

cecotec

CECOFRY BOMBASTIK 6000

Freidora dietética de 6 L digital/6 L digital air fryer



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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	10
Sicherheitshinweise	13
Istruzioni di sicurezza	17
Instruções de segurança	20
Veiligheidsvoorschriften	23
Instrukcje bezpieczeństwa	27
Bezpečnostní pokyny	30

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	34
2. Antes de usar	34
3. Funcionamiento	35
4. Limpieza y mantenimiento	39
5. Resolución de problemas	40
6. Especificaciones técnicas	41
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	42
8. Garantía y SAT	42
9. Copyright	42

INDEX

1. Parts and components	43
2. Before use	43
3. Operation	44
4. Cleaning and maintenance	48
5. Troubleshooting	48
6. Technical specifications	50
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	50
8. Technical support and warranty	50
9. Copyright	50

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	51
2. Avant utilisation	51
3. Fonctionnement	52
4. Nettoyage et entretien	56
5. Résolution de problèmes	57
6. Spécifications techniques	58
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	59
8. Garantie et SAV	59
9. Copyright	59

INHALT

1. Teile und Komponenten	60
2. Vor dem Gebrauch	60
3. Bedienung	61
4. Reinigung und Wartung	65
5. Problembhebung	66
6. Technische Spezifikationen	67
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	68
8. Garantie und Kundendienst	68
9. Copyright	68

INDICE

1. Parti e componenti	69
2. Prima dell'uso	69
3. Funzionamento	70
4. Pulizia e manutenzione	74
5. Risoluzione dei problemi	75
6. Specifiche tecniche	76
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	77
8. Garanzia e supporto tecnico	77
9. Copyright	77

ÍNDICE

1. Peças e componentes	78
2. Antes de usar	78
3. Funcionamento	79
4. Limpeza e manutenção	83
5. Resolução de problemas	84
6. Especificações técnicas	85
7. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos	86
8. Garantia e SAT	86
9. Copyright	86

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	87
2. Voor gebruik	87
3. Werking	88
4. Schoonmaak en onderhoud	92
5. Probleemoplossing	93
6. Technische specificaties	94
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	95
8. Garantie en technische ondersteuning	95
9. Copyright	95

SPIS TREŚCI


1. Części i komponenty	96
2. Przed użyciem	96
3. Funkcjonowanie	97
4. Czyszczenie i konserwacja	101
5. Rozwiązywanie problemów	101
6. Dane techniczne	103
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	103
8. Gwarancja i Serwis techniczny	103
9. Copyright	103

OBSAH

1. Části a složení	104
2. Před použitím	104
3. Fungování	105
4. Čištění a údržba	109
5. Řešení problémů	109
6. Technické specifikace	111
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	111
8. Záruka a technický servis	111
9. Copyright	111

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 y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos es este implica.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La limpieza y mantenimiento del aparato no deben ser realizados por
- 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 from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 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 device plugged to the mains unsupervised.
- 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 the 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 de 8 ans et plus

et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique.

- 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 à air chaud, 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 darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- 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 Geräts 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 Geräts 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 in

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 a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.
- 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 piatta 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 dall'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.
- Inspeção 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 e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- 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 eletricitista 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 elétrica 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 lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- 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 osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.
- 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 zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj kabla zasilającego. Chron 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 połączeń 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.
- Odłącz 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 wydziela gorącą parę przez otwory wylotowe powietrza. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworów wentylacyjnych pary i powietrza. Gorące powietrze może wydobywać się z urządzenia podczas wyjmowania kosza z wnętrza urządzenia.
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zauważysz czarny dym wydobywający się z urządzenia. Poczekaj, aż dym zniknie, aby wyjąć 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.

-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. 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 ovládní.
- 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 nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí s tím spojená rizika.
- 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 odsávačem kouře nebo větraná.
- Tento spotřebič používejte k účelům popsaným v tomto návodu, jakékoli jiné použití společností 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 spotřebič připojený k 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. Cestillo
4. Asa
5. Cable de alimentación

Panel de control. Fig. 2

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

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

Uso de la freidora de aire

Paso 1

1. Coloque la freidora sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, lejos de cualquier posible salpicadura de agua o fuente de calor.
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.
4. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.
5. Extraiga el cestillo de la freidora de aire con cuidado.
6. 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 los alimentos, ya que estos no se cocinarán uniformemente.
7. Utilice el panel de control como se detalla a continuación (Fig. 2):
8. 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 185 °C y el tiempo de cocción a 15 minutos por defecto. Si pulsa nuevamente el icono de encendido se iniciará la cocción. Al iniciar el proceso los iconos 8 y 9 parpadean indicando que ventilador y el elemento calefactor están en funcionamiento. Durante el proceso de cocinado el icono 9 dejará de parpadear en el momento en el que el dispositivo alcance la temperatura establecida y volverá a iniciar cuando esta baje del rango.

Icono 2 - Selector de menús

Este icono permite escoger entre las 12 opciones de comida más populares. Una vez escogida la opción deseada, los valores de tiempo y temperatura de cocción se ajustarán por defecto. Los valores de tiempo y temperatura son ajustables manualmente.

Icono 3 y 4 - Iconos de control del tiempo

Pulse los iconos "3" y "4" para ajustar el tiempo de cocción de 1 a 60 minutos.

Icono 5 y 6 - Iconos de control de la temperatura

Pulse los iconos "5" y "6" para ajustar la temperatura de 80 °C a 200 °C.

Icono 7 - Temporizador

Una vez que el cestillo y la rejilla estén bien colocados en la freidora, pulse el icono 1 (icono de encendido). El panel de control se iluminará por completo, pulse el icono 7 y seleccione el tiempo que desea retrasar el inicio del cocinado pulsando los iconos 3 y 4. El tiempo disponible va de 30 minutos a 24 horas en intervalos de 30 minutos y 1 hora a partir de las 10 horas.

9. Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío; también puede dejar que el aparato se precaliente durante unos 4 minutos sin ningún ingrediente en su interior.
10. Algunos ingredientes deben sacudirse a mitad del proceso de fritura. Para sacudir o voltear los ingredientes, saque la cubeta del aparato por el asa y agítela o voltee los ingredientes dentro del cestillo con un tenedor (o pinzas). Sucesivamente, vuelva a introducir el cestillo en la freidora de aire.

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

11. Cuando oiga el aviso acústico del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de preparación establecido. Saque el cestillo del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor. Asegúrese de que los alimentos estén bien cocinados. En caso de no estar suficientemente cocinados, deslice nuevamente el cestillo dentro de la freidora y añada unos minutos más al temporizador.
12. 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.

ADVERTENCIA:

- No llene excesivamente el cestillo; respete la cantidad indicada en la tabla para que el resultado de cocción no se vea afectado.
- No toque la cubeta durante el funcionamiento ni inmediatamente después para evitar quemaduras. Sujete la cubeta únicamente por el asa.







Paso 2







En la tabla de abajo se muestran los ajustes básicos para los ingredientes que desea preparar.

Nota: estos datos no son más que indicaciones. Debido a que los ingredientes difieren en

origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que los ajustes a continuación sean los más adecuados.

Tabla de los programas predeterminados

Icono	Tipo	Peso Min-Máx (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Notas
	Carne	200-500	15	200	Voltear a mitad de tiempo
	Patatas fritas	200-500	18	200	Añada ½ cucharada de aceite y voltee a mitad del tiempo
	Pescado	200-400	10	180	No es necesario
	Verduras	Llenar solo la base de la rejilla	15	150	Voltear a mitad de tiempo
	Pollo	450-600	25	200	Voltear si es necesario
	Alitas de pollo	200-500	20	180	Voltear a mitad de tiempo

	Pizza	200-400	12	180	No es necesario
	Batata / Boniato / Patata dulce	200-500	30	200	Voltear a mitad de tiempo
	Postre	100-500	25	150	Voltear si fuese necesario
	Beicon / Panceta	Llenar solo la base de la rejilla	12	200	Voltear si fuese necesario
	Frutos secos	Llenar solo la base de la rejilla	10	200	Voltear a mitad de tiempo
	Mantener caliente	200-500	15	80	Voltear si fuese necesario

Consejos para cocinar

1. Los alimentos más pequeños requieren un tiempo de preparación menor que los grandes.
2. 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.
3. 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.
4. 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.

5. No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora de aire.
6. Los aperitivos que pueden ser cocinados en horno se pueden cocinar también en la freidora de aire.
7. La cantidad óptima de patatas fritas para preparar es de 500 gramos.
8. 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.
9. 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.
10. También puedes utilizar la freidora de aire para recalentar ingredientes.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie el aparato después de cada uso.
- El cestillo y la rejilla tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios metálicos o productos abrasivos para limpiar el cestillo y/o la rejilla, ya que podrían 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 pegada a la rejilla o al cestillo, llene el cestillo con agua caliente y un poco de líquido lavavajillas y ponga el cestillo y la rejilla 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.
6. Asegúrese de que todas las partes están limpias y secas antes de volver a utilizar el producto.

Almacenamiento

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

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

Nombre del producto: CecoFry Bombastik 6000

Referencia: 04992

Tensión nominal: 220-240 V

Frecuencia nominal: 50/60 Hz

Potencia nominal de entrada: 1700 W

Capacidad del cestillo: 6 L

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. Basket
4. Handle
5. Power cord

Control panel. Fig. 2

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

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.

- 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

Using the air fryer

Step 1

1. Place the air fryer on a flat, stable, and heat-resistant surface, away from any possible splashing water or heat source.
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.
4. Insert the power cord into an earthed wall socket.
5. Remove the basket from the air fryer with extreme care.
6. 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.
7. Use the control panel as follows (Fig. 2):
8. 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 185°C and the cooking time to 15 minutes by default. Pressing the power icon again will start the cooking process. At the start of the process the "Icons 8 and 9" flash to indicate that the fan and the heating element are in operation. During the cooking process, the "Icon 9" will stop flashing as soon as the device reaches the set temperature and will start flashing again when the temperature drops below the set range.

Icon 2 - Menu-selection icon

Use this icon to choose from 12 of the most popular food options. Once the desired option has been chosen, the cooking time and temperature values will be set by default. The time and temperature values are manually adjustable.

Icons 3 and 4 – Time increase/decrease icon

Press icons "3" and "4" to set the cooking time from 1 to 60 minutes.

Icons 5 and 6 – Temperature increase/decrease icons

Press icons "5" and "6" to set the temperature between 80 °C and 200 °C.

Icon 7 - Timer

Once the basket and rack are securely in place in the fryer, press the "Icon 1 - Power icon". The control panel will fully light up—press "Icon 7" and select how long you want to delay the frying process for by pressing "Icons 3 and 4". The time available ranges from 30 minutes to 24 hours in 30-minute intervals and 1 hour from 10 a.m. onwards.

1. Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold; you can also let the appliance preheat for about 4 minutes without any food inside.
2. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake or turn the food, remove the basket drawer from the appliance by the handle and shake or turn the ingredients in the basket with a fork (or tongs). Then, put the basket back in the air fryer.

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

3. When you hear the timer acoustic signal, it means the set preparation time has elapsed. Remove the basket from the appliance and place it on a heat-resistant surface. Make sure the food is cooked. If the food isn't cooked enough, slide the basket drawer back into the air fryer and add a few more minutes to the timer.
4. 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.

WARNING:







- Do not overfill the basket; respect the quantity indicated in the table to avoid affecting the cooking result.
- Do not touch the basket drawer during or immediately after operation to avoid burns. Only hold the basket drawer by the handle.







Step 2

The table below shows the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: keep in mind that these are just indications. Because ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee that the settings below are the most appropriate.

Default-programmes table

Icon	Type	Min-Max weight (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Notes
	Meat	200-500	15	200	Flip halfway through cooking
	Frozen chips	200-500	18	200	Add ½ tablespoon of oil and flip halfway through the cooking time
	Fish	200-400	10	180	Not necessary
	Vegetables	Fill only the rack base	15	150	Flip halfway through cooking
	Chicken	450-600	25	200	Flip if needed
	Chicken wings	200-500	20	180	Flip halfway through cooking

	Pizza	200-400	12	180	Not necessary
	Sweet potatoes	200-500	30	200	Flip halfway through cooking
	Dessert	100-500	25	150	Flip if needed
	Bacon	Fill only the rack base	12	200	Flip if needed
	Nuts	Fill only the rack base	10	200	Flip halfway through cooking
	Keep warm	200-500	15	80	Flip if needed

Tips for cooking

1. Smaller ingredients require a shorter preparation time than the larger ones.
2. 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.
3. Shaking smaller food midway through the cooking process optimises the end result and prevents uneven cooking.
4. Add some oil to the fresh potatoes for a crispier result. Cook the food in the air fryer just after adding oil to it.
5. Do not cook extremely fatty ingredients such as sausages in the air fryer.
6. Oven-ready snacks can also be cooked in the air fryer.

7. The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
8. Pre-made dough requires a shorter preparation time. Pre-made dough requires a shorter preparation time than home-made dough.
9. 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.
10. You can also use the air fryer to reheat food.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the appliance after every use.
- The basket and rack have a non-stick coating. Do not use metal utensils or abrasive products to clean the basket and/or rack, as this may damage their non-stick surface.

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 dirt is stuck to the rack or basket, fill the basket drawer with hot water and a little dishwashing liquid and soak the basket and rack 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.
6. Make sure all its parts are clean and dry before storing or using the product again.

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.

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 name: CecoFry Bombastik 6000

Reference: 04992

Nominal voltage: 220-240 V

Rated frequency: 50/60 Hz

Rated input power: 1700 W

Basket capacity: 6L

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. Panier
4. Poignée
5. Câble d'alimentation

Panneau de contrôle. Img. 2

1. Icône d'allumage
2. Sélecteur des menus
3. Icône pour augmenter le temps
4. Icône pour diminuer le temps
5. Icône pour augmenter la température
6. Icône pour diminuer la température
7. Minuterie
8. Indicateur du ventilateur
9. Témoin de réchauffement

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.
- 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

Utilisation de la friteuse à air chaud

Étape 1

1. Placez la friteuse à air chaud sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, loin de toute éclaboussure d'eau ou de toute source de chaleur.
2. Placez correctement le panier dans la friteuse à air chaud.
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 cuisson.
4. Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant avec connexion à terre.
5. Retirez délicatement le panier de la friteuse à air chaud.
6. Introduisez les ingrédients dans le panier.
 - **Note** : ne dépassez jamais la marque « MAX » du 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.
7. Utilisez le panneau de commande comme suit (Img. 2) :
8. Branchez la friteuse. Le témoin lumineux de connexion (Icône 1) correspondant s'allumera.

Icône 1 - Icône de connexion

Une fois que le panier et la grille sont bien en place dans la friteuse à air chaud, l'icône connexion s'allume. En appuyant sur l'icône de connexion, la température est réglée sur 185°C et le temps de cuisson sur 15 minutes par défaut. Appuyez à nouveau sur l'icône de connexion pour lancer la cuisson. Au début du processus, les icônes (8) et (9) clignotent pour indiquer que le ventilateur et l'élément chauffant sont en fonctionnement. Pendant la cuisson, l'icône (9) cesse de clignoter dès que l'appareil atteint la température programmée et clignote de nouveau lorsque la température descend en dessous de la température établie.

Icône 2 - Sélecteur de menu

Cette icône vous permet de choisir parmi les 12 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. Les valeurs de temps et de température peuvent être réglées manuellement.

Icônes 3 et 4 - Icônes de contrôle du temps

Appuyez sur les icônes (3) et (4) pour régler le temps de cuisson d'1 à 60 minutes.

Icônes 5 et 6 - Icônes de contrôle de la température

Appuyez sur les icônes (5) et (6) pour régler la température de 80 °C à 200 °C.

Icône 7 - Minuterie

Une fois que le panier et la grille sont bien en place dans la friteuse à air chaud, appuyez sur l'icône (1) - Icône de connexion. Le panneau de commande s'allume complètement, appuyez sur l'icône (7) et sélectionnez le temps que vous souhaitez pour retarder le début de la cuisson en appuyant sur les icônes (3) et (4). Le temps disponible va de 30 minutes à 24 heures par intervalles de 30 minutes, et à partir de 10 heures, par intervalles 1 heure.

1. Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque l'appareil est froid ; vous pouvez également laisser l'appareil préchauffer pendant environ 4 minutes sans aucun ingrédient à l'intérieur.
 2. Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du processus de friture. Pour secouer ou retourner les ingrédients, retirez le panier de l'appareil par la poignée et secouez ou retournez les ingrédients dans le panier avec une fourchette (ou une pince). Ensuite, remettez le panier dans la friteuse à air chaud.
- Attention** : Faites très attention en secouant le panier car il contient des aliments chauds.
3. Lorsque vous entendez le signal sonore de la minuterie, le temps de préparation programmé est écoulé. Retirez le panier de l'appareil et posez-le sur une surface résistante à la chaleur. Veillez à ce que les aliments soient bien cuits. S'ils ne sont pas assez cuits, remettez le panier dans la friteuse à air chaud et ajoutez quelques minutes supplémentaires à la minuterie.
 4. Pour retirer les aliments, par exemple les frites, retirez la cuve de la friteuse à air chaud et placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Pour extraire les ingrédients utilisez des pinces. Faites attention à ne pas vos brûler ! Ne retournez pas le panier pour retirer les aliments.

AVERTISSEMENT :








- Ne remplissez pas trop le panier ; respectez la quantité indiquée dans le tableau afin de ne pas affecter le résultat de la cuisson.
- Ne touchez pas le panier pendant ou immédiatement après le fonctionnement pour éviter les brûlures. Tenez le panier uniquement par la poignée.






Étape 2

Le tableau ci-dessous indique les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer.

Note : ces données ne sont que des conseils. En raison des différences d'origine, de taille, de forme et de marque des ingrédients, nous ne pouvons pas garantir que les réglages ci-dessous sont les plus appropriés.

Tableau des programmes par défaut

Icône	Type	Poids min-max. (g)	Temps (min)	Température (°C)	Notes
	Viande	200-500	15	200	Retourner à la moitié de la cuisson
	Frites	200-500	18	200	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile et retourner à mi-cuisson
	Poisson	200-400	10	180	Il n'est pas nécessaire
	Légumes	Remplir seulement la base de la grille	15	150	Retourner à la moitié de la cuisson
	Poulet	450-600	25	200	Retourner si nécessaire
	Ailes de poulet	200-500	20	180	Retourner à la moitié de la cuisson
	Pizza	200-400	12	180	Il n'est pas nécessaire

	Patate douce	200-500	30	200	Retourner à la moitié de la cuisson
	Dessert	100-500	25	150	Retourner si nécessaire
	Bacon / Lard	Remplir seulement la base de la grille	12	200	Retourner si nécessaire
	Fruits secs	Remplir seulement la base de la grille	10	200	Retourner à la moitié de la cuisson
	Maintenir chaud	200-500	15	80	Retourner si nécessaire

Conseils de cuisson

1. Les aliments plus petits exigent un moindre temps de préparation que les aliments plus grands.
2. 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.
3. Le fait de retirer les aliments plus petits à mi-cuisson optimise le résultat final et évite une cuisson inégale.
4. Ajoutez un peu d'huile aux frites pour obtenir un résultat plus croustillant. Faites cuire les aliments dans la friteuse à air chaud juste après avoir ajouté l'huile sur ceux-ci.
5. Ne cuisinez pas d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans la friteuse à air chaud.
6. Les apéritifs qui conviennent pour une cuisson au four peuvent être aussi cuisinés avec la friteuse à air chaud.
7. La quantité optimale de frites est de 500 g.

8. 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.
9. Placez un moule ou un plateau de four dans le panier de la friteuse à air chaud si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des aliments fragiles ou farcis.
10. Vous pouvez utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Le panier et la grille sont dotés d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou de produits abrasifs pour nettoyer le panier ou la grille, 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.
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 collées à la grille ou au panier, remplissez le panier d'eau chaude et d'un peu de liquide vaisselle et faites tremper le panier et la grille 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.
6. Vérifiez que toutes les parties sont propres et sèches avant d'utiliser le produit de nouveau.

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.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Possibles causes	Possible solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	Le produit n'est pas branché.	Branchez l'adaptateur sur une prise de courant avec connexion à terre.
Les aliments cuits dans la friteuse à air chaud 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-cuisson.	Les ingrédients qui se superposent les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Veuillez consulter la section « Fonctionnement ».
Les aliments n'ont pas un résultat croustillant lorsqu'ils sortent de la friteuse à air chaud diététique.	Vous avez cuisiné d'aliments qui ont été conçus pour être frites dans une friteuse à air chaud conventionnelle.	Cuisinez des aliments conçus pour le four ou badigeonnez-les avec un peu d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
La 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 à air chaud, une grande quantité d'huile s'infiltré 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 à air chaud.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de frite.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture. Utilisez des pommes de terre des variétés recommandées pour la friteuse à air chaud.
	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 frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air chaud.	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

Nom du produit : Cecofry Bombastik 6000

Référence : 04992

Tension nominale : 220-240 V-

Fréquence nominale : 50/60 Hz

Puissance nominale d'entrée : 1700 W

Capacité du panier : 6 L

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos appareils électriques et électroniques et/ou des

batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

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

8. GARANTIE ET SAV

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Gehäuse
2. Touch-Bedienfeld
3. Gareinsatz
4. Handgriff
5. Stromkabel

Bedienfeld. Abb. 2

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

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 danach. Achten Sie darauf, dass die Heizelemente nicht nass werden.
- Reinigen Sie den Korb und das 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

Verwendung der Heißluftfritteuse

Schritt 1

1. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine flache, stabile und hitzebeständige Unterlage, die nicht mit Spritzwasser oder Wärmequellen in Berührung kommen darf.
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.
4. Stecken Sie das Stromkabel zu einer geerdeten Steckdose.
5. Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.
6. 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.
7. Verwenden Sie das Bedienfeld wie unten beschrieben (Abb. 2):
8. 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 185°C und die Garzeit auf 15 Minuten eingestellt. Durch erneutes Drücken des Power-Symbols wird der Garvorgang gestartet. Zu Beginn des Vorgangs blinken die "Icons 8 und 9", um anzuzeigen, dass das Gebläse und das Heizelement in Betrieb sind. Während des Garvorgangs hört das "Icon 9" auf zu blinken, sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, und beginnt wieder zu blinken, wenn die Temperatur unter den eingestellten Bereich fällt.

Symbol 2 - Menüwahlschalter

Mit diesem Symbol können Sie aus den 12 beliebtesten Lebensmitteln wählen. Sobald Sie die gewünschte Option ausgewählt haben, werden die Werte für Garzeit und Temperatur standardmäßig eingestellt. Die Zeit- und Temperaturwerte sind manuell einstellbar.

Symbol 3 und 4 - Zeitsteuerungssymbole

Drücken Sie die Symbole "3" und "4", um die Garzeit von 1 bis 60 Minuten einzustellen.

Symbol 5 und 6 - Temperaturkontrollsymbole

Drücken Sie die Symbole "5" und "6", um die Temperatur von 80 °C bis 200 °C einzustellen.

Symbol 7 - Timer

Sobald der Korb und das Gestell sicher in der Heißluftfritteuse platziert sind, drücken Sie auf das "Symbol 1 - Power-Symbol". Das Bedienfeld leuchtet vollständig auf, drücken Sie "Symbol 7" und wählen Sie die Zeit, die Sie den Beginn des Garvorgangs verzögern möchten, indem Sie "Symbole 3 und 4" drücken. Die verfügbare Zeit reicht von 30 Minuten bis 24 Stunden in 30-Minuten-Intervallen und 1 Stunde ab 10 Uhr morgens.

1. Rechnen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn das Gerät kalt ist; Sie können das Gerät auch etwa 4 Minuten vorheizen lassen, ohne dass sich Zutaten darin befinden.
2. Einige Zutaten müssen in der Mitte des Frittierprozesses abgeschüttelt werden. Zum Schütteln oder Wenden der Zutaten nehmen Sie die Schüssel am Griff aus dem Gerät und schütteln oder wenden die Zutaten im Korb mit einer Gabel (oder Zange). Setzen Sie den Korb anschließend wieder in die Fritteuse ein.

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

3. Wenn Sie den Piepton des Timers hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit verstrichen. Nehmen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage. Achten Sie darauf, dass das Essen gut gekocht ist. Wenn sie noch nicht gar genug sind, schieben Sie den Korb zurück in die Fritteuse und stellen Sie den Timer auf ein paar Minuten mehr.
4. 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.

HINWEIS:

- Füllen Sie den Korb nicht zu voll; halten Sie sich an die in der Tabelle angegebene Menge, damit das Garergebnis nicht beeinträchtigt wird.
- Berühren Sie die Schüssel nicht während oder unmittelbar nach dem Betrieb, um Verbrennungen zu vermeiden. Halten Sie den Eimer nur am Griff fest.







Schritt 2







Die folgende Tabelle zeigt die Grundeinstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten.

Hinweis: Diese Daten sind nur Hinweise. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe,

Form und Marke unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass die unten aufgeführten Einstellungen die geeignetsten sind.

Tabelle der Standardprogramme

Symbol	Typ	Gewicht Min-Max (g)	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Notizen
	Fleisch	200-500	15	200	Nach der Hälfte der Zeit umdrehen
	Pommes Frites	200-500	18	200	½ Esslöffel Öl hinzufügen und nach der Hälfte der Garzeit wenden
	Fisch	200-400	10	180	Es ist nicht notwendig
	Gemüse	Füllen Sie nur die Basis des Gitters.	15	150	Nach der Hälfte der Zeit umdrehen
	Hähnchen	450-600	25	200	Umdrehen, wenn nötig
	Hähnchenflügel	200-500	20	180	Nach der Hälfte der Zeit umdrehen

	Pizza	200-400	12	180	Es ist nicht notwendig
	Süßkartoffel / Süßkartoffel / Süßkartoffel	200-500	30	200	Nach der Hälfte der Zeit umdrehen
	Nachtisch	100-500	25	150	Umdrehen, wenn nötig
	Speck / Pancetta	Füllen Sie nur die Basis des Gitters.	12	200	Umdrehen, wenn nötig
	Trockenfrüchte	Füllen Sie nur die Basis des Gitters.	10	200	Nach der Hälfte der Zeit umdrehen
	Warmhaltefunktion	200-500	15	80	Umdrehen, wenn nötig

Kochtipps

1. Kleinere Lebensmittel benötigen weniger Vorbereitungszeit als größere.
2. Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, und umgekehrt erfordert eine kleinere Menge an Zutaten nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
3. Durch das Herausnehmen kleinerer Speisen in der Mitte des Garvorgangs wird das Endergebnis optimiert und ein ungleichmäßiges Garen verhindert.
4. 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.

5. Bereiten Sie keine extrem fetthaltigen Zutaten wie z. B. Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
6. Speisen, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
7. Die optimale Menge der vorzubereitenden Chips sind 500 Gramm.
8. Verwenden Sie vorgekochte Teige, um schnelle und einfache Vorspeisen zuzubereiten. Vorgekochter Teig erfordert weniger Vorbereitungszeit als handgemachter Teig.
9. 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.
10. Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Der Korb und der Rost sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie keine Metallgegenstände oder Scheuermittel zur Reinigung des Korbs und/oder des Gestells, da dies die Antihafbeschichtung 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 Schmutz am Korb oder Gestell haftet, füllen Sie den Korb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel und weichen Sie Korb und Gestell etwa 10 Minuten lang ein.

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.
6. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Produkt wieder verwenden.

Lagerung

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Produkt wieder verwenden.
- Bewahren Sie das Kabel im Kabelfach auf.

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 eine 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.

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 Wasser 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

Produktname: CecoFry Bombastik 6000

Referenz 04992

Nennspannung: 220-240 V

Nennfrequenz: 50/60 Hz

Eingangsleistung 1700 W

Fassungsvermögen des Korbs: 6 L

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 Haushaltsabfall entsorgt werden muss. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, sollten Sie die Batterien/Akkus entfernen und es zu einer von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstelle bringen.

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

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem 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. Cestello
4. Manico
5. Cavo di alimentazione

Pannello di controllo. Fig. 2

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

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

Uso della friggitrice ad aria

Passaggio 1

1. Posizionare la friggitrice su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontano da eventuali spruzzi d'acqua o fonti di calore.
 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.
 4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra.
 5. Rimuovere con attenzione il cestello dalla friggitrice ad aria.
 6. 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.
7. Utilizzare il pannello di controllo come segue (Fig. 2):
 8. 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 185°C e il tempo di cottura a 15 minuti. Premendo nuovamente l'icona di accensione, si avvia la cottura. All'inizio del processo, le "icone 8 e 9" lampeggiano per indicare che la ventola e l'elemento riscaldante sono in funzione. Durante il processo di frittura, l'"icona 9" smette di lampeggiare non appena l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata e ricomincia a lampeggiare quando la temperatura scende al di sotto dell'intervallo impostato.

Icona 2 - Icona di selezione del menù

Questa icona consente di scegliere tra 12 piatti popolari. Una volta scelta l'opzione desiderata, i valori di tempo e temperatura di cottura saranno stabiliti per impostazione predefinita. I valori di tempo e temperatura sono regolabili manualmente.

Icone 3 e 4 – Icone di aumento/riduzione del tempo

Premere le icone "3" e "4" per impostare il tempo di cottura da 1 a 60 minuti.

Icone 5 e 6 - Icone di aumento/riduzione della temperatura

Premere le icone "5" e "6" per regolare la temperatura da 80 °C a 200 °C.

Icona 7 - Timer

Una volta che il cestello esterno, il cestello interno e la griglia sono saldamente in posizione nella friggitrice, premere l'"Icona 1 - Icona di accensione". Il pannello di controllo si accenderà del tutto; premere "Icona 7" e selezionare per quanto tempo si desidera ritardare l'inizio della frittura premendo le "Icone 3 e 4". Il tempo disponibile va da 30 minuti a 24 ore con intervalli di 30 minuti e di 1 ora a partire dalle 10 del mattino.

1. Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando l'apparecchio è freddo; si può anche lasciare che l'apparecchio si preriscaldi per circa 4 minuti senza cibo all'interno.
2. Alcuni ingredienti devono essere girati a metà del processo di frittura. Per scuotere o capovolgere gli ingredienti, rimuovere il cestello esterno dall'apparecchio tenendolo per il manico e scuotere o girare gli ingredienti nel cestello interno con una forchetta (o una pinza). Poi, rimettere il cestello esterno nella friggitrice ad aria.

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

3. Quando si sente il segnale acustico del timer, significa che il tempo di cottura impostato è trascorso. Rimuovere il cestello esterno dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie resistente al calore. Verificare che gli alimenti siano ben cotti. In caso non lo fossero, rimettere il cestello nella friggitrice e aggiungere qualche altro minuto al timer.
4. 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.

ATTENZIONE:

- Non riempire eccessivamente il cestello interno; rispettare la quantità indicata nella tabella per non compromettere il risultato di frittura.
- Non toccare il cestello esterno durante o subito dopo il funzionamento per evitare ustioni. Sostenere il cestello esterno unicamente dal manico.







Passaggio 2







La tabella seguente mostra le impostazioni di base per gli ingredienti che si desidera preparare.

Nota: questi dati sono puramente indicativi. Poiché gli ingredienti differiscono in origine,

dimensione, forma e marca, non si può garantire che le impostazioni riportate di seguito siano le più appropriate per ciascuno di essi.

Tabella dei programmi predefiniti

Icona	Tipo	Peso Min-Max (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Note
	Carne	200-500	15	200	Girare a metà cottura
	Patatine fritte	200-500	18	200	Aggiungere ½ cucchiaino di olio e girare a metà cottura
	Pesce	200-400	10	180	Non è necessario girare
	Verdure	Riempire solamente la base della griglia	15	150	Girare a metà cottura
	Pollo	450-600	25	200	Girare se necessario
	Alette di pollo	200-500	20	180	Girare a metà cottura

	Pizza	200-400	12	180	Non è necessario girare
	Patate dolci	200-500	30	200	Girare a metà cottura
	Dolci	100-500	25	150	Girare se necessario
	Bacon	Riempire solamente la base della griglia	12	200	Girare se necessario
	Frutta secca	Riempire solamente la base della griglia	10	200	Girare a metà cottura
	Mantenere caldo	200-500	15	80	Girare se necessario

Suggerimenti per cucinare

1. Gli alimenti più piccoli richiedono un tempo di preparazione minore rispetto a quelli più grandi.
2. 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.
3. La rimozione di alimenti più piccoli a metà del processo di cottura ottimizza il risultato finale e previene una cottura non uniforme.
4. 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.

5. Evitare di usare la friggitrice ad aria con ingredienti estremamente grassi come le salsicce.
6. Gli snack che possono essere cucinati nel forno possono anche essere cucinati nella friggitrice ad aria.
7. La quantità ottimale di patate fritte da preparare è di 500 grammi.
8. 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.
9. 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.
10. È possibile utilizzare la friggitrice ad aria anche per riscaldare gli ingredienti.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.
- Il cestello interno e la griglia hanno un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili metallici o prodotti abrasivi per pulire il cestello interno e/o la griglia per non 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 della sporcizia è rimasta attaccata alla griglia o al cestello interno, riempire il cestello esterno con acqua calda e un po' di detersivo per piatti e lasciare il cestello interno e la griglia a mollo 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.
6. Verificare che tutte le parti siano completamente asciutte prima di installarle di nuovo nel dispositivo.

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.

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 piccoli 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".
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

Nome del prodotto: CecoFry Bombastik 6000

Codice prodotto: 04992

Tensione nominale: 220-240 V

Frequenza nominale: 50/60 Hz

Potenza nominale di entrata: 1700 W

Capacità del cestello: 6 L

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. Cesto
4. Pega
5. Cabo de alimentação

Painel de controlo. Fig. 2

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

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

Utilização da fritadeira de ar

Passo 1

1. Coloque a fritadeira sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor, longe de qualquer possível salpico de água ou fonte de calor.
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.
4. Conecte o cabo de alimentação a uma tomada de corrente com ligação à terra.
5. Extraia o cesto da fritadeira de ar com cuidado.
6. 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.
7. Utilize o painel de controlo da seguinte forma (Fig. 2):
8. Ligue fritadeira à toma de corrente e a luz indicadora de Ligar (ícone 1) correspondente acenderá.

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 185°C e o tempo de cozedura para 15 minutos, por defeito. Ao premir novamente o ícone de Ligar começará a cozinhar. No início do processo, os Ícones (8) e (9) irão piscar para indicar que o ventilador e o elemento de aquecimento estão em funcionamento. Durante o processo de cozedura, o ícone (9) deixará de piscar assim que o aparelho atingir a temperatura definida e começará a piscar novamente quando a temperatura descer abaixo do intervalo definido.

Ícone 2 - Seletor de menus

Este ícone permite-lhe escolher entre as 12 opções de comida mais populares. Uma vez escolhida a opção desejada, os valores de tempo e temperatura da cozedura serão definidos por defeito. Os valores de tempo e temperatura são ajustáveis manualmente.

Ícones 3 e 4 - Ícones de controlo do tempo

Prima os ícones (3) e (4) para definir o tempo de cozedura de 1 a 60 minutos.

Ícones 5 e 6 - Ícones de controlo da temperatura

Prima os ícones (5) e (6) para ajustar a temperatura de 80 °C a 200 °C.

Ícone 7 - Temporizador

Uma vez que o cesto e a grelha estejam firmemente colocados na fritadeira, prima o ícone de Ligar. O painel de controlo acender-se-á completamente, prima ícone (7) e seleccione o tempo que deseja atrasar o início da cozedura, premindo ícones (3) e (4). O tempo disponível varia de 30 minutos a 24 horas em intervalos de 30 minutos e, a partir das 10 horas, intervalos de 1 hora.

1. Adicione 3 minutos ao tempo de preparação quando o aparelho estiver frio; também pode deixar o aparelho pré-aquecer durante cerca de 4 minutos sem quaisquer ingredientes no interior.
2. Alguns ingredientes devem ser sacudidos a meio do processo de fritura. Para agitar ou virar os ingredientes, retire a tigela do aparelho pela pega e agite ou vire os ingredientes dentro do cesto com um garfo ou pinças. Depois, volte a colocar o cesto na fritadeira de ar.

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

3. Quando ouvir o sinal sonoro do temporizador, o tempo de preparação definido já terá decorrido. Retire o cesto da fritadeira de ar e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor. Certifique-se de que os alimentos estejam bem cozinhados. Em caso não estiverem suficientemente cozinhados, volte a colocar a tigela e ajuste o temporizador por mais alguns minutos.
4. 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.

ADVERTÊNCIA:

- Não encha demasiado o cesto; respeite a quantidade indicada na tabela para que o resultado da cozedura não seja afetado.
- Não toque na tigela durante ou imediatamente após o processo para evitar queimaduras. Segure a tigela apenas pela pega.







Passo 2







Na tabela abaixo mostra as definições básicas para os ingredientes que deseje preparar.

Nota: estes dados são apenas indicações. Como os ingredientes diferem em origem,

tamanho, forma e marca, não podemos garantir que as definições abaixo são as mais apropriadas.

Tabela de programas padrão

ícone	Tipo	Peso Min-Máx (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Notas
	Carne	200-500	15	200	Virar a meio do processo de cozedura
	Batatas fritas	200-500	18	200	Adicionar ½ colher de sopa de azeite e folhear a meio do processo de cozedura
	Peixe	200-400	10	180	Não é necessário
	Legumes	Encher apenas a base da grelha	15	150	Virar a meio do processo de cozedura
	Frango	450-600	25	200	Virar se for necessário
	Asas de frango	200-500	20	180	Virar a meio do processo de cozedura

	Pizza	200-400	12	180	Não é necessário
	Batata / Inhame / Batata doce	200-500	30	200	Virar a meio do processo de cozedura
	Sobremesa	100-500	25	150	Virar se for necessário
	Bacon / Toucinho	Encher apenas a base da grelha	12	200	Virar se for necessário
	Frutos secos	Encher apenas a base da grelha	10	200	Virar a meio do processo de cozedura
	Manter quente	200-500	15	80	Virar se for necessário

Sugestões para cozinhar

- Os alimentos mais pequenos requerem um tempo de preparação menor do que os grandes.
- Uma maior quantidade de ingredientes requer um tempo de preparação ligeiramente mais longo e, inversamente, uma menor quantidade de ingredientes requer um tempo de preparação ligeiramente mais curto.
- A remoção dos alimentos mais pequenos no meio do processo de fritura otimiza o resultado final e evita que os alimentos sejam fritos de forma desigual.
- Adicione um pouco mais de azeite às batatas frescas para um resultado mais crocante. Cozinhe os alimentos na fritadeira logo após a adição do azeite aos alimentos.

- Não cozinhe ingredientes extremamente gordurosos na fritadeira, tais como 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.
- Também pode utilizar a fritadeira para reaquecer os ingredientes.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Limpe o aparelho depois de cada uso.
- O cesto e a grelha têm um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios metálicos nem produtos de limpeza abrasivos para limpar o cesto e/ou a grelha, podem danificar a superfície antiderrapante.

- 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.

- Limpe o interior e exterior do produto com um pano suave humedecido.
- Limpe o cesto e a grelha em profundidade com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva. Recomendamos o uso de desengordurante líquido para retirar qualquer resto de sujidade.

Dica: se houver sujidade presa ao suporte ou ao cesto, encha o cesto com água quente e um pouco de líquido de lavar a louça e mergulhe o cesto e a grelha durante cerca de 10 minutos.

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

Armazenamento

- Desconecte o produto da corrente elétrica e deixe que arrefeça.
- Certifique-se de que todas as partes estejam limpas e secas antes de voltar a utilizar o produto.
- Guarde o cabo no compartimento correspondente.

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 o tempo 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".
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 azeite nos alimentos para obter um resultado mais crocante.
A tigela não desliza corretamente dentro do aparelho	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 seque bem depois.
As batatas fritas frescas não são estaladiças quando saem da fritadeira ao ar.	A consistência crocante das batatas vai depender da quantidade de água e azeite.	Assegure-se de seque 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 azeite para resultados mais crocantes.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Nome do produto: CecoFry Bombastik 6000

Referência: 04992

Tensão nominal: 220-240 V

Frequência nominal: 50/60 Hz

Potência nominal de entrada: 1700 W

Capacidade do cesto: 6 L

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 elétricos e eletrónicos 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. Binnenpan
4. Handgreep
5. Netsnoer

Bedieningspaneel. Fig. 2

1. Aan icoon
2. Menukiezer
3. Tijdverhoging controle icoon
4. Icoontijd vertraging controle
5. Icoon voor temperatuurverhoging
6. Icoon voor temperatuurverlaging
7. Timer
8. Ventilatorindicator
9. Verwarmingsindicator

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

Gebruik van de friteuse

Stap 1

1. Plaats de friteuse op een plat, stabiel en hittebestendig oppervlak, uit de buurt van eventueel opspattend water of een hittebron.
 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.
 4. Steek de stekker van de voedingskabel in een geaard stopcontact.
 5. Haal het mandje voorzichtig uit de friteuse.
 6. 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.
7. Gebruik het bedieningspaneel als volgt (fig. 2):
 8. Steek de stekker van de friteuse in het stopcontact en het bijbehorende controlelampje (Icoon 1) gaat branden.

Icoon 1 - Inschakelsicoon

Zodra de mand en het rek veilig in de friteuse zijn geplaatst, gaat het aan/uit-icoon branden. Door op het power-icoon te drukken wordt de temperatuur standaard ingesteld op 185°C en de kooktijd op 15 minuten. Als u nogmaals op het aan/uit-icoontje drukt, begint het koken. Aan het begin van het proces knipperen de "pictogrammen 8 en 9" om aan te geven dat de ventilator en het verwarmingselement in werking zijn. Tijdens het kookproces zal het "Icoon 9" stoppen met knipperen zodra het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt en weer gaan knipperen zodra de temperatuur onder het ingestelde bereik komt.

Icoon 2 - Menukiezer

Met dit icoon kunt u kiezen uit de 12 populairste voedselopties. Zodra de gewenste optie is gekozen, worden de waarden voor kooktijd en temperatuur standaard ingesteld. De tijd- en temperatuurwaarden zijn handmatig instelbaar.

Iconen 3 en 4 - Tijdcontrolepictogrammen

Druk op de iconen (3) en (4) om de kooktijd in te stellen van 1 tot 60 minuten.

Iconen 5 en 6 - Temperatuurregeling

Druk op de iconen (5) en (6) om de temperatuur in te stellen van 80 °C tot 200 °C.

Icoon 7 - Timer

Zodra de mand en het rek veilig in de friteuse zijn geplaatst, drukt u op het "Icoon 1 - Aan/uit". Het bedieningspaneel zal volledig oplichten, druk op icoon (7) en selecteer de tijd die u de start van het koken wilt uitstellen door op iconen (3) en (4) te drukken. De beschikbare tijd varieert van 30 minuten tot 24 uur in intervallen van 30 minuten en 1 uur vanaf 10 uur.

1. Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als het apparaat koud is; u kunt het apparaat ook ongeveer 4 minuten laten voorverwarmen zonder dat er ingrediënten in zitten.
2. Sommige ingrediënten moeten halverwege het bakproces worden geschud. Om de ingrediënten te schudden of te draaien, haalt u de kom aan het handvat uit het apparaat en schudt of draait u de ingrediënten in het mandje met een vork of tang. Plaats vervolgens het mandje terug in de friteuse.

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

3. Wanneer u de timer hoort piepen, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Haal het mandje uit het apparaat en plaats het op een hittebestendig oppervlak. Zorg ervoor dat het eten goed gaar is. Als ze niet gaar genoeg zijn, schuift u het mandje terug in de friteuse en voegt u nog een paar minuten toe aan de timer.
4. 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.

WAARSCHUWING:








- Vul het mandje niet te vol; respecteer de in de tabel aangegeven hoeveelheid zodat het kookresultaat niet wordt beïnvloed.
- Raak de kom niet aan tijdens of onmiddellijk na het gebruik om brandwonden te voorkomen. Houd de emmer alleen bij het handvat vast.






Stap

De onderstaande tabel toont de basisinstellingen voor de ingrediënten die u wilt bereiden. **2**

Opmerking: deze gegevens zijn slechts indicaties. Omdat ingrediënten verschillen in oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen wij niet garanderen dat de onderstaande instellingen de meest geschikte zijn.

Tabel van standaardprogramma's

Icoon	Type	Gewicht Min-Max (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Notities
	Vlees	200-500	15	200	Draai halverwege om
	Frietjes	200-500	18	200	Voeg ½ eetlepel olie toe en draai halverwege de kooktijd om.
	Vis	200-400	10	180	Niet nodig
	Groenten	Vul alleen de basis van het rooster	15	150	Draai halverwege om
	Kip	450-600	25	200	Zo nodig omdraaien
	Kippenvleugels	200-500	20	180	Draai halverwege om
	Pizza	200-400	12	180	Niet nodig

	Zoete aardappel	200-500	30	200	Draai halverwege om
	Dessert	100-500	25	150	Zo nodig omdraaien
	Spek / Pancetta	Vul alleen de basis van het rooster	12	200	Zo nodig omdraaien
	Noten en gedroogd fruit	Vul alleen de basis van het rooster	10	200	Draai halverwege om
	Warm houden	200-500	15	80	Zo nodig omdraaien

Kooktips

1. Kleinere levensmiddelen vergen minder bereidingstijd dan grotere levensmiddelen.
2. Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd en omgekeerd vereist een kleinere hoeveelheid ingrediënten slechts een iets kortere bereidingstijd.
3. Door kleinere levensmiddelen halverwege het kookproces te verwijderen, wordt het eindresultaat geoptimaliseerd en worden ongelijkmatige garing voorkomen.
4. 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.
5. Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worst in de air fryer.
6. Snacks die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de friteuse worden bereid.
7. De optimale hoeveelheid te bereiden frieten is 500 gram.
8. Gebruik voorgekookt deeg om snel en gemakkelijk hapjes te bereiden. Voorgekookt deeg vergt minder voorbereidingstijd dan handgemaakt deeg.
9. Plaats een bakvorm of ovenschaal in het mandje van de air fryer als u een cake of quiche

wilt bakken of als u breekbaar of gevuld voedsel wilt frituren.

- U kunt de friteuse ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Maak het apparaat schoon na elk gebruik.
- De mand en het rooster hebben een anti-aanbaklaag. Gebruik geen metalen gereedschap of schurende producten om de mand en/of het rek schoon te maken, aangezien dit het antikleefoppervlak kan beschadigen.

- 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.

- Reinig de binnen- en buitenkant met een zachte, vochtige doek.
- 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 aan het rek of de mand vastzit, vult u de mand met heet water en een beetje afwasmiddel en laat u de mand en het rek ongeveer 10 minuten weken.

- Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.
- Reinig de verwarmingselementen met een zachte borstel om etensresten te verwijderen.
- Controleer of alle onderdelen proper en droog zijn voor u het toestel opnieuw gebruikt.

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.

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 ingrediënten zijn ongelijk gebakken.	De voorbereidingstijd is te kort.	Verhoog de kooktijd (zie hoofdstuk "Bediening").
	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".
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 krokantere resultaten te verkrijgen.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productnaam: Cecofry Bombastik 6000

Referentie: 04992

Nominale spanning: 220-240 V

Nominale frequentie: 50/60 Hz

Nominaal ingangsvermogen: 1700 W

Inhoud van de mand: 6 L

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 vervoelvoudigd, 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. Kosz
4. Uchwyt
5. Kabel zasilający

Panel sterowania. Rys. 2

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

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 pudetka i zachowaj oryginalne pudetko 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 umieść stojak w koszu i umieść kosz z powrotem w urządzeniu, aby móc z niego korzystać.
- Nie napętniaj urządzenia olejem ani żadną inną cieczą.

3. FUNKCJONOWANIE

Korzystanie z urządzenia do gotowania powietrzem

Krok 1

1. Umieść frytownicę na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni, z dala od ewentualnych rozprysków wody lub źródeł ciepła.
2. Umieść prawidłowo kosz we frytkownicy.
3. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdy jest ono używane, aby uniknąć przerwania przepływu powietrza i wptynięcia na wynik smażenia gorącym powietrzem.
4. Podłącz przewód zasilający do uzziemionego gniazdka elektrycznego.
5. Ostrożnie wyjmij kosz z frytownicy.
6. Wtóż 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.
7. Użyj panelu sterowania w sposób opisany poniżej (rys. 2):
8. Podłącz frytownicę, a odpowiednia kontrolka zasilania (ikona 1) zaświeci się.

Ikona 1 — ikona zasilania

Po prawidłowym umieszczeniu kosza i stojaka we frytownicy zaświeci się ikona zasilania. Naciśnięcie ikony zasilania ustawi domyślnie temperaturę na 185 °C i czas gotowania na 15 minut. Jeśli ponownie naciśniesz ikonę zasilania, rozpocznie się gotowanie. Podczas uruchamiania procesu migają „Ikony 8 i 9”, wskazując, że wentylator i element grzejny działają. Podczas procesu gotowania „Ikona 9” przestanie migać, gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę i zacznie ponownie, gdy temperatura spadnie poniżej zakresu.

Ikona 2 — Selektor menu

Ta ikona umożliwia wybór spośród 12 najpopularniejszych opcji jedzenia. Po wybraniu żądanej opcji czas gotowania i wartości temperatury zostaną ustawione domyślnie. Wartości czasu i temperatury są regulowane ręcznie.

Ikona 3 i 4 - Ikony kontroli czasu

Dotknij ikony „3” i „4”, aby ustawić czas gotowania w zakresie od 1 do 60 minut.

Ikona 5 i 6 — Ikony kontroli temperatury

Naciśnij ikony „5” i „6”, aby ustawić temperaturę w zakresie od 80°C do 200°C.

Ikona 7 – Minutnik

Gdy kosz i ruszt zostaną bezpiecznie umieszczone we frytownicy, naciśnij „Ikona 1 - Ikona

zasilania". Panel sterowania zaświeci się całkowicie, naciśnij „Ikona 7” i wybierz czas, o który chcesz opóźnić rozpoczęcie gotowania, naciskając „Ikony 3 i 4”. Dostępny czas waha się od 30 minut do 24 godzin w odstępach 30 minut i 1 godziny od 10 rano.

1. Dodaj 3 minuty do czasu przygotowania, gdy urządzenie jest zimne; Możesz również rozgrzać urządzenie przez około 4 minuty bez żadnych składników w środku.
2. Niektóre składniki należy wstrząsnąć w połowie smażenia. Aby potrząsnąć lub obrócić składniki, wyjmij miskę z urządzenia za uchwyt i potrząśnij lub obróć składniki wewnątrz kosza widelcem (lub szczypcami). Następnie ponownie włóż kosz do frytownicy.

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

3. Gdy usłyszysz ostrzeżenie dźwiękowe minutnika, ustawiony czas przygotowania minął. Wyjmij kosz z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Upewnij się, że jedzenie jest dobrze ugotowane. Jeśli nie są wystarczająco ugotowane, wsuń kosz z powrotem do frytownicy i dodaj jeszcze kilka minut do timera.
4. 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.








Ostrzeżenie:






- Nie przepelniaj kosza; przestrzegaj ilości podanych w tabeli, aby nie wpłynąć na wynik gotowania.
- Nie dotykaj miski podczas lub bezpośrednio po pracy, aby uniknąć oparzeń. Trzymaj wiadro tylko za uchwyt.

Krok 2 Poniższa tabela przedstawia podstawowe ustawienia składników, które chcesz przygotować.

Uwaga: te dane są tylko wskazówkami. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować, że poniższe ustawienia będą najbardziej odpowiednie.

Tabela programów domyślnych

Ikona	Typ	Waga min-maks (g)	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Uwagi
	Mięso	200-500	15	200	Przewrócić w połowie czasu
	Smażone ziemniaki	200-500	18	200	Dodać ½ łyżki oleju i odwrócić w połowie.
	Ryba	200-400	10	180	Nie jest wymagane
	Warzywa	Wypełnij tylko podstawę rusztu	15	150	Przewrócić w połowie czasu
	Kurczak	450-600	25	200	Przewrócić jeśli trzeba
	Skrzydło kurczaka	200-500	20	180	Przewrócić w połowie czasu
	Pizza	200-400	12	180	Nie jest wymagane

	Stodki ziemniak / Batat	200-500	30	200	Przewrócić w połowie czasu
	Deser	100-500	25	150	Przewrócić jeśli trzeba
	Bekon / słonina	Wypełnij tylko podstawę rusztu	12	200	Przewrócić jeśli trzeba
	Orzechy	Wypełnij tylko podstawę rusztu	10	200	Przewrócić w połowie czasu
	Utrzymywanie w ciepłe	200-500	15	80	Przewrócić jeśli trzeba

Wskazówki dotyczące gotowania

- 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.
- Nie przygotowywać bardzo tłustych składników, takich jak kiełbaski, we frytownicy.
- 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 cruche lub nadziewane potrawy.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

1. Odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego i pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem.

Uwaga: wyjmij kosz, aby urządzenie szybciej ostygło.

2. Wyczyść produkt wewnątrz i na zewnątrz miękką, wilgotną szmatką.
3. Dokładnie wyczyść kosz i stojak gorącą wodą, detergentem i nierysującą gąbką. Do usunięcia wszelkich pozostałych zabrudzeń zalecamy użycie płynnego odtłuszczacza.

Wskazówka: Jeśli do kosza lub kosza przylega brud, napełnij kosz gorącą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń i namocz kosz i stojak przez około 10 minut.

4. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nierysującą gąbką.
5. Wyczyść element grzejny miękką szczoteczką, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.
6. Przed ponownym użyciem produktu upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

Przechowywanie

- Odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.
- Przed ponownym użyciem produktu upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.
- Przechowuj kabel w odpowiedniej komorze.

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 frytownicy 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 „Obstuga”).
	Czas przygotowania jest za krótki.	Zwiększ czas gotowania (patrz rozdział „Obstuga”).

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.
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 frytownicy powietrznej.	Nie użyłeś 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. DANE TECHNICZNE

Nazwa produktu: Cecofry Bombastik 6000

Referencja: 04992

Napięcie normalne: 220-240 V

Frekwencja: 50/60 Hz

Minimalna moc wejściowa: 1700 W

Pojemność kosza: 6 L

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

Zaprojektowano w Hiszpanii | Wyprodukowano w Chinach

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętu gospodarstwa domowego i / lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami. 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 (elektryczny, mechaniczny, fotokopiowany, nagrywany lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Plášť
2. Kontrolní dotykový panel
3. Košík
4. Uchwyt
5. Napájecí kabel

Kontrolní panel. Obr. 2

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

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 nenamáchejte.
- 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

Použití vzduchové fritézy

Krok 1

1. Umístěte fritézu na rovný, stabilní a tepelně odolný povrch, mimo dosah jakékoli možné stříkající vody nebo zdroje tepla.
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.
4. Zapněte napájecí kabel do uzemněné zásuvky elektrické energie.
5. Opatrně vyjměte koš z fritézy.
6. 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.
7. Použijte ovládací panel, jak je popsáno níže (obr. 2):
 8. 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 185 °C a standardně dobu vaření na 15 minut. Pokud znovu stisknete ikonu napájení, vaření začne. Při spuštění procesu blikají „Ikony 8 a 9“, což znamená, že ventilátor a topné těleso fungují. Během procesu vaření přestane „Ikona 9“ blikat, když zařízení dosáhne nastavené teploty, a začne znovu blikat, když klesne pod rozsah.

Ikona 2 - Volič nabídky

Tato ikona vám umožňuje vybrat si mezi 12 nejoblíbenějšími možnostmi jídla. Po zvolení požadované možnosti se jako výchozí nastaví doba vaření a hodnoty teploty. Hodnoty času a teploty jsou ručně nastavitelné.

Ikona 3 a 4 - Ikony řízení času

Dotykem ikon „3“ a „4“ upravíte dobu vaření od 1 do 60 minut.

Ikona 5 a 6 - Ikony ovládání teploty

Stisknutím ikon "5" a "6" nastavíte teplotu od 80°C do 200°C.

Ikona 7 - Časovač

Jakmile jsou koš a mřížka bezpečně umístěny ve fritéze, stiskněte „Ikona 1 – Ikona napájení“. Ovládací panel se úplně rozsvítí, stiskněte „Ikonu 7“ a stisknutím „Ikony 3 a 4“ vyberte čas, kdy

chcete odložit začátek vaření. Dostupný čas se pohybuje od 30 minut do 24 hodin v intervalech 30 minut a 1 hodina od 10 hodin.

1. Přidejte 3 minuty k času přípravy, když je spotřebič studený; Spotřebič můžete také nechat předeheat asi 4 minuty bez jakýchkoli přísad uvnitř.
2. Některé přísady je třeba v polovině procesu smažení protřepat. Chcete-li ingredience protřepat nebo obrátit, vyjměte misku z přístroje za rukojeť a pomocí vidličky (nebo kleští) ingredience uvnitř koše protřepejte nebo je otočte. Následně koš znovu vložte do fritézy.

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

3. Když uslyšíte akustické upozornění časovače, uplynula nastavená doba přípravy. Vyjměte koš ze spotřebiče a vyjměte koš ze spotřebiče a položte jej na tepelně odolný povrch. položte jej na tepelně odolný povrch. Ujistěte se, že je jídlo dobře uvařené. Pokud nejsou dostatečně uvařené, zasuňte košík zpět do fritézy a přidejte ještě pár minut na časovači.
4. 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.

UPOZORNĚNÍ:


- Nepřeplyňte koš; respektujte množství uvedené v tabulce, aby nebyl ovlivněn výsledek vaření.
- Nedotýkejte se misky během provozu ani bezprostředně po něm, abyste se nepopálili. Kbelík držte pouze za rukojeť.








Krok 2





Níže uvedená tabulka ukazuje základní nastavení pro ingredience, které chcete připravit.

Poznámka: Tyto údaje jsou pouze orientační. Protože se přísady liší původem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme zaručit, že níže uvedená nastavení jsou nejvhodnější.

Tabulka výchozích programů

Ikona	Typ	Min.-Max. hmotnost (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Poznámky
	Maso	200-500	15	200	převrátit poločas

	Hranolky	200-500	18	200	Přidejte ½ lžice oleje a v polovině otočte.
	Ryby	200-400	10	180	Naní třeba
	Zelenina	Naplňte pouze základnu mřížky	15	150	Přidejte ½ lžice oleje a v polovině otočte.
	Kuře	450-600	25	200	v případě potřeby překlopte
	Kuřecí křídla	200-500	20	180	převrátit poločas
	Pizza	200-400	12	180	Naní třeba
	Sladký brambor	200-500	30	200	převrátit poločas

	Dezerty	100-500	25	150	V případě potřeby otočte
	Slanina / pancetta	Naplňte pouze základnu mřížky	12	200	V případě potřeby otočte
	Suché plody	Naplňte pouze základnu mřížky	10	200	převrátit poločas
	Udržet teplé	200-500	15	80	V případě potřeby otočte

Rady pro vaření

1. Menší potraviny vyžadují méně času na přípravu než ty větší.
2. Vyšší počet ingrediencí vyžaduje pouze o něco delší dobu přípravy a naopak menší počet ingrediencí vyžaduje pouze o něco kratší dobu přípravy.
3. Vyjmutím menších kusů v polovině procesu vaření optimalizujete konečný výsledek a zabráníte nerovnoměrnému vaření jídla.
4. Na čerstvě připravené hranolky přidejte trochu oleje, aby byly křupavější. Uvařte jídlo ve vzduchové fritéze ihned po přidání oleje.
5. Ve fritéze nepřipravujte příliš tučné suroviny, jako jsou klobásy..
6. Předkrmy, které lze vařit v troubě, lze také vařit ve fritéze.
7. Optimální množství připravených hranolek je 500 gramů.
8. Použijte předem připravené těsto k přípravě občerstvení jednoduše a rychle. Předpřipravené těsto vyžaduje méně času na přípravu než těsto vyrobené ručně.
9. Pokud chcete upéct dort nebo quiche nebo chcete-li smažit křehká nebo plněná jídla, vložte do koše fritézy pekáč nebo zapékací mísu.
10. Vzduchovou fritézu můžete použít také k ohřívání surovin.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Po každém použití přístroj vyčistěte.
- Koš a mřížka mají nepřilnavou vrstvu. K čištění koše a/nebo roštu 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 na koši nebo koší ulpělé nečistoty, naplňte koš horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí a namočte koš a koš na přibližně 10 minut.
4. Vnitřek spotřebiče očistěte horkou vodou a neabrazivní houbou.
5. Vyčistěte topné těleso měkkým kartáčkem, abyste odstranili zbytky jídla.
6. Ujistěte se, že všechyn části přístroje jsou čisté a suché, než přístroj začnete používat.

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.

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 trochu oleje, aby byly křupavější.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Název produktu: CecoFry Bombastik 6000

Reference: 04992

Nominální napětí: 220-240 V

Nominální frekvence: 50/60 Hz

Nominální vstupní výkon: 1700 W

Kapacita koše: 6 L

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

Vyrobena v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že 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.

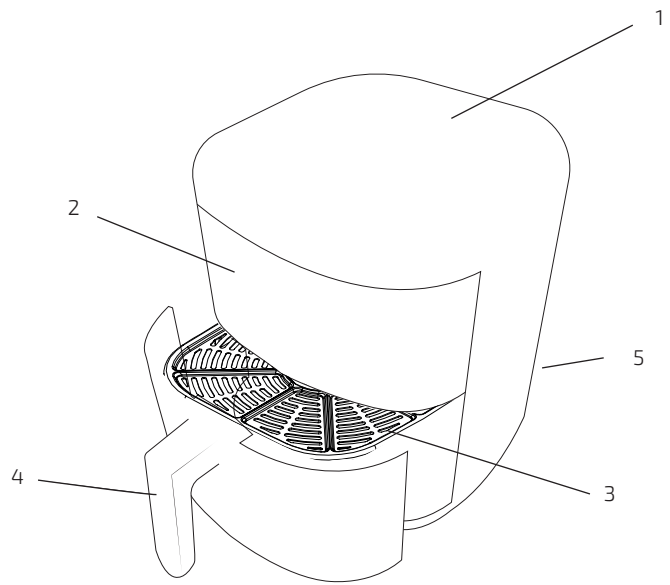


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 1



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

www.cecotec.es

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

EA01221212