do frytkownicy i gotować jeszcze przez kilka minut.
 15. Gdy jedzenie jest dobrze ugotowane, wyjmij kosz i umieść go na płaskiej, odpornej na ciepło powierzchni. Aby wyjąć już ugotowane jedzenie, użyj drewnianych lub silikonowych szczypiec i ostrożnie wyjmij jedzenie.

Uwaga: należy zachować ostrożność podczas wyjmowania tacy, ponieważ żywność jest bardzo gorąca i może wytwarzać parę, nigdy nie należy wylewać żywności bezpośrednio z kosza na talerz, ponieważ może to być niebezpieczne, a resztki wody i oleju mogą spaść.

Tabela programów domyślnych

Czas gotowania podany w tabeli służy wyłącznie jako odniesienie. Czas gotowania podany w tabeli służy wyłącznie jako odniesienie.

| Gotowe menu | Temperatura (°C) | Czas (min.) | Zakres temperatur (°C) | Zakres czasowy (min) |
|---------------------|---|-------------|------------------------|----------------------|
| Grill | LOW 200°C MED 230°C HIGH 250°C MAX 260°C | 7 | Nie dostępny | 1-30 |
| Pieczenie | 180°C | 25 | 120°C~22°C | 1-4H |
| Smażenie powietrzem | 200°C | 18 | 150°C~21°C | 1-60 |
| | | | 220°C~24°C | 1-30 |

POLSKI

| | | | | |
|------------------|---|----|-------------------------|-------|
| Rozgrzewanie | LOW 200°C MED 230°C HIGH 250°C MAX 260°C | 4 | - | 1-10 |
| Pieczenie | 180°C | 25 | 120°C~21°C | 1~2H |
| Suszenie | 60 °C | 6H | 40°C~90°C | 1~12H |
| Koło temperatury | Lekko zrobione 50 | - | 40°C~85°C Instrukcja | - |
| | Mało zrobione 55°C | | | |
| | W punkcie 60°C Wstępnie skonfigurowany | | | |
| | Zrobione 65°C | | | |
| | Dobrze zrobione 70°C | | | |

Porady: Nie gotuj świeżych frytek w temperaturze wyższej niż 200°C; olej z żywności będzie zbierał się na dnie frytkownicy.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem odłącz przewód zasilający z gniazdka.
 - Oczyszczyć produkt po każdym użyciu. Nie używaj do czyszczenia metalu, szorstkich ani ściernych materiałów, w przeciwnym razie powłoka zapobiegająca przywieraniu zostanie usunięta.
1. Odłącz przewód zasilający po zakończeniu gotowania; następnie pozwól, aby wszystkie części produktu ostygły. Chłodzenie można przyspieszyć, wyjmując kosz frytkownicy.
 2. Do czyszczenia produktu można używać wyłącznie wilgotnej szmatki lub nieściernej gąbki.
 3. Użyj gorącej wody, niekorozyjnego detergentu i nieściernej gąbki do czyszczenia blachy do pieczenia, kosza frytkownicy powietrznej i kosza do pieczenia. Możesz użyć odłuszczacza do czyszczenia resztek płam.
 4. Użyj szczotki, aby bardzo ostrożnie usunąć resztki jedzenia z rury grzewczej.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Na wyświetlaczu pojawi się:

- E1: Gdy czujnik ma zwarcie
- E2: Gdy czujnik jest w obwodzie otwartym. Wszystkie klucze są nieprawidłowe, wskaźnik jest wyłączony, a wszystkie obciążenia przestają działać. Urządzenie emituje dźwiękowy sygnał alarmowy.
- Gdy urządzenie wyświetli „E1” lub „E2”, należy odłączyć zasilanie i wezwać serwis Cecotec

6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 04951

Produkt: Frytkownica beztuszczowa Cecofry FireDome 6000

Moc: 2400 W

Napięcie: 220-240 V~

Frekwencja: 50-60 Hz

Pojemność: 6 L

Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.

Zaprojektowano w Hiszpanii | Wyprodukowano w Chinach

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/ lub baterię należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/ akumulatory i przekazać go do punktu zbiórki wyznaczonego przez władze lokalne.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętu gospodarstwa domowego i / lub odpowiednich

baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeżenie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Cecotec odpowie użytkownikowi lub konsumentowi końcowemu za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach i terminach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

Jeśli wykryjesz problem z produktem lub masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1.

1. Rukojeť víka
2. Horní deska
3. Topné těleso s odnímatelným bezpečnostním krytem pro čištění
4. Fritovací koš
5. Plech na pečení
6. Vnitřní nádoba
7. Tepelná sonda
8. Tepelná ventilace
9. Krabice se sondami
10. Spodní komora
11. Ovládací panel

Obr. 2.

1. Menu / Volič přednastavených programů
2. Přednastavené programy
3. Displej s údaji o čase / teplotě
4. Gril
5. Nízká úroveň grilování
6. Střední úroveň grilování
7. Vysoká úroveň grilování
8. Maximální úroveň grilování
9. Tlačítko zvýšení
10. Tlačítko snížení
11. Tlačítko čas/teplota
12. Tlačítko zapnutí/vypnutí
13. Tlačítko start/pauza
14. Indikátor teploty manuální sondy
15. Indikátor teploty přednastavené sondy
16. Tlačítko pro volbu manuální/přednastavené sondy

Obr. 3.

1. Plech na pečení
2. Koš horkovzdušné fritézy
3. Koš na pečení

POZNÁMKA:

Grafika v této příručce je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyměte zařízení z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Originální krabici a další obalové položky můžete uschovat na bezpečném místě, abyste zabránili poškození zařízení v případě potřeby přepravy v budoucnu. Pokud chcete zlikvidovat původní obal, ujistěte se, že jste všechny části správně recyklovali.
- Ujistěte se, že všechny díly a součásti jsou zahrnuty a v dobrém stavu. Pokud některá chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.

Obsah krabice

1. Horkovzdušná fritéza
2. Návod k použití
3. Plech na pečení
4. Koš horkovzdušné fritézy
5. Koš na pečení

3. PROVOZ

Umístěte fritézu na rovný, hladký, stabilní a žáruvzdorný povrch.

1. Zapojte zástrčku napájecího kabelu do uzemněného zdroje napájení.
2. Opatrně vyjměte plech na pečení, koš horkovzdušné fritézy nebo koš na pečení.
3. Vložte potraviny do plechu na pečení, koše horkovzdušné fritézy nebo koše na pečení podle potřeby.
4. Podle potřeby vložte plech na pečení, koš horkovzdušné fritézy nebo koš na pečení.

Upozornění: Nedotýkejte se fritézy bezprostředně po vaření, jinak se můžete popálit.

5. Na ovládacím panelu vyberte požadovanou funkci. Čas a teplotu můžete nastavit manuálně.
6. Obsluha ovládacího panelu:
 - Po zapnutí zařízení se rozsvítí tlačítko zapnutí. Stiskněte tlačítko zapnutí a systém přejde do výchozího stavu konfigurace. Stisknutím tlačítka přednastaveného programu na digitální displeji zvolte program a stiskněte tlačítko start/pauza. Zvolený program se zapne a ostatní se vypnou.
 - Na displeji se blikáním zobrazí příslušná teplota a provozní doba. Stiskněte tlačítko času/teploty a na displeji začne blikat teplota, po dalším stisknutí se zobrazí čas. Teplotu a čas můžete nastavit stisknutím tlačítek pro zvýšení nebo snížení. Pokud do 5 sekund neprovedete žádnou operaci, aktuální stav se ve výchozím nastavení uzavře.
7. Stiskněte tlačítko start/pauza a vybraný program se spustí, stiskněte je znovu a program se pozastaví. Vámi zvolený program se rozsvítí. Stisknutím tlačítka přednastavených programů můžete zvolit jiný program.

8. **Funkce**

- Přednastavený program „Gril“ je synchronizován s programem Gril na centrálním ovládacím panelu (NÍZKÁ/STŘEDNÍ/VYSOKÁ/MAX). Stisknutím tlačítek pro zvýšení nebo snížení je ve výchozím nastavení vybrána úroveň „HIGH“; dalším stisknutím lze vybrat zbyvajících úrovně. Poté můžete stisknutím tlačítka start/pauza spustit proces vaření.
 - Při spuštění výchozí funkce předehřevu bude kontrolka blikat. Na displeji se zobrazí přednastavená teplota a čas předehřevu. V tomto okamžiku lze funkci předehřevu zrušit stisknutím tlačítka programů; teplotu a čas lze upravit stisknutím tlačítek zvýšení nebo snížení. Po spuštění provozního režimu přestane blikat ukazatel programu předehřevu. Pokud po dobu 5 sekund neprovedete žádnou operaci, nastaví se výchozí čas programu a teplota bude stejná jako u programu Gril.
 - Pro dosažení lepších výsledků vaření se doporučuje předehřátí. Po dokončení funkce předehřevu zařízení zapírá s frekvencí 1 pípnutí za sekundu, celkově vydá 30 pípnutí. Indikátor předehřevu bude blikat a na displeji bude zobrazen blikající nápis „FOOD“, což znamená, že je třeba přidat potraviny. Otevřete víko, přidejte potraviny a poté víko zavřete, výrobek se ve výchozím nastavení přepne do režimu grilování. Pokud otevřete víko před koncem předehřívání a poté víko zavřete, zařízení přejde ve výchozím nastavení do režimu Grill. Pokud na konci odpočítávání není víko otevřeno, zařízení přestane pracovat a vrátí se do pohotovostního režimu.
9. Teplotní sonda má za funkci měřit vnitřní teplotu potravin a kontrolovat tak jejich vnitřní přípravu. Pokud zadáte sondu do programu předehřevu, funkce sondy nebude účinná. Pokud v jednom z programů použijete teplotní sondu, bude to signalizováno rozsvícením ikon jednoho ze dvou programů. Stisknutím tlačítka na teplotní sondě můžete přepínat mezi přednastavenými teplotami nebo je zvolit manuálně. Teplota se na displeji zobrazí blikáním. Pro zvýšení nebo snížení teploty použijte tlačítka zvýšení nebo snížení. Po výběru požadovaného režimu a teploty stiskněte tlačítko start/pauza pro spuštění. Zvolená teplota a teplota měřená sondou se zobrazují ve 3sekundových intervalech. Jedna ze zobrazených teplot je teplota uvnitř zařízení a druhá je teplota sondy. Teplota sondy odpovídá teplotě potravin a není relevantní pro teplotu uvnitř zařízení. Po dosažení přednastavené teploty sondy uvnitř potraviny bude vaření ukončeno. K tomuto stavu dojde pouze v případě použití této funkce.
10. Pro nastavení času se krátkým stisknutím tlačítek zvýšení a snížení provede změna o 1 minutu, dlouhým stisknutím se provede změna o 5 minut.
11. Funkce obrácení vás během vaření upozorní, že je třeba pokrm obrátit nebo promíchat. V režimu grilování se v polovině zvoleného času ozve zvukový signál s frekvencí 1krát za sekundu a s celkem 15 varováními a zobrazením nápisu „FLIP“ pro obrácení pokrmu, toto varování zazní pouze jednou.
12. V režimu grilování s použitím tepelné sondy, když pokrm dosáhne 70 % zvolené teploty, zazní zvuková signál s frekvencí 1krát za sekundu a s celkem 15 výstrahami a zobrazením nápisu „FLIP“ pro obrácení pokrmu, tato výstraha zazní pouze jednou. (Například pokud je nastavená teplota 60 °C a při vaření dosáhne 42°C, spustí se alarm).

ČEŠTINA

13. Na konci vaření se ozve zvukový signál s frekvencí 1krát za sekundu s celkem 10 varováními. Na blikajícím displeji se zobrazí „End“.
14. Pokud je jídlo nedovařené, můžete ho vrátit zpět do fritézy a vařit ještě několik minut.
15. Jakmile je jídlo důkladně uvařené, vyjměte koš a položte jej na rovný žáruvzdorný povrch. Pro vyjmutí uvařených potravin vyjměte koš pomocí dřevěných nebo silikonových kleští a potraviny vyjměte.

Poznámka: při vyjímání nádoby buďte opatrní, protože jídlo je velmi horké a může vytvářet páru, nikdy nesypte jídlo přímo z koše do mísy, protože to může být nebezpečné a zbytky vody a oleje mohou vystříknout.

Tabulka přednastavených programů

Doba vaření uvedená v tabulce je pouze orientační. Čas můžete měnit v závislosti na množství potravin.

| Překonfigurována nabídka | Teplota (°C) | Čas (min) | Teplotní rozsah (°C) | Časový rozsah (min) |
|--------------------------|---|-----------|----------------------|---------------------|
| Gril | LOW 200°C MED 230°C HIGH 250°C MAX 260°C | 7 | Nedostupné | 1~30 |
| Pečení | 180°C | 25 | 120°C~22°C | 1~4H |
| Smažení vzduchem | 200°C | 18 | 150°C~21°C | 1~60 |
| | | | 220°C~24°C | 1~30 |
| Předehtátí | LOW 200°C MED 230°C HIGH 250°C MAX 260°C | 4 | - | 1~10 |
| Pečení | 180°C | 25 | 120°C~21°C | 1~2H |
| Dehydratovat | 60 °C | 6H | 40°C~90°C | 1~12H |

| | | | | |
|----------------|---|---|---------------------|---|
| Teplotní sonda | Málo propečené 50 | - | 40°C~85°C Manuál | - |
| | Nedopečené 55°C | | | |
| | Propečené na míru 60°C Přednastavení | | | |
| | Propečené 65°C | | | |
| | Dostatečně propečené 70°C | | | |

Rady: Čerstvé hranolky nesmažte při teplotě vyšší než 200°C; olej z potravin se bude hromadit na dně fritézy.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Odpojte napájecí kabel ze zásuvky vytažením zástrčky.
 - Po každém použití vyčistěte produkt. K čištění nepoužívejte kovové, hrubé nebo abrazivní materiály, jinak dojde k odstranění nepřilnavé vrstvy.
1. Po skončení vaření odpojte napájecí kabel a nechte všechny části výrobku vychladnout. Chlazení lze urychlit vyjmutím koše z fritézy.
 2. K čištění výrobku lze použít pouze vlhký hadřík nebo neabrazivní houbu.
 3. K čištění plechu na pečení, koše horkovzdušné fritézy a koše na pečení použijte horkou vodu, nekorozivní čisticí prostředek a neabrazivní houbu. K vyčištění zbytků skvrn můžete použít odmašťovač.
 4. Pomocí kartáčku pečlivě očistěte topnou trubici od zbytků jídla.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Na displeji se zobrazí:

- E1: Když je snímač zkratován.
- E2: Když je snímač v rozpojeném obvodu. Všechna tlačítka jsou neplatná, indikátor je vypnutý a všechny zátěže přestanou fungovat. Zařízení vydává zvukový varovný signál.
- Pokud se na zařízení zobrazí „E1“ nebo „E2“, musíte odpojit napájení a zavolat zákaznický servis společnosti Cecotec.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 04951

Produkt: Horkovzdušná fritéza Cecofry FireDome 6000

Výkon: 2400 W

Napětí: 220-240 V~

Frekvence: 50-60 Hz

Objem: 6 L

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

Vyrobena v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být produkt a/nebo baterie zlikvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku byste měli baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.

Podrobné informace o tom, jak správně likvidovat elektrická a elektronická zařízení a/nebo baterie, by měli spotřebitelé získat od místních úřadů.

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy.

Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

Pokud zjistíte incident s produktem nebo máte nějaké dotazy, kontaktujte oficiální službu technické pomoci společnosti Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce jsou majetkem společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, zčásti nebo jako celek, reprodukován, ukládán do systému obnovy, přenášen nebo distribuován žádnými prostředky (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobným způsobem) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

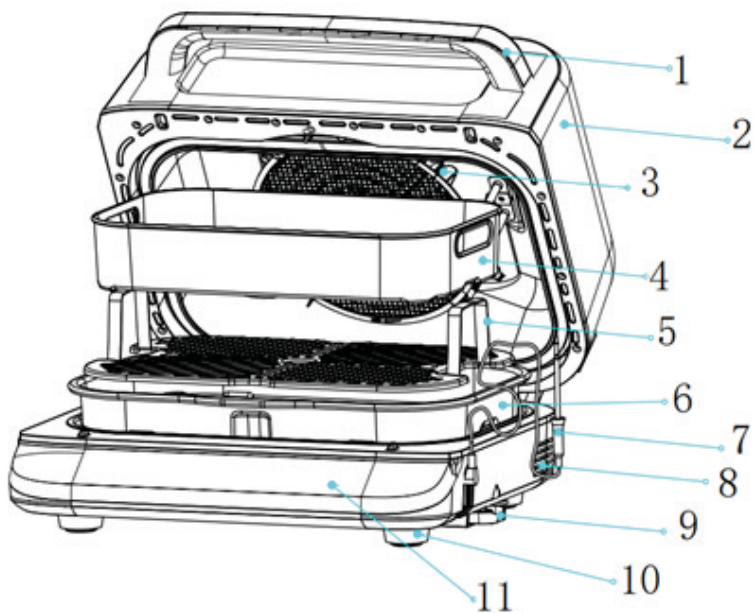


Fig./lmg./Abb./Afb./ Rys. 1

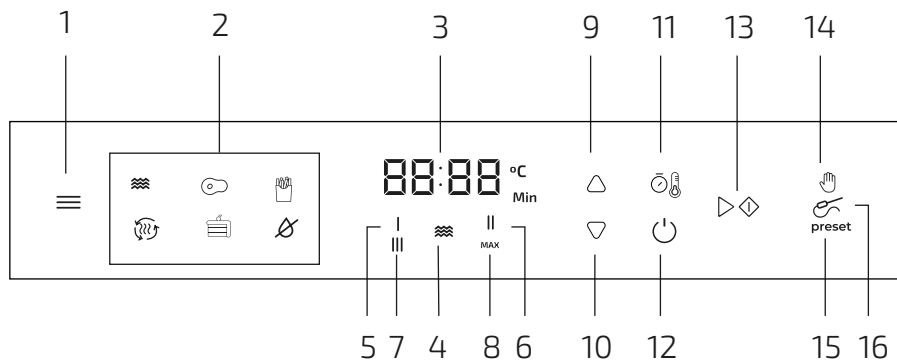
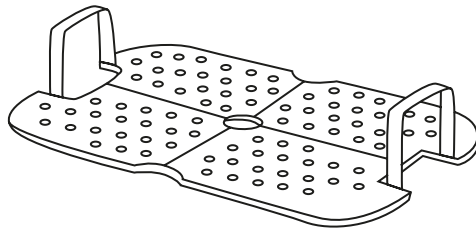
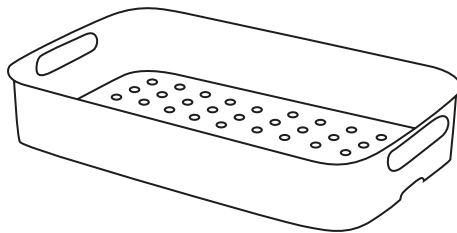


Fig./lmg./Abb./Afb./ Rys. 2

1



2



3

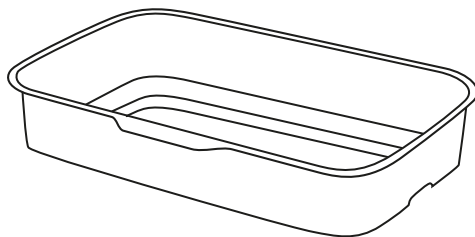


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia), Spain
SF01230704