

cecotec

CECOFRY MIST 7000

Freidora de aire con vapor/Air fryer with steam



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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	10
Sicherheitshinweise	14
Istruzioni di sicurezza	17
Instruções de segurança	21
Veiligheidsvoorschriften	24
Instrukcje bezpieczeństwa	27
Bezpečnostní pokyny	31

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	34
2. Antes de usar	35
3. Funcionamiento	35
4. Limpieza y mantenimiento	41
5. Resolución de problemas	42
6. Especificaciones técnicas	44
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	45
8. Garantía y SAT	45
9. Copyright	45

INDEX

1. Parts and components	46
2. Before use	47
3. Operation	47
4. Cleaning and maintenance	53
5. Troubleshooting	54
6. Technical specifications	56
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	56
8. Technical support and warranty	56
9. Copyright	57

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	58
2. Avant utilisation	59
3. Fonctionnement	59
4. Nettoyage et entretien	65
5. Résolution de problèmes	66
6. Spécifications techniques	68
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	69
8. Garantie et SAV	69
9. Copyright	69

INHALT

1. Teile und Komponenten	70
2. Vor dem Gebrauch	71
3. Bedienung	71
4. Reinigung und Wartung	77
5. Problembhebung	78
6. Technische Spezifikationen	81
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	81
8. Garantie und Kundendienst	81
9. Copyright	82

INDICE

1. Parti e componenti	83
2. Prima dell'uso	84
3. Funzionamento	84
4. Pulizia e manutenzione	90
5. Risoluzione dei problemi	91
6. Specifiche tecniche	93
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	93
8. Garanzia e supporto tecnico	94
9. Copyright	94

ÍNDICE

1. Peças e componentes	95
2. Antes de usar	96
3. Funcionamento	96
4. Limpeza e manutenção	102
5. Resolução de problemas	103
6. Especificações técnicas	105
7. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	105
8. Garantia e SAT	106
9. Copyright	106

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	107
2. Vóór u het apparaat gebruikt	108
3. Werking	108
4. Schoonmaak en onderhoud	114
5. Probleemoplossing	115
6. Technische specificaties	117
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	118
8. Garantie en technische ondersteuning	118
9. Copyright	118

SPIS TREŚCI


1. Części i komponenty	119
2. Przed użyciem	120
3. Funkcjonowanie	120
4. Czyszczenie i konserwacja	126
5. Rozwiązywanie problemów	127
6. Dane techniczne	129
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	129
8. Gwarancja i Serwis techniczny	130
9. Copyright	130

OBSAH

1. Části a složení	131
2. Před použitím	132
3. Provoz	132
4. Čištění a údržba	138
5. Řešení problémů	138
6. Technické specifikace	140
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	141
8. Záruka a technický servis	141
9. Copyright	141

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

líquidos calientes, tenga especial cuidado con el asa.

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

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


y de las salidas de aire. Puede que salga aire caliente del aparato cuando retire el cestillo de dentro del aparato.

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- All safety instructions must be closely followed when using the appliance.
- When using electrical and electronic appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.

-  This symbol means "caution, hot surface". The

temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not immerse the cable, plug, or any other non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.
- This device is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- Position the appliance in such a way to avoid spillage of hot liquids. Be especially careful with the handle.
- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance.
- We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working extractor fan or is well ventilated.
- Incorrect or improper use can damage the appliance and be dangerous for the user. Use the device only for the purposes described in this manual.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.
- Do not use outdoors.
- Check the power cable regularly for visible damage. If the cable is damaged, it must be repaired by the official Cecotec Technical Support Service to avoid any type of danger.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cable. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cable hang over the edge of the working surface or worktop.

- Do not use extension cords, unless advised by a qualified electrician. Using the wrong type of extension cable could cause damage to the appliance or injuries to the user.
- Do not use the appliance if its cable, plug, or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres.
- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. Be careful when placing the basket out of the air fryer. Place the handle inwards to prevent spillage of what's inside. Do not place the appliance near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause electrical shock or fire.
- Do not fill the basket with oil to avoid causing a fire hazard.
- Do not touch the interior of the appliance while in operation.
- Always place the ingredients to be cooked inside the basket to prevent them from touching the heating elements.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use or when it is being cleaned. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts and before cleaning the appliance.
- Do not leave the appliance unsupervised while plugged to the mains.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance operates properly.


- Do not place the appliance against the wall. Leave a safety distance of 10 cm on the back of the appliance and 10 cm on each side. Do not place any object on top of the appliance when in use.
- Hot steam is released through the air outlet openings of the appliance during operation. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may come out when removing the basket from inside the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you notice black smoke coming out of it. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the appliance.
- We recommend the use of gloves when touching the basket and rack.
- Do not try to repair the appliance by yourself.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Veuillez suivre ces instructions de sécurité très attentivement lorsque vous utilisez l'appareil.
- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions afin de réduire le risque d'incendies, de décharges électriques ou de lésions.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations

nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.

- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
-  Ce symbole signifie : attention ! Surface chaude. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- Ne submergez ni le câble, ni la fiche ni aucune autre partie non-extractible du produit dans l'eau ou dans autres liquides. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- Placez l'appareil de manière à éviter les renversements de liquides chauds, faites particulièrement attention à la poignée.
- Vérifiez que le voltage du réseau électrique coïncide avec le voltage spécifié dans les spécifications techniques de l'appareil.
- Il est recommandé d'utiliser cet appareil dans une pièce aérée où il y ait un extracteur.
- Une utilisation incorrecte ou inadéquate peut mettre en danger l'appareil et l'utilisateur. Utilisez cet appareil uniquement pour les fins décrites dans ce manuel.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le transporter, nettoyer ou si vous n'allez pas l'utiliser.
- Ne l'utilisez pas en extérieur.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour


rechercher des dommages visibles. S'il présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.

- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- N'utilisez pas de rallonges, à moins qu'un électricien qualifié le recommande. Si vous utilisez une mauvaise rallonge, cela pourrait abîmer l'appareil ou blesser les utilisateurs.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble, la fiche ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits potentiellement dangereux, comme près des zones inflammables, d'explosifs ou de produits chimiques ou dans des zones humides.
- Placez l'appareil sur une surface plate et résistante à la chaleur. Lorsque vous sortez le panier de la friteuse, faites-le avec précaution et placez la poignée vers l'intérieur, afin d'éviter de renverser ce qui se trouve à l'intérieur. Ne placez l'appareil ni près de sources de chaleur, ni dans des endroits avec des niveaux d'humidité élevés, ni près de matériaux inflammables.
- N'introduisez pas vos doigts ni aucun autre objet dans les ouvertures de ventilation ou de sortie de la chaleur. Cela pourrait provoquer des décharges électriques ou d'incendies.
- Ne remplissez pas le panier d'huile, cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez l'intérieur de l'appareil s'il est en fonctionnement.
- Introduisez toujours les ingrédients dans le panier pour qu'ils n'entrent pas en contact avec les résistances.

- Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.
- Débranchez l'appareil s'il n'est pas en fonctionnement ou s'il est en train d'être nettoyé. Laissez refroidir le produit avant d'assembler ou enlever une pièce quelconque, et/ou avant de le nettoyer.
- Ne laissez pas sans surveillance l'appareil lorsqu'il est branché sur la prise de courant.
- Afin d'assurer son bon fonctionnement, le nettoyage et l'entretien de l'appareil doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions.
- Ne placez pas l'appareil contre le mur. Laissez une distance de sécurité de 10 cm derrière, et autre de 10 cm de chaque côté. Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez.
- L'appareil émet de la vapeur chaude à travers les ouvertures latérales pendant son fonctionnement. Maintenez les mains et le visage éloignés de la vapeur et des sorties d'air. De l'air chaud pourrait sortir de l'appareil lorsque vous retirez le panier.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez à ce que la fumée disparaisse pour retirer le panier.
- Nous recommandons l'utilisation de gants lors de l'utilisation de la grille ou du panier.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

oder das Gehäuse des Geräts sichtbare Schäden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder heruntergefallen sind.

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

Sicherheitsabstand von 10 cm von der Rückseite des Geräts und weitere 10 cm auf jeder Seite. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.


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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Seguire attentamente queste istruzioni di sicurezza quando si usa l'apparecchio.
- Quando si usano apparecchi elettronici, occorre rispettare alcune precauzioni di sicurezza base per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso

dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.

- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
-  Questo simbolo significa "attenzione, superficie calda". La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.
- Non sommergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte estraibile dell'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- Posizionare l'apparecchio in modo da evitare la fuoriuscita di liquidi caldi, facendo particolare attenzione al manico.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio.
- È consigliabile che la stanza nella quale verrà usato l'apparecchio disponga di una cappa filtrante o sia ben ventilata.
- Un uso incorretto o improprio dell'apparecchio può danneggiarlo e costituire un pericolo per l'utente. Utilizzare questo apparecchio per gli scopi descritti in questo manuale.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente prima di muoverlo, pulirlo o quando non è in uso.
- Non usare all'aperto.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di


danni visibili. Se il cavo presenta danni, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di rischio.

- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Non permettere che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Non utilizzare prolunghe, a meno che non lo raccomandi un elettricista qualificato. Utilizzare un tipo di prolunga non corretto potrebbe provocare danni all'apparecchio o lesioni all'utente.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo, la spina o il telaio sono danneggiati o se funziona male, è caduto o è stato danneggiato.
- Non usare l'apparecchio in luoghi potenzialmente pericolosi come ambienti infiammabili, esplosivi o con presenza di sostanze chimiche o umide.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piana e resistente al calore. Quando si estrae il cestello dalla friggitrice ad aria e lo si appoggia, farlo con attenzione e posizionare il manico verso l'interno in modo da evitare la fuoriuscita dei contenuti. Non collocare l'apparecchio vicino a fonti di calore, in luoghi dall'eccessivo livello di umidità o vicino a materiali infiammabili.
- Non inserire le dita né lasciare che altri oggetti entrino nelle aperture di ventilazione o di scarico, poiché ciò potrebbe causare scariche elettriche o incendi.
- Non riempire il cestello di olio per evitare il rischio d'incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Collocare sempre gli ingredienti da friggere all'interno del cestello per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.

- Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio quando non è in uso o se lo si sta pulendo. Lasciare raffreddare completamente prima di montare o rimuovere qualsiasi parte e/o procedere con la pulizia.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla corrente.
- Per garantirne il corretto funzionamento, la pulizia e manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate in linea con quanto spiegato in questo manuale di istruzioni.
- Non posizionare l'apparecchio a contatto con la parete. Mantenere una distanza di sicurezza di 10 cm rispetto alla parte posteriore dell'apparecchio e altri 10 cm da ogni lato. Non collocare oggetti sopra l'apparecchio quando in uso.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio emette vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite dell'aria. Potrebbe uscire aria calda dall'apparecchio quando si rimuove il cestello.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si notano fuoriuscite di fumo nero. Attendere che il fumo scompaia per rimuovere il cestello dall'apparecchio.
- Si consiglia l'uso di guanti quando si maneggia la griglia o il cestello.
- Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

líquidos quentes. Tenha especial cuidado com a pega.

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


a evitar o derramamento do que está dentro. Não utilize o dispositivo perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.

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

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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

- Volg aandachtig de voorschriften wanneer u dit toestel gebruikt.
- Bij het gebruik van elektrische apparaten moet u bepaalde basisvoorzorgsmaatregelen in acht nemen om het risico op brand, elektrische schokken en verwondingen te beperken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het toestel in werking is.

- Dit toestel is niet ontworpen om via timers of externe afstandsbedieningen te werken.
- Dompel het snoer, de stekker of andere niet-verwijderbare onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- Plaats het apparaat zodanig dat morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen, wees vooral voorzichtig met het handvat.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanningseisen die in de technische specificaties van het apparaat staan vermeld.
- Wij bevelen aan dat de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt, is voorzien van een afzuigkap of wordt geventileerd.
- Verkeerd of oneigenlijk gebruik kan zowel het apparaat als de gebruiker in gevaar brengen. Gebruik dit apparaat alleen voor de in deze handleiding beschreven doeleinden.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst, schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt.
- Gebruik het toestel niet buitenshuis.
- Inspecteer regelmatig het netsnoer op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is moet deze gerepareerd worden door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- 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 het aanrecht uitsteken.
- Gebruik geen verlengsnoeren, tenzij aanbevolen door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik van het verkeerde type

verleng snoer kan schade aan het toestel of letsel van de gebruiker tot gevolg hebben.

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

- 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 luchtuitlaat openingen. Houd handen en gezicht op veilige afstand van stoom- en luchtopeningen. Er kan hete lucht uit het toestel komen wanneer u de mand uit het toestel haalt.
- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u zwarte rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rook is verdwenen en haal de mand uit het apparaat.
- Wij raden het gebruik van handschoenen aan bij het hanteren van het rooster of de mand.
- Probeer niet zelf het apparaat te repareren.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.



Ten symbol oznacza: ostrożność, gorąca powierzchnia. Temperatura powierzchni może być wysoka, kiedy urządzenie jest w użyciu.


- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych timerów lub systemów zdalnego sterowania.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieusuwalnej części urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiać połączeń elektrycznych na działanie wody.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- Ustaw urządzenie w taki sposób, aby uniknąć rozlania gorących płynów, zwróć szczególną uwagę na uchwyt.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom napięcia określonym w danych technicznych urządzenia.
- Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym będziesz używać urządzenia, było wyposażone w wyciąg dymu lub było wentylowane.
- Niewłaściwe lub niewłaściwe użycie może stanowić zagrożenie zarówno dla urządzenia, jak i dla użytkownika. Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji.

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

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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

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

- Doporúčujeme, aby místnost, ve které budete spotřebič používat, byla vybavena odsávačem kouře nebo větraná.
- Nesprávné nebo nevhodné použití může ohrozit zařízení i uživatele. Používejte toto zařízení pouze k činnostem popsaným v tomto manuálu.
- Před přemístěním, čištěním nebo nepoužíváním spotřebič odpojte od sítě.
- Nepoužívejte venku.
- Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, zda není viditelně poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven oficiálním servisním střediskem Cecotec, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.
- Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, pokud to nedoporučuje kvalifikovaný elektrikář. Použití nesprávného typu prodlužovacího kabelu může způsobit poškození spotřebiče nebo zranění uživatele.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený kabel, zástrčka nebo konstrukce spotřebiče nebo pokud je nefunkční, spadl nebo byl poškozen.
- Nepoužívejte spotřebič na potenciálně nebezpečných místech, jako je hořlavé, výbušné, chemické nebo vlhké prostředí.
- Spotřebič postavte na rovný a žáruvzdorný povrch. Při vyndávání koše z horkovzdušné fritézy postupujte opatrně a rukojeť umístěte dovnitř, aby nedošlo k vysypání obsahu. Spotřebič neumísťujte do blízkosti zdrojů tepla, míst s vysokou vlhkostí nebo do blízkosti hořlavých materiálů.
- Nevkládejte prsty ani jiné předměty do větracích nebo

odsávacích otvorů, protože by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.

- Nenaplňujte koš olejem, protože by mohlo dojít k nebezpečí požáru.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, pokud je v provozu.
- 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 spotřebič, když jej nepoužíváte nebo jej čistíte. Před montáží nebo odstraněním jakýchkoli částí a/nebo čištěním jej nechte úplně vychladnout.
- Nenechávejte přístroj během zapnutí v elektrické síti bez dozoru.
- Pro zajištění správné funkce spotřebiče je nutné provádět čištění a údržbu spotřebiče v souladu s tímto návodem k použití.
- Spotřebič nestavte ke stěně. Od zadní části spotřebiče ponechte bezpečnostní vzdálenost 10 cm a dalších 10 cm na každé straně. Když je spotřebič v provozu, nepokládejte na něj žádné předměty.
- Za provozu spotřebič vypouští horkou páru přes otvory pro výstup vzduchu. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a otvorů pro výstup vzduchu. Při vyjmutí koše zevnitř spotřebiče může ze spotřebiče vycházet horký vzduch.
- Pokud ze spotřebiče vychází černý kouř, okamžitě jej odpojte od elektrické sítě. Před vyjmutím koše ze spotřebiče počkejte, dokud kouř nezmizí.
- Při manipulaci s košem nebo mřížkou doporučujeme používat rukavice.
- Nepokoušejte se přístroj opravovat sami.
- Dohlížejte na děti, aby si se spotřebičem nehrály.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1.

1. Pantalla
2. Depósito de agua sucia
3. Bandeja de agua de condensación
4. Boquilla del depósito de agua
5. Rejilla
6. Cestillo
7. Asa
8. Entrada de aire
9. Salida de aire/vapor
10. Cable de alimentación

Fig. 2.

1. Botón luz
2. Botón disminuir
3. Botón incrementar
4. Botón inicio/pausa/encendido
5. Indicador temperatura
6. Indicador tiempo
7. Botón modo Air-Fryer
8. Programas predeterminados modo Air-Fryer
9. Programas predeterminados modo Vapor
10. Botón modo Vapor
11. Icono calentamiento
12. Icono ventilador
13. Icono aviso falta de agua
14. Icono uso agua
15. Botón temperatura
16. Botón tiempo

NOTA:

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

Contenido de la caja:

- Freidora de aire
- Manual de instrucciones

2. ANTES DE USAR

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

Antes de usar

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire todos los elementos del embalaje y pegatinas del producto
3. Limpie bien el cestillo con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del producto con un paño suave humedecido.

No llene el dispositivo con aceite ni ningún otro líquido, solo de depósito de agua con agua.

Preparación

1. Coloque el dispositivo en una superficie horizontal, estable y plana.
2. No coloque el dispositivo sobre una superficie no resistente al calor.
3. Coloque el cestillo en la freidora.
4. No unte el cestillo o la rejilla con aceite ni ningún otro líquido.

No coloque ningún objeto encima de la freidora, ya que el flujo de aire se interrumpirá y afectará al resultado de cocción.

3. FUNCIONAMIENTO

Uso del dispositivo

Freidora de aire

1. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Saque con cuidado el cestillo de la freidora de aire.
3. Introduzca los ingredientes en el cestillo.
4. Deslícelo de nuevo dentro de la freidora

Alinee cuidadosamente las guías del cesto y del cuerpo de la freidora.

Nota: Nunca utilice el cestillo sin la rejilla dentro.

Advertencia: No toque la freidora durante su uso ni pasado un tiempo tras haberla usado, ya que se calienta mucho. Sujete la bandeja únicamente por el asa. Tenga cuidado al abrir el cestillo ya que este puede expulsar grandes cantidades de vapor.

5. Determine el tiempo de preparación necesario para los ingredientes
6. Algunos ingredientes deben sacudirse durante el proceso de cocción. Para agitarlos, extraiga el cestillo del producto utilizando el mango, póngalo sobre una superficie plana y remueva los alimentos con el uso de pinzas de madera o silicona. Luego, deslícelo de nuevo dentro de la freidora de aire.

Nota: no utilice accesorios de metal ya que puede eliminar la capa antiadherente del cestillo.

7. Cuando oiga el aviso del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de preparación establecido. Retire el cestillo y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.

Nota: También puede detener el dispositivo manualmente. Para ello, pulse el botón inicio/pausa/encendido y mantenga presionado para cancelar.

8. Asegúrese de que los alimentos estén bien cocinados.
9. En caso de no estar suficientemente cocinados, deslice nuevamente el cestillo dentro y añada unos minutos más al temporizador.
10. Para retirar ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), saque el cestillo de la freidora de aire, colóquelo sobre una mesa y tenga un recipiente preparado con unas pinzas para alimentos.
 - No ponga el cesto boca abajo, ya que el exceso de aceite que se acumula en el fondo de la bandeja puede derramarse sobre los ingredientes.
 - El cestillo, la freidora y los ingredientes están calientes y puede salir vapor del cestillo. Dependiendo del tipo de ingredientes de la freidora, puede salir vapor de esta.

Vapor

1. Añada agua al depósito de agua: Saque el depósito de agua, desenrosque la boquilla del depósito de agua, añada suficiente agua mineral o purificada al depósito de agua, luego vuelva a enroscar la boquilla en el depósito de agua. Por último, introduzca el depósito de agua en su posición de nuevo.

Nota: Utilice agua mineral o purificada para cocinar.

Nota: Después de añadir agua, asegúrese de apretar bien la boquilla del depósito de agua, de lo contrario puede haber riesgo de fuga de agua.

Nota: No vierta agua directamente sobre la parte superior del producto para evitar que el agua penetre en su interior.

Nota: No llene el depósito de agua con agua a más de 50 grados ni a menos de 10 grados, de lo contrario puede haber riesgo de fugas de agua.

Nota: No deje caer el depósito de agua desde ninguna altura, de lo contrario se romperá y acabará provocando fugas de agua.

2. Saque con cuidado el cestillo, coloque los alimentos preparados en la rejilla dentro del cestillo y vuelva a introducir el cestillo en la máquina.

Nota: Por favor, coloque la máquina en un lugar estable, no la coloque sobre una superficie no resistente al calor.

3. Ajuste los parámetros desde el panel de control e inicie la cocción

Nota: La temperatura del vapor es de 100°C y no se puede ajustar ya que es la temperatura máxima de ebullición del agua.

Nota: La capacidad del tanque de agua es de 1400 mL, y puede funcionar durante más de 60 minutos cuando se llena de agua.

Nota: Durante el proceso de cocción al vapor, espere pacientemente a que los alimentos terminen de cocinarse, y no saque el cestillo de la freidora con frecuencia para evitar una fuga excesiva de vapor y que los alimentos no puedan cocinarse.

4. Cuando termine la cocción, oirá una alerta acústica, en ese momento retire el cestillo de la máquina y colóquelo sobre una base resistente al calor o sobre la encimera. Por favor, asegúrese de que la comida está bien cocinada. Si la comida no está cocida, vuelva a introducir el cesto en el aparato y programe unos minutos más.

Nota: No ponga el cestillo boca abajo, ya que el exceso de grasa o agua de la bandeja se derramará sobre los alimentos. Para retirar alimentos más grandes o frágiles, se pueden utilizar herramientas como pinzas para alimentos.

Advertencia: Tenga cuidado al retirar el cestillo ya que este puede generar grandes cantidades de vapor y calor.

Instrucciones de funcionamiento

1. Enchufe el producto a la corriente, el pitido sonará una vez y todas las luces indicadoras parpadearán durante 1 segundo, luego se apagarán. Después la luz de encendido parpadeará y entrará en el modo de espera.
2. El pitido sonará cada vez que pulse el botón.
3. Toque el botón inicio/pausa/encendido y todos los iconos botón disminuir, botón incrementar, Indicador temperatura, Indicador tiempo, botón modo Air-Fryer, botón modo Vapor se encenderán.
4. Toque el botón modo Air-Fryer, y la unidad pasará a ese modo. Los programas air Fry, asado, fermentar, precalentar y deshidratar se encenderán. Si toca cualquiera de estos iconos de programas preconfigurados, el icono en cuestión parpadeará. Si toca el botón inicio/pausa/encendido, la unidad pasará al cocinado con los parámetros preestablecidos de ese programa. El icono seleccionado está siempre encendido y los demás apagados.
5. Toque el botón modo Vapor, y la unidad pasará al modo vapor. Los programas vapor, hornear al vapor, verduras al vapor, costilla al vapor y descalcificación se encenderán. Si toca cualquiera de estos iconos de programas preconfigurados, el icono en cuestión parpadeará. Si toca el botón inicio/pausa/encendido, la unidad pasará al cocinado con los parámetros preestablecidos de ese programa. El icono seleccionado está siempre encendido y los demás apagados.
6. Cuando el producto esté en funcionamiento si desea modificar la temperatura o el tiempo, pulse el botón temperatura y el botón tiempo, después pulse el botón disminuir y el botón

incrementar para ajustar sucesivamente el tiempo y la temperatura. Al ajustarlos, la pantalla correspondiente parpadeará.

- 6.1 Al ajustar el tiempo, cada pulsación del botón incrementa o disminuye, modifica un minuto el tiempo, si mantiene pulsado durante tiempo prolongado, el ajuste se realizará de forma continua.
- 6.2 Al ajustar la temperatura, cada pulsación del botón incrementa o disminuye, modifica 5°C grados la temperatura, si mantiene pulsado durante tiempo prolongado, el ajuste se realizará de forma continua.
7. Después de ajustar bien el tiempo y la temperatura de cocción, toque el botón inicio/pausa/encendido y la unidad comenzará a funcionar.
8. Cuando el producto está en estado de funcionamiento, el tiempo que aparece en la pantalla disminuye gradualmente. Cuando el tiempo es superior a 1 minuto, la cuenta atrás está en minutos y cuando el tiempo es inferior a 1 minuto, la cuenta atrás está en segundos. Después de finalizar, la freidora entrará en el estado de apagado natural; se oirán 3 pitidos y el ventilador dejará de funcionar a los 30 segundos.
9. Cuando el producto se encuentra en el modo de funcionamiento Air-Fry y se encienden los iconos calentamiento y el icono ventilador. Cuando el producto se encuentre en el modo Vapor se encienden los iconos de ventilador, el icono de uso de agua y el icono calentamiento cuando este se ponga en funcionamiento.
10. Si no hay ninguna operación, la freidora entra en modo de espera tras 1 minuto.

11. Función modo Vapor

11.1 Función Vapor:

1. La temperatura por defecto es de 100°C y el tiempo por defecto es de 30 min. La temperatura no es ajustable pero el tiempo sí.
2. Durante este modo solo funciona el generador de vapor, la resistencia calentadora no funciona.

11.2 Función Hornear al vapor:

1. La temperatura por defecto es de 180°C, el tiempo por defecto es de 30 min y la temperatura y el tiempo son ajustables;
2. El tubo calentador y el motor funcionan al mismo tiempo, calentando la freidora hasta la temperatura fijada. La resistencia calentadora funcionará hasta alcanzar la temperatura preestablecida, una vez alcanzada la temperatura, la resistencia calentadora dejará de funcionar y el generador de vapor comenzará a generar vapor. Cuando la temperatura del cestillo esté por debajo del rango de temperatura mínima, el generador de vapor se detendrá y la resistencia calentadora empezará a calentar de nuevo.

11.3 Función Verduras al vapor sigue el mismo proceso que la función Vapor.

11.4 Función Costillas al vapor:

1. La función Costillas al vapor se compone de dos ciclos, en el primero el dispositivo funciona con el modo Vapor durante 20 minutos a 100°C.
2. En el segundo ciclo el dispositivo funciona con el modo Airfryer durante 10 minutos a 200°C.

Nota: Esta función también puede ser utilizada para realizar la limpieza del dispositivo. La temperatura y tiempo no son ajustables.

11.5 Función Descalcificación:

1. Añada al depósito de agua la proporción de descalcificador que indique el fabricante del mismo
2. Inicie la función descalcificación, la pantalla izquierda mostrará tres luces y el tiempo de cocción será de 5 minutos, no es ajustable.
3. En este momento, la freidora entra en la función de vaporización pura en la que la temperatura por defecto es de 100 grados y el tiempo de cuenta atrás es de 3 minutos. La pantalla izquierda muestra tres indicadores luminosos y la pantalla derecha 2. Se encienden los iconos de ventilador, el icono de uso de agua y el icono calentamiento.
1. 2 minutos después, la máquina entra en la función de ráfaga de aire en la que la temperatura por defecto es de 150 grados y el intervalo de cuenta atrás es de 2 minutos. En la pantalla izquierda aparecen dos indicadores luminosos y los iconos de calentamiento y ventilador se iluminan. Al final el proceso, la pantalla mostrará "END" y ventilador seguirá funcionando por 30 segundos.
2. Una vez finalizado este proceso se debe repetir el proceso un par de veces con agua limpia para eliminar todo el producto descalcificador del dispositivo. Se debe limpiar el interior con un paño húmedo para eliminar todos los restos de las paredes.

CUIDADO: Al realizar la limpieza asegúrese de tomar todas las precauciones necesarias para evitar el contacto con el vapor ya que este puede ser dañino. Realícelo en una habitación bien ventilada.











12. "Luz": control de la lámpara interior de la freidora ON/OFF

1. Cuando la unidad está en funcionamiento o en pausa, si se toca el botón de luz, la lámpara de la cavidad se encenderá durante 30 segundos (si la unidad está en pausa o se extrae el cestillo, la lámpara se apagará).
2. Cuando se vuelve a tocar el botón luz, la lámpara de cavidad se apaga.

13. Función modo Air-Fryer

Esta función es similar a todas las funciones de las freidoras de aire. Debe seleccionar el programa predeterminado y modificar si desea el tiempo y la temperatura de este. Los programas tienen diferentes rangos de temperatura y tiempo según la función de este. En estos modos no se genera vapor.

Los ajustes correspondientes de temperatura y tiempo de los programas predeterminados son los siguientes:

Icono	Programa predeterminado	Temperatura (°C)	Tiempo	Rango temperatura (°C)	Rango tiempo	Voltear
	Air Fry	200	18 min	80-200	1-60 min	SI
	Asado	200	25 min	80-200	1-60 min	SI
	Fermentar	40	60 min	40-50	12 h	-
	Precalentar	200	5 min	80-200	1-60 min	-
	Deshidratar	60	3 h	40-60	12 h	SI
	Vapor	100	30 min	100	1-60 min	SI
	Hornear al vapor	Modo vapor 100°C + Modo freidora 180°C	30 min	100-200	1-60 min	-
	Verduras al vapor	100	15 min	100	1-60 min	SI
	Costilla al vapor	Modo Vapor 100°C - 20 min + Modo freidora 200°C - 10 min	30 min	100-200	1-60 min	SI
	Descalcificación	-	5 min	-	1-60 min	-

Ajustes

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

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.

Consejos

- Los alimentos más pequeños requieren un tiempo de preparación menor que los grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor y, por el contrario, una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Remover los alimentos más pequeños a mitad del proceso de cocción optimiza el resultado final y evita que los alimentos se cocinen de manera no uniforme.
- Añada un poco de aceite extra a las patatas frescas para obtener un resultado más crujiente. Cocine los alimentos en la freidora de aire justo después de añadir el aceite a estos.
- Los aperitivos que pueden ser cocinados en horno se pueden cocinar también en la freidora de aire.
- La cantidad óptima de patatas fritas para preparar es de 700 gramos.
- Utilice masas precocinadas para preparar aperitivos de forma rápida y fácil. La masa precocinada requiere un tiempo de preparación menor que la hecha a mano.
- Coloque un molde o una fuente de horno en el cestillo de la freidora de aire si quiere hornear un pastel o una quiche o si quiere freír alimentos frágiles o rellenos.
- Puede utilizar también el aparato para recalentar alimentos. Para recalentar alimentos, ajuste la temperatura a 80°C durante 10 minutos.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato después de cada uso.

El cestillo y la rejilla.

No utilice utensilios metálicos o productos abrasivos para limpiar la parrilla y el cestillo, ya que podría dañar la superficie antiadherente.

- 1 Desconecte el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Nota: Retire el cesto para que el aparato se enfríe más rápidamente.

- 2 Limpie el interior y el exterior del producto con un paño humedecido.

Recomendamos el uso de desengrasante líquido para retirar cualquier resto de suciedad.

Consejo: Si la suciedad se pega a la parrilla o al fondo del recipiente, añada agua caliente y un poco de detergente líquido al cestillo. Coloque la parrilla en el cestillo y deje que ambos se empapen durante unos 10 minutos.

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

- 4 Limpie la resistencia con un cepillo suave para retirar cualquier resto de comida.
- 5 Con la función de limpieza a vapor, puede limpiar el interior del cuerpo de la freidora y utilizar vapor a alta temperatura para esterilizar y limpiar el cuerpo de la misma.
- 6 Si se utiliza la función de vapor y queda agua en el depósito, vacíelo después de usarlo.
- 7 Desconecte el aparato y deje que se enfríe cuando vaya a guardarlo.
- 8 Asegúrese de que todas las partes están limpias y secas antes de volver a utilizar el producto.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	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.	Gire el selector de la temperatura hasta el ajuste de temperatura deseado (véase el apartado "Funcionamiento").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Gire el selector del temporizador hasta el tiempo de preparación deseado (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 fritos no tienen un resultado crujiente al salir de la freidora dietética.	Ha cocinado alimentos pensados para ser fritos no aptos para freír 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.

El cestillo 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 freidora.	Empuje el cestillo hacia abajo en la freidora 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 y la freidora puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato o al resultado.
	La freidora 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.
	No ha limpiado correctamente las patatas antes de freírlas.	Enjuague bien las patatas para quitar el almidón.
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.
El depósito de agua gotea	La boquilla del depósito de agua no está apretada	Vuelva a apretar firmemente la boquilla
	El depósito de agua tiene una fuga por haber sufrido un golpe y/o caída	Póngase en contacto con el departamento correspondiente para sustituir las piezas

Los alimentos no se cocinan en modo vapor	La comida es demasiado grande	Corte los artículos más grandes en trozos más pequeños o en tiras
	El tiempo de cocción demasiado corto	Aumente la hora en el panel
	Los alimentos no se descongelan lo suficiente	Descongele los alimentos antes de cocinarlos.
	El generador de vapor está sucio	Descalcifique el dispositivo
	No hay suficiente agua en el depósito	Si el indicador luminoso de falta de agua está encendido y el producto emite una alarma, añada agua suficiente.
El producto huele mal después de no usarlo durante mucho tiempo	El producto no se limpia después de un uso	Limpie el producto después de cada uso
	Después de utilizar el modo de vaporización, las aguas residuales del depósito de agua sucia no se limpian.	Vierta el agua residual en el depósito de agua sucia después de cada uso.
	Después de utilizar el modo vapor, el agua del depósito de agua y el agua del fondo del depósito de agua no se vacían.	Limpie el depósito de agua después de cada uso y utilice la función de bomba para vaciar el agua del fondo del depósito.
E11	La temperatura del generador de vapor ha superado su límite máximo.	Añada agua al depósito, si este ya tiene, deje enfriar el dispositivo.
E12	Falta agua en el depósito.	Rellene el depósito con agua

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 04945
 Producto: Freidora de aire Cecofry Mist 7000

Potencia: 1700 W
 Voltaje: 220-240 V
 Frecuencia: 50-60 Hz
 Capacidad: 7L

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.
 Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

8. GARANTÍA Y SAT

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final de cualquier falta de conformidad que exista en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos que establece la normativa aplicable.
 Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.
 Si detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1.

1. Display
2. Waste-water tank
3. Drip tray
4. Water tank nozzle
5. Rack
6. Basket
7. Handle
8. Air inlet
9. Steam/air outlet
10. Power cable

Fig. 2.

1. Light icon
2. Decrease icon
3. Increase icon
4. Power/start/pause icon
5. Temperature light indicator
6. Time light indicator
7. Air-Fryer mode icon
8. Default programmes Air-Fryer mode
9. Default programmes Steam mode
10. Steam mode icon
11. Heating icon
12. Fan icon
13. No water icon
14. Water spray icon
15. Temperature icon
16. Time icon

NOTE:

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

Box content:

- Air fryer
- Instruction manual

2. BEFORE USE

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

Before use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all packaging elements and stickers from the product.
3. Clean the basket with hot water, washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.
4. Clean the interior and the exterior of the appliance with a damp cloth.

Do not fill the appliance with oil or any other liquid. You can only fill the water tank with water.

Preparation

1. Place the device on a horizontal, stable, and flat surface.
2. Do not place the device on any surface that it is not heat resistant.
3. Place the basket in the fryer.
4. Do not coat the basket or rack with oil or any other liquid.

Do not place any objects on top of the appliance, as this will interrupt the airflow and affect the cooking result.

3. OPERATION

Device operation

Air fryer

1. Connect the power cable to an earthed plug socket.
2. Remove the basket from the air fryer with extreme care.
3. Put the ingredients in the basket.
4. Slide it back into the fryer.

Carefully align the basket guides with those on the fryer body.

Note: never use the basket without the rack in it.

Warning: do not touch the fryer during use or for some time after use, as it becomes very hot. Only hold the container by the handle. Be careful when opening the basket as it can release large amounts of steam.

5. Determine the cooking time required for the ingredients.
6. Some ingredients need to be shaken during the cooking process. To shake, remove the basket from the product using the handle, place it on a flat surface and remove the food using wooden or silicone tongs. Then slide the basket back into the air fryer.

Note: do not use metal accessories as this may remove the non-stick coating from the basket.

7. When you hear the timer signal, the set preparation time has elapsed. Remove the basket from the appliance and place it on a heat-resistant surface.

Note: you can also stop the appliance manually. To do this, press the power/start/pause icon and press and hold to cancel.

8. Make sure the food is cooked.
9. If the food isn't cooked enough, slide the basket drawer back into the air fryer and add a few more minutes to the timer.
10. To remove ingredients (e.g., chips), remove the basket from the air fryer, place it on a table and have a container ready with food tongs.
 - Do not turn the basket upside down, as excess oil on the bottom will spill over the ingredients.
 - The basket, fryer and ingredients are hot, and steam may come out of the basket. Depending on the type of ingredients and the fryer, steam may escape from the inside.

Steam

1. Add water to the water tank. Remove the water tank, unscrew the water tank nozzle, add sufficient mineral or purified water to the water tank, then screw the nozzle back onto the water tank. Finally, insert the water tank back into position.

Note: use mineral or purified water to cook.

Note: after adding water, make sure to tighten the water tank nozzle securely; otherwise, there may be a risk of water leakage.

Note: do not pour water directly over the top of the product to prevent water from getting inside the product.

Note: do not fill the water tank with water above 50 degrees or below 10 degrees, otherwise there may be a risk of water leakage.

Note: do not drop the water tank from any height, otherwise it will break and cause water leakage.

2. Carefully remove the basket, place the prepared food on the rack inside the basket and then put the basket back into the fryer.

Note: Please, place the machine in a stable place, do not place it on a non-heat resistant surface.

3. Set the parameters from the control panel and start cooking.

Note: steam temperature is 100 °C and cannot be adjusted, as that is the maximum boiling temperature of water.

Note: the water tank capacity is 1400 ml, and it can run for more than 60 minutes when filled with water.

Note: during the steaming process, wait patiently for the food to finish cooking and do not remove the basket from the fryer frequently to avoid excessive steam leakage and undercooked food.

4. When cooking is finished, you will hear a beep, at which point remove the basket from the machine and place it on a heat-resistant base or on the worktop. Please, make sure that the food is well cooked. If the food is undercooked, put the basket back into the appliance and programme for a few more minutes.

Note: do not turn the basket upside down, as excess grease or water at the bottom of the basket will spill onto the food. To remove larger or fragile foods, tools such as food tongs can be used.

Warning: be careful when opening the basket as it can release large amounts of steam and heat.

Operation instructions

1. Plug the appliance into the mains, a beep will sound once and all indicator lights will flash for 1 second; then, they will turn off. Then the power light will flash, and it will enter standby mode.
2. The beep will sound each time the icon is pressed.
3. Press the power/start/pause icon and the decrease icon, increase icon, temperature indicator light, time indicator light, Air-Fryer mode icon, Steam mode icon will light up.
4. Touch the Air-Fryer mode icon, and the unit will switch to Air-Fryer mode. The air fry, roast, ferment, preheat and dehydrate programmes will be switched on. If you touch any of these preconfigured programme icons, the icon in question will flash. If you touch the power/start/pause icon, the unit will switch to cooking with the preset parameters of that programme. The selected icon is always on, and the others are always off.
5. Touch the Steam mode icon; the unit will switch to Steam mode. The steam, steam bake, steamed vegetables, steamed rib and descaling programmes will be switched on. If you touch any of these preconfigured programme icons, the icon in question will flash. If you touch the power/start/pause icon, the unit will switch to cooking with the preset parameters of that programme. The selected icon is always on, and the others are always off.
6. When the appliance is in operation, if you want to change the temperature or time, press the temperature and time icons; then, press the decrease and increase icons to adjust the time and temperature successively. When set, the corresponding display will flash.
- 6.1 When adjusting the time, each press of the icon increases or decreases time, or modifies the time by one minute. If held down for a long time, the adjustment will be made continuously.

- 6.2 When adjusting the temperature, each press of the icon increases or decreases temperature, or modifies the temperature by 5 °C degrees. If held down for a long time, the adjustment will be made continuously.
 - 7. After setting the cooking time and temperature correctly, touch the power/start/pause icon; the unit will start to operate.
 - 8. When the product is operating, the time shown on the display gradually decreases. When the time is more than 1 minute, the countdown is in minutes and when the time is less than 1 minute, the countdown is in seconds. After completion, the fryer will enter the normal switch-off state. 3 beeps will be heard, and the fan will stop running after 30 seconds.
 - 9. When the product is in Air-Fryer operation mode, the heating and fan icons are lit. When the product is in Steam mode, the fan, water spray and heating icons are lit when the device is in operation.
 - 10. If there is no operation, the fryer enters standby mode after 1 minute.
 - 11. Steam mode function
 - 11.1 Steam function
 - 1. The default temperature is 100 °C and the default time is 30 min. The temperature is not adjustable but the time is.
 - 2. During this mode, only the steam generator works, the heating element does not work.
 - 11.2 Steam bake function
 - 1. The default temperature is 180 °C, the default time is 30 min, and the temperature and time are adjustable.
 - 2. The heating tube and motor operate at the same time, heating the fryer to the set temperature. The heating element will operate until the preset temperature is reached. Once the temperature is reached, the heating element will stop operating and the steam generator will start generating steam. When the temperature of the basket is below the minimum temperature range, the steam generator will stop, and the heating element will start heating again.
 - 11.3 Steamed Vegetables function follows the same process as the Steam function.
 - 11.4 Steamed ribs function
 - 1. The Steamed Ribs function consists of two cycles. In the first one, the device operates in Steam mode for 20 minutes at 100 °C.
 - 2. In the second cycle, the device operates in Airfryer mode for 10 minutes at 200 °C.
- Note: this function can also be used to perform cleaning of the device. Temperature and time are not adjustable.
- 11.5 Descaling function
 - 1. Add the proportion of descaler indicated by the descaler manufacturer to the water tank.
 - 2. Start the descaling function. The left display will show three lights and the cooking time will be 5 minutes, this is not adjustable.
 - 3. At this point, the fryer enters the pure steaming function in which the default temperature is 100 degrees, and the countdown time is 3 minutes. The left display shows three






- indicator lights and the right display two. The fan, water spray and heating icons light up.
- 1. 2 minutes later, the machine enters the air blast function in which the default temperature is 150 degrees and the countdown interval is 2 minutes. Two indicator lights appear on the left display and the heating and fan icons are illuminated. At the end of the process, the display will show END and the fan will continue to run for 30 seconds.
- 2. Once this process has been completed, repeat the process a couple of times with clean water to remove all the descaling product from the device. The interior should be wiped with a damp cloth to remove all debris from the walls.






CAUTION: when cleaning be sure to take all necessary precautions to avoid contact with steam as this can be harmful. Do this in a well-ventilated room.

- 12. Light: control of the fryer's internal lamp ON/OFF
 - 1. When the unit is in operation or paused, if the light icon is touched, the cavity light will light up for 30 seconds (if the unit is paused or the basket is removed, the lamp will go out).
 - 2. When the light icon is touched again, the cavity light switches off.
- 13. Air-Fryer function

This function is similar to all air fryer functions. You must select the default programme and modify the time and temperature of the programme if desired. The programmes have different temperature and time ranges depending on the function of the programme. No steam is generated in these modes.

The corresponding temperature and time settings of the default programmes are as follows:

Icon	Default programme	Temperature (°C)	Time	Temperature range (°C)	Time range	Stirring
	Air fry	200	18 min	80-200	1-60 min	YES
	Grill	200	25 min	80-200	1-60 min	YES
	Ferment	40	60 min	40-50	12 hrs	-
	Preheat	200	5 min	80-200	1-60 min	-
	Dehydrate	60	3 hrs.	40-60	12 hrs	YES

	Steam	100	30 min	100	1-60 min	YES
	Steam bake	Steam mode 100 °C + Fryer mode 180 °C	30 min	100-200	1-60 min	-
	Steamed vegetables	100	15 min	100	1-60 min	YES
	Steamed ribs	Steam Mode 100 °C - 20 min + Fryer mode 200 °C - 10 min	30 min	100-200	1-60 min	YES
	Descaling	-	5 min	-	1-60 min	-

Settings

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

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.

Tips

- Smaller ingredients require a shorter preparation time than larger ones.
- A larger quantity of ingredients only requires a slightly longer preparation time, and a smaller quantity of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller food midway through the cooking process optimises the end result and prevents uneven cooking.
- Add some oil to the fresh potatoes for a crispier result. Cook the food in the air fryer just after adding oil to it.
- Oven-ready snacks can also be cooked in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 700 grams.
- Pre-made dough requires a shorter preparation time. Pre-made dough requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking pan or baking dish in the air-fryer's basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile or stuffed foods.

- You can also use the device to reheat food. To reheat food, set the temperature to 80°C for 10 minutes.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after every use.

Basket and rack

Do not use metal utensils or abrasive products to clean the rack and basket as this may damage the non-stick surface.

1. Unplug the appliance and allow it to cool down before cleaning.

Note: remove the basket drawer to let the appliance cool down more quickly.

2. Clean the interior and the exterior of the device with a damp cloth.

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

Tip: if dirt sticks to the rack or the bottom of the basket, add hot water and a little liquid detergent to the basket. Place the rack in the basket and allow both to soak for about 10 minutes.

3. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
4. Clean the heating element with a soft brush to remove any food residue.
5. With the steam cleaning function, you can clean the inside of the fryer body and use high temperature steam to sterilise and clean the fryer body.
6. If the steam function is used and there is water left in the tank, empty it after use.
7. Unplug the appliance and let it cool down before storing it.
8. Make sure all its parts are clean and dry before storing or using the appliance again.

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	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.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section "Operation").
	The preparation time is too short.	Turn the timer control knob to the required time setting (see section "Operation").
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., chips) need to be shaken halfway through the preparation time. See the "Operation" section.
Fried 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 does not slide into the appliance properly	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the max. indication.
	The basket is not placed in the basket drawer correctly.	Push the grille downwards into the basket until you hear a click sound.
White smoke comes out of the appliance	You are cooking greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the basket drawer. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance 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.

Chips are unevenly fried	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay put during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove the starch.
Chips are not crispy when they come out of the air fryer	The right kind of potato is not being used.	Make sure you dry the potato sticks properly before adding the oil. Cut the potato sticks on smaller pieces for crispier results. Add a little bit more of oil for a crispier result.
The water tank leaks	The water tank nozzle is not tightened.	Re-tighten the nozzle firmly.
	The water tank is leaking due to being knocked and/or dropped.	Contact the official Cecotec Technical Support Service to replace the parts.
Food does not cook in steam mode	The food is too big.	Cut larger items into smaller pieces or strips.
	Cooking time is too short.	Increase the time on the panel.
	Food does not defrost sufficiently.	Defrost food before cooking.
	Steam generator is dirty.	Descale the device.
	There is not enough water in the tank.	If the low water indicator light is on and the product beeps, add enough water.
The appliance smells bad after not using it for a long time	The appliance does not clean after use.	Clean the product after every use.
	After using the steaming mode, the waste water in the waste water tank is not cleaned.	Pour the waste water into the waste water tank after each use.
	After using the steam mode, the water in the water tank and the water debris are not emptied.	Clean the water tank after each use and use the pump function to empty the water from the bottom of the tank.

E11	The temperature of the steam generator has exceeded its maximum limit.	Add water to the tank, if there is already water in the tank, let the device cool down.
E12	Lack of water in the tank.	Fill the tank with water.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 04945

Product: Cecofry Mist 7000 air fryer

Power: 1700 W

Voltage: 220-240 V

Frequency: 50-60 Hz

Capacity: 7 L

Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.

Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1.

1. Écran
2. Réservoir d'eau sale
3. Plateau de condensation d'eau
4. Buse du réservoir d'eau
5. Grille
6. Panier
7. Poignée
8. Entrée d'air
9. Sortie de vapeur/air
10. Câble d'alimentation

Img. 2.

1. Bouton de la lumière
2. Bouton pour diminuer
3. Icône diminuer
4. Icône démarrage/pause/connexion
5. Indicateur de température
6. Indicateur de temps
7. Icône mode Air Fry
8. Programmes prédéterminés mode Air Fry
9. Programmes prédéterminés mode Vapeur
10. Icône mode Vapeur
11. Icône de chauffage
12. Icône du ventilateur
13. Icône d'avertissement de manque d'eau
14. Icône pulvérisation
15. Bouton Température
16. Icône Temps

NOTE :

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

Contenu de la boîte :

- Friteuse à air
- Manuel d'instructions

2. AVANT UTILISATION

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

Avant utilisation

1. Retirez tout le matériel qui compose l'emballage.
2. Retirez tous les éléments qui composent l'emballage et les autocollants de l'appareil
3. Nettoyez le panier en profondeur en utilisant de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non-abrasive.
4. Nettoyez l'extérieur et l'intérieur du produit avec un chiffon doux et humide.

Ne remplissez pas l'appareil avec de l'huile ou autre type de liquide, seulement le réservoir avec de l'eau.

Préparation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plate.
2. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces qui ne soient pas résistantes à la chaleur.
3. Placez la grille dans le panier.
4. N'endiguez pas le panier ou la grille d'huile ou de tout autre liquide.

Ne placez aucun objet sur l'appareil, car cela interromprait le flux d'air et affecterait le résultat de la friture.

3. FONCTIONNEMENT

Utilisation de l'appareil

Friteuse à air

1. Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant avec connexion à terre.
2. Retirez soigneusement le panier de la friteuse à air.
3. Introduisez les ingrédients dans le panier.
4. Remettez-le dans la friteuse.

Alignez soigneusement les guides du panier avec celles de la friteuse.

Note : N'introduisez jamais le panier sans la grille dans l'unité principale.

Avertissement. Ne touchez pas la friteuse pendant son utilisation ou pendant un certain temps

après, car elle devient très chaude. Tenez le plateau fermement par la poignée. Faites attention lorsque vous ouvrez le panier, car il peut dégager de grandes quantités de vapeur.

5. Établissez le temps de préparation requis pour chaque aliment.
6. Certains ingrédients doivent être remués pendant le processus de cuisson. Pour les remuer, retirez le panier à l'aide de la poignée, posez-le sur une surface plane et retirez les aliments à l'aide d'une pince en bois ou en silicone. Ensuite, mettez de nouveau le panier dans la friteuse à air.

Note : n'utilisez pas d'accessoires métalliques, car ils risquent d'endommager le revêtement antiadhésif du panier.

7. Lorsque vous entendrez la minuterie, le temps de préparation programmé sera écoulé. Retirez le panier et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

Note : Vous pouvez aussi arrêter l'appareil manuellement. Pour ce faire, appuyez sur l'icône de démarrage/pause/connexion et maintenez-la enfoncée pour annuler.

8. Vérifiez que les aliments sont bien cuits.
9. S'ils ne sont pas très cuits, introduisez le panier dans la friteuse encore une fois et programmez la minuterie quelques minutes de plus.
10. Pour retirer les ingrédients (par exemple les frites), retirez le panier de la friteuse, placez-le sur une table et préparez un récipient avec une pince à aliments.
 - Ne retournez pas le panier afin que tout l'excès d'huile accumulé au fond du panier ne coule pas sur les aliments.
 - Le panier, la friteuse et les ingrédients sont chauds et de la vapeur peut s'échapper du panier. Selon le type d'aliment, la friteuse à air peut générer de la vapeur.

Vapeur

1. Ajoutez de l'eau au réservoir d'eau. Retirez le réservoir d'eau, dévissez la buse du réservoir d'eau, ajoutez suffisamment d'eau minérale ou purifiée dans le réservoir d'eau, puis revissez la buse du réservoir d'eau. Pour finir, remettez le réservoir d'eau en place.

Note : Utilisez de l'eau minérale ou purifiée pour cuisiner.

Note : Après avoir ajouté de l'eau, veillez à bien serrer la buse du réservoir d'eau, sinon il y a un risque de fuite d'eau.

Note : Ne versez pas d'eau directement sur le dessus de l'appareil afin d'éviter que l'eau ne pénètre à l'intérieur.

Note : Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec de l'eau à plus de 50 degrés ou à moins de 10 degrés, sinon il y a un risque de fuite d'eau.

Note : Ne laissez pas tomber le réservoir d'eau d'une certaine hauteur, sinon il se brisera et pourra provoquer des fuites d'eau.

2. Retirez soigneusement le panier, placez les aliments préparés sur la grille à l'intérieur du

panier et remettez le panier dans l'appareil.

Note : Placez l'appareil dans un endroit stable et non sur une surface non résistante à la chaleur.

3. Réglez les paramètres à partir du panneau de contrôle et lancez le processus de cuisson. Note : La température de la vapeur est de 100 °C et ne peut être ajustée car il s'agit de la température maximale d'ébullition de l'eau.

Note : La capacité du réservoir d'eau est de 1400 ml et l'appareil peut fonctionner pendant plus de 60 minutes lorsqu'il est rempli d'eau.

Note : Pendant le processus de cuisson à la vapeur, attendez que les aliments finissent de cuire et ne retirez pas fréquemment le panier de la friteuse afin d'éviter les fuites de vapeur excessives et les aliments non cuits.

4. Lorsque la cuisson est terminée, vous entendez un signal sonore. Retirez alors le panier de l'appareil et placez-le sur un support résistant à la chaleur ou sur le plan de travail. Assurez-vous que les aliments sont bien cuits. Si les aliments ne sont pas cuits, remettez le panier dans l'appareil et programmez quelques minutes supplémentaires.

Note : Ne retournez pas le panier, car l'excès de graisse ou d'eau dans le plateau se répandrait sur les aliments. Pour retirer les aliments plus gros ou plus fragiles, utilisez des outils tels que des pinces.

Avertissement. Faites attention lorsque vous retirez le panier, car il peut générer de grandes quantités de vapeur et de chaleur.

Instructions d'utilisation

1. Branchez l'appareil, vous entendrez un bip et tous les voyants lumineux clignoteront pendant une seconde, puis s'éteindront. Le témoin de connexion clignotera alors et l'appareil passera en mode veille.
2. Vous entendrez un bip à chaque fois que vous appuyerez sur l'icône.
3. Touchez l'icône démarrage/pause/connexion et toutes les icônes s'allumeront : icône diminuer, icône augmenter, indicateur de température, indicateur de temps, icône du mode Air-Fry, icône du mode Vapeur.
4. Appuyez sur l'icône du mode Air-Fry, l'appareil passera en ce mode. Les icônes Air Fry, de rôtissage, de fermentation, de préchauffage et de déshydratation s'allumeront. Si vous touchez l'une de ces icônes de programme préconfigurées, l'icône en question clignotera. Si vous appuyez sur l'icône démarrage/pause/connexion, l'appareil passera à la cuisson avec les paramètres prédéfinis de ce programme. L'icône sélectionnée est toujours allumée et les autres sont toujours éteintes.
5. Appuyez sur l'icône du mode Vapeur et l'appareil passera en mode Vapeur. Les programmes de vapeur, cuisson à la vapeur, légumes à la vapeur, côtes à la vapeur et de détartrage sont activés. Si vous touchez l'une de ces icônes de programme préconfigurées, l'icône en question clignotera. Si vous appuyez sur l'icône démarrage/pause/connexion,

l'appareil passera à la cuisson avec les paramètres prédéfinis de ce programme. L'icône sélectionnée est toujours allumée et les autres sont toujours éteintes.

6. Lorsque l'appareil fonctionne, si vous souhaitez modifier la température ou le temps, appuyez sur l'icône de température et sur l'icône de temps, puis sur l'icône pour diminuer et augmenter pour régler successivement le temps et la température. Lors du réglage, l'écran correspondant clignotera.
- 6.1 Lors du réglage du temps, à chaque fois que vous appuyez sur le bouton, vous augmentez ou diminuez le temps d'une minute. Si vous maintenez le bouton enfoncé pendant une longue période, le réglage se fera en continu.
- 6.2 Lors du réglage de la température, à chaque fois que vous appuyez sur le bouton, vous augmentez ou diminuez la température de 5 °C. Si vous maintenez le bouton enfoncé pendant une longue période, le réglage se fera en continu.
7. Après avoir réglé correctement le temps de cuisson et la température, appuyez sur l'icône de démarrage/pause/connexion et l'appareil commencera à fonctionner.
8. Lorsque l'appareil est en état de fonctionnement, le temps affiché sur l'écran diminuera progressivement. Lorsque le temps est supérieur à 1 minute, le compte à rebours est en minutes et lorsque le temps est inférieur à 1 minute, le compte à rebours est en secondes. Une fois le temps écoulé, la friteuse passera en mode d'arrêt ; vous entendrez 3 bips et le ventilateur arrêtera de fonctionner après 30 secondes.
9. Lorsque l'appareil est en mode Air Fry, les icônes de chauffage et de ventilation s'allument. Lorsque l'appareil est en mode Vapeur, l'icône du ventilateur, l'icône de pulvérisation et l'icône du chauffage s'allument lorsque l'appareil fonctionne.
10. Si aucune opération n'est effectuée, la friteuse passe en mode veille au bout d'une minute.

11. Fonction mode Vapeur

11.1 Fonction Vapeur

1. La température par défaut est de 100 °C et le temps par défaut est de 30 minutes. La température n'est pas réglable, mais le temps peut être réglé.
2. Dans ce mode, seul le générateur de vapeur fonctionne, l'élément chauffant ne fonctionne pas.

11.2 Fonction Cuisson à la vapeur

1. La température par défaut est de 180 °C, le temps par défaut est de 30 minutes, la température et le temps sont réglables.
2. L'élément chauffant et le moteur fonctionnent en même temps, chauffant la friteuse à la température réglée. L'élément chauffant fonctionne jusqu'à ce que la température préréglée soit atteinte. Une fois la température atteinte, l'élément chauffant cesse de fonctionner et le générateur de vapeur commence à produire de la vapeur. Lorsque la température du panier est inférieure à la température minimale, le générateur de vapeur s'arrêtera et l'élément chauffant recommencera à chauffer.

11.3 La fonction Légumes à la vapeur suit le même processus que la fonction Vapeur.

11.4 Fonction Côtes à la vapeur

1. La fonction Côtes à la vapeur se compose de deux cycles : dans le premier, l'appareil

fonctionne en mode Vapeur pendant 20 minutes à 100 °C.

2. Lors du deuxième cycle, l'appareil fonctionne en mode Air Fry pendant 10 minutes à 200 °C.

Note : Cette fonction peut également être utilisée pour nettoyer l'appareil. La température et le temps ne sont pas réglables.

11.5 Fonction Détartrage

1. Ajoutez la proportion d'adoucisseur d'eau indiquée par le fabricant de l'adoucisseur d'eau dans le réservoir d'eau.
2. Lancez la fonction de détartrage, l'écran de gauche affichera trois lumières et le temps de cuisson sera de 5 minutes, il ne peut pas être réglé.
3. À ce moment-là, la friteuse entre dans la fonction de pulvérisation où la température par défaut est de 100 °C et le compte à rebours de 3 minutes. L'écran de gauche affiche trois indicateurs lumineux et l'écran de droite 2. L'icône du ventilateur, l'icône de pulvérisation et l'icône de chauffage s'allument.
4. 2 minutes plus tard, l'appareil entre dans la fonction de pulvérisation où la température par défaut est de 150 °C et l'intervalle de compte à rebours est de 2 minutes. Deux indicateurs lumineux apparaissent sur l'écran de gauche et les icônes de chauffage et de ventilation sont allumées. À la fin du processus, l'écran affichera « END » et le ventilateur continuera de fonctionner pendant 30 secondes.
5. Une fois ce processus terminé, répétez l'opération plusieurs fois avec de l'eau propre afin d'éliminer tout le produit détartant de l'appareil. L'intérieur doit être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide afin d'éliminer tous les restes sur les parois.

ATTENTION : Lors du nettoyage, assurez-vous de prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter tout contact avec la vapeur, qui peut être nocive. Faites-le dans une pièce bien ventilée.











12. Lumière : contrôle de fonctionnement de la lumière intérieure de la friteuse (ON/OFF)

1. Lorsque l'appareil est en fonctionnement ou en pause, si vous appuyez sur le bouton de la lumière, la lumière s'allumera pendant 30 secondes (si l'appareil est en pause ou si le panier est retiré, la lumière s'éteindra).
2. Lorsque vous appuyez à nouveau sur le bouton de la lumière, la lumière s'éteindra.

13. Fonction mode Air Fry

Cette fonction est similaire à toutes les fonctions des friteuses. Vous devez sélectionner le programme prédéterminé et modifier le temps et la température du programme si vous le souhaitez. Les programmes ont des plages de température et de temps différentes selon la fonction du programme. Aucune vapeur n'est générée dans ces modes.

Les températures et temps correspondants des programmes prédéterminés sont les suivants :

Icône	Programme prédéterminé	Température (°C)	Temps	Intervalle de température (°C)	Intervalle de temps	Retourner
	Air Fry	200	18 min	80-200	1 - 60 min	Oui
	Rôtir/Griller	200	25 min	80-200	1 - 60 min	Oui
	Fermenter	40	60 min	40-50	12 h	-
	Préchauffer	200	5 min	80-200	1 - 60 min	-
	Déshydrater	60	3 h	40-60	12 h	Oui
	Vapeur	100	30 min	100	1 - 60 min	Oui
	Cuisson à la vapeur	Mode Vapeur 100 °C + Mode Air Fry 180 °C	30 min	100-200	1 - 60 min	-
	Légumes à la vapeur	100	15 min	100	1 - 60 min	Oui
	Côtes à la vapeur	Mode Vapeur 100 °C - 20 min + Mode Air Fry 200 °C - 10 min	30 min	100-200	1 - 60 min	Oui
	Détartrage	-	5 min	-	1 - 60 min	-

Réglages

Le tableau suivant vous aidera à sélectionner les réglages de base pour chaque aliment.

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.

Conseils

- Les aliments plus petits exigent un moindre temps de préparation que les aliments plus grands.
- Une quantité plus grande d'ingrédients exige un temps de préparation légèrement plus grand. De la même façon, une moindre quantité d'aliments exige un temps de préparation légèrement plus petit.
- L'action de remuer les aliments les plus petits à mi-cuisson optimise le résultat final. Comme cela, les aliments seront cuits de façon uniforme.
- Ajoutez un peu d'huile aux frites pour obtenir un résultat plus croustillant. Faites cuire les aliments dans la friteuse à air juste après avoir ajouté l'huile sur ceux-ci.
- Les apéritifs qui conviennent pour une cuisson au four peuvent être aussi cuisinés avec la friteuse à air.
- La quantité optimale de frites est de 700 g.
- Utilisez de pâtes pre-cuites pour préparer les apéritifs rapidement et facilement. Les pâtes précuites exigent un moindre temps de préparation que les pâtes maison.
- Placez un moule ou un plateau de four dans le panier de la friteuse à air si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des aliments fragiles ou farcis.
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour réchauffer les aliments. Pour réchauffer les aliments, réglez la température sur 80 °C pendant 10 minutes.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Nettoyez le panier et la grille.

N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ni de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer la grille ou le panier, ceux-ci pourraient abîmer la surface antiadhésive.

1. Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Note : Enlevez le panier pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.

2. Nettoyez l'extérieur et l'intérieur du produit avec un chiffon humide.

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

Conseil : Si la saleté colle à la grille ou au fond du panier, ajoutez de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle dans le panier. Placez la grille dans le panier et laissez-les tremper pendant environ 10 minutes.

3. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non-abrasive.

4. Nettoyez la résistance avec une brosse à poils doux afin d'éliminer tous les restes de nourriture.
5. La fonction de Nettoyage à la vapeur permet de nettoyer l'intérieur de la friteuse et d'utiliser de la vapeur à haute température pour stériliser et nettoyer la friteuse.
6. Si vous utilisez la fonction de vapeur et qu'il reste de l'eau dans le réservoir, videz-le après utilisation.
7. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le ranger.
8. Vérifiez que toutes les parties sont propres et sèches avant d'utiliser le produit de nouveau.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Possibles causes	Solution
La friteuse ne fonctionne pas	Le produit n'est pas connecté.	Branchez l'adaptateur sur une prise de courant avec connexion à terre.
Les aliments cuits dans la friteuse sont crus.	Les ingrédients dans le panier sont trop grands.	Introduisez des ingrédients plus petits dans le panier. Les aliments peuvent être mieux cuisinés à plusieurs étapes.
	La température sélectionnée est trop basse.	Tournez le sélecteur de température jusqu'au réglage de la température souhaitée (voir la section "Fonctionnement").
	Le temps de préparation est trop court.	Tournez le sélecteur de la minuterie jusqu'au temps de préparation souhaité (voir la section "Fonctionnement").
Les ingrédients ont été frits de manière inégale.	Quelques aliments doivent être remués à mi-parcours.	Les ingrédients qui se superposent les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Veuillez consulter la section « Fonctionnement ».
Les snacks frits n'ont pas un résultat croustillant lorsqu'ils sortent de la friteuse diététique.	Vous avez cuisiné d'aliments qui ont été conçus pour être frits dans une friteuse conventionnelle.	Cuisinez d'apéritifs conçus pour le four ou badigeonnez-les avec un peu d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.

Le panier ne glisse pas bien.	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 l'appareil.	Poussez le panier dans la friteuse jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Les aliments utilisés sont très gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'infiltré dans la cuve. L'huile produit une fumée blanche et la friteuse peut devenir plus chaude que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat.
	La friteuse contient encore de la graisse provenant d'une utilisation antérieure.	La fumée blanche est due au réchauffement de la graisse dans la cuve. Nettoyez-la bien après chaque usage.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de frite.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien nettoyé les pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez bien les pommes de terre pour leur enlever l'amidon.
Les pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le point de cuisson croustillant dépend de la quantité d'eau et d'huile.	Assurez-vous de sécher les frites avant d'ajouter l'huile. Coupez les pommes de terre en lanières plus petites pour obtenir des résultats plus croustillants. Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir des résultats plus croustillants.
Le réservoir d'eau égoutte.	La buse du réservoir d'eau n'est pas serrée.	Resserrez fermement la buse.
	Le réservoir d'eau fuit à cause d'un choc ou d'une chute.	Contactez le Service d'Assistance Technique pour remplacer les pièces.

Les aliments ne sont pas cuits en mode Vapeur.	Les aliments sont trop gros.	Coupez les aliments les plus gros en petits morceaux ou en bandes.
	Le temps de cuisson est trop court.	Augmentez le temps.
	Les aliments ne se décongèlent pas suffisamment.	Décongelez les aliments avant de les cuire.
	Le générateur de vapeur est sale.	Détartrez le produit
	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir	Si l'indicateur de manque d'eau est allumé et que le produit émet un signal sonore, ajoutez de l'eau en quantité suffisante.
L'appareil sent mauvais après une longue période d'inutilisation.	L'appareil n'est pas nettoyé après utilisation.	Nettoyez l'appareil après chaque utilisation
	Après avoir utilisé le mode pulvérisation, l'eau résiduelle dans le réservoir d'eau sale n'est pas nettoyée.	Après chaque utilisation, videz l'eau sale.
	Après l'utilisation du mode Vapeur, l'eau dans le réservoir d'eau et l'eau au fond du réservoir d'eau ne sont pas vidées.	Nettoyez le réservoir d'eau après chaque utilisation et utilisez la fonction de pompe pour vider l'eau du fond du réservoir.
E11	La température du générateur de vapeur a dépassé sa limite maximale.	Ajoutez de l'eau dans le réservoir, s'il y a déjà de l'eau dans le réservoir, laissez l'appareil refroidir.
E12	Manque d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 04945

Produit : Friteuse à air Cecofry Mist 7000

Puissance : 1700 W
Voltage : 220-240 V
Fréquence : 50-60 Hz
Capacité : 7 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. Display
2. Schmutzwassertank
3. Kondenswasserschale
4. Wassertankstutzen
5. Gitter
6. Frittierkorb
7. Tragegriff
8. Lufteinlass
9. Luft-/Dampfauslass
10. Stromkabel

Abb. 2.

1. Licht-Symbol
2. Verringern-Symbol
3. Vergrößerungssymbol
4. Start-/Pause-/Einschalt-Symbol
5. Temperaturanzeiger
6. Zeitanzeiger
7. Symbol für den Air-Fryer Modus
8. Standardprogramme Air-Fryer Modus
9. Standardprogramme im Dampfmodus
10. Symbol für den Dampfmodus
11. Heizungs-Symbol
12. Lüfter-Symbol
13. Warnsymbol für Wasserknappheit
14. Sprühsymbol
15. Temperatur-Symbol
16. Zeit-Symbol

HINWEIS:

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

Vollständiger Inhalt:

- Luftfriteuse
- Bedienungsanleitung

2. VOR DEM GEBRAUCH

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

Vor dem Gebrauch

1. Entfernen Sie alles Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Verpackungselemente und Aufkleber von dem Produkt
3. Reinigen Sie den Korb gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem weichen, feuchten Tuch. Füllen Sie das Gerät nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit, sondern nur den Wassertank mit Wasser.

Zubereitung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, stabile und ebene Fläche.
 2. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Oberfläche, die nicht hitzebeständig ist.
 3. Setzen Sie den Gareinsatz in die Fritteuse ein.
 4. Benetzen Sie den Korb oder das Gitter nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Fritteuse, da sonst der Luftstrom unterbrochen wird und das Garergebnis beeinträchtigt wird.

3. BEDIENUNG

Gerät benutzen

Luftfriteuse

1. Stecken Sie das Stromkabel zu einer geerdeten Steckdose.
2. Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Fritteuse.
3. Geben Sie die Zutaten in den Korb.
4. Schieben Sie es zurück in die Fritteuse.

Richten Sie die Führungen des Korbes und des Friteusenkörpers sorgfältig aus.

Hinweis: Benutzen Sie den Korb niemals ohne das Gitter darin.

Achtung: Berühren Sie die Fritteuse während des Gebrauchs oder einige Zeit danach nicht,

da sie sehr heiß wird. Halten Sie das Tablett nur am Griff. Seien Sie beim Öffnen des Korbes vorsichtig, da er große Mengen Dampf freisetzen kann.

5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutaten.
6. Einige Zutaten müssen während des Kochvorgangs geschüttelt werden. Zum Umrühren nehmen Sie den Korb am Griff aus dem Produkt, stellen ihn auf eine ebene Fläche und nehmen die Lebensmittel mit einer Holz- oder Silikonzange heraus. Dann schieben Sie es zurück in die Fritteuse.

Hinweis: Verwenden Sie kein Zubehör aus Metall, da dies die Antihafbeschichtung des Korbs entfernen könnte.

7. Wenn Sie das Timer-Signal hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Entfernen Sie den Korb und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.

Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell anhalten. Drücken Sie dazu die Start-/Pause-/Einschalttaste und halten Sie sie zum Abbrechen gedrückt.

8. Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel gut gekocht sind.
9. Wenn sie noch nicht gar genug sind, schieben Sie den Korb wieder hinein und stellen Sie den Timer um einige Minuten weiter.
10. Zur Entnahme von Zutaten (z. B. Pommes frites) nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse, stellen ihn auf einen Tisch und halten einen Behälter mit einer Zange bereit.
 - Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, da überschüssiges Öl, das sich am Boden der Pfanne sammelt, auf die Zutaten überschwappt.
 - Der Korb, die Fritteuse und die Zutaten sind heiß und es kann Dampf aus dem Korb austreten.

Je nach Art der Zutaten in der Fritteuse kann Dampf aus der Fritteuse entweichen.

Dampf

1. Füllen Sie Wasser in den Wassertank: Entfernen Sie den Wassertank, schrauben Sie die Düse vom Wassertank ab, füllen Sie ausreichend Mineralwasser oder gereinigtes Wasser in den Wassertank und schrauben Sie die Düse wieder auf den Wassertank. Zum Schluss setzen Sie den Wassertank wieder in seine Position ein.

Hinweis: Verwenden Sie zum Kochen Mineralwasser oder gereinigtes Wasser.

Hinweis: Achten Sie nach dem Einfüllen von Wasser darauf, dass Sie den Stutzen des Wassertanks fest anziehen, da sonst die Gefahr eines Wasseraustritts besteht.

Hinweis: Gießen Sie kein Wasser direkt über das Produkt, damit kein Wasser in das Innere des Produkts gelangt.

Hinweis: Füllen Sie den Wassertank nicht mit Wasser über 50 Grad oder unter 10 Grad, da sonst die Gefahr eines Wasseraustritts besteht.

Hinweis: Lassen Sie den Wassertank nicht aus beliebiger Höhe fallen, da er sonst zerbricht und Wasser ausläuft.

2. Nehmen Sie den Korb vorsichtig heraus, legen Sie die zubereiteten Speisen auf den Rost im Korb und setzen Sie den Korb wieder in das Gerät ein.

Hinweis: Bitte stellen Sie das Gerät an einem stabilen Ort auf, nicht auf einer nicht hitzebeständigen Oberfläche.

3. Stellen Sie die Parameter über das Bedienfeld ein und starten Sie den Brennvorgang
Hinweis: Die Dampftemperatur beträgt 100°C und kann nicht eingestellt werden, da dies die maximale Siedetemperatur von Wasser ist.

Hinweis: Der Wassertank hat ein Fassungsvermögen von 1400 ml und kann mit Wasser gefüllt mehr als 60 Minuten laufen.

Hinweis: Warten Sie während des Dämpfens geduldig, bis die Speisen fertig gegart sind, und nehmen Sie den Korb nicht häufig aus der Fritteuse, um übermäßigen Dampfaustritt und ungenießbare Speisen zu vermeiden.

4. Nach Beendigung des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal. Nehmen Sie dann den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage oder auf die Arbeitsfläche. Achten Sie bitte darauf, dass das Essen gut durchgebraten ist. Wenn das Essen nicht gar ist, setzen Sie den Korb wieder in das Gerät ein und programmieren Sie ein paar Minuten länger.

Hinweis: Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, da sonst überschüssiges Fett oder Wasser vom Boden auf die Lebensmittel überschwappt. Zum Herausnehmen größerer oder empfindlicherer Lebensmittel können Hilfsmittel wie eine Lebensmittelzange verwendet werden.

Achtung: Seien Sie beim Herausnehmen des Korbs vorsichtig, da er große Mengen an Dampf und Hitze erzeugen kann.

Betriebsanleitung

1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Der Signalton ertönt einmal und alle Anzeigeleuchten blinken 1 Sekunde lang, dann schalten sie sich aus. Dann blinkt die Betriebsanzeige und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
2. Bei jedem Drücken der Taste ertönt ein Signalton.
3. Berühren Sie die Start-/Pause-/Einschalttaste, und alle Symbole für die Tasten zum Verringern, Erhöhen, die Temperaturanzeige, die Zeitanzeige, die Taste für den Luftfritiermodus und die Taste für den Dampfmodus leuchten auf.
4. Berühren Sie die Taste für den Luftfroster-Modus, und das Gerät schaltet in den Luftfroster-Modus. Die Programme zum Frittieren, Braten, Fermentieren, Vorwärmen und Dörren werden eingeschaltet. Wenn Sie eines dieser vorkonfigurierten Programmsymbole berühren, blinkt das betreffende Symbol. Wenn Sie die Taste Start/Pause/Ein berühren, schaltet das Gerät auf den Garvorgang mit den voreingestellten Parametern dieses Programms um. Das ausgewählte Symbol ist immer eingeschaltet und die anderen sind immer ausgeschaltet.
5. Berühren Sie die Taste für den Dampfmodus, und das Gerät schaltet in den Dampfmodus.

Die Programme Dampf, Dampfbacken, Dampfgemüse, Dampfrippen und Entkalken werden eingeschaltet. Wenn Sie eines dieser vorkonfigurierten Programmsymbole berühren, blinkt das betreffende Symbol. Wenn Sie die Taste Start/Pause/Ein berühren, schaltet das Gerät auf den Garvorgang mit den voreingestellten Parametern dieses Programms um. Das ausgewählte Symbol ist immer eingeschaltet und die anderen sind immer ausgeschaltet.

6. Wenn das Gerät in Betrieb ist und Sie die Temperatur oder die Zeit ändern möchten, drücken Sie die Temperaturtaste und die Zeittaste, dann die Taste zum Verringern und die Taste zum Erhöhen, um die Zeit und die Temperatur nacheinander einzustellen. Wenn sie eingestellt ist, blinkt die entsprechende Anzeige.
- 6.1 Beim Einstellen der Uhrzeit wird mit jedem Tastendruck die Zeit um eine Minute erhöht oder verringert, bei längerem Drücken erfolgt die Einstellung kontinuierlich.
- 6.2 Bei der Temperatureinstellung wird mit jedem Tastendruck die Temperatur um 5°C erhöht oder verringert, bei längerem Drücken wird die Einstellung kontinuierlich vorgenommen.
7. Nachdem Sie die Garzeit und die Temperatur richtig eingestellt haben, drücken Sie die Start-/Pause-/Leistungstaste und das Gerät beginnt zu arbeiten.
8. Wenn sich das Gerät im Betriebszustand befindet, nimmt die auf dem Display angezeigte Zeit allmählich ab. Wenn die Zeit mehr als 1 Minute beträgt, erfolgt der Countdown in Minuten, wenn die Zeit weniger als 1 Minute beträgt, erfolgt der Countdown in Sekunden. Nach Beendigung des Vorgangs geht die Fritteuse in den natürlichen Abschaltzustand über; es ertönen 3 Pieptöne und das Gebläse hört nach 30 Sekunden auf zu laufen.
9. Wenn sich das Gerät im Air-Fry-Betriebsmodus befindet und das Heizsymbol und das Lüftersymbol leuchten. Wenn sich das Gerät im Dampfmodus befindet, leuchten das Lüftersymbol, das Wasserverbrauchssymbol und das Heizsymbol auf, wenn das Gerät in Betrieb ist.
10. Wenn kein Betrieb stattfindet, schaltet die Fritteuse nach 1 Minute in den Standby-Modus.
11. Funktion Dampfmodus

11.1 Dampf-Funktion:

1. Die Standardtemperatur beträgt 100°C und die Standardzeit 30 Minuten. Die Temperatur ist nicht einstellbar, die Zeit jedoch schon.
2. In diesem Modus arbeitet nur der Dampfgenerator, das Heizelement ist nicht in Betrieb.

11.2 Dampffunktion:

1. Die Standardtemperatur beträgt 180°C, die Standardzeit 30 Minuten und die Temperatur und Zeit sind einstellbar;
2. Das Heizrohr und der Motor arbeiten gleichzeitig und heizen die Fritteuse auf die eingestellte Temperatur auf. Das Heizelement arbeitet, bis die voreingestellte Temperatur erreicht ist. Sobald die Temperatur erreicht ist, hört das Heizelement auf zu arbeiten und der Dampfgenerator beginnt mit der Dampferzeugung. Wenn die Temperatur des Korbs unter den Mindesttemperaturbereich sinkt, schaltet sich der Dampfgenerator ab und das Heizelement beginnt erneut zu heizen.

11.3 Die Funktion Gedünstetes Gemüse folgt demselben Verfahren wie die Funktion Dämpfen.

11.4 Funktion „Gedämpfte Rippen“:

1. Die Funktion Dampfrippen besteht aus zwei Zyklen, im ersten arbeitet das Gerät 20 Minuten lang im Dampfmodus bei 100°C.
2. Im zweiten Zyklus arbeitet das Gerät 10 Minuten lang im Airfryer-Modus bei 200°C.

Hinweis: Diese Funktion kann auch zur Reinigung des Geräts verwendet werden. Temperatur und Zeit sind nicht einstellbar.

11.5 Entkalkungsfunktion:

1. Geben Sie den vom Hersteller des Wasserenthärter angegebenen Anteil an Wasserenthärter in den Wassertank.
1. Starten Sie die Entkalkungsfunktion, die linke Anzeige leuchtet dreimal auf und die Garzeit beträgt 5 Minuten, sie ist nicht einstellbar.
2. An diesem Punkt geht die Fritteuse in die reine Dampffunktion über, bei der die Standardtemperatur 100 Grad beträgt und die Countdown-Zeit 3 Minuten beträgt. Das linke Display zeigt drei Kontrollleuchten und das rechte Display 2. Das Gebläsesymbol, das Wasserverbrauchssymbol und das Heizungssymbol leuchten auf.
1. Nach 2 Minuten schaltet das Gerät in die Heißluftfunktion mit einer Standardtemperatur von 150 Grad und einem Countdown von 2 Minuten. Auf dem linken Display erscheinen zwei Kontrollleuchten und die Symbole für die Heizung und den Ventilator leuchten auf. Am Ende des Vorgangs wird auf dem Display „END“ angezeigt und der Lüfter läuft noch 30 Sekunden lang weiter.
2. Wenn dieser Vorgang abgeschlossen ist, wiederholen Sie den Vorgang einige Male mit sauberem Wasser, um das gesamte Entkalkungsmittel aus dem Gerät zu entfernen. Der Innenraum sollte mit einem feuchten Tuch abgewischt werden, um alle Verschmutzungen von den Wänden zu entfernen.

VORSICHT! Achten Sie bei der Reinigung darauf, dass Sie alle notwendigen Vorkehrungen treffen, um den Kontakt mit Dampf zu vermeiden, da dieser schädlich sein kann. Tun Sie dies in einem gut belüfteten Raum.











12. „Licht“: Steuerung der internen Lampe der Fritteuse ON/OFF

1. Wenn das Gerät in Betrieb ist oder pausiert, leuchtet bei Berührung der Lichttaste die Garraumlampe für 30 Sekunden auf (wenn das Gerät pausiert oder der Korb entfernt wird, erlischt die Lampe).
2. Wenn die Lichttaste erneut berührt wird, schaltet sich die Kavitätenlampe aus.

13. Air-Fryer-Modus-Funktion

Diese Funktion ist vergleichbar mit allen anderen Funktionen der Fritteuse. Sie müssen das Standardprogramm auswählen und die Zeit und die Temperatur des Programms ändern, falls gewünscht. Die Programme haben unterschiedliche Temperatur- und Zeitbereiche, je nach Funktion des Programms. In diesen Modi wird kein Dampf erzeugt.

Die entsprechenden Temperatur- und Zeiteinstellungen der Standardprogramme sind wie folgt:

Symbol	Standardprogramm	Temperatur (°C)	Zeit	Temperaturbereich (°C)	Zeitspanne	Umrühren
	Air Fry	200	18 Min	80-200	1-60 Min	JA
	Braten	200	25 Min	80-200	1-60 Min	JA
	Gären	40	60 Min	40-50	12 h	-
	Vorheizen	200	5 min	80-200	1-60 Min	-
	Dehydrieren	60	3 h	40-60	12 h	JA
	Dampf	100	30 Min	100	1-60 Min	JA
	Dampfbacken	+ Air Fryer Modus 180°C	30 Min	100-200	1-60 Min	-
	Gedünstetes Gemüse	100	15 Min	100	1-60 Min	JA
	Gedämpfte Rippchen	Dampf- Modus 100°C - 20 min +	30 Min	100-200	1-60 Min	JA
	Entkalkung	-	5 min	-	1-60 Min	-

Einstellungen

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

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.

Tipps

- Kleinere Lebensmittel benötigen weniger Vorbereitungszeit als größere.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit und umgekehrt erfordert eine kleinere Menge an Zutaten nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit.
- Das Entfernen kleinerer Gegenstände nach der Hälfte des Kochvorgangs optimiert das Endergebnis und verhindert, dass Lebensmittel ungleichmäßig garen.
- Fügen Sie den frischen Kartoffeln wenig Öl hinzu, für ein knackigeres Ergebnis zu erhalten. Garen Sie die Speisen in der Heißluftfritteuse, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Fritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge der vorzubereitenden Chips ist 700 Gramm.
- Verwenden Sie vorgekochte Teige, um schnelle und einfache Vorspeisen zuzubereiten. Vorgekochter Teig erfordert weniger Vorbereitungszeit als handgemachter Teig.
- Legen Sie ein Backblech oder eine Backform in den Korb der Fritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Lebensmittel frittieren möchten.
- Sie können das Gerät auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Zum Aufwärmen von Speisen stellen Sie die Temperatur für 10 Minuten auf 80 °C.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Der Korb und das Gitter.

Verwenden Sie zur Reinigung des Grills und des Korbs keine Metallgegenstände oder Scheuermittel, 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 feuchten Tuch.

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

Tipp: Wenn Schmutz am Rost oder am Boden der Pfanne haften bleibt, geben Sie heißes Wasser und ein wenig Flüssigwaschmittel in den Korb. Legen Sie das Gitter in den Korb und lassen Sie beides etwa 10 Minuten lang einweichen.

3. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht-scheuernden Schwamm.
4. Reinigen Sie das Heizelement mit einer weichen Bürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.
5. Mit der Dampfreinigungsfunktion können Sie das Innere des Friteusengehäuses reinigen und den Hochtemperaturdampf zum Sterilisieren und Reinigen des Friteusengehäuses verwenden.
6. Wenn die Dampffunktion verwendet wird und sich noch Wasser im Tank befindet, leeren Sie ihn nach dem Gebrauch.
7. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, wenn Sie es aufbewahren.
8. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Produkt wieder verwenden.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	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 Korb. Das Essen wird am besten in kleine reihenweise gekocht.
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatureinstellung (siehe Abschnitt "Bedienung").
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Drehen Sie den Timer-Wahlschalter auf die gewünschte Zubereitungszeit (siehe Abschnitt "Bedienung").
Die Zutaten sind ungleichmäßig gebraten worden.	Einige Lebensmittel müssen mitten im Frittier-Prozess umgerührt werden.	Zutaten, die sich übereinanderstapeln (z. B. Chips), sollten nach der Hälfte der Garzeit ausgeschüttelt werden. Siehe Abschnitt "Bedienung"

Frittierte Snacks haben kein knuspriges Ergebnis, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Sie hat zum Frittieren bestimmte Lebensmittel gegart, die sich nicht zum Frittieren in einer herkömmlichen Fritteuse eignen.	Backen Sie Vorspeisen/ Snacks oder ölen Sie das Essen mit ganz wenig Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erhalten.
Der Frittierkorb gleitet nicht richtig in das Gerät.	Es sind zu viele Zutaten in dem Korb.	Überschreiten Sie nicht den Höchstbetrag des Frittierkorbes.
	Der Korb ist nicht richtig in der Fritteuse positioniert.	Drücken Sie den Korb nach unten in die Fritteuse, bis Sie ein Klicken hören.
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät 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 und die Fritteuse kann heißer als normal werden. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Ergebnis.
	Die Fritteuse 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.
	Sie haben die Kartoffeln nicht richtig gereinigt, bevor Sie sie frittiert haben.	Die Kartoffeln gut abspülen, um die Stärke zu entfernen.
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.

Deckel des Wassertanks tropft.	Wassertankstutzen ist nicht fest angezogen	Ziehen Sie die Düse wieder fest an.
	Der Wassertank ist undicht, weil er umgestoßen und/oder fallen gelassen wurde.	Wenden Sie sich zum Austausch der Teile an die zuständige Abteilung.
Speisen werden im Dampfmodus nicht gegart	Das Essen ist zu groß	Größere Gegenstände in kleinere Stücke oder Streifen schneiden
	Kochzeit zu kurz	Erhöhen Sie die Zeit auf dem Panel
	Lebensmittel tauen nicht ausreichend auf	Trauen Sie Lebensmittel vor dem Garen auf.
	Dampferzeuger ist verschmutzt	Entkalken Sie das Gerät
	Nicht genügend Wasser im Wassertank	Wenn die Wassermangelanzeige leuchtet und das Gerät einen Alarm auslöst, fügen Sie ausreichend Wasser hinzu.
Das Produkt riecht schlecht, wenn man es längere Zeit nicht benutzt.	Das Produkt wurde nach dem Gebrauch nicht gereinigt.	Reinigen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch
	Nach der Verwendung des Dampfmodus wird das Abwasser im Schmutzwassertank nicht gereinigt.	Gießen Sie das Abwasser nach jedem Gebrauch in den Schmutzwassertank.
	Nach der Verwendung des Dampfmodus werden das Wasser im Wassertank und das Wasser am Boden des Wassertanks nicht geleert.	Reinigen Sie den Wassertank nach jedem Gebrauch und verwenden Sie die Pumpenfunktion, um das Wasser vom Boden des Tanks zu entleeren.
E11	Die Temperatur des Dampfgenerators hat den Höchstwert überschritten.	Füllen Sie Wasser in den Tank, wenn sich bereits Wasser im Tank befindet, lassen Sie das Gerät abkühlen.
E12	Es herrscht Wassermangel im Tank.	Füllen Sie den Tank mit Wasser

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 04945
 Produkt: Heißluftfritteuse Cecofry Mist 7000
 Leistung: 1700 W
 Spannung: 220-240 V
 Frequenz: 50-60 Hz
 Fassungsvermögen: 7L

Die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.
 Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

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

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

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1.

1. Pannello di controllo
2. Serbatoio dell'acqua sporca
3. Vaschetta di raccolta condensa
4. Ugello del serbatoio dell'acqua
5. Griglia
6. Cestello
7. Manico
8. Ingresso dell'aria
9. Uscita dell'aria/vapore
10. Cavo di alimentazione

Fig. 2.

1. Icona della luce
2. Icona di riduzione
3. Icona di aumento
4. Icona di avvio/pausa/alimentazione
5. Indicatore di temperatura
6. Indicatore di tempo
7. Icona Air Fry
8. Icone dei menu predefiniti in modalità Air Fry
9. Icone dei menu predefiniti in modalità Vapore
10. Icona Vapore
11. Spia di riscaldamento
12. Spia della ventola
13. Spia di riempimento
14. Spia di uso dell'acqua
15. Icona della temperatura
16. Icona del tempo

NOTA BENE:

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

Contenuto della scatola:

- Friggitrice ad aria
- Manuale di istruzioni

2. PRIMA DELL'USO

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

Prima dell'uso

1. Rimuovere tutto il materiale dall'imballaggio.
2. Rimuovere tutti gli elementi dall'imballaggio e gli adesivi dall'apparecchio
3. Pulire bene il cestello con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido e umido.

Non riempire l'apparecchio con olio o altri liquidi; riempire soltanto il serbatoio dell'acqua.

Preparazione

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, stabile e piana.
2. Non posizionare l'apparecchio su una superficie non termoresistente.
3. Collocare il cestello nella friggitrice.
4. Non ricoprire il cestello o la griglia con olio o altri liquidi.

Non collocare oggetti sopra la friggitrice per evitare di interrompere il flusso d'aria e compromettere il risultato di cottura.

3. FUNZIONAMENTO

Uso dell'apparecchio

Friggitrice ad aria

1. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra.
2. Rimuovere con attenzione il cestello dalla friggitrice ad aria.
3. Introdurre gli ingredienti nel cestello.
4. Reinscrivere il cestello nella friggitrice.

Allineare con cura le guide del cestello con quelle della struttura principale della friggitrice.

Nota bene: non utilizzare il cestello senza griglia all'interno.

Attenzione: non toccare la friggitrice durante o dopo l'uso, poiché sarà ancora molto calda. Sostenere la vaschetta di raccolta condensa esclusivamente dal manico. Fare attenzione al vapore fuoriuscente dal cestello dopo la sua rimozione.

5. Determinare il tempo di cottura degli ingredienti.
6. Alcuni ingredienti devono essere mescolati o girati a metà cottura. Per mescolarli, rimuovere il cestello dall'apparecchio usando il manico, posizionare il cestello su una superficie piana e rimuovere il cibo con una pinza di legno o di silicone. Successivamente, reinscrivere il cestello nella friggitrice ad aria.

Nota bene: non utilizzare accessori metallici per evitare di rovinare il rivestimento antiaderente del cestello.

7. Il segnale acustico del timer indicherà il termine del tempo impostato. Rimuovere il cestello e poggiarlo su una superficie resistente al calore.

Nota bene: è anche possibile arrestare l'apparecchio manualmente; a tal fine, toccare l'icona di avvio/pausa/alimentazione e toccare a lungo per annullare.

8. Verificare che gli alimenti siano ben cotti.
9. Se non lo fossero, rimettere il cestello nella friggitrice e aggiungere qualche altro minuto al timer.
10. Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio le patatine fritte), rimuovere il cestello dalla friggitrice ad aria, posizionarlo su un tavolo e tenere pronto un recipiente e delle pinze di plastica o silicone.

- Non capovolgere il cestello per evitare che l'olio in eccesso accumulato sul fondo si riversi sugli ingredienti.

- Il cestello, la friggitrice e gli ingredienti sono caldi ed è possibile che fuoriesca del vapore dal cestello alla rimozione.

A seconda del tipo di ingredienti presenti nel cestello, è possibile fuoriesca del vapore dallo stesso.

Vapore

1. Riempire il serbatoio dell'acqua: a tal fine, rimuoverlo, svitare l'ugello e aggiungere una quantità sufficiente di acqua minerale o depurata, quindi riavvitare l'ugello al serbatoio dell'acqua. Infine, reinstallare il serbatoio dell'acqua in posizione.

Nota bene: utilizzare acqua minerale o depurata per cucinare.

Nota bene: dopo aver aggiunto l'acqua, assicurarsi di serrare saldamente l'ugello del serbatoio dell'acqua per evitare perdite.

Nota bene: non versare acqua direttamente sulla parte superiore dell'apparecchio per evitare infiltrazioni.

Nota bene: non riempire il serbatoio con acqua a temperatura superiore a 50° o inferiore a 10° per evitare perdite.

Nota bene: assicurarsi che il serbatoio dell'acqua non cada da nessuna altezza per evitare il rischio di rottura e perdite.

2. Estrarre con cautela il cestello, inserirvi all'interno gli ingredienti e fare scorrere

nuovamente il cestello nella friggitrice ad aria.

Nota bene: posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e termoresistente.

3. Regolare i parametri dal pannello di controllo e avviare il processo di cottura.

Nota bene: la temperatura del vapore è di 100 °C e non può essere regolata, poiché si tratta della temperatura massima di ebollizione dell'acqua.

Nota: la capacità del serbatoio dell'acqua è di 1400 ml e può funzionare per più di 60 minuti quando pieno.

Nota bene: durante la cottura a vapore, attendere che il cibo finisca di cuocere e non rimuovere frequentemente il cestello dalla friggitrice per evitare perdite di vapore e conseguenti risultati di cottura insoddisfacenti.

4. A fine cottura, la friggitrice emetterà un segnale acustico: a questo punto, togliere il cestello dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie resistente al calore o sul piano di lavoro. Assicurarsi che il cibo sia ben cotto. Se il cibo non è cotto, reinserire il cestello e aggiungere qualche minuto in più al timer.

Nota bene: non capovolgere il cestello per evitare che il grasso o l'acqua accumulata sul fondo dello stesso si riversi sul cibo. Per rimuovere gli alimenti più grandi o più fragili, è possibile usare utensili come le pinze.

Attenzione: prestare attenzione quando si rimuove il cestello, poiché può generare grandi quantità di vapore e calore.

Istruzioni per il funzionamento

1. Collegare l'apparecchio alla corrente: si sentirà un segnale acustico e tutte le spie lampeggeranno per 1 secondo per poi spegnersi. Successivamente, l'icona di avvio/pausa/alimentazione lampeggerà e l'apparecchio entrerà in modalità Standby.
2. Il segnale acustico viene emesso ogni volta che si collega la friggitrice.
3. Toccare l'icona di avvio/pausa/alimentazione: tutte le icone e gli indicatori (icona di riduzione/aumento/Air Fry/Vapore e indicatore di tempo/temperatura) si illumineranno.
4. Toccare l'icona Air Fry: l'apparecchio passerà all'omonima modalità. I menu predefiniti Air Fry, Arrosto, Fermentazione, Preriscaldamento ed Essiccazione verranno attivati e resi disponibili. Se toccata, l'icona di menu predefinito corrispondente lampeggerà. Toccando l'icona di avvio/pausa/alimentazione, l'apparecchio avvierà la cottura con i parametri predefiniti del menu selezionato. La spia del menu selezionato rimarrà accesa, mentre le altre si spegneranno.
5. Toccare l'icona Vapore: l'apparecchio passerà all'omonima modalità. I menu predefiniti verranno Vapore, Cottura al vapore, Verdure al vapore, Costolette al vapore e Decalcificazione verranno attivati e resi disponibili. Se toccata, l'icona di menu predefinito corrispondente lampeggerà. Toccando l'icona di avvio/pausa/alimentazione, l'apparecchio avvierà la cottura con i parametri predefiniti del menu selezionato. La spia del menu selezionato rimarrà accesa, mentre le altre si spegneranno.

6. Se si desidera modificare la temperatura o il tempo di cottura di un menu durante il funzionamento, toccare l'icona della temperatura o l'icona del tempo, quindi toccare l'icona di aumento o riduzione per regolare il parametro corrispondente: il valore modificato lampeggerà sull'indicatore corrispondente (di tempo o temperatura).
- 6.1 È possibile regolare il tempo a incrementi di 1 minuto: toccare a lungo le icone di aumento/riduzione per accelerare la procedura di regolazione del parametro.
- 6.2 È possibile regolare la temperatura a incrementi di 5 °C: toccare a lungo le icone di aumento/riduzione per accelerare la procedura di regolazione del parametro.
7. Una volta regolati a piacimento i parametri, toccare l'icona di avvio/pausa/alimentazione per avviare la cottura.
8. Durante il funzionamento, l'indicatore di tempo mostrerà il conto alla rovescia del timer. Se il tempo rimasto è superiore a 1 minuto, il tempo verrà mostrato in secondi; se inferiore a 1 minuto, in secondi. Al termine, la friggitrice si spegnerà automaticamente: verranno emessi 3 segnali acustici e la ventola smetterà di funzionare dopo 30 secondi.
9. Se la friggitrice è in modalità Air Fry, le spie di riscaldamento e della ventola si accenderanno. Se la friggitrice è in modalità Vapore, la spia della ventola e quelle di riscaldamento e uso dell'acqua si accenderanno.
10. Se non si esegue alcuna operazione, la friggitrice entrerà in standby dopo 1 minuto.
11. Icona Vapore
 - 11.1 Modalità Vapore:
 1. La temperatura (100 °C) non è regolabile, ma il tempo (30 min) lo è.
 2. L'elemento riscaldante non funziona in modalità Vapore, bensì solo il generatore di vapore.
 - 11.2 Menu Cottura al vapore:
 1. La temperatura (180 °C) e il tempo (30 min) sono entrambi regolabili.
 2. Il tubo di riscaldamento e il motore funzionano contemporaneamente per riscaldare la friggitrice alla temperatura impostata. L'elemento riscaldante funziona fino al raggiungimento della temperatura impostata; una volta raggiunta, l'elemento riscaldante smette di funzionare e il generatore di vapore inizia a generare vapore. Se la temperatura del cestello scende al di sotto dell'intervallo di temperatura minimo, il generatore di vapore si arresterà e l'elemento riscaldante ricomincerà a riscaldare.
 - 11.3 Menu Verdure al vapore (stessi valori e condizioni di regolazione della modalità Vapore)
 - 11.4 Menu Costolette al vapore:
 1. Il menu predefinito Costolette a vapore consiste in due cicli, nel primo dei quali la friggitrice funziona in modalità Vapore per 20 minuti a 100 °C.
 2. Nel secondo ciclo, la friggitrice funziona in modalità Air Fry per 10 minuti a 200 °C.

Nota bene: la temperatura e il tempo di questo menu non sono regolabili, ma può essere usato per pulire l'apparecchio.

11.5 Decalcificazione:

1. Aggiungere al serbatoio dell'acqua la quantità di decalcificante indicata dal produttore dello stesso.

2. Avviare la decalcificazione: l'indicatore di temperatura mostrerà 3 spie e la decalcificazione verrà avviata e durerà 5 minuti (non regolabili).
3. A questo punto, la friggitrice passerà alla modalità Vapore, con una temperatura predefinita di 100 °C e un conto alla rovescia di 3 minuti: l'indicatore di temperatura mostrerà 3 spie e l'indicatore di tempo 2 spie, quindi la spia della ventola e quelle d'uso dell'acqua e preriscaldamento si accenderanno.
1. 2 minuti dopo, la friggitrice entrerà in modalità Soffiaggio, con una temperatura predefinita di 150 °C e un conto alla rovescia di 2 minuti: l'indicatore di temperatura mostrerà 2 spie e le spie della ventola e di riscaldamento si illumineranno. Al termine del processo, l'indicatore mostrerà END e la ventola continuerà a funzionare per 30 secondi.
2. Dopodiché, ripetere l'operazione con acqua pulita un altro paio di volte per eliminare eventuali residui di decalcificante. Usare un panno umido per rimuovere bene tutti i resti di decalcificante dalle pareti interne.

ATTENZIONE: durante la pulizia, prendere tutte le dovute precauzioni per evitare il contatto con il vapore, poiché potrebbe causare ustioni. Eseguire la pulizia in una stanza ben ventilata.



12. Icona della luce: toccare questa icona per accendere o spegnere la luce interna della friggitrice.









1. Toccare questa icona durante il funzionamento per illuminare l'interno della friggitrice per 30 secondi (se la friggitrice viene messa in pausa o il cestello viene rimosso, la luce si spegnerà).
2. Toccare nuovamente l'icona della luce per spegnerla.

13. Icona Air Fry:

La modalità Air Fry è funzionalmente simile a tutti gli altri menu e modalità della friggitrice. Se desiderato, è possibile regolare i valori di temperatura e tempo di cottura del menu Air Fry selezionato. I menu dispongono di diverse impostazioni predefinite di tempo e temperatura in base alla loro funzione. Il vapore non viene attivato per i menu di questa modalità.

Le rispettive impostazioni di temperatura e tempo dei menu Air Fry e Vapore predefiniti sono le seguenti:

Icona	Menu predefinito	Temperatura (°C)	Tempo	Intervallo di temperatura (°C)	Intervallo di tempo	Girare
	Air Fry	200	18 min	80-200	1-60 min	Sì
	Arrosto	200	25 min	80-200	1-60 min	Sì

	Fermentazione	40	60 min	40-50	12 h	-
	Preriscaldamento	200	5 min	80-200	1-60 min	-
	Essiccazione	60	3 h	40-60	12 h	Sì
	Vapore	100	30 min	100	1-60 min	Sì
	Cottura a vapore	Vapore 100 °C + Air Fry 180 °C	30 min	100-200	1-60 min	-
	Verdure al vapore	100	15 min	100	1-60 min	Sì
	Costolette al vapore	Vapore 100 °C – 20 min + Air Fry 200 °C – 10 min	30 min	100-200	1-60 min	Sì
	Spia di decalcificazione	-	5 min	-	1-60 min	-

Impostazioni

La tabella seguente aiuta a selezionare le impostazioni di base per ogni alimento.

Nota bene: 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.

Consigli

- Gli alimenti più piccoli richiedono un tempo di preparazione minore rispetto a quelli più grandi.
- Una maggiore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo e, al contrario, una minore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente inferiore.

- La rimozione di alimenti più piccoli a metà del processo di cottura ottimizza il risultato finale e previene una cottura non uniforme.
- Aggiungere un po' di olio extra alle patate fresche per un risultato più croccante. Cuocere gli alimenti nella friggitrice ad aria subito dopo aver aggiunto l'olio.
- Gli snack che possono essere cucinati nel forno possono anche essere cucinati nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale di patatine fritte da preparare è di 700 grammi.
- Usare impasti precotti per preparare spuntini in modo facile e veloce. La massa precotta richiede meno tempo di preparazione rispetto alla massa fatta a mano.
- Se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere cibi fragili o ripieni, posizionare una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria.
- È inoltre possibile utilizzare l'apparecchio per riscaldare gli alimenti. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura a 80 °C per 10 minuti.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.

Pulire il cestello e la griglia dopo ogni uso.

Non utilizzare utensili metallici o prodotti abrasivi per pulire la griglia e il cestello, poiché potrebbero danneggiare la superficie antiaderente.

1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.

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

2. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido e umido.

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

Suggerimento: se lo sporco si attacca alla griglia o al fondo del cestello, aggiungere acqua calda e un po' di detersivo liquido al cestello e lasciarvi dentro la griglia in ammollo per 10 minuti.

3. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
4. Pulire la resistenza con una spazzola morbida per rimuovere eventuali residui di cibo.
5. Il menu Costolette a vapore consente anche di pulire l'interno della friggitrice con vapore ad alta temperatura per sterilizzare e pulire efficacemente.
6. Se c'è ancora acqua nel serbatoio dopo la pulizia a vapore, svuotarlo.
7. Spegnerne l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di riporlo.
8. Verificare che tutte le parti siano completamente asciutte prima di installarle nuovamente nell'apparecchio.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla corrente.	Collegare l'adattatore ad una presa di corrente dotata di messa a terra.
Gli alimenti cotti nella friggitrice sono crudi.	Alimenti nel cestello eccessivamente grandi.	Introdurre ingredienti più piccoli nel cestello. Gli alimenti si cuociono meglio per lotti.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Toccare l'icona della temperatura, quindi toccare l'icona di aumento fino alla temperatura desiderata (vedere la sezione "Funzionamento").
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Girare la manopola del timer fino al tempo di preparazione desiderato (vedi 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'un l'altro (per esempio, le patatine fritte) devono essere smossi a metà cottura. Consultare la sezione "Funzionamento".
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Sono stati cotti cibi destinati ad essere fritti in una friggitrice convenzionale.	Usare una friggitrice adatta per cucinare gli snack o spennellarli con un po' d'olio per un risultato più croccante.
Il cestello non scorre correttamente all'interno dell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non eccedere la quantità massima consentita nel cestello.
	Il cestello non è ben inserito all'interno della friggitrice.	Spingere il cestello all'interno finché non scatta in posizione.
Dall'apparecchio esce del 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. L'olio produce fumo bianco e la friggitrice può diventare più calda del normale. Ciò non influisce sull'apparecchio o il risultato.
	Il cestello contiene ancora del grasso da usi precedenti.	Il fumo bianco è dovuto al riscaldamento del grasso nel cestello. Accertarsi di pulire correttamente dopo ogni uso.

Le patatine vengono fritte in modo irregolare nella friggitrice ad aria.	Non si sta usando il tipo giusto di patata.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano ferme durante la frittura.
	Le patate non sono state pulite correttamente prima della frittura.	Sciacquare bene le patate per eliminare l'amido.
Le patatine fritte non sono croccanti dopo la frittura.	La croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di olio e acqua presente nelle patate.	Assicurarsi di asciugare le patate prima di aggiungere l'olio. Tagliare le patate in pezzi più piccoli per ottenere risultati più croccanti. Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.
Il serbatoio dell'acqua perde acqua.	L'ugello del serbatoio dell'acqua non è serrato.	Serrare saldamente l'ugello.
	Il serbatoio dell'acqua perde a causa di urti e/o cadute.	Contattare il reparto competente per la sostituzione delle parti.
Il cibo non viene cotto in modalità Vapore.	Il cibo è troppo grande.	Tagliare il cibo in pezzi più piccoli
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Aumentare il tempo dal pannello.
	Gli alimenti non sono stati scongelati a sufficienza.	Scongelare gli alimenti prima della cottura.
	Il generatore di vapore è sporco.	Decalcificare l'apparecchio.
	Non vi è sufficiente acqua nel serbatoio	Se la spia di riempimento è accesa e l'apparecchio emette un allarme, riempire a sufficienza il serbatoio.

L'apparecchio ha un cattivo odore dopo un periodo prolungato di inattività.	L'apparecchio non viene pulito dopo l'uso.	Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.
	Dopo aver utilizzato la modalità Vapore, il serbatoio dell'acqua sporca non viene svuotato e pulito.	Svuotare l'acqua sporca dopo ogni uso.
	Dopo aver utilizzato la modalità Vapore, l'acqua del serbatoio non viene svuotata.	Svuotare e pulire il serbatoio dell'acqua dopo ogni uso.
E11	La temperatura del generatore di vapore ha superato il limite massimo.	Aggiungere acqua al serbatoio; se già pieno, lasciare raffreddare l'apparecchio.
E12	Acqua insufficiente nel serbatoio.	Riempire il serbatoio dell'acqua.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 04945

Prodotto: friggitrice ad aria Cecofry Mist 7000

Potenza: 1700 W

Tensione: 220-240 V

Frequenza: 50-60 Hz

Capacità: 7 l

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

Fabbricato in China | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

designato dalle autorità locali.

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

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

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1.

1. Ecrã
2. Depósito de água suja
3. Bandeja de água de condensação
4. Bocal do depósito de água
5. Grelha
6. Cesto
7. Pega
8. Entrada de ar
9. Saída de ar/vapor
10. Cabo de alimentação

Fig. 2.

1. Ícone Luz
2. Ícone de diminuir
3. Ícone Aumentar
4. Ícone Iniciar/Pausar/Ligar
5. Indicador Temperatura
6. Indicador Tempo
7. Ícone Modo Air Fry
8. Programas predefinidos modo Air Fry
9. Programas predefinidos modo Vapor
10. Ícone modo Vapor
11. Ícone Aquecer
12. Ícone Ventilador
13. Ícone Falta de água
14. Ícone Pulverização
15. Ícone temperatura
16. Ícone Tempo

NOTA:

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

Conteúdo da caixa:

- Fritadeira de ar
- Manual do utilizador

2. ANTES DE USAR

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

ANTES DE USAR

1. Retire todo o material da embalagem.
2. Retire todos os objetos da embalagem e autocolantes do aparelho
3. Limpe o cesto com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
4. Limpe o interior e exterior do produto com um pano suave humedecido.

Não encha o aparelho com óleo ou qualquer outro líquido.

Preparação

1. Coloque o aparelho numa superfície plana, horizontal e estável.
2. Não coloque o aparelho em nenhuma superfície que não seja resistente ao calor.
3. Coloque o cesto na fritadeira.
4. Não barra o cesto ou a grelha com óleo ou qualquer outro líquido.

Não coloque quaisquer objetos em cima da fritadeira, pois o fluxo de ar será interrompido e afetará o resultado da cozedura.

3. FUNCIONAMENTO

Utilização do aparelho

Fritadeira de ar

1. Conecte o cabo de alimentação a uma tomada de corrente com ligação à terra.
2. Retire o cesto a usar da fritadeira de ar com cuidado.
3. Introduza os alimentos no cesto.
4. Introduza-o de novo na fritadeira.

Alinhe cuidadosamente as guias do cesto com as da estrutura principal.

Nota: Nunca utilize o cesto sem a grelha dentro.

Advertência: Não toque na fritadeira durante a utilização ou durante algum tempo após a utilização, pois fica muito quente. Segure a bandeja apenas pela pega. Tenha cuidado ao abrir o cesto, pois este pode libertar grandes quantidades de vapor.

5. Determine o tempo de preparação necessário para cada ingrediente.
6. Alguns alimentos devem ser mexidos durante o processo de cozedura. Para mexer, retire o cesto do aparelho utilizando a pega, coloque-o numa superfície plana e retire os alimentos utilizando pinças de madeira ou de silicone. Depois, deslize novamente o cesto dentro da fritadeira de ar.

Nota: não utilize acessórios metálicos, pois podem danificar o revestimento antiaderente do cesto.

7. Quando ouvir o sinal do temporizador, o tempo de cozedura definido já decorreu. Retire o cesto do aparelho de ar e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.

Nota: também é possível parar o aparelho manualmente. Para o fazer, toque o ícone Iniciar/Pausa/Ligar e segure-o para cancelar.

8. Certifique-se de que os alimentos estejam bem cozinhados.
9. Em caso não estiverem suficientemente cozinhados, volte a colocar o cesto dentro do aparelho e ajuste o temporizador por mais alguns minutos.
10. Para retirar os alimentos (por exemplo, batatas fritas), retire o cesto da fritadeira, coloque-o sobre uma mesa e tenha um recipiente pronto com uma pinça para alimentos.
 - Não vire o cesto ao contrário para que o excesso de óleo acumulado no fundo do cesto não derrame sobre os alimentos.
 - O cesto, a fritadeira e os alimentos estão quentes e pode sair vapor do cesto. Dependendo do tipo de alimentos, a fritadeira a ar pode gerar vapor.

Vapor

1. Adicione a água ao depósito de água. Retire o depósito de água, desenrosque o bocal, adicione água mineral ou purificada suficiente ao depósito de água e volte a enroscar o bocal no depósito. Volte a colocar o depósito de água na sua posição.

Nota: Utilize água mineral ou purificada para cozinhar.

Nota: Depois de adicionar água, certifique-se de que aperta bem o bocal do depósito de água, caso contrário pode haver risco de fuga de água.

Nota: Não deite água diretamente sobre a parte superior para evitar que a água entre no aparelho.

Nota: Não encha o depósito de água com água acima dos 50 °C ou abaixo dos 10 °C, caso contrário pode haver risco de fuga de água.

Nota: Não deixe cair o depósito de água de qualquer altura, caso contrário este partir-se-á e provocará fugas de água.

2. Retire cuidadosamente o cesto, coloque os alimentos preparados na grelha no interior do cesto e volte a colocar o cesto no aparelho.

Nota: Coloque o aparelho num local estável, não a coloque numa superfície não resistente ao calor.

- Defina os parâmetros a partir do painel de controlo e inicie o processo de cozedura.

Nota: A temperatura do vapor é de 100 °C e não pode ser ajustada, uma vez que esta é a temperatura máxima de ebulição da água.

Nota: A capacidade do depósito de água é de 1400 ml e pode funcionar durante mais de 60 minutos quando cheio de água.

Nota: Durante o processo de cozer a vapor, aguarde pacientemente que os alimentos acabem de cozinhar e não retire frequentemente o cesto da fritadeira para evitar fugas excessivas de vapor e alimentos não cozinhados.

- Quando a cozedura estiver concluída, ouvirá um sinal sonoro. Nesse momento, retire o cesto do aparelho e coloque-o sobre uma base resistente ao calor ou sobre a bancada. Certifique-se de que os alimentos são bem cozinhados. Se os alimentos não estiverem cozinhados, volte a colocar o cesto no aparelho e programe durante mais alguns minutos.

Nota: Não vire o cesto ao contrário, pois o excesso de gordura ou de água no fundo será derramado sobre os alimentos. Para retirar alimentos maiores ou mais frágeis, podem ser utilizados utensílios como pinças para alimentos.

Advertência: Tenha cuidado ao abrir o cesto, pois este pode libertar grandes quantidades de vapor.

Instruções de funcionamento

- Ligue o aparelho à corrente elétrica, o sinal sonoro soará uma vez e todos os indicadores piscarão durante 1 segundo, depois desligar-se-ão. Em seguida, a luz de alimentação piscará e entrará no modo Standby.
- O sinal sonoro será emitido sempre que o ícone for tocado.
- Toque no ícone Iniciar/Pausar/Ligar e todos os indicadores acender-se-ão.
- Toque no ícone modo Air Fry quente e o aparelho mudará para este modo. Os programas AIR FRY, ASSAR, FERMENTAR, PRÉ-AQUECER e DESIDRATAR serão ativados. Se tocar num destes ícones de programas predefinidos, o ícone em questão piscará. Se tocar no ícone Iniciar/Pausar/Ligar, o aparelho funcionará com os parâmetros pré-definidos do programa. O ícone selecionado ficará sempre aceso e o resto desligados.
- Toque no ícone modo Vapor e o aparelho mudará para este modo. Os programas VAPOR, Cozer a vapor, LEGUMES, COSTELETAS A VAPOR e DESCALCIFICAR são ativados. Se tocar num destes ícones de programas predefinidos, o ícone em questão piscará. Se tocar no ícone Iniciar/Pausar/Ligar, o aparelho funcionará com os parâmetros pré-definidos do programa. O ícone selecionado ficará sempre aceso e o resto desligados.
- Quando o aparelho estiver em funcionamento, se quiser alterar a temperatura ou o tempo, toque no ícone Temperatura e o ícone Tempo e, em seguida, toque o ícone Diminuir e Aumentar para ajustar sucessivamente o tempo e a temperatura. Quando definidos, o ecrã correspondente piscará.
- Quando definir o tempo, cada toque no ícone Aumentar ou Diminuir, modificará o tempo em

um minuto, se for mantido pressionado por muito tempo, o ajuste será feito continuamente.

- Quando definir o tempo, cada toque no ícone Aumentar ou Diminuir, modificará o tempo em um minuto, se for mantido pressionado por muito tempo, a definição será feita continuamente.
 - Depois de definir corretamente o tempo e a temperatura de cozedura, toque no ícone Iniciar/Pausar/Ligar e o aparelho começará a funcionar.
 - Quando o aparelho estiver em funcionamento, o tempo indicado no ecrã diminuirá gradualmente. Quando o tempo for superior a 1 minuto, a contagem decrescente será em minutos e quando o tempo for inferior a 1 minuto, a contagem decrescente será em segundos. Após finalizar, a fritadeira entrará no estado de desligamento automático; serão ouvidos 3 sinais sonoros e o ventilador deixará de funcionar após 30 segundos.
 - Quando o aparelho estiver a funcionar no modo Air Fry, o ícone de Aquecer e o ícone Ventilador estarão acesos. Quando o aparelho estiver a funcionar no modo Vapor, o ícone de Aquecer, Pulverização e Ventilador estarão acesos.
 - Se não houver qualquer operação, a fritadeira entra no modo Standby após 1 minuto.
 - Modo Vapor
 - Função Vapor
 - A temperatura predefinida é de 100 °C e o tempo predefinido é de 30 min. A temperatura não é ajustável, mas o tempo é.
 - Durante este modo, apenas o gerador de vapor funcionará, a resistência não funcionará.
 - Função Cozer ao vapor
 - A temperatura predefinida é de 180 °C, o tempo predefinido é de 30 minutos. A temperatura e o tempo são ajustáveis.
 - A resistência e o motor funcionarão ao mesmo tempo, aquecendo a fritadeira até à temperatura definida. A resistência funcionará até que a temperatura predefinida seja atingida; uma vez atingida a temperatura, deixará de funcionar e o gerador de vapor começará a gerar vapor. Quando a temperatura do cesto for inferior à temperatura mínima, o gerador de vapor deter-se-á e a resistência voltará a aquecer.
 - O programa Legumes segue o mesmo processo que o de Vapor.
 - Função de costeletas cozinhadas a vapor:
 - O programa Costeletas a vapor tem dois ciclos, no primeiro, o aparelho funciona em modo Vapor durante 20 minutos a 100 °C.
 - No segundo ciclo, o aparelho funcionará no modo Air Fry durante 10 minutos a 200 °C.
- Nota: este programa também pode ser utilizado para efetuar a limpeza do aparelho. A temperatura e o tempo não são ajustáveis.
- Programa Descalcificar:
 - Adicione a proporção de descalcificante indicada pelo fabricante.
 - Inicie a função Descalcificar, 3 indicadores acender-se-ão no ecrã esquerdo e o tempo de cozedura será de 5 minutos, não sendo regulável.
 - Neste ponto, a fritadeira entra na função Vapor, em que a temperatura predefinida é de

100 °C e o tempo de contagem decrescente é de 3 minutos. 3 indicadores acender-se-ão no ecrã esquerdo e no ecrã direito 2. Os ícones Ventilador, Pulverização e Aquecer acender-se-ão.

1. Após 2 minutos, o aparelho entrará na função Pulverização, em que a temperatura predefinida é de 150 °C e o intervalo de contagem decrescente é de 2 minutos. Aparecerão dois indicadores no ecrã esquerdo e os ícones Aquecer e Ventilador ficarão acesos. No final do processo, o ecrã apresentará END e o ventilador continuará a funcionar durante 30 segundos.
2. Uma vez terminado este processo, repita-o algumas vezes com água limpa para retirar todo o produto descalcificante do aparelho. O interior deve ser limpo com um pano húmido para remover todos os detritos das paredes.

Atenção: Durante a limpeza, devem ser tomadas todas as precauções necessárias para evitar o contacto com o vapor, uma vez que este pode ser prejudicial. Faça isto numa sala bem ventilada.




12. Luz: controlo da luz interna da fritadeira Ligar/Desligar.








1. Quando o aparelho está em funcionamento ou em pausa, se o ícone Luz for tocado, a lâmpada do interior acender-se-á durante 30 segundos (se o aparelho estiver em pausa ou se o cesto for retirado, a lâmpada desligar-se-á).
2. Quando se toca novamente no ícone Luz, a luz desligar-se-á.

13. Modo Air Fry

Esta função é semelhante a todas as funções da fritadeira de ar quente. Deve seleccionar o programa predefinido e modificar o tempo e a temperatura do programa, se desejar. Os programas têm diferentes intervalos de temperatura e de tempo, consoante a função do programa. Nestes modos, não é gerado vapor.

As definições de temperatura e tempo correspondentes dos programas predefinidos são as seguintes:

ícone	Programas predefinidos	Temperatura (°C)	Tempo	Faixa de temperatura (°C)	Faixa de tempo	Virar
	Air Fry	200	18 min	80-200	1-60 min	SIM
	Assar	200	25 min	80-200	1-60 min	SIM
	Fermentar	40	60 min	40-50	12 h	-

	Pré-aquecer	200	5 min	80-200	1-60 min	-
	Desidratar	60	3 h	40-60	12 h	SIM
	Vapor	100	30 min	100	1-60 min	SIM
	Cozer a vapor	Modo Vapor 100 °C + Modo Air Fry 180 °C	30 min	100-200	1-60 min	-
	Legumes ao vapor	100	15 min	100	1-60 min	SIM
	Costeletas cozidas a vapor	Modo Vapor 100 °C - 20 min + Modo Air Fry 200 °C - 10 min	30 min	100-200	1-60 min	SIM
	Descalcificar	-	5 min	-	1-60 min	-

Definições

A tabela seguinte irá ajudá-lo a seleccionar as configurações básicas para cada alimento.

Nota: Estes dados são apenas indicações. Como os alimentos diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir que as definições abaixo são as mais apropriadas.

Dicas

- Os alimentos mais pequenos requerem um tempo de preparação menor do que os grandes.
- Uma maior quantidade de alimentos requer um tempo de preparação ligeiramente mais longo e, inversamente, uma menor quantidade de alimentos 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.

- 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 700 gramas.
- Utilize massa pré-cozida para preparar aperitivos de forma rápida e fácil. A massa pré-cozinhada requer menos tempo de preparação do que a massa feita à mão.
- Coloque uma forma ou assadeira no cesto da fritadeira ao ar se quiser fazer um bolo ou uma quiche ou se quiser fritar comida frágil ou recheada.
- Pode utilizar também o aparelho para reaquecer os alimentos. Para reaquecer os alimentos, defina a temperatura para 80°C durante 10 minutos.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpe o aparelho depois de cada uso.

O cesto e a grelha.

Não utilize utensílios metálicos nem produtos de limpeza abrasivos para limpar o cesto e/ou a grelha, podem danificar a superfície antiderrapante.

1. Desconecte o aparelho da corrente elétrica e permita que arrefeça por completo antes de limpá-lo.

Nota: Retire o cesto para que o aparelho arrefeça mais rapidamente.

2. Limpe o interior e exterior do produto com um pano suave humedecido.

Recomenda-se o uso de desengordurante líquido para retirar qualquer resto de sujidade.

Conselho: Se a sujidade se aderir ao grelhador ou ao fundo do cesto, adicione água quente e um pouco de detergente líquido ao cesto. Coloque a grelha no cesto e deixe ambos de molho durante cerca de 10 minutos.

3. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
4. Limpe as resistências com uma escova suave para retirar qualquer resto de comida.
5. Com a função Limpeza a vapor, pode limpar o interior do corpo da fritadeira e utilizar vapor a alta temperatura para esterilizar e limpar.
6. Se o modo Vapor for utilizado e houver água no depósito, esvazie-o após a utilização.
7. Desconecte o aparelho da corrente elétrica e deixe que arrefeça.
8. Certifique-se de que todas as partes estejam limpas e secas antes de voltar a utilizar o produto.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possíveis causas	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 alimentos no cesto são demasiado grandes.	Coloque alimentos mais pequenos no cesto. A comida fica melhor cozinhada em pequenos lotes.
	A temperatura selecionada é excessivamente baixa.	Rode o seletor de temperatura para a configuração de temperatura desejada (ver secção "Funcionamento").
Os alimentos cozinhados na fritadeira são crus.	O tempo de preparação é demasiado curto.	Rode o seletor de temperatura para a configuração de temperatura desejada (ver secção "Funcionamento").
	Alguns alimentos precisam de ser mexidos no meio do processo de fritura.	Os alimentos 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 profundos não têm um resultado estaladiço quando saem da fritadeira profunda.	Cozinhou alimentos destinados a ser fritos numa fritadeira convencional.	Cozinhe aperitivos de forno ou coloque um pouco de óleo nos alimentos para obter um resultado mais crocante.
O recipiente não desliza corretamente dentro do produto.	Excesso de alimentos no cesto.	Não exceda a quantidade máxima permitida no cesto.
	O cesto não está corretamente posicionado dentro do aparelho.	Empurre a grelha para baixo do cesto até ouvir um clique.

Sai fumo branco de dentro do produto.	Está a cozinhar alimentos gordurosos.	Quando se fritam alimentos gordos na fritadeira ao ar, uma grande quantidade de azeite derrama para dentro da tigela. O óleo produz fumo branco e a fritadeira pode ficar mais quente do que o normal. Isto não afeitará o aparelho nem o resultado.
	O cesto 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.
	Não limpou bem as batatas antes de as fritar.	Enxague bem as batatas para remover o amido.
As batatas fritas frescas não são estaladiças quando saem da fritadeira ao ar.	A consistência crocante das batatas vai depender da quantidade de água e azeite.	Assegure-se de secar bem as batatas antes de adicionar o óleo. Corte as batatas às tiras mais pequenas para obter resultados mais crocantes. Adicione um pouco mais de azeite para resultados mais crocantes.
O depósito de água deita gotas	O bocal do depósito de água não está apertado.	Volte a apertar firmemente o bocal.
	O depósito de água tem uma fuga devido a pancadas e/ou quedas.	Contacte o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec para substituir as peças.
Os alimentos não são cozinhados no modo Vapor.	Os alimentos são demasiado grandes.	Cortar os artigos maiores em pedaços ou tiras mais pequenos.
	O tempo de cozedura é muito curto.	Aumente o tempo no painel
	Os alimentos não se descongelam o suficiente.	Descongele os alimentos antes de os cozinhar.
	O gerador de vapor está sujo.	Descalcifique o aparelho
	Não há suficiente água no depósito	Se o indicador de falta de água estiver aceso e o aparelho emitir um alarme, adicione água.

O aparelho cheira mal depois de não o utilizar durante muito tempo.	O aparelho não é limpo após a utilização.	Limpe o produto após cada utilização
	Depois de utilizar o modo Vapor, a água na bandeja de condensação não foi esvaziada.	Deite a água após cada utilização.
	Após a utilização do modo Vapor, a água do depósito de água e a água da bandeja não foram esvaziadas.	Limpe o depósito de água após cada utilização e utilize a função Pulverização para esvaziar a água do fundo do depósito.
E11	A temperatura do gerador de vapor ultrapassou o seu limite máximo.	Adicione água ao depósito, se já houver água, deixe o aparelho arrefecer.
E12	Falta água no depósito.	Encha o depósito de água.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências: 04945
 Produto: Fritadeira de ar Cecofry Mist 7000
 Potência: 1700 W
 Tensão: 220-240 V
 Frequência: 50-60 Hz
 Capacidade: 7 L

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

Fabricado na China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



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

autoridades locais.

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e 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 final ou consumidor por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto nos termos, condições e prazos estabelecidos pelos regulamentos aplicáveis.

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1.

1. Display
2. Vuilwaterreservoir
3. Waterbak voor condensatie
4. Mondstuk van het waterreservoir
5. Rooster
6. Mand
7. Handgreep
8. Luchtingang
9. Lucht-/stoomuitlaat
10. Netsnoer

Fig. 2.

1. Licht icoon
2. Verlaag icoon
3. Verhoog icoon
4. Start/Pauze/Aan/uit icoon
5. Temperatuurindicator
6. Tijd indicator
7. Air-Fryer modes icoon
8. Standaardprogramma's modus Airfryer
9. Standaard stoommodus programma's
10. Stoom modus icoon
11. Verwarming icoon
12. Waaier icoon
13. Waarschuwingsicoon voor watertekort
14. Icoon watergebruik
15. Temperatuur icoon
16. Tijd icoon

OPMERKING:

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

Inhoud van de doos:

- Airfryer
- Handleiding

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

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

Vóór gebruik

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
 2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en stickers van het product
 3. Maak de mand goed schoon met heet water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
 4. Reinig de binnen- en buitenkant met een zachte, vochtige doek.
- Vul het apparaat niet met olie of een andere vloeistof, maar alleen het waterreservoir met water.

Vorbereiding

1. Plaats het apparaat op een horizontale, stabiele en vlakke ondergrond.
2. Plaats het apparaat niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is.
3. Plaats het mandje in de pan
4. Bedek de mand of het rooster niet met olie of een andere vloeistof.

Plaats geen voorwerpen bovenop de airfryer, omdat de luchtstroom dan wordt onderbroken en het kookresultaat wordt beïnvloed.

3. WERKING

Gebruik van het apparaat

Airfryer

1. Steek de stekker van de voedingskabel in een geaard stopcontact.
 2. Haal de mand voorzichtig uit de airfryer.
 3. Leg de ingrediënten in de mand.
 4. Schuif het terug in de airfryer.
- Lijn de geleiders op de mand en het rooster van de airfryer voorzichtig uit.

OPMERKING: Gebruik de frituurmand nooit zonder het rek erin.

Waarschuwing: Raak de airfryer niet aan tijdens het gebruik of enige tijd erna, want hij wordt erg heet. Houd de mand alleen aan het handvat vast. Wees voorzichtig bij het openen van de

frituurmand, want er kan veel stoom vrijkomen.

5. Bepaal de benodigde voorbereidingstijd voor de ingrediënten
6. Sommige ingrediënten moeten tijdens het koken worden geschud. Om te roeren haalt u de frituurmand uit het product met behulp van het handvat, plaatst u het op een vlakke ondergrond en verwijdert u het voedsel met een houten of siliconen tang. Schuif het dan terug in de airfryer.

Opmerking: Gebruik geen metalen accessoires, want hierdoor kan de antiaanbaklaag van de mand worden verwijderd.

7. Wanneer u de timerwaarschuwing hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Verwijder de mand en plaats het op een hittebestendig oppervlak.

OPMERKING: U kunt het apparaat ook handmatig stoppen. Druk hiervoor op de knop start/pauze/aan/uit en houd deze ingedrukt om te annuleren.

8. Zorg ervoor dat het eten goed gaar is.
9. Als ze niet gaar genoeg zijn, schuif de frituurmand er weer in en voeg een paar minuten toe aan de timer.
10. Om ingrediënten te verwijderen (bijv. frietjes), haalt u de frituurmand uit de airfryer, plaatst u het op een tafel en houdt u een bakje met een voedseltang klaar.
 - Draai de frituurmand niet ondersteboven, want overtollige olie die zich op de bodem van de pan verzamelt, kan op de ingrediënten terecht komen.
 - De frituurmand, de airfryer en de ingrediënten zijn heet en er kan stoom uit de mand ontsnappen. Afhankelijk van het type ingrediënten in de airfryer kan er stoom uit de airfryer ontsnappen.

Stoom

1. Voeg water toe aan het waterreservoir: Verwijder het waterreservoir, schroef het mondstuk van het waterreservoir, voeg voldoende mineraal of gezuiverd water toe aan het waterreservoir en schroef het mondstuk weer op het waterreservoir. Plaats ten slotte het waterreservoir terug.

OPMERKING: Gebruik mineraalwater of gezuiverd water om te koken.

OPMERKING: Nadat u water hebt toegevoegd, moet u de sproeikop van het waterreservoir goed vastdraaien, anders kan er water gaan lekken.

OPMERKING: Giet geen water direct over de bovenkant van het product om te voorkomen dat er water in het product komt.

OPMERKING: Vul de watertank niet met water boven de 50 graden of onder de 10 graden, anders kan er water gaan lekken.

OPMERKING: Laat het waterreservoir niet van een hoogte vallen, anders zal het breken en waterlekage veroorzaken.

2. Verwijder de frituurmand voorzichtig, plaats het bereide voedsel op het rek in de mand en

plaats de mand terug in de machine.

OPMERKING: Plaats het apparaat op een stabiele plaats, niet op een niet-warmtebestendig oppervlak.

3. Stel de parameters in op het bedieningspaneel en start het brandproces

OPMERKING: De stoomtemperatuur is 100°C en kan niet worden aangepast omdat dit de maximale kooktemperatuur van water is.

OPMERKING: De capaciteit van het waterreservoir is 1400 ml en hij kan meer dan 60 minuten werken als hij gevuld is met water.

OPMERKING: Wacht tijdens het stomen geduldig tot het voedsel klaar is met koken en haal de frituurmand niet vaak uit de airfryer om overmatig stoomverlies en ongaar voedsel te voorkomen.

4. Als het koken klaar is, hoort u een geluidssignaal. Haal de frituurmand dan uit de machine en plaats het op een hittebestendige ondergrond of op het werkblad. Zorg ervoor dat het eten goed gaar is. Als het voedsel niet gaar is, plaats de frituurmand dan terug in het apparaat en programmeer nog een paar minuten.

OPMERKING: Draai de frituurmand niet ondersteboven, want dan komt er overtollig vet of water in de bak op het voedsel terecht. Om grotere of breekbare voedingsmiddelen te verwijderen, kan gereedschap zoals een voedseltang worden gebruikt.

Waarschuwing: Wees voorzichtig bij het verwijderen van de frituurmand, want deze kan grote hoeveelheden stoom en hitte produceren.

Gebruiksaanwijzing

1. Steek de stekker in het stopcontact, er klinkt één pieptoon en alle indicatielampjes knipperen 1 seconde. Dan knippert het aan/uit-lampje en gaat het naar de stand-bymodus.
2. De pieptoon weerklinkt elke keer dat de knop wordt ingedrukt.
3. Raak de start/pauze/aan/uit-knop aan en alle iconen verlagingsicoon, verhogingsicoon, temperatuurindicator, tijdsindicator, modusicoon Airfryer, modusicoon Stoom zullen oplichten.
4. Raak de knop voor de Airfryer modus aan en het apparaat schakelt over naar de Airfryer modus. De programma's voor frituren, braden, fermenteren, voorverwarmen en dehydrateren worden ingeschakeld. Als u een van deze vooraf geconfigureerde programma iconen aanraakt, gaat het icoon in kwestie knipperen. Als u de toets start/pauze/aan aanraakt, schakelt het apparaat over op koken met de vooraf ingestelde parameters van dat programma. Het geselecteerde icoon staat altijd aan en de andere staan altijd uit.
5. Raak de knop Stoommodus aan en het apparaat schakelt over naar de stoommodus. De stoom-, stoombakken-, stoomgroenten-, stoomrib- en ontkalkingsprogramma's worden ingeschakeld. Als u een van deze vooraf geconfigureerde programmapictogrammen

aanraakt, gaat het pictogram in kwestie knipperen. Als u de toets start/pauze/aan aanraakt, schakelt het apparaat over op koken met de vooraf ingestelde parameters van dat programma. Het geselecteerde pictogram staat altijd aan en de andere staan altijd uit.

6. Als het product in werking is en u de temperatuur of tijd wilt wijzigen, drukt u op de temperatuurknop en de tijdknop en vervolgens op de verlagingsknop en de verhogingsknop om achtereenvolgens de tijd en de temperatuur aan te passen. Wanneer ingesteld, knippert het overeenkomstige scherm.
- 6.1 Bij het aanpassen van de tijd wordt bij elke druk op de knop de tijd met een minuut verhoogd of verlaagd, als de knop lang ingedrukt wordt gehouden, wordt de aanpassing continu uitgevoerd.
- 6.2 Bij het aanpassen van de temperatuur verhoogt of verlaagt elke druk op de knop de temperatuur met 5°C graden, als de knop lang ingedrukt wordt gehouden, wordt de aanpassing continu uitgevoerd.
7. Nadat u de kooktijd en temperatuur correct heeft ingesteld, drukt u op de knop start/pauze/vermogen en het apparaat begint te werken.
8. Wanneer het product in werking is, neemt de tijd op het display geleidelijk af. Als de tijd meer dan 1 minuut is, wordt er afgeteld in minuten en als de tijd minder dan 1 minuut is, wordt er afgeteld in seconden. Na voltooiing gaat de friteuse over in de natuurlijke uitschakeltoestand; er klinken 3 pieptonen en de ventilator stopt na 30 seconden met draaien.
9. Wanneer het product in de Air-Fry modus staat en het verwarmingsicoon en het ventilatorpictogram branden. Wanneer het product in de stoommodus staat, branden het ventilatorpictogram, het waterverbruik icoon en het verwarmingicoon.
10. Als er geen bediening is, gaat de airfryer na 1 minuut naar de stand-bymodus.
11. Stoom modus functie
 - 11.1 Stoomfunctie:
 1. De standaardtemperatuur is 100°C en de standaardtijd is 30 min. De temperatuur is niet instelbaar, maar de tijd wel.
 2. In deze modus werkt alleen de stoomgenerator, het verwarmingselement werkt niet.
 - 11.2 Bakken met stoom functie:
 1. De standaardtemperatuur is 180°C, de standaardtijd is 30min en de temperatuur en tijd zijn instelbaar;
 2. De verwarmingsbuis en motor werken tegelijkertijd en verwarmen de airfryer tot de ingestelde temperatuur. Het verwarmingselement werkt totdat de vooraf ingestelde temperatuur is bereikt. Zodra de temperatuur is bereikt, stopt het verwarmingselement met werken en begint de stoomgenerator stoom te produceren. Als de temperatuur van de mand onder de minimumtemperatuur komt, stopt de stoomgenerator en begint het verwarmingselement weer te verwarmen.
 - 11.3 De functie voor gestoomde groenten volgt hetzelfde proces als de functie Stoom.
 - 11.4 Functie voor gestoomde ribben:

1. De functie voor gestoomde ribben bestaat uit twee cycli. In de eerste cyclus werkt het apparaat 20 minuten in de modus Stoom op 100°C.
2. In de tweede cyclus werkt het apparaat 10 minuten in de Airfryer-modus op 200°C.

OPMERKING: Deze functie kan ook worden gebruikt om het apparaat te reinigen. Temperatuur en tijd zijn niet instelbaar.

11.5 Ontkalkingsfunctie:

1. Voeg de door de fabrikant van de waterontharder aangegeven hoeveelheid waterontharder toe aan het waterreservoir.
2. Start de ontkalkingsfunctie, op het linker display verschijnen drie lampjes en de kooktijd is 5 minuten, deze is niet instelbaar.
3. Op dit punt schakelt de airfryer over naar de pure stoomfunctie waarbij de standaardtemperatuur 100 graden is en de afteltijd 3 minuten. Op het linker display verschijnen drie indicatielampjes en op het rechterdisplay 2. Het ventilatorpictogram, het waterverbruik icoon en het verwarmingsicoon lichten op.
 1. 2 minuten later schakelt de machine over naar de luchtstraalfunctie met een standaardtemperatuur van 150 graden en een aftelinterval van 2 minuten. Op het linker display verschijnen twee indicatielampjes en de verwarmings- en ventilatorsymbolen branden. Aan het einde van het proces toont het display "END" en blijft de ventilator nog 30 seconden draaien.
 2. Als dit proces is voltooid, herhaalt u het proces een paar keer met schoon water om al het ontkalkingsproduct uit het apparaat te verwijderen. Veeg de binnenkant af met een vochtige doek om al het vuil van de muren te verwijderen.

VOORZICHTIG: Neem bij het schoonmaken alle nodige voorzorgsmaatregelen om contact met stoom te vermijden, want dit kan schadelijk zijn. Doe dit in een goed geventileerde ruimte.











12. "Licht": bediening van de interne lamp van de friteuse AAN/UIT

1. Als het apparaat in werking is of op pauze staat, gaat het lampje in de holte 30 seconden branden als de lichtknop wordt aangeraakt (als het apparaat op pauze staat of de frituurmand wordt verwijderd, gaat het lampje uit).
2. Wanneer de lichtknop opnieuw wordt aangeraakt, gaat de lamp in de holte uit.

13. Functie Air-Fryer modus

Deze functie is vergelijkbaar met alle functies van airfryers. U moet het standaardprogramma selecteren en desgewenst de tijd en temperatuur van het programma wijzigen. De programma's hebben verschillende temperatuur- en tijd bereiken, afhankelijk van de functie van het programma. In deze modi wordt geen stoom gegenereerd.

De bijbehorende temperatuur- en tijdstellingen van de standaardprogramma's zijn als volgt:

Icoon	Standaardprogramma	Temperatuur (°C)	Tijd	Temperatuurbereik (°C)	Tijdsbereik	Omdraaien
	Air fry	200	18 min	80-200	1-60 min	JA
	Grillen	200	25 min	80-200	1-60 min	JA
	Gisten	40	60 min	40-50	12u	-
	Opwarmen	200	5 min	80-200	1-60 min	-
	Dehydrateren	60	3 h	40-60	12u	JA
	Stoom	100	30 min	100	1-60 min	JA
	Stoom bakken	Stoomstand 100°C + Frituurstand 180°C	30 min	100-200	1-60 min	-
	Gestoomde groenten	100	15 min	100	1-60 min	JA
	Gestoomde spareribs	Stoommodus 100°C - 20 min + Frituurmodus 200°C - 10 min	30 min	100-200	1-60 min	JA
	Ontkalken	-	5 min	-	1-60 min	-

Instellingen

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

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

Aanbevelingen

- Kleinere levensmiddelen vergen minder bereidingstijd dan grotere levensmiddelen.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd en omgekeerd vereist een kleinere hoeveelheid ingrediënten slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Door kleinere levensmiddelen halverwege het kookproces te verwijderen, wordt het eindresultaat geoptimaliseerd en worden ongelijkmatige garing voorkomen.
- Voeg een lepeltje olie toe bij verse aardappelen voor een krokanter resultaat. Kook het voedsel in de airfryer net nadat u de olie eraan hebt toegevoegd.
- Snacks die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de airfryer worden bereid.
- De optimale hoeveelheid te bereiden frieten is 700 gram.
- Gebruik voorgekookt deeg om snel en gemakkelijk hapjes te bereiden. Voorgekookt deeg vergt minder voorbereidingstijd dan handgemaakt deeg.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal in de mand van de airfryer als u een cake of quiche wilt bakken of als u breekbaar of gevuld voedsel wilt bakken.
- U kunt het apparaat ook gebruiken om voedsel opnieuw op te warmen. Om voedsel opnieuw op te warmen, stelt u de temperatuur in op 80°C gedurende 10 minuten.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Maak het apparaat schoon na elk gebruik.

De frituurmand en het rooster.

Gebruik geen metalen keukengerei of schuurmiddelen om het rooster en de frituurmand schoon te maken, want dit kan het antiaanbak oppervlak beschadigen.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.

OPMERKING: Verwijder de frituurmand om het apparaat sneller te laten afkoelen.

2. Reinig de binnen- en buitenkant met een zachte, vochtige doek.

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

Advies: Als er vuil aan het rooster of de bodem van de pan blijft plakken, voeg dan heet water en een beetje vloeibaar afwasmiddel toe aan de frituurmand. Plaats het rooster in de frituurmand en laat beide ongeveer 10 minuten weken.

3. Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.

4. Reinig de verwarmingselementen met een zachte borstel om etensresten te verwijderen.
5. Met de stoomreinigingsfunctie kunt u de binnenkant van de airfryer reinigen en stoom op hoge temperatuur gebruiken om de airfryer te steriliseren en te reinigen.
6. Als de stoomfunctie wordt gebruikt en er nog water in het reservoir zit, moet u dit na gebruik legen.
7. Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen wanneer u het opbergt.
8. Controleer of alle onderdelen proper en droog zijn voor u het toestel opnieuw gebruikt.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
De airfryer werkt niet	Het toestel is niet aangesloten.	Steek de stekker 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.	Draai de temperatuurkiezer naar de gewenste temperatuurinstelling (zie hoofdstuk "Bediening").
	De voorbereidingstijd is te kort.	Draai de temperatuurkiezer naar de gewenste temperatuurinstelling (zie het hoofdstuk "Bediening").
De ingrediënten zijn ongelijk gebakken.	Sommige ingrediënten moeten geschud worden halverwege het bakproces.	Ingrediënten die op elkaar worden gestapeld (bijv. frietjes) moeten tijdens het koken worden geschud. Zie het hoofdstuk "Bediening".
Gefrituurde snacks hebben geen krokant resultaat wanneer ze uit de airfryer komen.	Het heeft voedsel gekookt dat bedoeld is om te frituren en dat niet geschikt is om te frituren in een conventionele airfryer.	Maak de hapjes in de oven bak ze met een beetje olie voor een krokanter resultaat.
De mand schuift niet correct in het toestel.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Overschrijd de aangegeven maximum hoeveelheid niet.
	De frituurmand zit niet goed in de airfryer.	Duw de frituurmand in de airfryer tot u een klik hoort.

Er komt witte rook uit het toestel.	Je kookt erg vet voedsel.	Bij het frituren van vette ingrediënten in de airfryer lekt een grote hoeveelheid olie in de pan. De olie produceert witte rook en de frituurpan kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het resultaat.
	De airfryer bevat nog vet van vorig 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 airfryer.	U heeft niet de correcte soort aardappelen gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren.
	U hebt de aardappelen niet goed schoongemaakt.	Spoel de aardappelen goed af om het zetmeel te verwijderen.
Verse frietjes zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	Het punt waarop aardappelen krokant worden hangt af van de gebruikte hoeveelheid water en olie.	Zorg ervoor dat u de aardappelen droogt voordat u de olie toevoegt. Snijd de aardappelen in kleinere stukken voor een knapperiger resultaat. Voeg een beetje olie toe om krokantere resultaten te verkrijgen.
Het waterreservoir lekt.	Het mondstuk van het waterreservoir is niet vastgedraaid	Draai het mondstuk weer stevig vast
	Het waterreservoir lekt doordat het is gestoten en/of gevallen.	Neem contact op met de betreffende afdeling om de onderdelen te vervangen.
Voedsel wordt niet gaar in de stoommodus	Het eten is te groot	Snijd grotere voorwerpen in kleinere stukken of repen
	De kooktijd is te kort.	Verhoog de tijd op het paneel
	Voedsel ontdooit niet voldoende	Ontdooi voedsel voor het koken.
	Stoomgenerator is vuil	Ontkalk het toestel
	Het waterreservoir is leeg	Als het indicatorlampje voor laag waterpeil brandt en het product een alarm geeft, voeg dan voldoende water toe.

Het product ruikt slecht als u het lange tijd niet gebruikt.	Het product wordt niet gereinigd na gebruik	Reinig het product na elk gebruik
	Na gebruik van de stoomstand wordt het afvalwater in het vuilwaterreservoir niet gereinigd.	Giet het afvalwater na elk gebruik in het vuilwaterreservoir.
	Na gebruik van de stoommodus worden het water in het waterreservoir en het water op de bodem van het waterreservoir niet gelegeerd.	Reinig het waterreservoir na elk gebruik en gebruik de pompfunctie om het water van de bodem van het reservoir te legen.
E11	De temperatuur van de stoomgenerator heeft de maximumlimiet overschreden.	Voeg water toe aan het reservoir, als er al water in het reservoir zit, laat het apparaat dan afkoelen.
E12	Er is te weinig water in het reservoir.	Vul het reservoir met water

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 04945
 Product: Airfryer Cecofry Mist 7000
 Vermogen: 1700 W
 Voltage: 220-240 V
 Frequentie: 50-60 Hz
 Capaciteit: 7L

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.
 Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

Voor gedetailleerde informatie over de aangewezen manier om elektrische apparaten en/of hun batterijen moet de consument de plaatselijke overheid contacteren. Naleving van de bovenstaande richtsnoeren zal bijdragen tot de bescherming van het milieu.

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving. Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

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

9. COPYRIGHT

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1.

1. Wyświetlacz
2. Zbiornik na brudną wodę
3. Taca kondensacyjna do wody
4. Nasadka zbiornika no wodę
5. Kratka
6. Kosz
7. Uchwyt
8. Wejście powietrza
9. Wyjście powietrza/pary
10. Kabel zasilający

Rys. 2.

1. Przycisk światła
2. Przycisk zmniejszania
3. Ikona dotykowa zwiększania
4. Ikona dotykowa startu/pauzy/uruchomienia
5. Wskaźnik temperatury
6. Wskaźnik czasu
7. Ikona dotykowa Air-Fryer
8. Programy wstępne trybu Air-Fryer
9. Programy wstępne trybu Para
10. Ikona dotykowa Pary
11. Ikona dotykowa ogrzewania
12. Ikona dotykowa wentylatora
13. Ikona dotykowa braku wody
14. Ikona dotykowa użytkowania wody
15. Przycisk temperatury
16. Przycisk czasu

UWAGA:

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

Zawartość pudełka:

- Frytkownica powietrzna
- Instrukcja obsługi

2. PRZED UŻYCIEM

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

Przed użyciem

1. Usuń wszystkie elementy opakowania.
2. Usuń wszystkie elementy opakowania i naklejki produktu.
3. Wyczyść kosz gorącą wodą z detergentem i nierysującą gąbką.
4. Wyczyść produkt wewnątrz i na zewnątrz miękką, wilgotną szmatką.

Nie napełniać urządzenia olejem ani żadnym innym płynem, tylko zbiornik na wodę.

Przygotowanie

1. Umieść urządzenie na poziomej, stabilnej i płaskiej powierzchni.
2. Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni nieodpornej na ciepło.
3. Włóż kosz do frytkownicy.
4. Nie należy pokrywać kosza lub stojaka olejem ani żadnym innym płynem.

Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na frytkownicy, ponieważ przepływ powietrza zostanie przerwany i wptynie na wynik gotowania.

3. FUNKCJONOWANIE

Obchodzenie się urządzeniem

Frytkownica powietrzna

1. Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazdka elektrycznego.
 2. Ostrożnie wyjmij kosz z frytkownicy.
 3. Włóż składniki do kosza.
 4. Przesuń ją na nowo w urządzeniu
- Ostrożnie wyrównaj prowadnice na koszu i korpusie frytkownicy.

Uwaga: Nigdy nie używaj kosza bez stojaka w środku.

Ostrzeżenie: Nie dotykaj frytkownicy podczas używania lub przez jakiś czas po użyciu, ponieważ bardzo się nagrzewa. Trzymaj tackę tylko za uchwyt. Uważaj podczas otwierania

kosza, ponieważ mogą się z niego wydobywać duże ilości pary.

5. Określ wymagany czas przygotowania danych składników.
6. Niektóre składniki należy wstrząsnąć podczas gotowania. Aby nimi poruszać, wyjmij kosz z urządzenia używając rączki, umieść go na płaskiej powierzchni i mieszaj produkty za pomocą drewnianych lub silikonowych szczypiec. Następnie wsuń go z powrotem do frytkownicy.

Uwaga: Nie używaj metalowych akcesoriów, ponieważ może to spowodować usunięcie nieprzywierającej powłoki z kosza.

7. Gdy usłyszysz monit timera, ustawiony czas parzenia upłynął. Wsunąć kosz z powrotem do frytkownicy.

Uwaga: Urządzenie można również zatrzymać ręcznie. Aby to zrobić, naciśnij przycisk start/pauza/zasilanie i przytrzymaj, aby anulować.

8. Upewnij się, że jedzenie jest dobrze ugotowane.
9. Jeśli nie są wystarczająco ugotowane, wsuń koszyk z powrotem i dodaj kilka minut do timera.
10. Aby wyjąć składniki (na przykład frytki), wyjmij kosz z frytkownicy, połóż go na stole i przygotuj pojemnik za pomocą szczypiec do żywności.
 - Nie odwracaj kosza do góry dnem, ponieważ nadmiar oleju, który gromadzi się na dnie tacy, może rozlać się na składniki.
 - Kosz, frytkownica i składniki są gorące, iż kosza może wydobywać się para.

W zależności od rodzaju składników we frytkownicy, z frytkownicy może wydobywać się para.

Para

1. Dodaj wodę do zbiornika: Wyjmij go, odkręć dyszę ze zbiornika na wodę, dodaj wystarczającą ilość wody mineralnej lub oczyszczonej do zbiornika na wodę, a następnie wkręć dyszę z powrotem do zbiornika na wodę. Na koniec ponownie włóż zbiornik na wodę na swoje miejsce.

Uwaga: Do gotowania używaj wody mineralnej lub oczyszczonej.

Uwaga: Po dolaniu wody należy dobrze dokręcić dyszę zbiornika na wodę, w przeciwnym razie może wystąpić ryzyko wycieku wody.

Uwaga: Nie wylewaj wody bezpośrednio na górną część produktu, aby zapobiec przedostaniu się wody do środka.

Uwaga: Nie napełniaj zbiornika wodą o temperaturze wyższej niż 50 stopni lub niższej niż 10 stopni, w przeciwnym razie może wystąpić ryzyko przecieku wody.

Uwaga: Nie upuszczaj zbiornika na wodę z żadnej wysokości, w przeciwnym razie pęknie i ostatecznie spowoduje wyciek wody.

2. Ostrożnie wyjmij kosz, umieść przygotowaną żywność na ruszcie wewnątrz kosza i ponownie włóż kosz do urządzenia.

Uwaga: Ustaw produkt na stabilnym miejscu, nie umieszczaj go na powierzchni nieodpornej na ciepło.

3. Dostosuj parametry panelu sterowania i rozpocznij gotowanie.

Uwaga: Temperatura pary wynosi 100°C i nie można jej regulować, ponieważ jest to maksymalna temperatura wrzenia wody.

Uwaga: Pojemność zbiornika na wodę wynosi 1400 ml i może działać przez ponad 60 minut po napełnieniu wodą.

Uwaga: Podczas gotowania na parze należy cierpliwie czekać, aż potrawa się ugotuje i nie wyjmować często kosza frytkownicy, aby uniknąć nadmiernego wycieku pary i uniemożliwienia ugotowania potrawy.

4. Po zakończeniu gotowania usłyszysz alarm dźwiękowy, po czym wyjmij kosz z urządzenia i umieść go na żaroodpornej podstawie lub na blacie. Proszę, upewnij się czy jedzenie jest odpowiednio ugotowane. Jeśli jedzenie nie jest ugotowane, umieść na nowo kosz w urządzeniu i ustaw parę minut więcej.

Uwaga: Nie odwracaj kosza do góry dnem, ponieważ nadmiar tłuszczu lub wody z tacy wyleje się na jedzenie. Aby usunąć większe lub bardziej delikatne produkty spożywcze, można użyć narzędzi, takich jak szczypcy do żywności.

Ostrzeżenie: Podczas wyjmowania kosza należy zachować ostrożność, ponieważ może on generować duże ilości pary i ciepła.

Instrukcje funkcjonowania

1. Podłącz produkt do zasilania, rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy, a wszystkie kontrolki będą migać przez 1 sekundę, a następnie zgasną. Po uruchomieniu światła będzie migać i przejdzie w tryb czekania.
2. Za każdym dotknięciem ikony usłyszysz się dźwięk.
3. Dotknij przycisku start/pauza/zasilanie, a zaświecą się wszystkie ikony przycisku zmniejszania, zwiększania, wskaźnika temperatury, wskaźnika czasu, przycisku trybu Air-Fryer, przycisku trybu Steam.
4. Dotknij przycisku trybu Air-Fryer, a urządzenie przejdzie w ten tryb. Włączą się programy smażenia na powietrzu, opiekania, wyrastania, podgrzewania i suszenia. Jeśli dotkniesz którejkolwiek z tych ikon zaprogramowanych programów, dana ikona zacznie migać. Jeśli dotkniesz przycisku start/pauza/włącz, urządzenie rozpocznie gotowanie z ustawionymi parametrami tego programu. Wybrana ikona jest zawsze włączona, a pozostałe wyłączone.
5. Dotknij przycisku trybu pary, a urządzenie przejdzie w tryb pary. Włączą się programy gotowania na parze, pieczenia na parze, warzyw na parze, żeberka parowego i odkamieniania. Jeśli dotkniesz którejkolwiek z tych ikon zaprogramowanych programów, dana ikona zacznie migać. Jeśli dotkniesz przycisku start/pauza/włącz, urządzenie rozpocznie gotowanie z ustawionymi parametrami tego programu. Wybrana ikona jest zawsze włączona, a pozostałe wyłączone.

6. Gdy produkt jest uruchomiony, jeśli chcesz zmienić temperaturę lub czas, naciśnij przycisk temperatury i przycisk czasu, a następnie naciśnij przycisk zmniejszania i zwiększania, aby kolejno dostosować czas i temperaturę. Podczas ich regulacji odpowiedni ekran będzie migać.
- 6.1 Podczas ustawiania czasu każde naciśnięcie przycisku zwiększa lub zmniejsza czas, zmienia czas o jedną minutę, jeśli przytrzymasz przycisk przez dłuższy czas, regulacja będzie dokonywana w sposób ciągły.
- 6.2 Podczas regulacji temperatury każde naciśnięcie przycisku zwiększa lub zmniejsza temperaturę o 5°C, przy dłuższym przytrzymaniu regulacja będzie wykonywana w sposób ciągły.
7. Po prawidłowym ustawieniu czasu i temperatury gotowania dotknij przycisku start/pauza/zasilanie, a urządzenie zacznie działać.
8. Gdy produkt jest w stanie pracy, czas wyświetlany na ekranie stopniowo maleje. Gdy czas jest większy niż 1 minuta, odliczanie następuje w minutach, a gdy czas jest krótszy niż 1 minuta, odliczanie następuje w sekundach. Po zakończeniu frytkownica przejdzie w stan naturalnego wyłączenia; Rozlegną się 3 sygnały dźwiękowe, a po 30 sekundach wentylator przestanie działać.
9. Gdy produkt jest w trybie Air-Fry i świecą się ikony ogrzewania i ikona wentylatora. Gdy produkt działa w trybie pary, podczas uruchamiania zapalają się ikony wentylatora, ikona zużycia wody i ikona ogrzewania.
10. Jeśli nie jest wykonywana żadna operacja, frytkownica przechodzi w tryb czuwania po 1 minucie.
11. Funkcja programu Pary:
 - 11.1 Funkcja Pary:
 1. Domyślna temperatura to 100°C, a domyślny czas to 30 min. Temperatury nie można regulować, ale czas tak.
 2. W tym trybie działa tylko wytwornica pary, nie działa grzałka.
 - 11.2 Funkcja pieczenia w piekarniku na parze:
 1. Domyślna temperatura to 180°C, domyślny czas to 30 minut, a temperaturę i czas można regulować;
 2. Rurka grzejna i silnik pracują jednocześnie, podgrzewając frytkownicę do ustawionej temperatury. Element grzejny będzie działał do osiągnięcia zadanej temperatury, po osiągnięciu temperatury element grzejny przestanie działać i generator pary zacznie generować parę. Gdy temperatura kosza spadnie poniżej minimalnego zakresu temperatur, generator pary zatrzyma się, a element grzejny ponownie zacznie się nagrzewać.
 - 11.3 Funkcja Warzywa na parze działa tak samo jak funkcja Gotowanie na parze.
 - 11.4 Funkcja żeberka na parze:
 1. Funkcja Żeberka na parze składa się z dwóch cykli, w pierwszym urządzenie pracuje w trybie Steam przez 20 minut w temperaturze 100°C.
 2. W drugim cyklu urządzenie pracuje w trybie Air Fryer przez 10 minut w temperaturze 200°C.

Uwaga: Tej funkcji można również używać do czyszczenia urządzenia. Temperatury i czasu nie można regulować.

11.5 Funkcja Odkamieniania:

1. Dodaj do zbiornika na wodę ilość zmiękczacza wskazaną przez producenta.
2. Rozpocznij od funkcji zmiękczenia, lewy ekran pokaże 3 światła oraz czas gotowania pokaże 5 minut, nie można go ustawić.
3. W tym momencie, frytkownica w funkcji czystej pary w temperaturze wstępnej to 100 stopni i czas odliczania to 3 minuty. Lewy ekran pokazuje trzy kontrolki, a prawy ekran pokazuje 2. Zapalają się ikony wentylatora, ikona zużycia wody i ikona ogrzewania.
1. 2 minuty później urządzenie przechodzi do funkcji nadmuchu powietrza, w której domyślna temperatura wynosi 150 stopni, a interwał odliczania wynosi 2 minuty. Na lewym wyświetlaczu pojawiają się dwie kontrolki i zapalają się ikony ogrzewania i wentylatora. Po zakończeniu procesu na wyświetlaczu pojawi się napis „END”, a wentylator będzie pracował jeszcze przez 30 sekund.
2. Po zakończeniu tego procesu należy powtórzyć ten proces kilka razy z czystą wodą, aby usunąć cały środek odkamieniający z urządzenia. Wnętrze należy czyścić wilgotną szmatką, aby usunąć wszelkie ślady ze ścian.

UWAGA: Podczas czyszczenia należy zachować wszelkie niezbędne środki ostrożności, aby uniknąć kontaktu z parą, która może być szkodliwa. Zrób to w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.











12. „Światło”: włączanie/wyłączanie oświetlenia wnętrza frytkownicy

1. Gdy urządzenie działa lub jest w trybie pauzy, dotknięcie przycisku światła spowoduje włączenie lampki we wnęce na 30 sekund (jeśli urządzenie zostanie wstrzymane lub kosz zostanie wyjęty, lampka zgaśnie).
2. Ponowne dotknięcie przycisku światła powoduje wyłączenie lampy wewnętrznej.

13. Funkcja trybu Air-Fryer

Ta funkcja jest podobna do wszystkich funkcji frytkownic. Musisz wybrać domyślny program i zmodyfikować, jeśli chcesz, aby był to czas i temperatura. Programy mają różne zakresy temperatury i czasu w zależności od funkcji. W tych trybach nie jest wytwarzana para.

Odpowiednie ustawienia temperatury i czasu programów domyślnych są następujące:

Icon	Programy domyślne	Temperatura (°C)	Czas	Zakres temperatur (°C)	Zakres czasowy	Przewracanie
	Air fry	200	18 min	80-200	1-60 min	TAK
	Pieczeń	200	25 min	80-200	1-60 min	TAK
	Fermentowanie	40	60 min	40-50	12 h	-
	Rozgrzewanie	200	5 min	80-200	1-60 min	-
	Suszenie	60	3 h	40-60	12 h	TAK
	Para	100° do	30 min	100° do	1-60 min	TAK
	Gotowanie na parze	Tryb pary 100°C + Tryb smażenia 180°C	30 min	100-200	1-60 min	-
	Warzywa gotowane na parze	100° do	15 min	100° do	1-60 min	TAK
	Żeberka na parze	Tryb Pary 100°C - 20 min + Tryb smażenia 200°C - 10 min	30 min	100-200	1-60 min	TAK
	Odkamienianie	-	5 min	-	1-60 min	-

Ustawienia

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla każdej potrawy.

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

Porady

- Mniejsze potrawy wymagają krótszego czasu przygotowania niż większe.
- Większa liczba składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu przygotowania i odwrotnie, mniejsza liczba składników wymaga tylko nieco mniej czasu na przygotowanie.
- Wyjęcie mniejszych elementów w połowie procesu gotowania optymalizuje efekt końcowy i zapobiega nierównomiernemu gotowaniu potraw.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat. Gotuj potrawy we frytkownicy bezpośrednio po dodaniu do niej oleju.
- Przystawki, które można ugotować w piekarniku, można również ugotować we frytkownicy.
- Optymalna ilość chipsów ziemniaczanych do przygotowania to 700 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 frytkownicy, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub jeśli chcesz usmażyć kruszonośne lub nadziewane potrawy.
- Możesz również używać urządzenia do podgrzewania żywności. Aby podgrzać jedzenie, ustaw temperaturę na 80°C na 10 minut.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.

Kosz i siatka.

Nie używaj metalowych przyborów ani produktów ściernych do czyszczenia grilla i kosza, ponieważ może to spowodować uszkodzenie nieprzywierającej powierzchni.

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

Uwaga: Wyjmij kosz, aby urządzenie szybciej ostygło.

2. Produkt należy czyścić wewnątrz i na zewnątrz wilgotną szmatką.

Do usunięcia wszelkich pozostałych zabrudzeń zalecamy użycie płynnego odtłuszczacza.

Wskazówka: Jeśli brud przyłgnie do kratki lub dna pojemnika, dodaj do kosza gorącą wodę i trochę płynu do mycia naczyń. Umieść ruszt w koszu i pozwól im nasiąknąć przez około 10 minut.

3. Wyczyść wewnątrz urządzenia gorącą wodą i nierysującą gąbką.

4. Wyczyść element grzejny miękką szczoteczką, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.
5. Dzięki funkcji czyszczenia parą można wyczyścić wewnątrz korpusu frytkownicy i użyć pary o wysokiej temperaturze do sterylizacji i czyszczenia korpusu frytkownicy.
6. Jeśli używana jest funkcja pary, a w zbiorniku pozostała woda, opróżnij go po użyciu.
7. Odtłącz urządzenie od prądu i pozwól mu ostygnąć, gdy je odłożysz.
8. Przed ponownym użyciem produktu upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problemy	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica na gorące powietrze nie działa	Produkt nie jest podłączony.	Podłącz zasilacz do uziemionego gniazdka elektrycznego.
Jedzenie gotowane we frytkownicy dietetycznej jest surowe.	Składniki w koszu są za duże.	Do kosza włóż mniejsze kawałki jedzenia. Jedzenie najlepiej gotować w małych partiach.
	Wybrana temperatura jest za niska.	Ustaw przełącznik temperatury na żądaną temperaturę (patrz rozdział „Obsługa”).
	Czas przygotowania jest za krótki.	Ustaw przełącznik czasomierza na żądany czas przygotowania (patrz rozdział „Obsługa”).
Składniki zostały nierówno usmażone.	Niektóre potrawy wymagają mieszania w trakcie smażenia.	Składniki ułożone jeden na drugim (na przykład frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania. Zobacz sekcję „Działanie”.
Smażone przystawki nie mają chrupkości po wyjęciu z frytkownicy dietetycznej.	Ugotowane jedzenie przeznaczone do smażenia, które nie nadaje się do smażenia w konwencjonalnej frytkownicy.	Gotuj przekąski z piekarnika lub posmaruj je odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat.
Kosz nie wsuwa się prawidłowo do produktu.	W koszyku jest za dużo składników.	Nie przekraczaj maksymalnej kwoty dozwolonej w koszu.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony wewnątrz frytkownicy.	Wciśnij kosz do frytkownicy, 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. Z oleju wydobywa się biały dym, a frytkownica może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani wynik.
	Frytkownica nadal zawiera tłuszcz z poprzednich zastosowań.	Biały dym jest spowodowany rozgrzaniem się tłuszczu w koszu. Pamiętaj, aby go dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.
Świeże frytki smażą się nierównomiernie we frytkownicy powietrznej.	Nie użyłeś właściwego rodzaju ziemniaka.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają jędrne podczas smażenia.
	Ziemniaki nie zostały odpowiednio wyczyszczone przed smażeniem.	Dobrze optucz ziemniaki, aby usunąć skrobię.
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.
Zbiornik na wodę przecieka	Dysza zbiornika wody nie jest szczelna	Mocno dokręć dyszę
	Zbiornik na wodę jest nieszczelny w wyniku uderzenia i/lub upadku	Skontaktuj się z odpowiednim działem w celu wymiany części
Jedzenie nie gotuje się w trybie pary	Jedzenie jest za duże	Większe produkty pokroić na mniejsze kawałki lub paski
	Zbyt krótki czas gotowania	Zwiększ czas na panelu
	Jedzenie nie rozmraża się wystarczająco	Rozmrażaj żywność przed gotowaniem.
	Generator pary jest brudny	Odwapnij urządzenie
	W zbiorniku nie ma wystarczającej ilości wody	Jeśli kontrolka braku wody świeci się, a produkt emituje alarm, należy dodać odpowiednią ilość wody.

Produkt brzydko pachnie po dłuższym nieużywaniu	Produkt nie jest czyszczony po użyciu	Oczyść produkt po każdym użyciu
	Po użyciu trybu pary ścieki w zbiorniku na brudną wodę nie są czyszczone.	Po każdym użyciu wlej pozostałą wodę do pojemnika na brudną wodę.
	Po użyciu trybu pary woda w zbiorniku na wodę i woda na dnie zbiornika na wodę nie są opróżniane.	Po każdym użyciu wyczyść zbiornik na wodę i użyj funkcji pompki, aby opróżnić wodę z dna zbiornika.
E11	Temperatura generatora pary przekroczyła swój maksymalny limit.	Dolej wody do zbiornika, jeśli już jest, pozwól urządzeniu ostygnąć.
E12	Brak wody w zbiorniku.	Napełnij zbiornik wodą

6. DANE TECHNICZNE

Referencje produktu: 04945

Produkt: Frytkownica beztłuszczowa Cecofry Mist 7000

Moc: 1700 W

Napięcie: 220-240 V

Częstotliwość: 50-60 Hz

Pojemność: 7L

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

Przestrzeżenie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

9. COPYRIGHT

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

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1.

1. Obrazovka
2. Nádoba na špinavou vodu
3. Podnos na kondenzační vodu
4. Tryska zásobníku na vodu
5. Mřížka
6. Koš
7. Rukojeť
8. Vstup vzduchu
9. Výstup vzduchu/páry
10. Napájecí kabel

Obr. 2.

1. Tlačítko světlo
2. Tlačítko snížit
3. Tlačítko zvýšit
4. Tlačítko start/pauza/zapnutí
5. Indikátor teplota
6. Indikátor čas
7. Tlačítko režim Air-Fryer
8. Přednastavené programy režim Air-Fryer
9. Přednastavené programy režim Pára
10. Tlačítko režim Pára
11. Ikona ohřívání
12. Ikona ventilátor
13. Ikona upozornění na nedostatek vody
14. Ikona používání vody
15. Tlačítko teplota
16. Tlačítko čas

POZNÁMKA:

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

Obsah krabice:

- Horkovzdušná fritéza
- Návod k použití

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte zařízení z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Původní krabici a další obaly můžete uschovat na bezpečném místě, aby nedošlo k poškození zařízení, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat původní obal, ujistěte se, že jste všechny části správně recyklovali.
- Ujistěte se, že všechny díly a součásti jsou zahrnuty a v dobrém stavu. Pokud některá chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.

Před použitím

1. Odstraňte všechny obaly.
 2. Odstraňte z výrobku všechny obalové prvky a nálepky
 3. Koš důkladně vyčistěte horkou vodou, saponátem a neabrazivní houbou.
 4. Vyčistěte přístroj zevnitř i zvenčí jemným vlhkým hadříkem.
- Přístroj nenaplňujte olejem ani jinou kapalinou, pouze zásobník na vodu vodou.

Příprava

1. Umístěte zařízení na stabilní, vodorovný a rovný povrch.
2. Neumísťujte zařízení na povrch, který není tepelně odolný.
3. Vložte koš do fritézy.
4. Na koš nebo mřížku nenanášejte olej nebo jinou tekutinu.

Nepokládejte na fritézu žádné předměty, protože by to přerušilo proudění vzduchu a ovlivnilo výsledek vaření.

3. PROVOZ

Použití přístroje

Horkovzdušná fritéza

1. Zapněte napájecí kabel do uzemněné zásuvky elektrické energie.
2. Opatrně vyjměte koš z horkovzdušné fritézy.
3. Ingredience vložte do koše.
4. Zasuňte ho zpět do fritézy.

Opatrně vyrovnejte vodítka na koši a těle fritézy.

Poznámka: Nikdy nepoužívejte koš bez mřížky uvnitř.

Upozornění: Během používání nebo nějakou dobu po použití se fritézy nedotýkejte, protože je velmi horká. Držte podnos pouze za rukojeť. Při otevírání koše buďte opatrní, protože se z něj může uvolnit velké množství páry.

5. Určete dobu potřebnou k přípravě surovin

6. Některé ingredience je třeba během vaření protřepat. Chcete-li promíchat, vyjměte koš z přístroje pomocí rukojeti, položte ho na rovný povrch a promíchejte potraviny pomocí dřevěných nebo silikonových kleští. Poté zasuňte koš zpět do fritézy.

Poznámka: Nepoužívejte kovové příslušenství, protože by mohlo dojít k odstranění nepřilnavé vrstvy z koše.

7. Jakmile uslyšíte upozornění časovače, uplynula nastavená doba přípravy. Vyjměte koš a položte jej na tepelně odolný povrch.

Poznámka: Zařízení můžete zastavit také manuálně. To provedete tak, že stisknete tlačítko start/pauzy/zapnutí a stisknutím a podržením jej zrušíte.

8. Ujistěte se, že potraviny jsou dobře uvařené.
9. Pokud nejsou dostatečně uvařené, zasuňte koš zpět do fritézy a přidejte ještě pár minut na časovači.
10. Chcete-li vyjmout ingredience (např. hranolky), vyjměte koš z horkovzdušné fritézy, položte jej na stůl a mějte připravenou nádobu s kleštěmi na potraviny.
 - Neotáčejte koš dnem vzhůru, aby se přebytečný olej nahromaděný na dně koše nerozlil po ingrediencích.
 - Koš, fritéza a ingredience jsou horké a z koše může unikat pára. V závislosti na typu ingrediencí ve fritéze může z koše unikat pára.

Pára

1. Přidejte vodu do zásobníku na vodu: Vyjměte zásobník na vodu, odšroubujte trysku ze zásobníku na vodu, do zásobníku na vodu nalijte dostatečné množství minerální nebo přečištěné vody a poté našroubujte trysku zpět na zásobník na vodu. Nakonec vložte zásobník na vodu zpět na své místo.

Poznámka: K vaření používejte minerální nebo přečištěnou vodu.

Poznámka: Po doplnění vody nezapomeňte pevně utáhnout trysku zásobníku na vodu, jinak hrozí nebezpečí úniku vody.

Poznámka: Nelijte vodu přímo na horní část produktu, abyste zabránili vniknutí vody dovnitř produktu.

Poznámka: Nenaplňujte zásobník na vodu vodou o teplotě vyšší než 50 stupňů nebo nižší než 10 stupňů, jinak hrozí nebezpečí úniku vody.

Poznámka: Zásobník na vodu nepouštějte z výšky, jinak se rozbije a způsobí únik vody.

2. Opatrně vyjměte koš, vložte připravené potraviny na mřížku uvnitř koše a vložte koš zpět do přístroje.

Poznámka: Umístěte přístroj na stabilní místo, nestavte jej na povrch, který není odolný vůči teplotě.

3. Nastavte parametry na ovládacím panelu a spusťte proces vaření.

Poznámka: Teplota páry je 100 °C a nelze ji upravit, protože se jedná o maximální teplotu varu vody.

Poznámka: Kapacita zásobníku na vodu je 1400 ml a po naplnění vodou dokáže pracovat déle než 60 minut.

Poznámka: Během procesu vaření v páře trpělivě vyčkejte, až jídlo bude zcela uvařeno, a nevyjímejte koš z fritézy často, abyste zabránili nadměrnému úniku páry a nedovaření jídla.

- Po dokončení vaření uslyšíte zvukové upozornění, načež vyjměte koš z přístroje a položte jej na žáruvzdorný povrch nebo na pracovní desku. Ujistěte se, že je jídlo dobře uvařené. Pokud jídlo není uvařené, vložte koš zpět do spotřebiče a naprogramujte jej na několik dalších minut.

Poznámka: Neobracejte koš dnem vzhůru, protože by se přebytečný tuk nebo voda v koše vylila na potraviny. K odstranění větších nebo křehčích potravin lze použít náčiní, jako jsou kleště na potraviny.

Upozornění: Při vyjímání koše buďte opatrní, protože může produkovat velké množství páry a tepla.

Návod k použití

- Zapojte výrobek do elektrické sítě, jednou zazní zvukový signál a všechny kontrolky budou 1 sekundu blikat, poté se vypnou. Poté začne blikat kontrolka zapnutí a přístroj přejde do pohotovostního režimu.
- Při každém stisknutí tlačítka zazní zvukový signál.
- Stiskněte tlačítko start/pauza/zapnutí a rozsvítí se všechny ikony tlačítka snížit, tlačítka zvýšit, Indikátor teplota, Indikátor čas, tlačítko režim Air-Fryer, tlačítko režim Pára.
- Stiskněte tlačítko režimu Air-Fryer a jednotka přejde do tohoto režimu. Zapnou se programy Air-Fry, pečení, fermentace, předehřívání a sušení. Pokud stisknete některou z těchto před konfigurovaných ikon programů, příslušná ikona začne blikat. Pokud stisknete tlačítko start/pauza/zapnutí, jednotka přejde na vaření s přednastavenými parametry daného programu. Vybraná ikona je vždy zapnutá a ostatní jsou vypnuté.
- Stiskněte tlačítko režim Páry a jednotka přejde do režimu páry. Zapnou se programy pára, pečení s párou, zelenina v páře, žebra na páře a odstraňování vodního kamene. Pokud stisknete některou z těchto před konfigurovaných ikon programů, příslušná ikona začne blikat. Pokud stisknete tlačítko start/pauza/zapnutí, jednotka přejde na vaření s přednastavenými parametry daného programu. Vybraná ikona je vždy zapnutá a ostatní jsou vypnuté.
- Když je zařízení v provozu a chcete změnit teplotu nebo čas, stiskněte tlačítko teplota a tlačítko čas, poté stiskněte tlačítko snížit a tlačítko zvýšit, abyste postupně nastavili čas a teplotu. Po nastavení začne příslušný displej blikat.
 - Při nastavování času se každým stisknutím tlačítka zvýší nebo sníží čas o jednu minutu, při delším podržení se nastavení provádí nepřetržitě.
 - Při nastavování teploty se každým stisknutím tlačítka zvýší nebo sníží teplota o 5°C stupňů,

při delším podržení se nastavení provádí nepřetržitě.

- Po správném nastavení doby a teploty vaření stiskněte tlačítko start/pauza/zapnutí a jednotka začne pracovat.
- Když je zařízení v provozním stavu, čas zobrazený na displeji se postupně snižuje. Pokud je čas delší než 1 minuta, odpočítává se v minutách, pokud je čas kratší než 1 minuta, odpočítává se v sekundách. Po dokončení přejde fritéza do stavu přirozeného vypnutí; po 30 sekundách se ozvou 3 zapípání a ventilátor přestane pracovat.
- Když je produkt v provozním režimu Air-Fry a svítí ikona ohřívání a ikona ventilátoru. Když je produkt v režimu páry, svítí při provozu ikona ventilátoru, ikona používání vody a ikona ohřívání.
- Pokud nedojde k žádnému provozu, přejde fritéza po 1 minutě do pohotovostního režimu.
- Funkce režimu Pára
 - Funkce Pára:
 - Výchozí teplota je 100 °C a výchozí doba 30 min. Teplotu nelze upravit, ale čas ano.
 - V tomto režimu funguje pouze parní generátor, topné těleso nefunguje.
 - Funkce Pečení s párou:
 - Výchozí teplota je 180 °C, výchozí čas je 30 minut a teplotu i čas lze upravit;
 - Topná trubice a motor pracují současně a ohřívají fritézu na nastavenou teplotu. Topné těleso bude pracovat, dokud nedosáhne přednastavené teploty, po jejím dosažení topné těleso přestane pracovat a parní generátor začne produkovat páru. Když teplota koše klesne pod minimální teplotní rozsah, parní generátor se zastaví a topné těleso začne znovu ohřívát.
 - Funkce Zelenina v páře se řídí stejným postupem jako funkce Pára.
 - Funkce Žebra na páře:
 - Funkce Žebra na páře se skládá ze dvou cyklů, v prvním z nich zařízení pracuje v režimu Pára po dobu 20 minut při teplotě 100 °C.
 - Ve druhém cyklu pracuje přístroj v režimu Airfryer po dobu 10 minut při teplotě 200 °C.

Poznámka: Tuto funkci lze použít také k čištění přístroje. Teplotu a čas nelze upravit.

11.5 Funkce odstraňování vodního kamene:

- Do zásobníku na vodu přidejte podíl změkčovače vody uvedený výrobcem změkčovače vody.
- Spusťte funkci odstraňování vodního kamene, na levém displeji se zobrazí tři kontrolky a doba vaření bude 5 minut, nelze ji upravit.
- V tomto okamžiku přejde do funkce čistého vaření v páře, kdy je výchozí teplota 100 stupňů a doba odpočítávání 3 minuty. Na levém displeji se zobrazují tři kontrolky a na pravém displeji 2. Rozsvítí se ikony ventilátoru, používání vody a ohřívání.
 - O 2 minuty později přejde přístroj do funkce tryskání vzduchem, kde je výchozí teplota 150 stupňů a interval odpočítávání 2 minuty. Na levém displeji se zobrazí dvě kontrolky a rozsvítí se ikony ohřívání a ventilátoru. Na konci procesu se na displeji zobrazí „END“ a ventilátor bude pokračovat v provozu po dobu 30 sekund.

- Po provedení tohoto procesu jej několikrát zopakujte s čistou vodou, abyste ze zařízení odstranili veškerý odvápnovací přípravek. Vnitřní prostor otřete vlhkým hadříkem, abyste ze stěn odstranili všechny nečistoty.

POZOR: Při čištění dbejte na to, abyste dodržovali všechna nezbytná opatření a vyvarovali se kontaktu s párou, protože může být nebezpečná. Tuto činnost provádějte v dobře větrané místnosti.

12. „Světlo“: ovládání vnitřního osvětlení fritézy ON/OFF

- Pokud je jednotka v provozu nebo je v pauze, po stisknutí tlačítka světlo se na 30 sekund rozsvítí kontrolka dutiny (pokud je jednotka pozastavena nebo je vyjmut koš, kontrolka zhasne).

- Po opětovném stisknutí tlačítka světlo se kontrolka dutiny vypne.

13. Funkce režim Air-Fryer

Tato funkce je podobná všem funkcím horkovzdušných fritéz. Je třeba zvolit přednastavený program a v případě potřeby upravit čas a teplotu programu. Programy mají různé teplotní a časové rozsahy v závislosti na funkci programu. V těchto režimech se neprodukuje pára.

Odpovídající nastavení teploty a času přednastavených programů jsou následující:

Ikona	Přednastavený program	Teplota (°C)	Čas	Teplotní rozsah (°C)	Časové rozmezí	Obrátit
	Air Fry	200	18 min	80-200	1-60 min	ANO
	Pečení	200	25 min	80-200	1-60 min	ANO
	Fermentovat	40	60 min	40-50	12 h	-
	Předehřát	200	5 min	80-200	1-60 min	-
	Sušit	60	3 h	40-60	12 h	ANO
	Pára	100	30 min	100	1-60 min	ANO

	Pečení s párou	Režim pára 100°C + Režim fritéza 180°C	30 min	100-200	1-60 min	-
	Zelenina v páře	100	15 min	100	1-60 min	ANO
	Žebra na páře	Režim Pára 100°C - 20 min + Režim fritéza 200°C - 10 min	30 min	100-200	1-60 min	ANO
	Odvápnění	-	5 min	-	1-60 min	-

Nastavení

Následující tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení pro každé jídlo.

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

Rady

- Menší potraviny vyžadují méně času na přípravu než ty větší.
- Vyšší počet ingrediencí vyžaduje pouze o něco delší dobu přípravy, a naopak menší počet ingrediencí vyžaduje pouze o něco kratší dobu přípravy.
- Promícháním menších kusů v polovině procesu vaření optimalizujete konečný výsledek a zabráníte nerovnoměrnému vaření jídla.
- Na čerstvě připravené hranolky přidejte trošku oleje, aby byly křupavější. Uvařte jídlo ve vzduchové fritéze ihned po přidání oleje.
- Předkrmy, které lze vařit v troubě, lze také vařit v horkovzdušné fritéze.
- Optimální množství připravovaných hranolek je 700 gramů.
- Použijte předem připravené těsto k přípravě občerstvení jednoduše a rychle. Předpřipravené těsto vyžaduje méně času na přípravu než těsto vyrobené ručně.
- Pokud chcete upéct dort nebo quiche nebo chcete-li smažit křehká nebo plněná jídla, vložte do koše fritézy formu nebo zapékací mísu.
- Spotřebič můžete používat také k ohřívání jídla. Chcete-li jídlo ohřát, nastavte teplotu na 80 °C na 10 minut.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Po každém použití přístroj vyčistěte.

Koš a mřížka.

K čištění mřížky a koše nepoužívejte kovové náčiní ani abrazivní prostředky, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

1. Před čištěním odpojte spotřebič od elektrické zásuvky a nechte jej vychladnout.

Poznámka: Vyjměte koš, aby spotřebič mohl rychleji vychladnout.

2. Vyčistěte vnitřní a vnější část produktu vlhkým hadříkem.

Doporučujeme použít tekutý odmašťovač k odstranění všech zbývajících nečistot.

Rady: Pokud se na mřížku nebo dno nádoby přilepí nečistoty, přidejte do koše horkou vodu a trochu tekutého mycího prostředku. Mřížku vložte do koše a nechte ji asi 10 minut odmočit.

3. Vnitřek spotřebiče očistěte horkou vodou a neabrazivní houbou.
4. Vyčistěte ohřívací těleso měkkým kartáčkem, abyste odstranili zbytky jídla.
5. Pomocí funkce čištění párou můžete vyčistit vnitřek těla fritézy a pomocí páry o vysoké teplotě sterilizovat a vyčistit tělo fritézy.
6. Pokud používáte funkci páry a v zásobníku zůstala voda, po použití jej vyprázdněte.
7. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
8. Ujistěte se, že všechny části přístroje jsou čisté a suché, než přístroj začnete znovu používat.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje	Přístroj není zapojen.	Připojte adaptér k uzemněné zásuvce.
Potraviny vařené ve fritéze jsou syrové.	Ingredience v koši jsou příliš velké.	Do koše vložte menší ingredience. Potraviny se připravují lépe v malých dávkách.
	Zvolená teplota je příliš nízká.	Otočte volič teploty na požadované nastavení teploty (viz kapitola "Provoz").
	Doba přípravy je příliš krátká.	Otočte voličem časovače na požadovanou dobu přípravy (viz kapitola "Provoz").
Ingredience jsou osmažené nerovnoměrně.	Některé potraviny je třeba uprostřed smažení promíchat.	Ingredience, které se hromadí na sobě (např. hranolky), by se měly v polovině doby přípravy protřepat. Viz část "Provoz".

Smažené občerstvení není po vyjmutí z fritézy křupavé.	Je to proto, že jste vařili potraviny, které jsou určeny ke smažení v běžné fritéze.	Pro křupavější výsledek pečte občerstvení pro pečení v troubě nebo pokrm potřete trochou oleje.
Koš se do výrobku nezasouvá správně.	V koši je příliš mnoho ingrediencí.	Nepřekračujte maximální povolené množství v koši.
	Koš není správně umístěn uvnitř fritézy.	Zatlačte koš směrem dolů do fritézy, dokud neuslyšíte cvaknutí.
Z přístroje vychází bílý kouř.	Vaříte příliš mastná jídla.	Při smažení mastných ingrediencí v horkovzdušné fritéze, velké množství oleje se filtruje v nádobě. Olej produkuje bílý kouř a fritéza může být teplejší než obvykle. Toto nemá vliv na zařízení ani na výsledek.
	Fritéza ještě stále obsahuje tuk z předchozího použití.	Bílý kouř vzniká v důsledku zahřívání tuku v nádobě. Nezapomeňte jej po každém použití řádně vyčistit.
Čerstvé hranolky se v horkovzdušné fritéze smaží nerovnoměrně.	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a dbejte na to, aby během smažení zůstaly pevné.
	Brambory jste před smažením řádně neumyli.	Brambory dobře opláchněte, abyste ste odstranili škrob.
Čerstvé hranolky nejsou po vyjmutí z horkovzdušné fritézy křupavé.	Křupavost hranolek závisí na množství vody a oleje.	Před přidáním oleje nezapomeňte brambory vysušit. Brambory nakrájejte na menší kousky, aby byly křupavější. Pro křupavější výsledek přidejte trochu více oleje.
Zásobník na vodu kape	Tryska zásobníku na vodu není dotažená	Znovu pevně utáhněte trysku.
	Zásobník na vodu je netěsný v důsledku nárazu a/nebo pádu.	Pro výměnu dílů se obraťte na příslušné oddělení.

Jídlo se nevaří v režimu páry	Ingredience jsou příliš velké	Větší ingredience nakrájejte na menší kousky nebo proužky
	Příliš krátká doba vaření	Zvyšte čas na panelu
	Potraviny se dostatečně nerozmrazují	Před vařením potraviny rozmrazte.
	Parní generátor je znečištěný	Odvápněte přístroj
	V zásobníku na vodu není dostatek vody	Pokud svítí kontrolka nedostatku vody a přístroj hlásí alarm, doplňte dostatečné množství vody.
Přístroj po delší době nepoužívání nepříjemně zapáchá.	Přístroj nebyl vyčištěn po použití	Po každém použití vyčistěte přístroj
	Po použití režimu napařování se odpadová voda v nádobě na špinavou vodu nečistí.	Po každém použití vylijte odpadovou vodu z nádoby na špinavou vodu.
	Po použití režimu páry se voda v zásobníku na vodu a voda na dně zásobníku na vodu nevyprazdňuje.	Po každém použití zásobník na vodu vyčistěte a pomocí funkce čerpadla vyprázdněte vodu ze dna zásobníku.
E11	Teplota parního generátoru překročila svůj maximální limit.	Přidejte do zásobníku vodu, pokud je v zásobníku již voda, nechte přístroj vychladnout.
E12	V zásobníku je nedostatek vody.	Naplňte zásobník na vodu.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 04945
 Produkt: Horkovzdušná fritéza Cecofry Mist 7000
 Výkon: 1700 W
 Napětí: 220-240 V
 Frekvence: 50-60 Hz
 Objem: 7L

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

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

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

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

9. COPYRIGHT

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

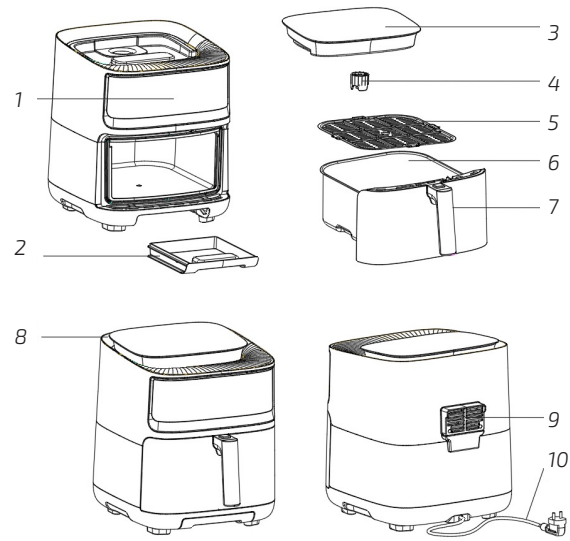


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

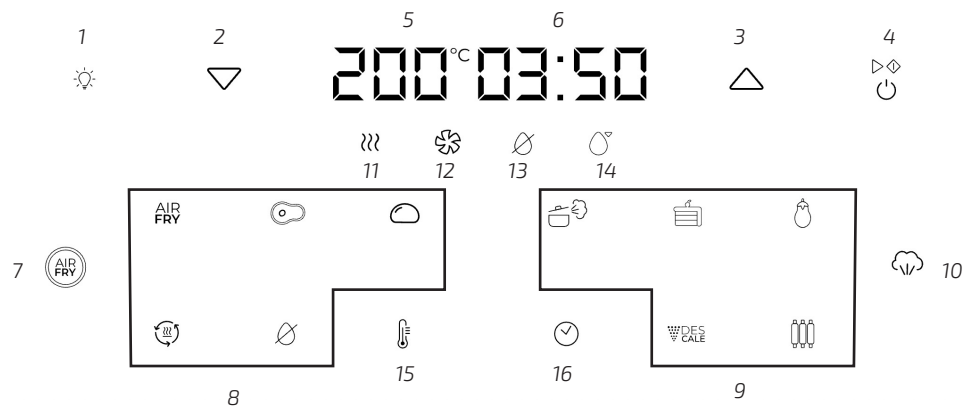


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

www.cecotec.es

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