

cecotec

CECOFRY&GRILL SMOKIN'PRIME 6500

Freidora de aire / Digital air fryer



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Handleiding
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Kullanma kılavuzu
Οδηγίες χρήσης
Manual d'instruccions
Használati útmutató
تاميل عتال ليلد

Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	8
Instructions de sécurité	11
Sicherheitshinweise	16
Istruzioni di sicurezza	20
Instruções de segurança	23
Veiligheidsinstructies	26
Instrukcja bezpieczeństwa	31
Bezpečnostní pokyny	34
Güvenlik talimatları	38
Οδηγίες ασφαλείας	41
Instruccions de seguretat	44
Biztonsági utasítások	48
معلومات السلامة	51

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	54
2. Antes de usar	55
3. Instalación	55
4. Funcionamiento	56
5. Resolución de problemas	65
6. Limpieza y mantenimiento	66
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	66
8. Copyright	67
9. Declaración de conformidad	67

INDEX

1. Parts and components	68
2. Before use	69
3. Installation	69
4. Operation	70
5. Troubleshooting	78
6. Cleaning and maintenance	79
7. Recycling of electrical and electronic equipment	79
8. Copyright	80
9. Declaration of Conformity	80

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	81
2. Avant utilisation	82
3. Installation	82
4. Fonctionnement	83
5. Résolution de problèmes	93
6. Nettoyage et entretien	94
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	95
8. Copyright	95
9. Déclaration de conformité	95

INHALT

1. Teile und Komponenten	96
2. Vor dem Gebrauch	97
3. Montage	97
4. Bedienung	98
5. Problembehebung	107
6. Reinigung und Wartung	109
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	110
8. Copyright	110
9. Konformitätserklärung	110

INDICE

1. Parti e componenti	111
2. Prima dell'uso	112
3. Installazione	112
4. Funzionamento	113
5. Risoluzione dei problemi	122
6. Pulizia e manutenzione	123
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	124
8. Copyright	124
9. Dichiarazione di conformità	124

ÍNDICE

1. Peças e componentes	125
2. Antes de usar	126
3. Instalação	126
4. Funcionamento	127
5. Resolução de problemas	136
6. Limpeza e manutenção	137
7. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	138
8. Copyright	138
9. Declaração de conformidade	139

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	140
2. Voor gebruik	141
3. Installatie	141
4. Bediening	142
5. Probleemoplossing	151
6. Schoonmaak en onderhoud	152
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	153
8. Copyright	153
9. Verklaring van overeenstemming	154

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	155
2. Przed użyciem	156
3. Instalacja	156

4. Funkcjonowanie	157	6. Neteja i manteniment	221
5. Rozwiązywanie problemów	165	7. Reciclatge daparells elèctrics i electrònics	222
6. Czyszczenie i konserwacja	167	8. Copyright	222
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	167	9. Declaració de conformitat	222
8. Prawa autorskie	168		
9. Deklaracja zgodności	168		

INDEX

1. Součásti a komponenty	169	1. Alkatrészek és alkatrészek	223
2. Před použitím	170	2. Használat előtt	224
3. Zařízení	170	3. Létesítmény	224
4. Operace	171	4. Művelet	225
5. Řešení problémů	179	5. Hibaelhárítás	233
6. Čištění a údržba	180	6. Tisztítás és karbantartás	235
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	180	7. Elektromos és elektronikus berendezések	235
		újrahasznosítása	235
		8. Copyright	236
		9. Megfelelőségi nyilatkozat	236
8. Autorská práva	181		
9. Prohlášení o shodě	181		

DIZIN

1. Parçalar ve bileşenler	182	١. الأجزاء والمكونات	٢٣٧
2. Kullanmadan önce	183	٢. قبل الاستخدام	٢٣٨
3. Tesis	183	٣. منشأة	٢٣٨
4. Operasyon	184	٤. عملية	٢٣٩
5. Problem çözme	192	٥. حل المشكلات	٢٤٥
6. Temizlik ve bakım	193	٦. التنظيف والصيانة	٢٤٦
7. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	194	٧. إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية	٢٤٦
		٨. حقوق الطبع والنشر	٢٤٧
8. Telif Hakkı	194	٩. إعلان المطابقة	٢٤٧
9. Uygunluk beyanı	194		

ΔΕΙΚΤΗΣ

1. Μέρη και εξαρτήματα	195
2. Πριν από τη χρήση	196
3. Ευκολία	196
4. Λειτουργία	197
5. Επίλυση προβλημάτων	206
6. Καθαρισμός και συντήρηση	207
7. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού	208
8. Πνευματικά δικαιώματα	209
9. Δήλωση συμμόρφωσης	209

ÍNDEx

1. Peces i components	210
2. Abans de fer servir	211
3. Instal·lació	211
4. Funcionament	212
5. Resolució de problemes	220

NOTA

EU01_102086 CECOFRY&GRILL SMOKIN'PRIME 6500

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

زاهجلا اب قصا اهل اهي جهر بلاء تاميل عتلا تاري غتم عيم ج ولاء قبطن يو ااماع ليل دلاء • يبرع

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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

como ambientes inflamables, explosivos, con presencia de químicos o húmedos.

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

aparato y otros 10 cm a cada lado. No coloque ningún objeto encima del aparato cuando se esté utilizando.

- Mientras el aparato está en funcionamiento emite vapor caliente a través de las aperturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad del vapor y de las salidas de aire. Puede que salga aire caliente del aparato cuando retire el cestillo de dentro del aparato.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve salir humo negro del aparato. Espere hasta que el humo desaparezca para retirar el cestillo de dentro del aparato.
- Recomendamos el uso de guantes cuando se vaya a manipular la rejilla o el cestillo.
- No intente reparar el aparato por su propia cuenta.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- All safety instructions must be closely followed when using the appliance.
- When using electrical and electronic appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand

the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

- Keep this appliance and its power cord out of reach of children under the age of 8.
-  This symbol means "caution, hot surface." The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not immerse the cord, plug, or any other non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose electrical connections to water.
- This appliance is intended for domestic use only and is not suitable for use in commercial establishments such as bars, restaurants, farms, hotels, motels, and offices.
- Position the appliance in such a way to avoid spillage of hot liquids. Be especially careful with the handle.
- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance.
- We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working kitchen hood or is well ventilated.
- Incorrect or improper use can damage the appliance and be dangerous for the user. Use the appliance only for the purposes described in this manual.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.
- Do not use outdoors.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the

cord is damaged, it must be repaired by Cecotec's Official Technical Support Service to avoid any hazard.

- Do not twist, bend, pull, or damage the power cord. Protect it from sharp edges and heat sources. Never let the power cord come into contact with hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not use extension cords, unless advised by a qualified electrician. Using the wrong type of extension cord could cause damage to the appliance or injuries to the user.
- Do not operate the appliance if its cord, plug, or body show visible damage, do not operate properly, or have been dropped.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres.
- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. Be careful when placing the basket out of the air fryer. Place the handle inwards to prevent spillage of what's inside. Do not place the appliance near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause electrical shock or fire.
- Do not fill the basket with oil to avoid causing a fire hazard.
- Do not touch the interior of the appliance while in operation.
- Always place the ingredients to be cooked inside the basket to prevent them from touching the heating elements.
- Make sure your hands are completely dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use or when it is being cleaned. Allow it to cool down completely

before attaching or removing parts and before cleaning the appliance.

- Do not leave the appliance unsupervised while plugged to the mains.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance operates properly.
- Do not place the appliance against the wall. Leave a safety distance of 10 cm on the back of the appliance and 10 cm on each side. Do not place any object on top of the appliance when in use.
- Hot steam is released through the air outlet openings during operation. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may come out when removing the basket from inside the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you notice black smoke coming out of it. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the appliance.
- We recommend the use of gloves when touching the basket and rack.
- Do not attempt to repair the appliance yourself.
- Supervise children to ensure they do not play with the appliance.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Veuillez suivre ces instructions de sécurité très attentivement lorsque vous utilisez l'appareil.

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

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

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

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

lorsque vous retirez le panier.

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

konzipiert und ist nicht für die Verwendung in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels oder Büros bestimmt.

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

Verwendung des falschen Typs von Verlängerungskabeln kann zu Schäden am Gerät oder Verletzungen des Benutzers führen.

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

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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

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

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

sostanze chimiche o umide.

- Collocare l'apparecchio su di una superficie piatta e resistente al calore. Quando si estrae il cestello dalla friggitrice ad aria e lo si appoggia, farlo con attenzione posizionando il manico verso l'interno in modo da evitare la fuoriuscita dei contenuti. Non collocare l'apparecchio vicino a fonti di calore, in luoghi dall'eccessivo livello di umidità o vicino a materiali infiammabili.
- Non inserire le dita né lasciare che altri oggetti entrino nelle aperture di ventilazione o di scarico, poiché ciò potrebbe causare scariche elettriche o incendi.
- Non riempire il cestello di olio per evitare il rischio d'incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Collocare sempre gli alimenti da friggere all'interno del cestello per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio quando non è in uso o se lo si sta pulendo. Lasciare raffreddare completamente prima di montare o rimuovere qualsiasi parte e/o procedere con la pulizia.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato alla corrente.
- Per garantirne il corretto funzionamento, la pulizia e manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate in linea con quanto spiegato in questo manuale di istruzioni.
- Non appoggiare l'apparecchio alla parete. Mantenere una distanza di sicurezza di 10 cm rispetto alla parte posteriore dell'apparecchio e altri 10 cm da ogni lato. Non collocare oggetti sopra l'apparecchio quando è in uso.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio emette vapore

caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite dell'aria. Potrebbe uscire aria calda dall'apparecchio quando si rimuove il cestello.

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o aparelho.
- Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndios, eletrochoques e lesões.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Este aparelho não foi desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- Não submerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do aparelho em água ou outros líquidos. Não exponha as conexões elétricas à água.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e não se destina a ser utilizado em bares, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- Coloque o aparelho de modo a evitar o derramamento de líquidos quentes. Tenha especial cuidado com a pega.
- Certifique-se de que a tensão de rede elétrica corresponda aos requisitos de tensão especificados na etiqueta de classificação do aparelho.
- Recomenda-se que o espaço onde vai utilizar o aparelho esteja equipado com um extrator de fumos ou seja ventilado.
- O uso incorreto ou inadequado pode pôr em perigo, quer o aparelho, quer o utilizador. Utilize este aparelho para fins que aparecem descritos neste manual.
- Desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar ou quando não o utilizar.
- Não o utilize em exteriores.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de

alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe que o cabo esteja sobre a borda da superfície de trabalho ou do balcão.

- Não utilize extensores, a não ser que esteja recomendado por um 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 utilize o produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, com produtos químicos ou húmidos.
- Situe o produto numa superfície plana e resistente ao calor. Ao colocar o cesto fora da fritadeira, faça-o cuidadosamente e coloque a pega para dentro, de modo a evitar o derramamento do que está dentro. Não utilize o dispositivo perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.
- Não insira ou permita que os seus dedos ou outros objetos entrem nas aberturas de ventilação ou de exaustão, pois isso pode causar eletrochoques ou incêndios.
- Não encha o recipiente de óleo, poderia causar um risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Coloque sempre os ingredientes a cozinhar dentro do cesto para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Desconecte o aparelho quando não o estiver a usar ou

durante a limpeza. Deixe que arrefeça por completo antes de montar ou remover qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.

- Não deixe o aparelho ligado à alimentação elétrica sem supervisão.
- Para assegurar o funcionamento correto, a limpeza e manutenção do aparelho deve ser efetuada em conformidade com este manual de instruções.
- Não coloque o aparelho contra a parede. Deixe uma distância de segurança de 10 cm da parte de trás do aparelho e de 10 cm de cada lado. Não coloque nenhum objeto encima do produto enquanto o estiver a usar.
- Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, emitirá vapor quente através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das saídas de ar. O ar quente pode sair do aparelho quando se remove o cesto do interior.
- Desligue imediatamente o aparelho da tomada se vir fumo negro a sair do aparelho. Aguarde até o fumo desaparecer para tirar o cesto do interior do aparelho.
- Recomenda-se o uso de luvas ao manipular as grelhas ou o cesto.
- Não tente reparar o aparelho por conta própria.
- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto.

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

Lees de volgende instructies aandachtig voordat u het product gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.

- Volg aandachtig de voorschriften wanneer u dit apparaat

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: let op, heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het toestel in werking is.
- Dit apparaat 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 air fryer 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 luchttuitlaatopeningen. 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.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

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

- Podczas korzystania z urządzenia należy dokładnie przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.
- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze zachowywać podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem i obrażeń.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia, które ma przeprowadzać użytkownik nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
-  Ten symbol oznacza: ostrożnie, gorąca powierzchnia. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych minutników lub systemów zdalnego sterowania.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieodłącznej części urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiaj 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 nie dopuścić do rozlania gorących płynów, szczególnie uważaj na uchwyt.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom napięcia określonym w danych technicznych urządzenia.
- Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym będzie używane urządzenia, było wyposażone w wyciąg dymu lub było dobrze wentylowane.
- Błędne lub niewłaściwe użytkowanie może stanowić zagrożenie zarówno dla urządzenia, jak i użytkownika. Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji.
- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przenoszeniem, czyszczeniem lub gdy nie jest używane.
- Nie używaj go na zewnątrz.
- Regularnie należy sprawdzać przewód zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju niebezpieczeństw.
- Nie skręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkodzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zwisał poza krawędź powierzchni roboczej lub blatu.
- Nie używaj przedłużaczy, chyba że zaleci to wykwalifikowany elektryk. Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia ciała.

- Nie używaj produktu, jeśli przewód, wtyczka lub struktura są uszkodzone, działają nieprawidłowo lub zostały upuszczone.
- Nie używaj urządzenia w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
- Umieść urządzenie na płaskiej powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Umieszczając kosz poza frytkownicą, należy to zrobić ostrożnie i umieścić uchwyt skierowany do wewnątrz, aby uniknąć rozsypania zawartości znajdującej się w środku. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, w miejscach o dużej wilgotności lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Nie wkładaj ani nie pozwalaj, aby palce lub inne przedmioty dostały się do otworów wentylacyjnych lub wylotowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem lub pożar.
- Nie napełniaj kosza olejem, może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.
- Zawsze umieszczaj składniki do ugotowania w koszu, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
- Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia upewnij się, że masz całkowicie suche ręce.
- Odtłącz urządzenie, gdy nie jest używane lub podczas czyszczenia. Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia przed montażem lub demontażem jakichkolwiek części i/lub czyszczeniem.
- 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 bezpośrednio przy ścianie. Pozostaw bezpieczną odległość 10 cm z tyłu urządzenia i 10 cm z każdej strony. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdy jest ono używane.
 - Podczas pracy urządzenie wydziela gorącą parę przez otwory wylotowe. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych. Podczas wyjmowania kosza, z wnętrza urządzenia może wydobywać się gorące powietrze.
 - Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zauważysz wydobywający się z niego czarny dym. Poczekaj, aż dym zniknie, aby wyjąć kosz z wnętrza urządzenia.
 - Podczas obsługi kratki/grilla lub kosza zalecamy używanie rękawic.
 - Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
 - Pilnuj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Při používání produktu pečlivě dodržujte tyto bezpečnostní pokyny.
- Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod odpovídajícím dohledem nebo proškoleny

v bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům. Děti by si se spotřebičem neměly hrát. Čištění a údržbu by děti neměly provádět bez dozoru.

- Uchovávejte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
-  Tento symbol znamená: Pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být během používání spotřebiče vysoká.
- Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externích časovačů nebo systémů dálkového ovládání.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou neodnímatelnou část spotřebiče do vody ani jiných kapalin. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití a není vhodný pro použití v barech, restauracích, na farmách, v hotelech, motelech a kancelářích.
- Umístěte spotřebič tak, aby nedošlo k rozlití horkých tekutin, a dbejte přitom zvláštní opatrnosti při manipulaci s rukojetí.
- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá požadavkům na napětí uvedeným v technických specifikacích spotřebiče.
- Doporučujeme, aby místnost, ve které budete spotřebič používat, byla vybavena odsavačem kouře nebo dobře větraná.
- Nesprávné použití nebo nesprávné použití může představovat nebezpečí pro zařízení i uživatele. Používejte toto zařízení pouze k účelům popsáným v této příručce.
- Před přemísťováním, čištěním nebo pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky.
- Nepoužívejte venku.
- Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, zda není viditelně poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven

oficiálním technickým servisem společnosti Cecotec, aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.

- Napájecí kabel nekrutíte, neohýbejte, nenatahujete ani nepoškozujete. Chraňte jej před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nenechávejte kabel viset přes okraj pracovní plochy nebo kuchyňské linky.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, pokud to nedoporučí kvalifikovaný elektrikář. Použití nesprávného typu prodlužovacího kabelu může způsobit poškození spotřebiče nebo zranění uživatele.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený kabel, zástrčka nebo rám, pokud nefunguje správně, upadl na zem nebo byl poškozen.
- Nepoužívejte spotřebič v potenciálně nebezpečných prostředích, jako je prostředí s hořlavými, výbušnými, chemickými nebo vlhkými látkami.
- Umístěte spotřebič na rovný, žáruvzdorný povrch. Při umísťování koše mimo fritézu buďte opatrní a umístěte rukojeť dovnitř, aby nedošlo k vylití. Neumísťujte spotřebič do blízkosti zdrojů tepla, vysoké vlhkosti nebo hořlavých materiálů.
- Nevkládejte prsty ani jiné předměty do ventilačních nebo výfukových otvorů, mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.
- Neplňte koš olejem, mohlo by dojít k požáru.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, když je v provozu.
- Ingredience určené k vaření vždy vkládejte do košíku, aby se nedostaly do kontaktu s topnými tělesy.
- Než se dotknete zástrčky nebo zapnete spotřebič, ujistěte se, že máte zcela suché ruce.
- Odpojte spotřebič ze zásuvky, pokud jej nepoužíváte nebo

čistíte. Před sestavením nebo vyjmutím jakýchkoli částí a/ nebo čištěním jej nechte zcela vychladnout.

- Nenechávejte spotřebič zapojený do elektrické sítě bez dozoru.
- Pro zajištění správného provozu spotřebiče je nutné jeho čištění a údržbu provádět v souladu s tímto návodem k obsluze.
- Neumísťujte spotřebič ke zdi. Ponechte bezpečnou vzdálenost 10 cm od zadní strany spotřebiče a dalších 10 cm po každé straně. Nepokládejte na spotřebič žádné předměty, když je v provozu.
- Během používání spotřebiče z něj uniká horká pára výstupními otvory pro vzduch. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od výstupů páry a vzduchu. Po vyjmutí koše z něj může z přístroje unikat horký vzduch.
- Pokud z spotřebiče vychází černý kouř, okamžitě jej odpojte ze zásuvky. Před vyjmutím koše ze spotřebiče počkejte, dokud kouř nezmizí.
- Při manipulaci s roštem nebo košem doporučujeme používat rukavice.
- Nepokoušejte se spotřebič opravovat sami.
- Dohlížejte na děti, aby si se spotřebičem nehrály.

GÜVENLİK TALIMATLARI

Ürünü kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun. Bu kılavuzu gelecekte referans olması veya yeni kullanıcılar için saklayın.

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

voltaj gereksinimlerine uygun olduğundan emin olun.

- Cihazı kullanacağınız odanın duman aspiratörü ile donatılmış olmasını veya iyi havalandırılmış olmasını öneririz.
- Yanlış kullanım veya uygunsuz kullanım hem cihaz hem de kullanıcı için tehlike oluşturabilir. Bu cihazı yalnızca bu kılavuzda açıklanan amaçlar için kullanın.
- Cihazınızı taşımadan, temizlemeden veya kullanmadığınızda fişini prizden çekin.
- Açık havada kullanmayınız.
- Güç kablosunu görünür hasar açısından düzenli olarak inceleyin. Kablo hasarlıysa, herhangi bir tehlikeyi önlemek için Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi tarafından onarılmalıdır.
- Güç kablosunu bükmeyin, bükmeyin, germeyin veya hasar vermeyin. Keskin kenarlardan ve ısı kaynaklarından koruyun. Kablonun sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyin. Kablonun bir çalışma yüzeyinin veya tezgahın kenarından sarkmasına izin vermeyin.
- Kalifiye bir elektrikçi tarafından önerilmediği sürece uzatma kabloları kullanmayın. Yanlış tipte uzatma kablosu kullanmak cihaza zarar verebilir veya kullanıcıyı yaralayabilir.
- Kablo, fiş veya çerçeve hasarlıysa, düzgün çalışmıyorsa, düşürülmüşse veya hasar görmüşse cihazı kullanmayın.
- Cihazı yanıcı, patlayıcı, kimyasal veya nemli ortamlar gibi potansiyel olarak tehlikeli yerlerde kullanmayın.
- Cihazı düz, ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Sepeti hava fritözünün dışına yerleştirirken dikkatli olun ve dökülmeyi önlemek için sapı içe doğru konumlandırın. Cihazı ısı kaynaklarının, yüksek nemin veya yanıcı malzemelerin yakınına yerleştirmeyin.

- Parmaklarınızı veya başka nesneleri havalandırma veya egzoz açıklıklarına sokmayın veya sokmasına izin vermeyin; bu durum elektrik çarpmasına veya yangına neden olabilir.
- Sepeti yağ ile doldurmayın, yangın tehlikesi oluşabilir.
- Cihazınız kullanımdayken asla iç kısmına dokunmayın.
- Pişirilecek malzemeleri mutlaka sepetin içerisine yerleştirin ve ısıtıcı elemanlarla temas etmesini önleyin.
- Fişe dokunmadan veya cihazı açmadan önce ellerinizin tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Kullanılmadığında veya temizlerken cihazın fişini çekin. Herhangi bir parçayı birleştirmeden veya çıkarmadan ve/veya temizlemeden önce tamamen soğumasını bekleyin.
- Cihazı elektrik prizine takılı halde gözetimsiz bırakmayın.
- Cihazın düzgün bir şekilde çalışabilmesi için, temizlik ve bakımının bu kullanım kılavuzuna uygun olarak yapılması gerekmektedir.
- Cihazı duvara yaslamayın. Cihazın arkasından 10 cm ve her iki yanından 10 cm'lik bir güvenlik mesafesi bırakın. Cihaz kullanımdayken üstüne herhangi bir nesne koymayın.
- Cihaz kullanımdayken hava çıkışlarından sıcak buhar çıkarır. Ellerinizi ve yüzünüzü buhar ve hava çıkışlarından güvenli bir mesafede tutun. Sepeti cihazın içinden çıkardığınızda cihazdan sıcak hava kaçabilir.
- Cihazınızdan siyah duman çıktığını görürseniz hemen fişini çekin. Sepeti cihazın içinden çıkarmadan önce duman kaybolana kadar bekleyin.
- Raf veya sepeti tutarken eldiven takmanızı öneririz.
- Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın.
- Çocukların cihazla oynamamasını sağlamak için onları denetleyin.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

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

εστιατόρια, αγροκτήματα, ξενοδοχεία, μοτέλ και γραφεία.

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

έχουν πέσει ή έχουν υποστεί ζημιά.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε δυνητικά επικίνδυνες τοποθεσίες, όπως εύφλεκτα, εκρηκτικά, χημικά ή υγρά περιβάλλοντα.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Όταν τοποθετείτε το καλάθι έξω από τη φριτζα αέρα, κάντε το προσεκτικά και τοποθετήστε τη λαβή προς τα μέσα για να αποφύγετε τυχόν διαρροές. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας, υψηλή υγρασία ή εύφλεκτα υλικά.
- Μην εισάγετε ή μην αφήνετε τα δάχτυλά σας ή άλλα αντικείμενα να εισέλθουν σε οπές εξαερισμού ή εξαγωγής, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή πυρκαγιά.
- Μην γεμίζετε το καλάθι με λάδι, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής ενώ αυτή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Τοποθετείτε πάντα τα υλικά που θα μαγειρέψετε μέσα στο καλάθι για να μην έρθουν σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι εντελώς στεγνά πριν αγγίξετε το φιν ή ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε ή όταν την καθαρίζετε. Αφήστε την να κρυώσει εντελώς πριν τη συναρμολόγηση ή την αφαίρεση οποιωνδήποτε εξαρτημάτων ή/και τον καθαρισμό της.
- Μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος χωρίς επίβλεψη.
- Για να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία της συσκευής, ο καθαρισμός και η συντήρηση της πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με το παρόν εγχειρίδιο

οδηγιών.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε τοίχο. Αφήστε απόσταση ασφαλείας 10 cm από το πίσω μέρος της συσκευής και άλλα 10 cm σε κάθε πλευρά. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη συσκευή όταν αυτή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, εκπέμπει ζεστό ατμό μέσω των εξόδων αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τις εξόδους ατμού και αέρα. Ενδέχεται να βγει ζεστός αέρας από τη συσκευή όταν αφαιρείτε το καλάθι από το εσωτερικό της.
- Αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα εάν δείτε μαύρο καπνό να βγαίνει από αυτήν. Περιμένετε μέχρι να εξαφανιστεί ο καπνός πριν αφαιρέσετε το καλάθι από το εσωτερικό της συσκευής.
- Συνιστούμε να φοράτε γάντια όταν χειρίζεστε τη σχάρα ή το καλάθι.
- Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.
- Επιβλέπετε τα παιδιά για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

INSTRUCCIONS DE SEURETAT

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

- Seguiu atentament aquestes instruccions de seguretat quan feu servir el producte.
- Quan s'utilitzen aparells elèctrics, sempre cal prendre precaucions bàsiques per reduir el risc d'incendis, descàrregues elèctriques i lesions.
- Aquest aparell el poden utilitzar nens amb edat de 8 anys

i superior i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixement, si s'els ha donat la supervisió o formació apropiades respecte a l'ús de l'aparell d'una manera segura i comprenen els perills que implica. Els nens no han de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment a realitzar per l'usuari no els han de fer els nens sense supervisió.

- Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.
- Aquest símbol significa: precaució, superfície calenta.
 La temperatura de les superfícies accessibles pot ser alta quan l'aparell estigui en funcionament.
- Aquest aparell no està dissenyat per funcionar a través de temporitzadors o sistemes de control remot externs.
- No submergeix el cable, l'endoll ni qualsevol altra part no extraïble de l'aparell en aigua o altres líquids. No exposeu a l'aigua les connexions elèctriques.
- Aquest aparell està dissenyat exclusivament per a ús domèstic i en queda exclòs l'ús en bars, restaurants, granges, hotels, motels i oficines.
- Col·loqueu l'aparell de manera que eviteu el vessament de líquids calents, aneu amb compte amb la nansa.
- Assegureu-vos que el voltatge de la xarxa elèctrica coincideix amb els requisits de voltatge especificats a les especificacions tècniques de l'aparell.
- Recomanem que l'habitació on utilitzeu l'aparell estigui equipada amb un extractor de fums o bé estigui ventilada.
- Un mal ús o ús inadequat pot suposar un perill tant per a l'aparell com per a l'usuari. Utilitzeu aquest aparell per als fins que apareixen descrits en aquest manual.
- Desendol·leu l'aparell del corrent abans de moure'l, netejar-lo o quan no l'utilitzeu.

- No el feu servir a l'exterior.
- Inspeccioneu el cable d'alimentació regularment a la recerca de danys visibles. Si el cable presenta danys, l'ha de reparar el Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec per evitar qualsevol tipus de perill.
- No retorceu, doblegueu, estireu o danyeu el cable d'alimentació. Protegiu-lo de vores esmolades i fonts de calor. No permeteu que el cable toqui superfícies calentes. No deixeu que el cable surti sobre la vora de la superfície de treball o el taulell.
- No utilitzeu allargadors, tret que us ho recomani un electricista qualificat. Utilitzar el tipus incorrecte d'allargador pot causar danys a l'aparell o lesions a l'usuari.
- No feu servir l'aparell si el cable, l'endoll o l'estructura de l'aparell presenta danys o si no funciona correctament, ha patit alguna caiguda o ha estat malmès.
- No utilitzeu l'aparell en llocs potencialment perillosos, com ara ambients inflamables, explosius, amb presència de químics o humits.
- Situeu l'aparell en una superfície plana i resistent a la calor. Quan col·loqueu el cistell fora de la fregidora d'aire feu-ho amb cura i col·loqueu la nansa cap a dins, de manera que eviteu el vessament del que hi hagi a l'interior. No situeu l'aparell a prop de fonts de calor, llocs amb nivells alts d'humitat o a prop de materials inflamables.
- No introduïu ni permeteu que els vostres dits o altres objectes entrin a les obertures de ventilació o escapament, ja que podrien causar descàrregues elèctriques o incendis.
- No ompliu la cistella d'oli, podria provocar risc d'incendi.
- No toqueu mai l'interior de l'aparell mentre estigueu funcionant.
- Col·loqueu sempre els ingredients a ser cuinats dins

la cistella per evitar que entrin en contacte amb les resistències.

- Assegureu-vos que teniu les mans completament seques abans de tocar l'endoll o engegar l'aparell.
- Desendol·leu l'aparell quan no estigueu en ús o l'estigueu netejant. Deixeu que es refredi completament abans de muntar o retirar qualsevol peça i/o procedir amb la seva neteja.
- No deixeu l'aparell endollat a la xarxa elèctrica sense supervisió.
- Per assegurar el funcionament correcte de l'aparell, la neteja i el manteniment de l'aparell s'han de fer d'acord amb aquest manual d'instruccions.
- No col·loqueu l'aparell enganxat a la paret. Deixeu una distància de seguretat de 10 cm respecte a la part posterior de l'aparell i 10 cm més a cada costat. No col·loqueu cap objecte a sobre de l'aparell quan s'estigui utilitzant.
- Mentre l'aparell està en funcionament emet vapor calent a través de les obertures de sortida daire. Mantingueu les mans i la cara a una distància de seguretat del vapor i de les sortides d'aire. Pot ser que surti aire calent de l'aparell quan traieu el cistell de dins de l'aparell.
- Desendol·leu immediatament l'aparell si veieu sortir fum negre de l'aparell. Espereu fins que el fum desaparegui per retirar la cistella de dins de l'aparell.
- Recomanem l'ús de guants quan es manipularà la reixeta o el cistell.
- No intenteu reparar l'aparell pel vostre compte.
- Superviseu els nens per assegurar-vos que no jugueu amb l'aparell.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A termék használata előtt figyelmesen olvassa el a következő utasításokat. Őrizze meg ezt a kézikönyvet a jövőbeni használatra vagy új felhasználók számára.

- A termék használatakor gondosan kövesse ezeket a biztonsági utasításokat.
- Elektromos készülékek használatakor mindig meg kell tenni az alapvető óvintézkedéseket a tűz, az áramütés és a sérülés veszélyének csökkentése érdekében.
- Ezt a készüléket 8 éves és idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalat és ismeretek hiányában nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyeletet kaptak, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kaptak, és megértették a készülékkel járó veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik felügyelet nélkül gyermekek.
- Tartsa a készüléket és annak vezetékeit 8 év alatti gyermekek elől elzárva.
-  Ez a szimbólum a következőt jelenti: Vigyázat, forró felület. A készülék működése közben a hozzáférhető felületek hőmérséklete magas lehet.
- Ezt a készüléket nem úgy tervezték, hogy időzítőkön vagy külső távirányító rendszereken keresztül működjön.
- Ne merítse a kábelt, a dugót vagy a készülék más, nem eltávolítható részét vízbe vagy más folyadékba. Ne tegye ki az elektromos csatlakozásokat víznek.
- Ezt a készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték, és nem használható bárokban, éttermekben, gazdaságokban, szállodákban, motelekben és irodákban.

- A készüléket úgy helyezze el, hogy elkerülje a forró folyadékok kiömlését, különösen ügyeljen a fogantyúra.
- Győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megfelel a készülék műszaki leírásában megadott feszültségkövetelményeknek.
- Javasoljuk, hogy a helyiség, amelyben a készüléket használni kívánják, legyen felszerelve páraelszívóval vagy szellőztethető.
- A helytelen vagy nem megfelelő használat mind a készüléket, mind a felhasználót veszélyeztetheti. Használja a készüléket a jelen kézikönyvben leírt célokra.
- Húzza ki a készüléket a hálózathoz, mielőtt elmozdítja, tisztítja, vagy ha nem használja.
- Ne használja kültéren.
- Rendszeresen ellenőrizze a tápkábelt a látható sérülések szempontjából. Ha a kábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében a hivatalos Cecotec szervizközpontban kell megjavíttatni.
- Ne csavarja, hajlítsa, nyújtsa vagy sértse meg a tápkábelt. Védje az éles szélektől és a hőforrásoktól. Ne engedje, hogy a kábel forró felületekkel érintkezzen. Ne hagyja, hogy a kábel túlnyúljon a munkafelület vagy a munkalap szélén.
- Ne használjon hosszabbítót, hacsak nem szakképzett villanyszerelő nem ajánlja. A nem megfelelő típusú hosszabbító kábel használata a készülék károsodását vagy a felhasználó sérülését okozhatja.
- Ne használja a készüléket, ha a készülék vezetéke, dugója vagy kerete sérült, vagy ha a készülék nem működik megfelelően, leesett vagy megsérült.
- Ne használja a készüléket potenciálisan veszélyes helyeken, például gyúlékony, robbanásveszélyes, vegyi vagy nedves környezetben.

- Helyezze a készüléket egy sima, hőálló felületre. Amikor a kosarat kihelyezi a légsütőből, óvatosan tegye, és a fogantyút helyezze befelé, hogy elkerülje a benne lévő anyag kiömlését. Ne helyezze a készüléket hőforrások, magas páratartalmú helyek vagy gyúlékony anyagok közelébe.
- Ne dugja be az ujjait vagy más tárgyakat a szellőző- vagy kipufogónyílásokba, illetve ne engedje, hogy ujjai vagy más tárgyak kerüljenek azokba, mert ez áramütést vagy tüzet okozhat.
- Ne töltsen meg a kosarat olajjal, mert ez tűzveszélyt okozhat.
- Soha ne érintse meg a készülék belsejét működés közben.
- A főzni kívánt hozzávalókat mindig a kosár belsejébe helyezze, hogy azok ne érintkezzenek a fűtőelemekkel.
- Győződjön meg róla, hogy keze teljesen száraz, mielőtt megérinti a dugót vagy bekapcsolja a készüléket.
- Húzza ki a készüléket a konnektorból, ha nem használja, vagy ha tisztítja. Hagyja teljesen kihűlni, mielőtt bármilyen alkatrészt felszerel vagy eltávolít és/vagy tisztít.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül a hálózatra csatlakoztatva.
- A készülék helyes működésének biztosítása érdekében a készülék tisztítását és karbantartását a jelen használati utasításnak megfelelően kell elvégezni.
- Ne helyezze a készüléket a falhoz. Hagyjon 10 cm biztonsági távolságot a készülék hátuljától és további 10 cm-t mindkét oldalon. Használat közben ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülék tetejére.
- Működés közben a készülék forró gőzt bocsát ki a légkivezető nyílásokon keresztül. Tartsa a kezét és az arcát biztonságos távolságban a gőz és a szellőzőnyílásoktól.

Forró levegő távozhat a készülékből, amikor kiveszi a kosarat a készülék belsejéből.

- Azonnal húzza ki a készüléket a konnektorból, ha fekete füstöt lát a készülékből kijönni. Várja meg, amíg a füst megszűnik, mielőtt kiveszi a kosarat a készülék belsejéből.
- Javasoljuk, hogy az állvány vagy a kosár kezelésénél használjon kesztyűt.
- Ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket.
- Felügyelje a gyermekeket, hogy ne játsszanak a készülékkel.

قمة السلا تا ميل عت

اقرأ التعليمات التالية بعناية قبل استخدام المنتج. احتفظ بهذا الدليل للرجوع إليه مستقبلاً أو للمستخدمين الجدد.

- اتبع تعليمات السلامة هذه بعناية عند استخدام المنتج.
- عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب دائماً اتخاذ الاحتياطات الأساسية لتقليل خطر الحريق والصدمة الكهربائية والإصابة.
- يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال بعمر ٨ سنوات فما فوق، والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يخضعوا للإشراف أو التدريب المناسبين على استخدامه بطريقة آمنة، وأن يفهموا المخاطر المحتملة. يُمنع الأطفال من اللعب بالجهاز. ويُمنع تنظيفه وصيانته من قِبل الأطفال دون إشراف.
- قم بإبقاء الجهاز والكابل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن ٨ سنوات.
- هذا الرمز يعني: تحذير، سطح ساخن. قد تكون درجة حرارة الأسطح التي  يُمكن الوصول إليها مرتفعة أثناء استخدام الجهاز.
- لم يتم تصميم هذا الجهاز ليتم تشغيله عبر مؤقتات خارجية أو أنظمة التحكم عن بعد.
- لا تعمّر السلك أو القابس أو أي جزء غير قابل للإزالة من الجهاز في الماء أو أي سوائل أخرى. لا تعرض التوصيلات الكهربائية للماء.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي حصرياً ولا يصلح للاستخدام في الحانات

- والمطاعم والمزارع والفنادق والموتيلات والمكاتب.
- قم بوضع الجهاز بطريقة تمنع انسكاب السوائل الساخنة، مع الحرص بشكل خاص على استخدام المقبض.
- تأكد من أن جهد التيار الكهربائي الرئيسي يطابق متطلبات الجهد المحددة في المواصفات الفنية للجهاز.
- نوصي بأن تكون الغرفة التي ستستخدم فيها الجهاز مجهزة بجهاز شفت الدخان أو جيدة التهوية.
- قد يُشكل سوء الاستخدام أو سوء الاستخدام خطراً على الجهاز والمستخدم. استخدم هذا الجهاز للأغراض الموضحة في هذا الدليل فقط.
- افصل الجهاز عن مأخذ الطاقة قبل نقله أو تنظيفه أو عند عدم استخدامه.
- لا تستخدمه في الهواء الطلق.
- افحص سلك الطاقة بانتظام بحثاً عن أي تلف واضح. في حال تلف السلك، يجب إصلاحه بواسطة خدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec لتجنب أي خطر.
- لا تلمس سلك الطاقة، أو تشييه، أو تمده، أو تُثلفه. احمله من الحواف الحادة ومصادر الحرارة. لا تدع السلك يلامس الأسطح الساخنة. لا تدع السلك يتدلى على حافة سطح العمل أو سطح الطاولة.
- لا تستخدم أسلاك تمديد إلا بتوصية فني كهربائي مؤهل. استخدام نوع غير مناسب من أسلاك التمديد قد يُسبب تلفاً للجهاز أو إصابة للمستخدم.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان السلك أو القابس أو الإطار تالفاً، أو إذا لم يكن يعمل بشكل صحيح، أو سقط، أو تعرض للتلف.
- لا تستخدم الجهاز في أماكن يحتمل أن تكون خطرة، مثل البيئات القابلة للاشتعال، أو المتفجرة، أو الكيميائية، أو الرطبة.
- ضع الجهاز على سطح مستوٍ ومقاوم للحرارة. عند وضع السلة خارج المقلاة الهوائية، افعل ذلك بحذر، وضع المقبض للداخل لمنع الانسكاب. لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة أو الرطوبة العالية أو المواد القابلة للاشتعال.
- لا تقم بإدخال أو السماح لأصابعك أو أي أشياء أخرى بالدخول إلى أي فتحات تهوية أو عادم، حيث قد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.
- لا تملأ السلة بالزيت، لأن ذلك قد يسبب خطر نشوب حريق.
- لا تلمس الجزء الداخلي للجهاز أبداً أثناء استخدامه.
- ضع دائماً المكونات المراد طهيها داخل السلة لمنعها من ملامسة عناصر التسخين.
- تأكد من أن يديك جافة تماماً قبل لمس القابس أو تشغيل الجهاز.
- افصل الجهاز عن الكهرباء عند عدم استخدامه أو عند تنظيفه. اتركه يبرد تماماً قبل

- تجميعه أو فك أي أجزاء منه و/أو تنظيفه.
- لا تترك الجهاز موصولاً بمصدر الطاقة الرئيسي دون مراقبة.
- لضمان التشغيل السليم للجهاز، يجب أن يتم تنظيف الجهاز وصيانته وفقاً لدليل التعليمات هذا.
- لا تضع الجهاز على الحائط. اترك مسافة أمان قدرها ١٠ سم من الجزء الخلفي للجهاز، و ١٠ سم أخرى من كل جانب. لا تضع أي أشياء فوق الجهاز أثناء استخدامه.
- أثناء استخدام الجهاز، يُصدر بخاراً ساخناً عبر منافذ الهواء. أبقِ يديك ووجهك على مسافة آمنة من منافذ البخار والهواء. قد يتسرب الهواء الساخن من الجهاز عند إزالة السلة من داخله.
- افصل الجهاز فوراً إذا لاحظت دخاناً أسود يتصاعد منه. انتظر حتى يختفي الدخان قبل إزالة السلة من داخل الجهاز.
- نوصي بارتداء القفازات عند التعامل مع الرف أو السلة.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك.
- اشرف على الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Dispositivo. Fig. 1

1. Cestillo
2. Tapa del ahumador
3. Grill
4. Panel de control táctil
5. Salida de aire
6. Doble resistencia

Panel de control. Fig. 2

1. Icono táctil para aumentar temperatura
2. Indicador para aumentar/disminuir temperatura
3. Icono táctil para disminuir temperatura
4. Icono táctil del programa precalentamiento
5. Icono táctil del programa smoking
6. Icono táctil encendido/apagado y start/stop
7. Icono táctil luz interior
8. Icono táctil de doble resistencia
9. Icono táctil timer
10. Icono táctil para disminuir temperatura
11. Indicador para aumentar/disminuir temperatura
12. Icono táctil para aumentar temperatura
13. Indicador variable de temperatura
14. Indicador variable de tiempo
15. Display
16. Programas predeterminados
 - a) Steak / Filete
 - b) Patatas fritas congeladas
 - c) Pizza
 - d) Alitas / Muslos pollo
 - e) Pescado
 - f) Verduras
 - g) Postre
 - h) Barbacoa
 - i) Fermentación
 - j) DIY (Función manual)

Nota: Los gráficos de este manual son representaciones esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el producto.

2. ANTES DE USAR

- Este producto presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el dispositivo de su caja, y guarde la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro. Le ayudará a prevenir daños en el producto si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente. No retire el número de serie del producto, para poder mantener una correcta trazabilidad de su equipo en caso de solicitar asistencia.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuvieran en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

Contenido de la caja:

- Freidora de aire
- Manual de instrucciones
- Tapa del ahumador
- Bolsa de 15gr de virutas de madera

Accede a la compra de virutas de madera a través del siguiente código QR:



3. INSTALACIÓN

- Retire todos los materiales de empaquetado del exterior e interior de la máquina.
- Utilice un paño húmedo para limpiar tanto el exterior como el interior del dispositivo y séquelo. No moje los elementos calefactores.
- Limpie el cestillo y la rejilla en profundidad con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
- Coloque adecuadamente la rejilla en el cestillo y sitúe nuevamente el cestillo en el

dispositivo para poder utilizarlo.

- No llene el dispositivo con aceite ni ningún otro líquido.
- Coloque la freidora sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, lejos de cualquier posible salpicadura de agua o fuente de calor. Deje al menos 10 cm de distancia entre el dispositivo y cualquier pared u objeto, para asegurar la correcta evacuación de aire.
- No coloque ningún objeto encima del producto para evitar interrumpir el flujo de aire.
- Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra, el icono táctil de encendido se iluminará.
- Extraiga el cestillo de la freidora de aire con cuidado e introduzca los ingredientes.
- Utilice el panel de control como se detalla en el siguiente apartado.
- Cuando se use por primera vez, puede percibir un ligero olor a plástico el cual es completamente normal. Si se diera este caso, precaliente la máquina durante varios minutos para deshacerse de ese olor por completo.

4. FUNCIONAMIENTO

Icono táctil de encendido/apagado

Una vez que el cestillo y la rejilla estén bien colocados en la freidora, el icono de encendido se iluminará. Al pulsar el icono de encendido, se encenderán el resto de los indicadores y pulsadores que permitirán ajustar el proceso de cocción al deseado. Es necesario seleccionar un programa determinado para comenzar el cocinado. Si pulsa nuevamente el icono de encendido tras haber elegido un modo de cocción, se iniciará la cocción. Al iniciar el proceso, el ventilador y el elemento calefactor empezarán a funcionar. Pulse nuevamente este icono táctil para pausar la cocción. Mantenga pulsado este icono táctil durante 3 segundos para apagar la freidora de aire.

Iconos táctiles de menús preconfigurados

Estos iconos le permiten escoger entre los 10 menús preconfigurados. Una vez escogida la opción deseada, los valores de tiempo y temperatura de cocción se ajustarán por defecto (véase "Tabla de los menús predeterminados" en este apartado). Si desea ajustar su propio programa de cocinado, puede hacerlo pulsando cualquier programa, y ajustando manualmente la temperatura y/o el tiempo pulsando los iconos para aumentar y disminuir la temperatura y el tiempo. El modo está pensado para un alimento en concreto, por lo que podrá variar los valores dentro de un rango lógico.

NOTAS:

- Si quiere personalizar su propio programa de cocinado también puede hacerlo

seleccionando directamente el programa DIY (Función manual), el cual permite variar el rango completo de tiempo y/o temperatura de la máquina.

- El modo Barbacoa solo funciona asociado a otro modo. Se detalla su funcionamiento más adelante en este manual. Si pulsa el modo barbacoa sin haber seleccionado ningún otro modo de cocción primero, el icono sonará pero no realizará ninguna función.

Iconos táctiles para el control del tiempo

Pulse el icono en la parte central derecha con el símbolo del reloj, y luego los iconos táctiles para aumentar y/o disminuir el tiempo. De esta manera se puede ajustar el tiempo de cocción según los rangos permitidos (véase "Tabla de los menús predeterminados" en este apartado).

Iconos táctiles para el control de la temperatura

Pulse el icono en la parte central izquierda con el símbolo de un termómetro, y luego los iconos táctiles para aumentar y/o disminuir la temperatura. De esta manera se puede ajustar la temperatura de cocción según los rangos permitidos (véase "Tabla de los menús predeterminados" en este apartado).

Icono táctil luz

Pulse este icono durante el cocinado para encender la luz interna de la cubeta y ver el estado de cocción de sus alimentos. Si pulsa el icono táctil durante el proceso de cocinado, la luz permanecerá encendida permanentemente, solo se apagará si se vuelve a pulsar el icono táctil de la luz. Si no se encuentra en un proceso de cocción, la luz se apagará a los 30 segundos.

Funcionamiento doble resistencia

El dispositivo cuenta con una doble resistencia, la superior que genera más cantidad de calor y una inferior que se utiliza para aumentar la temperatura de la base del cestillo.

Se recomienda utilizar la función de doble resistencia, puesto que cocina el alimento mediante dos fuentes de calor, y se obtienen los mejores resultados. Además, también se recomienda el uso de la doble resistencia con programas en los que se configure con un precalentamiento previo. Esto permite que el grill del cestillo alcance una mayor temperatura y pueda llegar a marcar ciertos alimentos.

El grill cuenta con una cara más plana para alimentos como pizzas y otra cara de rejilla para marcar carnes, pescados o verduras.

Icono táctil de doble resistencia

Cuando se seleccione un programa de cocinado, la opción de doble resistencia vendrá activada por defecto, el icono táctil de doble resistencia se mantendrá estático. El

funcionamiento de la resistencia superior e inferior se sincronizan funcionando alternativamente para mantener la temperatura de cocinado seleccionada.

Si necesita desactivar la función de doble resistencia y mantener activada únicamente la fuente de calor superior, presione el icono táctil de doble resistencia. De esta manera el icono parpadeará indicando que la función de doble resistencia está desactivada y solo va a calentar la resistencia superior. Se recomienda siempre activar la función de doble resistencia para obtener los mejores resultados.

Función Barbacoa

El dispositivo cuenta con un modo especial que cocina, ahuma y marca los alimentos como una barbacoa. Este modo tiene una duración de 14 minutos (Precalentamiento + ahumado). A continuación, se describen los pasos a seguir para utilizar correctamente este modo:

1. Atempere el alimento,
2. Abra el cestillo y coloque las virutas de madera en el centro. Con una capa de virutas es suficiente (2-4g), cubriendo toda la superficie uniformemente. Asegúrese de que no hay virutas de madera sueltas por el cestillo. Solo deben ubicarse en el centro, contenidas por el marco del ahumador.
3. Coloque la tapa del ahumador cubriendo las virutas de madera. Es necesario colocar este elemento cuando se vaya a ahumar, de lo contrario el proceso de ahumado no será seguro ni su resultado será satisfactorio. Además protege el alimento del contacto directo con las virutas de madera.
4. Sitúa el grill por encima de la tapa ahumadora y cierre el cestillo.
5. Primero seleccione el modo de cocción deseado. Si lo desea, modifique ahora el tiempo o temperatura de cocinado.
6. Después seleccione también el modo barbacoa. Pulse el icono the Play/pause y el modo barbacoa ("bb") empezará a funcionar. Cuando este acabe, empezará automáticamente el modo de cocción seleccionado al principio. Verá que el icono de precalentamiento y de Ahumado parpadearán.

NOTA: La función Barbacoa no está disponible en los modos "Patatas fritas", "Postre" y "Fermentación", por lo que al pulsar alguno de estos modos el icono de la función barbacoa desaparecerá. Si pulsa el modo barbacoa sin haber seleccionado ningún otro modo de cocción primero, el icono sonará pero no realizará ninguna función.

7. A mitad del modo barbacoa, a los 5 minutos, la máquina le pedirá que introduzca la comida mediante una señal acústica y un mensaje en la pantalla ("Add"). Tras añadir la comida y cerrar el cestillo la máquina continuará con el modo barbacoa, ahora con un ahumado de 6 minutos, por lo que el ventilador se apagará intencionadamente y saldrá

- humos por la parte trasera de la máquina. Esto es completamente normal.
8. Tras acabar el ahumado, el modo barbacoa habrá terminado y comenzará el modo de cocción previamente seleccionado. No abra el cestillo todavía ni le dé la vuelta al alimento.
 9. Dependiendo del modo de cocción escogido, a mitad del modo de cocción, la máquina emitirá una señal acústica y mostrará un mensaje de "trn" (Turn). Esto indica que es el momento de darle la vuelta al alimento.
 10. Una vez terminado el tiempo de cocción saque el alimento del cestillo. Deje el cestillo sin cerrar del todo para que se enfríe y que la humedad no se condense dentro.

Ejemplo práctico:

Si queremos hacer una carne empleando el modo barbacoa para otorgarle un sabor especial y un marcado apetecible solo tendremos que seleccionar los siguientes iconos táctiles, en este mismo orden: "filete + barbacoa + play" (FIG.3)

De esta manera el dispositivo comenzará precalentando la rejilla y las virutas de madera que habremos introducido desde el principio; Cuando nos lo pida la pantalla ("Add"), añadiremos la carne y el dispositivo automáticamente comenzará el ahumado de la carne. Todo esto tiene una duración de 14 minutos. A partir de este momento comenzará el cocinado de la carne como tal (Modo de cocción = filete). En este caso, la pantalla nos avisará a mitad de la cocción para que le demos la vuelta a la carne. Volvemos a cerrar y esperamos a que el cocinado termine (FIG.4)

NOTA: Esta función reduce automáticamente el tiempo de cocción del modo seleccionado, para evitar que el alimento se cocine demasiado. Igualmente, se puede modificar el tiempo de cocción a su gusto, tras el modo barbacoa.

Funcionamiento precalentamiento

El dispositivo cuenta con una función de precalentamiento de 8 minutos, la cual permite alcanzar en el interior del cestillo una temperatura adecuada para cocinar los alimentos. Esta función ya viene activada en los modos de carne, pizza y pescado, aunque también es posible activarla manualmente para el resto de modos (menos fermentación) o incluso desactivarla si no la queremos. Presionando el icono táctil de precalentamiento activaremos (el icono parpadeará) o desactivaremos (el icono se mantendrá fijo) la función de precalentamiento. También se puede activar individualmente, sin anclarlo a un modo de cocción posterior, solo precalentado.

NOTA: Cuando el precalentamiento haya finalizado el dispositivo emitirá varias señales acústicas y mostrará en la pantalla "Add" para indicarle que debe añadir la comida.

Funcionamiento smoking

Este dispositivo cuenta con una función de ahumado de 9 minutos con la que se consigue un sabor único y un aroma especial en los alimentos cocinados. A continuación, encontrará los pasos a seguir para utilizar esta función.

1. Atempere el alimento.
2. Abra el cestillo y coloque las virutas de madera en el centro. Con una capa de virutas es suficiente (2-4g), cubriendo toda la superficie uniformemente. Asegúrese de que no hay virutas de madera sueltas por el cestillo. Solo deben ubicarse en el centro, contenidas por el marco del ahumador.
3. Coloque la tapa del ahumador cubriendo las virutas de madera. Es necesario colocar este elemento cuando se vaya a ahumar, de lo contrario el proceso de ahumado no será seguro ni su resultado será satisfactorio. Además protege el alimento del contacto directo con las virutas de madera.
4. Sitúe la rejilla por encima de la tapa ahumadora y con la parte de mayor relieve hacia arriba.
5. Ponga el alimento sobre la rejilla y cierre el cestillo.
6. Selecciona un programa predeterminado, y posteriormente, pulse el icono táctil del programa smoking. También es posible activar la función smoking sin haber seleccionado un programa de cocinado previo.
7. Recuerda pulsar el icono táctil de start/stop para que comience el proceso de ahumado.

Cuando la función smoking haya finalizado, en caso de no haber seleccionado un programa de cocinado a continuación, el dispositivo emitirá varias señales acústicas y mostrará en la pantalla "OFF". En caso de haber seleccionado un programa de cocinado a continuación de la función smoking, dicho programa se pondrá en marcha directamente.

NOTA:

- Cuando se seleccione un programa de smoking, y a continuación, un programa de pescado, carne o alitas, en estos últimos se reducirá el tiempo de cocción un 20% para conseguir un mejor resultado.
- Se recomienda utilizar la máquina bajo un extractor de humo o en un área bien ventilada para minimizar la acumulación de humo en el ambiente.
- Se recomienda dejar enfriar la freidora tras realizar un proceso de ahumado.
- Tenga cuidado al retirar los elementos del programa smoking, ya que pueden estar muy calientes.

Icono táctil del programa smoking

La función smoking se encuentra activada cuando el icono táctil del programa smoking parpadea. La función smoking se encuentra desactivada cuando el icono táctil del programa smoking se mantiene estático.

Funcionamiento del timer

El dispositivo cuenta con una función de timer, con la que puedes programar el inicio del proceso de cocinado. Este rango de tiempo es de 30 minutos a 24 horas. Una vez seleccionado el programa de cocinado, puedes activar el timer pulsando el icono táctil de timer, y ajustar el tiempo utilizando los iconos táctiles para el control del tiempo. Para desactivar el timer simplemente vuelva a presionar el icono táctil de timer. Recuerda pulsar el icono táctil de start/stop para que comience la cuenta atrás. Cuando acabe el tiempo seleccionado, se iniciará el proceso de cocinado programado.

Icono táctil de la función timer

El timer se encontrará activado cuando el icono de timer parpadea. El timer se encontrará desactivado cuando el icono de timer se mantiene estático.

Tabla de los menús predeterminados

Icono	Tipo	Pre-Calentamiento	Temperatura (°C)	Tiempo (min.)	Rango temperatura (min.-max.)	Rango tiempo (min.-max.)	Notas
	Filete	8 min	200	6	170-200	1-30	Aviso para añadir comida tras el precalentamiento ("Add") - Aviso de volteo ("trn")
	Patatas fritas		195	20	120-200	1-60	

ESPAÑOL

	Pizza	8 min	180	10	100-200	1-60	Aviso para añadir comida tras el precalentamiento ("Add")
	Pollo		200	25	150-200	1-60	
	Pescado	8 min	190	14	140-200	1-60	Aviso para añadir comida tras el precalentamiento ("Add")
	Verduras		175	16	160-200	1-60	
	Postre		160	20	100-190	1-60	
	Barbacoa	8 min	200	14 min	-	-	Aviso para añadir comida tras el precalentamiento ("Add") - Aviso de volteo dependiendo del modo de cocción asociado ("trn")

	Fermenta-ción		40	8h	40-90	1h-24h	
	DIY		200	20	40-200	1-60	Aviso de volteo (TRN)

NOTAS:

- Los programas de filete y DIY son programas especiales con un aviso para dar la vuelta en mitad de su ciclo de cocinado. Cuando el ciclo de cocinado haya llegado a la mitad de su tiempo el dispositivo emitirá varias señales acústicas y mostrará en la pantalla "trn" para indicarle que debe darle la vuelta a la comida.
- Cuando oiga el aviso acústico, habrá transcurrido el tiempo de preparación establecido. Saque el cestillo del aparato y colóquelo sobre una superficie resistente al calor. Asegúrese de que los alimentos estén bien cocinados. En caso de no estar suficientemente cocinados, deslice nuevamente el cestillo dentro de la freidora y añada unos minutos más.
- Para retirar los alimentos, por ejemplo, patatas fritas, extraiga el cestillo de la freidora de aire y colóquelo sobre una superficie termorresistente. Para extraer ingredientes utilice unas pinzas no metálicas. Tenga cuidado de no quemarse. No le dé la vuelta al cestillo para sacar los alimentos.
- Debido a que los ingredientes pueden variar en procedencia, tamaño, forma y marca, lo mostrado en la tabla puede no ser lo más apropiado para los ingredientes que utilice. Si lo considera necesario, modifique los tiempos y/o las temperaturas para adaptar el cocinado.

Consejos para cocinar

- Los alimentos más pequeños requieren un tiempo de preparación menor que los grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor y, por el contrario, una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Remover los alimentos más pequeños a mitad del proceso de cocción optimiza el resultado final y evita que los alimentos se cocinen de manera no uniforme.
- Añada un poco de aceite extra a las patatas frescas para obtener un resultado más

crujiente. Cocine los alimentos en la freidora de aire justo después de añadir el aceite a estos.

- No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora de aire.
- Los alimentos que pueden ser cocinados en horno se pueden cocinar también en la freidora de aire. - La cantidad óptima de patatas fritas para preparar es de 500 gramos.
- Utilice masas precocinadas para preparar aperitivos de forma rápida y fácil. La masa precocinada requiere un tiempo de preparación menor que la hecha a mano.
- Coloque un molde o una fuente de horno en el cestillo de la freidora de aire si quiere hornear un pastel o una quiche o si quiere freír alimentos frágiles o rellenos.
- También puedes utilizar la freidora de aire para recalentar ingredientes.
- No sobrepase nunca el indicador de MAX del cestillo, ya que el resultado final y la integridad de la máquina podrían verse afectados.
- Se recomienda que para un resultado excelente de los alimentos complete la superficie del cestillo sin amontonar el alimento ya que sino este no se cocinará uniformemente.
- Con la intención de mejorar el resultado de ciertos alimentos los ingredientes se pueden sacudir a mitad del proceso de cocción. Para sacudir o voltear los ingredientes, saque el cestillo del aparato por el asa y agítelo o voltee los ingredientes dentro del cestillo con unas pinzas de madera o silicona resistente al calor. Vuelva a introducir el cestillo en la freidora de aire.

ADVERTENCIA:

- Tenga mucho cuidado al agitar el cestillo ya que esta contiene alimento caliente.
- No utilice utensilios metálicos, podrían dañar el revestimiento del interior del cestillo.
- No toque el cestillo durante el funcionamiento ni inmediatamente después para evitar quemaduras. Sujete el cestillo únicamente por el asa.



a través del siguiente código QR

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Posible solución
E1	El sensor de temperatura superior no funciona correctamente.	Póngase en contacto con el Servicio Técnico de Cecotec.
E2	El sensor de temperatura inferior no funciona correctamente.	Póngase en contacto con el Servicio Técnico de Cecotec
La freidora de aire no funciona	El producto no está conectado.	Conecte el aparato a una toma de corriente con conexión a tierra.
	No ha pulsado el icono táctil de encendido/apagado.	Pulse el icono de encendido/apagado para encender la freidora de aire.
No noto la doble resistencia	El producto no se cocina	Se recomienda el uso de los programas especiales que llevan precalentamiento para mejorar el resultado final.
Los alimentos cocinados en la freidora están crudos.	Los ingredientes son demasiado grandes.	Ponga ingredientes más pequeños en el cestillo. Los alimentos se cocinan más rápido sin son pequeños.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja	Aumente la temperatura del cocinado (véase el apartado "Funcionamiento").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Aumente el tiempo del cocinado (véase el apartado "Funcionamiento").
Los ingredientes se han cocinado de forma desigual.	Algunos alimentos requieren ser agitados a mitad del proceso de cocinado.	Los ingredientes que se amontonan unos encima de otros (por ejemplo, las patatas fritas) deben sacudirse a mitad del tiempo de preparación. Consulte el apartado "Funcionamiento".
Los alimentos no tienen un resultado crujiente al salir de la freidora de aire.	Ha cocinado alimentos pensados para ser fritos en una freidora convencional.	Cocine alimentos de horno o unte los alimentos con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
El cestillo no se desliza correctamente dentro del producto.	Hay demasiados ingredientes en el cestillo.	No exceda la cantidad máxima permitida en el cestillo.
	La rejilla no está colocada correctamente dentro del cestillo.	Empuje la rejilla hacia abajo en el cestillo.
Sale humo blanco de dentro del producto.	Está cocinando alimentos muy grasos.	Cuando se cocinan alimentos grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtra en el cestillo. El aceite produce humo blanco. Esto no afecta el aparato o el resultado.
	El cestillo aún contiene grasa de usos previos.	El humo blanco se debe a que la grasa se calienta en el cestillo. Asegúrese de limpiarlo correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora de aire.	No ha empleado el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura. Utilice patatas de las variedades recomendadas para la freidora de aire.
	No ha limpiado correctamente las patatas antes de freírlas.	Enjuague bien las patatas en agua durante 3 minutos para quitar el almidón y séquelas bien después.

Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	El punto crujiente de las patatas dependerá de la cantidad de agua y de aceite.	Asegúrese de secar las patatas antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas en trozos más pequeños
		Añada un poco más de aceite para obtener resultados más crujientes.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie el aparato después de cada uso.
 - El cestillo y la rejilla tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios metálicos o productos abrasivos para limpiar el cestillo y/o la rejilla, ya que podría dañar la superficie antiadherente.
 - Después de cada uso no deje la comida caliente dentro del aparato ya que la condensación puede afectar a las partes metálicas de la misma.
1. Desconecte el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
NOTA: retire el cestillo para que el aparato se enfríe más rápidamente.
 2. Limpie el interior y el exterior del producto con un paño suave humedecido.
 3. Limpie el cestillo y la rejilla a fondo con agua caliente, detergente neutro y una esponja no abrasiva. En caso de utilizar la tapa del ahumador repita el mismo proceso de limpieza.
 4. Recomendamos el uso de desengrasante líquido para retirar cualquier resto de suciedad.
 5. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
 6. Limpie la resistencia con un cepillo suave para retirar cualquier resto de comida.
Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas antes de volver a utilizar el producto.

Almacenamiento

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

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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



Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales. El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

8. COPYRIGHT

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

9. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Appliance. Fig. 1

1. Basket
2. Smoker lid
3. Grill rack
4. Touch control panel
5. Air outlet
6. Dual heating element

Control panel. Fig. 2

1. Temperature increase touch icon
2. Temperature increase/decrease indicator light
3. Temperature decrease touch icon
4. Preheating programme touch icon
5. Smoking programme touch icon
6. Power and Start/Stop touch icon
7. Interior light touch icon
8. Dual heating element touch icon
9. Timer touch icon
10. Time decrease touch icon
11. Time increase/decrease indicator light
12. Time increase touch icon
13. Variable temperature indicator light
14. Variable time indicator light
15. Display
16. Preset menus
 - a) Steak
 - b) Frozen chips
 - c) Pizza
 - d) Chicken wings/drumsticks
 - e) Fish
 - f) Vegetables
 - g) Dessert
 - h) Barbecue
 - i) Fermentation

j) DIY (manual function)

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

2. BEFORE USE

- This appliance includes a safety package to protect it during transport. Unpack the appliance and keep the original packaging and materials in a safe place. It will help prevent any damage if the appliance needs to be transported in the future. If you wish to dispose of the original packaging, make sure all items are recycled properly. Do not remove the product's serial number in order to keep proper traceability if technical assistance is required.
- Check that all parts and components are included and in good condition. If any of them are missing or damaged, please contact Cecotec's Official Technical Support Service immediately.

Box content:

- Air fryer
- Instruction manual
- Smoker lid
- 15 g bag of wood chips

Purchase wood chips using the following QR code:



3. INSTALLATION

- Remove all packaging materials from the appliance.
- Clean the interior and the exterior of the appliance with a damp cloth. Do not wet the heating elements.
- Clean the basket and rack thoroughly with hot water, washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.

ENGLISH

- Place the rack properly in the basket and place the basket back in the appliance for use.
- Do not fill the appliance with oil or any other liquid.
- Place the air fryer on a flat, stable, and heat-resistant surface, away from any possible splashing water or heat source. Leave at least 10 cm clearance between the device and any wall or object to ensure proper air evacuation.
- Do not place any objects on top of the product to avoid interrupting the air flow.
- Connect the power cable to an earthed outlet, the power touch icon will illuminate.
- Carefully remove the air fryer basket and add the ingredients.
- Use the control panel as detailed in the following section.
- When using for the first time, you may notice a slight plastic odour, which is completely normal. If this occurs, preheat the appliance for several minutes to eliminate this odour entirely.

4. OPERATION

Power touch icon

Once the basket and rack are properly positioned in the air fryer, the power icon will illuminate. When pressing the power icon, the remaining indicators and touch buttons will light up, allowing you to adjust the cooking process as desired. A specific programme must be selected to begin cooking. If you press the power icon again after selecting a cooking mode, the cooking process will begin. When the process starts, the fan and heating element will activate. Press this touch icon again to pause cooking. Press and hold this touch icon for 3 seconds to switch off the air fryer.

Preset menus touch icons

These icons allow you to choose from the 10 preset menus. Once the desired option has been selected, the cooking time and temperature values will be set by default (see "Table of preset menus" in this section). To adjust your own cooking programme, press any preset, then manually adjust the temperature and/or time using the increase and decrease icons. Each mode is designed for a specific food type, allowing value adjustments within a logical range.

NOTE:

- To customise your own cooking programme, you may also select the DIY mode (manual function), which allows full adjustment of the appliance's time and temperature range.
- The Barbecue mode only functions when paired with another mode. Its operation is detailed later in this manual. Pressing the barbecue mode without first selecting a cooking mode will trigger a sound but perform no function.

Time control touch icons

Press the clock symbol icon on the centre-right, then use the touch icons to increase and/or decrease time. This allows cooking time adjustment within permitted ranges (see 'Table of preset menus' in this section).

Temperature control touch icons

Press the thermometer symbol icon on the centre-left, then use the touch icons to increase and/or decrease temperature. This allows cooking temperature adjustment within permitted ranges (see "Table of preset menus" in this section).

Light touch icon

Press this icon during cooking to activate the internal basket light and monitor your food's cooking status. When pressed during cooking, the light remains permanently on until the icon is pressed again. If not in a cooking cycle, the light automatically turns off after 30 seconds.

Dual heating element operation

The appliance features dual heating elements: an upper element generating more heat and a lower element for increasing basket base temperature.

Using the dual heating function is recommended as it cooks food using two heat sources, yielding optimal results. The dual heating function is particularly recommended for programmes requiring preheating, allowing the basket grill to reach higher temperatures for food searing.

The grill rack features a flatter side for foods like pizzas and a ridged side for searing meats, fish, or vegetables.

Dual heating element touch icon

When selecting a cooking programme, the dual heating option is activated by default, with its touch icon remaining static. The upper and lower heating elements synchronise, operating alternately to maintain the selected cooking temperature.

To deactivate the dual heating function and maintain only the upper heat source, press the dual heating touch icon. The icon will flash, indicating that dual heating is deactivated and only the upper element is heating. For best results, keeping the dual heating function activated is recommended.

Barbecue function

The appliance features a special mode that cooks, smokes, and sears food like a barbecue. This mode runs for 14 minutes (Preheating + smoking). Follow these steps for proper operation:

ENGLISH

1. Bring food to room temperature.
2. Open the basket and place wood chips in the centre. One layer of chips (2-4 g) is sufficient, covering the surface uniformly. Ensure no loose wood chips are in the basket. They must be contained within the smoker frame in the centre.
3. Place the smoker cover over the wood chips. This component is essential for safe and satisfactory smoking results. It also prevents direct contact between food and wood chips.
4. Position the grill above the smoker cover and close the basket.
5. First select your desired cooking. If needed, adjust cooking time or temperature now.
6. Then select the barbecue mode. Press the Start/Stop icon, and the barbecue mode ('bb') will start. When complete, your initially selected cooking mode will begin automatically. You'll notice the preheating and Smoking icons flashing.

NOTE: The Barbecue function is not available with "Chip", "Dessert" and "Fermentation" modes. Selecting these modes will hide the barbecue function icon. Pressing the barbecue mode without first selecting a cooking mode will trigger a sound but perform no function.

7. Halfway through barbecue mode (at 5 minutes), the appliance will prompt you to insert food via an audible signal and display message ("Add"). After adding food and closing the basket, barbecue mode continues with 6 minutes of smoking, during which the fan intentionally stops, and smoke exits through the rear of the appliance. This is entirely normal.
8. After the smoking process is complete, the barbecue mode will end, and the previously selected cooking mode will begin. Do not open the basket or turn food yet.
9. Depending on the chosen cooking mode, halfway through cooking, the appliance will emit an audible signal and display "trn" (Turn). This indicates it's time to turn the food.
10. Once cooking time ends, remove food from the basket. Leave the basket slightly open to cool and prevent moisture condensation inside.

Practical example:

To cook meat using barbecue mode for special flavour and appealing sear marks, simply select these touch icons in order: "steak + barbecue + start". (Fig. 3)

The appliance will begin by preheating the grill rack and wood chips (inserted at the start). When the display shows "Add", add the meat and the appliance automatically begins smoking. This entire process takes 14 minutes. Then the actual meat cooking begins (Cooking mode = steak). In this case, the display will alert you halfway through to turn the meat. Close again and wait for cooking to complete. (Fig. 4)

NOTE: This function automatically reduces the selected mode's cooking time to prevent overcooking. You may still adjust cooking time to preference after barbecue mode.

Preheating operation

The appliance features an 8-minute preheating function, achieving suitable internal basket temperature for cooking. This function comes pre-activated for meat, pizza, and fish modes, though it can be manually activated for other modes (except fermentation) or deactivated if unwanted. Pressing the preheating touch icon will activate (flashing icon) or deactivate (static icon) the preheating function. It can also be activated independently, without linking to a subsequent cooking mode, for preheating only.

NOTE: When preheating completes, the appliance will emit several audible signals and display "Add" to indicate food should be added.

Smoking operation

This appliance has a 9-minute Smoking function that provides a unique flavour and special aroma to the cooked food. Follow these steps to use this function:

1. Bring food to room temperature.
2. Open the basket and place wood chips in the centre. One layer of chips (2-4 g) is sufficient, covering the surface uniformly. Ensure no loose wood chips are in the basket. They must be contained within the smoker frame in the centre.
3. Place the smoker cover over the wood chips. This component is essential for safe and satisfactory smoking results. It also prevents direct contact between food and wood chips.
4. Position the grill rack above the smoker cover with the raised pattern facing upward.
5. Place food on the grill rack and close the basket.
6. Select a preset programme, then press the smoking programme touch icon. The smoking function can also be activated without selecting a prior cooking programme.
7. Remember to press the Start/Stop touch icon to begin smoking.

When smoking completes, if no subsequent cooking programme was selected, the appliance will emit several signals and display "OFF". If a cooking programme was selected to follow smoking, it will start automatically.

NOTE:

- When selecting a smoking programme followed by fish, meat, or wings programme, cooking time reduces by 20% for better results.

ENGLISH

- Using the appliance under an extractor hood or in a well-ventilated area is recommended to minimise smoke accumulation.
- Let the air fryer cool after smoking.
- Be careful when removing smoking programme components as they may be very hot.

Smoking programme touch icon

The smoking function is active when the smoking programme touch icon flashes. The Smoking function is deactivated when the touch icon remains static.

Timer operation

The appliance features a timer function for programming cooking start time, ranging from 30 minutes to 24 hours. After selecting the cooking programme, activate the timer by pressing the timer touch icon and adjust time using the time control touch icons. To deactivate the timer, simply press the timer touch icon again.
Remember to press the Start/Stop touch icon to begin countdown. When the selected time elapses, the programmed cooking process will begin.

Timer function touch icon

The timer is active when the timer icon flashes. The timer is deactivated when the corresponding icon remains steady on.

Table of preset menus

Symbol	Type	Preheating	Temperature (°C)	Time (min)	Temperature range (min.-max.)	Time range (min.-max.)	Notes
	Steak	8 min	200	6	170-200	1-30	Food addition warning after preheating ("Add") - Turn warning ("trn")

	French fries		195	20	120-200	1-60	
	Pizza	8 min	180	10	100-200	1-60	Food addition warning after preheating ("Add")
	Chicken		200	25	150-200	1-60	
	Fish	8 min	190	14	140-200	1-60	Food addition warning after preheating ("Add")
	Vegetables		175	16	160-200	1-60	
	Dessert		160	20	100-190	1-60	
	Barbecue	8 min	200	14 min	-	-	Food addition warning after preheating ("Add") - Turn warning depending on the associated cooking mode ("trn")

ENGLISH

	Fermentation		40	8 h	40-90	1-24 h	
	DIY		200	20	40-200	1-60	Message to turn over (TRN)

NOTE:

- The steak and DIY programmes are special programmes that beep to turn over the food in the middle of the cooking cycle. When the cooking cycle reaches its halfway point, the appliance will emit several audible signals and display "trn" to indicate that you should turn the food over.
- When you hear the beeping, the set cooking time will have elapsed. Remove the basket from the appliance and place it on a heat-resistant surface. Make sure the food is cooked. If the food isn't cooked enough, slide the basket back into the fryer and add a few more minutes.
- To remove food, e.g. chips, remove the basket from the air fryer and place it on a heat-resistant surface. Use non-metallic tongs to remove the ingredients. Be careful not to burn yourself. Do not place the basket upside down to remove the food.
- As ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best setting for the ingredients that you are using. If necessary, change the times and/or temperature values to adjust the cooking to the type of ingredient.

Tips for cooking

- Smaller ingredients require a shorter preparation time than larger ones.
- A larger quantity of ingredients only requires a slightly longer preparation time, and a smaller quantity of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller food midway through the cooking process optimises the end result and prevents uneven cooking.
- Add some oil to the fresh potatoes for a crispier result. Cook the food in the air fryer just after adding oil to it.
- Do not cook extremely fatty ingredients such as sausages in the air fryer.
- Oven-ready food can also be cooked in the air fryer. The optimal amount for preparing potato chips is 500 grams.
- Pre-made dough requires a shorter preparation time. Pre-made dough requires a shorter

preparation time than home-made dough.

- Place a baking pan or baking dish in the air-fryer's basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile or stuffed foods.
- You can also use the air fryer to reheat food.
- Never exceed the basket's MAX indicator, as this could affect both the final cooking results and the appliance's integrity.
- For excellent food results, it is recommended to cover the basket surface without stacking food items, as this ensures even cooking.
- To enhance the results of certain foods, ingredients can be shaken halfway through the cooking process. To shake or turn ingredients, remove the basket from the appliance using the handle and either shake it or turn the ingredients inside the basket using heat-resistant wooden or silicone tongs. Put the basket back in the air fryer.

WARNING:

- Be very careful when shaking the basket, as it contains hot food.
- Do not use metal utensils, as they could damage the inner coating of the basket.
- Do not touch the basket during or immediately after operation to avoid burns. Hold the basket only by the handle.

Access the recipe book through the following QR code



5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Possible solution
E1	The upper temperature sensor is not working properly.	Please contact Cecotec's Official Technical Support Service.
E2	The lower temperature sensor is not working properly.	Please contact Cecotec's Official Technical Support Service.
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance to an earthed wall socket.
	You have not pressed the power touch icon.	Press the power icon to turn on the air fryer.
The dual heating element is not noticeable	The food is not cooking	The use of special programmes with preheating is recommended to improve the final results.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The food is too big.	Put smaller batches of food in the basket. Food cooks faster if small.
	The temperature used is too low.	Increase the cooking temperature (see "Operation" section).
	The preparation time is too short.	Increase the cooking time (see "Operation" section).
The ingredients have been cooked unevenly.	Some types of food need to be shaken during the cooking process.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. chips) need to be shaken halfway through the preparation time. Refer to the "Operation" section.
Fried foods are not crispy when they are removed from the air fryer.	You used a type of food that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Cook oven food or brush food with a little oil for crispier results.
The basket does not slide into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the max. indication.
	The grill rack is not properly placed inside the basket.	Push the grill rack down into the basket.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When cooking fatty foods in the air fryer, a large amount of oil seeps into the basket. Oil produces white smoke. This does not affect the appliance or the result.
	The basket still contains grease residue from previous use.	The white smoke is due to the fat heating up in the basket. Make sure you clean the appliance properly after each use.
Chips are unevenly fried.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay put during frying. Use potatoes of the types suggested.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potatoes well in water for 3 minutes to remove the starch and dry thoroughly afterwards.
Chips are not crispy when they come out of the air fryer.	The right kind of potato is not being used.	Make sure you dry the potato sticks properly before adding the oil.
		Cut potatoes into smaller pieces.
		Add a little bit more of oil for a crispier result.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the appliance after every use.
 - The basket and rack have a non-stick coating. Do not use metal utensils or abrasive products to clean the basket and/or rack, as this may damage their non-stick surface.
 - After each use, do not leave hot food inside the appliance as condensation may affect the metal parts of the appliance.
1. Unplug the appliance and allow it to cool down before cleaning. NOTE: remove the basket to let the appliance cool down more quickly.
 2. Clean the interior and the exterior of the appliance with a damp cloth.
 3. Clean the basket and grill rack thoroughly with hot water, mild detergent and a non-abrasive sponge. If the smoker lid is used, repeat the same cleaning process.
 4. The use of a degreasing liquid is recommended to remove any remains.
 5. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
 6. Clean the heating element with a soft brush to remove any food residue. Make sure all its parts are clean and dry before using the appliance again.

Storage

- Unplug the appliance and let it cool down.
- Make sure all its parts are clean and dry before storing the product again.

7. RECYCLING OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



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 batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.



For detailed information on how to properly dispose of electrical and electronic equipment and/or the corresponding batteries, consumers should contact their local authorities. Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. COPYRIGHT

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

9. DECLARATION OF CONFORMITY

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Appareil. Img. 1

1. Panier
2. Couvercle du fumoir
3. Grille
4. Panneau de contrôle tactile
5. Sortie d'air
6. Double résistance

Panneau de contrôle Img. 2

1. Icône tactile pour augmenter la température
2. Indicateur pour augmenter/diminuer la température
3. Icône tactile pour diminuer la température
4. Icône tactile de Préchauffage
5. Icône tactile du programme de fumage (Smoking)
6. Icône tactile marche/arrêt et démarrage/pause
7. Icône tactile de l'éclairage
8. Icône tactile de la double résistance
9. Icône tactile de la minuterie
10. Icône tactile pour diminuer le temps
11. Indicateur pour augmenter/diminuer le temps
12. Icône tactile pour augmenter le temps
13. Indicateur variable de température
14. Indicateur variable de temps
15. Écran
16. Modes prédéterminés
 - a) Steak
 - b) Frites congelées
 - c) Pizza
 - d) Ailes / Cuisses de poulet
 - e) Poisson
 - f) Légumes
 - g) Dessert
 - h) Barbecue
 - i) Fermentation
 - j) DIY (Fonction manuelle)

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

2. AVANT UTILISATION

- Ce produit possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et conservez celle-ci ainsi que les autres éléments de l'emballage dans un lieu sécurisé. Cela vous aidera à éviter d'endommager le produit 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. Ne retirez pas le numéro de série du produit, afin de conserver un suivi correct de votre produit en cas de problème.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

Contenu de la boîte :

- Friteuse à air
- Manuel d'instructions
- Couvercle du fumoir
- Sac de 15 g de copeaux de bois

Accès à l'achat de copeaux de bois à travers le code QR suivant :



3. INSTALLATION

- Retirez tout le matériel d'emballage à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil.
- Utilisez un chiffon propre et humide pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil et séchez-le. Ne mouillez pas les éléments chauffants.
- Nettoyez le panier et la grille en profondeur en utilisant de l'eau chaude, du détergent et une éponge non-abrasive.
- Placez la grille correctement dans le panier et placez de nouveau le panier dans l'appareil

pour pouvoir l'utiliser.

- Ne remplissez pas l'appareil avec de l'huile ou autre type de liquide.
- Placez la friteuse sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, loin de toute éclaboussure d'eau ou de toute source de chaleur. Laissez une distance d'au moins 10 cm entre l'appareil et tout mur ou objet afin d'assurer une bonne évacuation de l'air.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil pour éviter d'interrompre le flux d'air.
- Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant avec connexion à terre, l'icône tactile de connexion s'allumera.
- Retirez délicatement le panier de la friteuse à air et insérez les ingrédients.
- Utilisez le panneau de contrôle comme indiqué dans la section suivante.
- Lors de la première utilisation, vous pouvez remarquer une légère odeur de plastique, ce qui est tout à fait normal. Si c'est le cas, préchauffez l'appareil pendant plusieurs minutes pour éliminer complètement l'odeur.

4. FONCTIONNEMENT

Icône tactile de marche/arrêt

Une fois que le panier et la grille sont bien placés dans la friteuse, l'icône de marche s'allumera. En appuyant sur l'icône marche, les autres indicateurs et icônes s'allumeront, ce qui vous permettra d'ajuster le processus de cuisson au réglage souhaité. Vous devez sélectionner un programme spécifique pour lancer la cuisson. Si vous appuyez à nouveau sur l'icône marche après avoir choisi un mode de cuisson, la cuisson démarrera. Lorsque le processus démarre, le ventilateur et la résistance commenceront à fonctionner. Appuyez à nouveau sur cette icône tactile pour interrompre la cuisson. Appuyez sur cette icône tactile pendant 3 secondes pour éteindre la friteuse à air.

Icônes tactiles des menus prédéterminés

Ces icônes vous permettent de choisir parmi les 10 menus prédéterminés. Une fois que vous avez choisi l'option souhaitée, les valeurs de temps et de température de cuisson seront réglées par défaut (consultez le « Tableau des menus prédéterminés »). Si vous souhaitez définir votre propre programme de cuisson, vous pouvez le faire en appuyant sur n'importe quel programme et en réglant manuellement la température et/ou le temps en appuyant sur les icônes pour augmenter et diminuer la température et le temps. Chaque programme est destiné à un aliment spécifique, vous pouvez donc faire varier les valeurs dans une plage logique.

NOTES :

- Si vous souhaitez personnaliser un programme de cuisson, vous pouvez également

le faire en sélectionnant directement le programme DIY (fonction manuelle), qui vous permet de varier toute la plage de temps et/ou de température.

- Le mode Barbecue ne fonctionne qu'en combinaison avec un autre mode. Le fonctionnement est détaillé ci-après dans ce manuel. Si vous appuyez sur le mode Barbecue sans avoir sélectionné au préalable un autre mode de cuisson, l'icône émettra un signal sonore mais n'exécutera aucune fonction.

Icônes tactiles pour augmenter/diminuer le temps

Appuyez sur l'icône au centre droit avec le symbole de l'horloge, puis sur les icônes tactiles pour augmenter et/ou diminuer le temps. Vous pouvez ainsi régler le temps de cuisson en fonction des plages autorisées (voir « Tableau des menus prédéterminés » dans cette section).

Icônes tactiles pour augmenter/diminuer la température

Appuyez sur l'icône au centre gauche avec le symbole du thermomètre, puis sur les icônes tactiles pour augmenter et/ou diminuer la température. Vous pouvez ainsi régler la température de cuisson en fonction des plages autorisées (voir « Tableau des menus prédéterminés » dans cette section).

Ikône tactile de l'éclairage

Appuyez sur cette icône pendant la cuisson pour que l'éclairage du panier s'allume et que vous puissiez voir l'état de cuisson des aliments. Si vous appuyez sur cette icône tactile pendant le processus de cuisson, la lumière restera allumée en permanence, elle ne s'éteindra que si vous appuyez à nouveau sur l'icône tactile. Si la cuisson n'est pas en cours, la lumière s'éteindra au bout de 30 secondes.

Fonctionnement de la double résistance

L'appareil est doté d'une double résistance, une supérieure qui génère plus de chaleur et une inférieure qui sert à augmenter la température de la base du panier.

Il est recommandé d'utiliser la fonction Double résistance, car elle permet de cuire les aliments en utilisant deux sources de chaleur et d'obtenir de meilleurs résultats. En outre, l'utilisation de la double résistance est également recommandée pour les programmes avec préchauffage. Cela permet à la résistance du panier d'atteindre une température plus élevée pour griller certains aliments.

La résistance possède une face plane pour les aliments tels que les pizzas et une face grillagée pour griller la viande, le poisson ou les légumes.

Icône tactile de la double résistance

Si vous sélectionnez un programme de cuisson, l'option de la double résistance sera activée par défaut, l'icône tactile de la double résistance restera fixe. Les résistances supérieure et inférieure sont synchronisées et fonctionnent alternativement pour maintenir la température de cuisson sélectionnée.

Si vous souhaitez désactiver la fonction de la double résistance et ne conserver que la résistance supérieure, appuyez sur l'icône tactile de la double résistance. De cette manière, l'icône clignotera pour indiquer que la fonction de double résistance est désactivée et que seule la résistance supérieure est en fonctionnement. Il est recommandé de toujours activer la fonction de la double résistance pour obtenir les meilleurs résultats.

Fonction Barbecue

L'appareil dispose d'un mode spécial qui cuit, fume et marque les aliments comme un barbecue. Ce mode a une durée de 14 minutes (préchauffage + fumage). Voici les étapes à suivre pour utiliser correctement ce mode :

1. Tempérez les aliments.
2. Ouvrez le panier et placez les copeaux de bois au centre. Une couche de copeaux suffit (2-4 g), couvrant toute la surface de manière uniforme. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de copeaux de bois dans le panier. Ils ne doivent être placés qu'au centre, contenus par le cadre du fumoir.
3. Placez le couvercle sur le fumoir en recouvrant les copeaux de bois. Il est nécessaire de placer le couvercle lors du fumage, sinon le processus de fumage ne sera pas sûr et le résultat du fumage ne sera pas satisfaisant. Il protège également les aliments du contact direct avec les copeaux de bois.
4. Placez la grille au-dessus du couvercle du fumoir et fermez le panier.
5. Sélectionnez d'abord le programme de cuisson souhaité. Si vous le souhaitez, modifiez maintenant le temps de cuisson ou la température.
6. Sélectionnez ensuite le mode Barbecue. Appuyez sur l'icône Démarrage/Pause et le mode Barbecue (« bb ») démarrera. Lorsque ce mode est terminé, le mode de cuisson sélectionné au début démarrera automatiquement. Les icônes de préchauffage et de fumage clignoteront.

NOTE : La fonction Barbecue n'est pas disponible pour les modes « Frites », « Dessert » et « Fermentation » ; si vous appuyez sur l'un de ces modes, l'icône de la fonction Barbecue disparaîtra. Si vous appuyez sur le mode Barbecue sans avoir sélectionné au préalable un autre mode de cuisson, l'icône émettra un signal sonore mais n'exécutera aucune fonction.

7. À la moitié du mode barbecue, après 5 minutes, l'appareil vous demandera d'ajouter des aliments en émettant un signal sonore et en affichant un message sur l'écran (« Add »). Après avoir ajouté les aliments et refermé le panier, l'appareil passera en mode Barbecue, avec une durée de fumage de 6 minutes. Le ventilateur s'éteindra intentionnellement et de la fumée s'échappera de la barrière de l'appareil. Cela est complètement normal.
8. Une fois le fumage terminé, le mode Barbecue finira et le mode de cuisson sélectionné précédemment commencera. N'ouvrez pas encore le panier et ne retournez pas les aliments.
9. Selon le mode de cuisson choisi, à la moitié du mode de cuisson, l'appareil émettra un signal sonore et affichera un message « trn » (Retourner les aliments). Cela indique qu'il faut retourner les aliments.
10. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, retirez les aliments du panier. Laissez le panier ouvert pour qu'il refroidisse et pour éviter que l'humidité ne se condense à l'intérieur.

Exemple pratique :

Si vous souhaitez cuire une viande en utilisant le mode Barbecue pour lui donner un goût spécial et un grillage appétissant, sélectionnez les icônes tactiles suivantes, dans le même ordre : « steak + barbecue + démarrage » (Img. 3).

De cette façon, l'appareil commence à préchauffer la grille et les copeaux de bois qui ont été insérés depuis le début. Lorsque l'écran affiche (« Add »), ajoutez la viande et l'appareil commencera automatiquement à fumer la viande. Tout cela prend 14 minutes. À partir de ce moment, la cuisson de la viande commencera (mode de cuisson = steak). Dans ce cas, l'écran vous avertira à mi-cuisson de retourner la viande. Refermez et attendez la fin de la cuisson (Img. 4).

NOTE : Cette fonction réduit automatiquement le temps de cuisson du mode sélectionné pour éviter que les aliments ne soient trop cuits. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson à votre convenance après le mode Barbecue.

Fonctionnement du préchauffage

L'appareil dispose d'une fonction de préchauffage de 8 minutes, qui permet à la température à l'intérieur du panier d'atteindre une température adéquate pour la cuisson des aliments. Cette fonction est déjà activée dans les modes Viande, Pizza et Poisson, mais il est également possible de l'activer manuellement pour les autres modes (sauf pour le mode Fermentation) ou même de la désactiver si vous ne la souhaitez pas. En appuyant sur l'icône tactile de préchauffage, la fonction de préchauffage sera activée (l'icône clignotera) ou désactivée (l'icône restera fixe). Elle peut également être activée individuellement, sans la combiner avec

un mode de cuisson ultérieur, mais seulement avec le préchauffage.

NOTE : Lorsque le préchauffage sera terminé, l'appareil émettra plusieurs bips et affichera « Add » pour indiquer que vous devez ajouter des aliments.

Fonctionnement de la fonction Fumage (Smoking)

Cet appareil est doté d'une fonction de fumage de 9 minutes qui apporte une saveur et un arôme uniques aux aliments cuits. Vous trouverez ci-dessous les étapes à suivre pour utiliser cette fonction.

1. Tempérez les aliments.
2. Ouvrez le panier et placez les copeaux de bois au centre. Une couche de copeaux suffit (2-4 g), couvrant toute la surface de manière uniforme. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de copeaux de bois dans le panier. Ils ne doivent être placés qu'au centre, contenus par le cadre du fumoir.
3. Placez le couvercle sur le fumoir en recouvrant les copeaux de bois. Il est nécessaire de placer le couvercle lors du fumage, sinon le processus de fumage ne sera pas sûr et le résultat du fumage ne sera pas satisfaisant. Il protège également les aliments du contact direct avec les copeaux de bois.
4. Placez la grille au-dessus du couvercle du fumoir, la face surélevée vers le haut.
5. Placez les aliments sur la grille et fermez le panier.
6. Sélectionnez un programme prédéterminé, puis appuyez sur l'icône tactile du programme Smoking. Il est également possible d'activer la fonction Fumage sans avoir sélectionné au préalable un programme de cuisson.
7. N'oubliez pas d'appuyer sur l'icône tactile Démarrage/Pause pour lancer le processus de fumage.

Lorsque la fonction Smoking est terminée, si aucun programme de cuisson n'a été sélectionné, la friteuse émettra plusieurs signaux sonores et affichera « OFF ». Si vous avez sélectionné un programme de cuisson et après la fonction de fumage, ce programme sera lancé directement.

NOTE :

- Lorsque la fonction Fumage est sélectionnée, avec un programme de poisson, de viande ou d'ailles, vous devez réduire le temps de cuisson de 20 % pour obtenir un meilleur résultat.
- Il est recommandé d'utiliser l'appareil sous une hotte aspirante ou dans un endroit bien ventilé afin de minimiser l'accumulation de fumée dans l'environnement.
- Il est recommandé de laisser la friteuse refroidir après le processus de fumage.

FRANÇAIS

- Faites attention lorsque vous retirez les éléments du programme Smoking, car ils peuvent être très chauds.

Icône tactile du programme de fumage (Smoking)

La fonction Smoking sera activée lorsque l'icône tactile du programme Smoking clignotera. La fonction Smoking sera désactivée si l'icône tactile du programme Smoking reste fixe.

Fonctionnement de la minuterie

L'appareil est doté d'une fonction de minuterie qui permet de programmer le début du processus de cuisson. La plage de temps est comprise entre 30 minutes et 24 heures. Une fois que vous avez sélectionné le programme de cuisson, vous pouvez activer la minuterie en appuyant sur l'icône tactile de la minuterie et en réglant le temps à l'aide des icônes tactiles pour augmenter ou diminuer le temps. Pour désactiver la minuterie, appuyez à nouveau sur l'icône tactile de la minuterie.

N'oubliez pas d'appuyer sur l'icône tactile Démarrage/Pause pour lancer le compte à rebours. À la fin du temps sélectionné, le processus de cuisson programmé démarrera.

Icône tactile de la fonction Minuterie

La minuterie est activée si l'icône de la minuterie clignote. La minuterie est désactivée si l'icône de la minuterie reste fixe.

Tableau des menus prédéterminés

Icône	Type	Préchauffage	Température (°C)	Temps (min)	Plage de température (min.-max.)	Intervalle de temps (min.-max.)	Notes
	Steak	8 min	200	6	170-200	1-30	Avertissement pour ajouter d'aliments après le préchauffage (« Add ») - Avertissement pour tourner les aliments (« TRN »)
	Frites		195	20	120-200	1-60	
	Pizza	8 min	180	10	100-200	1-60	Avertissement pour ajouter d'aliments après le préchauffage (« Add »)
	Poulet		200	25	150-200	1-60	

FRANÇAIS

	Poisson	8 min	190	14	140-200	1-60	Avertissement pour ajouter d'aliments après le préchauffage (« Add »)
	Légumes		175	16	160-200	1-60	
	Dessert		160	20	100-190	1-60	
	Barbecue	8 min	200	14 min	-	-	Avertissement pour ajouter d'aliments après le préchauffage (« Add ») - Avertissement de retourner les aliments en fonction du mode de cuisson choisi (« trn »).
	Fermentation		40	8h	40-90	1h-24h	

	DIY		200	20	40-200	1-60	Indicateur pour tourner les aliments (TRN)
---	-----	--	-----	----	--------	------	--

NOTES :

- Les programmes Steak et DIY sont des programmes spéciaux dotés d'un indicateur ou d'un avertissement indiquant qu'il faut retourner les aliments à mi-cuisson. Lorsque le cycle de cuisson a atteint la moitié de sa durée, l'appareil émettra plusieurs signaux sonores et affichera « TRN » pour indiquer qu'il faut retourner les aliments.
- Lorsque vous entendrez un bip, le temps de préparation programmé sera écoulé. Retirez le panier de la friteuse et placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Vérifiez que les aliments sont bien cuits. S'ils ne sont pas très cuits, introduisez le panier dans la friteuse encore une fois et programmez quelques minutes de plus.
- Pour retirer les aliments, par exemple des frites, retirez le panier de la friteuse à air chaud et placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Utilisez des pinces non métalliques pour retirer les aliments. Faites attention à ne pas vous brûler ! Ne retournez pas le panier pour retirer les aliments.
- Comme les ingrédients peuvent varier selon l'origine, la taille, la forme et la marque, les données figurant dans le tableau peuvent ne pas être les plus appropriées pour les ingrédients que vous utilisez. Si nécessaire, modifiez les temps et/ou la température pour adapter la cuisson.

Conseils de cuisson

- Les aliments plus petits exigent un moindre temps de préparation que les aliments plus grands.
- Une quantité plus grande d'ingrédients exige un temps de préparation légèrement plus grand. De la même façon, une moindre quantité d'aliments exige un temps de préparation légèrement plus petit.
- L'action de remuer les aliments les plus petits à mi-cuisson optimise le résultat final. Comme cela, les aliments seront cuits de façon uniforme.
- Ajoutez un peu d'huile aux frites pour obtenir un résultat plus croustillant. Faites cuire les aliments dans la friteuse à air juste après avoir ajouté l'huile sur ceux-ci.
- Ne cuisinez pas d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans la friteuse.
- Les aliments qui conviennent pour une cuisson au four peuvent être aussi cuisinés avec cette friteuse. La quantité optimale de frites est de 500 g.
- Utilisez de pâtes précuites pour préparer les apéritifs rapidement et facilement. Les

FRANÇAIS

pâtes précuites exigent un moindre temps de préparation que les pâtes maison.

- Placez un moule ou un plateau de four dans le panier de la friteuse à air si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des aliments fragiles ou farcis.
- Vous pouvez utiliser la friteuse pour réchauffer des ingrédients.
- Ne dépassez jamais la marque « MAX » du panier, car cela pourrait affecter le résultat final.
- Pour obtenir un excellent résultat, il est recommandé de remplir la surface du panier sans y mettre trop d'aliments, car la cuisson ne sera pas homogène.
- Pour améliorer le résultat de cuisson de certains aliments, les aliments peuvent être secoués à mi-cuisson. Pour secouer ou retourner les ingrédients, retirez le panier de l'appareil par la poignée et secouez ou retournez les ingrédients à l'intérieur du panier à l'aide d'une pince en bois ou en silicone résistante à la chaleur. Ensuite, remettez le panier dans la friteuse à air.

AVERTISSEMENT :

- Faites très attention en secouant le panier car il contient des aliments chauds.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal, car ils pourraient endommager le revêtement à l'intérieur du panier.
- Ne touchez pas le panier pendant ou immédiatement après utilisation afin d'éviter de vous brûler. Tenez le panier uniquement par la poignée.

Accédez aux recettes via le code QR suivant :



5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Possibles causes	Possible solution
E1	Le capteur de température supérieur ne fonctionne pas correctement.	Veillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
E2	Le capteur de température inférieur ne fonctionne pas correctement.	Veillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas	Le produit n'est pas connecté.	Branchez l'appareil sur une prise de courant avec connexion à terre.
	Vous n'avez pas appuyé sur l'icône marche/arrêt.	Appuyez sur l'icône tactile marche/arrêt pour allumer la friteuse à air.
La double résistance n'est pas notable lors de la cuisson des aliments.	Les aliments ne sont pas cuits.	L'utilisation de programmes spéciaux avec préchauffage est recommandée pour améliorer le résultat final.
Les aliments cuits dans la friteuse sont crus.	Les ingrédients sont trop grands.	Introduisez des ingrédients plus petits dans le panier. Les aliments cuisent plus vite s'ils sont petits.
	La température sélectionnée est trop basse	Augmentez la température de cuisson (consultez la section « Fonctionnement »).
	Le temps de préparation est trop court.	Augmentez le temps de cuisson (consultez la section « Fonctionnement »).
Les aliments ont été cuits de manière inégale.	Quelques aliments doivent être remués à mi-cuisson.	Les ingrédients qui se superposent les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Veuillez consulter la section « Fonctionnement ».
Les aliments n'ont pas un résultat croustillant lorsqu'ils sortent de la friteuse à air chaud.	Vous avez cuisiné d'aliments qui ont été conçus pour être frites dans une friteuse conventionnelle.	Cuisinez des aliments conçus pour le four ou badigeonnez-les avec un peu d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
Le panier ne glisse pas bien.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne surpassez pas la quantité maximale permise dans le panier.
	La grille n'est pas bien placée dans le panier.	Poussez la grille vers le bas dans le panier.

De la fumée blanche sort de l'appareil.	Les aliments utilisés sont très gras.	Lors de la cuisson d'aliments gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans le panier. L'huile produit de la fumée blanche. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat.
	Le panier contient encore de la graisse provenant des utilisations précédentes.	La fumée blanche est due au réchauffement de la graisse dans le panier. Nettoyez-le bien après chaque usage.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de frite.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture. Utilisez des pommes de terre des variétés recommandées pour la friteuse à air.
	Vous n'avez pas bien nettoyé les pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez bien les pommes de terre dans l'eau pendant 3 minutes pour éliminer l'amidon et séchez-les ensuite soigneusement.
Les pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le point de cuisson croustillant dépend de la quantité d'eau et d'huile.	Assurez-vous de sécher les frites avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les pommes de terre en petits morceaux.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir des résultats plus croustillants.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
 - Le panier et la grille sont dotés d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ni de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer le panier ou la grille, ceux-ci pourraient abîmer la surface antiadhésive.
 - Après chaque utilisation, ne laissez pas d'aliments chauds à l'intérieur de l'appareil car la condensation de la chaleur peut affecter les parties métalliques de l'appareil.
1. Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
Note : retirez le panier pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.
 2. Nettoyez l'extérieur et l'intérieur du produit avec un chiffon doux et humide.
 3. Nettoyez le panier et la grille en profondeur en utilisant de l'eau chaude, du liquide vaisselle neutre et une éponge non-abrasive. Si le couvercle du fumoir est utilisé, répétez

le même processus de nettoyage.

4. Il est conseillé d'utiliser un produit pour dégraisser afin d'éliminer tous les restes de saleté.
5. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non-abrasive.
6. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse à poils doux afin d'éliminer tous les restes de nourriture. Vérifiez que toutes les parties sont propres et sèches avant d'utiliser l'appareil à nouveau.

Stockage

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

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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



Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous débarrasser 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. COPYRIGHT

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

9. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Gerät. Abb. 1

1. Frittierkorb
2. Räucherdeckel
3. Grill
4. Touch-Bedienfeld
5. Luftauslass
6. Doppeltes Heizelement

Bedienfeld. Abb. 2

1. Temperaturerhöhung Touch-Symbol
2. Temperatur Erhöhung/Verringerung Anzeige
3. Temperaturverringerung Touch-Symbol
4. Aufwärmprogramm Touch-Symbol
5. Smoking-Programm Touch-Symbol
6. Ein/Aus Touch-Symbol
7. Touch-Symbol für Innenbeleuchtung
8. Touch-Symbol für doppeltes Heizelement
9. Timer Touch-Symbol
10. Temperaturverringerung Touch-Symbol
11. Temperatur Erhöhung/Verringerung Anzeige
12. Temperaturerhöhung Touch-Symbol
13. Variable Temperaturanzeige
14. Variable Zeitanzeige
15. Display
16. Voreingestellte Programme
 - a) Steak / Filet
 - b) Tiefgefrorenes Pommes Frites
 - c) Pizza
 - d) Hähnchenflügel / Hähnchenkeulen
 - e) Fisch
 - f) Gemüse
 - g) Nachtsch
 - h) Barbecue
 - i) Gärung
 - j) DIY (Manuelle Funktion)

Hinweis: Die Grafiken in dieser Bedienungsanleitung sind schematische Darstellungen und stimmen möglicherweise nicht genau mit dem Produkt überein.

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Produkt ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und bewahren Sie den Originalkarton und andere Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort auf. Dies hilft Ihnen, Schäden an dem Produkt zu vermeiden, wenn Sie es in Zukunft transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwertet werden. Entfernen Sie nicht die Seriennummer des Produkts, um eine korrekte Rückverfolgbarkeit Ihres Geräts im Falle eines Hilfsersuchens zu gewährleisten.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Komponenten enthalten und in gutem Zustand sind. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

Vollständiger Inhalt:

- Luftfriteuse
- Diese Bedienungsanleitung
- Raucherdeckel
- Beutel mit 15 g Holzspänen

Zugang zum Kauf von Holzspänen über den folgenden QR-Code:



3. MONTAGE

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial von der Außen- und Innenseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Innen- sowie die Außenseite mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie danach. Achten Sie darauf, dass die Heizelemente nicht nass werden.

DEUTSCH

- Reinigen Sie den Frittierkorb und den Gitter gründlich mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einem nicht-scheuernden Schwamm.
- Legen Sie das Gestell ordnungsgemäß in den Korb und setzen Sie den Korb wieder in das Gerät ein, um ihn zu benutzen.
- Das Gerät darf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeit gefüllt werden.
- Stellen Sie die Fritteuse auf eine flache, stabile, hitzebeständige Unterlage, entfernt von möglichem Spritzwasser oder einer Wärmequelle. Lassen Sie einen Abstand von mindestens 10 cm zwischen dem Gerät und einer Wand oder einem Gegenstand, damit die Luft gut abziehen kann.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, damit der Luftstrom nicht unterbrochen wird.
- Schließen Sie das Netzkabel an eine geerdete Steckdose an, das Power-Touch-Symbol wird aufleuchten.
- Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Fritteuse und legen Sie die Zutaten hinein.
- Verwenden Sie das Bedienfeld wie im folgenden Abschnitt beschrieben.
- Bei der ersten Benutzung können Sie einen leichten Kunststoffgeruch wahrnehmen, was völlig normal ist. Wenn dies der Fall ist, heizen Sie die Maschine einige Minuten vor, um den Geruch vollständig zu beseitigen.

4. BEDIENUNG

Ein/Aus-Symbol

Sobald der Korb und das Gitter sicher in der Fritteuse platziert sind, leuchtet das Stromsymbol auf. Durch Drücken des Ein/Aus Touch-Symbols leuchten die übrigen Anzeigen und Tasten auf, so dass Sie den Garvorgang auf die gewünschte Einstellung einstellen können. Um den Garvorgang zu starten, muss ein bestimmtes Programm ausgewählt werden. Durch erneutes Drücken des Stromsymbols nach der Auswahl eines Kochmodus wird der Kochvorgang gestartet. Wenn der Prozess beginnt, werden das Gebläse und das Heizelement in Betrieb genommen. Drücken Sie dieses Touch-Symbol erneut, um den Garvorgang zu unterbrechen. Halten Sie dieses Touch-Symbol 3 Sekunden lang gedrückt, um die Fritteuse auszuschalten.

Vorkonfigurierte Menüsymbole

Mit diesen Symbolen können Sie aus den 10 vorkonfigurierten Menüs wählen. Sobald die gewünschte Option ausgewählt wurde, werden die Werte für Garzeit und Temperatur standardmäßig eingestellt (siehe „Tabelle der Standardmenüs“ in diesem Abschnitt). Wenn Sie Ihr eigenes Garprogramm einstellen möchten, können Sie dies tun, indem Sie auf ein beliebiges Programm drücken und die Temperatur und/oder Zeit manuell einstellen, indem

Sie auf die Symbole zum Erhöhen und Verringern der Temperatur und Zeit drücken. Der Modus ist für ein bestimmtes Lebensmittel gedacht, so dass Sie die Werte innerhalb eines logischen Bereichs variieren können.

HINWEISE:

- Wenn Sie Ihr eigenes Garprogramm zusammenstellen möchten, können Sie dies auch direkt über das DIY-Programm (manuelle Funktion) tun, mit dem Sie den gesamten Zeit- und/oder Temperaturbereich des Geräts variieren können.
- Der Grillmodus funktioniert nur in Verbindung mit einem anderen Modus. Einzelheiten zur Funktionsweise finden Sie weiter unten in diesem Handbuch. Wenn Sie auf den Grillmodus drücken, ohne zuvor einen anderen Kochmodus gewählt zu haben, piept das Symbol, führt aber keine Funktion aus.

Symbole für die Zeitsteuerung

Drücken Sie auf das Symbol in der Mitte rechts mit dem Uhrensymbol, dann auf die Berührungssymbole, um die Zeit zu erhöhen und/oder zu verringern. Auf diese Weise kann die Garzeit entsprechend den zulässigen Bereichen eingestellt werden (siehe „Tabelle der voreingestellten Menüs“ in diesem Abschnitt).

Symbole für die Temperatursteuerung

Drücken Sie auf das Symbol in der Mitte links mit dem Thermometersymbol und dann auf die Berührungssymbole, um die Temperatur zu erhöhen und/oder zu verringern. Auf diese Weise kann die Gartemperatur entsprechend den zulässigen Bereichen eingestellt werden (siehe „Tabelle der voreingestellten Menüs“ in diesem Abschnitt).

Innenbeleuchtung Touch-Symbol

Drücken Sie dieses Symbol während des Garvorgangs, um die Innenbeleuchtung der Schüssel einzuschalten und den Garzustand Ihrer Speisen anzuzeigen. Wenn Sie während des Garvorgangs auf das Touch-Symbol drücken, leuchtet das Licht dauerhaft, es erlischt erst, wenn Sie erneut auf das Innenbeleuchtung-Touch-Symbol drücken. Befindet sich das Gerät nicht in einem Kochvorgang, erlischt das Licht nach 30 Sekunden.

Doppelter Heizelementbetrieb

Das Gerät verfügt über ein doppeltes Heizelement, wobei das obere Heizelement mehr Wärme erzeugt und das untere Heizelement dazu dient, die Temperatur des Korbbodens zu erhöhen.

Es wird empfohlen, die Funktion „Doppeltes Heizelement“ zu verwenden, da sie die Speisen mit zwei Wärmequellen gart und so die besten Ergebnisse erzielt. Darüber hinaus wird die

DEUTSCH

Verwendung des doppelten Heizelements auch bei Programmen empfohlen, die mit einer Vorwärmung ausgestattet sind. Dadurch erreicht der Grillkorb eine höhere Temperatur und kann sogar bestimmte Lebensmittel anbraten.

Der Grill hat eine flachere Seite für Speisen wie Pizzen und eine Gitterseite zum Grillen von Fleisch, Fisch oder Gemüse.

Symbol für doppeltes Heizelement

Wenn ein Garprogramm ausgewählt wird, ist die Option Doppelheizelement standardmäßig aktiviert, das Symbol für das Doppelheizelement bleibt statisch. Der Betrieb des oberen und des unteren Heizelements sind synchronisiert und arbeiten abwechselnd, um die gewählte Gartemperatur zu halten.

Wenn Sie die duale Wärmefunktion deaktivieren und nur die obere Wärmequelle aktiviert lassen möchten, drücken Sie das Symbol für duale Wärme. Auf diese Weise blinkt das Symbol und zeigt an, dass die Funktion des doppelten Heizelements deaktiviert ist und nur das obere Heizelement erwärmt wird. Es wird empfohlen, immer die Funktion „Doppeltes Heizelement“ zu aktivieren, um beste Ergebnisse zu erzielen.

Grillfunktion

Das Gerät verfügt über einen speziellen Modus, der das Essen wie ein Grill kocht, räuchert und markiert. Dieser Modus hat eine Dauer von 14 Minuten (Vorheizen + Räuchern). Im Folgenden werden die Schritte beschrieben, die für die korrekte Verwendung dieses Modus erforderlich sind:

1. Temperieren Sie das Essen,
2. Öffnen Sie den Korb und legen Sie die Holzspäne in die Mitte. Es genügt eine Schicht Späne (2-4 g), die die gesamte Oberfläche gleichmäßig bedeckt. Achten Sie darauf, dass sich keine losen Holzspäne im Korb befinden. Sie sollten nur in der Mitte platziert werden, umschlossen vom Rahmen des Smokers.
3. Legen Sie den Deckel auf den Räucherofen und decken Sie die Holzspäne ab. Es ist notwendig, dieses Element beim Räuchern zu platzieren, da sonst der Rauchvorgang nicht sicher ist und das Räucherergebnis nicht zufriedenstellend ist. Außerdem schützt es die Lebensmittel vor dem direkten Kontakt mit Holzspänen.
4. Stellen Sie den Grill über den Raucherdeckel und schließen Sie den Korb.
5. Wählen Sie zunächst den gewünschten Kochmodus. Falls gewünscht, können Sie jetzt die Garzeit oder die Temperatur ändern.
6. Wählen Sie dann auch den Grillmodus. Drücken Sie das Wiedergabe/Pause-Symbol und der Grillmodus („bb“) wird gestartet. Danach beginnt das Gerät automatisch mit dem zu Beginn gewählten Kochmodus. Sie sehen das Symbol für Vorheizen und Rauchen blinken.

HINWEIS: Die Grillfunktion steht in den Modi „Chips“, „Dessert“ und „Fermentation“ nicht zur Verfügung. Wenn Sie also einen dieser Modi drücken, verschwindet das Symbol für die Grillfunktion. Wenn Sie auf den Grillmodus drücken, ohne zuvor einen anderen Kochmodus gewählt zu haben, piept das Symbol, führt aber keine Funktion aus.

7. Nach der Hälfte des Grillbetriebs, nach 5 Minuten, fordert das Gerät Sie durch ein akustisches Signal und eine Meldung auf dem Display („Hinzufügen“) auf, das Grillgut hinzuzufügen. Nach dem Einlegen des Grillguts und dem Schließen des Korbs fährt das Gerät mit dem Grillmodus fort, jetzt mit einer 6-minütigen Räucherung, bei der das Gebläse absichtlich ausgeschaltet wird und Rauch aus der Rückseite des Geräts austritt. Das ist ganz normal.
8. Nach Beendigung des Räucherns wird der Grillmodus beendet und der zuvor ausgewählte Kochmodus beginnt. Öffnen Sie den Korb noch nicht und stellen Sie die Lebensmittel nicht auf den Kopf.
9. Je nach gewählter Betriebsart gibt das Gerät in der Mitte des Garvorgangs ein akustisches Signal ab und zeigt die Meldung „trn“ (Turn) an. Dies zeigt an, dass es an der Zeit ist, das Essen zu wenden.
10. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, nehmen Sie die Speisen aus dem Korb. Lassen Sie den Korb ungeöffnet, damit er abkühlen kann und sich keine Feuchtigkeit im Inneren niederschlägt.

Praktisches Beispiel:

Wenn man ein Fleisch im Grillmodus zubereiten möchte, um ihm einen besonderen Geschmack und eine appetitliche Markierung zu verleihen, muss man nur die folgenden Berührungssymbole in der gleichen Reihenfolge auswählen: „Steak + Grillen + Spielen“ (ABB.3).

Auf diese Weise beginnt das Gerät mit dem Vorheizen des Rosts und der Holzspäne, die wir von Anfang an eingelegt haben; wenn der Bildschirm uns dazu auffordert („Hinzufügen“), legen wir das Fleisch ein und das Gerät beginnt automatisch mit dem Räuchern. Das Ganze dauert 14 Minuten. Ab diesem Zeitpunkt beginnt das Garen des Fleisches als solches (Garart = Filet). In diesem Fall warnt das Display nach der Hälfte der Garzeit, das Fleisch zu wenden. Schließen Sie das Gerät wieder und warten Sie, bis der Garvorgang abgeschlossen ist (ABB.4).

HINWEIS: Diese Funktion reduziert automatisch die Garzeit des gewählten Modus, um ein Übergaren der Speisen zu verhindern. Sie können auch die Garzeit nach dem Grillmodus nach Ihren Wünschen einstellen.

Vorwärmvorgang

Das Gerät verfügt über eine 8-minütige Vorwärmfunktion, die das Erreichen einer geeigneten Gartemperatur im Korb ermöglicht. Diese Funktion ist bereits in den Modi Fleisch, Pizza und Fisch aktiviert, obwohl es auch möglich ist, sie manuell für die übrigen Modi (außer Gärung) zu aktivieren oder sie sogar zu deaktivieren, wenn man sie nicht möchte. Durch Drücken des Touch-Symbols für das Vorheizen wird die Vorheizfunktion aktiviert (das Symbol blinkt) oder deaktiviert (das Symbol bleibt stehen). Sie kann auch einzeln aktiviert werden, ohne dass sie an einen nachfolgenden Kochmodus gebunden ist, nur zum Vorheizen.

HINWEIS: Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, piept das Gerät mehrmals und zeigt „Add“ an, um darauf hinzuweisen, dass die Lebensmittel hinzugefügt werden sollten.

Smokingbetrieb

Dieses Gerät verfügt über eine 9-minütige Räucherfunktion, die den gegarten Speisen einen einzigartigen Geschmack und ein einzigartiges Aroma verleiht. Nachfolgend finden Sie die Schritte, die Sie zur Nutzung dieser Funktion ausführen müssen.

1. Temperieren Sie das Essen.
2. Öffnen Sie den Korb und legen Sie die Holzspäne in die Mitte. Es genügt eine Schicht Späne (2-4 g), die die gesamte Oberfläche gleichmäßig bedeckt. Achten Sie darauf, dass sich keine losen Holzspäne im Korb befinden. Sie sollten nur in der Mitte platziert werden, begrenzt durch den Rahmen des Smokers.
3. Legen Sie den Deckel auf den Räucherofen und decken Sie die Holzspäne ab. Es ist notwendig, dieses Element beim Räuchern zu platzieren, da sonst der Rauchvorgang nicht sicher ist und das Räucherergebnis nicht zufriedenstellend ist. Außerdem schützt es die Lebensmittel vor dem direkten Kontakt mit Holzspänen.
4. Legen Sie den Rost mit der erhöhten Seite nach oben über den Raucherdeckel.
5. Legen Sie die Lebensmittel auf den Rost und schließen Sie den Korb.
6. Wählen Sie ein voreingestelltes Programm und drücken Sie dann auf das Touch-Symbol des Smokingprogramms. Es ist auch möglich, die Smoking-Funktion zu aktivieren, ohne vorher ein Garprogramm ausgewählt zu haben.
7. Vergessen Sie nicht, das Start/Stop-Symbol zu drücken, um den Rauchvorgang zu starten.

Wenn die Smoking-Funktion beendet ist und kein Garprogramm ausgewählt wurde, gibt das Gerät mehrere akustische Signale aus und zeigt „OFF“ an. Wenn Sie nach der Smoking-Funktion ein Garprogramm ausgewählt haben, wird dieses Programm direkt gestartet.

HINWEIS:

- Wenn ein Smokingprogramm gewählt wird, gefolgt von einem Fisch-, Fleisch- oder Hähnchenflügelprogramm, wird die Garzeit für letzteres um 20% reduziert, um ein besseres Ergebnis zu erzielen.
- Es wird empfohlen, das Gerät unter einem Dunstabzug oder in einem gut belüfteten Raum zu verwenden, um die Rauchentwicklung in der Umgebung zu minimieren.
- Es wird empfohlen, die Fritteuse nach einem Räuchervorgang abkühlen zu lassen.
- Seien Sie vorsichtig bei der Entnahme von Gegenständen aus dem Smoking-Programm, da sie sehr heiß sein können.

Smoking-Programm Touch-Symbol

Die Smoking-Funktion ist aktiv, wenn das Touch-Symbol des Smokingprogramms blinkt. Die Smoking-Funktion ist deaktiviert, wenn das Touch-Symbol des Smoking-Programms statisch bleibt.

Betrieb des Timers

Das Gerät verfügt über eine Timerfunktion, mit der Sie den Start des Garvorgangs programmieren können. Diese Zeitspanne reicht von 30 Minuten bis 24 Stunden. Nachdem Sie das Garprogramm ausgewählt haben, können Sie den Timer durch Drücken des Timer-Touch-Symbols aktivieren und die Zeit über die Touch-Symbole für die Zeitsteuerung einstellen. Um den Timer zu deaktivieren, drücken Sie einfach erneut auf das Timer-Touch-Symbol.

Denken Sie daran, das Start/Stop-Touch-Symbol zu drücken, um den Countdown zu starten. Nach Ablauf der gewählten Zeit beginnt der programmierte Garvorgang.

Timer Funktion Touch-Symbol

Der Timer ist aktiv, wenn das Timer-Symbol blinkt. Der Timer wird deaktiviert, wenn das Timer-Symbol statisch ist.

DEUTSCH

Tabelle der Standardmenüs

Symbol	Typ	Vorwärmen	Temperatur (°C)	Zeit (min.)	Temperaturbereich (min.-max.)	Zeitbereich (min.-max.)	Hinweis
	Steak	8 Min	200	6	170-200	1-30	Hinweis zum Hinzufügen von Lebensmitteln nach dem Vorwärmen („Hinzufügen“) - Mitteilung zum Umdrehen der Lebensmittel (trn)
	Kartoffeln frites		195	20	120-200	1-60	
	Pizza	8 Min	180	10	100-200	1-60	Hinweis zum Hinzufügen von Lebensmitteln nach dem Vorheizen („Hinzufügen“)
	Hähnchen		200	25	150-200	1-60	
	Fisch	8 Min	190	14	140-200	1-60	Hinweis zum Hinzufügen von Lebensmitteln nach dem Vorheizen („Hinzufügen“)
	Gemüse		175	16	160-200	1-60	

	Nachtisch		160	20	100-190	1-60	
	Barbecue	8 Min	200	14 Min	-	-	Hinweis zum Hinzufügen von Lebensmitteln nach dem Vorheizen („Hinzufügen“) - Flip-Over-Warnung je nach zugehöriger Feuerungsart ("trn")
	Gärung		40	8h	40-90	1h-24h	
	DIY		200	20	40-200	1-60	Mitteilung zum Umdrehen der Lebensmittel (TRN)

HINWEISE:

- Die Steak- und DIY Programme sind spezielle Programme, die in der Mitte ihres Garvorgangs zum Umdrehen aufgefordert werden. Wenn der Garvorgang die Hälfte der Zeit erreicht hat, gibt das Gerät mehrere akustische Signale ab und zeigt „trn“ an, um darauf hinzuweisen, dass das Gargut gewendet werden sollte.
- Wenn Sie das akustische Signal hören, ist die eingestellte Vorbereitungszeit abgelaufen. Nehmen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage. Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel gut gekocht sind. Wenn sie noch nicht gar genug sind, schieben Sie den Korb zurück in die Fritteuse und fügen Sie noch ein paar Minuten hinzu.
- Zum Entfernen von Lebensmitteln, z. B. Chips, nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und stellen ihn auf eine hitzebeständige Unterlage. Verwenden Sie eine nicht-metallische Zange, um die Zutaten zu entnehmen. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.

DEUTSCH

Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, um Lebensmittel zu entnehmen.

- Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren können, sind die Angaben in der Tabelle möglicherweise nicht die am besten geeigneten für die von Ihnen verwendeten Zutaten. Ändern Sie gegebenenfalls die Garzeiten und/oder Temperaturen, um das Garen anzupassen.

Kochtipps

- Kleinere Lebensmittel benötigen weniger Vorbereitungszeit als größere.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit und umgekehrt erfordert eine kleinere Menge an Zutaten nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit.
- Das Entfernen kleinerer Gegenstände nach der Hälfte des Kochvorgangs optimiert das Endergebnis und verhindert, dass Lebensmittel ungleichmäßig garen.
- Fügen Sie den frischen Kartoffeln ganz wenig Öl hinzu, für ein knackigeres Ergebnis zu erhalten. Garen Sie die Speisen in der Heißluftfritteuse, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine extrem fetthaltigen Zutaten wie z. B. Würstchen in der Fritteuse zu.
- Lebensmittel, die im Backofen gegart werden können, können auch in der Fritteuse gegart werden. Die optimale Menge an Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgekochte Teige, um schnelle und einfache Vorspeisen zuzubereiten. Vorgekochter Teig erfordert weniger Vorbereitungszeit als handgemachter Teig.
- Legen Sie ein Backblech oder eine Backform in den Korb der Fritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Lebensmittel frittieren möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden.
- Überschreiten Sie niemals die MAX-Anzeige auf dem Korb, da sonst das Endergebnis und die Unversehrtheit der Maschine beeinträchtigt werden können.
- Es wird empfohlen, die Oberfläche des Korbs zu füllen, ohne die Speisen zu überfüllen, da sie sonst nicht gleichmäßig gegart werden können.
- Um das Ergebnis bestimmter Speisen zu verbessern, können die Zutaten nach der Hälfte des Garvorgangs geschüttelt werden. Zum Schütteln oder Wenden der Zutaten nehmen Sie den Korb am Griff aus dem Gerät und schütteln oder wenden die Zutaten im Korb mit einer Holzzange oder hitzebeständigem Silikon. Setzen Sie die Körbe wieder in die Fritteuse ein.

WARNUNG:

- Seien Sie beim Schütteln des Korbes sehr vorsichtig, da er heiße Lebensmittel enthält.
- Verwenden Sie keine Metallgegenstände, da diese die Beschichtung im Inneren des

Korbes beschädigen könnten.

- Berühren Sie den Korb nicht während oder unmittelbar nach dem Betrieb, um Verbrennungen zu vermeiden. Halten Sie den Korb nur am Griff fest.

Zugang zum Rezeptheft über den folgenden QR-Code



5. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
E1	Der obere Temperatursensor funktioniert nicht richtig.	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.
E2	Der untere Temperatursensor funktioniert nicht richtig.	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec
Die Luftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Verbinden Sie das Gerät mit einer geerdeten Steckdose.
	Das Ein/Aus-Symbol wurde nicht gedrückt.	Drücken Sie das Ein/Aus-Symbol, um die Fritteuse einzuschalten.
Ich bemerke das doppelte Heizelement nicht	Das Essen wird nicht gekocht	Um das Endergebnis zu verbessern, empfiehlt sich die Verwendung von Spezialprogrammen mit Vorwärmung.
Die in der Fritteuse gegarten Lebensmittel sind roh.	Die Zutaten sind zu groß.	Legen Sie kleinere Zutaten in den Korb. Kleine Speisen garen schneller.
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig	Erhöhen Sie die Gartemperatur (siehe Abschnitt „Bedienung“).
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Erhöhen Sie die Garzeit (siehe Abschnitt „Bedienung“).

DEUTSCH

Die Zutaten sind ungleichmäßig gekocht worden.	Einige Lebensmittel müssen mitten im Kochvorgang umgerührt werden.	Zutaten, die sich übereinander stapeln (z. B. Chips), sollten nach der Hälfte der Garzeit ausgeschüttelt werden. Siehe Abschnitt „Bedienung“.
Das Essen ist nicht knusprig, wenn es aus der Fritteuse kommt.	Er hat Lebensmittel gekocht, die für das Braten in einer konventionellen Fritteuse gedacht sind.	Backen Sie die Speisen im Ofen oder bepinseln Sie sie mit etwas Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Der Frittierkorb gleitet nicht richtig in das Gerät.	Es sind zu viele Zutaten in dem Korb.	Überschreiten Sie nicht den Höchstbetrag des Frittierkorbes.
	Das Gitter ist nicht richtig im Korb positioniert.	Drücken Sie das Gitter nach unten in den Korb.
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	Er kocht zu fettes Essen.	Beim Garen von fetthaltigen Lebensmitteln in der Heißluftfritteuse sickert eine große Menge Öl in den Korb. Das Öl erzeugt weißen Rauch. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Ergebnis.
	Der Korb enthält noch Fett vom vorherigen Gebrauch.	Der weiße Rauch entsteht durch die Erwärmung des Fettes im Korb. Achten Sie darauf, es nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß zu reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Art von Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie naturbelassene Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie während des Bratvorgangs fest bleiben. Verwenden Sie Kartoffeln der für die Fritteuse empfohlenen Sorten.
	Sie haben die Kartoffeln nicht richtig gereinigt, bevor Sie sie frittiert haben.	Spülen Sie die Kartoffeln 3 Minuten lang in Wasser ab, um die Stärke zu entfernen, und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.

Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Kartoffeln kommt auf die Menge des Wasser und Öl an.	Achten Sie darauf, die Kartoffeln gut zu trocknen bevor Sie Öl eingeben.
		Die Kartoffeln in kleinere Stücke schneiden
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um knackigere Ergebnisse zu erzielen.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
 - Der Korb und der Rost sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie zum Reinigen des Korbs und/oder des Gestells keine Metallgegenstände oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
 - Lassen Sie nach jedem Gebrauch keine heißen Speisen im Gerät, da Kondenswasser die Metallteile des Geräts angreifen kann.
1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen.
HINWEIS: Nehmen Sie den Korb heraus, damit das Gerät schneller abkühlen kann.
 2. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem weichen, feuchten Tuch.
 3. Reinigen Sie den Korb und das Gestell gründlich mit heißem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Bei Verwendung des Raucherdeckels wiederholen Sie den gleichen Reinigungsvorgang.
 4. Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Entfettungsmittel, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.
 5. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht-scheuernden Schwamm.
 6. Reinigen Sie das Heizelement mit einer weichen Bürste, um Lebensmittelreste zu entfernen. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Produkt wieder verwenden.

Lagerung

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

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie/Akku 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.



Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und / oder ihre Akkus zu erhalten. Die Einhaltung der oben genannten Leitlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei..

8. COPYRIGHT

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten in dieser Bedienungsanleitung liegen bei CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Veröffentlichung darf weder ganz noch teilweise ohne vorherige Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. vervielfältigt, in einem Datenabfragesystem gespeichert, übertragen oder auf irgendeine Weise (elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder Ähnliches) verbreitet werden.

9. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



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

1. PARTI E COMPONENTI

Dispositivo Fig. 1

1. Cestello
2. Coperchio dell'affumicatore
3. Grill
4. Pannello di controllo touchscreen
5. Uscita dell'aria
6. Doppia resistenza

Pannello di controllo. Fig. 2

1. Icona touch per aumentare la temperatura
2. Indicatore per aumentare/diminuire la temperatura
3. Icona touch per diminuire la temperatura
4. Icona touch del programma di preriscaldamento
5. Icona touch del programma smoking
6. Icona touch di accensione/spegnimento e start/stop
7. Icona touch luce interna
8. Icona touch della doppia resistenza
9. Icona touch del timer
10. Icona touch per diminuire il tempo
11. Indicatore per aumentare/diminuire il tempo
12. Icona touch per aumentare il tempo
13. Indicatore variabile di temperatura
14. Indicatore variabile di tempo
15. Display
16. Programmi predefiniti
 - a) Bistecca / Filetto
 - b) Patatine fritte congelate
 - c) Pizza
 - d) Alette / Coscette di pollo
 - e) Pesce
 - f) Verdura
 - g) Dessert
 - h) Barbecue
 - i) Fermentazione
 - j) DIY (Funzione manuale)

Nota: I grafici 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. Rimuovere l'apparecchio dalla scatola e conservarla in un luogo sicuro insieme agli altri elementi d'imballaggio. Questo aiuterà a prevenire danni all'apparecchio nel caso in cui sia necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato. Non rimuovere il numero di serie del prodotto, al fine di mantenere una corretta tracciabilità dell'apparecchiatura in caso di richiesta di assistenza.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi nella scatola e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della scatola:

- Friggitrice ad aria
- Manuale di istruzioni
- Coperchio dell'affumicatore
- Sacchetto da 15 g di trucioli di legno

Accedi all'acquisto di trucioli di legno attraverso il seguente codice QR:



3. INSTALLAZIONE

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio dall'esterno e dall'interno dell'apparecchio.
- Utilizzare un panno umido per pulire sia l'esterno che l'interno dell'apparecchio e asciugarlo. Non bagnare gli elementi riscaldanti.
- Procedere con una pulizia profonda del cestello e della griglia facendo uso di acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.

- Posizionare correttamente la griglia nel cestello e riporre il cestello e interno nell'apparecchio per l'uso.
- Non riempire l'apparecchio con olio o altri liquidi.
- Posizionare la friggitrice su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontano da eventuali spruzzi d'acqua o fonti di calore. Lasciare una distanza di almeno 10 cm tra il dispositivo e qualsiasi parete o oggetto per garantire una corretta evacuazione dell'aria.
- Non collocare oggetti sopra il prodotto per evitare di interrompere il flusso d'aria.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra, l'icona di accensione si accenderà.
- Rimuovere con cautela il cestello dalla friggitrice ad aria e inserire gli ingredienti.
- Utilizzare il pannello di controllo come descritto nella sezione seguente.
- Al primo utilizzo, si può notare un leggero odore di plastica, il che è del tutto normale. In questo caso, preriscaldare la macchina per alcuni minuti per eliminare completamente l'odore.

4. FUNZIONAMENTO

Icona touch accensione/spegnimento

Una volta che il cestello e la griglia sono saldamente posizionati nella friggitrice, l'icona di accensione/spegnimento s'illuminerà. Premendo l'icona di accensione, gli altri indicatori e pulsanti si accendono, consentendo di impostare il processo di cottura desiderato. Per avviare la cottura è necessario selezionare un programma specifico. Premendo nuovamente l'icona di accensione dopo aver selezionato una modalità di cottura, si avvia la cottura. Durante l'avvio del processo, la ventola e la resistenza entrano in funzione. Premere nuovamente questa icona touch per mettere in pausa la cottura. Tenere premuta questa icona touch per 3 secondi per spegnere la friggitrice ad aria.

Icone touch dei menu preconfigurati

Queste icone consentono di scegliere tra i 10 menu preconfigurati. Una volta scelta l'opzione desiderata, i valori di tempo e temperatura di cottura verranno configurati per impostazione predefinita (vedere "Tabella dei menu predefiniti" in questa sezione). Se si desidera impostare un programma di cottura personalizzato, è possibile farlo premendo qualsiasi programma e regolando manualmente la temperatura e/o il tempo premendo le icone per aumentare e diminuire la temperatura e il tempo. La modalità è pensata per un alimento specifico, quindi è possibile variare i valori all'interno di un intervallo logico.

NOTA BENE:

- Se si desidera personalizzare il proprio programma di cottura, è possibile farlo anche

selezionando direttamente il programma DIY (funzione manuale), che consente di variare l'intero intervallo di tempo e/o di temperatura della macchina.

- La modalità Barbecue funziona solo in associazione con un'altra modalità. I dettagli sul suo funzionamento sono riportati più avanti in questo manuale. Se si preme la modalità barbecue senza aver prima selezionato un'altra modalità di cottura, l'icona emette un segnale acustico ma non esegue alcuna funzione.

Icone touch per il controllo del tempo

Premere l'icona al centro a destra con il simbolo dell'orologio, quindi le icone touch per aumentare e/o diminuire il tempo. In questo modo è possibile impostare il tempo di cottura in base agli intervalli consentiti (vedere "Tabella dei menu preimpostati" in questa sezione).

Icone touch per il controllo della temperatura

Premere l'icona al centro a sinistra con il simbolo di un termometro, quindi le icone touch per aumentare e/o diminuire la temperatura. In questo modo è possibile impostare la temperatura di cottura in base agli intervalli consentiti (vedere "Tabella dei menu preimpostati" in questa sezione).

Icona touch della luce

Premere questa icona durante la cottura per accendere la luce interna del cestello e vedere lo stato di cottura degli alimenti. Se si preme l'icona touch durante il processo di cottura, la luce rimane accesa in modo permanente e si spegne solo se si preme nuovamente l'icona touch della luce. Se non è in corso un processo di cottura, la luce si spegnerà dopo 30 secondi.

Funzionamento doppia resistenza

Il dispositivo è dotato di una doppia resistenza, una superiore che genera più calore e una inferiore che serve ad aumentare la temperatura dalla base del cestello.

Si consiglia di utilizzare la funzione a doppia resistenza, che cuoce gli alimenti utilizzando due fonti di calore, ottenendo i migliori risultati. Inoltre, l'uso della doppia resistenza è consigliato anche nei programmi in cui è previsto un preriscaldamento. Questo permette che il grill del cestello raggiunga una temperatura più elevata.

La griglia ha un lato più piatto per alimenti come la pizza e un lato a griglia per grigliare carne, pesce o verdure.

Icona touch della doppia resistenza

Quando si seleziona un programma di cottura, l'opzione della doppia resistenza viene attivata per impostazione predefinita; l'icona touch della doppia resistenza rimarrà statica. Il funzionamento delle resistenze superiori e inferiori è sincronizzato e funziona

alternativamente per mantenere la temperatura di cottura selezionata.

Se si desidera disattivare la funzione della doppia resistenza e mantenere attiva solo la fonte di calore superiore, premere l'icona touch della doppia resistenza. In questo modo l'icona lampeggerà indicando che la funzione doppia resistenza è disattivata e riscalderà solo la resistenza superiore. Si consiglia di attivare sempre la funzione di doppia resistenza per ottenere risultati ottimali.

Funzione Barbecue

Il dispositivo dispone di una modalità speciale che cuoce, affumica e scotta gli alimenti come un barbecue. Questa modalità ha una durata di 14 minuti (preriscaldamento + affumicatura). Di seguito sono descritti i passaggi da seguire per utilizzare correttamente questa modalità:

1. Temperare l'alimento,
2. Aprire il cestello e collocare i trucioli di legno al centro. È sufficiente uno strato di trucioli (2-4 g), che copra uniformemente l'intera superficie. Assicurarsi che non vi siano trucioli di legno sparsi nel cestello. Devono essere posizionati solo al centro, contenuti dalla cornice dell'affumicatore.
3. Posizionare il coperchio dell'affumicatore coprendo i trucioli di legno. È necessario posizionare questo elemento quando si affumica, altrimenti il processo di affumicatura non sarà sicuro e il risultato non sarà soddisfacente. Inoltre, protegge gli alimenti dal contatto diretto con i trucioli di legno.
4. Posizionare la griglia sopra il coperchio dell'affumicatore e chiudere il cestello.
5. Selezionare il programma di cottura desiderato. Se lo si desidera, modificare ora il tempo di cottura o la temperatura.
6. Quindi selezionare anche la modalità barbecue. Premendo l'icona Avvio/Pausa, si avvia la modalità barbecue ("bb"). Al termine, si avvia automaticamente la modalità di cottura selezionata all'inizio. Le icone di preriscaldamento e di affumicatura lampeggiano.

NOTA: La funzione Barbecue non è disponibile nelle modalità "Patatine fritte", "Dessert" e "Fermentazione", quindi quando si preme una di queste modalità l'icona della funzione Barbecue scompare. Se si preme la modalità barbecue senza aver prima selezionato un'altra modalità di cottura, l'icona emette un segnale acustico ma non esegue alcuna funzione.

7. A metà della modalità barbecue, dopo 5 minuti, l'apparecchio chiederà di aggiungere cibo tramite un segnale acustico e un messaggio sul display ("Add"). Dopo aver aggiunto il cibo e chiuso il cestello, l'apparecchio continuerà con la modalità barbecue, ora con un'affumicatura di 6 minuti, per cui la ventola sarà intenzionalmente spenta e il fumo uscirà dal retro della macchina. Questo è normale.

8. Al termine dell'affumicatura, la modalità barbecue sarà terminata e si avvierà la modalità di cottura precedentemente selezionata. Non aprire ancora il cestello e non capovolgere il cibo.
9. A seconda della modalità di cottura selezionata, a metà della modalità di cottura l'apparecchio emette un segnale acustico e visualizza il messaggio "trn" (Turn). Questo indica che è il momento di girare il cibo.
10. Al termine del tempo di cottura, togliere gli alimenti dal cestello. Lasciare il cestello aperto per farlo raffreddare e per evitare che l'umidità si condensi all'interno.

Esempio pratico:

Se si desidera cucinare una carne utilizzando la modalità barbecue per conferirle un sapore speciale e una scottatura appetitosa, è sufficiente selezionare le seguenti icone touch, nello stesso ordine: "bistecca + barbecue + play" (FIG.3).

In questo modo l'apparecchio inizierà a preriscaldare la griglia e i trucioli di legno che avremo introdotto fin dall'inizio; quando il display ce lo chiederà ("Add"), aggiungeremo la carne e l'apparecchio inizierà automaticamente ad affumicare la carne. Il tutto ha una durata di 14 minuti. Da questo momento inizia la cottura della carne in quanto tale (modalità di cottura = bistecca). In questo caso, il display ci avvisa a metà cottura di girare la carne. Richiudere e attendere il termine della cottura (FIG.4).

NOTA: Questa funzione riduce automaticamente il tempo di cottura della modalità selezionata per evitare che gli alimenti si cuociano troppo. È inoltre possibile modificare il tempo di cottura a proprio piacimento dopo la modalità barbecue.

Funzionamento preriscaldamento

L'apparecchio è dotato di una funzione di preriscaldamento di 8 minuti, che consente alla temperatura interna del cestello di raggiungere una temperatura adeguata per la cottura dei cibi. Questa funzione è già attivata nelle modalità carne, pizza e pesce, anche se è possibile attivarla manualmente per le altre modalità (tranne la fermentazione) o addirittura disattivarla se non la si desidera. Premendo l'icona touch del preriscaldamento si attiva (l'icona lampeggia) o si disattiva (l'icona rimane fissa) la funzione di preriscaldamento, che può essere attivata anche singolarmente, senza ancorarla a una modalità di cottura successiva, ma solo al preriscaldamento.

NOTA: Al termine del preriscaldamento, il dispositivo emette diversi segnali acustici e visualizza "Add" per indicare che è necessario aggiungere il cibo.

Funzionamento smoking (affumicatura)

Questo dispositivo è dotato di una funzione di affumicatura di 9 minuti che conferisce un sapore e un aroma unici ai cibi cucinati. Di seguito sono riportati i passaggi da seguire per utilizzare questa funzione.

1. Temperare l'alimento.
2. Aprire il cestello e collocare i trucioli di legno al centro. È sufficiente uno strato di trucioli (2-4 g), che copra uniformemente l'intera superficie. Assicurarsi che non vi siano trucioli di legno sparsi nel cestello. Devono essere posizionati solo al centro, contenuti dalla cornice dell'affumicatore.
3. Posizionare il coperchio dell'affumicatore coprendo i trucioli di legno. È necessario posizionare questo elemento quando si affumica, altrimenti il processo di affumicatura non sarà sicuro e il risultato non sarà soddisfacente. Inoltre, protegge gli alimenti dal contatto diretto con i trucioli di legno.
4. Posizionare la griglia sopra il coperchio dell'affumicatore con il lato rialzato rivolto verso l'alto.
5. Collocare gli alimenti sul cestello e chiudere il cestello.
6. Selezionare un programma preimpostato, quindi premere l'icona touch del programma smoking. È anche possibile attivare la funzione smoking senza aver prima selezionato un programma di cottura.
7. Ricordarsi di premere l'icona touch di start/stop per avviare il processo di affumicatura.

Al termine della funzione smoking, se non è stato selezionato alcun programma di cottura, l'apparecchio emette diversi segnali acustici e sul display apparirà "OFF". Se è stato selezionato un programma di cottura dopo la funzione di affumicatura, questo programma verrà avviato direttamente.

NOTA:

- Quando si seleziona un programma di affumicatura (smoking), seguito da un programma di pesce, carne o alette di pollo, il tempo di cottura di quest'ultimo viene ridotto del 20% per ottenere un risultato migliore.
- Si consiglia di utilizzare la macchina sotto un aspiratore o in un'area ben ventilata per ridurre al minimo l'accumulo di fumo nell'ambiente.
- Si consiglia di lasciare raffreddare la friggitrice dopo l'affumicatura.
- Prestare attenzione quando si rimuovono gli elementi dal programma smoking, poiché potrebbero essere molto caldi.

Icona touch del programma smoking

La funzione è attivata quando l'icona touch del programma smoking lampeggia. La funzione smoking è disattivata quando l'icona touch del programma smoking rimane statica.

Funzionamento del timer

L'apparecchio è dotato di una funzione timer, con la quale è possibile programmare l'inizio del processo di cottura. Questo intervallo di tempo va da 30 minuti a 24 ore. Una volta selezionato il programma di cottura, è possibile attivare il timer premendo l'icona touch del timer e regolando il tempo dalle icone touch per aumentare e diminuire il tempo. Per disattivare il timer è sufficiente premere nuovamente l'icona touch del timer. Ricordarsi di premere l'icona touch di start/stop per avviare il conto alla rovescia. Al termine del tempo selezionato, si avvierà il processo di cottura programmato.

Icona touch della funzione timer

Il timer è attivo quando l'icona del timer lampeggia. Il timer viene disattivato quando l'icona del timer è statica.

Tabella dei menu predefiniti

Icona	Tipo	Pre-riscalda-mento	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Intervallo di temperatura (min.-max.)	Intervallo tempo (min.- max.)	Nota bene
	Bistecca	8 min	200	6	170-200	1-30	Avviso di aggiun- gere cibo dopo il preriscalda- mento ("Add") - Avviso di girare gli alimenti ("trn")
	Patatine fritte		195	20	120-200	1-60	
	Pizza	8 min	180	10	100-200	1-60	Avviso di aggiun- gere cibo dopo il preriscalda- mento ("Add")

	Pollo		200	25	150-200	1-60	
	Pesce	8 min	190	14	140-200	1-60	
	Verdura		175	16	160-200	1-60	
	Dessert		160	20	100-190	1-60	
	Barbecue	8 min	200	14 min	-	-	Avviso di aggiungere cibo dopo il preriscaldamento ("Add") - Avviso di girare gli alimenti a seconda della modalità di cottura associata ("trn")
	Fermentazione		40	8h	40-90	1h-24h	

	DIY		200	20	40-200	1-60	Avviso di girare gli alimenti (TRN)
---	-----	--	-----	----	--------	------	-------------------------------------

NOTA BENE:

- I programmi bistecca e DIY sono programmi speciali con l'avviso di girare gli alimenti a metà del loro ciclo di cottura. Quando il ciclo di cottura ha raggiunto la metà, l'apparecchio emette diversi segnali acustici e sul display apparirà "trn" per indicare che il cibo deve essere girato.
- Quando si sente il segnale acustico, il tempo di preparazione impostato sarà trascorso. Rimuovere il cestello dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie resistente al calore. Verificare che gli alimenti siano ben cotti. In caso non lo fossero, rimettere il cestello nella friggitrice e aggiungere qualche altro minuto.
- Per rimuovere gli alimenti, come patatine fritte, rimuovere il cestello dalla friggitrice ad aria e posizionarlo su una superficie resistente al calore. Per estrarre gli ingredienti, utilizzare delle pinze non metalliche. Fare attenzione a non bruciarsi. Non capovolgere il cestello per rimuovere il cibo.
- Poiché gli ingredienti possono variare per provenienza, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire che quelle indicate nella tabella siano le impostazioni ideali per gli ingredienti che si stanno usando. Se necessario, modificare i tempi e/o le temperature per adattare la cottura al tipo di alimento.

Suggerimenti per cucinare

- Gli alimenti più piccoli richiedono un tempo di preparazione minore rispetto a quelli più grandi.
- Una maggiore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo e, al contrario, una minore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente inferiore.
- La rimozione di alimenti più piccoli a metà del processo di cottura ottimizza il risultato finale e previene una cottura non uniforme.
- Aggiungere un po' di olio extra alle patate fresche per un risultato più croccante. Cuocere gli alimenti nella friggitrice ad aria subito dopo aver aggiunto l'olio.
- Evitare di usare la friggitrice ad aria con ingredienti estremamente grassi come le salsicce.
- Gli alimenti che possono essere cucinati in forno possono anche friggersi nella friggitrice ad aria. - La quantità ottimale di patatine fritte da preparare è di 500 grammi.

- Usare impasti precotti per preparare spuntini in modo facile e veloce. La massa precotta richiede meno tempo di preparazione rispetto alla massa fatta a mano.
- Se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere cibi fragili o ripieni, posizionare una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria.
- È possibile utilizzare la friggitrice ad aria anche per riscaldare gli ingredienti.
- Non superare mai l'indicatore MAX sul cestello; il risultato finale e l'integrità della macchina potrebbero essere compromessi.
- Per ottenere una cottura uniforme, si consiglia di riempire il cestello senza ammucchiare troppo gli alimenti.
- Per migliorare il risultato di alcuni alimenti, gli ingredienti possono essere scossi a metà del processo di cottura. Per scuotere o girare gli ingredienti, rimuovere il cestello dall'apparecchio tenendolo per la maniglia e scuotere o girare gli ingredienti nel cestello con una pinza di legno o di silicone resistente al calore. Rimettere il cestello nella friggitrice ad aria.

ATTENZIONE:

- Fare molta attenzione quando si scuote il cestello, poiché contiene alimenti caldi.
- Non utilizzare utensili di metallo, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento del cestello.
- Non toccare il cestello durante o subito dopo il funzionamento per evitare ustioni. Tenere il cestello solo per il manico.

Accedere al ricettario tramite il seguente codice QR



5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Possibile soluzione
E1	Il sensore della temperatura superiore non funziona correttamente.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
E2	Il sensore della temperatura inferiore non funziona correttamente.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec
La friggitrice ad aria non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla corrente.	Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente dotata di messa a terra.
	L'icona touch di accensione/spegnimento non è stata premuta.	Premere l'icona di accensione/spegnimento per accendere la friggitrice ad aria.
Non noto la doppia resistenza	Il prodotto non si cuoce	Per migliorare il risultato finale della carne, si consiglia di utilizzare programmi speciali di preriscaldamento.
Gli alimenti cotti nella friggitrice sono crudi.	Gli ingredienti sono troppo grandi.	Introdurre ingredienti più piccoli nel cestello. Gli alimenti più piccoli si cuociono più rapidamente.
	La temperatura selezionata è troppo bassa	Aumentare la temperatura di cottura (vedere sezione "Funzionamento").
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Aumentare il tempo di cottura (vedere la sezione "Funzionamento").
Gli ingredienti si sono cotti in modo non uniforme.	Alcuni alimenti devono essere mescolati a metà cottura.	Gli ingredienti che si sovrappongono l'un l'altro (per esempio, le patatine fritte) devono essere smossi a metà cottura. Consultare la sezione "Funzionamento".
Gli alimenti fritti non sono croccanti dopo averli rimossi dalla friggitrice ad aria.	Sono stati cotti cibi destinati ad essere fritti in una friggitrice convenzionale.	Cuocere gli alimenti da forno o spennellare il cibo con un po' d'olio per un risultato più croccante.
Il cestello non scorre correttamente all'interno dell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non eccedere la quantità massima consentita nel cestello.
	La griglia non è posizionata correttamente all'interno del cestello.	Spingere la griglia in basso nel cestello.
Dall'apparecchio esce del fumo bianco.	Si stanno cucinando cibi molto grassi.	Quando si cucinano cibi grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce dal cestello. L'olio produce fumo bianco. Ciò non influisce sull'apparecchio o il risultato.
	Il cestello contiene ancora del grasso derivante da usi precedenti.	Il fumo bianco è dovuto al riscaldamento del grasso nel cestello. Accertarsi di pulire correttamente dopo ogni uso.

Le patatine vengono fritte in modo irregolare nella friggitrice ad aria.	Non si sta usando il tipo giusto di patata.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano ferme durante la frittura. Utilizzare patate delle varietà consigliate per la friggitrice ad aria.
	Le patate non sono state pulite correttamente prima della frittura.	Sciacquare bene le patate in acqua per 3 minuti per eliminare l'amido e poi asciugarle accuratamente.
Le patatine fritte non sono croccanti dopo la frittura.	La croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di olio e acqua presente nelle patate.	Assicurarsi di asciugare le patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare le patate in pezzi più piccoli
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.
 - Il cestello e la griglia hanno un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili metallici o prodotti abrasivi per pulire il cestello e/o la griglia per non danneggiare la superficie antiaderente.
 - Dopo ogni utilizzo, non lasciare alimenti caldi all'interno dell'apparecchio, poiché la condensa potrebbe intaccare le parti metalliche dell'apparecchio.
1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo. Nota: rimuovere il cestello per consentire all'apparecchio di raffreddarsi più rapidamente.
 2. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido e umido.
 3. Pulire il cestello e la griglia a fondo e con acqua calda, detergente neutro e una spugna non abrasiva. Se si utilizza il coperchio dell'affumicatore, ripetere la stessa procedura di pulizia.
 4. Si consiglia l'uso di uno sgrassatore liquido per rimuovere lo sporco residuo.
 5. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
 6. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola morbida per rimuovere eventuali residui di cibo. Verificare che tutte le parti siano completamente asciutte prima di installarle nuovamente nell'apparecchio.

Conservazione

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

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o le pile/batterie devono essere smaltite separatamente dai rifiuti domestici.

Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.



Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le pile/batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali. Il rispetto delle linee guida di cui sopra aiuterà a proteggere l'ambiente.

8. COPYRIGHT

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

9. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ



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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Dispositivo. Fig. 1

1. Cesto
2. Tapa do fumeiro
3. Grill
4. Paineil de controlo tátil
5. Saída de ar
6. Dupla resistência

Paineil de controlo. Fig. 2

1. Ícone tátil para aumentar a temperatura
2. Indicador para aumentar/diminuir a temperatura
3. Ícone tátil para diminuir a temperatura
4. Ícone tátil do programa de preaquecimento
5. Ícone tátil do programa smoking
6. Ícone tátil de ligar/desligar e start/stop
7. Ícone tátil luz interior
8. Ícone tátil de dupla resistência
9. Ícone tátil do timer
10. Ícone tátil para diminuir o tempo
11. Indicador para aumentar/diminuir o tempo
12. Ícone tátil para aumentar o tempo
13. Indicador de temperatura variável
14. Indicador de tempo variável
15. Ecrã
16. Menus predefinidos
 - a) Steak / Bife
 - b) Batatas congeladas
 - c) Pizza
 - d) Asas/ Coxas de frango
 - e) Peixe
 - f) Legumes
 - g) Sobremesa
 - h) Grelhador
 - i) Fermentação
 - j) DIY (Modo Manual)

PORTUGUÊS

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho apresenta uma embalagem desenhada para o proteger durante o seu transporte. Tire o dispositivo da sua caixa e guarde a caixa original e outros elementos da embalagem num lugar seguro. Isto lhe ajudará a evitar danos ao aparelho se precisar de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente. Não retire o número de série do produto, para manter uma rastreabilidade correta em caso de solicitar assistência.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

Conteúdo da caixa:

- Fritadeira de ar
- Manual de instruções
- Tampa do fumeiro
- Saco de 15g de aparas de madeira

Aceda à compra de aparas de madeira através do seguinte código QR:



3. INSTALAÇÃO

- Retirar todos os materiais de embalagem do exterior e do interior da máquina.
- Utilize um pano húmido para limpar o interior e exterior do dispositivo e seque-o. Não molhar os elementos de aquecimento.
- Limpe o cesto e a grelha em profundidade com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
- Coloque a grelha corretamente no cesto e volte a colocar a tigela no dispositivo para

poder utilizá-lo.

- Não encha o dispositivo com azeite ou qualquer outro líquido.
- Coloque a fritadeira sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor, longe de qualquer possível salpico de água ou fonte de calor. Deixe uma distância mínima de 10 cm entre o dispositivo e qualquer parede ou objeto para garantir uma evacuação adequada do ar.
- Não coloque qualquer objeto por cima do produto para evitar interromper o fluxo de ar.
- Conecte o cabo de alimentação a uma tomada de corrente com ligação à terra. O ícone tátil de ligado acender-se-á.
- Retire cuidadosamente o cesto da fritadeira de ar quente e introduza os ingredientes.
- Utilize o painel de controlo conforme descrito na secção seguinte.
- Quando utilizado pela primeira vez, pode notar um ligeiro cheiro a plástico, o que é completamente normal. Se for esse o caso, pré-aqueça a máquina durante alguns minutos para eliminar completamente o cheiro.

4.FUNCIONAMENTO

Ícone tátil Ligar/Desligar

Uma vez que o cesto e a grelha estejam firmemente colocados na fritadeira, o ícone de ligação acender-se-á. Ao premir o ícone de energia, os restantes indicadores e botões acendem-se, para que possa ajustar o processo de cozedura à configuração desejada. É necessário seleccionar um programa específico para iniciar a cozedura. Ao premir novamente o ícone de alimentação depois de seleccionar um modo de cozedura, a cozedura começa. Quando o processo começa, o ventilador e o elemento de aquecimento começam a funcionar. Prima novamente este ícone tátil para fazer uma pausa na cozedura. Prima e mantenha premido este ícone tátil durante 3 segundos para desligar a fritadeira de ar quente.

Ícones tácteis de menus pré-configurados

Este ícone permite-lhe escolher entre os 10 menus pré-configurados. Uma vez escolhida a opção desejada, os valores de tempo e temperatura da cozedura serão definidos por defeito (veja "Tabela dos menus predefinidos" nesta secção). Se desejar definir o seu próprio programa de cozedura, pode fazê-lo ao premir qualquer programa e ajustar manualmente a temperatura e/ou o tempo, ao premir os ícones para aumentar e diminuir a temperatura e o tempo. O modo destina-se a um alimento específico, pelo que pode variar os valores dentro de um intervalo lógico.

NOTAS:

- Se quiser personalizar o seu próprio programa de cozedura, pode também fazê-lo ao

PORTUGUÊS

selecionar diretamente o programa DIY (função manual), que lhe permite variar toda a gama de tempo e/ou temperatura da máquina.

- O modo Barbecue só funciona em associação com outro modo. Os pormenores sobre o seu funcionamento são apresentados mais adiante neste manual. Se premir o modo de churrasco sem ter selecionado primeiro qualquer outro modo de cozedura, o ícone emite um sinal sonoro mas não executa qualquer função.

Ícones táteis para o controlo do tempo

Prima o ícone no meio à direita com o símbolo do relógio e, em seguida, os ícones de toque para aumentar e/ou diminuir a hora. Desta forma, o tempo de cozedura pode ser ajustado de acordo com as gamas permitidas (ver "Tabela dos menus predefinidos" neste capítulo).

Ícones táteis do controlo da temperatura

Prima o ícone no meio à esquerda com o símbolo do termómetro e, em seguida, os ícones táteis para aumentar e/ou diminuir a temperatura. Desta forma, a temperatura de cozedura pode ser regulada de acordo com as gamas permitidas (ver "Tabela dos menus predefinidos" neste capítulo).

Ícone tátil da luz

Prima este ícone durante a preparação para acender a luz interna do cesto e ver o estado de cozedura dos seus alimentos. Se premir o ícone tátil durante o processo de cozedura, a luz permanecerá acesa permanentemente, só se apagará se premir novamente o ícone de toque da luz. Se não estiver em processo de cozedura, a luz apagar-se-á após 30 segundos.

Funcionamento com dupla resistência

O dispositivo tem um elemento de resistência duplo, o superior que gera mais calor e o inferior que é utilizado para aumentar a temperatura da base do cesto.

Recomenda-se a utilização da função de dupla resistência, uma vez que esta cozinha os alimentos através de duas fontes de calor, o que permite obter os melhores resultados. Para além disso, a utilização da dupla resistência é igualmente recomendada nos programas em que é configurada com um pré-aquecimento. Isto faz com que o grill do cesto atinja uma temperatura mais elevada e pode marcar certos alimentos.

O grelhador tem um lado mais plano para alimentos como pizzas e um lado em grelha para grelhar carne, peixe ou legumes.

Ícone tátil de dupla resistência

Quando um programa de cozedura é selecionado, a opção de duplo elemento de aquecimento será activada por defeito, o ícone tátil do duplo elemento de aquecimento

permanecerá estático. O funcionamento dos elementos de aquecimento superior e inferior está sincronizado e funciona alternadamente para manter a temperatura de cozedura seleccionada.

Se for necessário desativar a função de duplo elemento de aquecimento e manter apenas a fonte de calor superior activada, prima o ícone tátil de duplo elemento de aquecimento. Desta forma, o ícone piscará indicando que a função de duplo elemento de aquecimento está desactivada e que apenas aquecerá o elemento de aquecimento superior. Recomenda-se que active sempre a função de dupla resistência para obter melhores resultados.

Função de churrasco

O aparelho tem um modo especial que cozinha, fumeja e marca os alimentos como um churrasco. Este modo tem uma duração de 14 minutos (pré-aquecimento + fumagem). Os passos a seguir para utilizar corretamente este modo são descritos a seguir:

1. Temperar os alimentos,
2. Abra o cesto e coloque as aparas de madeira no centro. Uma camada de aparas é suficiente (2-4g), cobrindo uniformemente toda a superfície. Certifique-se de que não há aparas de madeira soltas no cesto. Devem ser colocadas apenas no centro, contidas pela estrutura do fumeiro.
3. Colocar a tampa no defumador cobrindo as aparas de madeira. É necessário colocar este elemento durante a fumagem, caso contrário o processo de fumagem não será seguro e o resultado da fumagem não será satisfatório. Protege igualmente os alimentos do contacto direto com as aparas de madeira.
4. Colocar o grelhador por cima da tampa do defumador e fechar o cesto.
5. Selecione o programa desejado. Se desejar, altere agora o tempo de cozedura ou a temperatura.
6. Em seguida, selecione também o modo de churrasco. Prima o ícone Reproduzir/pausar e o modo de churrasco ("bb") será iniciado. Uma vez terminado este processo, o aparelho inicia automaticamente o modo de cozedura seleccionado no início. Verá o ícone do pré-aquecimento e do fumo a piscar.

NOTA: A função Barbecue não está disponível nos modos "Batatas fritas", "Sobremesa" e "Fermentação", pelo que, ao premir qualquer um destes modos, o ícone da função Barbecue desaparece. Se premir o modo de churrasco sem ter seleccionado primeiro qualquer outro modo de cozedura, o ícone emite um sinal sonoro mas não executa qualquer função.

7. A meio do modo de churrasco, após 5 minutos, o aparelho pede-lhe para adicionar alimentos através de um sinal acústico e de uma mensagem no ecrã ("Add"). Depois de

PORTUGUÊS

adicionar os alimentos e fechar o cesto, a máquina continuará com o modo de churrasco, agora com uma defumação de 6 minutos, pelo que a ventoinha será intencionalmente desligada e sairá fumo pela parte de trás da máquina. Isto é completamente normal.

8. Depois de terminar de fumar, o modo de churrasco será terminado e o modo de cozedura previamente selecionado será iniciado. Não abrir ainda o cesto e não virar os alimentos ao contrário.
9. Consoante o modo de cozedura selecionado, a meio do modo de cozedura, o aparelho emite um sinal acústico e apresenta a mensagem "trn" (virar). Isto indica que está na altura de virar a comida.
10. No fim do tempo de cozedura, retirar os alimentos do cesto. Deixar o cesto fechado para que arrefeça e para evitar a condensação de humidade no seu interior.

Exemplo prático:

Se quisermos cozinhar uma carne utilizando o modo de churrasco para lhe dar um sabor especial e uma marca apetitosa, basta selecionar os seguintes ícones tácteis, pela mesma ordem: "steak + barbecue + play" (FIG.3).

Desta forma, o aparelho começará a pré-aquecer a grelha e as aparas de madeira que teremos introduzido desde o início; quando o ecrã nos pedir para o fazermos ("Add"), adicionaremos a carne e o aparelho começará automaticamente a defumar a carne. Tudo isto tem uma duração de 14 minutos. A partir deste momento, começa a cozedura da carne propriamente dita (modo de cozedura = filete). Neste caso, o visor avisa-nos a meio da cozedura para virarmos a carne. Feche novamente e aguarde que a cozedura termine (FIG.4).

NOTA: Esta função reduz automaticamente o tempo de cozedura do modo selecionado para evitar que os alimentos fiquem demasiado cozinhados. Também é possível alterar o tempo de cozedura a seu gosto após o modo de churrasco.

Operação de pré-aquecimento

O aparelho tem uma função de pré-aquecimento de 8 minutos, que permite que a temperatura no interior do cesto atinja uma temperatura adequada para cozinhar os alimentos. Esta função já está activada nos modos carne, pizza e peixe, embora também seja possível activá-la manualmente para os restantes modos (exceto fermentação) ou mesmo desactivá-la se não a quisermos. Ao premir o ícone tátil de pré-aquecimento, a função de pré-aquecimento é activada (o ícone pisca) ou desactivada (o ícone permanece fixo), podendo também ser activada individualmente, sem ancoragem a um modo de cozedura subsequente, apenas ao pré-aquecimento.

NOTA: Quando o pré-aquecimento estiver concluído, o aparelho emite um sinal sonoro várias

vezes e apresenta "ADD" para indicar que os alimentos devem ser adicionados.

Funcionamento smoking

Este aparelho tem uma função de defumação de 9 minutos que confere um sabor e um aroma únicos aos alimentos cozinhados. Em seguida, encontrará os passos a seguir para utilizar esta função.

1. Temperar os alimentos.
2. Abra o cesto e coloque as aparas de madeira no centro. Uma camada de aparas é suficiente (2-4g), cobrindo uniformemente toda a superfície. Certifique-se de que não há aparas de madeira soltas no cesto. Devem ser colocadas apenas no centro, contidas pela estrutura do fumeiro.
3. Colocar a tampa no defumador cobrindo as aparas de madeira. É necessário colocar este elemento durante a fumagem, caso contrário o processo de fumagem não será seguro e o resultado da fumagem não será satisfatório. Protege igualmente os alimentos do contacto direto com as aparas de madeira.
4. Coloque a grelha por cima da tampa do defumador com o lado elevado virado para cima.
5. Colocar os alimentos na grelha e fechar o cesto.
6. Selecione um programa predefinido e, em seguida, prima o ícone tátil do programa smoking. Também é possível ativar a função smoking sem ter selecionado previamente um programa de cozedura.
7. Não se esqueça de premir o ícone tátil de start/stop para iniciar o processo de fumagem.

No final da função smoking, se não tiver sido selecionado nenhum programa de cozedura, o aparelho emitirá vários sinais acústicos e indicará "OFF". Se tiver selecionado um programa de cozedura após a função smoking, este programa será iniciado diretamente.

NOTA:

- Quando se seleciona um programa de smoking, seguido de um programa de peixe, carne ou asas, o tempo de cozedura deste último é reduzido em 20% para obter um melhor resultado.
- Recomenda-se a utilização da máquina sob um exaustor ou numa área bem ventilada para minimizar a acumulação de fumo no ambiente.
- Recomenda-se que a fritadeira arrefeça após um processo de fumagem.
- Tenha cuidado ao retirar objectos do programa smoking, pois podem estar muito quentes.

Ícone tátil do programa smoking

A função smoking estará ativa quando o ícone tátil do programa smoking estiver a piscar.

PORTUGUÊS

A função smoking é desactivada quando o ícone tátil do programa de smoking permanece estático.

Funcionamento do timer

O aparelho tem uma função de timer, com a qual pode programar o início do processo de cozedura. Este intervalo de tempo é de 30 minutos a 24 horas. Depois de ter seleccionado o programa de cozedura, pode ativar o temporizador ao premir o ícone tátil do temporizador e ajustar o tempo a partir dos ícones táteis para aumentar e diminuir o tempo. Para desativar o temporizador, basta premir novamente o ícone tátil do temporizador.

Não se esqueça de premir o ícone tátil de start/stop para iniciar a contagem decrescente. No final do tempo seleccionado, inicia-se o processo de cozedura programado.

Ícone tátil da função timer

O timer estará ativo quando o ícone do timer está a piscar. O timer será desativado quando o ícone do timer estiver estático.

Tabela dos menus predefinidos

Ícone	Tipo	Pre-a-queci-mento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Gama de temperaturas (mín.- máx.)	Faixa de tempo (min.- max.)	Notas
	Bife	8 min	200	6	170-200	1-30	Aviso para adicionar alimentos após o pré-aquecimento ("Add") - Aviso para virar ("trn")
	Batatas fritas		195	20	120-200	1-60	
	Pizza	8 min	180	10	100-200	1-60	Aviso para adicionar alimentos após o pré-aquecimento ("Add")

	Frango		200	25	150-200	1-60	
	Peixe	8 min	190	14	140-200	1-60	Aviso para adicionar alimentos após o pré-aquecimento ("Add")
	Legumes		175	16	160-200	1-60	
	Sobre-mesa		160	20	100-190	1-60	
	Grelhador	8 min	200	14 min	-	-	Aviso para adicionar alimentos após o pré-aquecimento ("Add") - Aviso de viragem em função do modo de disparo associado ("trn")
	Fermenta-ção		40	8h	40-90	1h-24h	

PORTUGUÊS

	DIY		200	20	40-200	1-60	Aviso para virar (TRN)
---	-----	--	-----	----	--------	------	------------------------

NOTAS:

- Os programas de bife, peixe e DIY são programas especiais com um aviso para rodar os alimentos no meio do seu ciclo de cozedura. Quando o ciclo de cozedura chega pela metade do tempo, o aparelho emite vários sinais acústicos e indica "trn" para indicar que os alimentos devem ser virados.
- Quando ouvir o sinal sonoro, o tempo de preparação definido já terá decorrido. Retire o cesto da fritadeira de ar e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor. Certifique-se de que os alimentos estejam bem cozinhados. Em caso não estiverem suficientemente cozinhados, volte a colocar o cesto dentro da fritadeira e ajuste o temporizador por mais alguns minutos.
- Para remover os ingredientes, por exemplo, batatas fritas, retire a tigela da fritadeira de ar quente e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor. Utilize uma pinça de metal para retirar os ingredientes. Tenha cuidado para não se queimar. Não virar o cesto do avesso para retirar os alimentos.
- Como os ingredientes podem variar na origem, tamanho, forma e marca, não se pode garantir que o que é mostrado na tabela seja o mais apropriado para os ingredientes que utilize. Se for necessário, modifique o tempo e a temperatura para adaptá-los à cozedura.

Sugestões para cozinhar

- Os alimentos mais pequenos requerem um tempo de preparação menor do que os grandes.
- Uma maior quantidade de ingredientes requer um tempo de preparação ligeiramente mais longo e, inversamente, uma menor quantidade de ingredientes requer um tempo de preparação ligeiramente mais curto.
- A remoção dos alimentos mais pequenos no meio do processo de fritura otimiza o resultado final e evita que os alimentos sejam fritos de forma desigual.
- Adicione um pouco mais de azeite às batatas frescas para um resultado mais crocante. Cozinhe os alimentos na fritadeira logo após a adição do azeite aos alimentos.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, tais como salsichas na fritadeira de ar.
- Os alimentos que podem ser cozidos no forno também podem ser cozinhados na fritadeira de ar quente. - A quantidade ótima de batatas fritas para preparar é de 500 gramas.

- Utilize massa pré-cozida para preparar aperitivos de forma rápida e fácil. A massa pré-cozinhada requer menos tempo de preparação do que a massa feita à mão.
- Coloque uma forma ou assadeira no cesto da fritadeira ao ar se quiser fazer um bolo ou uma quiche ou se quiser fritar comida frágil ou recheada.
- Também pode utilizar a fritadeira para reaquecer ingredientes.
- Nunca ultrapasse o indicador MAX do cesto, pois o resultado final e a integridade da máquina podem ser afectados.
- Recomenda-se que para um excelente resultado dos alimentos preencha a superfície do cesto sem amontoar a comida, já que não cozinhará uniformemente.
- Para melhorar o resultado de certos alimentos, os ingredientes podem ser agitados a meio do processo de cozedura. Para agitar ou virar os ingredientes, retire o cesto do aparelho pela pega e agite ou vire os ingredientes no cesto com uma pinça de madeira ou de silicone resistente ao calor. Volte a colocar o cesto na fritadeira de ar.

ADVERTÊNCIA:

- Tenha muito cuidado ao agitar a tigela, pois contém alimentos quentes.
- Não utilize utensílios de cozinha metálicos, poderiam danificar o revestimento interior.
- Não toque na tigela durante ou imediatamente após o processo para evitar queimaduras. Segure o cesto unicamente pela pega.

Aceda ao folheto de receitas através do seguinte código QR



5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Possível solução
E1	El sensor de temperatura superior no funciona correctamente.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
E2	El sensor de temperatura inferior no funciona correctamente.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec
A fritadeira de ar quente não funciona	O aparelho não está conectado.	Conecte o aparelho à corrente elétrica com ligação à terra.
	Não pressionou o ícone Ligar/Desligar.	Toque no ícone tátil Ligar/Desligar para ligar o aparelho.
Não noto a dupla resistência	O produto não cozinha	Recomenda-se a utilização de programas especiais de pré-aquecimento para melhorar o resultado final da carne.
Os alimentos cozinhados na fritadeira são crus.	Os ingredientes são demasiado grandes.	Coloque ingredientes mais pequenos no cesto. Se os alimentos forem mais pequenos, cozinhar-se-ão mais rápido.
	A temperatura selecionada é excessivamente baixa	Aumente a temperatura de cozedura (veja a secção "Funcionamento").
	O tempo de preparação é demasiado curto.	Aumente o tempo de cozedura (veja a secção "Funcionamento").
Os ingredientes têm sido cozinhados de forma desigual.	Alguns alimentos precisam de ser mexidos no meio do processo.	Os ingredientes que ficam empilhados uns em cima dos outros (por exemplo, batatas fritas) devem ser agitados a meio do tempo de cozedura. Veja a secção "Funcionamento".
Os alimentos não têm um resultado crocante quando saem da fritadeira.	Cozinhou comida destinada a ser frita numa fritadeira convencional.	Cozinhe alimentos de forno ou coloque um pouco de óleo para obter um resultado mais crocante.
O recipiente não desliza corretamente dentro do produto.	Excesso de ingredientes no cesto.	Não exceda a quantidade máxima permitida no cesto.
	A grelha não está corretamente posicionada dentro da tigela.	Empurre a grelha para baixo do cesto.

Sai fumo branco de dentro do produto.	Está a cozinhar alimentos gordurosos.	Ao cozinhar alimentos gordurosos na fritadeira ao ar, uma grande quantidade de óleo vazará para o cesto. O azeite produz fumo branco. Isto não afeta o aparelho nem o resultado.
	O cesto ainda contém gordura de usos anteriores.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura no cesto. Certifique-se de limpar bem após cada utilização.
As batatas fritas frescas são fritadas de forma desigual na fritadeira de ar.	Não usou o tipo correto de batata.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que se mantêm firmes durante o processo de fritura. Utilize batatas das variedades recomendadas para a fritadeira a ar.
	Não limpou bem as batatas antes de as fritar.	Lave bem as batatas em água durante 3 minutos para remover a fécula e secar bem depois.
As batatas fritas frescas não são estaladiças quando saem da fritadeira ao ar.	A consistência crocante das batatas vai depender da quantidade de água e azeite.	Assegure-se de secar bem as batatas antes de adicionar o azeite.
		Corte as batatas em pedaços mais pequenos
		Adicione um pouco mais de azeite para resultados mais crocantes.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Limpe o aparelho depois de cada uso.
 - O cesto e a grelha têm um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios metálicos nem produtos de limpeza abrasivos para limpar o cesto e/ou a grelha, podem danificar a superfície antiderrapante.
 - Após cada utilização, não deixar alimentos quentes no interior do aparelho, pois a condensação pode afetar as partes metálicas do aparelho.
1. Desconecte o aparelho da corrente elétrica e permita que arrefeça por completo antes de limpá-lo. NOTA: retire o cesto para que o aparelho arrefeça mais rapidamente.
 2. Limpe o interior e exterior do produto com um pano suave humedecido.
 3. Limpe o cesto e a grelha em profundidade com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva. Se for utilizada a tampa do fumeiro, repita o mesmo processo de limpeza.

PORTUGUÊS

4. Recomenda-se o uso de desengordurante líquido para retirar qualquer resto de sujidade.
5. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
6. Limpe as resistências com uma escova suave para retirar qualquer resto de comida.
Certifique-se de que todas as partes estejam limpas e secas antes de voltar a utilizar o produto.

Armazenamento

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

7. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acordo com os regulamentos aplicáveis, o produto e/ou a bateria devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico. Quando este produto atingir o fim da sua vida útil, deverá remover as pilhas/baterias/acumuladores e levá-lo para um ponto de recolha designado pelas autoridades locais.



Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e eletrónicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais. A conformidade com as diretivas acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

8. COPYRIGHT

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

9. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Apparaat. Afb. 1

1. Mand
2. Deksel rookoven
3. Grill
4. Bedieningspaneel met touchscreen
5. Luchtingang
6. Dubbele weerstand

Bedieningspaneel. Fig. 2

1. Temperatuur verhogen
2. Indicatielampje om temperatuur te verhogen/verlagen
3. Temperatuur verlagen
4. Touch icoon opwarmprogramma
5. Touch icoon smoking programma
6. Touch icoon aan/uit en start/stop
7. Touch icoon interieurverlichting
8. Touch icoon dubbele weerstand
9. Touch icoon timer
10. Temperatuur verlagen
11. Indicatielampje om temperatuur te verhogen/verlagen
12. Temperatuur verhogen
13. Indicatielampje variabele temperatuur
14. Indicatielampje variabele tijd
15. Display
16. Standaardprogramma's
 - a) Biefstuk / Filet
 - b) Diepvriesfrietten
 - c) Pizza
 - d) Kippenvleugels / Kippendrumsticks
 - e) Vis
 - f) Groenten
 - g) Dessert
 - h) Barbecue
 - i) Gisten

j) DIY (handmatige functie)

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

2. VOOR GEBRUIK

- Dit toestel wordt geleverd in een verpakking die het beschermt tijdens het transport. Haal het toestel uit de doos en bewaar de originele doos en andere verpakkingsonderdelen op een veilige plaats. Dit zal u helpen om schade aan het product te voorkomen wanneer u het moet transporteren in de toekomst. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage. Verwijder het serienummer van het product niet om een correcte traceerbaarheid van uw apparatuur te behouden in geval van een verzoek om assistentie.
- 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:

- Airfryer
- Gebruiksaanwijzing
- Deksel rookoven
- Zakje houtkrullen van 15 g

Toegang tot de aankoop van houtkrullen via de volgende QR-code:



3. INSTALLATIE

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen van de buiten- en binnenkant van het apparaat.
- Gebruik een vochtige doek om zowel de buitenkant als de binnenkant van het apparaat schoon te maken en droog het af. Maak de verwarmingselementen niet nat.
- Maak de mand en het rooster grondig schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-

NEDERLANDS

schurend sponsje.

- Plaats het rek goed in de mand en plaats de mand terug in het apparaat voor gebruik.
- Vul het apparaat niet met olie of een andere vloeistof.
- Plaats de friteuse op een plat, stabiel en hittebestendig oppervlak, uit de buurt van eventueel opspattend water of een hittebron. Laat minstens 10 cm afstand tussen het apparaat en een muur of object om een goede luchtafvoer te garanderen.
- Plaats geen voorwerpen op het product om de luchtstroom niet te onderbreken.
- Sluit het netsnoer aan op een geaard stopcontact, het aan-icoon zal oplichten.
- Haal het mandje voorzichtig uit de airfryer en doe de ingrediënten erin.
- Gebruik het bedieningspaneel zoals beschreven in de volgende sectie.
- Bij het eerste gebruik kun je een lichte plastic geur ruiken, wat volkomen normaal is. Als dit het geval is, verwarm de machine dan enkele minuten voor om de geur volledig te laten verdwijnen.

4. BEDIENING

Touch icoon aan/uit

Zodra de mand en het rooster veilig in de airfryer zijn geplaatst, gaat het aan/uit-pictogram branden. Door op het aan/uit touch icoon te drukken, gaan de rest van de indicatielampjes en knoppen branden, zodat u het kookproces kunt aanpassen aan de gewenste instelling. Er moet een specifiek programma worden geselecteerd om het koken te starten. Als u nogmaals op het aan/uit-pictogram drukt nadat u een kookstand hebt geselecteerd, wordt het koken gestart. Wanneer het proces start, beginnen de ventilator en het verwarmingselement te werken. Druk nogmaals op dit aanraakpictogram om het koken te pauzeren. Houd dit aanraakpictogram 3 seconden ingedrukt om de friteuse uit te schakelen.

Touch iconen van vooraf geconfigureerde menu's

Met deze iconen kunt u kiezen uit de 10 voorgeconfigureerde menu's. Zodra de gewenste optie is gekozen, worden de waarden voor kooktijd en temperatuur standaard ingesteld (zie "Tabel met standaardmenu's" in dit hoofdstuk). Als u uw eigen kookprogramma wilt instellen, kunt u dit doen door op een willekeurig programma te drukken en de temperatuur en/of tijd handmatig aan te passen door op de iconen te drukken om de temperatuur en tijd te verhogen en verlagen. De modus is bedoeld voor een specifiek voedingsmiddel, dus u kunt de waarden variëren binnen een logisch bereik.

OPMERKINGEN:

- Als u uw eigen kookprogramma wilt samenstellen, kunt u dat ook doen door direct

het DIY programma (handmatige functie) te kiezen, waarmee u het hele tijd- en/of temperatuurbereik van de machine kunt variëren.

- De barbecuemodus werkt alleen in combinatie met een andere modus. Verderop in deze handleiding wordt uitgelegd hoe dit werkt. Als u op de barbecuestand drukt zonder eerst een andere kookstand te hebben geselecteerd, geeft het pictogram wel een pieptoon maar voert het geen enkele functie uit.

Touch iconen voor tijdregeling

Druk op het pictogram rechts in het midden met het kloksymbool en vervolgens op de aanraakpictogrammen om de tijd te verhogen en/of te verlagen. Op deze manier kan de kooktijd worden ingesteld volgens de toegestane bereiken (zie "Tabel met voorinstelde menu's" in dit hoofdstuk).

Touch iconen voor temperatuurregeling

Druk op het pictogram links in het midden met het thermometersymbool en vervolgens op de aanraakpictogrammen om de temperatuur te verhogen en/of te verlagen. Op deze manier kan de kooktemperatuur worden ingesteld volgens de toegestane bereiken (zie "Tabel met voorinstelde menu's" in dit hoofdstuk).

Touch icoon licht

Druk tijdens het koken op dit icoon om het lampje in de mand aan te zetten en de kookstatus van uw eten te zien. Als u tijdens het kookproces op het touch icoon drukt, blijft het lampje permanent branden, het gaat alleen uit als u nogmaals op het licht touch icoon drukt. Als er geen kookproces is, gaat het lampje na 30 seconden uit.

Dubbele weerstand

Het apparaat heeft een dubbel verwarmingselement, het bovenste dat meer warmte genereert en een onderste dat wordt gebruikt om de temperatuur van de bodem van de mand te verhogen.

Het wordt aanbevolen om de dubbele weerstandsfunctie te gebruiken, omdat deze het voedsel kookt met behulp van twee warmtebronnen en de beste resultaten worden verkregen. Daarnaast wordt het gebruik van het dubbele verwarmingselement ook aanbevolen in programma's waar het is ingesteld met voorverwarming. Hierdoor kan de grill van de mand een hogere temperatuur bereiken en zelfs bepaalde voedingsmiddelen dichtschroeien.

De grill heeft een plattere kant voor voedsel zoals pizza's en een roosterzijde voor het grillen van vlees, vis of groenten.

Touch icoon dubbele weerstand

Wanneer een kookprogramma wordt geselecteerd, wordt de optie dubbel verwarmingselement standaard geactiveerd, het touch icoon dubbel verwarmingselement blijft statisch. De bovenste en onderste verwarmingselementen werken gesynchroniseerd en afwisselend om de geselecteerde kooktemperatuur te handhaven.

Als u de dubbele warmtefunctie wilt deactiveren en alleen de bovenste warmtebron geactiveerd wilt houden, drukt u op het aanraakpictogram voor dubbele warmte. Op deze manier knippert het pictogram om aan te geven dat de dubbele verwarmingselementfunctie gedeactiveerd is en alleen het bovenste verwarmingselement verwarmt. Het wordt aanbevolen om altijd de dubbele weerstandsfunctie te activeren voor de beste resultaten.

Barbecuefunctie

Het apparaat heeft een speciale modus die voedsel kookt, rookt en markeert als een barbecue. Deze modus heeft een duur van 14 minuten (voorverwarmen + roken). De te volgen stappen om deze modus correct te gebruiken, worden hieronder beschreven:

1. Temper het voedsel,
2. Open de mand en leg de houtsnippers in het midden. Eén laag schaafsel is voldoende (2-4 g) en bedekt het hele oppervlak gelijkmatig. Zorg ervoor dat er geen losse houtkrullen in de mand zitten. Ze mogen alleen in het midden geplaatst worden, ingesloten door het frame van de rookoven.
3. Plaats het deksel op de rookoven en bedek het houtsnippers. Het is noodzakelijk om dit element tijdens het roken te plaatsen, anders is het rookproces niet veilig en zal het rookresultaat niet bevredigend zijn. Het beschermt het voedsel ook tegen direct contact met houtkrullen.
4. Plaats het rooster boven het deksel van de rookoven en sluit het mandje.
5. Selecteer eerst de gewenste kookstand. Verander desgewenst nu de kooktijd of temperatuur.
6. Selecteer dan ook de barbecuestand. Druk op het pictogram Afspelen/pauzeren en de barbecuemodus ("bb") wordt gestart. Als dit klaar is, wordt automatisch de kookmodus gestart die bij het begin werd geselecteerd. U ziet het voorverwarm- en rookpictogram knipperen.

OPMERKING: De barbecuefunctie is niet beschikbaar in de modi "Chips", "Dessert" en "Fermentatie", dus als je op een van deze modi drukt, verdwijnt het pictogram van de barbecuefunctie. Als u op de barbecuestand drukt zonder eerst een andere kookstand te hebben geselecteerd, geeft het pictogram wel een pieptoon maar voert het geen enkele functie uit.

7. Halverwege de barbecuestand, na 5 minuten, vraagt het apparaat je om voedsel toe te voegen door middel van een geluidssignaal en een melding op het display ("Toevoegen"). Na het toevoegen van het voedsel en het sluiten van het mandje gaat de machine verder met de barbecuestand, nu met 6 minuten roken, zodat de ventilator bewust wordt uitgeschakeld en er rook uit de achterkant van de machine komt. Dit is volkomen normaal.
8. Na het roken wordt de barbecuemodus beëindigd en start de eerder geselecteerde kookmodus. Open het mandje nog niet en draai het voedsel niet ondersteboven.
9. Afhankelijk van de geselecteerde kookstand zal de machine halverwege de kookstand een geluidssignaal laten horen en de melding "trn" (Draaien) weergeven. Dit geeft aan dat het tijd is om het voedsel om te draaien.
10. Haal het voedsel uit het mandje wanneer de kooktijd is verstreken. Laat het mandje ongeopend, zodat het kan afkoelen en er geen vocht in kan condenseren.

Praktisch voorbeeld:

Als we vlees willen bereiden met de barbecuemodus om het een speciale smaak en een smakelijke markering te geven, hoeven we alleen maar de volgende aanraakpictogrammen te selecteren, in dezelfde volgorde: "steak + barbecue + play" (AFB.3).

Op deze manier zal het apparaat beginnen met het voorverwarmen van het rooster en de houtkrullen die we vanaf het begin hebben ingevoerd; wanneer het scherm ons vraagt om dit te doen ("Toevoegen"), zullen we het vlees toevoegen en zal het apparaat automatisch beginnen met het roken van het vlees. Dit alles heeft een duur van 14 minuten. Vanaf dit punt begint de bereiding van het vlees als zodanig (bereidingswijze = filet). In dat geval waarschuwt het display halverwege de bereiding om het vlees om te draaien. Sluit weer en wacht tot het koken klaar is (AFB.4).

OPMERKING: Deze functie verkort automatisch de kooktijd van de geselecteerde modus om te voorkomen dat het voedsel te gaar wordt. Je kunt ook de bereidingstijd naar wens aanpassen na de barbecuestand.

Voorverwarmingsfunctie

Het apparaat heeft een voorverwarmfunctie van 8 minuten, waardoor de temperatuur in de mand een geschikte temperatuur bereikt voor het bereiden van voedsel. Deze functie is al geactiveerd in de vlees-, pizza- en vismodus, maar het is ook mogelijk om deze handmatig te activeren voor de rest van de modi (behalve fermentatie) of zelfs te deactiveren als we dat niet willen. Door op het aanraakpictogram voor voorverwarmen te drukken, wordt de functie voor voorverwarmen geactiveerd (het pictogram knippert) of gedeactiveerd (het pictogram blijft vast staan). Het kan ook afzonderlijk worden geactiveerd, zonder het te verankeren aan

een volgende kookmodus, alleen voorverwarmen.

OPMERKING: Wanneer het voorverwarmen klaar is, zal het apparaat een paar keer piepen en "Add" weergeven om aan te geven dat het voedsel moet worden toegevoegd.

Smoking functie

Dit apparaat heeft een rookfunctie van 9 minuten die een unieke smaak en aroma aan het gekookte voedsel geeft. Hieronder vindt u de stappen die u moet volgen om deze functie te gebruiken.

1. Temper het voedsel.
2. Open de mand en leg de houtsnippers in het midden. Eén laag schaafsel is voldoende (2-4 g) en bedekt het hele oppervlak gelijkmatig. Zorg ervoor dat er geen losse houtkrullen in de mand zitten. Ze mogen alleen in het midden geplaatst worden, ingesloten door het frame van de rookoven.
3. Plaats het deksel op de rookoven en bedek het houtsnippers. Het is noodzakelijk om dit element tijdens het roken te plaatsen, anders is het rookproces niet veilig en zal het rookresultaat niet bevredigend zijn. Het beschermt het voedsel ook tegen direct contact met houtkrullen.
4. Plaats het rooster boven het deksel van de rookoven met de verhoogde kant naar boven.
5. Plaats het voedsel op het rek en sluit het mandje.
6. Selecteer een vooraf ingesteld programma en druk vervolgens op het touch icoon van het smoking programma. Het is ook mogelijk om de rookfunctie te activeren zonder vooraf een kookprogramma te selecteren.
7. Vergeet niet op het touch icoon start/stop te drukken om het rookproces te starten.

Als de functie voor het bereiden van het avondeten is afgelopen en er geen bereidingsprogramma is geselecteerd, geeft het apparaat verschillende geluidssignalen en wordt "OFF" weergegeven. Als u na de rookfunctie een kookprogramma heeft geselecteerd, wordt dit programma direct gestart.

OPMERKING:

- Wanneer een rookprogramma wordt gekozen, gevolgd door een vis-, vlees- of kippenvleugels programma, wordt de bereidingstijd voor het laatste programma met 20% verkort om een beter resultaat te bereiken.
- Het wordt aanbevolen om het apparaat onder een afzuigkap of in een goed geventileerde ruimte te gebruiken om rookontwikkeling in de omgeving te minimaliseren.
- Het wordt aanbevolen om de airfryer te laten afkoelen na een rookproces.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van items uit het smoking programma, want ze

kunnen erg heet zijn.

Touch icoon rookfunctie

De rookfunctie is actief als het touch icoon van de rookfunctie knippert. De rookfunctie is gedeactiveerd als het touch icoon van de rookfunctie statisch blijft.

Werking van de timer

Het apparaat heeft een timerfunctie, waarmee u de start van het kookproces kunt programmeren. Dit tijdsbereik is 30 minuten tot 24 uur. Nadat je het kookprogramma hebt geselecteerd, kun je de timer activeren door op het timer touch icoon te drukken en de tijd instellen met de touch iconen voor tijdregeling. Om de timer uit te schakelen, drukt u gewoon nogmaals op het timer touch-pictogram.

Vergeet niet op het touch icoon start/stop te drukken om het aftellen te starten. Aan het einde van de geselecteerde tijd start het geprogrammeerde kookproces.

Touch icoon timerfunctie

De timer is actief als het timer icoon knippert. De timer wordt uitgeschakeld wanneer het timer icoon statisch is.

NEDERLANDS

Tabel met vooraf ingestelde menu's

Icoon	Type	Voor-verwarmen	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)	Temperatuurbereik (min.-max.)	Tijdsbereik (min. - max.)	Notities
	Filet	8 min	200	6	170-200	1-30	Bericht om voedsel toe te voegen na voorverwarmen ("Toevoegen") - Voedsel omdraaien (trn)
	Aardappelen friet		195	20	120-200	1-60	
	Pizza	8 min	180	10	100-200	1-60	Bericht om voedsel toe te voegen na voorverwarmen ("Toevoegen")
	Kip		200	25	150-200	1-60	
	Vis	8 min	190	14	140-200	1-60	Bericht om voedsel toe te voegen na voorverwarmen ("Toevoegen")
	Groenten		175	16	160-200	1-60	

	Dessert		160	20	100-190	1-60	
	Barbecue	8 min	200	14 min	-	-	Bericht om voedsel toe te voegen na voorverwarmen ("Toevoegen") - Waarschuwing omklappen afhankelijk van de bijbehorende afvuurmodus ("trn")
	Gisting		40	8h	40-90	1h-24h	
	DIY		200	20	40-200	1-60	Voedsel omdraaien (TRN)

OPMERKINGEN:

- De steak en DIY zelfprogramma's zijn speciale programma's met een waarschuwing om halverwege de kookcyclus om te draaien. Wanneer de kookcyclus halverwege is, geeft het apparaat verschillende geluidssignalen en wordt "trn" weergegeven om aan te geven dat het voedsel moet worden omgedraaid.
- Wanneer u het geluidssignaal hoort, is de ingestelde voorbereidingstijd verstreken. Haal de mand uit het apparaat en plaats het op een hittebestendig oppervlak. Zorg ervoor dat het eten goed gaar is. Als ze niet gaar genoeg zijn, schuift u de mand terug in de airfryer en voegt u nog een paar minuten toe.
- Om voedsel, bijv. chips, te verwijderen, haalt u de mand uit de airfryer en plaatst u het op een hittebestendig oppervlak. Gebruik een niet-metalen tang om ingrediënten te verwijderen. Let op dat u zich niet verbrandt. Draai de mand niet ondersteboven om voedsel te verwijderen.

NEDERLANDS

- Omdat ingrediënten kunnen verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, is het mogelijk dat wat in de tabel staat niet het meest geschikt is voor de ingrediënten die u gebruikt. Pas zo nodig de tijd en/of temperatuur aan om het koken aan te passen.

Kooktips

- Kleinere levensmiddelen vergen minder bereidingstijd dan grotere levensmiddelen.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd en omgekeerd vereist een kleinere hoeveelheid ingrediënten slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Door kleinere levensmiddelen halverwege het kookproces te verwijderen, wordt het eindresultaat geoptimaliseerd en worden ongelijkmatige garing voorkomen.
- Voeg een lepeltje olie toe bij verse aardappelen voor een krokanter resultaat. Kook het voedsel in de air fryer net nadat u de olie eraan hebt toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worst in de air fryer.
- Voedsel dat in de oven kan worden bereid, kan ook in de airfryer worden bereid. De optimale hoeveelheid friet om te bereiden is 500 gram.
- Gebruik voorgekookt deeg om snel en gemakkelijk hapjes te bereiden. Voorgekookt deeg vergt minder voorbereidingstijd dan handgemaakt deeg.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal in het mandje van de air fryer als u een cake of quiche wilt bakken of als u breekbaar of gevuld voedsel wilt frituren.
- U kunt de friteuse ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen.
- Overschrijd nooit de MAX-indicator op de korf, omdat dit het eindresultaat en de integriteit van de machine kan aantasten.
- Voor een uitstekend resultaat wordt aanbevolen om het oppervlak van het mandje te vullen zonder het voedsel te verdringen, anders wordt het niet gelijkmatig gaar.
- Om het resultaat van bepaalde voedingsmiddelen te verbeteren, kunnen ingrediënten halverwege het kookproces worden geschud. Om de ingrediënten te schudden of om te draaien, haalt u het mandje aan het handvat uit het apparaat en schudt of draait u de ingrediënten in het mandje met een houten tang of hittebestendig siliconen. Plaats de mand terug in de airfryer.

WAARSCHUWING:

- Wees zeer voorzichtig bij het schudden van de mand, want het bevat heet voedsel.
- Gebruik geen metalen keukengerei, want dat kan de coating in de mand beschadigen.
- Raak de mand niet aan tijdens of onmiddellijk na het gebruik om brandwonden te voorkomen. Houd de mand alleen bij het handvat vast.

Krijg toegang tot het receptenboekje via de volgende QR-code



5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossing
E1	De sensor voor de bovenste temperatuur werkt niet goed.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
E2	De onderste temperatuursensor werkt niet goed.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec
De air fryer werkt niet	Het toestel is niet aangesloten.	Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
	U hebt niet op het aan/uit aanraakpictogram gedrukt.	Druk op het aan/uit-pictogram om de friteuse aan te zetten.
Ik merk de dubbele weerstand niet op	Het apparaat kookt niet	Het gebruik van speciale programma's met voorverwarming wordt aanbevolen om het eindresultaat te verbeteren.
Voedsel dat gekookt is is nog rauw.	De ingrediënten zijn te groot.	Plaats kleinere ingrediënten in de mand. Voedsel kookt sneller als het klein is.
	De ingestelde temperatuur is te laag	Verhoog de kooktemperatuur (zie hoofdstuk "Bediening").
	De voorbereidingstijd is te kort.	Verhoog de kooktijd (zie hoofdstuk "Bediening").
De ingrediënten zijn ongelijk gebakken.	Sommige voedingsmiddelen moeten in het midden van het kookproces geroerd worden.	Ingrediënten die op elkaar worden gestapeld (bijv. frietjes) moeten tijdens het koken worden geschud. Zie het hoofdstuk "Bediening".
Gefrituurde snacks hebben geen krokant resultaat wanneer ze uit de airfryer komen.	U heeft voedsel bereid dat bedoeld is om te bereiden in een traditionele frituurpan.	Bak het voedsel in de oven of bestrijk het met een beetje olie voor een knapperiger resultaat.

NEDERLANDS

De mand schuift niet correct in het toestel.	Er zitten teveel ingrediënten in de mand.	Overschrijd de aangegeven maximum hoeveelheid niet.
	Het rooster zit niet goed in de mand.	Duw het rooster naar beneden in de mand.
Er komt witte rook uit het toestel.	Je kookt erg vet voedsel.	Wanneer vet voedsel in de airfryer wordt bereid, sijpelt er een grote hoeveelheid olie in de mand. De olie produceert witte rook. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het resultaat.
	De mand bevat nog vet van vorig gebruik.	De witte rook komt door het opwarmen van het vet in de mand. Zorg ervoor dat u de mand volledig reinigt na elk gebruik.
Verse frietjes worden ongelijk gebakken in de friteuse.	U heeft niet de correcte soort aardappelen gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren. Gebruik aardappelen die voor de airfryer worden aanbevolen.
	U hebt de aardappelen niet goed schoongemaakt.	Spoel de aardappelen gedurende 3 minuten goed af in water om het zetmeel te verwijderen en droog ze daarna goed af.
Verse frietjes zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	Het punt waarop aardappelen krokant worden hangt af van de gebruikte hoeveelheid water en olie.	Zorg ervoor dat u de aardappelen droogt voordat u de olie toevoegt.
		Snijdt de aardappelen in kleinere stukken
		Voeg een beetje olie toe om krokantere resultaten te verkrijgen.

6. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Maak het apparaat schoon na elk gebruik.
 - De mand en het rooster hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen gereedschap of schurende producten om de mand en/of het rek schoon te maken, aangezien dit het antikleefoppervlak kan beschadigen.
 - Laat na elk gebruik geen heet voedsel achter in het apparaat, omdat condensatie de metalen onderdelen van het apparaat kan aantasten.
1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt. **OPMERKING:** Verwijder de mand om het apparaat sneller te laten afkoelen.

2. Reinig de binnen- en buitenkant met een zachte, vochtige doek.
3. Reinig de mand en het rek grondig met heet water, een neutraal schoonmaakmiddel en een niet-schurende spons. Als het deksel van de rookoven wordt gebruikt, herhaal dan hetzelfde reinigingsproces.
4. Wij adviseren het gebruik van een vloeibare ontvetter om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.
5. Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.
6. Reinig de verwarmingselementen met een zachte borstel om etensresten te verwijderen. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het product weer gebruikt.

Het apparaat opbergen

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

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de accu gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de accu's/accumulatoren te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.



Voor gedetailleerde informatie over hoe elektrische en elektronische apparatuur en/of batterijen op de juiste manier kunnen worden weggegooid, moeten consumenten contact opnemen met hun plaatselijke autoriteiten. Naleving van de bovenstaande richtsnoeren zal bijdragen tot de bescherming van het milieu.

8. 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 veeleenvoudigd, 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.

9. VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING



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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Urządzenie. Rys. 1

1. Kosz
2. Pokrywa wędzarni
3. Grill
4. Dotykowy panel sterowania
5. Wylot powietrza
6. Podwójna grzałka

Panel sterowania. Rys. 2

1. Ikona dotykowa zwiększania temperatury
2. Wskaźnik zwiększania/zmniejszania temperatury
3. Ikona dotykowa zmniejszania temperatury
4. Ikona dotykowa wstępnego nagrzewania
5. Ikona dotykowa programu wędzenia
6. Ikona dotykowa zasilania i start/stop
7. Ikona dotykowa oświetlenia wewnętrznego
8. Ikona dotykowa podwójnej grzałki
9. Ikona dotykowa timera
10. Ikona dotykowa zmniejszania temperatury
11. Wskaźnik zwiększania/zmniejszania temperatury
12. Ikona dotykowa zwiększania temperatury
13. Wskaźnik jednostki temperatury
14. Wskaźnik jednostki czasu
15. Wyświetlacz
16. Programy
 - a) Stek / Filet
 - b) Mrożone frytki
 - c) Pizza
 - d) Skrzydółka / Podudzia z kurczaka
 - e) Ryba
 - f) Warzywa
 - g) Deser
 - h) Grill
 - i) Fermentacja
 - j) Tryb ręczny

Uwaga: Grafika tej instrukcji obsługi jest schematyczna i możliwe, że nie będzie całkowicie zgodna z produktem.

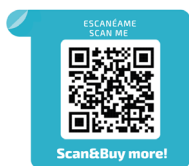
2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i przechowuj oryginalne pudełko i inne elementy opakowania w bezpiecznym miejscu. Pomoże to zapobiec uszkodzeniu produktu, jeśli będzie trzeba go przetransportować w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów. Nie usuwaj numeru seryjnego produktu, aby można było zidentyfikować urządzenie w przypadku wymagania pomocy technicznej.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli brakuje jakiegokolwiek części lub jest ona w złym stanie, należy natychmiast skontaktować się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Zawartość opakowania:

- Frytkownica beztłuszczowa
- Instrukcja obsługi
- Pokrywka wędzarni
- Woreczek 15 g zrębków drzewnych

Zrębki drzewne można kupić skanując ten kod QR:



3. INSTALACJA

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe z zewnątrz i z wnętrza urządzenia.
- Użyj wilgotnej ściereczki do czyszczenia zarówno zewnętrznej, jak i wewnętrznej strony urządzenia i wytrzyj je do sucha. Nie mocz grzałek.
- Dokładnie wyczyść kosz i kratkę/grill gorącą wodą z detergentem i delikatną gąbką.
- Prawidłowo umieść kratkę/grill w koszu i umieść kosz z powrotem w urządzeniu, aby

móc go użyć.

- Nie napętniaj urządzenia olejem ani żadnym innym płynem.
- Umieścić frytkownicę na płaskiej, stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, z dala od źródeł ciepła oraz tak aby nie mogła zostać zachlapana wodą. Pozostaw co najmniej 10 cm odstępów między urządzeniem a ścianą lub dowolnym przedmiotem, aby zapewnić prawidłowe odprowadzanie powietrza.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, aby nie blokować przepływu powietrza.
- Podłącz przewód zasilania do uziemionego gniazdka, zaświeci się ikona dotykowa zasilania.
- Ostrożnie wyjmij kosz z frytkownicy i włoś składniki.
- Z panelu sterowania należy korzystać w sposób opisany w poniższej sekcji.
- Przy pierwszym użyciu może być wyczuwalny delikatny zapach plastiku, co jest całkowicie normalne. W takim przypadku należy wstępnie nagrzać urządzenie przez kilka minut, aby całkowicie pozbyć się zapachu.

4. FUNKCJONOWANIE

Przycisk dotykowy zasilania

Po prawidłowym umieszczeniu kosza i kratki/grilla we frytkownicy zaświeci się ikona zasilania. Po naciśnięciu ikony włączania pozostałe wskaźniki i przyciski zaświecą się, umożliwiając ustawienie procesu gotowania. Aby rozpocząć gotowanie, należy wybrać program. Po wybraniu programu gotowania naciśnij ponownie ikonę zasilania, aby uruchomić gotowanie. Na początku procesu włączają się wentylator i grzałka. Naciśnij ponownie tę ikonę dotykową, aby wstrzymać gotowanie. Naciśnij i przytrzymaj tę ikonę dotykową przez 3 sekundy, aby wyłączyć frytkownicę.

Ikony dotykowe programów

Ikony te umożliwiają wybór jednego z 10 programów domyślnych. Po wybraniużądanego programu wartości czasu i temperatury gotowania zostaną ustawione domyślnie (patrz „Tabela programów” w tej sekcji). Jeśli chcesz ustawić własny program gotowania, możesz to zrobić naciskając dowolny program i ręcznie dostosowując temperaturę i/lub czas naciskając ikony zwiększania i zmniejszania temperatury i czasu. Każdy program jest przeznaczony dla określonej żywności i można zmieniać wartości w logicznym zakresie.

UWAGI:

- Jeśli chcesz ustawić własny program gotowania, możesz to również zrobić, wybierając bezpośrednio tryb ręczny, który umożliwia zmianę całego zakresu czasu i/lub

temperatury urządzenia.

- Tryb Grill działa tylko w połączeniu z innym trybem. Szczegółowe informacje na temat jego działania znajdują się w dalszej części niniejszej instrukcji. Jeśli naciśniesz tryb grillowania bez uprzedniego wybrania innego trybu gotowania, ikona wyda sygnał dźwiękowy, ale nie wykona żadnej funkcji.

Ikony dotykowe do ustawienia czasu

Naciśnij ikonę po prawej środkowej stronie z symbolem zegara, a następnie ikony dotykowe, aby zwiększyć i/lub zmniejszyć czas. W ten sposób można ustawić czas gotowania zgodnie z dozwolonymi zakresami (patrz „Tabela programów” w tej sekcji).

Ikony dotykowe ustawienia temperatury

Naciśnij ikonę po lewej środkowej stronie z symbolem termometru, a następnie ikony dotykowe, aby zwiększyć i/lub zmniejszyć temperaturę. W ten sposób można ustawić temperaturę gotowania zgodnie z dozwolonymi zakresami (patrz „Tabela programów” w tej sekcji).

Ikona dotykowa światła

Naciśnij tę ikonę podczas gotowania, aby włączyć oświetlenie komory i zobaczyć stan potrawy. Jeśli podczas procesu gotowania naciśniesz tę ikonę dotykową, światło pozostanie włączone na stałe i zgaśnie dopiero po ponownym naciśnięciu ikony. Jeśli nie jest włączone gotowanie, światło zgaśnie po 30 sekundach.

Gotowanie z dwiema grzałkami

Urządzenie posiada dwie grzałki, górną, która generuje więcej ciepła, i dolną, która służy do zwiększenia temperatury podstawy kosza.

Zaleca się korzystanie z funkcji podwójnej grzałki, ponieważ umożliwia ona gotowanie przy użyciu dwóch źródeł ciepła, co pozwala uzyskać najlepsze rezultaty. Ponadto, użycie podwójnej grzałki jest również zalecane w programach z wstępnym nagrzewaniem. Powoduje to, że grill kosza osiąga wyższą temperaturę i pozwala na znakowanie niektórych potraw.

Grill ma dwie strony, płaską do dań takich jak pizza i kratkę do znakowania mięsa, ryb lub warzyw.

Ikona dotykowa podwójnej grzałki

Po wybraniu programu gotowania opcja podwójnej grzałki zostanie domyślnie aktywowana, a ikona dotykowa podwójnej grzałki będzie świecić światłem stałym. Działanie górnej i dolnej grzałki jest zsynchronizowane i działa naprzemiennie w celu utrzymania wybranej

temperatury gotowania.

Jeśli chcesz wyłączyć funkcję podwójnej grzałki i pozostawić aktywne tylko górne grzanie, naciśnij ikonę dotykową podwójnej grzałki. W ten sposób ikona będzie migać, wskazując, że funkcja podwójnego elementu grzejnego jest wyłączona i będzie włączony tylko górny element grzejny. Zaleca się, aby zawsze aktywować funkcję podwójnej grzałki w celu uzyskania najlepszych rezultatów.

Funkcja Grill

Urządzenie posiada specjalny tryb, który gotuje, wędzi i znakuje żywność jak na grillu. Czas trwania tego trybu wynosi 14 minut (wstępne nagrzewanie + wędzenie). Poniżej opisano kroki, które należy wykonać, aby prawidłowo korzystać z tego trybu:

1. Temperowanie żywności,
2. Otwórz kosz i umieść zрэbki na srodku. Wystarczy jedna warstwa wiórkw (2-4 g), równomiernie pokrywająca całą powierzchnię. Upewnij się, że w koszu nie ma luźnych wiórkw. Powinny być one umieszczane wyłącznie na srodku, ograniczone ramą wędzarki.
3. Umieść pokrywę na wędzarni przykrywając wióry. Konieczne jest umieszczenie tego elementu podczas wędzenia, w przeciwnym razie proces wędzenia nie będzie bezpieczny, a wynik wędzenia nie będzie zadowalający. Chroni on również żywność przed bezpośrednim kontaktem ze zрэbkami.
4. Umieść grill nad pokrywą wędzarni i zamknij kosz.
5. Najpierw wybierz żądany program gotowania. W razie potrzeby zmień teraz czas lub temperaturę gotowania.
6. Następnie wybierz tryb grillowania. Naciśnij ikonę start/pauza, aby uruchomić tryb grillowania („bb”). Po zakończeniu automatycznie uruchomi się tryb gotowania wybrany na początku. Pojawi się migająca ikona wstępnego nagrzewania i dymu.

UWAGA: Funkcja Grill nie jest dostępna w trybach „Frytki”, „Deser” i „Fermentacja”, więc po naciśnięciu któregośkolwiek z tych trybów ikona funkcji Grill zgaśnie. Jeśli naciśniesz tryb grillowania bez uprzedniego wybrania innego trybu gotowania, ikona wyda sygnał dźwiękowy, ale nie wykona żadnej funkcji.

7. W połowie trybu grillowania, po 5 minutach, urządzenie poprosi o dodanie potrawy za pomocą sygnału dźwiękowego i komunikatu na wyświetlaczu („Add”). Po dodaniu żywności i zamknięciu kosza urządzenie będzie kontynuować tryb grillowania, teraz z 6-minutowym wędzeniem, więc wentylator zostanie celowo wyłączony, a dym będzie wydobywać się z tyłu urządzenia. To zupełnie normalne.
8. Po zakończeniu wędzenia tryb grillowania zostanie zakończony i rozpocznie się wcześniej wybrany tryb gotowania. Nie otwieraj jeszcze kosza i nie odwracaj żywności do

góry nogami.

9. W zależności od wybranego trybu gotowania, w połowie trybu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat „trn” (Turn). Oznacza to, że nadszedł czas, aby odwrócić jedzenie.
10. Po upływie czasu gotowania wyjmij jedzenie z kosza. Pozostaw kosz nieotwarty, aby umożliwić jego schłodzenie i zapobiec skraplaniu się wilgoci wewnątrz.

Praktyczny przykład:

Jeśli chcemy przyrządzić mięso w trybie grillowania, aby nadać mu wyjątkowy smak i apetyczny wygląd, wystarczy wybrać następujące ikony dotykowe w tej samej kolejności: „stek + grill + play” (RYS. 3).

W ten sposób urządzenie rozpocznie wstępne podgrzewanie rusztu i wiórów drewnianych, które wprowadzimy od początku; gdy ekran poprosi nas o to („Add”), dodamy mięso, a urządzenie automatycznie rozpocznie wędzenie mięsa. Wszystko to trwa 14 minut. Od tego momentu rozpoczyna się gotowanie mięsa jako takiego (tryb gotowania = filet). W takim przypadku wyświetlacz ostrzeże nas w połowie gotowania, aby odwrócić mięso. Zamknij ponownie i poczekaj na zakończenie gotowania (RYS. 4).

UWAGA: Funkcja ta automatycznie skraca czas gotowania w wybranym trybie, aby zapobiec rozgotowaniu potrawy. W trybie grillowania można również zmienić czas gotowania według własnych upodobań.

Funkcja wstępnego nagrzewania

Urządzenie posiada funkcję 8-minutowego nagrzewania wstępnego, dzięki której wewnątrz kosza osiągnięta jest temperatura odpowiednia do gotowania potraw. Funkcja ta jest już aktywowana w trybach mięsa, pizzy i ryb, chociaż możliwe jest również jej ręczne włączenie dla pozostałych trybów (z wyjątkiem fermentacji) lub nawet wyłączenie, jeśli tego nie chcemy. Naciśnięcie ikony dotykowej nagrzewania wstępnego aktywuje (ikona miga) lub dezaktywuje (ikona pozostaje nieruchoma) funkcję nagrzewania wstępnego. Można ją również aktywować indywidualnie, bez przypisywania jej do kolejnego trybu gotowania, a jedynie do nagrzewania wstępnego.

UWAGA: Po zakończeniu wstępnego nagrzewania urządzenie wyemituje kilka sygnałów dźwiękowych i wyświetli komunikat „Add” wskazujący, że należy włożyć składniki.

Program wędzenia

Urządzenie posiada funkcję 9-minutowego wędzenia, która nadaje przyrządzanym potrawom wyjątkowy smak i aromat. Kroki, które należy wykonać, aby skorzystać z tej

funkcji.

1. Temperowanie żywności.
2. Otwórz kosz i umieść zрэbki na srodku. Wystarczy jedna warstwa wiórkw (2-4 g), równomiernie pokrywająca całą powierzchnię. Upewnij się, że w koszu nie ma luźnych wiórkw. Powinny być one umieszczane wyłącznie na srodku, ograniczone ramą wędzarki.
3. Umieść pokrywę na wędzarni przykrywając wióry. Konieczne jest umieszczenie tego elementu podczas wędzenia, w przeciwnym razie proces wędzenia nie będzie bezpieczny, a wynik wędzenia nie będzie zadowalający. Chroni on również żywność przed bezpośrednim kontaktem ze zрэbkami.
4. Umieść ruszt nad pokrywą wędzarni wypukłą stroną do góry.
5. Umieść żywność na kratce i zamknij kosz.
6. Wybierz program, a następnie naciśnij ikonę dotykową programu wędzenia. Możliwe jest również aktywowanie programu wędzenia bez wcześniejszego wybrania programu gotowania.
7. Należy nacisnąć ikonę dotykową start/stop, aby włączyć proces wędzenia.

Po zakończeniu funkcji wędzenia, jeśli nie wybrano żadnego programu gotowania, urządzenie wyemituje kilka sygnałów dźwiękowych i wyświetli komunikat „OFF”. Jeśli wybrano program gotowania po funkcji wędzenia, program ten zostanie uruchomiony od razu.

UWAGA:

- Po wybraniu programu wędzenia, po którym następuje program ryby, mięsa lub skrzydełek, czas gotowania tych produktów będzie skrócony o 20%, aby zapewnić lepszy rezultat.
- Zaleca się używanie urządzenia pod okapem z wyciągiem lub w dobrze wentylowanym miejscu, aby zminimalizować gromadzenie się dymu w pomieszczeniu.
- Po zakończeniu wędzenia zaleca się pozostawienie urządzenia do ostygnięcia.
- Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania jedzenia po zakończeniu programu wędzenia, ponieważ może ono być bardzo gorące.

Ikona dotykowa programu wędzenia

Program wędzenia został włączony, jeśli miga odpowiadająca mu ikona dotykowa. Program wędzenia jest wyłączony, jeśli odpowiadająca mu ikona dotykowa świeci światłem stałym.

Działanie timera

Urządzenie posiada funkcję timera, za pomocą której można zaprogramować rozpoczęcie gotowania. Zakres czasowy wynosi od 30 minut do 24 godzin. Po wybraniu programu gotowania można aktywować timer naciskając odpowiadającą mu ikonę dotykową i

POLSKI

dostosowując czas za pomocą ikon dotykowych czasu. Aby wyłączyć timer, wystarczy ponownie nacisnąć ikonę dotykową timera.
Należy nacisnąć ikonę dotykową start/stop, aby włączyć odliczanie czasu. Po upływie wybranego czasu rozpocznie się gotowanie.

Ikona dotykowa timera

Timer jest uruchomiony, gdy ikona timera miga. Timer jest wyłączony, gdy ikona timera świeci światłem stałym.

Tabela programów

Ikona	Typ	Wstępne nagrzewanie	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Zakres temperatur (min-max)	Zakres czasu (min-max)	Dodatkowe informacje
	Filet	8 min	200	6	170-200	1-30	Powiadomienie o dodaniu żywności po wstępnym podgrzaniu ("Add") - Powiadomienie o obroceniu potrawy („trn”)
	Frytki fritas		195	20	120-200	1-60	
	Pizza	8 min	180	10	100-200	1-60	Powiadomienie o dodaniu żywności po wstępnym podgrzaniu ("Add")
	Kurczak		200	25	150-200	1-60	

	Ryba	8 min	190	14	140-200	1-60	Powiadomienie o dodaniu żywności po wstępnym podgrzaniu ("Add")
	Warzywa		175	16	160-200	1-60	
	Deser		160	20	100-190	1-60	
	Grill	8 min	200	14 min	-	-	Powiadomienie o dodaniu żywności po wstępnym podgrzaniu ("Add") Powiadomienie o odwróceniu potrawy w zależności od programu gotowania („trn")
	Fermentacja		40	8 h	40-90	1 h-24 h	
	Niestandardowy (DIY)		200	20	40-200	1-60	Powiadomienie o obroceniu potrawy (TRN)

UWAGI:

- Programy do steków i ręczny są specjalnymi programami z włączającym się powiadomieniem o obroceniu potrawy w połowie cyklu gotowania. W połowie procesu gotowania urządzenie wyemituje kilka sygnałów dźwiękowych i wyświetli komunikat

„trn” wskazując, że należy odwrócić potrawę.

- Gdy zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy oznacza to, że gotowanie zakończyło się. Wyjmij kosz z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Upewnij się, że jedzenie jest dobrze ugotowane. Jeśli nie jest wystarczająco ugotowane, wsuń kosz z powrotem do frytkownicy i włącz gotowanie jeszcze na kilka minut.
- Aby wyjąć jedzenie, na przykład frytki, wyjmij kosz z frytkownicy i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Do wyjmowania składników używaj niemetalowych szczypiec. Uważaj, aby się nie poparzyć. Nie odwracaj kosza, aby wyjąć potrawę.
- Ponieważ składniki mogą różnić się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, to, co pokazano w tabeli, może nie do końca odpowiadać użytym produktom. Jeśli jest to konieczne należy zmodyfikować czas i/lub temperaturę, aby dostosować gotowanie.

Wskazówki dotyczące gotowania

- Mniejsze produkty wymagają krótszego czasu gotowania niż większe.
- Większa liczba składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu gotowania i odwrotnie, mniejsza liczba składników wymaga tylko nieco krótszego czasu gotowania.
- Wyjęcie mniejszych produktów w połowie gotowania optymalizuje wynik końcowy i zapobiega nierównomiernemu gotowaniu się potraw.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby były bardziej chrupiące. Gotuj produkty we frytkownicy od razu po dodaniu do nich oleju.
- Nie przygotowywaj we frytkownicy bardzo tłustych produktów, takich jak kielbaski.
- Żywność, którą można upiec w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy. Optymalna ilość frytek do przygotowania to 500 gramów.
- Użyj wstępnie przygotowanego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować przystawki. Wstępnie przygotowane ciasto wymaga mniej czasu na przygotowanie niż to robione ręcznie.
- Umieść formę lub naczynie do pieczenia w koszu frytkownicy, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche, lub jeśli chcesz przygotować kruche lub nadziewane potrawy.
- Frytkownicę można również wykorzystać do odgrzewania składników.
- Nigdy nie przekraczaj wskaźnika MAX na koszu, ponieważ może to mieć negatywny wpływ na wynik gotowania i działanie urządzenia.
- Zaleca się, aby w celu uzyskania doskonałego rezultatu gotowania rozłożyć jedzenie w koszu tak, aby nie układało się w stos, jako że w takim wypadku nie ugotuje się równomiernie.
- Aby poprawić wyniki gotowania niektórych potraw, składniki można potrząsnąć w połowie procesu gotowania. Aby potrząsnąć lub obrócić składniki wyjmij kosz z urządzenia za uchwyt i potrząśnij lub obróć składniki wewnątrz kosza za pomocą

drewnianych lub metalowych szczypiec odpornych na wysoką temperaturę. Ponownie włóż kosz do frytkownicy.

OSTRZEŻENIE:

- Zachowaj ostrożność podczas potrząsania koszem, ponieważ zawiera on gorącą żywność.
- Nie używaj metalowych przyborów, ponieważ mogą one uszkodzić wewnętrzną powłokę kosza.
- Nie dotykaj kosza podczas pracy ani bezpośrednio po niej, aby uniknąć oparzeń. Trzymaj kosz wyłącznie za uchwyt.

Zeskanuj ten kod QR, aby uzyskać dostęp do przepisów



5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobne przyczyny	Możliwe rozwiązanie
E1	Górny czujnik temperatury nie działa prawidłowo.	Skontaktuj się z Serwisem Technicznym Cecotec.
E2	Dolny czujnik temperatury nie działa prawidłowo.	Skontaktuj się z Serwisem Technicznym Cecotec.
Frytkownica nie działa	Urządzenie nie jest podłączone.	Urządzenie należy podłączać do uziemionego gniazdka elektrycznego.
	Nie naciśnięto ikony dotykowej włączania/wyłączania.	Naciśnij ikonę włączania/wyłączania, aby włączyć frytkownicę.
Nie włączają się dwie grzałki	Jedzenie nie jest gotowane	Zaleca się stosowanie specjalnych programów z nagrzewaniem wstępnym, aby poprawić rezultat pieczenia.

Jedzenie gotowane we frytkownicy jest surowe.	Składniki są za duże.	Do kosza włóż mniejsze kawałki jedzenia. Jedzenie gotuje się szybciej, jeśli jest małe.
	Wybrana temperatura jest za niska	Zwiększ temperaturę gotowania (patrz rozdział „Funkcjonowanie”).
	Czas gotowania jest za krótki.	Zwiększ czas gotowania (patrz rozdział „Funkcjonowanie”).
Składniki zostały ugotowane nierównomiernie.	Niektóre potrawy wymagają wymieszania w połowie procesu gotowania.	Składniki ułożone jeden na drugim (na przykład frytki) należy potrząsnąć w połowie czasu gotowania. Patrz rozdział „Funkcjonowanie”.
Jedzenie nie jest chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Przygotowano żywność przeznaczoną do smażenia w tradycyjnej frytkownicy.	Gotuj jedzenie nadające się także do pieczenia w piekarniku lub posmaruj jedzenie odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.
Kosz nie wsuwa się prawidłowo do urządzenia.	W koszu jest za dużo składników.	Nie przekraczaj maksymalnej pojemności kosza.
	Kratka/grill nie jest prawidłowo umieszczona w koszu.	Wepchnij kratkę w dół do kosza.
Z produktu wydobywa się biały dym.	Gotowane są bardzo tłuste potrawy.	Podczas smażenia tłustych potraw do kosza przedostaje się duża ilość oleju. Olej wytwarza biały dym. Nie ma to wpływu na urządzenie ani wynik gotowania.
	W koszu nadal znajduje się olej z poprzedniego gotowania.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w koszu. Po każdym użyciu należy go dokładnie wyczyścić.
Świeże frytki smażą się nierównomiernie we frytkownicy.	Nie użyto właściwego rodzaju ziemniaka.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają jądre podczas smażenia. Używaj ziemniaków odmian zalecanych do frytkownicy.
	Ziemniaki nie zostały odpowiednio wyczyszczone przed smażeniem.	Dobrze optucz ziemniaki w wodzie przez 3 minuty, aby usunąć skrobię, a następnie osusz je.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Chrupkość frytek zależy od ilości wody i oleju.	Pamiętaj, aby wysuszyć ziemniaki przed dodaniem oleju.
		Pokrój ziemniaki na mniejsze kawałki
		Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
 - Kosz i kratka/grill posiadają nieprzywieralną powłokę. Nie używaj metalowych przyborów ani szorstkich produktów do czyszczenia kosza i/lub kratki/grilla, ponieważ może to uszkodzić nieprzywierającą powierzchnię.
 - Po każdym użyciu nie należy pozostawiać gorących potraw wewnątrz urządzenia, ponieważ kondensacja może negatywnie wpłynąć na metalowe części urządzenia.
1. Odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego i pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem. Uwaga: wyjmij kosz, aby urządzenie szybciej ostygło.
 2. Wyczyść produkt wewnątrz i na zewnątrz miękką, wilgotną ściereczką.
 3. Dokładnie wyczyść kosz i kratkę/grill gorącą wodą, neutralnym detergentem i nierysującą gąbką. Jeśli używana jest pokrywka wędzarni, należy przeprowadzić ten sam proces czyszczenia.
 4. Do usunięcia wszelkich pozostałych zabrudzeń zalecamy użycie płynnego środka usuwającego tłuszcz.
 5. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nierysującą gąbką.
 6. Wyczyść grzałkę miękką szczoteczką, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia. Przed ponownym użyciem urządzenia upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

Przechowywanie

- Odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.
- Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche przed schowaniem urządzenia.

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub baterię/akumulator 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 lokalne władze.



Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętów elektrycznych i elektronicznych i/lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami. Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. PRAWA AUTORSKIE

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 lub w części, powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana lub rozpowszechniana za pomocą jakichkolwiek środków (elektronicznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

9. DEKLARACJA ZGODNOŚCI

CE Niniejszym Cecotec Innovaciones oświadcza, że ten produkt spełnia podstawowe wymogi i jest zgodny z innymi odpowiednimi przepisami obowiązującymi w Unii Europejskiej. Ten produkt został zaprojektowany, wyprodukowany i przetestowany spełniając wymagane normy bezpieczeństwa i jakości. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. SOUČÁSTI A KOMPONENTY

Zařízení. Obr. 1

1. Košík
2. Víko udírny
3. Gril
4. Dotykový ovládací panel
5. Výstup vzduchu
6. Dvojitý odpor

Ovládací panel. Obr. 2

1. Dotykem ikony zvýšíte teplotu
2. Indikátor pro zvýšení/snížení teploty
3. Dotykem ikony snížíte teplotu
4. Dotyková ikona programu předehřívání
5. Dotykem aktivujete program pro uzení
6. Dotyková ikona zapnutí/vypnutí a spuštění/zastavení
7. Dotyková ikona vnitřního osvětlení
8. Ikona dvojitého odporu dotykem
9. Dotyková ikona časovače
10. Dotykem ikony snížíte čas
11. Indikátor pro zvýšení/snížení času
12. Dotykem ikony zvýšíte čas
13. Ukazatel proměnné teploty
14. Ukazatel variabilního času
15. Zobrazit
16. Výchozí programy
 - a) Steak / Filet
 - b) Mražené hranolky
 - c) Pizza
 - d) Kuřecí křídélka / stehna
 - e) Ryba
 - f) Zelenina
 - g) Dezert
 - h) Grilování
 - i) Kvašení

j) DIY (manuální funkce)

Poznámka: Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat produktu.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento produkt je dodáván v obalu, který jej chrání během přepravy. Vyjměte zařízení z krabice a uložte originální krabici a další obalové položky na bezpečné místo. Tím zabráníte poškození produktu v případě, že jej budete v budoucnu potřebovat přepravovat. Pokud chcete originální obal zlikvidovat, ujistěte se, že jste všechny položky řádně recyklovali. Neodstraňujte z produktu sériové číslo, abyste si mohli zachovat řádnou sledovatelnost vašeho zařízení v případě, že budete potřebovat pomoc.
- Ujistěte se, že všechny díly a komponenty jsou součástí dodávky a v dobrém stavu. Pokud některé chybí nebo jsou ve špatném stavu, okamžitě kontaktujte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec.

Obsah krabice:

- Horkovzdušná fritéza
- Návod k použití
- Víko udírny
- 15g sáček dřevěných štěpků

Přístup k nákupu dřevní štěpky získáte pomocí následujícího QR kódu:



3. ZAŘÍZENÍ

- Odstraňte veškerý obalový materiál z vnější i vnitřní strany stroje.
- K čištění vnější i vnitřní strany zařízení použijte vlhký hadřík a osušte jej. Nedovolte, aby topné tělesa byla mokrá.
- Košík a rošt důkladně očistěte horkou vodou, saponátem a neabrazivní houbičkou.
- Vložte rošt správně do koše a vložte koš zpět do zařízení pro použití.
- Neplňte zařízení olejem ani žádnou jinou kapalinou.

- Umístěte fritézu na rovný, stabilní a žáruvzdorný povrch, mimo dosah potenciálního stříkající vody nebo zdrojů tepla. Mezi spotřebičem a jakoukoli zdí nebo předmětem ponechte alespoň 10 cm prostoru pro zajištění správného odvádění vzduchu.
- Nepokládejte na výrobek žádné předměty, abyste nenarušili proudění vzduchu.
- Zapojte napájecí kabel do uzemněné zásuvky, rozsvítí se ikona napájení.
- Opatrně vyjměte košík z fritézy a přidejte do něj ingredience.
- Používejte ovládací panel, jak je podrobně popsáno v následující části.
- Při prvním použití můžete zaznamenat mírný zápach plastu, což je zcela normální. Pokud k tomu dojde, předejte přístroj několik minut, aby se zápach zcela odstranil.

4. OPERACE

Dotyková ikona zapnutí/vypnutí

Jakmile jsou koš a rošt správně umístěny ve fritéze, rozsvítí se ikona napájení. Stisknutím ikony napájení se rozsvítí další indikátory a tlačítka, což vám umožní upravit proces vaření na požadované nastavení. Pro zahájení vaření musíte vybrat konkrétní program. Opětovným stisknutím ikony napájení po výběru režimu vaření se vaření spustí. Jakmile je proces spuštěn, ventilátor a topné těleso se spustí. Opětovným stisknutím této dotykové ikony vaření pozastavíte. Stisknutím a podržením této dotykové ikony po dobu 3 sekund fritézu vypnete.

Předkonfigurované dotykové ikony nabídky

Tyto ikony vám umožňují vybrat si z 10 přednastavených menu. Jakmile vyberete požadovanou možnost, hodnoty doby vaření a teploty se nastaví jako výchozí (viz „Tabulka přednastavených menu“ v této části). Pokud si chcete nastavit vlastní program vaření, můžete tak učinit stisknutím libovolného programu a ručním nastavením teploty a/nebo času stisknutím ikon pro zvýšení nebo snížení teploty a času. Režim je určen pro konkrétní jídlo, takže můžete hodnoty měnit v logickém rozsahu.

ZNÁMKY:

- Pokud si chcete přizpůsobit vlastní program vaření, můžete tak učinit také přímým výběrem programu DIY (ruční funkce), který vám umožňuje měnit celý rozsah času a/nebo teploty spotřebiče.
- Režim Grilování funguje pouze ve spojení s jiným režimem. Jeho ovládání je podrobně popsáno dále v této příručce. Pokud stisknete režim Grilování bez předchozího výběru jiného režimu vaření, ikona zazní, ale žádná funkce nebude provedena.

Dotykové ikony pro ovládání času

Stiskněte ikonu hodin vpravo uprostřed a poté stisknutím dotykových ikon prodlužte a/nebo

snižte čas. Tímto způsobem můžete upravit dobu vaření v povolených rozmezích (viz „Tabulka přednastavených menu“ v této části).

Dotykové ikony pro ovládání teploty

Stiskněte ikonu vlevo uprostřed se symbolem teploměru a poté stisknutím dotykových ikon zvýšte a/nebo snižte teplotu. Tímto způsobem můžete upravit teplotu vaření v povolených rozmezích (viz „Tabulka přednastavených menu“ v této části).

Dotyková ikona kontrolky

Stisknutím této ikony během vaření zapnete vnitřní osvětlení pánve a zobrazíte stav vaření jídla. Pokud během vaření stisknete dotykovou ikonu, světlo zůstane trvale rozsvícené; zhasne pouze tehdy, když znovu stisknete dotykovou ikonu světla. Pokud proces vaření neprobíhá, světlo zhasne po 30 sekundách.

Provoz s dvojitým odporem

Zařízení má dvojitý topný článek: horní generuje více tepla a spodní zvyšuje teplotu dna koše. Doporučuje se používat funkci duálního topného tělesa, protože vaří jídlo pomocí dvou zdrojů tepla a dosahuje tak nejlepších výsledků. Duální topné těleso se doporučuje používat také s programy, které zahrnují nastavení předehtátí. To umožňuje grilovacímu koši dosáhnout vyšší teploty a opečte některé potraviny.

Gril má plošší stranu pro potraviny, jako jsou pizzy, a další mřížkovou stranu pro značení masa, ryb nebo zeleniny.

Ikona dvojitého odporu dotykem

Po výběru programu vaření se ve výchozím nastavení aktivuje možnost duálního topného tělesa a dotyková ikona duálního topného tělesa zůstane statická. Horní a dolní topné těleso fungují synchronizovaně a střídají se, aby udržely zvolenou teplotu vaření.

Pokud potřebujete deaktivovat funkci duálního topného tělesa a ponechat aktivní pouze horní topné těleso, stiskněte dotykovou ikonu duálního topného tělesa. Ikona bude blikat, což znamená, že funkce duálního topného tělesa je deaktivována a bude ohřívat pouze horní topné těleso. Pro dosažení nejlepších výsledků se vždy doporučuje funkci duálního topného tělesa aktivovat.

Funkce grilování

Přístroj je vybaven speciálním režimem, který vaří, udí a opéká jídlo jako gril. Tento režim trvá 14 minut (Předehtátí + Uzení). Postup správného použití tohoto režimu je popsán níže:

1. Změkčit jídlo,
2. Otevřete košík a dejte do středu dřevěné štěpky. Stačí jedna vrstva štěpek (2–4 g), která

rovnoměrně pokryje celý povrch. Ujistěte se, že po koši nejsou žádné volné dřevěné štěpky. Měly by být umístěny pouze do středu, v rámu udriny.

3. Na dřevěné štěpky nasadte víko udriny. Toto víko musí být při uzení na místě, jinak bude proces uzení nebezpečný a neuspokojivý. Zároveň chrání jídlo před přímým kontaktem se štěpkami.
4. Umístěte gril nad víko udriny a zavřete košík.
5. Nejprve vyberte požadovaný režim vaření. V případě potřeby nyní upravte dobu vaření nebo teplotu.
6. Poté vyberte režim grilování. Stiskněte ikonu Přehrát/Pozastavit a spustí se režim grilování („bb“). Po jeho skončení se automaticky spustí režim vaření, který jste vybrali na začátku. Uvidíte, jak blikají ikony přehřátí a uzení.

POZNÁMKA: Funkce BBQ není k dispozici v režimech „Hranolky“, „Dezert“ a „Fermentace“, takže stisknutí kteréhokoli z těchto režimů způsobí zmizení ikony funkce BBQ. Pokud stisknete režim BBQ bez předchozího výběru jiného režimu vaření, ikona pípne, ale žádná funkce se neprovede.

7. V polovině režimu grilování, po 5 minutách, vás přístroj vyzve k přidání potravin zvukovým signálem a hlášením na displeji („Přidat“). Po přidání potravin a zavření koše bude přístroj pokračovat v režimu grilování, nyní s 6minutovým cyklem uzení. Ventilátor se poté záměrně vypne a kouř bude unikat ze zadní části přístroje. To je zcela normální.
8. Jakmile je uzení dokončeno, režim grilování se ukončí a spustí se dříve zvolený režim vaření. Košík zatím neotevírejte ani jídlo neotáčejte.
9. V závislosti na zvoleném režimu vaření vydá přístroj v polovině procesu vaření zvukový signál a zobrazí se hlášení „trn“ (Otočte). To signalizuje, že je čas jídlo otočit.
10. Jakmile doba vaření uplyne, vyjměte jídlo z košíku. Nechte košík otevřený, aby mohl vychladnout a zabránilo se kondenzaci vlhkosti uvnitř.

Praktický příklad:

Pokud chceme maso grilovat a dodat mu tak zvláštní chuť a lahodný nádech, stačí vybrat následující dotykové ikony ve stejném pořadí: „steak + grilování + hrát“ (obr. 3). Tímto způsobem zařízení začne přehřívát gril a dřevěné štěpky, které jsme přidali na začátku. Když se na obrazovce zobrazí výzva („Přidat“), přidáme maso a zařízení ho automaticky začne udit. To vše trvá 14 minut. Od tohoto okamžiku se maso začne vařit (režim vaření = Steak). V tomto případě nás obrazovka v polovině vaření upozorní, abychom maso otočili. Znovu zavřeme víko a počkáme, až se dovaří (obr. 4).

POZNÁMKA: Tato funkce automaticky zkracuje dobu vaření pro vybraný režim, aby se

zabránilo převaření. Dobu vaření můžete také upravit podle svých představ po použití režimu grilování.

Přehřívací provoz

Přístroj je vybaven 8minutovou funkcí přehřívání, která umožňuje vnitřku koše dosáhnout správné teploty pro vaření jídla. Tato funkce je již aktivována v režimech maso, pizza a ryby, i když ji lze ručně aktivovat i pro ostatní režimy (kromě fermentace) nebo v případě potřeby deaktivovat. Stisknutím dotykové ikony přehřívání se funkce přehřívání aktivuje (ikona bude blikat) nebo deaktivuje (ikona zůstane svítit). Lze ji také aktivovat jednotlivě, bez propojení s následným režimem vaření, pouze přehříváním.

POZNÁMKA: Po dokončení přehřívání zařízení několikrát pípne a na obrazovce se zobrazí „Přidat“, což signalizuje, že je třeba přidat jídlo.

Provoz kouření

Toto zařízení je vybaveno 9minutovou funkcí uzení, která dodá vařeným pokrmům jedinečnou chuť a vůni. Níže jsou uvedeny kroky k použití této funkce.

1. Jídlo temperujte.
2. Otevřete košík a dejte do středu dřevěné štěpky. Stačí jedna vrstva štěpek (2–4 g), která rovnoměrně pokryje celý povrch. Ujistěte se, že po koši nejsou žádné volné dřevěné štěpky. Měly by být umístěny pouze do středu, v rámu udírný.
3. Na dřevěné štěpky nasadte víko udírný. Toto víko musí být při uzení na místě, jinak bude proces uzení nebezpečný a neuspokojivý. Zároveň chrání jídlo před přímým kontaktem se štěpkami.
4. Umístěte rošt nad víko udírný tak, aby vyvýšená část směřovala nahoru.
5. Položte potraviny na rošt a zavřete košík.
6. Vyberte přednastavený program a poté stiskněte ikonu programu uzení. Funkce uzení můžete aktivovat i bez předchozího výběru programu vaření.
7. Nezapomeňte stisknout dotykovou ikonu start/stop pro zahájení procesu uzení.

Po skončení funkce uzení, pokud jste následně nezvolili program vaření, spotřebič několikrát pípne a zobrazí se „OFF“. Pokud jste po funkci uzení zvolili program vaření, tento program se okamžitě spustí.

POZNÁMKA:

- Pokud vyberete program uzení a poté program pro ryby, maso nebo křídla, doba vaření se pro dosažení lepších výsledků zkrátí o 20 %.
- Doporučuje se používat stroj pod odsavačem výparů nebo v dobře větraném prostoru,

aby se minimalizovalo hromadění kouře v prostředí.

- Doporučuje se nechat fritézu po uzení vychladnout.
- Při vyjímání předmětů z udicího programu buďte opatrní, protože mohou být velmi horké.

Dotykem aktivujete program pro uzení

Funkce uzení je aktivována, když dotyková ikona programu uzení bliká. Funkce uzení je deaktivována, když dotyková ikona programu uzení zůstává statická.

Provoz časovače

Přístroj má funkci časovače, která umožňuje naprogramovat spuštění procesu vaření. Tento čas se pohybuje od 30 minut do 24 hodin. Jakmile vyberete program vaření, můžete časovač aktivovat stisknutím dotykové ikony časovače a nastavit čas pomocí dotykových ikon. Chcete-li časovač deaktivovat, jednoduše znovu stiskněte dotykovou ikonu časovače.

Nezapomeňte stisknout dotykovou ikonu start/stop pro spuštění odpočítávání. Po uplynutí zvoleného času se spustí naprogramovaný proces vaření.

Dotkněte se ikony funkce časovače

Časovač je aktivován, když ikona časovače bliká. Časovač je deaktivován, když ikona časovače zůstává statická.

Tabulka výchozích nabídek

Ikona	Chlap	Předeřhřívání	Teplota (°C)	Čas (min.)	Teplotní rozsah (min.-max.)	Časový rozsah (min.-max.)	Známky
	Steak	8 minut	200	6	170–200	1–30	Upozornění na přidání jídla po předeřhřívání ("Přidat") - Označení o převodu („trn“)
	Brambory smažený		195	20	120–200	1–60	

ČEŠTINA

	Pizza	8 minut	180	10	100–200	1–60	Upozornění na přidání jídla po předeheřtí ("Přidat")
	Kuře		200	25	150–200	1–60	
	Ryba	8 minut	190	14	140–200	1–60	Upozornění na přidání jídla po předeheřtí ("Přidat")
	Zelenina		175	16	160–200	1–60	
	Dezert		160	20	100–190	1–60	
	Grilování	8 minut	200	14 minut	-	-	Upozornění na přidání jídla po předeheřtí ("Přidat") - Varování před převrácením v závislosti na příslušném režimu vaření („trn“)

	Kvašení		40	8 hodin	40–90	1h–24h	
	DIY		200	20	40–200	1–60	Oznámení o převodu (TRN)

ZNÁMKY:

- Programy Steak a DIY jsou speciální programy s upozorněním na otočení v polovině cyklu. Když je cyklus vaření v polovině, spotřebič několikrát pípne a na obrazovce zobrazí „trn“, aby vám připomněl, že je třeba jídlo otočit.
- Jakmile uslyšíte pípnutí, nastavená doba vaření uplynula. Vyměte košík ze spotřebiče a položte jej na žáruvzdorný povrch. Ujistěte se, že je jídlo důkladně propečené. Pokud není dostatečně propečené, zasuňte košík zpět do fritézy a přidejte ještě několik minut.
- Chcete-li vyjmout potraviny, jako jsou hranolky, vyměte košík z fritézy a položte jej na žáruvzdorný povrch. K vyjmutí ingrediencí použijte nekovové kleště. Dávejte pozor, abyste se nepopálili. Neotáčejte košík dnem vzhůru, abyste vyjmuli potraviny.
- Protože se ingredience mohou lišit původem, velikostí, tvarem a značkou, nemusí informace uvedené v tabulce odpovídat ingrediencím, které používáte. V případě potřeby upravte dobu vaření a/nebo teploty podle svých potřeb.

Tipy na vaření

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

ČEŠTINA

- Pokud chcete upéct koláč nebo quiche, nebo pokud chcete smažit křehké či plněné potraviny, vložte do košíku fritézy zapékačskou misku nebo zapékačskou misku.
- Horkovzdušnou fritézu můžete také použít k ohřívání surovin.
- Nikdy nepřekračujte značku MAX na koši, mohlo by to ovlivnit konečný výsledek a neporušenost spotřebiče.
- Pro dosažení vynikajících výsledků vaření se doporučuje naplnit celý povrch koše bez hromadění jídla, jinak se jídlo nepropeče rovnoměrně.
- Pro zlepšení výsledků vaření některých jídel můžete s ingrediencemi v polovině vaření protřepat. Chcete-li ingredience protřepat nebo obrátit, vyjměte košík ze spotřebiče za rukojeť a protřepejte s ním, nebo obraťte ingredience uvnitř košíku pomocí dřevěných nebo žáruvzdorných silikonových kleští. Košík znovu vložte do fritézy.

VAROVÁNÍ:

- Při třepání košem buďte velmi opatrní, protože obsahuje horké jídlo.
- Nepoužívejte kovové náčiní, mohlo by dojít k poškození vnitřního povrchu koše.
- Nedotýkejte se koše během použití ani bezprostředně po něm, abyste se nepopálili. Držte koš pouze za rukojeť.

Přístup k receptu získáte pomocí následujícího QR kódu



5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Možné řešení
E1	Horní teplotní senzor nefunguje správně.	Kontaktujte technický servis společnosti Cecotec.
E2	Dolní teplotní senzor nefunguje správně.	Kontaktujte technický servis Cecotec
Horkovzdušná fritéza nefunguje	Produkt není připojen.	Zapojte spotřebič do uzemněné elektrické zásuvky.
	Nestiskli jste dotykovou ikonu zapnutí/vypnutí.	Stiskněte ikonu zapnutí/vypnutí pro zapnutí fritézy.
Nevšiml jsem si dvojitého odporu	Produkt není tepelně upravený	Pro zlepšení konečného výsledku se doporučuje použití speciálních programů, které zahrnují předehřívání.
Jídlo připravované ve fritéze je syrové.	Ingredience jsou příliš velké.	Do košíku vkládejte menší ingredience. Jídlo se vaří rychleji, pokud je menší.
	Zvolená teplota je příliš nízká	Zvyšte teplotu vaření (viz kapitola „Provoz“).
	Doba přípravy je příliš krátká.	Prodlužte dobu vaření (viz kapitola „Provoz“).
Ingredience byly uvařeny nerovnoměrně.	Některé potraviny je třeba v polovině vaření promíchat.	Ingredience naskládáné na sobě (např. hranolky) je třeba v polovině doby vaření protřepat. Viz kapitola „Provoz“.
Jídlo z fritézy není křupavé.	Uvařili jste potraviny určené ke smažení v běžné fritéze.	Pro křupavější výsledek pečte potraviny nebo je potřete trochou oleje.
Košík se do výrobku správně nezasune.	V košíku je příliš mnoho ingrediencí.	Nepřekračujte maximální povolenou částku v košíku.
	Rošt není správně umístěn uvnitř koše.	Zatlačte rošt dolů do koše.
Z vnitřku produktu vychází bílý kouř.	Vaříte velmi mastná jídla.	Při vaření tučných jídel ve fritéze se do koše dostane velké množství oleje. Z oleje se tvoří bílý kouř. To neovlivňuje spotřebič ani výsledek.
	Koš stále obsahuje mastnotu z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku v koši. Po každém použití jej řádně vyčistěte.
Čerstvé hranolky se ve fritéze smaží nerovnoměrně.	Nepoužili jste správný druh brambor.	Používejte čerstvé brambory a ujistěte se, že během smažení zůstanou pevné. Používejte odrůdy doporučené pro smažení na vzduchu.
	Před smažením jste brambory pořádně neočistili.	Brambory důkladně opláchněte vodou po dobu 3 minut, abyste odstranili škrob, a poté je důkladně osušte.

Čerstvé hranolky nejsou po vytažení z fritézy křupavé.	Křupavost brambor bude záviset na množství vody a oleje.	Před přidáním oleje nezapomeňte brambory osušit.
		Brambory nakrájejte na menší kousky
		Pro křupavější výsledek přidejte trochu více oleje.

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Po každém použití spotřebič vyčistěte.
 - Košík a rošt mají nepřilnavý povrch. K čištění košíku a/nebo roštu nepoužívejte kovové náčiní ani abrazivní prostředky, mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.
 - Po každém použití nenechávejte uvnitř spotřebiče horké jídlo, protože kondenzace může poškodit kovové části.
1. Před čištěním odpojte spotřebič ze zásuvky a nechte jej vychladnout. POZNÁMKA: Pro rychlejší vychladnutí spotřebiče vyjměte koš.
 2. Otřete vnitřek i vnější stranu výrobku měkkým, vlhkým hadříkem.
 3. Košík a rošt důkladně očistěte horkou vodou, jemným čisticím prostředkem a neabrazivní houbičkou. Pokud používáte víko udírný, opakujte stejný postup čištění.
 4. Doporučujeme použít tekutý odmašťovač k odstranění všech zbývajících nečistot.
 5. Vnitřek spotřebiče očistěte teplou vodou a neabrazivní houbičkou.
 6. Topné těleso očistěte měkkým kartáčem, abyste odstranili zbytky jídla. Před opětovným použitím výrobku se ujistěte, že jsou všechny části čisté a suché.

Skladování

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

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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



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

8. AUTORSKÁ PRÁVA

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

9. PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

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

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Cihaz. Şekil 1

1. Sepet
2. Sigara içme kapağı
3. Izgara
4. Dokunmatik kontrol paneli
5. Hava çıkışı
6. Çift direnç

Kontrol paneli. Şekil 2

1. Sıcaklığı artırmak için simgeye dokunun
2. Sıcaklığı artırma/azaltma göstergesi
3. Sıcaklığı azaltmak için simgeye dokunun
4. Ön ısıtma programı dokunmatik simgesi
5. Sigara içme programı için dokunmatik simge
6. Dokunmatik simge açma/kapama ve başlatma/durdurma
7. Dokunmatik ikon iç aydınlatma
8. Çift dirençli dokunmatik simgesi
9. Dokunmatik simge zamanlayıcısı
10. Süreyi azaltmak için simgesine dokunun
11. Zamanı artırmak/azaltmak için gösterge
12. Süreyi artırmak için simgesine dokunun
13. Değişken sıcaklık göstergesi
14. Değişken zaman göstergesi
15. Görüntülemek
16. Varsayılan programlar
 - a) Biftek / Fileto
 - b) Dondurulmuş Patates Kızartması
 - c) Pizza
 - d) Tavuk kanatları / uylukları
 - e) Balık
 - f) Sebze
 - g) Tatlı
 - h) Barbekü
 - i) Fermantasyon
 - j) DIY (Manuel Fonksiyon)

Not: Bu kılavuzda yer alan grafikler şematik gösterimlerdir ve ürünle birebir uyuşmayabilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu ürün, taşıma sırasında korumak için tasarlanmış bir ambalajla gelir. Cihazı kutusundan çıkarın ve orijinal kutuyu ve diğer ambalaj malzemelerini güvenli bir yerde saklayın. Bu, gelecekte taşımanız gerektiğinde ürünün hasar görmesini önlemeye yardımcı olacaktır. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm öğeleri uygun şekilde geri dönüştürdüğünüzden emin olun. Yardıma ihtiyacınız olması durumunda cihazınızın uygun şekilde izlenebilirliğini koruyabilmeniz için seri numarasını üründen çıkarmayın.
- Tüm parçaların ve bileşenlerin dahil olduğundan ve iyi durumda olduğundan emin olun. Herhangi biri eksikse veya kötü durumdaysa, derhal Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

Kutu içeriği:

- Hava fritözü
- Kullanım kılavuzu
- Sigara içme kapağı
- 15g torba odun yongası

Aşağıdaki QR kodu aracılığıyla odun yongası satın alma işlemine erişin:



3. TESIS

- Makinenin içindeki ve dışındaki tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
- Cihazın hem dışını hem de içini nemli bir bezle temizleyin ve kurulaştırın. Isıtma elemanlarını ıslatmayın.
- Sepet ve rafı sıcak su, deterjan ve aşındırıcı olmayan bir süngerle iyice temizleyin.
- Rafı sepete düzgün bir şekilde yerleştirin ve sepeti tekrar kullanıma hazır hale getirmek için cihaza yerleştirin.
- Cihazınızı yağ veya başka bir sıvı ile doldurmayınız.

TÜRKÇE

- Fritözü düz, sabit ve ısıya dayanıklı bir yüzeye, olası su sıçramalarından veya ısı kaynaklarından uzağa yerleştirin. Uygun hava tahliyesini sağlamak için cihaz ile herhangi bir duvar veya nesne arasında en az 10 cm bırakın.
- Hava akışını engellemek için ürünün üzerine herhangi bir cisim koymayınız.
- Güç kablosunu topraklı bir prize takın, güç dokunmatik simgesi yanacaktır.
- Sepetinizi hava fritözünden dikkatlice çıkarın ve malzemeleri ekleyin.
- Aşağıdaki bölümde ayrıntılı olarak açıklandığı gibi kontrol panelini kullanın.
- İlk kullanımda, tamamen normal olan hafif bir plastik kokusu fark edebilirsiniz. Bu olursa, kokuyu tamamen yok etmek için makineyi birkaç dakika önceden ısıtın.

4. OPERASYON

Dokunmatik açma/kapama simgesi

Sepet ve raf fritözde düzgün bir şekilde konumlandırıldığında, güç simgesi yanacaktır. Güç simgesine basmak diğer göstergeleri ve düğmeleri aydınlatarak ve pişirme işlemini istediğiniz ayara getirmenize olanak tanıyacaktır. Pişirmeye başlamak için belirli bir program seçmelisiniz. Bir pişirme modu seçtikten sonra güç simgesine tekrar basmak pişirmeyi başlatacaktır. İşlem başladıktan sonra, fan ve ısıtma elemanı çalışacaktır. Pişirmeyi duraklatmak için bu dokunmatik simgeye tekrar basın. Hava fritözünü kapatmak için bu dokunmatik simgeye 3 saniye basılı tutun.

Önceden yapılandırılmış menü dokunmatik simgeleri

Bu simgeler 10 ön ayarlı menüden seçim yapmanızı sağlar. İsteddiğiniz seçeneği seçtikten sonra, pişirme süresi ve sıcaklık değerleri varsayılan olarak ayarlanacaktır (bu bölümdeki "Ön Ayarlı Menü Tablosu"na bakın). Kendi pişirme programınızı ayarlamak istiyorsanız, herhangi bir programa basarak ve sıcaklığı ve/veya zamanı artırmak ve azaltmak için simgelere basarak manuel olarak ayarlayarak bunu yapabilirsiniz. Mod belirli bir yiyecek için tasarlanmıştır, bu nedenle değerleri mantıksal bir aralıkta değiştirebilirsiniz.

NOTLAR:

- Kendi pişirme programınızı özelleştirmek isterseniz, makinenin zaman ve/veya sıcaklık aralığının tamamını değiştirmenize olanak tanıyan DIY programını (Manuel Fonksiyon) doğrudan seçerek de bunu yapabilirsiniz.
- Barbekü modu yalnızca başka bir modla eşleştirildiğinde çalışır. Çalışması bu kılavuzun ilerleyen kısımlarında ayrıntılı olarak açıklanmaktadır. Önce başka bir pişirme modu seçmeden Barbekü moduna basarsanız, simge duyulur ancak hiçbir işlev gerçekleştirilmez.

Zaman kontrolü için dokunmatik simgeler

Sağ ortadaki saat simgesine basın, ardından zamanı artırmak ve/veya azaltmak için dokunmatik simgelere basın. Bu şekilde, pişirme süresini izin verilen aralıklar içinde ayarlayabilirsiniz (bu bölümdeki "Ön Ayarlı Menü Tablosu"na bakın).

Sıcaklık kontrolü için dokunmatik simgeler

Ortadaki soldaki termometre sembolüne basın, ardından sıcaklığı artırmak ve/veya azaltmak için dokunmatik simgelere basın. Bu şekilde, pişirme sıcaklığını izin verilen aralıklar içinde ayarlayabilirsiniz (bu bölümdeki "Ön Ayarlı Menü Tablosu"na bakın).

Dokunmatik simge ışığı

Pişirme sırasında bu simgeye basarak tavanın iç ışığını açabilir ve yemeğinizin pişirme durumunu görebilirsiniz. Pişirme işlemi sırasında dokunmatik simgeye basarsanız ışık sürekli açık kalır; yalnızca dokunmatik ışık simgesine tekrar basarsanız kapanır. Pişirme işlemi devam etmiyorsa ışık 30 saniye sonra kapanır.

Çift direnç çalışması

Cihazda çift ısıtma elemanı bulunuyor: Üstteki daha fazla ısı üretirken, alttaki ise sepetin tabanının sıcaklığını artırıyor.

İki ısı kaynağı kullanarak yemek pişirdiği ve en iyi sonuçları elde ettiği için çift ısıtma elemanı işlevinin kullanılması önerilir. Ayrıca, ön ısıtma ayarı içeren programlarda çift ısıtma elemanının kullanılması önerilir. Bu, ızgara sepetinin daha yüksek bir sıcaklığa ulaşmasını ve belirli yiyecekleri mühürlemesini sağlar.

Izgaranın pizza gibi yiyecekler için daha düz bir tarafı, et, balık veya sebzeleri işaretlemek için ise bir diğer ızgara tarafı bulunmaktadır.

Çift dirençli dokunmatik simgesi

Bir pişirme programı seçildiğinde, ikili ısıtma elemanı seçeneği varsayılan olarak etkinleştirilir ve ikili ısıtma elemanı dokunmatik simgesi sabit kalır. Üst ve alt ısıtma elemanları, seçilen pişirme sıcaklığını korumak için dönüşümlü olarak senkronize çalışır.

Çift ısıtma elemanı özelliğini devre dışı bırakmanız ve yalnızca üst ısıtma elemanını etkin tutmanız gerekiyorsa, çift ısıtma elemanı dokunmatik simgesine basın. Simge yanıp sönerek çift ısıtma elemanı özelliğinin devre dışı bırakıldığını ve yalnızca üst ısıtma elemanının ısınacağını belirtir. En iyi sonuçlar için her zaman çift ısıtma elemanı özelliğini etkinleştirmeniz önerilir.

Barbekü Fonksiyonu

Cihaz, yiyecekleri barbekü gibi pişiren, tütsüleyen ve kavuran özel bir moda sahiptir. Bu mod

TÜRKÇE

14 dakika sürer (Ön Isıtma + Tütsüleme). Bu modu doğru şekilde kullanma adımları aşağıda açıklanmıştır:

1. Yiyecekleri yumuşatın,
2. Sepeti açın ve odun parçalarını ortasına yerleştirin. Tüm yüzeyi eşit şekilde kaplayan bir kat odun parçası yeterlidir (2-4g). Sepetin etrafına dağılmış gevşek odun parçaları olmadığından emin olun. Bunlar yalnızca tütsüleme çerçevesinin içinde kalan merkeze yerleştirilmelidir.
3. Tütsüleme kapağını odun parçalarının üzerine yerleştirin. Tütsüleme sırasında bu kapağın yerinde olması gerekir, aksi takdirde tütsüleme işlemi güvenli ve tatmin edici olmayacaktır. Ayrıca yiyeceklerin odun parçalarıyla doğrudan temas etmesini de önler.
4. Izgarayı tütsüleme kapağının üzerine yerleştirin ve sepeti kapatın.
5. Öncelikle istediğiniz pişirme modunu seçin. İsterseniz şimdi pişirme süresini veya sıcaklığını ayarlayın.
6. Ardından, mangal modunu seçin. Oynat/Duraklat simgesine basın ve mangal modu ("bb") başlayacaktır. Bittiğinde, başlangıçta seçtiğiniz pişirme modu otomatik olarak başlayacaktır. Ön ısıtma ve duman simgelerinin yanıp söndüğünü göreceksiniz.

NOT: BBQ işlevi "Patates Kızartması", "Tatlı" ve "Fermantasyon" modlarında mevcut değildir, bu nedenle bu modlardan herhangi birine basmak BBQ işlevi simgesinin kaybolmasına neden olur. Önce başka bir pişirme modu seçmeden BBQ moduna basarsanız, simge bip sesi çıkarır ancak hiçbir işlev gerçekleştirilmez.

7. Barbekü modunun yarısında, 5 dakika sonra, makine sesli bir sinyal ve ekranda bir mesaj ("Ekle") ile yiyecek eklemenizi isteyecektir. Yiyecekleri ekledikten ve sepeti kapattıktan sonra, makine barbekü modunda, şimdi 6 dakikalık bir tütsüleme döngüsüyle devam edecektir. Daha sonra fan kasıtlı olarak kapanacak ve makinenin arkasından duman çıkacaktır. Bu tamamen normaldir.
8. Tütsüleme işlemi tamamlandıktan sonra, barbekü modu sona erecek ve daha önce seçilen pişirme modu başlayacaktır. Sepeti henüz açmayın veya yemeği çevirmeyin.
9. Seçilen pişirme moduna bağlı olarak, pişirme işleminin ortasında, makine sesli bir sinyal verecek ve bir "trn" (Turn) mesajı gösterecektir. Bu, yemeği çevirme zamanının geldiğini gösterir.
10. Pişirme süresi sona erdiğinde, yiyecekleri sepetten çıkarın. Sepetin kapağını açık bırakın, böylece soğuyabilir ve içerideki nemin yoğunlaşmasını önleyebilirsiniz.

Pratik örnek:

Eti mangal modunda pişirerek ona özel bir lezzet ve iştah açıcı bir dokunuş katmak istiyorsak, aynı sırayla şu dokunmatik ikonları seçmemiz yeterli olacaktır: "biftek + mangal + oyun" (ŞEKİL

3)

Bu şekilde cihaz ızgarayı ve başlangıçtan eklediğimiz odun parçalarını önceden ısıtmaya başlayacaktır. Ekran bize ("Ekle") komutunu verdiği anda eti ekleyeceğiz ve cihaz otomatik olarak tütülemeye başlayacaktır. Tüm bunlar 14 dakika sürer. Bu andan itibaren et pişmeye başlayacaktır (Pişirme Modu = Biftek). Bu durumda ekran pişirmenin yarısında eti çevirmemiz gerektiğini bildirecektir. Kapağı tekrar kapatıp pişmesini bekliyoruz (ŞEK. 4).

NOT: Bu fonksiyon, aşırı pişirmeyi önlemek için seçilen mod için pişirme süresini otomatik olarak azaltır. Ayrıca, barbekü modunu kullandıktan sonra pişirme süresini kendi isteğinize göre ayarlayabilirsiniz.

Ön ısıtma işlemi

Cihaz, sepetin iç kısmının yemek pişirmek için doğru sıcaklığa ulaşmasını sağlayan 8 dakikalık bir ön ısıtma işlevine sahiptir. Bu işlev et, pizza ve balık modlarında zaten etkinleştirilmiştir, ancak diğer modlar için (fermentasyon hariç) manuel olarak da etkinleştirilebilir veya istenirse devre dışı bırakılabilir. Ön ısıtma dokunmatik simgesine basıldığında ön ısıtma işlevi etkinleştirilir (simge yanıp söner) veya devre dışı bırakılır (simge sabit kalır). Ayrıca, sonraki bir pişirme moduna bağlamadan, yalnızca ön ısıtma yaparak ayrı ayrı etkinleştirilebilir.

NOT: Ön ısıtma tamamlandığında, cihaz birkaç kez bip sesi çıkaracak ve ekranda "Ekle" yazısı görüntülenerek yiyeceği eklemeniz gerektiği belirtilecektir.

Sigara içme operasyonu

Bu cihaz, pişmiş yiyeceklerde benzersiz bir lezzet ve aroma elde eden 9 dakikalık bir tütüleme işlevine sahiptir. Bu işlevi kullanma adımları aşağıdadır.

1. Yiyecekleri yumuşatın.
2. Sepeti açın ve odun parçalarını ortasına yerleştirin. Tüm yüzeyi eşit şekilde kaplayan bir kat odun parçası yeterlidir (2-4g). Sepetin etrafına dağılmış gevşek odun parçaları olmadığından emin olun. Bunlar yalnızca tütüleme çerçevesinin içinde kalan merkeze yerleştirilmelidir.
3. Tütüleme kapağını odun parçalarının üzerine yerleştirin. Tütüleme sırasında bu kapağın yerinde olması gerekir, aksi takdirde tütüleme işlemi güvenli ve tatmin edici olmayacaktır. Ayrıca yiyeceklerin odun parçalarıyla doğrudan temas etmesini de önler.
4. Rafı, çıkıntılı kısmı yukarı bakacak şekilde tütüleme kapağının üstüne yerleştirin.
5. Yiyecekleri rafa yerleştirin ve sepeti kapatın.
6. Önceden ayarlanmış bir program seçin, ardından tütüleme programı dokunmatik simgesine basın. Önceden bir pişirme programı seçmeden de tütüleme işlevini etkinleştirebilirsiniz.

TÜRKÇE

7. Tütsüleme işlemini başlatmak için başlat/durdur dokunmatik simgesine basmayı unutmayın.

Tütsüleme fonksiyonu sona erdiğinde, daha sonra bir pişirme programı seçmediyseniz, cihaz birkaç kez bip sesi çıkaracak ve ekranda "OFF" yazısı görünecektir. Tütsüleme fonksiyonundan sonra bir pişirme programı seçtiyseniz, bu program hemen başlayacaktır.

NOT:

- Önce tütsüleme programını, ardından balık, et veya kanat programını seçtiğinizde, daha iyi sonuçlar elde etmek için pişirme süresi %20 oranında azalacaktır.
- Ortamda duman oluşumunu en aza indirmek için makinenin bir duman aspiratörü altında veya iyi havalandırılan bir alanda kullanılması önerilir.
- Tütsüleme işleminden sonra fritözün soğumasını beklemeniz önerilir.
- Tütsüleme programından eşyaları çıkarırken dikkatli olun, çünkü çok sıcak olabilirler.

Sigara içme programı için dokunmatik simge

Sigara içme programı dokunmatik simgesi yanıp söndüğünde sigara içme fonksiyonu etkinleştirilir. Sigara içme programı dokunmatik simgesi sabit kaldığında sigara içme fonksiyonu devre dışı bırakılır.

Zamanlayıcı işlemi

Cihazda, pişirme işleminin başlangıcını programlamanıza olanak tanıyan bir zamanlayıcı işlevi bulunur. Bu süre 30 dakikadan 24 saate kadar değişir. Pişirme programını seçtikten sonra zamanlayıcı dokunmatik simgesine basarak zamanlayıcıyı etkinleştirebilir ve dokunmatik simgeleri kullanarak zamanı ayarlayabilirsiniz. Zamanlayıcıyı devre dışı bırakmak için zamanlayıcı dokunmatik simgesine tekrar basmanız yeterlidir.

Geri sayımı başlatmak için başlat/durdur dokunmatik simgesine basmayı unutmayın. Seçilen süre dolduğunda, programlanmış pişirme işlemi başlayacaktır.

Zamanlayıcı fonksiyonunun dokunmatik simgesi

Zamanlayıcı simgesi yanıp söndüğünde zamanlayıcı etkinleştirilir. Zamanlayıcı simgesi sabit kaldığında zamanlayıcı devre dışı bırakılır.

Varsayılan menülerin tablosu

Simge	Adam	Ön ısıtma	Sıcaklık (°C)	Zaman (dk.)	Sıcaklık aralığı (min.-maks.)	Zaman aralığı (min.-max.)	Notlar
	Biftek	8 dk	200	6	170-200	1-30	Ön ısıtmadan sonra yiyecek ekleme uyarısı ("Ekleme") - Devretme bildirimi ("trn")
	Patatesler kızarmış		195	20	120-200	1-60	
	Pizza	8 dk	180	10	100-200	1-60	Ön ısıtmadan sonra yiyecek ekleme uyarısı ("Ekleme")
	Tavuk		200	25	150-200	1-60	
	Balık	8 dk	190	14	140-200	1-60	Ön ısıtmadan sonra yiyecek ekleme uyarısı ("Ekleme")
	Sebze		175	16	160-200	1-60	

TÜRKÇE

	Tatlı		160	20	100-190	1-60	
	Barbekü	8 dk	200	14 dk	-	-	Ön ısıtmadan sonra yiyecek ekleme uyarısı ("Ekleme") - ilgili pişirme moduna ("trn") bağlı olarak ters çevirme uyarısı
	Fermentasyon		40	8s	40-90	1s-24s	
	Kendin Yap		200	20	40-200	1-60	Devretme Bildirimi (TRN)

NOTLAR:

- Biftek ve Kendin Yap programları, orta döngüde çevirme uyarısı olan özel programlardır. Pişirme döngüsü yarıya geldiğinde, cihaz birkaç bip sesi çıkarır ve yemeği çevirmenizi hatırlatmak için ekranda "trn" yazısını görüntüler.
- Bip sesini duyduğunuzda, ayarlanan pişirme süresi geçmiştir. Sepeti cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun. Yemeğin iyice piştiğinden emin olun. Yeterince pişmemişse, sepeti tekrar fritöze kaydırın ve birkaç dakika daha ekleyin.
- Patates kızartması gibi yiyecekleri çıkarmak için sepeti hava fritözünden çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun. Malzemeleri çıkarmak için metal olmayan maşalar kullanın. Kendinizi yakmamaya dikkat edin. Yiyecekleri çıkarmak için sepeti ters çevirmeyin.
- Malzemeler köken, boyut, şekil ve marka açısından farklılık gösterebileceğinden, tabloda gösterilen bilgiler kullandığınız malzemeler için ideal olmayabilir. Gerekirse, pişirme sürelerini ve/veya sıcaklıkları ihtiyaçlarınıza göre ayarlayın.

Piştirme İpuçları

- Daha küçük yiyeceklerin hazırlanması, daha büyük olanlara göre daha az zaman gerektirir.
- Daha fazla miktarda malzeme kullanmak biraz daha uzun bir hazırlama süresi gerektirirken, daha az miktarda malzeme kullanmak biraz daha kısa bir hazırlama süresi gerektirir.
- Piştirme işleminin ortasında küçük parçaları karıştırmak, nihai sonucu iyileştirir ve yiyeceklerin eşit şekilde pişmesini önler.
- Daha çıtır bir sonuç için taze patateslere biraz daha yağ ekleyin. Yağı ekledikten hemen sonra hava fritözünde pişirin.
- Sosis gibi aşırı yağlı malzemeleri hava fritözünde hazırlamayın.
- Fırında pişirilebilen yiyecekler hava fritözünde de pişirilebilir. Hazırlanacak ideal patates kızartması miktarı 500 gramdır.
- Hazır hamur kullanarak mezeleri hızlı ve kolay bir şekilde hazırlayın. Hazır hamur, el yapımı hamurdan daha az hazırlık süresi gerektirir.
- Kek veya kiş pişirmek istiyorsanız ya da kırılgan veya içi dolu yiyecekleri kızartmak istiyorsanız, air fryer sepetine bir fırın kabı veya güveç kabı yerleştirin.
- Hava fritözünü malzemeleri tekrar ısıtmak için de kullanabilirsiniz.
- Sepet üzerindeki MAX göstergesini asla aşmayın, çünkü bu durum nihai sonucu ve makinenin bütünlüğünü etkileyebilir.
- Mükemmel piştirme sonuçları için yiyecekleri üst üste koymadan sepetin tüm yüzeyini doldurmanız önerilir, aksi takdirde yiyecekler eşit şekilde pişmez.
- Belirli yiyeceklerin sonuçlarını iyileştirmek için piştirme işleminin ortasında malzemeleri sallayabilirsiniz. Malzemeleri sallamak veya çevirmek için sepeti sapından tutarak cihazdan çıkarın ve sallayın veya malzemeleri tahta veya ısıya dayanıklı silikon maşa kullanarak sepetin içinde çevirin. Sepeti hava fritözüne tekrar takın.

UYARI:

- Sepetin içerisinde sıcak yiyecek bulunduğu için sallama sırasında çok dikkatli olun.
- Metal mutfak eşyaları kullanmayın, aksi takdirde sepetin iç kısmına zarar verebilirsiniz.
- Yanıkları önlemek için kullanım sırasında veya hemen sonrasında sepete dokunmayın. Sepeti sadece sapından tutun.

Aşağıdaki QR kodu aracılığıyla tarif kitabına erişin



5. PROBLEM ÇÖZME

Sorun	Olası nedenler	Olası çözüm
E1	Üst sıcaklık sensörü düzgün çalışmıyor.	Cecotec Teknik Servisi ile iletişime geçin.
E2	Alt sıcaklık sensörü düzgün çalışmıyor.	Cecotec Teknik Servisi ile iletişime geçin
Hava fritözü çalışmıyor	Ürün bağlı değil.	Cihazı topraklı bir elektrik prizine bağlayın.
	Açma/kapama dokunmatik simgesine basmadınız.	Hava fritözünü açmak için açma/kapama simgesine basın.
Çift direnci fark etmiyorum	Ürün pişmemiş	Sonucu iyileştirmek için ön ısıtma içeren özel programların kullanılması önerilir.
Fritözde pişen yiyecekler çığdır.	Malzemeler çok büyük.	Sepete daha küçük malzemeler koyun. Yiyecekler daha küçük olursa daha hızlı pişer.
	Seçilen sıcaklık çok düşük	Pişirme sıcaklığını artırın (bkz. "Kullanım" bölümü).
	Hazırlanma süresi çok kısa.	Pişirme süresini artırın (bkz. "Kullanım" bölümü).
Malzemeler eşit pişmemiş.	Bazı yiyeceklerin pişirme işleminin ortasında karıştırılması gerekir.	Üst üste istiflenen malzemeler (örneğin, patates kızartması) pişirme süresinin ortasında çalkalanmalıdır. "İşlem" bölümüne bakın.
Yemekler hava fritözünden çıktığında çitir çitir olmuyor.	Geleneksel fritözde kızartılmak üzere pişirdiğiniz yiyecekler var.	Daha çitir bir sonuç için yiyecekleri fırında pişirin veya üzerlerine az miktarda yağ sürün.
Sepet ürüne tam oturmuyor.	Sepette çok fazla malzeme var.	Sepete eklemenize izin verilen maksimum tutarı aşmayın.
	Raf, sepetin içine doğru yerleştirilmemiş.	Rafı sepetin içine doğru itin.
Ürünün içinden beyaz duman çıkıyor.	Çok yağlı yemekler pişiriyorsunuz.	Hava fritözünde yağlı yiyecekler pişirirken, sepete büyük miktarda yağ sızar. Yağ beyaz duman üretir. Bu, cihazı veya sonuçları etkilemez.
	Sepetin içinde daha önceki kullanımlardan kalan yağ hala mevcut.	Beyaz duman, sepetteki yağın ısınmasından kaynaklanır. Her kullanımdan sonra düzgün bir şekilde temizlediğinizden emin olun.
Taze patates kızartmaları hava fritözünde eşit şekilde kızartılmıyor.	Doğru patates türünü kullanmadınız.	Taze patates kullanın ve kızartırken sert kaldıklarından emin olun. Hava fritözü için önerilen çeşitleri kullanın.
	Patatesleri kızartmadan önce iyice temizlememişsiniz.	Patatesleri nişastasından arındırmak için 3 dakika kadar suda iyice yıkayın ve ardından iyice kurulayın.

Taze patates kızartmaları airfryer'dan çıktığında çıtır çıtır olmuyor.	Patateslerin çıtırlığı su ve yağ miktarına göre değişecektir.	Yağı eklemekten önce patatesleri mutlaka kurulayın.
		Patatesleri daha küçük parçalara kesin
		Daha çıtır bir sonuç için biraz daha yağ ekleyin.

6. TEMİZLİK VE BAKIM

- Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin.
 - Sepet ve raf yapışmaz kaplamalıdır. Sepet ve/veya rafı temizlemek için metal aletler veya aşındırıcı ürünler kullanmayın, çünkü bu yapışmaz yüzeye zarar verebilir.
 - Her kullanımdan sonra cihazın içerisinde sıcak yiyecek bırakmayın; aksi takdirde yoğunlaşma metal kısımları etkileyebilir.
1. Temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin. NOT: Cihazın daha hızlı soğumasını sağlamak için sepeti çıkarın.
 2. Ürünün içini ve dışını yumuşak ve nemli bir bezle silin.
 3. Sepeti ve ızgarayı sıcak su, hafif bir deterjan ve aşındırıcı olmayan bir süngerle iyice temizleyin. Tütsüleme kapağını kullanıyorsanız, aynı temizleme işlemini tekrarlayın.
 4. Kalan kirleri temizlemek için sıvı yağ çözücü kullanmanızı öneririz.
 5. Cihazın içini ılık su ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin.
 6. Herhangi bir yiyecek kalıntısını gidermek için ısıtma elemanını yumuşak bir fırça ile temizleyin. Ürünü tekrar kullanmadan önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

Depolamak

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

7. ELEKTRİKLI VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, geçerli düzenlemelere uygun olarak, ürünün ve/veya pilin evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini gösterir. Bu ürün kullanım ömrünün sonuna ulaştığında, pilleri çıkarmalı ve yerel yetkililer tarafından belirlenen bir toplama noktasına götürmelisiniz.



Elektrikli ve elektronik ekipman ve/veya pillerin en uygun şekilde elden çıkarılması hakkında ayrıntılı bilgi için tüketiciler yerel yetkililerle iletişime geçmelidir.



Yukarıdaki yönergeleri izlemek çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

8. TELİF HAKKI

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

9. UYGUNLUK BEYANI



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

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Συσκευή. Σχήμα 1

1. Καλάθι
2. Καπάκι καπνιστή
3. Εσχάρα
4. Πίνακας ελέγχου αφής
5. Έξοδος αέρα
6. Διπλή αντίσταση

Πίνακας ελέγχου. Εικ. 2

1. Αγγίξτε το εικονίδιο για να αυξήσετε τη θερμοκρασία
2. Ένδειξη για αύξηση/μείωση της θερμοκρασίας
3. Αγγίξτε το εικονίδιο για να μειώσετε τη θερμοκρασία
4. Εικονίδιο αφής προγράμματος προθέρμανσης
5. Αγγίξτε το εικονίδιο για το πρόγραμμα καπνίσματος
6. Αγγίξτε το εικονίδιο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης και έναρξης/διακοπής
7. Εσωτερικό φως με άγγιγμα εικονιδίου
8. Εικονίδιο αφής διπλής αντίστασης
9. Χρονοδιακόπτης με εικονίδιο αφής
10. Αγγίξτε το εικονίδιο για να μειώσετε τον χρόνο
11. Ένδειξη για αύξηση/μείωση χρόνου
12. Αγγίξτε το εικονίδιο για να αυξήσετε τον χρόνο
13. Ένδειξη μεταβλητής θερμοκρασίας
14. Ένδειξη μεταβλητού χρόνου
15. Επίδειξη
16. Προεπιλεγμένα προγράμματα
 - a) Μοσχάρι / Φιλέτο
 - b) Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες
 - c) Πίτσα
 - d) Φτερούγες κοτόπουλου / μπούτια
 - e) Ψάρι
 - f) Λαχανικά
 - g) Επιδόρπιο
 - h) Ψησταριά
 - i) Ζύμωση
 - j) DIY (Χειροκίνητη Λειτουργία)

Σημείωση: Τα γραφικά σε αυτό το εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς στο προϊόν.

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτό το προϊόν διατίθεται σε συσκευασία σχεδιασμένη να το προστατεύει κατά τη μεταφορά. Αφαιρέστε τη συσκευή από το κουτί της και φυλάξτε το αρχικό κουτί και άλλα είδη συσκευασίας σε ασφαλές μέρος. Αυτό θα βοηθήσει στην αποφυγή ζημιάς στο προϊόν σε περίπτωση που χρειαστεί να το μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε την αρχική συσκευασία, φροντίστε να ανακυκλώσετε όλα τα είδη σωστά. Μην αφαιρείτε τον σειριακό αριθμό από το προϊόν, ώστε να μπορείτε να διατηρήσετε την ορθή ιχνηλασιμότητα της συσκευής σας σε περίπτωση που χρειαστείτε βοήθεια.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Εάν λείπουν ή βρίσκονται σε κακή κατάσταση, επικοινωνήστε αμέσως με την επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec.

Περιεχόμενα κουτιού:

- Φριτζά αέρα
- Εγχειρίδιο οδηγιών
- Καπάκι καπνιστή
- σακούλα 15 γρ. με ροκανίδια ξύλου

Αποκτήστε πρόσβαση στην αγορά ροκανιδιών ξύλου μέσω του ακόλουθου κωδικού QR:



3. ΕΥΚΟΛΙΑ

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας από το εξωτερικό και το εσωτερικό του μηχανήματος.
- Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε τόσο το εξωτερικό όσο και το εσωτερικό της συσκευής και στεγνώστε την. Μην βρέχετε τα θερμαντικά στοιχεία.
- Καθαρίστε καλά το καλάθι και τη σχάρα με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
- Τοποθετήστε σωστά τη σχάρα στο καλάθι και τοποθετήστε το καλάθι πίσω στη συσκευή για χρήση.
- Μην γεμίζετε τη συσκευή με λάδι ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Τοποθετήστε τη φριτζά σε μια επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα

επιφάνεια, μακριά από πιτσιλιές νερού ή πηγές θερμότητας. Αφήστε τουλάχιστον 10 cm απόσταση μεταξύ της συσκευής και οποιουδήποτε τοίχου ή αντικειμένου για να διασφαλίσετε την σωστή εκκένωση του αέρα.

- Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στο προϊόν για να αποφύγετε τη διακοπή της ροής του αέρα.
- Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια γειωμένη πρίζα. Το εικονίδιο αφής τροφοδοσίας θα ανάψει.
- Αφαιρέστε προσεκτικά το καλάθι από τη φριτέζα αέρα και προσθέστε τα υλικά.
- Χρησιμοποιήστε τον πίνακα ελέγχου όπως περιγράφεται λεπτομερώς στην επόμενη ενότητα.
- Κατά την πρώτη χρήση, ενδέχεται να παρατηρήσετε μια ελαφρά μυρωδιά πλαστικού, κάτι που είναι απολύτως φυσιολογικό. Εάν συμβεί αυτό, προθερμάνετε τη συσκευή για αρκετά λεπτά για να εξαλείψετε εντελώς τη μυρωδιά.

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Αγγίξτε το εικονίδιο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης

Μόλις το καλάθι και η σχάρα τοποθετηθούν σωστά στη φριτέζα, το εικονίδιο λειτουργίας θα ανάψει. Πατώντας το εικονίδιο λειτουργίας θα ανάψουν οι άλλες ενδείξεις και κουμπιά, επιτρέποντάς σας να προσαρμόσετε τη διαδικασία μαγειρέματος στην επιθυμητή ρύθμιση. Πρέπει να επιλέξετε ένα συγκεκριμένο πρόγραμμα για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Πατώντας ξανά το εικονίδιο λειτουργίας αφού επιλέξετε μια λειτουργία μαγειρέματος, θα ξεκινήσει το μαγείρεμα. Μόλις ξεκινήσει η διαδικασία, ο ανεμιστήρας και το θερμαντικό στοιχείο θα λειτουργήσουν. Πατήστε ξανά αυτό το εικονίδιο αφής για να διακόψετε προσωρινά το μαγείρεμα. Πατήστε παρατεταμένα αυτό το εικονίδιο αφής για 3 δευτερόλεπτα για να απενεργοποιήσετε τη φριτέζα αέρα.

Προρυθμισμένα εικονίδια αφής μενού

Αυτά τα εικονίδια σας επιτρέπουν να επιλέξετε από 10 προκαθορισμένα μενού. Μόλις επιλέξετε την επιθυμητή επιλογή, οι τιμές χρόνου μαγειρέματος και θερμοκρασίας θα οριστούν από προεπιλογή (βλ. «Πίνακας προκαθορισμένων μενού» σε αυτήν την ενότητα). Εάν θέλετε να ορίσετε το δικό σας πρόγραμμα μαγειρέματος, μπορείτε να το κάνετε πατώντας οποιοδήποτε πρόγραμμα και ρυθμίζοντας χειροκίνητα τη θερμοκρασία ή/και τον χρόνο πατώντας τα εικονίδια για να αυξήσετε και να μειώσετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο. Η λειτουργία έχει σχεδιαστεί για ένα συγκεκριμένο τρόφιμο, επομένως μπορείτε να μεταβάλλετε τις τιμές εντός ενός λογικού εύρους.

ΒΑΘΜΟΙ:

- Αν θέλετε να προσαρμόσετε το δικό σας πρόγραμμα μαγειρέματος, μπορείτε επίσης να το κάνετε επιλέγοντας απευθείας το πρόγραμμα D1Y (Χειροκίνητη Λειτουργία), το οποίο σας επιτρέπει να μεταβάλλετε ολόκληρο το εύρος χρόνου ή/και θερμοκρασίας της συσκευής.
- Η λειτουργία μπάρμπεκιου λειτουργεί μόνο όταν είναι συνδεδεμένη με άλλη λειτουργία. Η λειτουργία της περιγράφεται λεπτομερώς αργότερα σε αυτό το εγχειρίδιο. Εάν πατήσετε τη λειτουργία μπάρμπεκιου χωρίς να επιλέξετε πρώτα άλλη λειτουργία μαγειρέματος, θα ακουστεί το εικονίδιο αλλά δεν θα εκτελεστεί καμία λειτουργία.

Εικονίδια αφής για έλεγχο χρόνου

Πατήστε το εικονίδιο του ρολογιού στο κέντρο δεξιά και, στη συνέχεια, πατήστε τα εικονίδια αφής για να αυξήσετε ή/και να μειώσετε τον χρόνο. Με αυτόν τον τρόπο, μπορείτε να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος εντός των επιτρεπόμενων εύρων (ανατρέξτε στον «Πίνακα μενού προεπιλογών» σε αυτήν την ενότητα).

Εικονίδια αφής για έλεγχο θερμοκρασίας

Πατήστε το εικονίδιο στο κέντρο αριστερά με το σύμβολο του θερμομέτρου και, στη συνέχεια, πατήστε τα εικονίδια αφής για να αυξήσετε ή/και να μειώσετε τη θερμοκρασία. Με αυτόν τον τρόπο, μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος εντός των επιτρεπόμενων εύρων (βλ. «Πίνακας μενού προεπιλογών» σε αυτήν την ενότητα).

Φωτεινό εικονίδιο αφής

Πατήστε αυτό το εικονίδιο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να ενεργοποιήσετε το εσωτερικό φως του τηγανιού και να δείτε την κατάσταση μαγειρέματος του φαγητού σας. Εάν πατήσετε το εικονίδιο αφής κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, το φως θα παραμείνει μόνιμα αναμμένο. Θα σβήσει μόνο εάν πατήσετε ξανά το εικονίδιο αφής. Εάν η διαδικασία μαγειρέματος δεν βρίσκεται σε εξέλιξη, το φως θα σβήσει μετά από 30 δευτερόλεπτα.

Λειτουργία διπλής αντίστασης

Η συσκευή διαθέτει διπλό θερμαντικό στοιχείο: το πάνω παράγει περισσότερη θερμότητα και το κάτω αυξάνει τη θερμοκρασία της βάσης του καλαθιού. Συνιστάται η χρήση της λειτουργίας διπλού θερμαντικού στοιχείου, καθώς μαγειρεύει φαγητό χρησιμοποιώντας δύο πηγές θερμότητας, επιτυγχάνοντας τα καλύτερα αποτελέσματα. Συνιστάται επίσης η χρήση του διπλού θερμαντικού στοιχείου με προγράμματα που περιλαμβάνουν ρύθμιση προθέρμανσης. Αυτό επιτρέπει στο καλάνι ψησίματος να φτάσει σε υψηλότερη θερμοκρασία και μπορεί να σοτάρει ορισμένα τρόφιμα.

Η σχάρα έχει μια πιο επίπεδη πλευρά για τρόφιμα όπως πίτσες και μια άλλη πλευρά με σχάρα για το μαρκάρισμα κρεάτων, ψαριών ή λαχανικών.

Εικονίδιο αφής διπλής αντίστασης

Όταν επιλέγεται ένα πρόγραμμα μαγειρέματος, η επιλογή διπλού θερμαντικού στοιχείου θα ενεργοποιηθεί από προεπιλογή και το εικονίδιο αφής διπλού θερμαντικού στοιχείου θα παραμείνει στατικό. Τα άνω και κάτω θερμαντικά στοιχεία λειτουργούν συγχρονισμένα, εναλλάξ για να διατηρούν την επιλεγμένη θερμοκρασία μαγειρέματος.

Εάν χρειάζεται να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία διπλού θερμαντικού στοιχείου και να διατηρήσετε ενεργό μόνο το επάνω θερμαντικό στοιχείο, πατήστε το εικονίδιο αφής διπλού θερμαντικού στοιχείου. Το εικονίδιο θα αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι η λειτουργία διπλού θερμαντικού στοιχείου είναι απενεργοποιημένη και θα θερμαίνεται μόνο το επάνω θερμαντικό στοιχείο. Συνιστάται πάντα να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία διπλού θερμαντικού στοιχείου για καλύτερα αποτελέσματα.

Λειτουργία μπάρμπεκιου

Η συσκευή διαθέτει μια ειδική λειτουργία που μαγειρεύει, καπνίζει και σοτάρει φαγητό σαν μπάρμπεκιου. Αυτή η λειτουργία διαρκεί 14 λεπτά (Προθέρμανση + Κάπνισμα). Τα βήματα για τη σωστή χρήση αυτής της λειτουργίας περιγράφονται παρακάτω:

1. Μαλακώστε το φαγητό,
2. Ανοίξτε το καλάθι και τοποθετήστε τα ξύλινα ροκανίδια στο κέντρο. Μία στρώση ξύλινων ροκανιδιών είναι αρκετή (2-4 γρ.), καλύπτοντας ομοιόμορφα ολόκληρη την επιφάνεια. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν σκορπισμένα ξύλινα ροκανίδια γύρω από το καλάθι. Θα πρέπει να τοποθετούνται μόνο στο κέντρο, μέσα στο πλαίσιο του καπνιστηρίου.
3. Τοποθετήστε το καπάκι του καπνιστηρίου πάνω από τα ξύλινα ροκανίδια. Αυτό πρέπει να είναι στη θέση του κατά το κάπνισμα, διαφορετικά η διαδικασία καπνίσματος δεν θα είναι ασφαλής και δεν θα είναι ικανοποιητική. Προστατεύει επίσης τα τρόφιμα από την άμεση επαφή με τα ξύλινα ροκανίδια.
4. Τοποθετήστε τη σχάρα πάνω από το καπάκι του καπνιστηρίου και κλείστε το καλάθι.
5. Αρχικά, επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος. Εάν θέλετε, προσαρμόστε τώρα τον χρόνο μαγειρέματος ή τη θερμοκρασία.
6. Στη συνέχεια, επιλέξτε τη λειτουργία μπάρμπεκιου. Πατήστε το εικονίδιο Αναπαραγωγή/Παύση και θα ξεκινήσει η λειτουργία μπάρμπεκιου («bb»). Όταν ολοκληρωθεί, θα ξεκινήσει αυτόματα η λειτουργία μαγειρέματος που επιλέξατε στην αρχή. Θα δείτε τα εικονίδια προθέρμανσης και καπνού να αναβοσβήνουν.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η λειτουργία BBQ δεν είναι διαθέσιμη στις λειτουργίες «Τηγανητές πατάτες», «Επιδόρπιο» και «Ζύμωση», επομένως το πάτημα οποιασδήποτε από αυτές τις λειτουργίες θα προκαλέσει την εξαφάνιση του εικονιδίου της

λειτουργίας BBQ. Εάν πατήσετε τη λειτουργία BBQ χωρίς να επιλέξετε πρώτα κάποια άλλη λειτουργία μαγειρέματος, το εικονίδιο θα ηχήσει, αλλά δεν θα εκτελεστεί καμία λειτουργία.

7. Στα μισά της λειτουργίας μπάρμπεκιου, μετά από 5 λεπτά, η μηχανή θα σας ζητήσει να προσθέσετε φαγητό με ένα ηχητικό σήμα και ένα μήνυμα στην οθόνη («Προσθήκη»). Αφού προσθέσετε το φαγητό και κλείσετε το καλάθι, η μηχανή θα συνεχίσει σε λειτουργία μπάρμπεκιου, τώρα με έναν κύκλο καπνίσματος 6 λεπτών. Ο ανεμιστήρας θα απενεργοποιηθεί σκόπιμα και θα βγει καπνός από το πίσω μέρος της μηχανής. Αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό.
8. Μόλις ολοκληρωθεί το κάπνισμα, η λειτουργία μπάρμπεκιου θα τερματιστεί και θα ξεκινήσει η προηγούμενη επιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος. Μην ανοίξετε ακόμα το καλάθι ή μην γυρίσετε το φαγητό.
9. Ανάλογα με την επιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος, στα μισά της διαδικασίας μαγειρέματος, η μηχανή θα εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα και θα εμφανίσει το μήνυμα «ttn» (Γυρίστε). Αυτό υποδεικνύει ότι είναι ώρα να γυρίσετε το φαγητό.
10. Μόλις τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος, αφαιρέστε το φαγητό από το καλάθι. Αφήστε το καλάθι ανοιχτό για να κρυώσει και να αποτρέψετε τη συμπίκνωση υγρασίας στο εσωτερικό του.

Πρακτικό παράδειγμα:

Αν θέλουμε να μαγειρέψουμε κρέας χρησιμοποιώντας τη λειτουργία μπάρμπεκιου για να του δώσουμε μια ιδιαίτερη γεύση και μια ορεκτική πινελιά, θα πρέπει να επιλέξουμε μόνο τα ακόλουθα εικονίδια αφής, με την ίδια σειρά: «μπριζόλα + μπάρμπεκιου + παιχνίδι» (ΣΧ. 3)

Με αυτόν τον τρόπο, η συσκευή θα ξεκινήσει την προθέρμανση της σχάρας και των ξύλων που προσθέσαμε από την αρχή. Όταν μας ζητηθεί στην οθόνη («Προσθήκη»), θα προσθέσουμε το κρέας και η συσκευή θα ξεκινήσει αυτόματα το κάπνισμα. Όλα αυτά διαρκούν 14 λεπτά. Από αυτή τη στιγμή, το κρέας θα ξεκινήσει το μαγείρεμα (Λειτουργία Μαγειρέματος = Μοσχάρι). Σε αυτήν την περίπτωση, η οθόνη θα μας ειδοποιήσει στη μέση του μαγειρέματος να γυρίσουμε το κρέας. Κλείνουμε ξανά το καπάκι και περιμένουμε να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα (ΕΙΚ. 4).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτή η λειτουργία μειώνει αυτόματα τον χρόνο μαγειρέματος για την επιλεγμένη λειτουργία για να αποτρέψει το υπερβολικό μαγείρεμα. Μπορείτε επίσης να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας αφού χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία μπάρμπεκιου.

Λειτουργία προθέρμανσης

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία προθέρμανσης 8 λεπτών, η οποία επιτρέπει στο εσωτερικό του καλαθιού να φτάσει στη σωστή θερμοκρασία για το μαγείρεμα του φαγητού. Αυτή η λειτουργία είναι ήδη ενεργοποιημένη στις λειτουργίες κρέατος,

πίτσας και ψαριού, αν και μπορεί επίσης να ενεργοποιηθεί χειροκίνητα για τις άλλες λειτουργίες (εκτός από τη ζύμωση) ή ακόμα και να απενεργοποιηθεί, εάν είναι επιθυμητό. Πατώντας το εικονίδιο αφής προθέρμανσης θα ενεργοποιηθεί (το εικονίδιο θα αναβοσβήνει) ή θα απενεργοποιηθεί (το εικονίδιο θα παραμείνει σταθερό) η λειτουργία προθέρμανσης. Μπορεί επίσης να ενεργοποιηθεί μεμονωμένα, χωρίς να συνδεθεί με μια επόμενη λειτουργία μαγειρέματος, απλώς με προθέρμανση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, η συσκευή θα εκπέμψει αρκετά ηχητικά σήματα και θα εμφανίσει την ένδειξη «Προσθήκη» στην οθόνη για να υποδείξει ότι πρέπει να προσθέσετε το φαγητό.

Λειτουργία καπνίσματος

Αυτή η συσκευή διαθέτει λειτουργία καπνίσματος 9 λεπτών που επιτυγχάνει μοναδική γεύση και άρωμα στα μαγειρεμένα φαγητά. Παρακάτω θα βρείτε τα βήματα για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία.

1. Ζεστάνετε το φαγητό.
2. Ανοίξτε το καλάθι και τοποθετήστε τα ξύλινα ροκανίδια στο κέντρο. Μία στρώση ξύλινων ροκανιδιών είναι αρκετή (2-4 γρ.), καλύπτοντας ομοιόμορφα ολόκληρη την επιφάνεια. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν σκορπισμένα ξύλινα ροκανίδια γύρω από το καλάθι. Θα πρέπει να τοποθετούνται μόνο στο κέντρο, μέσα στο πλαίσιο του καπνιστηρίου.
3. Τοποθετήστε το καπάκι του καπνιστηρίου πάνω από τα ξύλινα ροκανίδια. Αυτό πρέπει να είναι στη θέση του κατά το κάπνισμα, διαφορετικά η διαδικασία καπνίσματος δεν θα είναι ασφαλής και δεν θα είναι ικανοποιητική. Προστατεύει επίσης τα τρόφιμα από την άμεση επαφή με τα ξύλινα ροκανίδια.
4. Τοποθετήστε τη σχάρα πάνω από το καπάκι του καπνιστηρίου με το ανυψωμένο μέρος στραμμένο προς τα πάνω.
5. Τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα και κλείστε το καλάθι.
6. Επιλέξτε ένα προκαθορισμένο πρόγραμμα και, στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο αφής του προγράμματος καπνίσματος. Μπορείτε επίσης να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία καπνίσματος χωρίς να έχετε επιλέξει προηγουμένως κάποιο πρόγραμμα μαγειρέματος.
7. Θυμηθείτε να πατήσετε το εικονίδιο αφής έναρξης/διακοπής για να ξεκινήσετε τη διαδικασία καπνίσματος.

Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία καπνίσματος, εάν δεν έχετε επιλέξει κάποιο πρόγραμμα μαγειρέματος στη συνέχεια, η συσκευή θα εκπέμψει αρκετά ηχητικά σήματα και θα εμφανίσει την ένδειξη «OFF». Εάν έχετε επιλέξει κάποιο πρόγραμμα μαγειρέματος μετά τη λειτουργία καπνίσματος, το πρόγραμμα αυτό θα ξεκινήσει αμέσως.

ΣΗΜΕΙΩΜΑ:

- Όταν επιλέγετε ένα πρόγραμμα καπνίσματος, ακολουθούμενο από ένα πρόγραμμα για ψάρι, κρέας ή φτερούγες, ο χρόνος μαγειρέματος θα μειωθεί κατά 20% για καλύτερα αποτελέσματα.
- Συνιστάται η χρήση του μηχανήματος κάτω από απαγωγό καπνού ή σε καλά αεριζόμενο χώρο για την ελαχιστοποίηση της συσσώρευσης καπνού στο περιβάλλον.
- Συνιστάται να αφήνετε τη φριτέζα να κρυώσει μετά το κάπνισμα.
- Να είστε προσεκτικοί όταν αφαιρείτε αντικείμενα από το πρόγραμμα καπνίσματος, καθώς μπορεί να είναι πολύ ζεστά.

Αγγίξτε το εικονίδιο για το πρόγραμμα καπνίσματος

Η λειτουργία καπνίσματος ενεργοποιείται όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο αφής του προγράμματος καπνίσματος. Η λειτουργία καπνίσματος απενεργοποιείται όταν το εικονίδιο αφής του προγράμματος καπνίσματος παραμένει στατικό.

Λειτουργία χρονοδιακόπτη

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία χρονοδιακόπτη, η οποία σας επιτρέπει να προγραμματίσετε την έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος. Αυτός ο χρόνος κυμαίνεται από 30 λεπτά έως 24 ώρες. Μόλις επιλέξετε το πρόγραμμα μαγειρέματος, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη πατώντας το εικονίδιο αφής του χρονοδιακόπτη και να ορίσετε την ώρα χρησιμοποιώντας τα εικονίδια αφής. Για να απενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη, απλώς πατήστε ξανά το εικονίδιο αφής του χρονοδιακόπτη.

Θυμηθείτε να πατήσετε το εικονίδιο αφής έναρξης/διακοπής για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση. Όταν λήξει ο επιλεγμένος χρόνος, θα ξεκινήσει η προγραμματισμένη διαδικασία μαγειρέματος.

Αγγίξτε το εικονίδιο της λειτουργίας χρονοδιακόπτη

Ο χρονοδιακόπτης ενεργοποιείται όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο του χρονοδιακόπτη. Ο χρονοδιακόπτης απενεργοποιείται όταν το εικονίδιο του χρονοδιακόπτη παραμένει στατικό.

Πίνακας προεπιλεγμένων μενού

Εικόνα	Ανθρώπος	Προθέρμανση	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Εύρος θερμοκρασίας (ελάχ.-μέγ.)	Χρονικό εύρος (ελάχ.-μέγ.)	Βαθμοί
	Μπριζόλα	8 λεπτά	200	6	170-200	1-30	Σημείωση για προσθήκη τροφίμων μετά την προθέρμανση ("Προσθέτω") - Ειδοποίηση ανατροπής («trn»)
	Πατάτες τηγανητό		195	20	120-200	1-60	
	Πίτσα	8 λεπτά	180	10	100-200	1-60	Σημείωση για προσθήκη τροφίμων μετά την προθέρμανση ("Προσθέτω")
	Κοτόπουλο		200	25	150-200	1-60	
	Ψάρι	8 λεπτά	190	14	140-200	1-60	Σημείωση για προσθήκη τροφίμων μετά την προθέρμανση ("Προσθέτω")
	Λαχανικά		175	16	160-200	1-60	

	Επιδόρπιο		160	20	100-190	1-60	
	Ψησταριά	8 λεπτά	200	14 λεπτά	-	-	Σημείωση για προσθήκη τροφίμων μετά την προθέρμανση ("Προσθέτω") - Προειδοποίηση αναστροφής ανάλογα με την αντίστοιχη λειτουργία μαγειρέματος («trn»)
	Ζύμωση		40	8 ώρες	40-90	1 ώρα-24 ώρες	
	DIY		200	20	40-200	1-60	Ειδοποίηση Ανατροπής (TRN)

ΒΑΘΜΟΙ:

- Τα προγράμματα Steak και DIY είναι ειδικά προγράμματα με ειδοποίηση αναστροφής στη μέση του κύκλου μαγειρέματος. Όταν ο κύκλος μαγειρέματος φτάσει στη μέση, η συσκευή θα εκπέμψει αρκετά ηχητικά σήματα και θα εμφανίσει την ένδειξη «trn» στην οθόνη για να σας υπενθυμίσει να γυρίσετε το φαγητό.
- Όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα, ο καθορισμένος χρόνος μαγειρέματος έχει παρέλθει. Αφαιρέστε το καλάθι από τη συσκευή και τοποθετήστε το σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό είναι καλά μαγειρεμένο. Εάν δεν είναι αρκετά μαγειρεμένο, σύρετε το καλάθι πίσω στη φριτζά και προσθέστε μερικά λεπτά ακόμα.
- Για να αφαιρέσετε τρόφιμα, όπως τηγανητές πατάτες, αφαιρέστε το καλάθι από τη φριτζά αέρα και τοποθετήστε το σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Για να αφαιρέσετε τα υλικά, χρησιμοποιήστε μη μεταλλικές λαβίδες. Προσέξτε να

μην καείτε. Μην αναποδογυρίζετε το καλάθι για να αφαιρέσετε τρόφιμα.

- Επειδή τα υλικά μπορεί να διαφέρουν ως προς την προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και τη μάρκα, οι πληροφορίες που εμφανίζονται στον πίνακα ενδέχεται να μην είναι ιδανικές για τα υλικά που χρησιμοποιείτε. Εάν είναι απαραίτητο, προσαρμόστε τους χρόνους μαγειρέματος ή/και τις θερμοκρασίες ανάλογα με τις ανάγκες σας.

Συμβουλές μαγειρικής

- Τα μικρότερα τρόφιμα απαιτούν λιγότερο χρόνο προετοιμασίας από τα μεγαλύτερα.
- Μια μεγαλύτερη ποσότητα συστατικών απαιτεί μόνο ελαφρώς μεγαλύτερο χρόνο προετοιμασίας, και αντίστροφα, μια μικρότερη ποσότητα συστατικών απαιτεί μόνο ελαφρώς μικρότερο χρόνο προετοιμασίας.
- Το ανακάτεμα μικρότερων αντικειμένων στη μέση της διαδικασίας μαγειρέματος βελτιστοποιεί το τελικό αποτέλεσμα και αποτρέπει το ανομοιόμορφο μαγείρεμα του φαγητού.
- Προσθέστε λίγο επιπλέον λάδι στις φρέσκες πατάτες για πιο τραγανό αποτέλεσμα. Ψήστε τες στη φριτέζα αέρα αμέσως μετά την προσθήκη του λαδιού.
- Μην προετοιμάζετε εξαιρετικά λιπαρά υλικά, όπως λουκάνικα, στη φριτέζα αέρα.
- Τα τρόφιμα που μπορούν να μαγειρευτούν στο φούρνο μπορούν επίσης να μαγειρευτούν στη φριτέζα αέρα. Η βέλτιστη ποσότητα τηγανητών πατατών για την προετοιμασία είναι 500 γραμμάρια.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη για να ετοιμάσετε ορεκτικά γρήγορα και εύκολα. Η έτοιμη ζύμη απαιτεί λιγότερο χρόνο προετοιμασίας από τη χειροποίητη ζύμη.
- Τοποθετήστε ένα ταψί ή μια κατσαρόλα στο καλάθι της φριτέζας αέρα εάν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή κίς ή εάν θέλετε να τηγανίσετε εύθραυστα ή γεμιστά φαγητά.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα αέρα για να ξαναζεστάνετε τα υλικά.
- Μην υπερβείτε ποτέ την ένδειξη MAX στο καλάθι, καθώς αυτό θα μπορούσε να επηρεάσει το τελικό αποτέλεσμα και την ακεραιότητα της μηχανής.
- Για εξαιρετικά αποτελέσματα μαγειρέματος, συνιστάται να γεμίσετε ολόκληρη την επιφάνεια του καλαθιού χωρίς να στοιβάζετε το φαγητό, διαφορετικά δεν θα μαγειρευτεί ομοιόμορφα.
- Για να βελτιώσετε τα αποτελέσματα ορισμένων τροφίμων, μπορείτε να ανακινήσετε τα υλικά στα μισά της διαδικασίας μαγειρέματος. Για να ανακινήσετε ή να γυρίσετε τα υλικά, αφαιρέστε το καλάθι από τη συσκευή από τη λαβή του και ανακινήστε το ή γυρίστε τα υλικά μέσα στο καλάθι χρησιμοποιώντας ξύλινες ή ανθεκτικές στη θερμότητα σιλικόνες. Επανατοποθετήστε το καλάθι στη φριτέζα αέρα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

- Να είστε πολύ προσεκτικοί όταν κουνάτε το καλάθι, καθώς περιέχει ζεστό φαγητό.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη, καθώς μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην εσωτερική επένδυση του καλαθιού.
- Μην αγγίζετε το καλάθι κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά τη χρήση για να αποφύγετε εγκαύματα. Κρατήστε το καλάθι μόνο από τη λαβή.

Αποκτήστε πρόσβαση στο βιβλίο συνταγών μέσω του ακόλουθου κωδικού QR



5. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Πιθανή λύση
E1	Ο αισθητήρας άνω θερμοκρασίας δεν λειτουργεί σωστά.	Επικοινωνήστε με την Τεχνική Υπηρεσία της Cecotec.
E2	Ο αισθητήρας χαμηλότερης θερμοκρασίας δεν λειτουργεί σωστά.	Επικοινωνήστε με την Τεχνική Υπηρεσία της Cecotec
Η φριτέζα αέρα δεν λειτουργεί	Το προϊόν δεν είναι συνδεδεμένο.	Συνδέστε τη συσκευή σε μια γειωμένη πρίζα.
	Δεν έχετε πατήσει το εικονίδιο αφής ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης.	Πατήστε το εικονίδιο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να ενεργοποιήσετε τη φριτέζα αέρα.
Δεν παρατηρώ τη διπλή αντίσταση	Το προϊόν δεν είναι μαγειρεμένο	Συνιστάται η χρήση ειδικών προγραμμάτων που περιλαμβάνουν προθέρμανση για τη βελτίωση του τελικού αποτελέσματος.
Το φαγητό που μαγειρεύεται στη φριτέζα είναι ωμό.	Τα συστατικά είναι πολύ μεγάλα.	Τοποθετήστε μικρότερα υλικά στο καλάθι. Το φαγητό μαγειρεύεται πιο γρήγορα αν είναι μικρότερο.
	Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή	Αυξήστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος (βλ. ενότητα «Λειτουργία»).
	Ο χρόνος προετοιμασίας είναι πολύ σύντομος.	Αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος (βλ. ενότητα «Λειτουργία»).

Τα υλικά έχουν μαγειρευτεί ανομοιόμορφα.	Ορισμένα φαγητά απαιτούν ανακάτεμα στη μέση της διαδικασίας μαγειρέματος.	Τα υλικά που είναι στοιβαγμένα το ένα πάνω στο άλλο (π.χ., τηγανητές πατάτες) πρέπει να ανακινούνται στα μισά του χρόνου μαγειρέματος. Δείτε την ενότητα «Λειτουργία».
Το φαγητό δεν είναι τραγανό όταν βγαίνει από τη φριτέζα αέρα.	Έχετε μαγειρέψει φαγητά που προορίζονται για τηγάνισμα σε συμβατική φριτέζα.	Ψήστε τα φαγητά ή αλείψτε τα με λίγο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Το καλάθι δεν γλιστράει σωστά μέσα στο προϊόν.	Υπάρχουν πάρα πολλά υλικά στο καλάθι.	Μην υπερβείτε τη μέγιστη επιτρεπόμενη ποσότητα στο καλάθι.
	Η σχάρα δεν είναι σωστά τοποθετημένη μέσα στο καλάθι.	Πιέστε τη σχάρα προς τα κάτω μέσα στο καλάθι.
Βγαίνει λευκός καπνός από το εσωτερικό του προϊόντος.	Μαγειρεύετε πολύ λιπαρά φαγητά.	Όταν μαγειρεύετε λιπαρά φαγητά στη φριτέζα αέρα, μια μεγάλη ποσότητα λαδιού εισχωρεί στο καλάθι. Το λάδι παράγει λευκό καπνό. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή τα αποτελέσματα.
	Το καλάθι περιέχει ακόμα γράσο από προηγούμενες χρήσεις.	Ο λευκός καπνός οφείλεται στη θέρμανση του λίπους στο καλάθι. Φροντίστε να το καθαρίζετε σωστά μετά από κάθε χρήση.
Οι φρέσκες τηγανητές πατάτες τηγανίζονται ανομοιόμορφα στη φριτέζα αέρα.	Δεν έχετε χρησιμοποιήσει το σωστό είδος πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι παραμένουν σφιχτές κατά το τηγάνισμα. Χρησιμοποιήστε τις ποικιλίες που συνιστώνται για τηγάνισμα στον αέρα.
	Δεν καθαρίσατε σωστά τις πατάτες πριν τις τηγανίσετε.	Ξεπλύνετε καλά τις πατάτες με νερό για 3 λεπτά για να φύγει το άμυλο και στεγνώστε τις καλά στη συνέχεια.
Οι φρέσκες τηγανητές πατάτες δεν είναι τραγανές όταν βγαίνουν από τη φριτέζα αέρα.	Η τραγανότητα των πατατών θα εξαρτηθεί από την ποσότητα νερού και λαδιού.	Φροντίστε να στεγνώσετε τις πατάτες πριν προσθέσετε το λάδι.
		Κόψτε τις πατάτες σε μικρότερα κομμάτια Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.

6. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Το καλάθι και η σχάρα έχουν αντικολητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ή λειαντικά προϊόντα για να καθαρίσετε το καλάθι ή/και τη σχάρα, καθώς αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στην αντικολητική

επιφάνεια.

- Μετά από κάθε χρήση, μην αφήνετε ζεστό φαγητό μέσα στη συσκευή, καθώς η συμπύκνωση μπορεί να επηρεάσει τα μεταλλικά μέρη.
1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει πριν τον καθαρισμό. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αφαιρέστε το καλάθι για να κρυώσει η συσκευή πιο γρήγορα.
 2. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό του προϊόντος με ένα μαλακό, υγρό πανί.
 3. Καθαρίστε καλά το καλάθι και την σχάρα με ζεστό νερό, ένα ήπιο απορρυπαντικό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι. Εάν χρησιμοποιείτε το καπάκι του καπνιστηρίου, επαναλάβετε την ίδια διαδικασία καθαρισμού.
 4. Συνιστούμε τη χρήση υγρού απολιπαντικού για την αφαίρεση τυχόν υπολειπόμενης βρωμιάς.
 5. Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με χλιαρό νερό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
 6. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο με μια μαλακή βούρτσα για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα τροφών. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε ξανά το προϊόν.

Αποθήκευση

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

7. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ



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



Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον καταλληλότερο τρόπο απόρριψης ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού ή/και μπαταριών, οι καταναλωτές θα πρέπει να επικοινωνήσουν με τις τοπικές αρχές. Η τήρηση των παραπάνω οδηγιών θα βοηθήσει στην προστασία του περιβάλλοντος.

8. ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ

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

9. ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

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

1. PECES I COMPONENTS

Dispositiu .

1. Cistell
2. Tapa del fumador
3. Grill
4. Panell de control tàctil
5. Sortida d'aire
6. Doble resistència

Panell de control .

1. Icona tàctil per augmentar temperatura
2. Indicador per augmentar/disminuir temperatura
3. Icona tàctil per disminuir temperatura
4. Icona tàctil del programa preescalfament
5. Icona tàctil del programa smoking
6. Icona tàctil encesa/apagada i start /stop
7. Icona tàctil llum interior
8. Icona tàctil de doble resistència
9. Icona tàctil timer
10. Icona tàctil per disminuir temperatura
11. Indicador per augmentar/disminuir temperatura
12. Icona tàctil per augmentar temperatura
13. Indicador variable de temperatura
14. Indicador variable de temps
15. Display
16. Programes predeterminats
 - a) Steak / Filet
 - b) Patates fregides congelades
 - c) Pizza
 - d) Aletes / Cuixes pollastre
 - e) Peix
 - f) Verdures
 - g) Postres
 - h) Barbacoa
 - i) Fermentació
 - j) DIY (Funció manual)

Nota: Els gràfics d'aquest manual són representacions esquemàtiques i poden no coincidir exactament amb el producte.

2. ABANS DE FER SERVIR

- Aquest producte presenta un embalatge dissenyat per protegir-lo durant el transport. Traieu el dispositiu de la caixa, i deseu la caixa original i altres elements de l'embalatge en un lloc segur. L'ajudarà a prevenir danys al producte si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu desfer-vos de l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament. No traieu el número de sèrie del producte, per poder mantenir una correcta traçabilitat del vostre equip en cas de sol·licitar assistència.
- Assegureu-vos que totes les peces i els components estan inclosos i en bon estat. Si en faltés algun o no estiguessin en bon estat, contacteu de forma immediata amb el Servei d'Atenció Tècnica oficial de Cecotec .

Contingut de la caixa:

- Fregidora d'aire
- Manual d'instruccions
- Tapa del fumador
- Bossa de 15gr d' encenalls de fusta

Accedeix a la compra d'encenalls de fusta a través del codi QR següent:



3. INSTAL·LACIÓ

- Traieu tots els materials d'empaquetatge de l'exterior i l'interior de la màquina.
- Utilitzeu un drap humit per netejar l'exterior i l'interior del dispositiu i assequeu-lo. No mulli els elements calefactors.
- Netegeu la cistella i la reixeta en profunditat amb aigua calenta, detergent i una esponja no abrasiva.
- Col·loqueu adequadament la reixeta a la cistella i situeu novament la cistella al

dispositiu per poder utilitzar-la.

- No ompliu el dispositiu amb oli ni cap altre líquid.
- Col·loqueu la fregidora sobre una superfície plana, estable i resistent a la calor, lluny de qualsevol possible esquitxada d'aigua o font de calor. Deixeu almenys 10 cm de distància entre el dispositiu i qualsevol paret o objecte, per assegurar la correcta evacuació d'aire.
- No col·loqueu cap objecte a sobre del producte per evitar interrompre el flux d'aire.
- Connecteu el cable d'alimentació a una presa de corrent amb connexió a terra, la icona tàctil d'encesa s'illuminarà.
- Traieu el cistell de la fregidora d'aire amb cura i introduïu els ingredients.
- Utilitzeu el tauler de control com es detalla al següent apartat.
- Quan es faci servir per primera vegada, pot percebre una lleugera olor de plàstic que és completament normal. Si es donés aquest cas, preescalfeu la màquina durant diversos minuts per desfer-se d'aquesta olor del tot.

4. FUNCIONAMENT

Icona tàctil d'encesa/apagada

Quan la cistella i la reixeta estiguin ben col·locats a la fregidora, la icona d'encesa s'illuminarà. En prémer la icona d'encesa, s'encendran la resta dels indicadors i els polsadors que permetran ajustar el procés de cocció al desitjat. És necessari seleccionar un programa determinat per començar el cuinat. Si feu clic novament a la icona d'encesa després d'haver triat un mode de cocció, s'iniciarà la cocció. Quan iniciu el procés, el ventilador i l'element calefactor començaran a funcionar. Torneu a prémer aquesta icona tàctil per pausar la cocció. Mantingueu premuda aquesta icona tàctil durant 3 segons per apagar la fregidora d'aire.

Icones tàctils de menús preconfigurats

Aquestes icones us permeten escollir entre els 10 menús preconfigurats. Un cop escollida l'opció desitjada, els valors de temps i temperatura de cocció s'ajustaran per defecte (vegeu "Taula dels menús predeterminats" en aquest apartat) Si voleu ajustar el vostre propi programa de cuinat, podeu fer-ho prement la icona i ajustar manualment temperatura i el temps. La manera està pensada per a un aliment en concret, per la qual cosa podrà variar els valors dins un rang lògic.

NOTES:

- Si voleu personalitzar el vostre propi programa de cuinat també podeu fer-ho seleccionant directament el programa DIY (Funció manual), el qual permet variar el rang complet de temps i/o temperatura de la màquina.
- El mode Barbacoa només funciona associat a una altra manera. Se'n detalla el

funcionament més endavant en aquest manual. Si premeu el mode barbacoa sense haver seleccionat cap altre mode de cocció primer, la icona sonarà però no farà cap funció.

Icones tàctils per al control del temps

Premeu la icona a la part central dreta amb el símbol del rellotge, i després les icones tàctiques per augmentar i/o disminuir el temps. D'aquesta manera es pot ajustar el temps de cocció segons els rangs permesos (vegeu "Taula dels menús predeterminats" en aquest apartat).

Icones tàctils per al control de la temperatura

Premeu la icona a la part central esquerra amb el símbol d'un termòmetre, i després les icones tàctils per augmentar i/o disminuir la temperatura. D'aquesta manera es pot ajustar la temperatura de cocció segons els rangs permesos (vegeu "Taula dels menús predeterminats" en aquest apartat).

Icona tàtil llum

Feu clic a aquesta icona durant el cuinat per encendre la llum interna de la cubeta i veure l'estat de cocció dels seus aliments. Si premeu la icona tàtil durant el procés de cuinat, la llum romandrà encesa permanentment, només s'apagarà si es torna a prémer la icona tàtil de la llum. Si no us trobeu en un procés de cocció, la llum s'apagarà als 30 segons.

Funcionament doble resistència

El dispositiu compta amb una doble resistència, la superior que genera més quantitat de calor i una inferior que s'utilitza per augmentar la temperatura de la base del cistell.

Es recomana utilitzar la funció de doble resistència, ja que cuina l'aliment mitjançant dues fonts de calor, i s'obtenen els millors resultats. També es recomana l'ús de la doble resistència amb programes en què es configuri amb un preescalfament previ.

El grill compta amb una cara més plana per a aliments com pizzes i una altra cara de reixeta per marcar carns, peixos o verdures.

Icona tàtil de doble resistència

Quan se seleccioni un programa de cuinat, l'opció de doble resistència vindrà activada per defecte, la icona tàtil de doble resistència es mantindrà estàtica. El funcionament de la resistència superior i inferior se sincronitzen funcionant alternativament per mantenir la temperatura de cuinat seleccionada.

Si necessiteu desactivar la funció de doble resistència i mantenir activada únicament la font de calor superior, premeu la icona tàtil de doble resistència. D'aquesta manera la icona parpellejarà indicant que la funció de doble resistència està desactivada i només escalfarà

la resistència superior. Es recomana sempre activar la funció de doble resistència per obtenir els millors resultats.

Funció Barbacoa

El dispositiu compta amb una manera especial que cuina, fuma i marca els aliments com una barbacoa. Aquest mode té una durada de 14 minuts (Preescalfament + fumat). A continuació, es descriuen els passos que cal seguir per utilitzar correctament aquest mode:

1. Atempereu l'aliment,
2. Obriu la cistella i col·loqueu els encenalls de fusta al centre. Amb una capa d'encenalls és suficient (2-4g), cobrint tota la superfície uniformement. Assegureu-vos que no hi ha encenalls de fusta solts per la cistella. Només s'han d'ubicar al centre, contingudes pel marc del fumador.
3. Col·loqueu la tapa del fumador cobrint els encenalls de fusta. Cal col·locar aquest element quan es fumi, en cas contrari el procés de fumat no serà segur ni el resultat serà satisfactori. A més, protegeix l'aliment del contacte directe amb els encenalls de fusta.
4. Situa el grill per sobre de la tapa fumadora i tanca el cistell.
5. Primer seleccioneu el mode de cocció desitjat. Si voleu, modifiqueu ara el temps o temperatura de cuinat.
6. Després seleccioneu també el mode barbacoa. Feu clic a la icona the Play/pause i el mode barbacoa ("bb") començarà a funcionar. Quan aquest acabi, començarà automàticament el mode de cocció seleccionat al principi. Veureu que la icona de preescalfament i de fumat parpellejaran.

NOTA: La funció Barbacoa no està disponible en els modes "Patates fregides", "Postres" i "Fermentació", per la qual cosa en prémer algun d'aquests modes la icona de la funció barbacoa desapareixerà. Si premeu el mode barbacoa sense haver seleccionat cap altre mode de cocció primer, la icona sonarà però no farà cap funció.

7. A meitat del mode barbacoa, als 5 minuts, la màquina us demanarà que introduïu el menjar mitjançant un senyal acústic i un missatge a la pantalla ("Add"). Després d'afegir el menjar i tancar la cistella la màquina continuarà amb la manera barbacoa, ara amb un fumat de 6 minuts, per la qual cosa el ventilador s'apagarà intencionadament i sortirà fum per la part del darrere de la màquina. Això és completament normal.
8. Després d'acabar el fumat, el mode barbacoa s'haurà acabat i començarà el mode de cocció prèviament seleccionat. No obriu la cistella encara ni capgireu l'aliment.
9. Depenent del mode de cocció escollit, a meitat del mode de cocció, la màquina emetrà un senyal acústic i mostrarà un missatge de trn (Turn). Això indica que és el moment de capgirar l'aliment.

10. Un cop acabat el temps de cocció tregui l'aliment de la cistella. Deixeu el cistell sense tancar del tot perquè es refredi i que la humitat no es condemni dins.

Exemple pràctic:

Si volem fer una carn emprant el mode barbacoa per atorgar-li un sabor especial i un marcat desitjable només haurem de seleccionar les icones tàctils següents, en aquest mateix ordre: "filet + barbacoa + play" (FIG.3)

D'aquesta manera el dispositiu començarà preescalfant la reixeta i els encenalls de fusta que haurem introduït des del principi; Quan ens ho demani la pantalla (" Add "), afegirem la carn i el dispositiu automàticament començarà el fumet de la carn. Tot això té una durada de 14 minuts. A partir d'aquest moment començarà el cuinat de la carn com a tal (Mode de cocció = filet). En aquest cas, la pantalla ens avisarà a meitat de la cocció perquè donem la volta a la carn. Tornem a tancar i esperem que el cuinat acabi (FIG.4)

NOTA: Aquesta funció redueix automàticament el temps de cocció del mode seleccionat, per evitar que l'aliment es cuini massa. Igualment, es pot modificar el temps de cocció al seu gust després del mode barbacoa.

Funcionament preescalfament

El dispositiu compta amb una funció de preescalfament de 8 minuts, la qual cosa permet assolir a l'interior del cistell una temperatura adequada per cuinar els aliments. Aquesta funció ja ve activada en els modes de carn, pizza i peix, encara que també és possible activar-la manualment per a la resta de maneres (menys fermentació) o fins i tot desactivar-la si no la volem. Pressionant la icona tàtil de preescalfament activarem (la icona parpellejarà) o desactivarem (la icona es mantindrà fix) la funció de preescalfament . També es pot activar individualment, sense ancorar-lo a un mode de cocció posterior, només preescalfat.

NOTA: Quan el preescalfament hagi finalitzat el dispositiu emetrà diversos senyals acústics i mostrarà a la pantalla " Add " per indicar-li que ha d'afegir el menjar.

Funcionament smoking

Aquest dispositiu compta amb una funció de fumet de 9 minuts amb què s'aconsegueix un sabor únic i una aroma especial en els aliments cuinats. A continuació, trobareu els passos a seguir per utilitzar aquesta funció.

1. Atempereu l'aliment.
2. Obriu la cistella i col·loqueu els encenalls de fusta al centre. Amb una capa d'encenalls és suficient (2-4g), cobrint tota la superfície uniformement. Assegureu-vos que no hi ha encenalls de fusta solts per la cistella. Només s'han d'ubicar al centre, contingudes pel

marc del fumador.

3. Colloqueu la tapa del fumador cobrint els encenalls de fusta. Cal col·locar aquest element quan es fumi, en cas contrari el procés de fumat no serà segur ni el resultat serà satisfactori. A més, protegeix l'aliment del contacte directe amb els encenalls de fusta.
4. Situeu la reixeta per sobre de la tapa fumadora i amb la part de més relleu cap amunt.
5. Poseu l'aliment sobre la reixeta i tanqueu la cistella.
6. Seleccioneu un programa per defecte i, a continuació, premeu la icona tàctil del programa smoking . També és possible activar la funció smoking sense haver seleccionat un programa de cuinat previ.
7. Recordeu prémer la icona tàctil de start /stop perquè comenci el procés de fumat.

Quan la funció smoking hagi finalitzat, en cas de no haver seleccionat un programa de cuinat a continuació, el dispositiu emetrà diversos senyals acústics i mostrarà a la pantalla "OFF". En cas d'haver seleccionat un programa de cuinat a continuació de la funció smoking , aquest programa s'enegarà directament.

NOTA:

- Quan se seleccioni un programa de smoking , a continuació, un programa de peix, carn o aletes, en aquests últims es reduirà el temps de cocció un 20% per aconseguir un millor resultat.
- Es recomana utilitzar la màquina sota un extractor de fum o en una àrea ben ventilada per minimitzar l'acumulació de fum a l'ambient.
- Es recomana deixar refredar la fregidora després de fer un procés de fumat.
- Aneu amb compte en retirar els elements del programa smoking , ja que poden estar molt calents.

Icona tàctil del programa smoking

La funció smoking es troba activada quan la icona tàctil del programa smoking parpelleja. La funció smoking es troba desactivada quan la icona tàctil del programa smoking es manté estàtic.

Funcionament del timer

El dispositiu compta amb una funció de timer , amb la qual podeu programar l'inici del procés de cuinat. Aquest rang de temps és de 30 minuts a 24 hores. Un cop seleccionat el programa de cuinat, pots activar el timer prement la icona tàctil de timer i ajustar el temps utilitzant les icones tàctils per al control del temps. Per desactivar el timer simplement torneu a prémer la icona tàctil de timer .

Recordeu prémer la icona tàctil de start /stop perquè comenci el compte enrere. Quan s'acabi

el temps seleccionat, s'iniciarà el procés de cuinat programat.

Icona tàctil de la funció timer

El timer es troba activat quan la icona de timer parpelleja. El timer es troba desactivat quan la icona de timer es manté estàtica.

Taula dels menús predeterminats

Icona	Tipus	Prees- calfa- ment	Temperatura (°C)	Temps (min.)	Rang temperatura (min.- max.)	Rang temps (min.- max.)	Notes
	Filet	8 min	200	6	170-200	1-30	Avis per afegir menjar després del preescalfa- ment (" Add ") - Avis de volteig (" trn ")
	Patates fregides		195	20	120-200	1-60	
	Pizza	8 min	180	10	100-200	1-60	Avis per afegir menjar després del preescalfa- ment ("Add")
	Pollastre		200	25	150-200	1-60	
	Peix	8 min	190	14	140-200	1-60	Avis per afegir menjar després del preescalfa- ment ("Add")

	Verdures		175	16	160-200	1-60	
	Postres		160	20	100-190	1-60	
	Barbacoa	8 min	200	14 min	-	-	Avis per afegir menjar després del preescalfament ("Add") - Avis de volteig depenent del mode de cocció associat ("trn")
	Fermentació		40	8h	40-90	1h-24h	
	DIY		200	20	40-200	1-60	Avis de volteig (TRN)

NOTES:

- Els programes de filet i DIY són programes especials amb un avís per donar la volta a la meitat del seu cicle de cuinat. Quan el cicle de cuinat hagi arribat a la meitat del seu temps el dispositiu emetrà diversos senyals acústics i mostrarà a la pantalla trn per indicar-li que ha de donar la volta al menjar.
- Quan escolteu l'avís acústic, heu transcorregut el temps de preparació establert. Traieu el cistell de l'aparell i col·loqueu-lo sobre una superfície resistent a la calor. Assegureu-vos que els aliments estiguin ben cuinats.
- Per retirar els aliments, per exemple, patates fregides, extraieu la cistella de la fregidora

d'aire i col·loqueu-la sobre una superfície termoresistent.

- Com que els ingredients poden variar en procedència, mida, forma i marca, el que es mostra a la taula pot no ser el més apropiat per als ingredients que utilitzi.

Consells per cuinar

- Els aliments més petits requereixen un temps de preparació més petit que els grans.
- Una quantitat més gran d'ingredients només requereix un temps de preparació lleugerament més gran i, per contra, una quantitat més petita d'ingredients només requereix un temps de preparació lleugerament menor.
- Remenar els aliments més petits a meitat del procés de cocció optimitza el resultat final i evita que els aliments es cuinin de manera no uniforme.
- Afegiu una mica d'oli extra a les patates fresques per obtenir un resultat més cruixent. Cuini els aliments a la fregidora d'aire just després d'afegir-hi l'oli.
- No prepareu ingredients extremadament grassos com salsitxes a la fregidora d'aire.
- Els aliments que poden ser cuinats al forn es poden cuinar també a la fregidora d'aire. - La quantitat òptima de patates fregides per preparar és de 500 grams.
- Utilitzeu masses precuinades per preparar aperitius de forma ràpida i fàcil. La massa precuinada requereix un temps de preparació menor que la feta a mà.
- Col·loqueu un motlle o una font de forn a la cistella de la fregidora d'aire si vol enforar un pastís o una quiche o si vol fregir aliments fràgils o farcits.
- També podeu utilitzar la fregidora d'aire per escalfar ingredients.
- No sobrepassu mai l'indicador de MAX de la cistella, ja que el resultat final i la integritat de la màquina podrien veure's afectats.
- Es recomana que per a un resultat excel·lent dels aliments completi la superfície de la cistella sense amuntegar l'aliment ja que si no es cuinarà uniformement.
- Amb la intenció de millorar el resultat de certs aliments els ingredients es poden sacsejar a meitat del procés de cocció. Per sacsejar o voltejar els ingredients, traieu el cistell de l'aparell per la nansa i sacsegeu-lo o voltegeu els ingredients dins del cistell amb unes pinces de fusta o silicona resistent a la calor. Torneu a introduir la cistella a la fregidora d'aire.

ADVERTIMENT:

- Tingueu molta cura en agitar la cistella ja que aquesta conté aliment calent.
- No utilitzeu utensilis metàl·lics, podrien danyar el revestiment de l'interior del cistell.
- No toqueu el cistell durant el funcionament ni immediatament després per evitar cremades. Agafeu el cistell únicament per la nansa.

Accedeix al receptari a través del codi QR següent



5. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problema	Possibles causes	Possible solució
E1	El sensor de temperatura superior no funciona correctament.	Poseu-vos en contacte amb el Servei Tècnic de Cecotec .
E2	El sensor de temperatura inferior no funciona correctament.	Poseu-vos en contacte amb el Servei Tècnic de Cecotec
La fregidora d'aire no funciona	El producte no està connectat.	Connecteu l'aparell a una presa de corrent amb connexió a terra.
	No heu premut la icona tàctil d'encesa/apagada.	Premeu la icona d'encesa/apagada per engegar la fregidora d'aire.
No noto la doble resistència	El producte no es cuina	Es recomana l'ús dels programes especials que porten preescalfament per millorar el resultat final.
Els aliments cuinats a la fregidora estan crus.	Els ingredients són massa grans.	Poseu ingredients més petits a la cistella. Els aliments es cuinen més ràpid sense són petits.
	La temperatura seleccionada és massa baixa	Augmenti la temperatura del cuinat (vegeu l'apartat "Funcionament").
	El temps de preparació és massa curt.	Augmenteu el temps del cuinat (vegeu l'apartat "Funcionament").
Els ingredients s'han cuinat de manera desigual.	Alguns aliments requereixen ser agitats a meitat del procés de cuinat.	Els ingredients que s'amunteguen uns a sobre dels altres (per exemple, les patates fregides) s'han de sacsejar a meitat del temps de preparació. Consulteu l'apartat "Funcionament".
Els aliments no tenen un resultat cruixent en sortir de la fregidora daire.	Ha cuinat aliments pensats per ser fregits en una fregidora convencional.	Cuini aliments de forn o unti els aliments amb una mica d'oli per obtenir un resultat més cruixent.
La cistella no llisca correctament dins del producte.	Hi ha massa ingredients a la cistella.	No excedeixi la quantitat màxima permesa a la cistella.
	La reixeta no està col·locada correctament dins la cistella.	Empenyeu la reixeta cap avall a la cistella.

Surt fum blanc de dins del producte.	Està cuinant aliments molt grassos.	Quan es cuinen aliments grassos a la fregidora d'aire, una gran quantitat d'oli es filtra a la cistella. L'oli produeix fum blanc. Això no afecta l'aparell ni el resultat.
	La cistella encara conté greix d'usos previs.	El fum blanc és perquè el greix s'escalfa a la cistella. Assegureu-vos de netejar-lo correctament després de cada ús.
Les patates fregides fresques es fregeixen de forma desigual a la fregidora d'aire.	No ha fet servir el tipus de patata correcte.	Utilitzeu patates fresques i assegureu-vos que es mantenen fermes durant el fregit. Utilitzeu patates de les varietats recomanades per a la fregidora daire.
	No heu netejat correctament les patates abans de fregir-les.	Esbandiu bé les patates en aigua durant 3 minuts per treure el midó i assequeu-les bé després.
Les patates fregides fresques no estan cruixents quan surten de la fregidora daire.	El punt cruixent de les patates dependrà de la quantitat d'aigua i d'oli.	Assegureu-vos d'assecar les patates abans d'afegir-hi l'oli.
		Talleu les patates a trossos més petits
		Afegiu una mica més d'oli per obtenir resultats més cruixents.

6. NETEJA I MANTENIMENT

- Netegeu l'aparell després de cada ús.
 - La cistella i la reixeta tenen un revestiment antiadherent. No utilitzeu utensilis metàl·lics o productes abrasius per netejar el cistell i/o la reixeta, ja que podria danyar la superfície antiadherent.
 - Després de cada ús no deixeu el menjar calent dins de l'aparell ja que la condensació pot afectar-ne les parts metàl·liques.
1. Desconnecteu l'aparell de la presa de corrent i deixeu que es refredi abans de netejar-lo. NOTA: traieu la cistella perquè l'aparell es refredi més ràpidament.
 2. Netegeu l'interior i l'exterior del producte amb un drap suau humitejat.
 3. Netegeu la cistella i la reixeta a fons amb aigua calenta, detergent neutre i una esponja no abrasiva. En cas de fer servir la tapa del fumador, repetiu el mateix procés de neteja.
 4. Recomanem l'ús de desgreixador líquid per retirar qualsevol resta de brutícia.
 5. Netegeu l'interior de l'aparell amb aigua calenta i una esponja no abrasiva.
 6. Netegeu la resistència amb un raspall suau per retirar qualsevol resta de menjar. Assegureu-vos que totes les parts estiguin netes i seques abans de tornar a utilitzar el producte.

Emmagatzematge

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

7. RECICLATGE D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS



Aquest símbol indica que, d'acord amb les normatives aplicables, el producte i/o la bateria s'han de rebutjar de manera independent dels residus domèstics.

Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, hauràs d'extreure les piles/bateries/acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les autoritats locals.



Per obtenir informació detallada sobre la forma més adequada de rebutjar els aparells elèctrics i electrònics i/o les bateries corresponents, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals. El compliment de les pautes anteriors ajudarà a protegir el medi ambient.

8. COPYRIGHT

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos d'aquest manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, SL. Queden reservats tots els drets.

9. DECLARACIÓ DE CONFORMITAT



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

1. ALKATRÉSZEK ÉS ALKATRÉSZEK

Dispositivo. Ábra. 1

1. Kosár
2. Füstölő fedél
3. Grill
4. Érintésvezérlő panel
5. Levegő kimenet
6. Dupla ellenállás

Vezérlőpanel. Ábra. 2

1. Érintse meg az ikont a hőmérséklet növeléséhez
2. A hőmérséklet növelésének/csökkentésének jelzője
3. Érintse meg az ikont a hőmérséklet csökkentéséhez
4. Érintse meg a bemelegítő program ikonját
5. Vacsora zakó program érintés ikon
6. Be/kikapcsolás és indítás/leállítási érintőképernyő ikon
7. Érintés ikon belső világítás
8. Dupla ellenállás érintés ikon
9. Időzítő érintés ikon
10. Érintse meg az ikont a hőmérséklet csökkentéséhez
11. A hőmérséklet növelésének/csökkentésének jelzője
12. Érintse meg az ikont a hőmérséklet növeléséhez
13. Változó hőmérséklet-jelző
14. Változó időjelző
15. Megjelenítés
16. Alapértelmezett programok
 - a) Steak / filé
 - b) Fagyasztott sült krumpli
 - c) Pizza
 - d) Csirkeszárnnyak / csirkecombok
 - e) Hal
 - f) Zöldségek
 - g) Desszert
 - h) Barbecue
 - i) Erjesztés
 - j) DIY (kézi funkció)

Megjegyzés: A jelen kézikönyvben szereplő grafikák sematikus ábrázolások, és előfordulhat, hogy nem pontosan megegyeznek a termékkel.

2. HASZNÁLAT ELŐTT

- Ez a termék olyan csomagolással rendelkezik, amelyet úgy terveztek, hogy megvédje azt szállítás közben. Vegye ki a készüléket a dobozából, és az eredeti dobozt és egyéb csomagolást tárolja biztonságos helyen. Ez segít megelőzni a termék sérülését, ha a jövőben szállítani kell. Ha az eredeti csomagolást szeretné megsemmisíteni, kérjük, gondoskodjon arról, hogy minden terméket megfelelően újrahasznosítson. Ne távolítsa el a termék sorozatszámát, hogy segélykérés esetén a készülék nyomon követhetősége biztosított legyen.
- Győződjön meg arról, hogy minden alkatrész és komponens benne van és jó állapotban van. Ha bármelyik hiányzik, vagy nincs jó állapotban, kérjük, azonnal lépjen kapcsolatba a hivatalos Cecotec Műszaki Szolgálattal.

Doboz tartalma:

- Légsütő
- Használati utasítás
- Füstölő fedél
- Zacskó 15g faforgács

Hozzáférés a faforgács vásárlásához az alábbi QR-kódon keresztül:



3. LÉTESÍTMÉNY

- Távolítson el minden csomagolóanyagot a gép külsejéről és belsejéről.
- Nedves ruhával tisztítsa meg a készüléket kívülről és belülről egyaránt, majd törölje szárazra. A fűtőelemek ne legyenek nedvesek.
- A kosarat és az állványt alaposan tisztítsa meg forró vízzel, mosószerrel és nem súroló szivaccsal.
- Helyezze az állványt megfelelően a kosárba, és használatra helyezze vissza a kosarat a

készülékbe.

- Ne töltsa a készüléket olajjal vagy más folyadékkal.
- Helyezze a fritőzt egy sima, stabil és hőálló felületre, távol az esetlegesen fröccsenő víztől vagy hőforrástól. Hagyjon legalább 10 cm távolságot a készülék és bármilyen fal vagy tárgy között a megfelelő légelvezetés biztosítása érdekében.
- A légáramlás megszakításának elkerülése érdekében ne helyezzen tárgyakat a termék tetejére.
- Csatlakoztassa a tápkábelt egy földelt konnektorhoz, a tápellátás érintőképernyő ikonja világítani fog.
- Óvatosan vegye ki a kosarat a légsütőből, és helyezze bele a hozzávalókat.
- Használja a vezérlőpanelt a következő szakaszban részletezettek szerint.
- Az első használat során enyhe műanyagzagot érezhet, ami teljesen normális. Ha ez a helyzet, melegítse elő a gépet néhány percig, hogy a szag teljesen eltűnjön.

4. MŰVELET

Érintse meg a be/ki ikont

Amint a kosár és a rács biztonságosan a helyére került a fritőzben, a bekapcsolás ikonja világítani fog. A bekapcsolás ikon megnyomásával a többi kijelző és gomb kigyullad, és lehetővé teszi, hogy a főzési folyamatot a kívánt beállításhoz igazítsa. A főzés megkezdéséhez ki kell választani egy adott programot. Ha a főzési mód kiválasztása után ismét megnyomja a bekapcsoló ikont, a főzés elindul. Amikor a folyamat elindul, a ventilátor és a fűtőelem működésbe lép. A főzés szüneteltetéséhez nyomja meg újra ezt az érintőképernyős ikont. A légsütő kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig ezt az érintőképernyős ikont.

Az előre beállított menük ikonjainak megérintése

Ezek az ikonok lehetővé teszik, hogy válasszon a 10 előre beállított menüből. A kívánt opció kiválasztása után a főzési idő és a hőmérséklet értékei alapértelmezés szerint kerülnek beállításra (lásd „Az alapértelmezett menük táblázata” ebben a részben). Ha saját főzőprogramot szeretne beállítani, akkor ezt bármelyik program megnyomásával megteheti, és a hőmérséklet és/vagy az idő manuális beállítását a hőmérséklet és az idő növelésére és csökkentésére szolgáló ikonok megnyomásával teheti meg. Az üzemmód egy adott ételhez van rendelve, így az értékeket egy logikai tartományon belül változtathatja.

MEGJEGYZÉSEK:

- Ha saját főzési programját szeretné személyre szabni, akkor ezt közvetlenül a DIY program (kézi funkció) kiválasztásával is megteheti, amely lehetővé teszi, hogy a gép

teljes idő- és/vagy hőmérséklettartományát változtassa.

- A grillezési mód csak egy másik móddal együtt működik. A működésének részletei a kézikönyv későbbi részében találhatók. Ha úgy nyomja meg a grillezési módot, hogy előtte nem választott ki más főzési módot, az ikon csipogni fog, de semmilyen funkciót nem fog végrehajtani.

Érintse meg az idővezérlés ikonjait

Nyomja meg a jobb középső, óra szimbólummal ellátott ikont, majd az érintéses ikonokat az idő növeléséhez és/vagy csökkentéséhez. Így a főzési idő a megengedett tartományok szerint állítható be (lásd „Az előre beállított menük táblázata” ebben a fejezetben).

Érintse meg a hőmérséklet-szabályozás ikonjait

Nyomja meg a bal középső, hőmérő szimbólummal ellátott ikont, majd a hőmérséklet növeléséhez és/vagy csökkentéséhez nyomja meg az érintéses ikonokat. Így a főzési hőmérséklet a megengedett tartományok szerint állítható be (lásd „Az előre beállított menük táblázata” ebben a fejezetben).

Érintőikon világítása

Nyomja meg ezt az ikont főzés közben, hogy bekapcsolja a belső tál világítását, és láthassa az étel főzési állapotát. Ha a főzési folyamat közben megnyomja az érintés ikonot, a fény állandóan égve marad, csak akkor alszik ki, ha újra megnyomja a fényérintés ikont. Ha nincs főzési folyamatban, a lámpa 30 másodperc után kialszik.

Dupla ellenállás művelet

A készülék kettős fűtőelemmel rendelkezik, a felső fűtőelem nagyobb hőt termel, az alsó pedig a kosár aljának hőmérsékletét növeli.

Ajánlott a kettős ellenállás funkció használata, mivel ez két hőforrás felhasználásával főzi az ételt, és így a legjobb eredményt éri el. Ezenkívül a kettős fűtőelem használata is ajánlott azokban a programokban, ahol előmelegítéssel van beállítva. Ez lehetővé teszi, hogy a kosár grillsütője magasabb hőmérsékletet érjen el, és bizonyos ételeket akár meg is süthet.

A grillnek van egy laposabb oldala az ételek, például pizzák sütéséhez, és egy rácsos oldala a hús, hal vagy zöldségek grillezéséhez.

Dupla ellenállás érintés ikon

Egy főzőprogram kiválasztásakor a dupla fűtőelem opció alapértelmezés szerint aktiválódik, a dupla fűtőelem érintőképe statikus marad. A felső és az alsó fűtőelemek működése szinkronizálva van, és felváltva működnek a kiválasztott főzési hőmérséklet fenntartása érdekében.

Ha ki szeretné kapcsolni a kettős fűtési funkciót, és csak a felső hőforrást szeretné bekapcsolva tartani, nyomja meg a kettős fűtés érintőképernyő ikonját. Ily módon az ikon villogni fog, jelezve, hogy a dupla fűtőelem funkció ki van kapcsolva, és csak a felső fűtőelemet fűti. A legjobb eredmény elérése érdekében ajánlott mindig aktiválni a dupla ellenállás funkciót.

Grillező funkció

A készülék rendelkezik egy speciális üzemmóddal, amely grillsütő módjára főzi, füstöli és jelöli az ételt. Ez az üzemmód 14 percig tart (előmelegítés + füstölés). Az alábbiakban ismertetjük az üzemmód helyes használatához szükséges lépéseket:

1. Mérsékelje az ételt,
2. Nyissa ki a kosarat, és helyezze a faforgácsot a közepébe. Egy réteg forgács elegendő (2-4 g), amely egyenletesen fedi a teljes felületet. Győződjön meg róla, hogy a kosárban nincs laza faforgács. Csak középen, a füstölő keret által körülvéve szabad őket elhelyezni.
3. Tegye a fedelet a füstölőre, és fedje le a faforgácsot. Ezt az elemet füstöléskor kell elhelyezni, különben a füstölési folyamat nem lesz biztonságos, és a füstölési eredmény nem lesz kielégítő. Megvédi az ételt a faforgáccsal való közvetlen érintkezéstől is.
4. Helyezze a grillt a füstölőfedél fölé, és zárja le a kosarat.
5. Először válassza ki a kívánt főzési módot. Ha kívánja, most változtassa meg a főzési időt vagy a hőmérsékletet.
6. Ezután válassza ki a grillezési módot is. Nyomja meg a Lejátszás/szünet ikont, és elindul a grillezési mód („bb”). Ha ez befejeződött, automatikusan elindul az elején kiválasztott főzési mód. Az előmelegítés és a Füst ikon villogni fog.

MEGJEGYZÉS: A Grillezés funkció nem érhető el a „Chips”, „Desszert” és „Fermentáció” üzemmódokban, ezért ezen üzemmódok bármelyikének megnyomásakor a grillezés funkció ikonja eltűnik. Ha úgy nyomja meg a grillezési módot, hogy előtte nem választott ki más főzési módot, az ikon csipogni fog, de semmilyen funkciót nem fog végrehajtani.

7. A grillezési üzemmód felénél, 5 perc elteltével a készülék hangjelzéssel és a kijelzőn megjelenő üzenettel („Add”) kéri, hogy adjon hozzá ételt. Az ételek hozzáadása és a kosár bezárása után a gép folytatja a grillezési üzemmódot, most 6 perces füstöléssel, tehát a ventilátor szándékosan kikapcsol, és a gép hátuljából füst fog kijönni. Ez teljesen normális.
8. A füstölés befejezése után a grillezési üzemmód befejeződik, és a korábban kiválasztott főzési üzemmód indul. A kosarat még ne nyissa ki, és ne fordítsa az ételt fejjel lefelé.
9. A kiválasztott főzési módtól függően a főzési mód közepén a gép hangjelzést ad és megjelenik a „trn” (Turn) üzenet. Ez azt jelzi, hogy ideje megfordítani az ételt.

10. A főzési idő leteltével vegye ki az ételt a kosárból. Hagyja nyitva a kosarat, hogy hagyja kihűlni, és megakadályozza, hogy a nedvesség lecsapódjon benne.

Gyakorlati példa:

Ha egy húst a grillezési móddal szeretnénk megsütni, hogy különleges ízt és étvágygerjesztő jelölést kapjon, akkor csak a következő érintéses ikonokat kell kiválasztanunk, ugyanabban a sorrendben: „steak + grillezés + játék” (3. ábra).

Ily módon a készülék elkezd előmelegíteni a rácsot és a fadarabokat, amelyeket az elejétől fogva beleteszünk; amikor a képernyő erre kér minket („Add”), hozzáadjuk a húst, és a készülék automatikusan elkezd füstölni a húst. Mindez 14 percig tart. Ettől a ponttól kezdődik a hús főzése (főzési mód = filé). Ebben az esetben a kijelző a sütés felénél figyelmeztet minket, hogy fordítsuk meg a húst. Zárja be újra, és várja meg a sütés befejezését (4. ÁBRA).

MEGJEGYZÉS: Ez a funkció automatikusan csökkenti a kiválasztott üzemmód főzési idejét, hogy megakadályozza az étel túlfőzését. A grillezési mód után a sütési időt is tetszés szerint módosíthatja.

Előmelegítési művelet

A készülék 8 perces előmelegítő funkcióval rendelkezik, amely lehetővé teszi, hogy a kosár belsejében a hőmérséklet elérje az ételek főzéséhez megfelelő hőmérsékletet. Ez a funkció a hús, pizza és hal üzemmódokban már aktiválva van, bár a többi üzemmódban (kivéve az erjesztés) manuálisan is aktiválható, vagy akár ki is kapcsolható, ha nem szeretnénk. Az előmelegítés érintő ikon megnyomásával aktiválható (az ikon villogni fog) vagy deaktiválható (az ikon fixen marad) az előmelegítés funkció. Egyénileg is aktiválható, anélkül, hogy lehorgonyozná egy későbbi főzési módhoz, csak előmelegítés.

MEGJEGYZÉS: Amikor az előmelegítés befejeződött, a készülék többször csipogni fog, és megjelenik a „Add” felirat, jelezve, hogy az ételt hozzá kell adni.

Dohányzási művelet

Ez a készülék 9 perces füstölési funkcióval rendelkezik, amely egyedülálló ízt és aromát kölcsönöz a főtt ételnek. Az alábbiakban a funkció használatához szükséges lépéseket találja.

1. Mérsékelje az ételt.
2. Nyissa ki a kosarat, és helyezze a faforgácsot a közepébe. Egy réteg forgács elegendő (2–4 g), amely egyenesen fedi a teljes felületet. Győződjön meg róla, hogy a kosárban nincs laza faforgács. Csak középen, a füstölő keret által körülveve szabad őket elhelyezni.
3. Tegye a fedelet a füstölőre, és fedje le a faforgácsot. Ezt az elemet füstöléskor kell elhelyezni, különben a füstölési folyamat nem lesz biztonságos, és a füstölési eredmény

nem lesz kielégítő. Megvédi az ételt a faforgáccsal való közvetlen érintkezéstől is.

4. Helyezze a rácsot a füstölőfedél fölé, a felemelt oldallal felfelé.
5. Helyezze az ételt a rácsra, és zárja le a kosarat.
6. Válasszon ki egy előre beállított programot, majd nyomja meg a vacsoraköpeny program érintőképernyős ikonját. A füstölési funkciót anélkül is be lehet kapcsolni, hogy előzetesen kiválasztott volna egy főzőprogramot.
7. Ne feledje, hogy a dohányzás elindításához nyomja meg a start/stop érintés ikont.

A vacsoraköpeny funkció befejezésekor, ha nem volt kiválasztva főzőprogram, a készülék több hangjelzést ad, és a kijelzőn megjelenik a „KI”. Ha a füstölés funkció után kiválasztott egy főzőprogramot, akkor ez a program közvetlenül elindul.

MEGJEGYZÉS:

- Ha a füstölési programot választja, és ezt követi a hal, hús vagy szárnyas program, a jobb eredmény elérése érdekében az utóbbiak sütési ideje 20%-kal csökken.
- Javasoljuk, hogy a gépet páraelszívó alatt vagy jól szellőztetett helyen használja, hogy a környezet füstképződését a lehető legkisebbre csökkentse.
- A füstölés után ajánlott hagyni, hogy a fritőz lehűljön.
- Legyen óvatos, amikor kiveszi az elemeket a vacsorakabát programból, mert nagyon forróak lehetnek.

A dohányzási program ikonjának megérintése

A dohányzási funkció akkor aktív, ha a dohányzási program érintőképe villog. A vacsoraköpeny funkció kikapcsol, ha a vacsoraköpeny program érintőképe statikus marad.

Időzítő művelet

A készülék rendelkezik időzítő funkcióval, amellyel beprogramozhatja a főzési folyamat kezdetét. Ez az időtartomány 30 perctől 24 óráig terjed. Miután kiválasztotta a főzőprogramot, az időzítőt az időzítő érintőképernyő ikonjának megnyomásával aktiválhatja, és az időt az időszabályozáshoz használt érintőképernyő ikonok segítségével állíthatja be. Az időzítő kikapcsolásához egyszerűen nyomja meg újra az időzítő érintőképernyő ikonját. Ne feledje, hogy a visszaszámlálás elindításához nyomja meg a start/stop érintőképernyő ikonját. A kiválasztott idő leteltével a programozott főzési folyamat elindul.

Érintse meg az időzítő funkció ikonját

Az időzítő akkor aktív, ha az időzítő ikon villog. Az időzítő ki lesz kapcsolva, ha az időzítő ikon statikusan áll.

Alapértelmezett menük táblázata

Ikon	Típus	Előmelegítés	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Hőmérséklet-tartomány (min.-max.)	Időtartomány (min.-max.)	Megjegyzések
	Filé	8 perc	200	6	170-200	1-30	Előmelegítés után étel hozzáadására vonatkozó értesítés („Add”) - Borravalóra vonatkozó értesítés („trn”)
	Burgonya frits		195	20	120-200	1-60	
	Pizza	8 perc	180	10	100-200	1-60	Előmelegítés után étel hozzáadására vonatkozó értesítés („Add”)
	Csirke		200	25	150-200	1-60	
	Hal	8 perc	190	14	140-200	1-60	Előmelegítés után étel hozzáadására vonatkozó értesítés („Add”)
	Zöldségek		175	16	160-200	1-60	

	Desszert		160	20	100-190	1-60	
	Barbecue	8 perc	200	14 perc	-	-	Előmelegítés után étel hozzáadására vonatkozó értesítés („Add”) - Átfordított figyelmeztetés a kapcsolódó tüzelési módtól függően („trn”)
	Erjesztés		40	8h	40-90	1h-24h	
	DIY		200	20	40-200	1-60	Borravalós értesítés (TRN)

MEGJEGYZÉSEK:

- A steak és a barkácsprogramok speciális programok, amelyek a főzési ciklusuk közepén figyelmeztetéssel vannak ellátva a megfordításra. Amikor a főzési ciklus elérte a félidőt, a készülék több hangjelzést ad, és a „trn” kijelzőn megjelenik, hogy jelezze, hogy az ételt meg kell fordítani.
- Ha hallja a hangjelzést, a beállított előkészítési idő letelt. Vegye ki a kosarat a készülékből, és helyezze egy hőálló felületre. Győződjön meg róla, hogy az étel jól átsült. Ha nem eléggé átsültek, csúsztassa vissza a kosarat a sütőbe, és adjon hozzá még néhány percet.
- Az ételek, pl. chipsek eltávolításához vegye ki a kosarat a légsütőből, és helyezze egy hőálló felületre. Használjon nem fémből készült fogót az összetevők eltávolításához. Vigyázzon, nehogy megégesse magát. Ne fordítsa a kosarat fejjel lefelé az étel eltávolításához.

- Mivel az összetevők forrása, mérete, alakja és márkája eltérő lehet, előfordulhat, hogy a táblázatban feltüntetett adatok nem a legmegfelelőbbek az Ön által használt összetevőkhöz. Ha szükséges, módosítsa az időt és/vagy a hőmérsékletet a főzéshez igazítva.

Főzési tippek

- A kisebb élelmiszerek kevesebb előkészítési időt igényelnek, mint a nagyobbak.
- A nagyobb mennyiségű hozzávaló csak valamivel hosszabb előkészítési időt igényel, és fordítva, a kisebb mennyiségű hozzávaló csak valamivel rövidebb előkészítési időt igényel.
- A kisebb ételek eltávolítása a főzési folyamat közepén optimalizálja a végeredményt, és megakadályozza az étel egyenetlen főzését.
- A ropogósabb eredmény érdekében adjon a friss burgonyához egy kis extra olajat. Az ételt közvetlenül az olaj hozzáadása után főzze meg a légsütőben.
- Ne készítsen rendkívül zsíros összetevőket, például kolbászt a légsütőben.
- A sütőben elkészíthető ételek a légsütőben is elkészíthetők. - Az optimális elkészítendő sültkrumpli mennyisége 500 gramm.
- Használjon előre elkészített tésztákat, hogy gyorsan és egyszerűen elkészíthesse a rágcálnivalókat. Az előfőzött tészta kevesebb előkészítési időt igényel, mint a kézzel készített tészta.
- Helyezzen egy tepsit vagy sütőformát a légsütő kosarába, ha süteményt vagy quiche-t szeretne sütni, vagy ha törekeny vagy töltött ételeket szeretne sütni.
- A légsütőt használhatja a hozzávalók újramelegítésére is.
- Soha ne lépje túl a kosáron lévő MAX jelzést, mert a végeredmény és a gép épségét is károsíthatja.
- Javasoljuk, hogy úgy töltsen meg a kosár felületét, hogy ne zsúfolja tele az ételt, különben az étel nem fog egyenletesen megsülni.
- Bizonyos ételek eredményének javítása érdekében a hozzávalókat a főzési folyamat felénél fel lehet rázni. A hozzávalók felrázásához vagy megforgatásához vegye ki a kosarat a fogantyúnál fogva a készülékből, és rázza fel vagy forgassa meg a kosárban lévő hozzávalókat fa fogóval vagy hőálló szilikonnal. Helyezze vissza a kosarat a légsütőbe.

FIGYELEM:

- Legyen nagyon óvatos, amikor a kosarat rázza, mivel forró ételt tartalmaz.
- Ne használjon fémeszközöket, mert azok károsíthatják a kosár belsejében lévő bevonatot.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében ne érintse meg a kosarat működés közben vagy

közvetlenül utána. A kosarat csak a fogantyúnál fogva tartsa.

A receptfüzethez a következő QR-kód segítségével férhet hozzá



5. HIBAE LHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges okok	Lehetséges megoldás
E1	A felső hőmérséklet-érzékelő nem működik megfelelően.	Kérjük, forduljon a Cecotec műszaki szolgálatához.
E2	Az alsó hőmérséklet-érzékelő nem működik megfelelően.	Kapcsolatfelvétel a Cecotec műszaki támogatásával
A légsütő nem működik	A termék nincs csatlakoztatva.	Csatlakoztassa a készüléket egy földelt hálózati aljzathoz.
	Nem nyomta meg a be/ki érintés ikont.	Nyomja meg a be/kikapcsoló ikont a légsütő bekapcsolásához.
Nem veszem észre a kettős ellenállást	A termék nem főz	A végeredmény javítása érdekében ajánlott speciális előmelegítő programok használata.
A fritőzben főtt ételek nem főttek.	Az összetevők túl nagyok.	Helyezze a kisebb hozzávalókat a kosárba. Az étel gyorsabban megfő, ha kicsi.
	A kiválasztott hőmérséklet túl alacsony	Növelje a főzési hőmérsékletet (lásd a "Működés" című részt).
	A felkészülési idő túl rövid.	Növelje a főzési időt (lásd a "Működés" című részt).
A hozzávalók egyenetlenül főttek.	Egyes ételeket a főzési folyamat közepén meg kell keverni.	Az egymásra halmozódó hozzávalókat (pl. sült krumpli) az elkészítési idő felénél le kell rázni. Lásd a "Működés" című részt.

MAGYAR

Az étel nem lesz ropogós, amikor kijön a légsütőből.	Hagyományos fritőzben sütésre szánt ételeket főzött.	A ropogósabb eredmény érdekében süsse meg az ételt a sütőben, vagy kenje meg az ételt egy kis olajjal.
A kosár nem csúszik megfelelően a termékbe.	Túl sok hozzávaló van a kosárban.	Ne lépje túl a kosárban megengedett maximális mennyiséget.
	A rács nincs megfelelően elhelyezve a kosárban.	Nyomja a rácsot a kosárba.
A termék belsejéből fehér füst száll ki.	Nagyon zsíros ételeket főzöl.	Amikor zsíros ételeket süt a légsütőben, nagy mennyiségű olaj szívároga a kosárba. Az olaj fehér füstöt termel. Ez nem befolyásolja a készüléket vagy az eredményt.
	A kosár még mindig tartalmaz zsírt a korábbi használatból.	A fehér füstöt a kosárban felmelegedő zsír okozza. Ügyeljen arra, hogy minden használat után megfelelően tisztítsa meg.
A friss sült krumpli egyenetlenül sül a légsütőben.	Nem a megfelelő burgonyafajtát használta.	Használjon friss burgonyát, és ügyeljen arra, hogy a sütés során szilárd maradjon. A légsütőhöz ajánlott fajtájú burgonyát használjon.
	Nem tisztította meg megfelelően a burgonyát sütés előtt.	Öblítse le a burgonyát 3 percig vízben, hogy eltávolítsa a keményítőt, majd alaposan szárítsa meg.
A friss sült krumpli nem ropogós, amikor kijön a légsütőből.	A burgonya ropogóssága a víz és az olaj mennyiségétől függ.	Ügyeljen arra, hogy a burgonyát megszárítsa, mielőtt hozzáadná az olajat.
		A burgonyát kisebb darabokra vágjuk
		A ropogósabb eredmény érdekében adjon hozzá egy kicsit több olajat.

6. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
 - A kosár és a rács tapadásmentes bevonattal rendelkezik. Ne használjon fémeszközöket vagy súrolószereket a kosár és/vagy a rács tisztításához, mivel ez károsíthatja a tapadásmentes felületet.
 - Minden használat után ne hagyjon forró ételt a készülékben, mivel a kondenzáció károsíthatja a készülék fém alkatrészeit.
1. A tisztítás előtt válassza le a készüléket a hálózatról, és hagyja kihűlni. **MEGJEGYZÉS:** Vegye ki a kosarat, hogy a készülék gyorsabban lehűljön.
 2. Tisztítsa meg a termék belsejét és külsejét puha, nedves ruhával.
 3. A kosarat és az állványt alaposan tisztítsa meg forró vízzel, semleges mosószerezrel és nem súroló szivaccsal. Ha a füstölő fedelét használja, ismételje meg ugyanezt a tisztítási folyamatot.
 4. A visszamaradt szennyeződések eltávolítására folyékony zsírtalanítót ajánlunk.
 5. Tisztítsa meg a készülék belsejét meleg vízzel és egy nem súroló szivaccsal.
 6. Tisztítsa meg a fűtőelemet egy puha kefével, hogy eltávolítsa az ételmaradékokat. Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész tiszta és száraz, mielőtt újra használná a terméket.

Almacenamiento

- Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja kihűlni.
- Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész tiszta és száraz, mielőtt a terméket visszahelyezi a tárolóba.

7. ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK ÚJRAHASZNOSÍTÁSA



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



Az elektromos és elektronikus berendezések és/vagy akkumulátorok ártalmatlanításának legmegfelelőbb módjára vonatkozó részletes információkért a fogyasztóknak a helyi hatóságokhoz kell fordulniuk. A fenti

iránymutatások betartása hozzájárul a környezet védelméhez.

8. COPYRIGHT

A jelen kézikönyvben szereplő szövegek szellemi tulajdonjoga a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. tulajdonát képezi. A jelen kiadvány tartalma a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. előzetes engedélye nélkül sem részben, sem egészben nem reprodukálható, nem tárolható lekérdező rendszerben, nem továbbítható és nem terjeszthető semmilyen módon (elektronikus, mechanikus, fénymásoló, hangfelvétel vagy hasonló).

9. MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

CE Ezennel a Cecotec Innovaciones kijelenti, hogy ez a termék megfelel az Európai Unióban alkalmazandó alapvető követelményeknek és egyéb vonatkozó rendelkezéseknek. Ezt a terméket úgy tervezték, gyártották és tesztelték, hogy megfeleljen az előírt biztonsági és minőségi előírásoknak. Az EU-megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő internetes címen található: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

١. الأجزاء والمكونات

الجهاز. الشكل ١

١. سلة
٢. غطاء المدخن
٣. شواء
٤. لوحة التحكم باللمس
٥. مخرج الهواء
٦. مقاومة مزدوجة

لوحة التحكم. الشكل ٢

١. المس الرمز لزيادة درجة الحرارة
٢. مؤشر لزيادة/خفض درجة الحرارة
٣. المس الرمز لخفض درجة الحرارة
٤. أيقونة لمس برنامج التسخين المسبق
٥. أيقونة اللمس لبرنامج التدخين
٦. أيقونة اللمس تشغيل/إيقاف وبدء / إيقاف
٧. إضاءة داخلية بأيقونة اللمس
٨. أيقونة اللمس المقاومة المزدوجة
٩. مؤقت أيقونة اللمس
١٠. المس الرمز لخفض درجة الحرارة
١١. مؤشر لزيادة/خفض درجة الحرارة
١٢. أيقونة اللمس لزيادة درجة الحرارة
١٣. مؤشر درجة الحرارة المتغيرة
١٤. مؤشر الوقت المتغير
١٥. عرض
١٦. البرامج الافتراضية
- (a) شريحة لحم / فيليه
- (b) بطاطس مقلية مجمدة
- (c) بيتزا
- (d) أجنحة/فخذ دجاج
- (e) سمكة
- (f) الخضروات
- (g) خلوى
- (h) الشواء
- (i) التخمير
- (j) DIY (وظيفة يدوية)

ملاحظة: الرسومات الموجودة في هذا الدليل عبارة عن تمثيلات تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع المنتج.

٢. قبل الاستخدام

- يأتي هذا المنتج في عبوة مصممة لحمايته أثناء النقل. أخرج الجهاز من عبوته واحفظ العبوة الأصلية ومواد التغليف الأخرى في مكان آمن. سيساعد ذلك على منع تلف المنتج عند الحاجة لنقله مستقبلاً. إذا كنت ترغب في التخلص من العبوة الأصلية، فتأكد من إعادة تدوير جميع العناصر بشكل صحيح. لا تقم بإزالة الرقم التسلسلي من المنتج، وذلك لضمان إمكانية تتبع جهازك بشكل صحيح في حال احتجت إلى مساعدة.
- خدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec فوراً .

محتويات الصندوق:

- مقلاة هوائية
 - دليل التعليمات
 - غطاء المدخن
 - كيس من رقائق الخشب ١٥ جراماً
- يمكنك الوصول إلى عملية شراء رقائق الخشب من خلال رمز الاستجابة السريعة التالي:



٣. منشأة

- قم بإزالة كافة مواد التغليف من الخارج والداخل للجهاز.
- استخدم قطعة قماش مبللة لتنظيف الجهاز من الداخل والخارج وتجفيفه. تجنب تبليل عناصر التسخين.
- قم بتنظيف السلة والرف جيداً بالماء الساخن والمنظف وإسفنجة غير كاشطة.
- قم بوضع الرف في السلة بشكل صحيح ثم قم بوضع السلة مرة أخرى داخل الجهاز لاستخدامها.
- لا تقم بملء الجهاز بالزيت أو أي سائل آخر.
- ضع المقلاة على سطح مستو وثابت ومقاوم للحرارة، بعيداً عن أي رذاذ ماء أو مصادر حرارة محتملة. اترك مسافة لا تقل عن ١٠ سم بين الجهاز وأي جدار أو جسم لضمان تهوية الهواء بشكل صحيح.
- لا تضع أي أشياء فوق المنتج لتجنب إزعاج تدفق الهواء.
- قم بتوصيل سلك الطاقة بمأخذ كهربائي مؤرض، وسوف يضيء رمز اللمس للطاقة.
- قم بإزالة السلة بعناية من المقلاة الهوائية وأصف المكونات.
- استخدم لوحة التحكم كما هو مفصل في القسم التالي.
- عند الاستخدام الأول، قد تلاحظ رائحة بلاستيك خفيفة، وهذا أمر طبيعي تماماً. في هذه الحالة، سخّن الجهاز مسبقاً ليضع دقائق للتخلص من الرائحة تماماً.

٤. عملية

أيقونة التشغيل/الإيقاف باللمس

بمجرد تثبيت السلة والرف في المقلاة بشكل صحيح، سيضيء رمز الطاقة. بالضغط عليه، ستضيء المؤشرات والأزرار الأخرى، مما يتيح لك ضبط عملية الطهي حسب رغبتك. يجب عليك اختيار برنامج محدد لبدء الطهي. بالضغط عليه مرة أخرى بعد اختيار وضع الطهي، سيبدأ الطهي. بمجرد بدء عملية الطهي، ستعمل المروحة وعنصر التسخين. اضغط على هذا الرمز مرة أخرى لإيقاف الطهي مؤقتًا. اضغط عليه مع الاستمرار لمدة ٣ ثوانٍ لإيقاف تشغيل المقلاة الهوائية.

أيقونات اللمس في القائمة المعدة مسبقًا

تتيح لك هذه الأيقونات الاختيار من بين ١٠ قوائم مُعدة مسبقًا. بمجرد اختيار الخيار المطلوب، سيتم ضبط وقت الطهي ودرجة الحرارة افتراضيًا (انظر "جدول قوائم الإعدادات المسبقة" في هذا القسم). إذا كنت ترغب في ضبط برنامج الطهي الخاص بك، يمكنك ذلك بالضغط على أي برنامج وضبط درجة الحرارة و/أو الوقت يدويًا بالضغط على الأيقونات لزيادة أو خفض درجة الحرارة والوقت. صُمم هذا الوضع لطعام محدد، لذا يمكنك تغيير القيم ضمن نطاق منطقي.

الدرجات:

- إذا كنت تريد تخصيص برنامج الطهي الخاص بك، فيمكنك أيضًا القيام بذلك عن طريق تحديد برنامج DIY (الوظيفة اليدوية) مباشرة، والذي يسمح لك بتغيير النطاق الكامل للوقت و/أو درجة حرارة الجهاز.
- يعمل وضع الشواء فقط عند اقترانه بوضع طهي آخر. سيتم شرح كيفية عمله لاحقًا في هذا الدليل. إذا ضغطت على وضع الشواء دون اختيار وضع طهي آخر، فسيصدر صوت تنبيه، ولكن لن يتم تنفيذ أي وظيفة.

أيقونات اللمس للتحكم في الوقت

اضغط على أيقونة الساعة في منتصف اليمين، ثم اضغط على أيقونات اللمس لزيادة أو تقليل الوقت. بهذه الطريقة، يمكنك ضبط وقت الطهي ضمن النطاقات المسموح بها (انظر "جدول قائمة الإعدادات المسبقة" في هذا القسم).

أيقونات اللمس للتحكم في درجة الحرارة

اضغط على أيقونة مقياس الحرارة في منتصف اليسار، ثم اضغط على أيقونات اللمس لزيادة أو خفض درجة الحرارة. بهذه الطريقة، يمكنك ضبط درجة حرارة الطهي ضمن النطاقات المسموح بها (انظر "جدول قائمة الإعدادات المسبقة" في هذا القسم).

ضوء أيقونة اللمس

اضغط على هذه الأيقونة أثناء الطهي لتشغيل الضوء الداخلي للمقلاة ومشاهدة حالة طهي طعامك. عند الضغط على أيقونة اللمس أثناء الطهي، سيبقى الضوء مضاءً بشكل دائم؛ ولن ينطفئ إلا بالضغط عليه مرة أخرى. إذا لم تكن عملية الطهي جارية، سينطفئ الضوء بعد ٣٠ ثانية.

عملية المقاومة المزدوجة

يحتوي الجهاز على عنصر تسخين مزدوج: العلوي يولد المزيد من الحرارة، والسفلي يزيد من درجة حرارة قاعدة السلة. يُنصح باستخدام خاصية التسخين المزدوج، إذ تُطهى الطعام باستخدام مصدرين حراريين، مما يُحقق أفضل النتائج. كما يُنصح باستخدام خاصية التسخين المزدوج مع برامج تتضمن إعداد التسخين المسبق، مما يُتيح لسلة الشواية الوصول إلى درجة حرارة أعلى،

ما يُنتج تحمير بعض الأطعمة.

تحتوي الشواية على جانب مسطح للأطعمة مثل البيتزا وجانب شبكي آخر لتمييز اللحوم أو الأسماك أو الخضروات.

أيقونة اللمس المقاومة المزدوجة

عند اختيار برنامج طهي، سيتم تفعيل خيار عنصر التسخين المزدوج افتراضياً، وستبقى أيقونة عنصر التسخين المزدوج ثابتة. يعمل عنصر التسخين العلوي والسفلي بشكل متزامن، بالتناوب للحفاظ على درجة حرارة الطهي المحددة. إذا كنت ترغب في تعطيل خاصية التسخين المزدوج وإبقاء التسخين العلوي فقط نشطاً، فاضغط على أيقونة لمس التسخين المزدوج. سيومض الرمز، مما يشير إلى تعطيل خاصية التسخين المزدوج وإبقاء التسخين العلوي فقط نشطاً. يُنصح دائماً بتفعيل خاصية التسخين المزدوج للحصول على أفضل النتائج.

وظيفة الشواء

يتميز الجهاز بوضع خاص لطهي الطعام وتدخينه وتحميره كالباربكيو. يستمر هذا الوضع ١٤ دقيقة (التسخين المسبق + التدخين). خطوات استخدام هذا الوضع بشكل صحيح موضحة أدناه:

١. خفف من حدة الطعام،
٢. افتح السلة وضع رقائق الخشب في المنتصف. طبقة واحدة تكفي (٢-٤ غرامات) لتغطية كامل السطح بالتساوي. تأكد من عدم وجود أي رقائق خشب متناثرة حول السلة. يجب وضعها فقط في المنتصف، محاطة بإطار المدخن.
٣. ضع غطاء المدخن فوق رقائق الخشب. يجب أن يكون هذا الغطاء في مكانه أثناء التدخين، وإلا ستكون عملية التدخين غير آمنة وغير مرضية. كما أنه يحمي الطعام من التلامس المباشر مع رقائق الخشب.
٤. ضع الشواية فوق غطاء المدخن وأغلق السلة.
٥. أولاً، اختر وضع الطهي المطلوب. إذا رغبت، يمكنك الآن تعديل وقت الطهي أو درجة حرارته.
٦. ثم اختر وضع الشواء. اضغط على أيقونة التشغيل/الإيقاف المؤقت، وسيبدأ وضع الشواء ("bb"). عند انتهاء وضع الشواء، سيبدأ وضع الطهي الذي اخترته في البداية تلقائياً. ستلاحظ وميض أيقونات التسخين المسبق والتدخين.

ملاحظة: وظيفة الشواء غير متاحة في أوضاع «البطاطس المقلية» و«الحلوى» و«التخمير»، لذا سيؤدي الضغط على أي من هذه الأوضاع إلى اختفاء أيقونة وظيفة الشواء. إذا ضغطت على وضع الشواء دون اختيار أي وضع طهي آخر، ستصدر الأيقونة صوت تنبيه، ولكن لن يتم تنفيذ أي وظيفة.

٧. في منتصف وضع الشواء، بعد ٥ دقائق، سيطالبك الجهاز بإضافة الطعام بإشارة صوتية ورسالة على الشاشة ("إضافة"). بعد إضافة الطعام وإغلاق السلة، سيستمر الجهاز في وضع الشواء، مع دورة تدخين مدتها ٦ دقائق. ستوقف المروحة بعد ذلك عمداً، وسيصاعد الدخان من الجزء الخلفي للجهاز. هذا طبيعي تماماً.
٨. بمجرد انتهاء التدخين، سينتهي وضع الشواء ويبدأ وضع الطهي المختار سابقاً. لا تفتح السلة بعد أو تقلب الطعام.
٩. حسب وضع الطهي المختار، في منتصف عملية الطهي، س تصدر الماكينة إشارة صوتية وتعرض رسالة "trn" (تقليب). هذا يُشير إلى أن وقت تقليب الطعام قد حان.
١٠. بعد انتهاء وقت الطهي، أخرج الطعام من السلة. اترك السلة مفتوحة لتبرد وتمنع الرطوبة من التكثف داخلها.

مثال عملي:

إذا أردنا طهي اللحوم باستخدام وضع الشواء لإعطائها نكهة خاصة ولمسة شهية، فلن نحتاج إلا إلى تحديد أيقونات اللمس التالية، بنفس الترتيب: "شريحة لحم + شواء + لعب" (الشكل ٣)

بهذه الطريقة، سيبدأ الجهاز بتسخين الشواية مسبقاً ورقائق الخشب التي أضفناها من البداية. عندما تظهر لنا رسالة " إضافة «، نضيف اللحم، وسيبدأ الجهاز بتدخينه تلقائياً. يستغرق كل هذا ١٤ دقيقة. من هذه اللحظة، سيبدأ اللحم بالنضج (وضع الطهي = شريحة لحم). في هذه الحالة، سنُنبِها الشاشة في منتصف الطهي بقلب اللحم. نغلق الغطاء مجدداً وننتظر حتى ينتهي الطهي (الشكل ٤).

ملاحظة: تُقلل هذه الوظيفة تلقائياً وقت الطهي في الوضع المُختار لتجنب الإفراط في الطهي. كما يُمكنك تعديل وقت الطهي حسب رغبتك بعد استخدام وضع الشواء.

عملية التسخين المسبق

يتميز الجهاز بوظيفة تسخين مسبق لمدة ٨ دقائق، مما يسمح للسلة بالوصول إلى درجة الحرارة المناسبة لطهي الطعام. هذه الوظيفة مُفعّلة مسبقاً في أوضاع طهي اللحوم والبيتزا والأسماك، ويمكن أيضاً تفعيلها يدوياً في الأوضاع الأخرى (باستثناء التخمير) أو حتى تعطيلها عند الرغبة. يؤدي الضغط على أيقونة التسخين المسبق إلى تفعيل وظيفة التسخين المسبق (سيمض الرمز) أو تعطيلها (يبقى الرمز ثابتاً). كما يمكن تفعيلها بشكل فردي، دون ربطها بوضع طهي لاحق، فقط التسخين المسبق.

ملاحظة: عند اكتمال التسخين المسبق، سيصدر الجهاز عدة إشارات صوتية ويعرض كلمة " إضافة " على الشاشة للإشارة إلى أنه يجب عليك إضافة الطعام.

عملية التدخين

يتميز هذا الجهاز بخاصية تدخين لمدة ٩ دقائق، مما يُضفي نكهةً ورائحةً مميزةً على الأطعمة المطبوخة. فيما يلي خطوات استخدام هذه الخاصية.

١. خفف من حدة الطعام.
٢. افتح السلة وضع رقائق الخشب في المنتصف. طبقة واحدة تكفي (٢-٤ غرامات) لتغطية كامل السطح بالتساوي. تأكد من عدم وجود أي رقائق خشب متناثرة حول السلة. يجب وضعها فقط في المنتصف، محاطة بإطار المدخن.
٣. ضع غطاء المدخن فوق رقائق الخشب. يجب أن يكون هذا الغطاء في مكانه أثناء التدخين، وإلا ستكون عملية التدخين غير آمنة وغير مرضية. كما أنه يحمي الطعام من التلامس المباشر مع رقائق الخشب.
٤. ضع الرف فوق غطاء المدخن مع توجيه الجزء المرتفع لأعلى.
٥. ضع الطعام على الرف وأغلق السلة.
٦. اختر برنامجاً مُعداً مسبقاً، ثم اضغط على أيقونة برنامج التدخين. يمكنك أيضاً تفعيل وظيفة التدخين دون الحاجة إلى اختيار برنامج طهي مُسبقاً.
٧. أيقونة البدء /الإيقاف لبدء عملية التدخين.

وظيفة التدخين، إذا لم تقم باختيار برنامج طهي بعد ذلك، سيصدر الجهاز عدة إشارات صوتية ويعرض رسالة "إيقاف". إذا قمت باختيار برنامج طهي بعد وظيفة التدخين، فسيبدأ تشغيل هذا البرنامج فوراً.

ملحوظة:

- عند اختيار برنامج التدخين، ثم برنامج السمك أو اللحوم أو الأجنحة، سيتم تقليل وقت الطهي بنسبة ٢٠٪ في الحالة الأخيرة لتحقيق نتيجة أفضل.
- من المستحسن استخدام الجهاز تحت شفاط الدخان أو في منطقة جيدة التهوية لتقليل تراكم الدخان في البيئة.
- من المستحسن ترك المقلاة لتبرد بعد التدخين.

- كن حذرًا عند إزالة العناصر من برنامج التدخين ، لأنها قد تكون ساخنة جدًا.

أيقونة اللمس لبرنامج التدخين

يتم تفعيل وظيفة التدخين عند وميض أيقونة اللمس لبرنامج التدخين . ويتم إيقافها عند ثبات أيقونة اللمس لبرنامج التدخين .

تشغيل المؤقت

يتميز الجهاز بوظيفة مؤقت ، تتيح لك برمجة بدء عملية الطهي. يتراوح هذا الوقت بين ٣٠ دقيقة و ٢٤ ساعة. بعد اختيار برنامج الطهي، يمكنك تفعيل المؤقت بالضغط على أيقونة المؤقت اللمسية ، وضبط الوقت باستخدام أيقونات المؤقت اللمسية. لإلغاء تفعيل المؤقت ، ما عليك سوى الضغط على أيقونة المؤقت اللمسية مرة أخرى .
بدء /إيقاف اللمس لبدء العد التنازلي. عند انتهاء الوقت المحدد، سنبداً عملية الطهي المبرمجة .

أيقونة اللمس لوظيفة المؤقت

يُفعل المؤقت عند وميض أيقونته . ويُغى عند ثبات أيقونته .

جدول القوائم الافتراضية

تاجردل	ق اطنل ينزل ينزال (دحل) دحل - ينزال (صقال)	ةجرد ق اطن دحل) قرارحل دحل - ينزال (صقال)	تقول (ق يقدل اب)	قرارحل ةجرد (ةيوىم ةجرد)	نيخستل قبسمل	لجر	زمر
ففاضل هي بنت نيخستل دعب ماعطلا قبسمل (" فيضي ") - (" ليوحتل راعش trn	1-30	170-200	6	200	قئاقد 8	محل حيرش	
	1-60	120-200	20	195		سحاطبل يلقم	
ففاضل هي بنت نيخستل دعب ماعطلا قبسمل (" فيضي ")	1-60	100-200	10	180	قئاقد 8	ازتيب	

	شەرق		200	25	150-200	1-60	
	كەچىس	قۇياق 8	190	14	140-200	1-60	قۇياق ۈزەل ۈيەنەت نەيخەنەلە دۇغ مەغلە قۇيەنەلە (“قۇيەنەي”)
	تەۋرەنەلە		175	16	160-200	1-60	
	يۇلخ		160	20	100-190	1-60	
	ئەۋرەلە	قۇياق 8	200	قۇيەنە 14	-	-	قۇياق ۈزەل ۈيەنەت نەيخەنەلە دۇغ مەغلە قۇيەنەلە (“قۇيەنەي”) بەلەقۇنەلە رەيخەت يەغلە غەۋرە بۇس (“trn”) مەلەقۇنەلە
	رەيخەنەلە		40	تەغلە 8	40-90	يۇلە غەۋرە نەم غەۋرە 24	

	او عنصا لنصف		200	20	40-200	1-60	ليوحتلا راعش (TRN)
---	-----------------	--	-----	----	--------	------	-----------------------

الدرجات:

- برنامجا "ستيك" و«اصنعها بنفسك» هما برنامجان خاصان مزودان بتبنيه لتقليب الطعام في منتصف دورة الطهي. عند انتهاء دورة الطهي، يُصدر الجهاز عدة إشارات صوتية ويعرض رسالة "tm" لتذكيرك بتقليب الطعام.
- عند سماع صوت التنبيه، يكون وقت الطهي قد انقضى. أخرج السلة من الجهاز وضعها على سطح مقاوم للحرارة. تأكد من نضج الطعام تمامًا. إذا لم ينضج جيدًا، فأعد السلة إلى المقلاة وأضف بضع دقائق أخرى.
- لإزالة الطعام، مثل البطاطس المقلية، أخرج السلة من المقلاة الهوائية وضعها على سطح مقاوم للحرارة. لإزالة المكونات، استخدم ملقطًا غير معدني. احرص على عدم حرق نفسك. لا تقلب السلة لإخراج الطعام.
- نظراً لاختلاف المكونات من حيث المنشأ والحجم والشكل والعلامة التجارية، فقد لا تكون المعلومات الموضحة في الجدول مثالية للمكونات التي تستخدمها. إذا لزم الأمر، عدّل أوقات الطهي و/أو درجات الحرارة لتناسب احتياجاتك.

نصائح الطبخ

- تتطلب الأطعمة الأصغر حجمًا وقت تحضير أقل من الأطعمة الأكبر حجمًا.
- تتطلب كمية أكبر من المكونات وقت تحضير أطول قليلاً، وعلى العكس من ذلك، تتطلب كمية أصغر من المكونات وقت تحضير أقصر قليلاً.
- يؤدي تحريك العناصر الأصغر حجمًا في منتصف عملية الطهي إلى تحسين النتيجة النهائية ويمنع طهي الطعام بشكل غير متساوٍ.
- أضف القليل من الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على بطاطس مقرمشة. اطبخها في المقلاة الهوائية مباشرة بعد إضافة الزيت.
- لا تقم بإعداد مكونات دهنية للغاية مثل النقانق في المقلاة الهوائية.
- الأطعمة التي تُطهى في الفرن يُمكن طهيها أيضًا في المقلاة الهوائية. الكمية المثالية من البطاطس المقلية هي ٥٠٠ غرام.
- استخدم العجينة الجاهزة لتحضير المقلبات بسرعة وسهولة. العجينة الجاهزة تتطلب وقت تحضير أقل من العجينة اليدوية.
- ضع طبق الخبز أو طبق طاجن في سلة المقلاة الهوائية إذا كنت تريد خبز كعكة أو كيش، أو إذا كنت تريد قلي أطعمة هشة أو محشوة.
- يمكنك أيضًا استخدام المقلاة الهوائية لإعادة تسخين المكونات.
- لا تتجاوز أبدًا مؤشر MAX الموجود على السلة، حيث يمكن أن يؤثر ذلك على النتيجة النهائية وسلامة الماكينة.
- للحصول على نتائج طهي ممتازة، يوصى بملء كامل سطح السلة دون تكديس الطعام، وإلا فلن يتم طهيها بالتساوي.
- لتحسين نتائج بعض الأطعمة، يمكنك رخ المكونات في منتصف عملية الطهي. لرج أو تقلب المكونات، أخرج السلة من الجهاز من مقبضها ورجها، أو قلب المكونات داخلها باستخدام ملقط خشبي أو سيليكون مقاوم للحرارة. أعد إدخال السلة في المقلاة الهوائية.

تحذير:

- كن حذرًا جدًا عند هز السلة لأنها تحتوي على طعام ساخن.

- لا تستخدم أدوات معدنية، لأنها قد تتسبب في إتلاف البطانة داخل السلة.
- لا تلمس السلة أثناء الاستخدام أو بعده مباشرة لتجنب الحروق. أمسك السلة من المقبض فقط.

يمكنك الوصول إلى كتاب الوصفات من خلال رمز الاستجابة السريعة التالي



٥. حل المشكلات

لمتحملا لحلا	قلمتحملا بابسألا	قلمكشم
. قينفلا Cecotec قدغب لصتا	لمعي ال يولعلا قرارحلا ةجرد رعشتسم حيحص لكشب	١-٥
قينفلا Cecotec قدغب لصتا	ال قيلفسلا قرارحلا ةجرد رعشتسم حيحص لكشب لمعي	٢-٥
يضرأ قاط ذخأب زاهلا ليصوتب مق	لصتسم ريغ جتنملا	لمعت ال قينأولما ةالقلملا
فأقويالالي غشتلا قنوقيأ على طغضا قينيأولما ةالقلملا لي غشتلا	قنوقيأ على طغضلاب مقث مل فأقويالالي غشتلا	لمعت ال قينأولما ةالقلملا
نمضنت قصاخ جمارب مادختسا نمضنتسملا نم نمضنتلا نمضنتلاب قيسملا نمضنتلا قينيأولما	خوبطم ريغ جتنملا	ةجودزمل قنوقلملا طحال ال
يغطي قلسلا يف أمج رجصال تانوكمل عض رجصا ممج ناك أمك عرسا ما عطلا	أدج قريبك تانوكمل	ةالقلملا يف خوبطملا ما عطلا أقني نوكي قني مالا
مبق عجار) يغطلا قراح ةجرد قديزب مق ("لي غشتلا" مبق عجار) يغطلا تقو قديزب مق	قيا غل قصفغم قندحمل قرارحلا ةجرد أدج ريصق ريصحتلا تقو	ةالقلملا يف خوبطملا ما عطلا أقني نوكي قني مالا
امضعب قوف قندحمل تانوكمل جر بجي فصنتم يف (قيلقلملا سطا طبلال لثم) ضمحل ("لي غشتلا" مبق عجار) يغطلا تقو	يف كيرحتلا قمعطال ضمعب بلطتت يغطلا قيلم فصنتم	ريغ لكشب تانوكمل يهطمت واستم
تيزلا نم ليلقب امينمدا وأ قمعطال يزب خا قشمق رشكا ةجيتن على لوصحلل	قصصملا قمعطال يهطبت تمق دول قيديلقت ةالقلملا يف يلقلل	هجوم رخ دنع اشمق م سيل ما عطلا قينيأولما ةالقلملا نم
اهب جومسملا قملقلمل ىصقلا دحلا زواجتت ال قلسلا يف	قلملا يف تانوكمل نم ريكتلا كانه	لكشب ولزنت ال قلسلا جتنملا لخاد حيحص
قلسلا لخاد لفسالا على فرلا عفدا	حيحص لكشب فرلا عضو مدي مل قلملا لخاد	لكشب ولزنت ال قلسلا جتنملا لخاد حيحص

لخاد نم ضيبأ ناخـ جرخي جـتنلما	اـج ءينـد ءم عطا خبطت تنـا	ءـي ءاولا ءالقـملا يف ءينـدلا ءم عطاـل يـطـدـنـع ءـسـلا ءـلا تـيـزـلا نم ءـزـيـبـك ءـيـمـك بـرـسـت ءـلـع رـثـوي ال اـءـهـh
	نـم مـوحـش ءـلـع يـوتـحـت ءـسـلا لـازـت ال ءـقـبـاسـلا تـامـاـءـخـتـسـال	نـم ءـولـا نـيـخـسـت نـع ءـتـان ضـيـبـالـا نـاـءـلا لـك ءـبـ اـءـيـج اـمـفـيـطـنـت نـم ءـكـات ءـسـلا يـف مـاـءـخـتـسـا
ءـيـلـقـمـلا سـطـاطـبـلا يـلـق مـتـي يـف وـاسـتـم رـيـغ لـكـشـب ءـجـاـطـلا ءـيـءـاولـا ءـالـقـمـلا	نـم ءـيـصـلـا عـولـا مـءـخـتـسـت مـل سـطـاطـبـلا	اـءـاقـب نـم ءـكـاتـو ءـجـاـط سـطـاطـب مـءـخـتـسـا يـصـومـلا عـاونـال مـءـخـتـسـا يـلـقـلا ءـانـثـا ءـكـسـامـتـم يـيـءـاولـا يـلـقـلـل اـمـب
	لـبـق اـءـيـج سـطـاطـبـلا فـيـظـنـتـب مـءـت مـل اـمـيـلـق	قـوـاـءـة 3 ءـمـل ءـامـلـاب اـءـيـج سـطـاطـبـلا يـلـسـغـا لـكـذ ءـب اـءـيـج اـمـفـيـج ءـت اـشـنـلـا ءـالـزـال ءـفـاضـا لـبـق سـطـاطـبـلا فـيـفـيـجـت نـم يـءـكـات بـتـيـزـلا
ءـجـاـطـلا ءـيـلـقـمـلا سـطـاطـبـلا نـم ءـرـخـت اـمـءـنـع ءـشـمـرـق مـءـسـيـل ءـيـءـاولـا ءـالـقـمـلا	ءـيـمـك ءـلـع سـطـاطـبـلا ءـشـمـرـق مـءـخـتـسـت بـتـيـزـلا وـاـمـلـا	ءـرـيـغـص عـطـق ءـلا سـطـاطـبـلا عـطـق ءـيـءـاـنـن ءـلـع لـوـصـلـل تـيـزـلا نـم ءـيـزـمـلا ءـضـا ءـشـاـشـه رـشـكا

٦. التـنـظـيـف وـالصـيـانـة

- قـم بـتـنـظـيـف الـجـهـاز بـعـد كل اسـتـخـدام.
 - الـسـلـة وـالـرف مـطـيـلان بـطـبـقـة غـيـر لـاصـقـة. لا تـسـتـخـدم اـءـوات مـعـدنيـة أو مـواد كـاشـطـة لـتـنـظـيـف الـسـلـة و/أو الـرف، فـقـد يـؤـدي ذـلـك إـلـى إـتـلاـف الـسـطـح غـيـر الـلاـصـق.
 - بـعـد كل اسـتـخـدام، لا تـتـرك الـطـعام الساـخـن داـخـل الـجـهـاز، حـيـث أن التـكـثـيـف قـد يـؤـثر عـلـى الأـجـزاء المـعـدنيـة.
١. افـصـل الـجـهـاز عـن مـأخـذ الـطـاقـة وـاتـركـه يـبرـد قـبـل التـنـظـيـف. مـلـاحـظـة: أـزل الـسـلـة لـلـسـماـح لـلـجـهـاز بـالـتـبريـد بـشـكل أـسـرـع.
 ٢. امـسـح الـجزـء الـداـخـلي وـالـخـارجـي لـلـمـنـتـج بـقـطـعـة قـماش نـاعـمـة وـرطـيـة.
 ٣. نـظـف الـسـلـة وـابـشـرها جـيـدًا بـالمـاء الساـخـن وـمنـظـف مـعـتـدل وـاسـفـنـجـة غـيـر كـاشـطـة. إـذا كـنت تـسـتـخـدم غـطاء المـدخـن، كرّر نـفـس عـمـليـة التـنـظـيـف.
 ٤. نوـصـي بـاسـتـخـدام مـزـيـل الشـحـوم الـسـائل لإـزـالـة أي أوسـاخ مـتـبـقيـة.
 ٥. قـم بـتـنـظـيـف الـجزـء الـداـخـلي مـن الـجـهـاز بـاسـتـخـدام المـاء الدافـئ وـاسـفـنـجـة غـيـر كـاشـطـة.
 ٦. نـظـف عـنـصـر التـسـخـيـن بـفرشـاة نـاعـمـة لإـزـالـة أي بـقايا طـعام. تـأكـد مـن نـظـافـة جـمـيـع الأـجـزاء وـجـفـافـها قـبـل اسـتـخـدام الـمـنـتـج مـرة أـخـرى.

تخزين

- افـصـل الـجـهـاز عـن الكـهـربـاء وـاتـركـه حـتـى يـبرـد.
- تـأكـد مـن أن جـمـيـع الأـجـزاء نـظـيـفـة وـجـافـة قـبـل إـعـادـة الـمـنـتـج إـلـى المـخـزن.

٧. إـعـادـة تـدوير المـعـدات الكـهـربـائيـة وـالإـلـكـتـرونيـة

يـشـير هـذا الرمز إـلـى أنـه، وـفـقًا لـلـوائـح المـعـمـول بـها، يـجـب التـخلـص مـن الـمـنـتـج و/أو البـطـاريـة بـشـكل مـنـفـصـل عـن النـفايـات المـنزـليـة. عـند انـتـهـاء صـلاحيـة هـذا الـمـنـتـج، يـجـب إـزـالـة البـطـاريـات وـنـقلـها إـلـى نـقـطـة تـجـمـيـع تُـعـدـدهـا الـسلـطـات المـحـليـة. لـلـحـصـول عـلـى مـعـلـومـات مـفـصـلـة حـول الطـريـقـة الأنـسـب لـلـتـخلـص مـن الأـجـهـزة الكـهـربـائيـة وـالإـلـكـتـرونيـة و/أو البـطـاريـات، يُـرـجـى مـن الـمـسـتـهـلـكـيـن التـواصـل مـع الـسلـطـات المـحـليـة. اتـبـاع الإرشـادات المـذكـورة أعـلاه يُـسـهـم فـي حـمـايـة البـيـئـة.





٨. حقوق الطبع والنشر

جميع الحقوق محفوظة لشركة CECOTEC INNOVACIONES, SL. لا يجوز نسخ محتوى هذا المنشور، كلياً أو جزئياً، أو تخزينه في نظام استرجاع، أو نقله، أو توزيعه بأي وسيلة (إلكترونية، ميكانيكية، تصوير، تسجيل، أو ما شابه) دون الحصول على إذن مسبق من شركة CECOTEC INNOVACIONES, SL.

٩. إعلان المطابقة

شركة سيكوتيك إنوفاسيونيس (Cecotec Innovaciones) بموجب هذا أن هذا المنتج يتوافق مع المتطلبات الأساسية والأحكام الأخرى ذات الصلة للوائح المعمول بها في الاتحاد الأوروبي. وقد صُمم هذا المنتج وصُنِع واختُبر وفقاً لمعايير السلامة والجودة المطلوبة. يُمكن الاطلاع على النص الكامل لإعلان المطابقة الخاص بالاتحاد الأوروبي على الموقع الإلكتروني التالي: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>



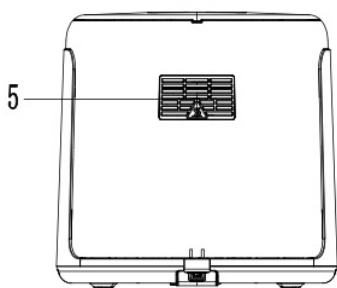
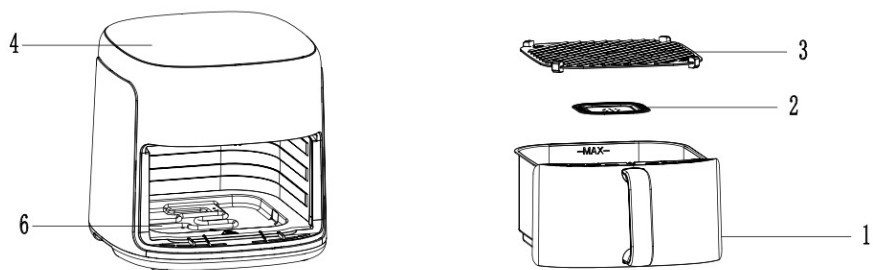


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

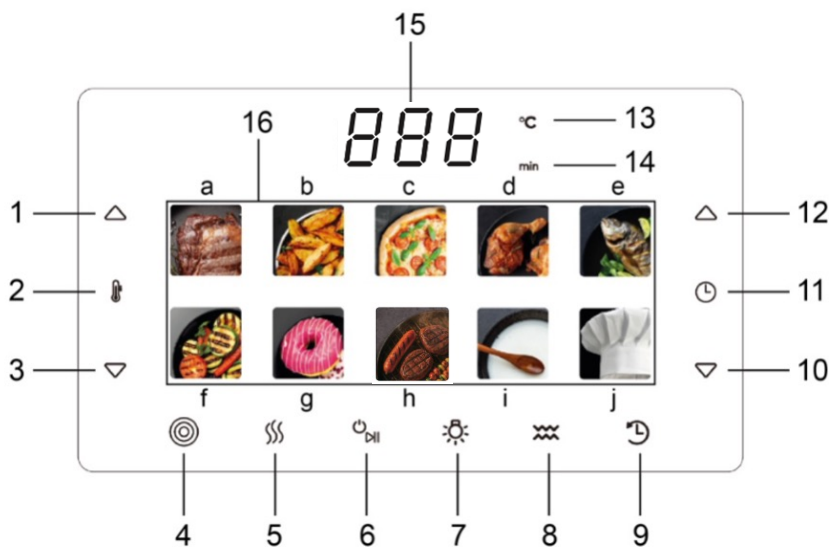


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2



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

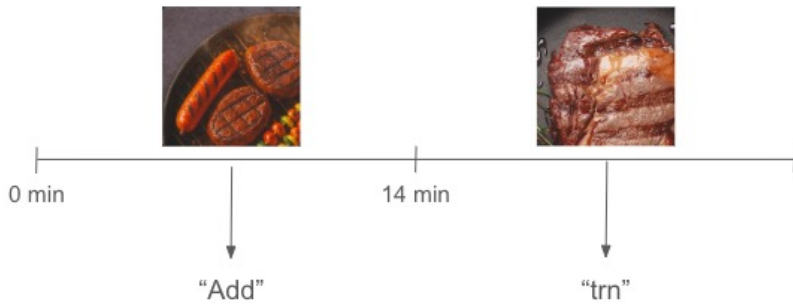


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

www.cecotec.es

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

SF01250711

