



CECOFRY ABSOLUTE 7600

Freidora dietética de 7.6 L digital/ 7.6-L digital air fryer



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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	10
Sicherheitshinweise	13
Istruzioni di sicurezza	16
Instruções de segurança	19
Veiligheidsvoorschriften	23
Instrukcje bezpieczeństwa	26
Bezpečnostní pokyny	29

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	33
2. Antes de usar	33
3. Funcionamiento	34
4. Limpieza y mantenimiento	37
5. Resolución de problemas	38
6. Especificaciones técnicas	39
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	40
8. Garantía y SAT	40
9. Copyright	40

INDEX

1. Parts and components	41
2. Before use	41
3. Operation	42
4. Cleaning and maintenance	45
5. Troubleshooting	46
6. Technical specifications	47
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	47
8. Technical support and warranty	48
9. Copyright	48

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	49
2. Avant utilisation	49
3. Fonctionnement	50
4. Nettoyage et entretien	53
5. Résolution de problèmes	54
6. Spécifications techniques	56
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	56
8. Garantie et SAV	56
9. Copyright	56

INHALT

1. Teile und Komponenten	57
2. Vor dem Gebrauch	57
3. Bedienung	58
4. Reinigung und Wartung	62
5. Problembehebung	63
6. Technische Spezifikationen	64
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	65
8. Garantie und Kundendienst	65
9. Copyright	65

INDICE

1. Parti e componenti	66
2. Prima dell'uso	66
3. Funzionamento	67
4. Pulizia e manutenzione	70
5. Risoluzione dei problemi	71
6. Specifiche tecniche	73
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	73
8. Garanzia e supporto tecnico	73
9. Copyright	73

ÍNDICE

1. Peças e componentes	74
2. Antes de usar	74
3. Funcionamento	75
4. Limpeza e manutenção	78
5. Resolução de problemas	79
6. Especificações técnicas	81
7. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos	81
8. Garantia e SAT	81
9. Copyright	81

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	82
2. Voor gebruik	82
3. Werking	83
4. Schoonmaak en onderhoud	86
5. Probleemoplossing	87
6. Technische specificaties	89
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	89
8. Garantie en technische ondersteuning	89
9. Copyright	89

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	90
2. Przed użyciem	90
3. Funkcjonowanie	91
4. Czyszczenie i konserwacja	94
5. Rozwiązywanie problemów	95
6. Specyfikacja techniczna	96
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	97
8. Gwarancja i Serwis techniczny	97
9. Copyright	97

OBSAH

1. Části a složení	98
2. Před použitím	98
3. Fungování	99
4. Čištění a údržba	102
5. Řešení problémů	103
6. Technické specifikace	104
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	104
8. Záruka a technický servis	105
9. Copyright	105

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. Las superficies accesibles del producto podrían alcanzar temperaturas altas durante el funcionamiento. Tenga cuidado de no quemarse.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.
- Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones.
- 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.
- 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
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser realizada niños.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- 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.

- Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual, cualquier otro uso no está recomendado por Cecotec y podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y/o la vida del usuario.
- Desenchufe el aparato de la corriente antes de moverlo, limpiarlo o cuando no vaya a utilizarlo.
- 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.

- 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.
- 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 se 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.
- No toque la superficie del aparato mientras esté en funcionamiento, ya que podría estar caliente.
- 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 utilice el aparato para ningún uso no especificado en el manual.

- No intente reparar el aparato por su propia cuenta.

SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the appliance, read the following instructions carefully. Keep this instruction manual for future reference or new users.

-  This symbol means: warning, hot surface. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is in operation. Be careful not to burn yourself.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- When using electrical and electronic appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be repaired by the official Cecotec Technical Support Service to avoid any type of danger.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience.
- Keep this appliance and its power cord out of reach of children under the age of 8.
- Cleaning and maintenance tasks should not be carried out by children.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance.
- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance.
- We recommend that the room where you intend to use the

appliance is equipped with a working extractor fan or it is well ventilated.

- Use the device only for the purposes described in this instruction manual, any other use is not recommended by the manufacturer and could have a detrimental effect on the lifespan of the appliance and/or the safety of the user.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cord. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cord to touch 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 or injuries to the user.
- Do not use the appliance if its cord, plug, or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres.
- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. Be careful when placing the basket out of the air fryer. Place the handle inwards to prevent spillage of what's inside. Do not place the appliance near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause electrical shock or fire.
- Do not fill the basket with oil to avoid causing a fire hazard.
- Do not touch the interior of the appliance while in operation.

- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.
- Always place the ingredients to be cooked inside the basket to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use or during cleaning. 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.
- Do not touch the surface of the appliance when in operation, as it will become hot when in use.
- 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.
- During operation, hot steam is released through the air outlet openings. 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 use the appliance for any use other than the one specified in this manual.
- Do not try to repair the appliance by yourself.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

-  Ce symbole signifie : attention, surface chaude. Les surfaces accessibles du produit pourraient atteindre des températures très élevées pendant le fonctionnement. Faites attention à ne pas vous brûler !
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- 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.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble présente des dommages, il doit être réparé par le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être menés à terme par des enfants.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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.
- Utilisez cet appareil aux fins décrites dans ce manuel. Toute autre utilisation qui ne soit pas recommandée par Cecotec pourrait réduire la vie utile de l'appareil ou mettre l'utilisateur en danger.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le transporter, nettoyer ou si vous n'allez pas l'utiliser.
- 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.
- 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.
- 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.
- Ne touchez pas la surface de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement, car elle pourrait être chaude.
- 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'utilisez pas l'appareil pour d'autres utilisations que celles spécifiées dans le manuel.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für neue Benutzer auf.

-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Geräteoberflächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.
- Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Falls das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um jegliche Art von Gefahr zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung verwendet werden.

- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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.
- Verwenden Sie dieses Gerät für die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke. Jede andere Verwendung wird von Cecotec nicht empfohlen und kann die Lebensdauer des Geräts und/oder die Lebensdauer des Benutzers nachteilig beeinflussen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder Sie es nicht benutzen.
- Das Netzkabel 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.
- 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.
- Stellen Sie die Zutaten immer in den Frittierkorb, damit sie nicht mit den Widerständen in Berührung kommen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker nur wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt an die Stromversorgung angeschlossen.
- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts, während es in Betrieb ist, da sie heiß sein kann.
- 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 Gareinsatz anfassen müssen.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich wie im Bedienungsanleitung beschrieben.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le seguenti istruzioni originali. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

-  Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda. La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere alta mentre si usa il prodotto. Prestare attenzione a non scottarsi.
- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.
- Quando si usano apparecchi elettronici, occorre rispettare

alcune precauzioni di sicurezza base per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni.

- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di rischio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza.
- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere effettuate da bambini.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio.
- È consigliabile che la stanza nella quale verrà usato l'apparecchio disponga di una cappa filtrante o sia ben ventilata.
- Utilizzare questo apparecchio esclusivamente per i fini descritti in questo manuale. Qualsiasi altro tipo di impiego non è raccomandato da Cecotec e potrebbe ripercuotersi negativamente sulla vita utile dell'apparecchio stesso e/o la vita dell'utente.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente prima di muoverlo, pulirlo o quando non è in uso.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Non permettere che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie di lavoro o piano da cucina.

- 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, con presenza di sostanze chimiche o umide.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piana e resistente al calore. Quando si estrae e appoggia il cestello esterno dalla friggitrice ad aria, farlo con attenzione e posizionare il manico verso l'interno, in modo da evitare la fuoriuscita del contenuto. 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 interno di olio per evitare il rischio d'incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- 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.
- Collocare sempre gli ingredienti da friggere all'interno del cestello interno per evitare il contatto con le resistenze.
- Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio quando non è in uso o se lo si sta pulendo. Lasciare raffreddare completamente prima di

montare o rimuovere qualsiasi parte e/o procedere con la pulizia.

- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla corrente.
- Non toccare la superficie dell'apparecchio mentre è in funzione, poiché potrebbe essere calda.
- Per garantirne il corretto funzionamento, la pulizia e manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate in linea con quanto spiegato in questo manuale di istruzioni.
- Non posizionare l'apparecchio a contatto con la parete. Mantenere una distanza di sicurezza di 10 cm rispetto alla parte posteriore dell'apparecchio e altri 10 cm da ogni lato. Non collocare oggetti sopra l'apparecchio quando in uso.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio emette vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite dell'aria. Potrebbe uscire aria calda dall'apparecchio quando si rimuove il cestello esterno.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si notano fuoriuscite di fumo nero. Attendere che il fumo scompaia per rimuovere il cestello esterno dell'apparecchio.
- Si consiglia l'uso di guanti quando si maneggia la griglia o il cestello interno.
- Non utilizzare l'apparecchio per usi non specificati nel manuale.
- Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. As superfícies acessíveis do produto poderiam alcançar temperaturas altas durante o funcionamento. Tenha cuidado para não se queimar.
- Este produto não foi desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndios, eletrochoques e lesões.
- 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 da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- 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.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
- A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças.
- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto.
- Certifique-se de que a tensão de rede elétrica corresponda aos requisitos de tensão especificados na etiqueta de classificação do aparelho.
- Recomendamos que o espaço onde vai utilizar o aparelho esteja equipado com um extrator de fumos ou seja ventilado.
- Utilize este dispositivo para os fins descritos no presente manual, qualquer outra utilização não é recomendada pelo produtor e pode afetar negativamente a vida útil do dispositivo e/ou a vida do utilizador.
- Desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar ou quando não o utilizar.

- 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 o cabo sobressair sobre a borda da superfície de trabalho ou da bancada.
- Não utilize extensores, a não ser que esteja recomendado por um eletricista qualificado. O uso do tipo errado de extensor pode causar danos no dispositivo 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 azeite, poderia causar um risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do dispositivo enquanto estiver em funcionamento.
- Não submerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do produto em água ou outros líquidos. Não exponha as conexões elétricas à água.
- Coloque sempre os ingredientes a cozinhar dentro do cesto para evitar que entrem em contacto com as resistências.

- Certifique-se de ter 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 eléctrica sem supervisão.
- Não toque na superfície do aparelho enquanto estiver em funcionamento, já que pode estar quente.
- 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 dispositivo e de 10 cm de cada lado. Não coloque nenhum objeto em cima 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 dispositivo 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 dispositivo.
- Recomendamos o uso de luvas ao manipular as grelhas ou o cesto.
- Não utilize o dispositivo para usos não especificados no manual.
- Não tente reparar o dispositivo por conta própria.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. Toegankelijke oppervlakken van het product kunnen tijdens het gebruik hoge temperaturen bereiken. Let op dat u zich niet verbrandt.
- Dit toestel is niet ontworpen om via timers of externe afstandsbedieningen te werken.
- Bij het gebruik van elektrische apparaten moet u bepaalde basisvoorzorgsmaatregelen in acht nemen om het risico op brand, elektrische schokken en verwondingen te beperken.
- Controleer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is moet deze gerepareerd worden door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.
- 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.
- Gebruik dit apparaat voor de in deze handleiding beschreven doeleinden, elk ander gebruik wordt niet door Cecotec

aanbevolen en kan de levensduur van het apparaat en/of het leven van de gebruiker nadelig beïnvloeden.

- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst, schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt.
- Draai, buig, rek of beschadig het netsnoer niet. 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 aanrecht hangen.
- 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 frituurmand uit de airfryer haalt, doe dit dan voorzichtig en plaats het handvat naar binnen, om morsen van wat erin zit te voorkomen. Plaats het toestel niet in de buurt van warmtebronnen, plaatsen met een hoge vochtigheidsgraad of in de buurt van ontvlambare materialen.
- Steek uw vingers of andere vreemde voorwerpen niet in de ventilatie- of afvoeropeningen, want die kunnen elektrische schokken of brand veroorzaken.
- Vul de frituurmand niet met olie, want dat kan brandgevaar opleveren.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.

- 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.
- Plaats de te koken ingrediënten altijd in de frituurmand 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.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het toestel niet gebruikt of wanneer u het 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.
- Raak het oppervlak van het toestel niet aan wanneer het in werking is, want het kan heet zijn.
- Omeencorrectewerkingvanhettoesteltegaranderen,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 luchtuitlaatopeningen. Houd handen en gezicht op veilige afstand van stoom- en luchtopeningen. Er kan hete lucht uit het toestel komen wanneer u de frituurmand 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 frituurmand uit het apparaat.

- Wij raden het gebruik van handschoenen aan bij het hanteren van het rek of de mand.
- Gebruik het toestel niet voor doeleinden die niet gespecificeerd zijn in deze handleiding.
- Probeer niet zelf het apparaat te repareren.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. Dostępne powierzchnie produktu mogą się nagrzewać podczas pracy. Uważaj, aby się nie poparzyć.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych timerów lub systemów zdalnego sterowania.
- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze podejmować podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń.
- Regularnie należy sprawdzać kabel zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju niebezpieczeństw.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Dzieci nie mogą czyścić i konserwować urządzenia.

- Pilnuj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom napięcia określonym w danych technicznych urządzenia.
- Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym będziesz używać urządzenia, było wyposażone w wyciąg dymu lub było wentylowane.
- Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji, jakiegokolwiek inne użycie nie jest zalecane przez Cecotec i może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i/lub żywotność użytkownika.
- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przenoszeniem, czyszczeniem lub gdy nie jest używane.
- Nie nakręcaj, nie zginaaj, nie rozciągaj ani nie uszkodzaj kabla zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól aby kabel zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Nie używaj przedłużaczy, chyba że zaleci to wykwalifikowany elektryk. Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia użytkownika.
- Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia użytkownika.
- Nie używaj urządzenia w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
- Umieść urządzenie na płaskiej, żaroodpornej powierzchni. Wyjmując kosz z frytkownicy, rób to ostrożnie i włóż uchwyt do środka, aby uniknąć rozlania tego, co jest w środku. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, miejsc o dużej wilgotności lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Nie wkładaj ani nie pozwalaj palcom lub innym przedmiotom

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

- Nie napełniaj kosza olejem, może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieusuwalnej części urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiać potąceń elektrycznych na działanie wody.
- Gotowane składniki należy zawsze umieszczać w koszu, aby nie miały kontaktu z elementami grzewczymi.
- Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia upewnij się, że ręce są całkowicie suche.
- Odtłącz urządzenie, gdy nie jest używane lub do czyszczenia. Przed zamontowaniem lub usunięciem jakiegokolwiek części i / lub czyszczeniem pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Nie pozostawiaj urządzenia podłączonego do sieci bez nadzoru.
- Nie dotykaj powierzchni urządzenia podczas pracy, ponieważ może być gorąca.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, czyszczenie i konserwację urządzenia należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Nie stawiaj urządzenia przy ścianie. Pozostaw bezpieczną odległość 10 cm od tyłu urządzenia i kolejne 10 cm z każdej strony. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdy jest ono używane.
- Podczas pracy urządzenie wydzielą gorącą parę przez otwory wylotowe powietrza. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworów wentylacyjnych pary i powietrza. Gorące powietrze może wydobywać się z urządzenia podczas wyjmowania kosza z wnętrza urządzenia.

- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zauważysz czarny dym wydobywający się z urządzenia. Poczekaj, až dym znikne, aby wyjść kosz z wnętrza urządzenia.
- Podczas obsługi kosza lub kosza zalecamy używanie rękawiczek.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż określone w instrukcji.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

-  Tento symbol znamená: Pozor, horký povrch. Přístupné povrchy výrobku se mohou během provozu zahřát. Dávejte pozor, ať se nespálíte.
- Tento spotřebič není určen k provozu pomocí časovačů nebo externích systémů dálkového ovládání.
- Při používání elektrických spotřebičů je vždy třeba dodržovat základní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- Pravidelně kontrolujte přívodový kabel, abyste zjistili viditelná poškození. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven u oficiálního technického servisu Cecotec, aby se tak předešlo jakýmkoli nebezpečím.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností.
- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Čištění a údržbu spotřebiče nesmí provádět děti.

- Dohlížejte na děti, aby si se spotřebičem nehrály.
- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá požadavkům na napětí uvedeným v technických specifikacích spotřebiče.
- Doporučujeme, aby místnost, ve které budete spotřebič používat, byla vybavena odsávacím kouřem nebo větraná.
- Tento spotřebič používejte k účelům popsaným v tomto návodu, jakékoli jiné použití společnost Cecotec nedoporučuje a mohlo by mít nepříznivý vliv na životnost spotřebiče a/nebo život uživatele.
- Před přemístěním, čištěním nebo nepoužíváním spotřebič odpojte od sítě.
- Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, pokud to nedoporučuje kvalifikovaný elektrikář. Použití nesprávného typu prodlužovacího kabelu může způsobit poškození spotřebiče nebo zranění uživatele.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený kabel, zástrčka nebo rám spotřebiče nebo pokud je nefunkční, spadl nebo byl poškozen.
- Nepoužívejte spotřebič na potenciálně nebezpečných místech, jako je hořlavé, výbušné, chemické nebo vlhké prostředí.
- Spotřebič postavte na rovný, žáruvzdorný povrch. Při vyndávání koše z fritézy postupujte opatrně a rukojeť umístěte dovnitř, aby nedošlo k vysypání obsahu. Spotřebič neumísťujte do blízkosti zdrojů tepla, míst s vysokou vlhkostí nebo do blízkosti hořlavých materiálů.
- Nezasunujte a nedovolte, aby vaše prsty nebo jiné předměty vstoupily do ventilačních nebo výfukových otvorů, protože

- by to mohlo způsobit úraz elektrickým proudem nebo požár.
- Nenaplňujte koš olejem, protože by mohlo dojít k nebezpečí požáru.
 - Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, pokud je v provozu.
 - Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou neodnímatelnou část spotřebiče do vody nebo jiných tekutin. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
 - Přísady určené k vaření vždy vkládejte do koše, aby se nedostaly do kontaktu s topnými tělesy.
 - Před dotykem zástrčky nebo zapnutím spotřebiče se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
 - Odpojte přístroj, pokud ho nepoužíváte a nebo pokud ho čistíte. Před montáží nebo odstraněním jakýchkoli částí a / nebo čištěním jej nechte úplně vychladnout.
 - Nenechávejte přístroj během zapnutí v elektrické síti bez dozoru.
 - Nedotýkejte se povrchu spotřebiče za provozu, protože může být horký.
 - Pro zajištění správné funkce spotřebiče je nutné provádět čištění a údržbu spotřebiče v souladu s tímto návodem k obsluze.
 - Spotřebič nestavte ke stěně. Od zadní části spotřebiče ponechte bezpečnostní vzdálenost 10 cm a dalších 10 cm na každé straně. Když je spotřebič v provozu, nepokládejte na něj žádné předměty.
 - Když je spotřebič v provozu, vydává horkou páru otvory pro výstup vzduchu. Když je spotřebič v provozu, vydává horkou páru otvory pro výstup vzduchu. Při vyjmutí koše zevnitř spotřebiče může ze spotřebiče vycházet horký vzduch.
 - Pokud ze spotřebiče vychází černý kouř, okamžitě jej odpojte od elektrické sítě. Před vyjmutím koše ze spotřebiče počkejte, dokud kouř nezmizí.

- Při manipulaci s košem nebo mřížkou doporučujeme používat rukavice.
- Nepoužívejte spotřebič k účelům, které nejsou uvedeny v návodu.
- Nepokoušejte se přístroj opravovat sami.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Carcasa
2. Panel de control táctil
3. Rejilla
4. Cestillo
5. Asa
6. Salida del aire
7. Cable de alimentación

Panel de control Fig. 2

1. Icono de encendido
2. Icono control aumento de tiempo
3. Icono control disminución de tiempo
4. Icono control aumento de temperatura
5. Icono control disminución de temperatura
6. Selector de menús
7. Indicador de ventilador
8. Indicador de calentamiento
9. Iconos de los menús preconfigurados

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.
- 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.
- 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.

3. FUNCIONAMIENTO

1. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, estable, plana y resistente al calor. No lo coloque nunca sobre la vitrocerámica.
2. Coloque el cestillo en la freidora de aire correctamente.
3. No coloque ningún objeto encima del producto cuando se esté utilizando para evitar interrumpir el flujo de aire y afectar el resultado de la fritura con aire caliente.

Freidora de aire

1. Conecte el adaptador a una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Extraiga el cestillo de la freidora de aire con cuidado. (Fig. 3)
3. Introduzca los ingredientes en el cestillo.

Nota: no sobrepase nunca el indicador de MAX del cestillo ni supere la cantidad indicada en la tabla (véase "Ajustes" en este apartado), o el resultado final podría verse afectado.

Consejo: se recomienda que para un resultado excelente de los alimentos complete la superficie del cestillo sin amontonar el alimento ya que este no se cocinará uniformemente.

4. Vuelva a introducir el cestillo en la freidora de aire. (Fig. 4)

Nunca utilice la freidora de aire sin el cestillo dentro.

Cuidado: no toque la freidora de aire durante el funcionamiento ni inmediatamente después, ya que podría estar muy caliente. Sujete el cestillo únicamente por el asa.

5. Utilice el panel de control como se detalla a continuación (Fig. 2):

Enchufe la freidora y el indicador luminoso de encendido (Icono 1) correspondiente se iluminará

Icono 1 – Icono de encendido

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 ajustará la temperatura a 200 °C y el tiempo de cocción a 15 minutos por defecto. Si pulsa nuevamente el icono de encendido se iniciará la cocción. Si usted ha seleccionado la temperatura y el tiempo manualmente al pulsar el icono de encendido para iniciar el proceso de cocción los iconos de menú predeterminados se ocultarán y el indicador de ventilador (Icono 7) se mantendrá parpadeando mientras este esté en funcionamiento, el indicador de ventilador (Icono 7) se queda en funcionamiento unos segundos tras parar o pausar una cocción para continuar enfriando. Pulse el icono de

encendido para detener la cocción, los iconos de menú predeterminados se iluminarán.

Si quiere finalizar el proceso antes de tiempo, mantenga pulsado el icono de encendido (Icono 1) durante 5 segundos.

Nota: durante la cocción, puede pulsar este icono para iniciar o pausar el proceso de cocción.

Icono 6 – Icono de selección de menús

Este icono permite escoger entre las 8 opciones de comida más populares. Una vez escogida la opción deseada, los valores de tiempo y temperatura de cocción se ajustarán por defecto.

Iconos 2 y 3 – Iconos de control del tiempo

Pulse los iconos "2" y "3" para ajustar el tiempo de cocción de 0 a 60 minutos.

Iconos 4 y 5 – Iconos de control de la temperatura

Pulse los iconos "4" y "5" para ajustar la temperatura de 80 °C a 200 °C.

6. Algunos ingredientes deben sacudirse a mitad del proceso de cocción (consulte el apartado "Ajustes"). Para agitarlos, extraiga el cestillo del producto cogiéndolo del asa y agítelo. Luego, deslice nuevamente el cestillo dentro de la freidora de aire.

Cuidado: tenga mucho cuidado al agitar la bandeja ya que esta contiene alimento caliente.

7. Cuando oiga la alarma del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de cocción. Retire la cubeta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
8. Asegúrese de que los alimentos estén bien cocinados.
En caso de no estar suficientemente cocinados, deslice nuevamente la cubeta dentro y añada unos minutos más al temporizador.
9. Para retirar los alimentos, por ejemplo, patatas fritas, extraiga la cubeta de la freidora de aire y colóquela sobre una superficie termorresistente. Para extraer ingredientes utilice unas pinzas. Tenga cuidado de no quemarse. No le dé la vuelta al cestillo para sacar los alimentos.

No dé la vuelta a la cubeta con el cestillo dentro, o el exceso de aceite acumulado en el fondo de la cubeta se derramará sobre los alimentos.

Los ingredientes, la cubeta y la freidora estarán calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes cocinados, puede salir vapor de la cubeta.

10. Para extraer ingredientes utilice unas pinzas. Tenga cuidado de no quemarse. No le dé la vuelta al cestillo para sacar los alimentos.

11. Una vez cocinada la primera tanda de alimentos, el aparato estará listo para cocinar la siguiente.

Ajustes

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para cada programa predeterminados.

Tabla de los programas predeterminados:

ICONO	MODO	Cantidad (g) MIN - MAX	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Remove
	Patatas fritas	500 - 800	18	200	Sí
	Bacon	150 - 300	6	180	No
	Pollo	100 - 400	25	200	Sí
	Marisco	100 - 400	12	180	Sí
	Filete de carne	100 - 400	12	180	No
	Postre	200 - 400	15	160	No
	Verdura	100 - 350	15	170	Sí
	Pescado	100 - 400	18	180	No

Aviso

Estos datos son indicativos, ya que los ingredientes pueden variar en procedencia, tamaño, forma y marca, por lo que no es posible asegurar totalmente que lo mostrado en la tabla sea lo más apropiado para los ingredientes que está utilizando.

Para mejorar el resultado final de los alimentos, añada 3 minutos al proceso de cocción cuando empiece a cocinar mientras la freidora está fría para precalentar el cestillo.

Consejos

- 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 alimentos excesivamente grasos en la freidora de aire (por ejemplo, salchichas).
- Los aperitivos 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.
- Puede utilizar también el aparato para recalentar alimentos. Para recalentar alimentos, ajuste la temperatura a 150°C durante 10 minutos.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

- 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 la bandeja y la cesta, ya que podría dañar la superficie antiadherente.
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 y una esponja no abrasiva. Recomendamos el uso de desengrasante líquido para retirar cualquier resto de suciedad.

Consejo: si hay suciedad atascada dentro del cestillo y la rejilla, recomendamos llenar la cubeta con agua caliente mezclada con detergente líquido. Coloque la rejilla en el cestillo y déjelos en remojo durante aproximadamente 10 minutos.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

5. Limpie la resistencia con un cepillo suave para retirar cualquier resto de comida.

Almacenamiento

- Desconecte el aparato y deje que se enfríe.
- Asegúrese de que todas las partes están limpias y secas antes de volver a utilizar el producto.
- Guarde el cable en el compartimento correspondiente. Fije el cable introduciéndolo en la ranura de fijación.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Posible solución
La freidora de aire caliente no funciona.	El producto no está conectado.	Conecte el adaptador a una toma de corriente con conexión a tierra.
Los alimentos cocinados en la freidora están crudos.	Los ingredientes en el cestillo son demasiado grandes.	Ponga ingredientes más pequeños en el cestillo. Los alimentos se cocinan mejor por pequeñas tandas.
	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 frito de forma desigual.	Algunos alimentos requieren ser agitados a mitad del proceso de fritura.	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 aperitivos no tienen un resultado crujiente al salir de la freidora dietética.	Ha cocinado alimentos pensados para ser fritos en una freidora convencional.	Cocine aperitivos de horno o unte los alimentos con un poco de aceite sobre los alimentos para obtener un resultado más crujiente.

La cubeta no se desliza correctamente dentro del producto.	Hay demasiados ingredientes en el cestillo.	No exceda la cantidad máxima permitida en el cestillo.
	El cestillo no está colocado correctamente dentro de la cubeta.	Empuje el cestillo hacia abajo en la cubeta hasta que oiga un clic.
Sale humo blanco de dentro del producto.	Está cocinando alimentos muy grasos.	Cuando se fríen ingredientes grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtra en la cubeta. El aceite produce humo blanco. Esto no afecta el aparato o el resultado.
	La cubeta aún contiene grasa de usos previos.	El humo blanco se debe a que la grasa se calienta en la cubeta. Asegúrese de limpiarla 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 air fryer.
	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 para obtener resultados más crujientes.
		Añada un poco más de aceite para obtener resultados más crujientes.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 04994

Producto: Cecofry Absolute 7600

Voltaje: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Potencia: 2000 W

Capacidad del cestillo: 7.6 L

Temperatura ajustable: 80 °C - 200 °C

Temporizador: 0-60 min

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso para mejorar la calidad del producto.

Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

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

8. GARANTÍA Y SAT

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final por las faltas de conformidad que existan en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos establecidos por la normativa aplicable.

Se recomienda que las reparaciones sean realizadas por personal cualificado.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Housing
2. Touch control panel
3. Grille
4. Basket
5. Handle
6. Air outlet
7. Power cord

Control panel Fig. 2

1. Power icon
2. Time-increase icon
3. Time-decrease icon
4. Temperature-increase icon
5. Temperature-decrease icon
6. Menu-selection icon
7. Fan icon
8. Heating icon
9. Default-menu icons

Note:

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

2. BEFORE USE

- This product includes a safety package to protect it during transport. Unpack the device and keep the original packaging and materials in a safe place. It will help prevent any damage if the product needs to be transported in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.
- Clean the interior and the exterior of the device with a damp cloth. Do not wet the heating elements.
- Clean the basket and grill 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 device with oil or any other liquid.

3. OPERATION

1. Place the appliance on a horizontal, stable, flat, and heat-resistant surface. Never place it on a glass-ceramic hob.
2. Properly place the basket in the air fryer.
3. Do not place any objects on top of the product when in use to avoid interrupting the air flow and affecting the air-frying result.

Air fryer

1. Connect the mains plug to an earthed wall socket.
2. Remove the basket from the air fryer with extreme care. (Fig 3).
3. Put the ingredients in the basket.

Note: never exceed the MAX mark on the basket or the quantity indicated in the table (see "Settings" in this section) to avoid affecting the final result.

Tip: to ensure perfect results, it is recommended that you avoid overcrowding the basket with food, as it will not cook evenly.

4. Put the basket back in the air fryer. (Fig. 4)

Never use the air fryer without the basket inside.

Caution: do not touch the air fryer during or immediately after operation, as it may still be very hot. Hold the basket only by the handle.

5. Use the control panel as follows (Fig. 2):

Plug in the air fryer—the corresponding power light indicator (Icon 1) will come on.

Icon 1 – Power icon

Once the basket and rack are securely in place in the fryer, the power icon will light up. Pressing the power icon will set the temperature to 200°C and the cooking time to 15 minutes by default. Pressing the power icon again will start the cooking process. If temperature and time were manually selected, when pressing the power icon, the default-menu icons will be hidden, and the fan icon (Icon 7) will keep flashing while in operation to start the cooking process. The fan icon (Icon 7) stays on for a few seconds after stopping or pausing cooking to continue cooling down. Press the power icon to stop the cooking process—the default-menu icons will light up.

If you want to stop the cooking process early, hold down the power icon (Icon 1) for 5 seconds.

Note: during cooking, you can press this icon to start or pause the cooking process.

Icon 6 - Menu-selection icon

Use this icon to choose from 8 of the most popular food options. Once the desired option has been chosen, the cooking time and temperature values will be set by default.

Icons 2 and 3 – Time increase/decrease icon

Press icons "2" and "3" to set the cooking time from 0 to 60 minutes.

Icons 4 and 5 – Temperature increase/decrease icons

Press icons "4" and "5" to set the temperature between 80 °C and 200 °C.

6. Some ingredients must be shaken halfway through the cooking process (see "Settings" section). To shake, remove the basket from the product by grasping the handle and shake. Then, slide the basket back into the air fryer.

Caution: be very careful when shaking the basket, as it contains hot food.

7. When you hear the timer alarm, it means the cooking time has elapsed. Remove the basket drawer from the appliance and place it on a heat-resistant surface.
8. Make sure the food is cooked.
9. If the food isn't cooked enough, slide the basket drawer back into the air fryer and add a few more minutes to the timer.
10. To remove food, e.g., French fries, remove the basket drawer from the air fryer and place it on a heat-resistant surface. Use tongs to remove the ingredients. Be careful not to burn yourself. Do not place the basket upside down to remove the food.

Do not turn the basket drawer upside down with the basket in it, otherwise excess oil accumulated in the bottom of the basket drawer may spill onto the food.

The food, basket drawer, and the fryer itself will be hot. Depending on the type of food being cooked, steam may escape from the basket drawer.

11. Use tongs to remove the ingredients. Be careful not to burn yourself. Do not place the basket upside down to remove the food.
12. Once the first batch of food has been cooked, the appliance will be ready for the next batch.

Settings

The following table will help you select the basic settings for each default menu.

Default-menu table:

ENGLISH

ICON	MODE	Quantity (g) MIN - MAX	Time (min)	Temperature (°C)	Shake
	Frozen chips	500 - 800	18	200	Yes
	Bacon	150 - 300	6	180	No
	Chicken	100 - 400	25	200	Yes
	Seafood	100 - 400	12	180	Yes
	Beef steak	100 - 400	12	180	No
	Dessert	200 - 400	15	160	No
	Vegetables	100 - 350	15	170	Yes
	Fish	100 - 400	18	180	No

Note

This information is indicative, as ingredients differ in origin, size, shape, and brand, and we cannot guarantee the best setting for the ingredients that you are using.

To improve the end result of the food, add 3 minutes to the cooking process when you start cooking while the fryer is cold to preheat the basket.

Tips

- Smaller ingredients require shorter preparation time than the 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 excessively fatty foods in the air fryer (e.g., sausages).
- Oven-ready snacks can also be cooked in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries 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 device to reheat food. To reheat food, set the temperature to 150°C for 10 minutes.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

- 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 or rack, as this may damage their non-stick surface.
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 device with a damp cloth.
 3. Clean the basket and rack thoroughly with hot water, washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.

The use of a degreasing liquid is recommended to remove any remains.

Tip: if there is dirt stuck inside the basket and rack, we recommend filling up the basket drawer with hot water mixed with liquid detergent. Place the rack in the basket and leave to soak for about 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a soft brush to remove any food residue.

Storage

- Unplug the device and let it cool down.
- Make sure all its parts are clean and dry before storing or using the product again.
- Store the cord in the cord compartment. Fix the cord by inserting it into the fixing slot.

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Possible solution
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Connect the mains plug to an earthed wall socket.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of food in the basket. Smaller batches are cooked more evenly.
	The temperature used is too low.	Increase the cooking temperature (see the "Operation" section).
	The preparation time is too short.	Increase the cooking time (see the "Operation" section).
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Some types of food need to be shaken during the cooking process.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g., fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section "Operation".
Snacks are not crispy when they come out the device.	You used a type of food that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Cook oven snacks or oil the food a little bit to get a crispier result.
The basket drawer does not slide into the device properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the max. indication.
	The basket is not placed in the basket drawer correctly.	Push the basket down into the basket drawer until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the basket drawer. Oil produces white smoke. This does not affect the device or the result.
	The basket drawer has some leftover grease.	White smoke is caused by grease heating up in the basket drawer. Make sure you clean the device properly after each use.

Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm 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.
Fresh fries 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 the potato sticks on smaller pieces for crispier results.
		Add a little bit more of oil for a crispier result.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 04994
Product: Cecofry Absolute 7600
Voltage: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Power: 2000 W
Basket capacity: 7.6 L
Adjustable temperature: 80 °C - 200 °C
Timer: 0-60 min.
Technical specifications may change without prior notice to improve product quality.
Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Coque
2. Panneau de contrôle tactile
3. Grille
4. Panier
5. Poignée
6. Sortie d'air
7. Câble d'alimentation

Panneau de contrôle. Img. 2

1. Icône d'allumage
2. Icône de contrôle de l'augmentation du temps
3. Icône de contrôle de la diminution du temps
4. Icône de contrôle de l'augmentation de la température
5. Icône de contrôle de la diminution de température
6. Sélecteur des modes
7. Indicateur du ventilateur
8. Témoin de réchauffement
9. Icônes de menu préconfigurées

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.
- 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.
- 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.

FRANÇAIS

- 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 remettez le panier dans l'appareil pour l'utiliser.
- Ne remplissez pas l'appareil avec de l'huile ou autre type de liquide.

3. FONCTIONNEMENT

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, plate et résistante à la chaleur. Ne le placez jamais sur une plaque vitrocéramique.
2. Placez correctement le panier dans la friteuse.
3. Ne placez aucun objet sur le produit lorsqu'il est utilisé afin d'éviter d'interrompre le flux d'air et d'affecter le résultat de la friture à l'air chaud.

Friteuse à air

1. Branchez l'adaptateur sur une prise de courant avec connexion à terre.
2. Retirez délicatement le panier de la friteuse. (Img. 3)
3. Introduisez les ingrédients dans le plateau.

Note : ne dépassez jamais l'indicateur « MAX » sur le panier ou la quantité indiquée dans le tableau (voir « Réglages » dans cette section), sinon le résultat final pourrait être affecté.

Conseil : pour obtenir un excellent résultat, il est recommandé de remplir la surface du panier sans entasser les aliments, car ils ne cuiront pas de manière uniforme.

4. Remettez le panier dans la friteuse. (Img. 4)
- N'utilisez jamais la friteuse sans le panier à l'intérieur.

Attention : ne touchez pas la friteuse pendant ou immédiatement après son fonctionnement, car elle peut être très chaude. Tenez le panier uniquement par la poignée.

5. Utilisez le panneau de commande comme suit (Img. 2) :
Branchez la friteuse et le témoin d'alimentation correspondant (icône 1) s'allume.

Icône 1 - Icône de connexion

Une fois que le panier et la grille sont bien en place dans la friteuse, l'icône d'alimentation s'allume. En appuyant sur l'icône de connexion, la température est réglée sur 200°C et le temps de cuisson sur 15 minutes par défaut. Appuyez à nouveau sur l'icône de connexion pour lancer la cuisson. Si vous avez sélectionné manuellement la température et l'heure lorsque vous appuyez sur l'icône d'alimentation pour lancer le processus de cuisson, les icônes de menu par défaut seront masquées et le voyant du ventilateur (icône 7) continuera de clignoter pendant que le ventilateur fonctionne, le voyant du ventilateur (icône 7) reste allumé pendant quelques secondes après l'arrêt ou la pause d'une cuisson pour continuer le refroidissement. Appuyez

sur l'icône de connexion pour arrêter la cuisson, les icônes du menu par défaut s'allument.

Si vous voulez terminer le processus plus tôt, appuyez sur l'icône d'alimentation (Icône 1) et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes.

Note : pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur cette icône pour démarrer ou interrompre le processus de cuisson.

Icône 6 - Icône de sélection du menu

Cette icône vous permet de choisir parmi les 8 options alimentaires les plus populaires. Une fois que l'option souhaitée a été choisie, les valeurs de temps de cuisson et de température seront définies par défaut.

Icônes 2 et 3 - Icônes de contrôle du temps

Appuyez sur les icônes «2» et «3» pour régler le temps de cuisson de 0 à 60 minutes.

Icônes 4 et 5 - Icônes de contrôle de la température

Appuyez sur les icônes «4» et «5» pour régler la température de 80 °C à 200 °C.

6. Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du processus de cuisson (voir la section «Réglages»). Pour secouer, retirez le panier du produit en saisissant la poignée et secouez. Pour secouer, retirez le panier du produit en saisissant la poignée et secouez.

Attention : Faites très attention en secouant le plateau car il contient des aliments chauds.

7. Lorsque vous entendez l'alarme de la minuterie, le temps de cuisson est écoulé. Retirez la cuve de l'appareil et placez-la sur une surface résistant à la chaleur.
8. Veillez à ce que les aliments soient bien cuits.
9. S'ils ne sont pas assez cuits, remettez la cuve en place et ajoutez quelques minutes supplémentaires au minuteur.
10. Pour retirer les aliments, par exemple les frites, retirez la cuve de la friteuse et placez-le sur une surface résistant à la chaleur. Pour extraire les ingrédients utilisez des pinces. Faites attention à ne pas vous brûler ! Ne retournez pas le panier pour retirer les aliments.

Pour retirer les aliments, par exemple les frites, retirez la cuve de la friteuse et placez-le sur une surface résistant à la chaleur.

Les ingrédients, la cuve et la friteuse seront chauds. Selon le type d'ingrédients à cuire, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.

FRANÇAIS

11. Pour extraire les ingrédients utilisez des pinces. Faites attention à ne pas vos brûler ! Ne retournez pas le panier pour retirer les aliments.
12. Une fois la première fournée d'aliments cuite, l'appareil est prêt à cuire la fournée suivante.

Réglages

Le tableau suivant vous aidera à sélectionner les paramètres de base pour chaque programme par défaut.

Tableau des programmes par défaut :

ICÔNE	MODE	Quantité (g) MIN - MAX	Temps (min)	Température (°C)	Remuer
	Frites	500 - 800	18	200	Oui
	Bacon	150 - 300	6	180	Non
	Poulet	100 - 400	25	200	Oui
	Fruits de mer	100 - 400	12	180	Oui
	Filet de bœuf	100 - 400	12	180	Non
	Dessert	200 - 400	15	160	Non
	Légumes	100 - 350	15	170	Oui
	Poisson	100 - 400	18	180	Non

Avertissement

Ces données sont indicatives, car les ingrédients peuvent varier selon l'origine, la taille, la forme et la marque, nous ne pouvons pas assurer que toutes les données du tableau soient les appropriées pour les ingrédients que vous utilisez.

Pour améliorer le résultat final des aliments, ajoutez 3 minutes au processus de cuisson lorsque vous commencez à cuisiner alors que la friteuse est froide pour préchauffer le panier.

Conseils

- 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.
- Le fait de retirer les aliments plus petits à mi-chemin du processus de cuisson optimise le résultat final et évite une cuisson inégale.
- 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 préparez pas des aliments extrêmement gras dans la friteuse à air (comme les saucisses).
- Les apéritifs qui conviennent pour une cuisson au four peuvent être aussi cuisinés avec la friteuse à air.
- La quantité optimale de pommes de terre frites est de 500 g.
- Utilisez de pâtes pre-cuites pour préparer les apéritifs rapidement et facilement. Les pâtes précuites exigent un moindre temps de préparation que les pâtes maison.
- Placez un moule ou un plateau de four dans le panier de la friteuse à air si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des aliments fragiles ou farcis.
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour réchauffer les aliments. Pour réchauffer les aliments, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
 - Le panier et la grille sont dotés d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou de produits abrasifs pour nettoyer le plateau et le panier, car cela pourrait endommager la surface antiadhésive.
1. Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Note** : retirez le panier pour permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement.
2. Nettoyez l'extérieur et l'intérieur du produit avec un chiffon doux et humide.

FRANÇAIS

3. Nettoyez le panier et la grille en profondeur en utilisant de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non-abrasive.

Il est conseillé d'utiliser un produit pour dégraisser afin d'éliminer tous les restes de saleté.

Conseil : si des saletés sont coincées à l'intérieur du panier et de la grille, nous vous recommandons de remplir la cuve d'eau chaude mélangée à du détergent liquide. Placez la grille dans le panier et laissez-la tremper pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non-abrasive.
5. Nettoyez la résistance avec une brosse à poils doux afin d'éliminer tous les restes de nourriture.

Stockage

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Vérifiez que toutes les parties sont propres et sèches avant d'utiliser le produit de nouveau.
- Rangez le câble dans son compartiment. Fixez le câble en l'insérant dans la rainure de fixation.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Possibles causes	Possible solution
La friteuse ne fonctionne pas.	Le produit n'est pas connecté.	Branchez l'adaptateur sur une prise de courant avec connexion à terre.
Les aliments cuits dans la friteuse sont crus.	Les ingrédients dans le panier sont trop grands.	Introduisez des ingrédients plus petits dans le panier. Les aliments peuvent être mieux cuisinés à plusieurs étapes.
	La température sélectionnée est trop basse.	Augmentez la température (voir le paragraphe « Fonctionnement »).
	Le temps de préparation est trop court.	Augmentez le temps de cuisson (voir le chapitre "Fonctionnement").
Les ingrédients ont été frits de manière inégale.	Quelques aliments doivent être remués à mi-parcours.	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 snacks frits n'ont pas un résultat croustillant lorsqu'ils sortent de la friteuse diététique.	Vous avez cuisiné d'aliments qui ont été conçus pour être frites dans une friteuse conventionnelle.	Cuisinez d'apéritifs conçus pour le four ou badigeonnez-les avec un peu d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
Le cuve ne glisse pas correctement dans le produit.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne surpassez pas la quantité maximale permise dans le panier.
	Le panier n'est pas bien installé dans la cuve.	Poussez le panier dans la cuve jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Les aliments utilisés sont très gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'infiltre dans la cuve. L'huile produit une fumée blanche. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat.
	La cuve contient encore de la graisse provenant d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est due au réchauffement de la graisse dans la cuve. Nettoyez-la 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.
	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 lanières plus petites pour obtenir des résultats plus croustillants.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir des résultats plus croustillants.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 04994

Produit : Cecofry Absolute 7600

Voltage : 220-240 V ~ 50/60 Hz

Puissance : 2000 W

Capacité du panier : 7.6 L

Température ajustable entre 80 °C et 200 °C.

Minuterie : 0-60 min

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

8. GARANTIE ET SAV

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Gehäuse
2. Touch-Bedienfeld
3. Schutzgitter
4. Gareinsatz
5. Handgriff
6. Luftauslass
7. Stromkabel

Bedienfeld Abb. 2

1. Eingeschaltet Symbol
2. Symbol Zeitsteigerung Kontrolle
3. Symbol Zeitverlangsamung Kontrolle
4. Symbol Temperaturerhöhung Kontrolle
5. Symbol Temperatursenkung Kontrolle
6. Menüwahlschalter
7. Indikator des Ventilators
8. Heizungsanzeige
9. Vorkonfigurierte Menü-Symbole

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 wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlen oder nicht in gutem Zustand sind, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Reinigen Sie die Innen- sowie die Außenseite mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie

DEUTSCH

danach. Achten Sie darauf, dass die Heizelemente nicht nass werden.

- Reinigen Sie den Korb 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 verwenden.
- Das Gerät darf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeit gefüllt werden.

3. BEDIENUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, stabile, ebene und hitzebeständige Fläche. Stellen Sie es niemals auf das Glaskeramikkochfeld.
2. Setzen Sie den Korb richtig in die Heißluftfritteuse ein.
3. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, wenn es in Betrieb ist, um den Luftstrom nicht zu unterbrechen und das Ergebnis des Heißluftfritierens nicht zu beeinträchtigen.

Heißluftfritteuse

1. Verbinden Sie das Stromnetz mit einer geerdeten Steckdose.
2. Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Heißluftfritteuse. (Abb. 3)
3. Geben Sie die Zutaten in den Korb.

Hinweis: Überschreiten Sie niemals die MAX-Anzeige auf dem Korb oder die in der Tabelle angegebene Menge (siehe "Einstellungen" in diesem Abschnitt), sonst kann das Endergebnis beeinträchtigt werden.

Tipp: Für ein hervorragendes Ergebnis sollten Sie die Oberfläche des Korbs füllen, ohne die Speisen zu überfüllen, da sie sonst nicht gleichmäßig garen.

4. Setzen Sie den Korb wieder in die Fritteuse ein. (Abb. 4)
Benutzen Sie die Heißluftfritteuse niemals ohne den Korb im Inneren.
Achtung: Berühren Sie die Heißluftfritteuse während oder unmittelbar nach dem Betrieb nicht, da sie sehr heiß sein kann. Halten Sie den Korb nur am Griff fest.
5. Verwenden Sie das Bedienfeld wie unten beschrieben (Abb. 2):
Schließen Sie die Heißluftfritteuse an, und die entsprechende Betriebskontrollleuchte (Symbol 1) leuchtet auf.

Symbol 1 - Power-Symbol

Sobald der Korb und das Gestell sicher in der Fritteuse platziert sind, leuchtet das Stromsymbol auf. Durch Drücken des Power-Symbols wird die Temperatur standardmäßig auf 200°C und die Garzeit auf 15 Minuten eingestellt. Durch erneutes Drücken des Power-Symbols wird der Garvorgang gestartet. Wenn Sie die Temperatur und die Zeit manuell eingestellt haben, werden beim Drücken des Power-Symbols zum Starten des Garvorgangs die Standard-Menüsymbole

ausgeblendet und die Ventilatoranzeige (Symbol 7) blinkt weiter, während der Ventilator läuft; die Ventilatoranzeige (Symbol 7) bleibt nach dem Stoppen oder der Unterbrechung eines Garvorgangs zur weiteren Abkühlung einige Sekunden lang eingeschaltet. Drücken Sie das Power-Symbol, um den Garvorgang zu beenden, die Symbole des Standardmenüs leuchten auf.

Wenn Sie den Vorgang vorzeitig beenden möchten, halten Sie das Power-Symbol (Symbol 1) 5 Sekunden lang gedrückt.

Hinweis: Während des Garvorgangs können Sie dieses Symbol drücken, um den Garvorgang zu starten oder zu unterbrechen.

Symbol 6 - Menüauswahl-Symbol

Mit diesem Symbol können Sie aus den 8 beliebtesten Lebensmitteln wählen. Sobald Sie die gewünschte Option ausgewählt haben, werden die Werte für Garzeit und Temperatur standardmäßig eingestellt.

Symbole 2 und 3 - Zeitsteuerungssymbole

Drücken Sie die Symbole "2" und "3", um die Garzeit von 0 bis 60 Minuten einzustellen.

Symbole 4 und 5 - Temperaturkontrollsymbole

Drücken Sie die Symbole "4" und "5", um die Temperatur von 80 °C bis 200 °C einzustellen.

6. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte des Garvorgangs geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen"). Zum Schütteln nehmen Sie den Korb am Griff aus dem Produkt und schütteln ihn. Dann schieben Sie den Korb zurück in die Heißluftfritteuse.

Achtung: Seien Sie beim Schütteln des Tablett sehr vorsichtig, da es heiße Lebensmittel enthält.

7. Wenn Sie den Alarm des Timers hören, ist die Garzeit abgelaufen. Nehmen Sie die Pfanne aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Unterlage.
8. Achten Sie darauf, dass das Essen gut gekocht ist.
9. Wenn sie noch nicht gar genug sind, schieben Sie die Pfanne wieder hinein und verlängern Sie den Timer um einige Minuten.
10. Zum Herausnehmen von Lebensmitteln, z. B. Pommes frites, nehmen Sie die Schüssel aus der Heißluftfritteuse und stellen sie auf eine hitzebeständige Unterlage. Zum Herausnehmen der Zutaten eine Zange verwenden. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen. Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, um Lebensmittel zu entnehmen.

Drehen Sie die Pfanne mit dem Korb nicht auf den Kopf, da sonst das überschüssige Öl, das sich

DEUTSCH

am Boden der Pfanne angesammelt hat, auf die Speisen tropft.

Die Zutaten, die Pfanne und die Fritteuse werden heiß sein. Je nach Art der Zutaten, die gegart werden, kann Dampf aus der Pfanne entweichen.

11. Zum Herausnehmen der Zutaten eine Zange verwenden. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen. Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, um Lebensmittel zu entnehmen.
12. Nachdem die erste Charge gekocht wurde, ist das Gerät sofort bereit, das nächste zu kochen.

Einstellungen

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für jedes Standardprogramm.

Tabelle der Standardprogramme:

SYMBOL	MODO	Menge (g) MIN - MAX	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Umrühren
	Pommes Frites	500 - 800	18	200	Ja
	Speck	150 - 300	6	180	Nein
	Hähnchen	100 - 400	25	200	Ja
	Meeresfrüchte	100 - 400	12	180	Ja
	Rinderfilet	100 - 400	12	180	Nein
	Nachtsch	200 - 400	15	160	Nein
	Gemüse	100 - 350	15	170	Ja

	Fisch	100 - 400	18	180	Nein
---	-------	-----------	----	-----	------

Hinweis

Diese Angaben sind Richtwerte, da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren können. Es ist daher nicht möglich, völlig sicher zu sein, dass die in der Tabelle angegebenen Werte den von Ihnen verwendeten Zutaten entsprechen.

Um das Endergebnis der Speisen zu verbessern, fügen Sie dem Garvorgang 3 Minuten hinzu, wenn Sie mit dem Garen beginnen, während die Heißluftfritteuse kalt ist, um den Korb vorzuheizen.

Hinweise

- Kleinere Lebensmittel benötigen weniger Vorbereitungszeit als größere.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, und umgekehrt erfordert eine kleinere Menge an Zutaten nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Durch das Herausnehmen kleinerer Speisen in der Mitte des Garvorgangs wird das Endergebnis optimiert und ein ungleichmäßiges Garen verhindert.
- 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 übermäßig fettigen Speisen in der Heißluftfritteuse zu (z. B. Würstchen).
- Speisen, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge der vorzubereitenden Chips sind 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 Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Lebensmittel frittieren möchten.
- Sie können das Gerät auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Zum Aufwärmen von Speisen stellen Sie die Temperatur für 10 Minuten auf 150 °C.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Der Korb und der Rost sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Verwenden Sie keine Metallgegenstände oder Scheuermittel zum Reinigen der Schale und des Korbes, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen 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, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Entfettungsmittel, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.

Tipp: Wenn sich Schmutz in Korb und Gestell festgesetzt hat, empfehlen wir, den Eimer mit heißem Wasser und Flüssigwaschmittel zu füllen. Legen Sie das Gestell in den Korb und lassen Sie es etwa 10 Minuten lang einweichen.

- 4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht-scheuernden Schwamm.
- 5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer weichen Bürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

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 verwenden.
- Bewahren Sie das Kabel im Kabelfach auf. Befestigen Sie das Kabel, indem Sie es in die Befestigungsrille einführen.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Verbinden Sie das Stromnetz mit einer geerdeten Steckdose.
Die in der Fritteuse gegarten Lebensmittel sind roh.	Die Zutaten im Gareinsatz sind zu groß.	Legen Sie kleinere Zutaten in den Gareinsatz. Das Essen wird am besten in kleine reihenweise gekocht.
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Gartemperatur (siehe Abschnitt "Betrieb").
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Erhöhen Sie die Garzeit (siehe Abschnitt "Betrieb").
Die Zutaten sind ungleichmäßig gebraten worden.	Einige Lebensmittel müssen mitten im Frittier-Prozess umgerührt werden.	Zutaten, die sich übereinander stapeln (z. B. Chips), sollten nach der Hälfte der Garzeit ausgeschüttelt werden. Siehe Abschnitt "Bedienung"
Die Häppchen sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Er hat Lebensmittel gekocht, die für das Braten in einer konventionellen Fritteuse gedacht sind.	Backen Sie Vorspeisen/ Snacks oder ölen Sie das Essen mit ganz wenig Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erhalten.
Das Tablett gleitet nicht richtig in das Gerät.	Es sind zu viele Zutaten in dem Gareinsatz.	Überschreiten Sie nicht den Höchstbetrag des Gareinsatzes.
	Der Korb ist nicht richtig in der Schüssel positioniert.	Drücken Sie den Korb nach unten in die Schüssel, bis Sie ein Klicken hören.

DEUTSCH

Weißer Rauch tritt aus dem Produkt aus.	Er kocht zu fettes Essen.	Beim Frittieren von fetthaltigen Zutaten in der Heißluftfritteuse tritt eine große Menge Öl in die Pfanne aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Ergebnis.
	Die Pfanne enthält noch Fett vom vorherigen Gebrauch.	Der weiße Rauch entsteht durch das Erhitzen des Fettes in der Pfanne. Achten Sie darauf, das Gerät 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 Wassers und Öl an.	Achten Sie darauf, die Kartoffeln gut zu trocknen bevor Sie Öl eingeben.
		Schneiden Sie die Kartoffeln für ein knackigeres Ergebnis in kleinere Streifen.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um knackigere Ergebnisse zu erzielen.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 04994

Produkt: Cecofry Absolute 7600

Spannung: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Leistung: 2000 W

Fassungsvermögen des Korbs: 7.6 L

Einstellbare Temperatur: 80 °C - 200 °C

Zeitschaltuhr: 0-60 Min

Die technischen Daten können ohne Vorankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

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

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 963210728

9. COPYRIGHT

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten in dieser Bedienungsanleitung liegen bei CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Veröffentlichung darf 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.

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Alloggiamento
2. Pannello di controllo touch
3. Griglia
4. Cestello esterno
5. Manico
6. Uscita dell'aria
7. Cavo di alimentazione

Pannello di controllo. Fig. 2

1. Icona di accensione
2. Icona di aumento del tempo
3. Icona di riduzione del tempo
4. Icona di aumento della temperatura
5. Icona di riduzione della temperatura
6. Icona di selezione del menù
7. Icona della ventola
8. Icona d'indicazione riscaldamento
9. Icone dei menù predefiniti

Nota

I grafici di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

2. PRIMA DELL'USO

- Questo prodotto ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Rimuovere la macchina dalla sua scatola e conservare la scatola originale e gli altri imballaggi in un luogo sicuro. Questo aiuterà a prevenire danni al prodotto 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.
- Verificare che tutte le parti e componenti siano inclusi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Utilizzare un panno umido per pulire sia l'esterno che l'interno del dispositivo e asciugarlo. Non bagnare le resistenze.
- Procedere con una pulizia profonda del cestello interno e della griglia con acqua calda,

detergente e una spugna non abrasiva.

- Posizionare correttamente la griglia nel cestello interno e riporre il cestello esterno e interno nell'apparecchio per l'uso.
- Non riempire il dispositivo con olio o altri liquidi.

3. FUNZIONAMENTO

1. Collocare l'apparecchio su una superficie orizzontale, stabile, piana e resistente al calore. Non metterlo mai su un piano di cottura in vetroceramica.
2. Posizionare correttamente il cestello esterno nella friggitrice ad aria.
3. Non collocare oggetti sopra il prodotto quando è in uso per evitare di interrompere il flusso d'aria e compromettere il risultato della frittura ad aria calda.

Friggitrice ad aria

1. Collegare l'adattatore ad una presa di corrente con connessione di terra.
2. Rimuovere con attenzione il cestello dalla friggitrice ad aria. (Fig. 3)
3. Introdurre gli ingredienti nel cestello interno.

Nota: non superare mai l'indicatore MAX sul cestello o la quantità indicata nella tabella (vedere "Impostazioni" in questa sezione) per evitare di compromettere il risultato di frittura.

Suggerimento: per ottenere una frittura uniforme, si consiglia di riempire il cestello interno senza ammucchiare troppo gli alimenti.

4. Rimettere il cestello esterno nella friggitrice ad aria. (Fig. 4)

Non utilizzare mai la friggitrice ad aria senza il cestello al suo interno.

Attenzione: non toccare la friggitrice ad aria durante o subito dopo il funzionamento per evitare bruciature dovute all'eccessivo calore residuo. Tenere il cestello solo per il manico.

5. Utilizzare il pannello di controllo come segue (Fig. 2):

Collegare la friggitrice alla corrente e l'indicatore luminoso di accensione corrispondente (icona 1) si accenderà.

Icona 1 – Icona di accensione

Una volta che il cestello esterno/interno e la griglia sono saldamente in posizione nella friggitrice, l'icona di accensione s'illumina. Premendo l'icona di accensione, la temperatura viene impostata a 200°C e il tempo di cottura a 15 minuti. Premendo nuovamente l'icona di accensione, si avvia la cottura. Se la temperatura e l'ora sono state selezionate manualmente, quando si preme l'icona di accensione per avviare il processo di cottura, le icone dei menù predefiniti saranno nascoste e l'icona della ventola (icona 7) continuerà a lampeggiare mentre quest'ultima è in funzione; l'indicatore della ventola (icona 7) rimane acceso per alcuni secondi dopo aver interrotto o messo in pausa la cottura per continuare il raffreddamento. Premere

l'icona di accensione per interrompere la cottura; le icone dei menù predefiniti s'illumineranno.

Se si desidera terminare il processo in anticipo, tenere premuta l'icona di accensione (icona 1) per 5 secondi.

Nota: durante la cottura, è possibile premere questa icona per avviare o mettere in pausa il processo di cottura.

Icona 6 – Icona di selezione del menù

Questa icona consente di scegliere tra 8 piatti popolari. Una volta scelta l'opzione desiderata, i valori di tempo e temperatura di cottura saranno stabiliti per impostazione predefinita.

Icone 2 e 3 – Icone di aumento/riduzione del tempo

Premere le icone "2" e "3" per impostare il tempo di cottura da 0 a 60 minuti.

Icone 4 e 5 – Icone di aumento/riduzione della temperatura

Premere le icone "4" e "5" per regolare la temperatura da 80 °C a 200 °C.

6. Alcuni ingredienti devono essere scossi a metà del processo di cottura (vedere la sezione "Impostazioni"). Per scuotere, rimuovere il cestello dal prodotto afferrandolo dal manico e scuotere. Quindi rimettere il cestello nella friggitrice ad aria.

Attenzione: fare molta attenzione quando si scuote il cestello, poiché contiene alimenti caldi.

7. Quando si sente l'allarme del timer, significa che il tempo di cottura è trascorso. Rimuovere il cestello esterno dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie resistente al calore.
8. Verificare che gli alimenti siano ben cotti.
9. Nel caso non lo fossero, rimettere il cestello esterno all'interno della friggitrice e aggiungere qualche altro minuto al timer.
10. Per rimuovere gli alimenti, come patatine fritte, rimuovere il cestello esterno dalla friggitrice ad aria e posizionarlo su una superficie resistente al calore. Per estrarre gli ingredienti utilizzare delle pinze. Prestare attenzione a non scottarsi. Non capovolgere il cestello esterno per rimuovere il cibo.

Non capovolgere il cestello interno con il cestello interno dentro, altrimenti l'olio in eccesso accumulato sul fondo del cestello esterno potrebbe colare sul cibo.

Gli ingredienti, il cestello esterno e la friggitrice saranno caldi. A seconda del tipo di ingredienti in cottura, è possibile che dal cestello esterno fuoriesca del vapore.

11. Per estrarre gli ingredienti utilizzare delle pinze. Prestare attenzione a non scottarsi. Non

capovolgere il cestello esterno per rimuovere il cibo.

12. Una volta terminata la cottura del primo lotto di alimenti, l'apparecchio sarà pronto per la cottura del lotto successivo.

Impostazioni

La tabella seguente aiuterà a selezionare le impostazioni di base per ogni programma predefinito.

Tabella dei programmi predefiniti:

ICONA	MODALITÀ	Quantità (g) MIN - MAX	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Girare
	Patatine fritte	500 - 800	18	200	Sì
	Bacon	150 - 300	6	180	No
	Pollo	100 - 400	25	200	Sì
	Pesce	100 - 400	12	180	Sì
	Bistecca di manzo	100 - 400	12	180	No
	Dolci	200 - 400	15	160	No
	Verdura	100 - 350	15	170	Sì
	Pesce	100 - 400	18	180	No

Avviso

Questi dati sono indicativi; poiché gli ingredienti possono variare per provenienza, dimensione, forma e marca, non è possibile garantire pienamente che quanto indicato nella tabella sia il più

appropriato per gli ingredienti che si stanno utilizzando.

Per migliorare il risultato finale del cibo, aggiungere 3 minuti al processo di cottura quando si inizia a cucinare mentre la friggitrice è fredda per preriscaldare il cestello.

Consigli

- 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.
- Non preparare cibi troppo grassi nella friggitrice ad aria (per esempio salsicce).
- Gli snack che possono essere cucinati nel forno possono anche essere cucinati nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale di patate 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 inoltre possibile utilizzare l'apparecchio per riscaldare gli alimenti. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura a 150°C per 10 minuti.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia

- 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 interno ed esterno, poiché potrebbero danneggiare la superficie antiaderente.
1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.

Nota: rimuovere il cestello interno per consentire all'apparecchio di raffreddarsi più rapidamente.

2. Pulire l'interno e l'esterno del prodotto con un panno morbido e umido.
3. Pulire il cestello e la griglia a fondo e con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.

Si consiglia l'uso di uno sgrassatore liquido per rimuovere lo sporco residuo.

Suggerimento: se all'interno del cestello interno e della griglia è rimasta della sporcizia, si consiglia di riempire il cestello esterno con acqua calda e detersivo liquido. Mettere la griglia nel cestello interno e lasciare in ammollo per circa 10 minuti.

4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Pulire la resistenza con una spazzola morbida per rimuovere eventuali residui di cibo.

Conservazione

- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- Verificare che tutte le parti siano completamente asciutte prima di installarle di nuovo nel dispositivo.
- Conservare il cavo nello scomparto corrispondente. Fissare il cavo inserendolo nella scanalatura di fissaggio.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Possibile soluzione
La friggitrice ad aria calda non funziona.	Il dispositivo non è collegato.	Collegare l'adattatore ad una presa di corrente con connessione di terra.
Gli alimenti cotti nella friggitrice sono crudi.	Alimenti nel cestello eccessivamente grandi.	Introdurre ingredienti più piccolo nel cestello. Gli alimenti si cuociono meglio in piccole sessioni di cottura.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Aumentare la temperatura di cottura (vedere sezione "Funzionamento").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Aumentare il tempo di cottura (vedere la sezione "Funzionamento").
Gli ingredienti sono stati fritti in modo non uniforme.	Alcuni alimenti richiedono di essere mescolati a metà del processo di frittura.	Gli ingredienti che si sovrappongono l'uno all'altro (per esempio, le patate fritte) devono essere saltati durante la cottura. Consultare la sezione "Funzionamento".

ITALIANO

Gli snack non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Sono stati cotti cibi destinati ad essere fritti in una friggitrice convenzionale.	Cuocere gli snack da forno o spennellare il cibo con un po' d'olio sulla parte superiore del cibo per un risultato più croccante.
Il cestello esterno non scorre correttamente nel prodotto.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non eccedere la quantità massima consentita nel cestello.
	Il cestello interno non è posizionato correttamente nel cestello esterno.	Spingere il cestello interno verso il basso nel cestello esterno fino a sentire un clic.
Dal dispositivo esce fumo bianco.	Si stanno cucinando cibi molto grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce dal cestello esterno. L'olio produce fumo bianco. Ciò non influisce sull'apparecchio o il risultato.
	Il cestello esterno contiene ancora del grasso dovuto all'uso precedente.	Il fumo bianco è dovuto al riscaldamento del grasso nel cestello esterno. Accertarsi di pulire correttamente dopo ogni uso.
Le patatine fresche sono fritte in modo irregolare nella friggitrice ad aria.	Non si sta usando il tipo giusto di patata.	Utilizzare patate naturali e assicurarsi che rimangano sode 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 fresche non sono croccanti.	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 per ottenere risultati più croccanti.
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 04994

Prodotto: Cecofry Absolute 7600

Tensione: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Potenza: 2000 W

Capacità del cestello: 7,6 L

Temperatura regolabile: 80 °C - 200 °C

Timer: 0-60 min

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previo avviso per migliorare la qualità del prodotto.

Fabbricato in China | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

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

contattare le autorità locali.

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

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale qualificato.

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

9. COPYRIGHT

I diritti di proprietà intellettuale dei testi di questo manuale appartengono a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tutti i diritti riservati. Il contenuto di questa pubblicazione non può essere, in tutto o in parte, 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.

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Revestimento
2. Painel de controlo tátil
3. Grelha
4. Cesto
5. Pega
6. Saída do ar
7. Cabo de alimentação

Painel de controlo Fig. 2

1. Ícone de Ligar
2. Ícone de controlo do aumento do tempo
3. Ícone de controlo da diminuição do tempo
4. Ícone de controlo do aumento da temperatura
5. Ícone de controlo da diminuição da temperatura
6. Seletor de menus
7. Indicador do ventilador
8. Indicador de aquecimento
9. Ícones dos menus pré-definidos

Nota:

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

2. ANTES DE USAR

- Este produto 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 produto se precisar de o transportar no futuro. Se deseja descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os elementos corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.
- 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 o cesto no dispositivo para poder utilizá-lo.
- Não enche o dispositivo com azeite ou qualquer outro líquido.

3. FUNCIONAMENTO

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal, plana e resistente ao calor. Nunca o coloque sobre a placa de cerâmica.
2. Coloque corretamente o cesto na fritadeira de ar.
3. Não coloque quaisquer objetos em cima do aparelho quando este estiver a ser utilizado para evitar interromper o fluxo de ar e afetar o resultado da fritura por ar quente.

Fritadeira de ar

1. Conecte o adaptador à corrente elétrica com ligação à terra.
2. Extraia o cesto da fritadeira de ar com cuidado. (Fig. 3)
3. Introduza os ingredientes no cesto.

Nota: nunca exceda o indicador "MAX" no cesto nem a quantidade indicada na tabela (ver "Definições" nesta secção), ou o resultado final pode ser afetado.

Dica: é recomendável que para um excelente resultado dos alimentos preencha a superfície do cesto sem amontoar a comida, já que não cozinhará uniformemente.

4. Volte a colocar o cesto na fritadeira de ar. (Fig. 4)

Nunca utilize a fritadeira sem o cesto dentro.

Cuidado: não toque a fritadeira de ar durante o funcionamento ou imediatamente a seguir, pode estar muito quente. Segure o cesto unicamente pela pega.

5. Utilize o painel de controlo da seguinte forma (Fig. 2):

Ligue a fritadeira e a luz indicadora de ligado (Ícone 1) correspondente acenderão.

Ícone 1 - Ícone Ligar

Uma vez que o cesto e a grelha estejam firmemente colocados na fritadeira, o ícone de Ligar acender-se-á. Premindo o ícone de Ligar, a temperatura será regulada para 200°C e o tempo de cozedura para 15 minutos, por defeito. Ao premir novamente o ícone de Ligar começará a cozinhar. Se tiver selecionado a temperatura e o tempo manualmente, ao premir o ícone de Ligar para iniciar o processo de cozedura, os ícones do menu padrão serão ocultados e o indicador do ventilador (Ícone 7) continuará a piscar enquanto o ventilador estiver a funcionar, o indicador do ventilador (Ícone 7) permanece ligado durante alguns segundos após parar ou pausar uma cozedura para continuar a arrefecer. Prima o ícone de Ligar para parar de cozinhar, os ícones do menu padrão acender-se-ão.

Se quiser terminar o processo mais cedo, pressione e mantenha o ícone de Ligar (Ícone 1) durante 5 segundos.

Nota: durante a cozedura, pode premir este ícone para iniciar ou interromper o processo de cozedura.

Ícone 6 - Ícone de seleção de menu

Este ícone permite-lhe escolher entre as 8 opções de comida mais populares. Uma vez escolhida a opção desejada, os valores de tempo e temperatura da cozedura serão definidos por defeito.

Ícones 2 e 3 - Ícones de controlo do tempo

Prima os ícones "2" e "3" para definir o tempo de cozedura de 0 a 60 minutos.

Ícones 4 e 5 - Ícones de controlo da temperatura

Pressione os ícones "4" e "5" para ajustar a temperatura de 80 °C a 200 °C.

6. Alguns ingredientes devem ser mexidos a meio do processo de cozedura (ver secção "Definições"). Para agitá-los, retire o cesto do produto agarrando a pega e sacudá-lo. Depois, deslize novamente o cesto dentro da fritadeira de ar.

Cuidado: tenha muito cuidado ao agitar a bandeja , pois contém alimentos quentes.

7. Quando ouça o alarme do temporizador, o tempo de cozedura já passou. Retire a tigela da fritadeira de ar e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
8. Certifique-se de que os alimentos estejam bem cozinhados.
9. Em caso não estiverem suficientemente cozinhados, volte a colocar a tigela e ajuste o temporizador por mais alguns minutos.
10. Para remover os ingredientes, por exemplo batatas fritas, retire o cesto da fritadeira de ar quente e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor. Utilize pinças para remover os ingredientes. Tenha cuidado para não se queimar. Não vire o cesto do avesso para retirar os alimentos.

Não vire a tigela de cabeça para baixo com o cesto dentro, ou o excesso de azeite acumulado no fundo da tigela irá derramar sobre a comida.

Os ingredientes, a tigela e a fritadeira estarão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes cozinhados, pode sair vapor da tigela.

11. Utilize pinças para remover os ingredientes. Tenha cuidado para não se queimar. Não vire o cesto do avesso para retirar os alimentos.

12. Uma vez cozinhado o primeiro lote de comida, o dispositivo está pronto para cozinhar o próximo imediatamente.

Definições

A tabela seguinte irá ajudá-lo a selecionar as definições básicas para cada programa padrão.

Tabela de programas padrão:

ÍCONE	MODO	Quantidade (g) MIN - MAX	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Mexer
	Batatas fritas	500 - 800	18	200	Sim
	Bacon	150 - 300	6	180	Não
	Frango	100 - 400	25	200	Sim
	Marisco	100 - 400	12	180	Sim
	Bife de carne	100 - 400	12	180	Não
	Sobremesa	200 - 400	15	160	Não
	Legume	100 - 350	15	170	Sim
	Peixe	100 - 400	18	180	Não

Aviso

Estes dados são indicativos, uma vez que os ingredientes podem variar na fonte, tamanho, forma e marca, pelo que não é possível ter a certeza absoluta de que o que é mostrado na

PORTUGUÊS

tabela é o mais apropriado para os ingredientes que está a utilizar.

Para melhorar o resultado final dos alimentos, adicione 3 minutos ao processo de cozedura quando se começa a cozinhar enquanto a fritadeira está fria para pré-aquecer o cesto.

Dicas

- 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 óleo às batatas frescas para um resultado mais crocante. Cozinhe os alimentos na fritadeira logo após a adição do óleo aos alimentos.
- Não prepare alimentos excessivamente gordurosos na fritadeira ao ar quente (por exemplo, salsichas).
- Os aperitivos 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.
- Pode utilizar também o aparelho para reaquecer os alimentos. Para reaquecer os alimentos, defina a temperatura para 150°C durante 10 minutos.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza

- 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 a bandeja nem a tigela, podem danificar a superfície anti-aderente.
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.

Recomendamos o uso de desgordurante líquido para retirar qualquer resto de sujidade.

Dica: se houver sujidade presa dentro do cesto e da grelha, recomendamos que se encha a tigela com água quente misturada com detergente líquido. Coloque a grelha no cesto e deixe-os de molho durante cerca de 10 minutos.

4. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
5. Limpe as resistências com uma escova suave para retirar qualquer resto de comida.

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 utilizar o produto.
- Guarde o cabo no compartimento correspondente. Fixe o cabo inserindo-o na ranhura de fixação.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possíveis causas	Possível solução
A fritadeira de ar quente não funciona.	O produto não está conectado.	Conecte o adaptador à corrente elétrica com ligação à terra.
Os alimentos cozinhados na fritadeira são crus.	Os ingredientes no cesto são demasiado grandes.	Coloque ingredientes mais pequenos no cesto. A comida fica melhor cozinhada em pequenos lotes.
	A temperatura selecionada é excessivamente baixa.	Aumente a temperatura de cozedura (ver secção "Funcionamento").
	O tempo de preparação é demasiado curto.	Aumente a temperatura de cozedura (ver secção "Funcionamento").
Os ingredientes foram fritos de forma desigual.	Alguns alimentos precisam de ser mexidos no meio do processo de fritura.	Os ingredientes que ficam empilhados uns em cima dos outros (por exemplo, batatas fritas) devem ser agitados a meio do tempo de cozedura. Ver secção "Funcionamento".

PORTUGUÊS

Os aperitivos fritos não têm um resultado crocante quando saem da fritadeira.	Cozinhou comida destinada a ser frita numa fritadeira convencional.	Cozinhe aperitivos de forno ou coloque um pouco de óleo nos alimentos para obter um resultado mais crocante.
A tigela não desliza corretamente dentro do produto.	Excesso de ingredientes no cesto.	Não exceda a quantidade máxima permitida no cesto.
	O cesto não está corretamente posicionado dentro da tigela.	Empurre o cesto para dentro da tigela até ouvir um clique.
Sai fumo branco de dentro do produto.	Está a cozinhar alimentos gordurosos.	Quando se fritam ingredientes gordos na fritadeira ao ar, uma grande quantidade de azeite derrama para dentro da tigela. O azeite produz fumo branco. Isto não afeita o aparelho nem o resultado.
	A tigela ainda contém gordura de utilização anterior.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura na tigela. Certifique-se de que a limpa corretamente 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 óleo.	Assegure-se de secar bem as batatas antes de adicionar o azeite.
		Corte as batatas em tiras mais pequenas para obter resultados mais crocantes.
		Adicione um pouco mais de óleo para resultados mais crocantes.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência do produto: 04994

Produto: Cecofry Absolute 7600

Voltagem: 220-240 V~, 50/60 Hz

Potência: 2000 W

Capacidade do cesto: 7.6 L

temperatura regulável: 80-200 °C.

Temporizador: 0-60 min

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

Fabricado em China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



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 eléctricos e electrónicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.

A conformidade com as diretrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente

8. GARANTIA E SAT

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

Manter crianças e animais de estimação afastados da máquina durante a sua utilização.

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

9. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Behuizing
2. Bedieningspaneel met touchscreen
3. Rooster
4. Binnenpan
5. Handgreep
6. Luchtingang
7. Netsnoer

Bedieningspaneel. Fig. 2

1. Aan icoon
2. Tijdverhoging controle icoon
3. Icoontijd vertraging controle
4. Pictogram voor temperatuurverhoging
5. Pictogram voor temperatuurverlaging
6. Menukiezer
7. Ventilatorindicator
8. Verwarmingsindicator
9. Vooraf geconfigureerde menupictogrammen

Opmerking:

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

2. VOOR GEBRUIK

- Dit product wordt geleverd in een verpakking die het product 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.
- 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.
- 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 rek grondig schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-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.

3. WERKING

1. Plaats het apparaat op een horizontaal, stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak. Plaats het nooit op de keramische kookplaat.
2. Plaats het mandje op de juiste manier in de friteuse.
3. Plaats geen voorwerpen op het product wanneer het in gebruik is om te voorkomen dat de luchtstroom wordt onderbroken en het heteluchtfrituurresultaat wordt beïnvloed.

Air fryer

1. Steek de stekker van de adapter in een geaard stopcontact.
2. Haal het mandje voorzichtig uit de friteuse. (Fig. 3)
3. Leg de ingrediënten in de frituurmand.

Opmerking: overschrijd nooit de MAX-indicator op het mandje of de in de tabel aangegeven hoeveelheid (zie "Instellingen" in dit hoofdstuk), anders kan het eindresultaat worden beïnvloed.

Tip: Voor een uitstekend voedselresultaat wordt aanbevolen het oppervlak van het mandje te vullen zonder het voedsel te verdringen, omdat het dan niet gelijkmatig gaar wordt.

4. Plaats het mandje terug in de friteuse. (Fig. 4)

Gebruik de friteuse nooit zonder het mandje erin.

Voorzichtig: Raak de air fryer tijdens of onmiddellijk na gebruik niet aan, want hij kan zeer heet zijn. Houd de mand alleen bij het handvat vast.

5. Gebruik het bedieningspaneel als volgt (fig. 2):

Steek de stekker van de friteuse in het stopcontact en het bijbehorende controlelampje (Icoon 1) gaat branden.

Pictogram 1 - Inschakelpictogram

Zodra de mand en het rek veilig in de friteuse zijn geplaatst, gaat het aan/uit-pictogram branden. Door op het power-icoon te drukken wordt de temperatuur standaard ingesteld op 200°C en de kooktijd op 15 minuten. Als u nogmaals op het aan/uit-icoontje drukt, begint het koken. Als u de temperatuur en de tijd handmatig hebt geselecteerd wanneer u op het aan/uit-pictogram drukt om het kookproces te starten, worden de standaard menupictogrammen verborgen en blijft de ventilatorindicator (Pictogram 7) knipperen terwijl de ventilator draait; de ventilatorindicator (Pictogram 7) blijft enkele seconden branden na het stoppen of pauzeren

van een kookproces om verder te koelen. Druk op het vermogenspictogram om het koken te stoppen, de standaard menupictogrammen zullen oplichten.

Als u het proces voortijdig wilt beëindigen, houdt u het aan/uit-pictogram (pictogram 1) gedurende 5 seconden ingedrukt.

Opmerking: Tijdens het koken kunt u op dit pictogram drukken om het kookproces te starten of te pauzeren.

Pictogram 6 - Pictogram voor menuselectie

Met dit pictogram kunt u kiezen uit de 8 populairste voedselopties. Zodra de gewenste optie is gekozen, worden de waarden voor kooktijd en temperatuur standaard ingesteld.

Pictogrammen 2 en 3 - Tijdcontrolepictogrammen

Druk op de iconen "2" en "3" om de kooktijd in te stellen van 0 tot 60 minuten.

Pictogrammen 4 en 5 - Temperatuurregeling pictogrammen

Druk op de iconen "4" en "5" om de temperatuur in te stellen van 80 °C tot 200 °C.

6. Sommige ingrediënten moeten halverwege het kookproces worden geschud (zie hoofdstuk "Instellingen"). Om te schudden haalt u de mand uit het product door het handvat vast te pakken en te schudden. Schuif dan het mandje terug in de friteuse.

Let op: Wees zeer voorzichtig bij het schudden van het bakje, want het bevat heet voedsel.

7. Wanneer u het timer alarm hoort, is de kooktijd verstreken. Haal de pan uit het apparaat en plaats hem op een hittebestendig oppervlak.
8. Zorg ervoor dat het eten goed gaar is.
9. Als ze niet gaar genoeg zijn, schuif je de pan terug en voeg je nog een paar minuten toe aan de timer.
10. Om voedsel te verwijderen, bijvoorbeeld frietjes, haalt u de schaal uit de airfryer en plaatst u deze op een hittebestendig oppervlak. Gebruik een tang om de ingrediënten te verwijderen. Let op dat u zich niet verbrandt. Draai de mand niet ondersteboven om voedsel te verwijderen.

Draai de pan niet ondersteboven met het mandje erin, want dan morst er overtollige olie op de bodem van de pan.

De ingrediënten, de pan en de frituurpan zullen heet zijn. Afhankelijk van het soort ingrediënten dat wordt gekookt, kan er stoom uit de pan ontsnappen.

11. Gebruik een tang om de ingrediënten te verwijderen. Let op dat u zich niet verbrandt. Draai de mand niet ondersteboven om voedsel te verwijderen.
12. Zodra de eerste partij voedsel is gekookt, is het apparaat klaar om de volgende partij voedsel te koken.

Instellingen

De volgende tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor elk standaardprogramma.

Tabel van standaardprogramma's:

ICOON	MODUS	Hoeveelheid (g) MIN - MAX	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Roeren
	Frietjes	500 - 800	18	200	Ja
	Bacon	150 - 300	6	180	Nee
	Kip	100 - 400	25	200	Ja
	Zeevruchten	100 - 400	12	180	Ja
	Rundvleesfilet	100 - 400	12	180	Nee
	Dessert	200 - 400	15	160	Nee
	Groenten	100 - 350	15	170	Ja
	Vis	100 - 400	18	180	Nee

Opmerking

Deze gegevens zijn indicatief, aangezien de ingrediënten kunnen variëren in herkomst, grootte, vorm en merk, zodat het niet mogelijk is er volledig zeker van te zijn dat wat in de tabel is aangegeven, het meest geschikt is voor de ingrediënten die u gebruikt.

Om het eindresultaat van het voedsel te verbeteren, voegt u 3 minuten toe aan het kookproces wanneer u begint te koken terwijl de friteuse koud is om het mandje voor te verwarmen.

Aanbevelingen:

- 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 buitensporig vet voedsel in de air fryer (bijv. worstjes).
- Snacks die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de friteuse worden bereid.
- De optimale hoeveelheid te bereiden frieten 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 het apparaat ook gebruiken om voedsel opnieuw op te warmen. Om voedsel opnieuw op te warmen, stelt u de temperatuur in op 150°C gedurende 10 minuten.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Schoonmaken

- Maak het apparaat schoon na elk gebruik.
 - De mand en het rooster hebben een anti-aanbaklaag. Gebruik geen metalen gereedschap of schuurmiddelen om de bak en het mandje te reinigen, omdat dit het antikleefoppervlak kan beschadigen.
1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.

Opmerking: Verwijder het mandje om het apparaat sneller te laten afkoelen.

2. Reinig de binnen- en buitenkant met een zachte, vochtige doek.
3. Maak de mand en de bak grondig schoon met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.

Wij adviseren het gebruik van een vloeibare ontvetter om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.

Tip: Als er vuil in de mand en het rek vastzit, adviseren wij de emmer te vullen met heet water vermengd met vloeibaar afwasmiddel. Plaats het rek in het mandje en laat het ongeveer 10 minuten weken.

4. Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.
5. Reinig de verwarmingselementen met een zachte borstel om etensresten te verwijderen.

Het apparaat opbergen

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Controleer of alle onderdelen proper en droog zijn voor u het toestel opnieuw gebruikt.
- Berg de kabel op in het kabelcompartiment. Bevestig de kabel door hem in de bevestigingsgroef te steken.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossing
De hete lucht frituurpan werkt niet	Het toestel is niet aangesloten.	Steek de stekker van de adapter in een geaard stopcontact.
Voedsel dat gekookt is is nog rauw.	De ingrediënten in de mand zijn te groot.	Plaats kleinere ingrediënten in de mand. Het voedsel kan best in kleinere hoeveelheden worden gekookt.
	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 ingrediënten moeten geschud worden halverwege het bakproces.	Ingrediënten die op elkaar worden gestapeld (bijv. frietjes) moeten tijdens het koken worden geschud. Zie het hoofdstuk "Bediening".

NEDERLANDS

De snacks hebben geen knapperig resultaat als ze uit de frituur komen.	U heeft voedsel bereid dat bedoeld is om te bereiden in een conventionele friteuse.	Maak de hapjes in de oven bak ze met een beetje olie voor een krokanter resultaat.
De cuvet glijdt niet goed in het product.	Er zitten teveel ingrediënten in de mand.	Overschrijd de aangegeven maximum hoeveelheid niet.
	De mand is niet goed in de kom geplaatst.	Duw het mandje in de kom totdat u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het toestel.	U kookt erg vet voedsel.	Bij het frituren van vette ingrediënten in de air fryer lekt een grote hoeveelheid olie in de pan. De olie produceert witte rook. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het resultaat.
	De pan bevat nog vet van eerder gebruik.	De witte rook komt door het opwarmen van het vet in de pan. Zorg ervoor dat u het 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 van de rassen die voor de air fryer worden aanbevolen...
	U hebt de aardappelen niet goed schoongemaakt voor het frituren.	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 lucht frituurpan 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.
		Snijd de aardappelen in kleinere stukken voor een knapperiger resultaat.
		Voeg een beetje olie toe om krokerere resultaten te verkrijgen.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Referentie van het product: 04994

Product: Cecofry Absolute 7600

Voltage: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Vermogen: 2000 W

Inhoud van de mand: 7.6 L

Instelbare temperatuur: 80 °C - 200 °C

Timer: 0-60 min

Technische specificaties kunnen zonder kennisgeving worden gewijzigd om de kwaliteit van het product te verbeteren.

Gemaakt in China | Ontworpen in Spanje

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

Voor gedetailleerde informatie over de aangewezen manier om kleine huishoudelijke elektrische apparaten en/of hun batterijen moet de consument de plaatselijke overheid contacteren.

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

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de gebruiker of eindconsument voor elk gebrek aan conformiteit dat bestaat op het moment van levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving.

Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

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

9. COPYRIGHT

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Obudowa
2. Dotykowy panel sterowania.
3. Kratka
4. Kosz
5. Uchwyt
6. Odpowietrznik
7. Kabel zasilający

Panel kontroli Rys. 2

1. Ikona zasilania
2. Ikona zwiększania czasu
3. Ikona zmniejszania czasu
4. Ikona zwiększenia temperatury
5. Ikona zmniejszania temperatury
6. Pokrętko menu
7. Wskaźnik wentylatora
8. Wskaźnik nagrzewania
9. Ikona menu wstępnych

Uwaga:

Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą nie odpowiadać dokładnie produktowi.

2. PRZED UŻYCIEM

- Ten produkt posiada opakowanie zaprojektowane w celu ochrony go podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i zachowaj oryginalne pudełko i inne elementy opakowania w bezpiecznym miejscu. Pomoże Ci to zapobiec uszkodzeniu produktu, jeśli będziesz musiał je przetransportować w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich przedmiotów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli czegoś brakuje lub nie jest w dobrym stanie, natychmiast skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.
- Użyj wilgotnej szmatki, aby wyczyścić urządzenie z zewnątrz i od wewnątrz i wysuszyć. Nie mocz części grzejnych.
- Dokładnie wyczyść kosz i stelaż gorącą wodą z detergentem i delikatną gąbką.

- Prawidłowo umieścić stojak w koszu i umieścić kosz z powrotem w urządzeniu, aby móc z niego korzystać.
- Nie napełniaj urządzenia olejem ani żadną inną cieczą.

3. FUNKCJONOWANIE

1. Umieść urządzenie na poziomej, stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni. Nie umieszczaj go nigdy na płycie grzewczej.
2. Umieść prawidłowo kosz we frytownicy.
3. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdy jest ono używane, aby uniknąć przerwania przepływu powietrza i wpłynięcia na wynik smażenia gorącym powietrzem.

Frytownica powietrzna

1. Podłącz zasilacz do uziemionego gniazdka elektrycznego.
2. Ostrożnie wyjmij kosz z frytownicy. (Rys.3)
3. Włóż składniki do kosza.

Uwaga: nigdy nie przekraczaj wskaźnika MAX na koszyku ani kwoty wskazanej w tabeli (patrz „Korekty” w tej sekcji), ponieważ może to wpłynąć na końcowy wynik.

Wskazówka: Aby uzyskać doskonałe rezultaty, zaleca się uzupełnianie powierzchni kosza bez stłoczenia żywności, ponieważ nie będzie ona równomiernie gotowana.

4. Ponownie włóż kosz do frytownicy. (Rys. 4)

Nigdy nie używaj frytownicy bez kosza w środku.

Uwaga: Nie dotykaj frytownicy w trakcie lub bezpośrednio po pracy, ponieważ może być bardzo gorąca. Przytrzymaj kosz wyłącznie za pomocą uchwytu.

5. Użyj panelu sterowania w sposób opisany poniżej (rys. 2):

Podłącz frytownicę, a odpowiednia kontrolka zasilania (ikona 1) zaświeci się

Ikona 1 – Ikona mocy

Po prawidłowym umieszczeniu kosza i stojaka we frytownicy zaświeci się ikona zasilania. Naciśnięcie ikony zasilania ustawi domyślnie temperaturę na 200 °C i czas gotowania na 15 minut. Jeśli ponownie naciśniesz ikonę zasilania, rozpocznie się gotowanie. Jeśli ręcznie wybrałeś temperaturę i czas, naciskając ikonę zasilania, aby rozpocząć proces gotowania, domyślne ikony menu zostaną ukryte, a wskaźnik wentylatora (ikona 7) będzie migać podczas pracy wentylatora, wskaźnik wentylatora (ikona 7) pozostaje włączony przez kilka sekund po zatrzymaniu lub wstrzymaniu gotowania, aby kontynuować chłodzenie. Naciśnij ikonę zasilania, aby zatrzymać gotowanie, zaświeci się domyślne ikony menu.

Jeśli chcesz zakończyć proces wcześniej, naciśnij i przytrzymaj ikonę zasilania (Ikona 1) przez 5 sekund.

Uwaga: podczas gotowania możesz dotknąć tej ikony, aby rozpocząć lub wstrzymać proces gotowania.

Ikona 6 – Ikona wyboru menu

Ta ikona umożliwia wybór spośród 8 najpopularniejszych opcji jedzenia. Po wybraniu żądanej opcji czas gotowania i wartości temperatury zostaną ustawione domyślnie.

Ikony 2 i 3 – Ikony kontroli czasu

Dotknij ikony „2” i „3”, aby ustawić czas gotowania w zakresie od 0 do 60 minut.

Ikony 4 i 5 – Ikony kontroli temperatury

Naciśnij ikony „4” i „5”, aby ustawić temperaturę w zakresie od 80°C do 200°C.

6. Niektóre składniki należy wstrząsnąć w połowie procesu gotowania (patrz rozdział „Ustawienia”). Aby nimi potrząsnąć, wyjmij koszyk na produkty chwytając go za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie wsuń kosz z powrotem do frytownicy.

Uwaga: Zachowaj ostrożność podczas potrząsania tacą, ponieważ zawiera ona gorące potrawy.

7. Gdy usłyszysz alarm timera, czas gotowania upłynął. Wyjmij miskę z urządzenia i umieść ją na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
8. Upewnij się, że jedzenie jest dobrze ugotowane.
9. Jeśli nie są wystarczająco ugotowane, wsuń patelnię z powrotem i dodaj jeszcze kilka minut do timera.
10. Aby wyjąć jedzenie, takie jak frytki, zdejmij miskę z frytownicy i umieść ją na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Aby usunąć duże lub delikatne składniki, użyj pęsety. Uważaj, aby się nie poparzyć. Nie odwracaj kosza w celu wyjmowania pożywienia.

Nie przewracaj patelni z koszem w środku, ponieważ nadmiar oleju zebrany na dnie patelni rozleje się na potrawę.

Składniki, kadź i frytownica będą gorące. W zależności od rodzaju gotowanych składników, z naczynia może wydobywać się para.

11. Aby usunąć duże lub delikatne składniki, użyj pęsety. Uważaj, aby się nie poparzyć. Nie odwracaj kosza w celu wyjmowania pożywienia.
12. Po ugotowaniu pierwszej porcji potrawy urządzenie jest gotowe do gotowania kolejnej porcji.

Ustawienia

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla każdego programu domyślnego.

Tabela programów domyślnych:

IKONA	MODO	Ilość (g) MIN - MAX	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Mieszać
	Smażone kartofle	500 - 800	18	200	Jeśli
	Bekon	150 - 300	6	180	Nie
	Kurczak	100 - 400	25	200	Jeśli
	Owoce morza	100 - 400	12	180	Jeśli
	Filet	100 - 400	12	180	Nie
	Deser	200 - 400	15	160	Nie
	Warzywa	100 - 350	15	170	Jeśli
	Ryba	100 - 400	18	180	Nie

Ostrzeżenie

Dane te mają charakter orientacyjny, ponieważ składniki mogą różnić się pochodzeniem, wielkością, kształtem i marką, więc nie można w pełni zagwarantować, że to, co pokazano w tabeli, jest najbardziej odpowiednie dla używanych składników.

Aby poprawić końcowy efekt potrawy, dodaj 3 minuty do procesu gotowania, gdy zaczniesz gotować, gdy frytkownica jest zimna, aby wstępnie podgrzać kosz.

Porady

- Mniejsze potrawy wymagają krótszego czasu przygotowania niż większe.
- Większa liczba składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu przygotowania i odwrotnie, mniejsza liczba składników wymaga tylko nieco mniej czasu na przygotowanie.
- Wyjęcie mniejszych elementów w połowie procesu gotowania optymalizuje efekt końcowy i zapobiega nierównomiernemu gotowaniu potraw.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat. Gotuj potrawy we frytownicy bezpośrednio po dodaniu do niej oleju.
- We frytownicy nie należy przygotowywać zbyt tłustych potraw (np. kietbasek).
- Przystawki, które można ugotować w piekarniku, można również ugotować we frytownicy.
- Optymalna ilość chipsów ziemniaczanych do przygotowania to 500 gramów.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować przystawki. Gotowe ciasto wymaga mniej czasu na przygotowanie niż ręcznie.
- Umieść formę do pieczenia lub naczynie do pieczenia w koszyku frytownicy, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub jeśli chcesz usmażyć kruche lub nadziewane potrawy.
- Możesz również używać urządzenia do podgrzewania żywności. Aby podgrzać jedzenie, ustaw temperaturę na 150°C na 10 minut.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie

- Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
- Kosz i kratka posiadają powłokę zapobiegającą przywieraniu. Nie używaj metalowych przyborów ani środków ściernych do czyszczenia tacy i kosza, ponieważ może to uszkodzić nieprzywierającą powierzchnię.

1. Odtłącz 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 szmatką.
3. Dokładnie wyczyść kosz i stojak gorącą wodą, detergentem i nierysującą gąbką.

Do usunięcia wszelkich pozostałych zabrudzeń zalecamy użycie płynnego odtłuszczacza.

Wskazówka: Jeśli wewnątrz kosza i kosza nagromadził się brud, zalecamy napętnienie szuflady gorącą wodą zmieszaną z płynnym detergentem. Umieść ruszt w koszu i pozwól im nasiąknąć przez około 10 minut.

4. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nierysującą gąbką.
5. Wyczyść element grzejny miękką szczoteczką, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.

Przechowywanie

- Odtłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.
- Przed ponownym użyciem produktu upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

- Przechowuj kabel w odpowiedniej komorze. Zabezpiecz kabel, wkładając go do gniazda mocującego.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Frytownica na gorące powietrze nie działa	Produkt nie jest podłączony.	Podłącz zasilacz do uziemionego gniazdka elektrycznego.
Jedzenie gotowane we frytkownicy dietetycznej jest surowe.	Składniki w koszu są za duże.	Do kosza włóż mniejsze kawałki jedzenia. Jedzenie najlepiej gotować w małych partiach.
	Wybrana temperatura jest za niska.	Zwiększ temperaturę gotowania (patrz rozdział „Obsługa”).
	Czas przygotowania jest za krótki.	Zwiększ czas gotowania (patrz rozdział „Obsługa”).
Składniki zostały nierówno usmażone.	Niektóre potrawy wymagają mieszania w trakcie smażenia.	Składniki ułożone jeden na drugim (na przykład frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania. Zobacz sekcję „Działanie”.
Przekąski nie są chrupiące od razu po wyjęciu z frytownicy dietetycznej.	Ugotowałaś żywność przeznaczoną do smażenia w tradycyjnej frytkownicy.	Gotuj przekąski z piekarnika lub posmaruj je odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat.
Taca nie wsuwa się prawidłowo do produktu.	W koszyku jest za dużo składników.	Nie przekraczaj maksymalnej kwoty dozwolonej w koszu.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w tacy.	Wciśnij kosz do wiadra, aż usłyszysz kliknięcie.

POLSKI

Z produktu wydobywa się biały dym.	Gotujesz bardzo tłuste potrawy.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy, na patelnię przedostaje się duża ilość oleju. Olej wytwarza biały dym. Nie ma to wpływu na urządzenie ani wynik.
	Taca nadal zawiera tłuszcz z poprzednich zastosowań.	Biały dym jest spowodowany rozgrzaniem się tłuszczu na patelni. Pamiętaj, aby go dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.
Świeże frytki smażą się nierównomiernie we frytkownicy powietrznej.	Nie użyteś właściwego rodzaju ziemniaka.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają jędrne 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.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Chrupkość ziemniaków zależy od ilości wody i oleju.	Pamiętaj, aby wysuszyć ziemniaki przed dodaniem oleju.
		Potnij ziemniaki na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.
		Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.

6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 04994

Produkt: Cecofry Absolute 7600

Napięcie: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Moc: 2000 W

Pojemność kosza: 7.6 L

Regulowana temperatura: 80°C - 200°C

Czasomierz: 0-60 min

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

Zaprojektowano w Hiszpanii | Wyprodukowano w Chinach

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętu gospodarstwa domowego i / lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wykwalifikowany personel.

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

9. COPYRIGHT

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

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Plášť
2. Kontrolní dotykový panel
3. Mřížka
4. Košík
5. Uchwyt
6. Vývod vzduchu
7. Napájecí kabel

Kontrolní panel Obr. 2

1. Ikona napájení
2. Ikona ovládání zvýšení času
3. Ikona ovládání snížení času
4. Ikona ovládání zvýšení teploty
5. Ikona ovládání snížení teploty
6. Volič nabídky
7. Indikátor ventilátoru
8. Kontrolka ohřevu
9. Předkonfigurované ikony nabídky

Poznámka:

Grafika v této příručce je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat Grafika v této příručce je schematická znázornění a nemusí přesně odpovídat produktu..

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento produkt má ochranný obal, který ho chrání během transportu. Vyjměte přístroj z krabice a uchovejte originální krabici a další části obalů na bezpečné místo. Tyto části vám pomohou, pokud budete muset přístroj v budoucnu přístroj stěhovat. Pokud chcete obaly vyhodit, ujistěte se, že se jich zbavíte správným způsobem.
- Ujistěte se, že všechny díly a součásti jsou zahrnuty a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, neprodleně kontaktujte oficiální technický servis Cecotec.
- Použijte jemný vlhký hadřík pro čištění vnitřní i vnější části přístroje a následně ho usušte. Topná tělesa nenamáčejte.
- Košík a rošt důkladně očistěte horkou vodou, saponátem a neabrazivní houbou.
- Správně umístěte stojan do koše a vložte koš zpět do zařízení, abyste jej mohli používat.
- Neplňte zařízení olejem ani jinou tekutinou.

3. FUNGOVÁNÍ

1. Umístěte spotřebič na vodorovný, stabilní, rovný a tepelně odolný povrch. Nikdy ji nepokládejte na sklokeramickou varnou desku.
2. Umístěte koš do vzduchové fritézy správně.
3. Nepokládejte žádné předměty na produkt, když je používán, aby nedošlo k přerušení proudění vzduchu a ovlivnění výsledku smažení horkým vzduchem.

Horkovzdušná fritéza

1. Zapněte napájecí kabel do uzemněné zásuvky elektrické energie.
2. Opatrně vyjměte koš z fritézy. (Obr. 3).
3. Vložte potraviny do košíku.

Poznámka: Nikdy nepřekračujte indikátor MAX na košíku ani nepřekračujte množství uvedené v tabulce (viz „Úpravy“ v této části), jinak by mohl být ovlivněn konečný výsledek.

Tip: Chcete-li dosáhnout vynikajících výsledků při jídle, doporučujeme dokončit povrch koše, aniž by se jídlo přeplnilo, protože se nebude vařit rovnoměrně.

4. Koš znovu vložte do fritézy. (Obr. 4)

Nikdy nepoužívejte fritézu bez koše uvnitř.

Upozornění: Nedotýkejte se fritézy během provozu ani bezprostředně po něm, protože může být velmi horká. Držte košík pouze za rukojeť.

5. Použijte ovládací panel, jak je popsáno níže (obr. 2):

Zapojte fritézu a příslušná kontrolka napájení (Ikona 1) se rozsvítí

Ikona 1 – Ikona napájení

Jakmile jsou koš a stojan bezpečně umístěny ve fritéze, rozsvítí se ikona napájení. Stisknutím ikony napájení nastavíte teplotu na 200 °C a standardně dobu vaření na 15 minut. Pokud znovu stisknete ikonu napájení, vaření začne. Pokud jste ručně zvolili teplotu a čas stisknutím ikony napájení pro spuštění procesu vaření, ikony výchozí nabídky budou skryté a indikátor ventilátoru (ikona 7) bude během chodu ventilátoru stále blikat, indikátor ventilátoru ventilátor (ikona 7) zůstane svítit několik sekund po zastavení nebo pozastavení vaření, aby chlazení pokračovalo. Stisknutím ikony napájení zastavíte vaření, rozsvítí se výchozí ikony nabídky.

Pokud chcete proces předčasně ukončit, stiskněte a podržte ikonu napájení (Ikona 1) po dobu 5 sekund.

Poznámka: Během vaření se můžete dotknout této ikony pro spuštění nebo pozastavení procesu vaření.

Ikona 6 – Ikona výběru nabídky

Tato ikona vám umožňuje vybrat si mezi 8 nejoblíbenějšími možnostmi jídla. Po zvolení požadované možnosti se jako výchozí nastaví doba vaření a hodnoty teploty.

Ikony 2 a 3 – Ikony řízení času

Dotykem ikon „2“ a „3“ upravíte dobu vaření od 0 do 60 minut.

Ikony 4 a 5 – Ikony ovládání teploty

Stisknutím ikon „4“ a „5“ nastavíte teplotu od 80°C do 200°C.

6. Některé přísady je třeba v polovině procesu vaření protřepat (viz část „Nastavení“). Chcete-li jimi zatřást, vyjměte koš s produkty uchopením za rukojeť a zatřesením. Poté zasuňte koš zpět do fritézy.

Upozornění: Při protřepávání podnosem buďte velmi opatrní, protože obsahuje horké jídlo.

7. Když uslyšíte alarm časovače, doba vaření uplynula. Vyjměte misku ze spotřebiče a položte ji na tepelně odolný povrch.
8. Ujistěte se, že je jídlo dobře uvařené.
9. Pokud nejsou dostatečně uvařené, zasuňte pánev zpět a přidejte na časovači ještě několik minut.
10. Chcete-li vyjmout jídlo, jako jsou hranolky, vyjměte misku z fritézy a položte ji na tepelně odolný povrch. K odstranění jídla použijte kleště. Dávejte pozor, ať se nespálíte. Pro vyjmutí potravin neotáčejte koš dnem vzhůru.

Neotáčejte pánev s košíkem uvnitř, přebytečný olej nashromážděný na dně pánve se vylije na jídlo.

Ingredience, vana a fritéza budou horké. V závislosti na druhu vařených surovin může z pánve unikat pára.

11. K odstranění jídla použijte kleště. Dávejte pozor, ať se nespálíte. Pro vyjmutí potravin neotáčejte koš dnem vzhůru.
12. Jakmile je první várka jídla uvařena, je spotřebič připraven k vaření další várky.

Nastavení

Následující tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení pro každý výchozí program. Tabulka výchozích programů:

IKONA	Program	Množství (g) MIN - MAX	Čas (min)	Teplota (°C)	Míchat
	Hranolky	500 - 800	18	200	Pokud
	Slanina	150 - 300	6	180	Ne
	Kuře	150 - 300	25	200	Pokud
	Mořské plody	100 - 400	12	180	Pokud
	Hovězí steak	100 - 400	12	180	Ne
	Dezerty	200 - 400	15	160	Ne
	Zelenina	100 - 350	15	170	Pokud
	Ryby	100 - 400	18	180	Ne

Upozornění

Tyto údaje jsou orientační, protože suroviny se mohou lišit zdrojem, velikostí, tvarem a značkou, takže není možné mít úplnou jistotu, že to, co je uvedeno v tabulce, je nejvhodnější pro suroviny, které používáte.

Chcete-li zlepšit konečný výsledek jídla, přidejte 3 minuty do procesu vaření, když začnete vařit, když je fritéza studená, aby se koš předeřál.

Rady

- Menší potraviny vyžadují méně času na přípravu než ty větší.
- Vyšší počet ingrediencí vyžaduje pouze o něco delší dobu přípravy a naopak menší počet ingrediencí vyžaduje pouze o něco kratší dobu přípravy.

- Vyjmutím menších kusů v polovině procesu vaření optimalizujete konečný výsledek a zabráníte nerovnoměrnému vaření jídla.
- Na čerstvě připravené hranolky přidejte trošku oleje, aby byly křupavější. Uvařte jídlo ve vzduchové fritéze ihned po přidání oleje.
- Nepřipravujte ve fritéze příliš tučná jídla (například klobásy).
- Předkrmy, které lze vařit v troubě, lze také vařit ve fritéze.
- Optimální množství připravených hranolek je 500 gramů.
- Použijte předem připravené těsto k přípravě občerstvení jednoduše a rychle. Předpřipravené těsto vyžaduje méně času na přípravu než těsto vyrobené ručně.
- Pokud chcete upéct dort nebo quiche nebo chcete-li smažit křehká nebo plněná jídla, vložte do koše fritézy pekáč nebo zapékací mísu.
- Spotřebič můžete použít i k ohřívání potravin. Chcete-li jídlo ohřát, nastavte teplotu na 150 °C na 10 minut.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čištění

- Po každém použití přístroj vyčistěte.
- Koš a mřížka mají nepřilnavou vrstvu. K čištění tácu a koše nepoužívejte kovové náčiní ani abrazivní prostředky, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.
- 1. Před čištěním odpojte spotřebič od elektrické zásuvky a nechte jej vychladnout.

Poznámka: Vyjměte koš, aby spotřebič rychleji vychladl.

- 2. Vyčistěte přístroj zevnitř i zvenčí přístroje jemným vlhkým hadříkem.
- 3. Koš a rošt důkladně vyčistěte horkou vodou, saponátem a neabrazivní houbou.

Doporučujeme použít tekutý odmašťovač k odstranění všech zbývajících nečistot.

Tip: Pokud jsou uvnitř koše a roštu nečistoty, doporučujeme naplnit zásuvku horkou vodou smíchanou s tekutým pracím prostředkem. Umístěte mřížku do koše a nechte je namočené asi 10 minut.

- 4. Vnitřek spotřebiče očistěte horkou vodou a neabrazivní houbou.
- 5. Vyčistěte topné těleso měkkým kartáčkem, abyste odstranili zbytky jídla.

Uskladnění

- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- Ujistěte se, že všechyn části přístroje jsou čisté a suché, než přístroj začnete používat.
- Kabel uložte do příslušné přihrádky. Zajistěte kabel vložním do upevňovací štěrbiny.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Možná řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje	Přístroj není zapojen.	Zapněte napájecí kabel do uzemněné zásuvky elektrické energie.
Potraviny připravené ve fritéze jsou syrové.	Složky v koši jsou příliš velké.	Do koše vložte menší přísady. Potraviny se připravují lépe v malých dávkách.
	Zvolená teplota vaření je příliš nízká.	Zvyšte teplotu vaření (viz část „Obsluha“).
	Doba přípravy je příliš krátká.	Zvyšte dobu vaření (viz část „Obsluha“).
Ingredience jsou osmažené nerovnoměrně.	Některé potraviny vyžadují zatřesení v polovině procesu smažení.	Přísady, které se hromadí jedna na druhé (např. hranolky), by se měly v polovině vaření protřepat. Viz část "Obsluha".
Předkrmy nemají křupavý výsledek hned z dietní fritézy.	Smažili jste potraviny, které by měly být smažené v konvenční fritéze.	Připravte potraviny v troubě nebo přidejte na potraviny trochu oleje, abyste dosáhli křupavějšího výsledku.
Zásobník nezasouvá správně do produktu.	V košíku je příliš mnoho potravin.	Nepřekračujte maximální povolenou částku v košíku.
	Koš není správně umístěn uvnitř zásobníku.	Zatlačte koš dolů do kbelíku, dokud neuslyšíte cvaknutí.
Z přístroje vychází bílý kouř.	Vaříte tučné jídlo.	Když se olejové přísady smaží ve vzduchové fritéze, velké množství oleje prosákne do pánve. Olej produkuje bílý kouř. Na zařízení ani na výsledek to nemá vliv.
	Podnos stále obsahuje mastnotu z předchozích použití.	Bílý kouř vzniká v důsledku zahřívání tuku v pánvi. Nezapomeňte jej po každém použití řádně vyčistit.

Čerstvé hranolky se ve fritéze smaží nerovnoměrně.	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a dbejte na to, aby během smažení zůstaly pevné. Použijte brambory odrůd doporučených pro vzduchovou fritézu.
	Před smažením jste brambory řádně nevyčistili.	Brambory dobře opláchněte ve vodě po dobu 3 minut, abyste odstranili škrob, a poté osušte.
Čerstvé hranolky nejsou po vyjmutí z fritézy křupavé.	Křupavost hranolek závisí na množství vody a oleje.	Před přidáním oleje nezapomeňte brambory vysušit.
		Brambory nakrájejte na menší kousky, abyste dosáhli ostřejších výsledků.
		Na čerstvě připravené hranolky přidejte trošku oleje, aby byly křupavější.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 04994

Produkt: Cecofry Absolute 7600

Napětí: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Výkon: 2000 W

Kapacita koše: 7.6 L

Nastavitelná teplota: 80 °C - 200 °C

Časovač: 0-60 min

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že podle platných předpisů musí být výrobek a/ nebo baterie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku byste měli baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.

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

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá uživateli nebo konečnému spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy. Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

Pokud zjistíte problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na oficiální technickou podporu společnosti Cecotec na čísle +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být vcelku ani po částech reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen nebo šířen jakýmkoli způsobem (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobně) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

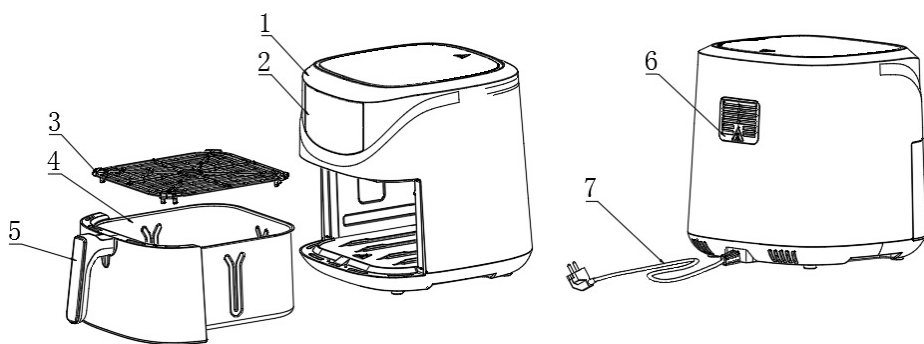


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 1



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

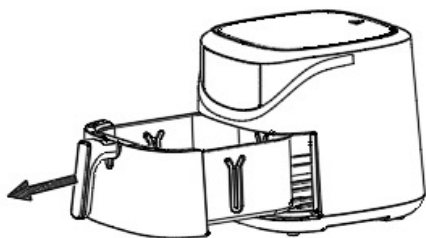


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 3

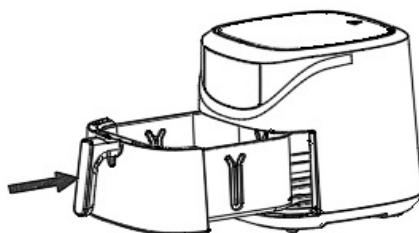


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 4

www.cecotec.es

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

EA01221209