

cecotec

CECOFRY ANTIQUE 5000 WINDOW

Freidora dietética/ Air fryer



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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	8
Instructions de sécurité	11
Sicherheitshinweise	15
Istruzioni di sicurezza	19
Instruções de segurança	23
Veiligheidsvoorschriften	27
Instrukcje bezpieczeństwa	31
Bezpečnostní pokyny	35

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	38
2. Antes de usar	38
3. Funcionamiento	38
4. Limpieza y mantenimiento	42
5. Resolución de problemas	43
6. Especificaciones técnicas	45
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	45
8. Garantía y SAT	45
9. Copyright	46

INDEX

1. Parts and components	47
2. Before use	47
3. Operation	47
4. Cleaning and maintenance	51
5. Troubleshooting	52
6. Technical specifications	53
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	54
8. Technical support and warranty	54
9. Copyright	54

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	55
2. Avant utilisation	55
3. Fonctionnement	55
4. Nettoyage et entretien	59
5. Résolution de problèmes	60
6. Spécifications techniques	62
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	62
8. Garantie et SAV	63
9. Copyright	63

INHALT

1. Teile und Komponenten	64
2. Vor dem Gebrauch	64
3. Bedienung	64
4. Reinigung und Wartung	69

5. Problembehebung	69
6. Technische Spezifikationen	71
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	72
8. Garantie und Kundendienst	72
9. Copyright	72

INDICE

1. Parti e componenti	73
2. Prima dell'uso	73
3. Funzionamento	73
4. Pulizia e manutenzione	77
5. Risoluzione dei problemi	78
6. Specifiche tecniche	79
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	80
8. Garanzia e supporto tecnico	80
9. Copyright	80

ÍNDICE

1. Peças e componentes	81
2. Antes de usar	81
3. Funcionamento	81
4. Limpeza e manutenção	86
5. Resolução de problemas	86
6. Especificações técnicas	88
7. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	89
8. Garantia e SAT	89
9. Copyright	89

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	90
2. Vóór gebruik	90
3. Werking	90
4. Schoonmaak en onderhoud	95
5. Probleemoplossing	95
6. Technische specificaties	97
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	98
8. Garantie en technische ondersteuning	98
9. Copyright	98

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	99
2. Przed użyciem	99
3. Funkcjonowanie	99
4. Czyszczenie i konserwacja	104
5. Rozwiązywanie problemów	104
6. Specyfikacja techniczna	106
7. Recykling urządzeń elektrycznych i	

elektronických	107
8. Gwarancja i Serwis techniczny	107
9. Copyright	107

OBSAH

1. Části a složení	108
2. Před použitím	108
3. Provoz	108
4. Čištění a údržba	112
5. Řešení problémů	113
6. Technické specifikace	114
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	115
8. Záruka a technický servis	115
9. Copyright	115

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.



- Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.
- No sumerja el cable, el enchufe, ni cualquier otra parte no extraíble del aparato en agua u otros líquidos. No exponga al agua las conexiones eléctricas.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
- Coloque el aparato de forma que evite el derramamiento de líquidos calientes, tenga especial cuidado con el asa.

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

con cuidado y coloque el asa hacia adentro, de forma que evite el derramamiento de lo que haya en el interior. No sitúe el aparato cerca de fuentes de calor, lugares con niveles altos de humedad o cerca de materiales inflamables.

- No introduzca ni permita que sus dedos u otros objetos entren en las aberturas de ventilación o escape, ya que podrían causar descargas eléctricas o incendios.
- No llene el cestillo de aceite, podría provocar riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté funcionando.
- Coloque siempre los ingredientes a ser cocinados dentro del cestillo para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el aparato.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o lo esté limpiando. Deje que se enfríe completamente antes de montar o retirar cualquier pieza y/o proceder con su limpieza.
- No deje el aparato enchufado a la red eléctrica sin supervisión.
- Para asegurar el correcto funcionamiento del aparato, la limpieza y el mantenimiento del aparato ha de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones.
- No coloque el aparato pegado a la pared. Deje una distancia de seguridad de 10 cm respecto a la parte trasera del aparato y otros 10 cm a cada lado. No coloque ningún objeto encima del aparato cuando se esté utilizando.
- Mientras el aparato está en funcionamiento emite vapor caliente a través de las aperturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad del vapor y de las salidas de aire. Puede que salga aire caliente del aparato cuando retire el cestillo de dentro del aparato.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve salir humo

negro del aparato. Espere hasta que el humo desaparezca para retirar el cestillo de dentro del aparato.

- Recomendamos el uso de guantes cuando se vaya a manipular la rejilla o el cestillo.
- No intente reparar el aparato por su propia cuenta.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the device. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- 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

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

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

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

d'éviter de renverser ce qui se trouve à l'intérieur. Ne placez l'appareil ni près de sources de chaleur, ni dans des endroits avec des niveaux d'humidité élevés, ni près de matériaux inflammables.

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

- 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

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

- Quando si usano apparecchi elettronici, occorre rispettare alcune precauzioni di sicurezza base per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.



- Questo simbolo significa "attenzione, superficie calda". La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.
- Non sommergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte estraibile dell'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- Posizionare l'apparecchio in modo da evitare la fuoriuscita di liquidi caldi, facendo particolare attenzione al manico.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella

- specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio.
- È consigliabile che la stanza nella quale verrà usato l'apparecchio disponga di una cappa filtrante o sia ben ventilata.
 - Un uso incorretto o improprio dell'apparecchio può danneggiarlo e costituire un pericolo per l'utente. Utilizzare questo apparecchio per agli scopi descritti in questo manuale.
 - Scollegare l'apparecchio dalla corrente prima di muoverlo, pulirlo o quando non è in uso.
 - Non usare all'aperto.
 - Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di rischio.
 - Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Non permettere che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.
 - Non utilizzare prolunghe, a meno che non lo raccomandi un elettricista qualificato. Utilizzare un tipo di prolunga non corretto potrebbe provocare danni all'apparecchio o lesioni all'utente.
 - Non utilizzare l'apparecchio se il cavo, la spina o il telaio sono danneggiati o se funziona male, è caduto o è stato danneggiato.
 - Non usare l'apparecchio in luoghi potenzialmente pericolosi come ambienti infiammabili, esplosivi o con presenza di sostanze chimiche o umide.
 - Collocare l'apparecchio su di una superficie piatta e resistente al calore. Quando si estrae il cestello dalla

friggitrice ad aria e lo si appoggia, farlo con attenzione e posizionare il manico verso l'interno in modo da evitare la fuoriuscita dei contenuti. Non collocare l'apparecchio vicino a fonti di calore, in luoghi dall'eccessivo livello di umidità o vicino a materiali infiammabili.

- Non inserire le dita né lasciare che altri oggetti entrino nelle aperture di ventilazione o di scarico, poiché ciò potrebbe causare scariche elettriche o incendi.
- Non riempire il cestello di olio per evitare il rischio d'incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Collocare sempre gli ingredienti da friggere all'interno del cestello per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio quando non è in uso o se lo si sta pulendo. Lasciare raffreddare completamente prima di montare o rimuovere qualsiasi parte e/o procedere con la pulizia.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla corrente.
- Per garantirne il corretto funzionamento, la pulizia e manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate in linea con quanto spiegato in questo manuale di istruzioni.
- Non posizionare l'apparecchio a contatto con la parete. Mantenere una distanza di sicurezza di 10 cm rispetto alla parte posteriore dell'apparecchio e altri 10 cm da ogni lato. Non collocare oggetti sopra l'apparecchio quando in uso.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio emette vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite dell'aria. Potrebbe uscire aria calda dall'apparecchio quando si rimuove il cestello.

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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



- Este símbolo significa: cautela, superfície quente.

A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.

- Este produto não foi desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- Não submerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do aparelho em água ou outros líquidos. Não exponha as conexões elétricas à água.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- Coloque o aparelho de modo a evitar o derramamento de líquidos quentes. Tenha especial cuidado com a pega.

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

dispositivo perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.

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

negro a sair do aparelho. Aguarde até o fumo desaparecer para tirar o cesto do interior do aparelho.

- Recomendamos o uso de luvas ao manipular as grelhas ou o cesto.
- Não tente reparar o aparelho por conta própria.
- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees zorgvuldig de voorschriften voor het gebruik van het product. Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.

- 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 product 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 de kabel geen warme oppervlakken raakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.
- Gebruik geen verlengsnoeren, tenzij aanbevolen door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik van het verkeerde type verlengsnoer kan schade aan het toestel of letsel van de gebruiker tot gevolg hebben.
- Gebruik het toestel niet als het snoer, de stekker of het frame van het toestel beschadigd is of als het niet naar behoren werkt, gevallen of beschadigd is.
- Gebruik het toestel niet in potentieel gevaarlijke locaties, zoals ontvlambare, explosieve, chemische of vochtige omgevingen.
- Plaats het toestel op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Wanneer u de mand uit de airfryer haalt, doe dit dan voorzichtig en plaats het handvat naar binnen, om morsen van wat erin zit te voorkomen. Plaats het toestel

niet in de buurt van warmtebronnen, plaatsen met een hoge vochtigheidsgraad of in de buurt van ontvlambare materialen.

- Steek uw vingers of andere vreemde voorwerpen niet in de ventilatie- of afvoeropeningen, want die kunnen elektrische schokken of brand veroorzaken.
- Vul de mand niet met olie, want dat kan brandgevaar opleveren.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
- Plaats de te koken ingrediënten altijd in de mand om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het toestel inschakelt.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt of schoonmaakt. Laat het volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdert en/of verder gaat met de reiniging.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht op de stroomtoevoer aangesloten.
- Omeencorrectewerkingvanhettoesteltegaranderen,moeten reiniging en onderhoud van het toestel worden uitgevoerd in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing.
- Plaats het toestel niet tegen de muur. Laat een veiligheidsafstand van 10 cm aan de achterkant van het toestel en nog eens 10 cm aan elke kant. Plaats geen voorwerpen op het toestel wanneer het in gebruik is.
- Terwijl het toestel in werking is, geeft het hete stoom af via de luchtuitlaatopeningen. Houd handen en gezicht op veilige afstand van stoom- en luchtopeningen. Er kan hete lucht uit het toestel komen wanneer u de 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

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

- 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 přístroje si pozorně přečtěte následující bezpečnostní pokyny. Uchovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Při používání elektrických spotřebičů je vždy třeba dodržovat základní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.



- Tento symbol znamená: pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.

- Tento spotřebič není určen k provozu pomocí časovačů nebo externích systémů dálkového ovládní.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou neodnímatelnou část spotřebiče do vody nebo jiných tekutin. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- Spotřebič umístěte tak, aby nedošlo k rozlití horkých tekutin, zvláště opatrně s rukojetí.
- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá požadavkům na napětí uvedeným v technických specifikacích spotřebiče.

- Doporúčujeme, aby místnost, ve které budete spotřebič používat, byla vybavena odsávacem 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, 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 obsluze.
- Spotřebič nestavte ke stěně. Od zadní části spotřebiče ponechte bezpečnostní vzdálenost 10 cm a dalších 10 cm na každé straně. Když je spotřebič v provozu, nepokládejte na něj žádné předměty.
- Za provozu spotřebič vypouští horkou páru přes otvory pro výstup vzduchu. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a otvorů pro výstup vzduchu. Při vyjmutí koše zevnitř spotřebiče může ze spotřebiče vycházet horký vzduch.
- Pokud ze spotřebiče vychází černý kouř, okamžitě jej odpojte od elektrické sítě. Před vyjmutím koše ze spotřebiče počkejte, dokud kouř nezmizí.
- Při manipulaci s košem nebo mřížkou doporučujeme používat rukavice.
- Nepokoušejte se přístroj opravovat sami.
- Dohlížejte na děti, aby si se spotřebičem nehrály.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

- A. Rejilla (se coloca en el recipiente)
- B. Cestillo
- C. Asa
- D. Selector de tiempo
- E. Salida de aire
- F. Cable de alimentación/enchufe
- G. Selector de temperatura deslizable

NOTA

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

2. ANTES DE USAR

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

Contenido de la caja

- Freidora de aire
- Este manual de instrucciones

3. FUNCIONAMIENTO

Antes de usar

- Retire todo el material de embalaje.
- Retire todos los elementos del embalaje y pegatinas del producto.
- Limpie el producto a fondo antes de usarlo por primera vez.

Preparación

Coloque el aparato en una superficie horizontal, estable y plana.

Nota: No coloque ningún objeto encima del producto cuando se esté utilizando. Esto podría interrumpir el flujo de aire e influir en el resultado de la fritura.

Advertencia: No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.

Coloque la rejilla en el cestillo.

Uso del dispositivo

- Esta freidora de aire funciona con aire caliente. No unte el cestillo, la rejilla o la cubeta con aceite o grasa para freír.
- Enchufe la clavija a la toma de corriente.
- Saque el cestillo de la freidora de aire, asegúrese de que la rejilla está dentro de este.

Nota: si comienza a cocinar con el aparato en frío añada 3 minutos al tiempo de preparación. Si lo desea, también puede dejar que el aparato se precaliente sin ningún ingrediente en su interior.

Ponga los ingredientes en el cestillo, sobre la rejilla.

Nota: Con la freidora de aire puede preparar una gran variedad de alimentos. Consulte la tabla de alimentos para conocer las cantidades adecuadas y el tiempo de preparación.

Nota: No llene en exceso el cesto para freír ni supere la cantidad indicada en la tabla de alimentos, ya que podría afectar a la calidad del resultado final.

Nota: Si desea preparar distintos ingredientes al mismo tiempo, asegúrese de comprobar el tiempo de preparación necesario para los distintos ingredientes antes de empezar a prepararlos simultáneamente.

Vuelva a introducir el cestillo en la freidora.

Advertencia: No toque el cestillo durante su uso ni poco tiempo después, ya que se calienta mucho, sujete el cestillo por el asa.

- Seleccione la temperatura deslizando el selector a la temperatura deseada y gire la ruleta de tiempo al tiempo que desee seleccionar, (Fig 2)
- Al girar la ruleta de tiempo la freidora comenzará a funcionar.

Nota

Algunos ingredientes deben sacudirse a mitad del proceso de fritura. Para agitarlos, extraiga el cestillo del producto cogiéndolo del asa y agítelo. Luego, deslice nuevamente el cestillo dentro de la freidora de aire.

Cuando oiga el aviso del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de preparación establecido.

Nota: Si prepara varias tandas de ingredientes grasos (por ejemplo, muslos, salchichas o hamburguesas), asegúrese de retirar el exceso de aceite con papel de cocina de la rejilla y del

ESPAÑOL

fondo del cestillo después de cada tanda. Tenga cuidado porque se calienta mucho durante el uso.

Nota: También puede detener el dispositivo manualmente. Para ello gire la ruleta de selección de tiempo a su posición de apagado.

- Saque el cestillo del aparato y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.
- Asegúrese de que los alimentos estén bien cocinados.
- En caso de no estar suficientemente cocinados, deslice nuevamente el cestillo dentro de la freidora y añada unos minutos más al temporizador.

Nota: Después de freír con aire caliente, el cestillo, la rejilla, el cuerpo principal y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes en el cestillo para freír. Puede salir vapor de él, es normal.

Vacíe el cestillo en un bol o un plato.

Consejo: Para retirar los alimentos, cójalos del cestillo con pinzas.

Tabla de alimentos

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.

Nota: Añada 3 minutos al proceso de cocción cuando empiece a cocinar mientras la freidora está fría.

	Cantidad (g)	Tiempo (mín.)	Temperatura (°C)	Notas
Patatas				
Patatas fritas congeladas	300-500	15-20	200	Agite durante la cocción
Patatas fritas frescas	300-500	20-30	180	Agitar durante la cocción
Patatas gratinadas	300-600	20-30	200	Agitar durante la cocción
Carnes y aves				
Chuletón	100-500	10-20	200	Dar la vuelta durante la cocción

Chuletas de cerdo	100-500	10-20	200	Dar la vuelta durante la cocción
Hamburguesas	100-500	10-15	180	
Hojaldre relleno de carne picada	100-500	10-15	200	
Alitas y muslos de pollo	100-500	15-25	200	Dar la vuelta durante la cocción
Pechugas de pollo	100-500	15-20	200	Dar la vuelta durante la cocción
Aperitivos				
Rollitos de primavera	100-500	8-15	200	Uso de alimentos preparados para horno Dar la vuelta durante la cocción
Nuggets de pollo congelados	100-500	8-15	200	Uso de alimentos preparados para horno Dar la vuelta durante la cocción
Varitas de pescado congeladas	100-500	8-15	200	Uso de alimentos preparados para horno Dar la vuelta durante la cocción
Fingers congelados de queso	100-500	8-15	200	Uso de alimentos preparados para horno Dar la vuelta durante la cocción
Verduras rellenas	100-500	8-15	160	
Horno				
Tartas	400	20-25	160	Utilice un molde o recipiente para horno
Quiche	500	20-25	180	Utilice un molde o recipiente para horno

Muffins	400	15-20	160	Utilice un molde o recipiente para horno
Aperitivos dulces	500	15-20	160	Utilice un molde o recipiente para horno

Consejos

- Una menor cantidad de alimentos requiere un tiempo de preparación ligeramente inferior, una mayor cantidad de alimentos requiere un tiempo de preparación ligeramente superior.
- Se recomienda no llenar el cestillo de la freidora de aire más allá de $\frac{3}{4}$ de su capacidad. La cantidad máxima de ingredientes depende del tipo de comida que se quiera preparar.
- 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.
- Coloque un molde o una fuente de horno en el cestillo de la freidora de aire si desea hornear un pastel o una quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire para recalentar ingredientes. Para recalentar alimentos, ajuste la temperatura a 150°C durante 10 minutos.
- Se recomienda esperar unos minutos para que se enfríe la máquina cuando tenga que iniciar otra cocción después de la 1ª. Mantener caliente no más de 1 hora.
- Si utiliza alimentos listos para el horno y no quedan crujientes compruebe lo siguiente:
 - a. Cantidad de ingredientes: Ponga tandas de ingredientes más pequeñas en el cestillo. Cubrir el fondo del cestillo con una sola capa. Los alimentos se cocinan mejor por pequeñas tandas.
 - b. Tiempo de preparación: Si no ha precalentado el producto antes de introducir los alimentos, asegúrese de añadir 3 minutos más al tiempo de preparación cuando ajuste el temporizador.
 - c. La mayoría de los alimentos necesitan el tiempo de preparación indicado para la freidora para que se cocinen completamente.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Advertencia: Deje que el cestillo, la rejilla y el interior del aparato se enfríen completamente antes de empezar a limpiar. El cestillo y la rejilla tienen revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que podrían dañar el revestimiento.

Limpie el aparato después de cada uso. Retire el aceite y la grasa del fondo del cestillo para freír después de cada uso para evitar que salga humo.

1. Apague el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente y deje que se enfríe durante 15

minutos.

Consejo: Retire el cestillo para que la freidora de aire se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo sin productos abrasivos
3. Limpie el cestillo y la rejilla con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.

Nota: El cestillo y la rejilla son aptos para el lavavajillas.

Consejo: Si quedan restos de comida pegados al cestillo o a la rejilla de freír, puede sumergirlos en agua caliente con detergente líquido durante 10 o 15 minutos. El remojo aflojará los restos de comida y facilitará su eliminación. La calidad del detergente determina la facilidad con que se eliminan los restos de comida y la grasa. Asegúrese de utilizar un líquido lavavajillas capaz de disolver el aceite y la grasa.

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

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Solución
La freidora de aire no funciona	El producto no está conectado.	Conecte el adaptador a una toma de corriente con conexión a tierra.
	Se conectan varios aparatos a un mismo enchufe.	Pruebe con otro enchufe y compruebe los fusibles. La freidora de aire tiene una potencia de 1500W.
El exterior del aparato se calienta durante el uso.	El exterior del aparato se calienta porque el calor del interior se irradia a las paredes exteriores.	Es normal. Puede tocar el asa y el panel, estos seguirán estando lo suficientemente fríos como para tocarlos.
		El cestillo, la rejilla y el interior de la freidora se calentarán siempre al encender el aparato para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente. El cestillo y la rejilla siempre están demasiado calientes para tocarlos.

Los alimentos cocinados en la freidora están crudos.	La cantidad de ingredientes en el cestillo para freír es demasiado grande.	Ponga tandas de ingredientes más pequeñas en el cestillo. Los alimentos se cocinan mejor por pequeñas tandas.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Ajuste la temperatura en función de la temperatura deseada.
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el tiempo de cocción en función del tiempo de preparación necesario.
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.
Los alimentos no tienen un resultado crujiente al salir de la freidora.	Ha cocinado alimentos pensados para ser fritos en una freidora convencional.	Cocine alimentos de horno o unte los alimentos con un poco de aceite sobre los alimentos para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar el cestillo en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en el cestillo.	No llene el cestillo más de $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
Sale humo blanco de dentro del producto.	Está cocinando alimentos muy grasos.	Cuando fría ingredientes grasientos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en el cestillo. El aceite produce humo blanco y el cestillo puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	El cestillo para freír aún contiene restos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco se debe a la grasa que se calienta en el cestillo. Asegúrese de limpiar bien el cestillo 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.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 04953
 Producto: Cecofry Antique 5000 Window
 Voltaje: 220-240V
 Frecuencia: 50Hz
 Potencia: 1500W

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.

ESPAÑOL

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

- A. Rack (to be placed in the basket)
- B. Basket
- C. Handle
- D. Time knob
- E. Air outlet
- F. Power cable/plug
- G. Sliding temperature selector

NOTE

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

2. BEFORE USE

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

Box content

- Air fryer
- Instruction manual

3. OPERATION

Before use

- Remove all packaging materials.
- Remove all packaging elements and stickers from the product.
- Clean the appliance thoroughly before using for the first time.

Preparation

Always place the appliance on a horizontal, flat, and stable surface.

ENGLISH

Note: do not place anything on top of the appliance. This could interrupt the air flow and influence the frying result.

Warning: do not place the appliance on a dry, stable, and heat-resistant surface.

Place the rack in the basket.

Device operation

- This air fryer operates on hot air. Do not grease the basket, rack or basket drawer with frying oil or fat.
- Plug the plug into the power socket.
- Remove the basket from the air fryer, making sure that the rack is inside the basket.

Note: if you start cooking with the appliance cold, add 3 minutes to the preparation time. If you wish, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside.

Place the ingredients on the rack in the basket of the fryer.

Note: with this air fryer, you can prepare a wide variety of food. Refer to the food table for appropriate quantities and preparation time.

Note: do not overfill the frying basket or exceed the quantity indicated in the food table, as this may affect the quality of the end result.

Note: if you want to prepare different ingredients at the same time, be sure to check the preparation time required for the different ingredients before you start preparing them simultaneously.

Put the basket back in the air fryer

Warning: do not touch the basket during or shortly after use, as it becomes very hot. Hold the basket by the handle.

- Select the temperature by sliding the sliding temperature selector to the desired temperature and turn the time knob to the time you wish to select, (Fig 2).
- When turning the time knob, the fryer will start to operate.

Please note

Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake, remove the basket from the product by grasping the handle and shake. Then, slide the basket back into the air fryer.

When you hear the timer signal, the set preparation time has elapsed.

Note: if you prepare several batches of fatty ingredients (e.g., drumsticks, sausages, or burgers), be sure to remove excess oil with kitchen paper from the rack and the bottom of the basket after each batch. Be careful as it gets very hot during use.

Note: you can also stop the appliance manually. For that, turn the time knob to the off position.

- Remove the basket from the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Make sure the food is cooked.
- If the food is not cooked enough, slide the basket drawer back into the air fryer and add a few more minutes to the timer.

Note: after hot air frying, the basket, rack, main body, and ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the frying basket, steam can come out of it, that's normal. Empty the basket into a bowl or plate.

Tip: to remove the food, pick it out of the basket with tongs.

Food table

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.

Note: add 3 minutes to the cooking process when you start cooking while the fryer is cold.

	Quantity (g)	Time (minutes)	Temperature (°C)	Notes
Potatoes				
Frozen chips	300-500	15-20	200	Shake during cooking
Fresh chips	300-500	20-30	180	Shake during cooking
Potato gratin	300-600	20-30	200	Shake during cooking
Meat and poultry				
Steak	100-500	10-20	200	Turn during cooking
Pork chops	100-500	10-20	200	Turn during cooking
Hamburgers	100-500	10-15	180	
Puff pastry stuffed with minced meat	100-500	10-15	200	

ENGLISH

Chicken wings and thighs	100-500	15-25	200	Turn during cooking
Chicken breasts	100-500	15-20	200	Turn during cooking
Snacks				
Spring rolls	100-500	8-15	200	Use of oven-ready food. Turn over during cooking
Frozen chicken nuggets	100-500	8-15	200	Use of oven-ready food. Turn over during cooking
Frozen fish fingers	100-500	8-15	200	Use of oven-ready food. Turn over during cooking
Frozen mozzarella sticks	100-500	8-15	200	Use of oven-ready food. Turn over during cooking
Stuffed vegetables	100-500	8-15	160	
Oven				
Pies	400	20-25	160	Use a baking dish or mould
Quiche	500	20-25	180	Use a baking dish or mould
Muffins	400	15-20	160	Use a baking dish or mould
Sweet snacks	500	15-20	160	Use a baking dish or mould

Tips

- A smaller quantity of food requires slightly less preparation time, a larger quantity of food requires slightly more preparation time.
- It is recommended not to fill the basket of the air fryer beyond $\frac{3}{4}$ of its capacity. The maximum amount of ingredients depends on the type of food you want to prepare.

- Shaking smaller food midway through the cooking process optimises the end result and prevents uneven cooking.
- Place a baking pan or baking dish in the basket of the air fryer if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or fillings.
- You can also use the air fryer to reheat food. To reheat food, set the temperature to 150°C for 10 minutes.
- It is recommended to wait a few minutes for the machine to cool down when it has to start another firing after the 1st firing. Keep warm for no more than 1 hour.
- If you use oven-ready food and it is not crispy, check the following:
 - a. Amount of ingredients: put smaller quantities of ingredients in the basket. Cover the bottom of the basket with a single layer. Smaller batches are cooked more evenly.
 - b. Preparation time: If you have not preheated the product before introducing the food, be sure to add an extra 3 minutes to the preparation time when setting the timer.
 - c. Most foods need the preparation time indicated for the fryer in order to be fully cooked.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Warning: allow the basket, rack and inside of the appliance to cool completely before cleaning. The basket and rack have a non-stick coating. Do not use metal cookware or abrasive cleaning materials for cleaning to avoid damaging the non-stick coating.

Clean the appliance after every use. Remove oil and grease from the bottom of the frying basket after each use to prevent smoking.

1. Turn the appliance off, unplug it from the power socket, and allow it to cool down for 15 minutes.

Tip: remove the basket to allow the appliance to cool down more quickly.

2. Clean the outside of the device with a damp cloth without abrasives.
3. Clean the rack and the inside of the basket with hot water, detergent, and a non-abrasive sponge.

Note: the basket and rack are dishwasher safe.

Tip: if food remains stuck to the basket or frying rack, you can soak them in hot water with liquid detergent for 10 to 15 minutes. Soaking will loosen food debris and make it easier to remove. The quality of the detergent determines how easily food residues and grease are removed. Be sure to use a dishwashing liquid capable of dissolving oil and grease.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

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.
	Several devices are connected to the same socket.	Try another socket and check the fuse. The air fryer has a power of 1500W.
The appliance heats up during use	The outside of the appliance is heated because the heat from the inside is radiated to the outside walls.	It is normal. You can touch the handle and the panel; they will still be cool enough to touch.
		The basket, rack and inside of the fryer will always heat up when the appliance is switched on to ensure that the food is cooked properly. The basket and rack are always too hot to touch them.
The ingredients fried with the air fryer are not done	The amount of ingredients in the frying basket is too large.	Put smaller quantities of ingredients in the basket. Smaller batches are cooked more evenly.
	The temperature used is too low.	Set the temperature according to the desired temperature.
	The preparation time is too short.	Set the cooking time according to the required preparation time.
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.
The food is not crispy when it comes out of the fryer	You used a type of food that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Cook oven food or oil the food a 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 more than $\frac{3}{4}$ of its capacity.

White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	When cooking fatty food in the air fryer, a large amount of oil will leak onto the base of the basket. The oil produces white smoke and the basket may become hotter than normal. This does not affect the appliance or the result.
	The frying basket still contains grease residues from previous use.	The white smoke is due to the fat heating up in the basket. Be sure to clean the basket thoroughly after every 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.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 04953
 Product: Cecofry Antique 5000 Window
 Voltage: 220-240V
 Frequency: 50Hz
 Power: 1500W

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

- A. Grille (elle doit être placée dans le panier)
- B. Panier
- C. Poignée
- D. Sélecteur de temps
- E. Sortie d'air
- F. Câble d'alimentation/fiche
- G. Sélecteur de température

NOTE

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

2. AVANT UTILISATION

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

Contenu de la boîte

- Friteuse à air
- Manuel d'instructions

3. FONCTIONNEMENT

Avant utilisation

- Retirez tout le matériel qui compose l'emballage.
- Retirez tous les éléments qui composent l'emballage et les autocollants de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Préparation

Placez l'appareil sur une surface horizontale, lisse et stable.

FRANÇAIS

Note : ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez. Cela pourrait interrompre le flux d'air et affecter le résultat de la friture.

Avertissement. Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur.

Placez la grille dans le panier.

Utilisation de l'appareil

- Cette friteuse fonctionne avec de l'air chaud. Ne graissez pas le panier, la grille ou la cuve avec de l'huile de friture ou de la graisse.
- Branchez la fiche dans la prise.
- Retirez le panier de la friteuse, en veillant à ce que la grille se trouve à l'intérieur du panier.

Note : si vous commencez à cuisiner avec l'appareil froid, ajoutez 3 minutes au temps de préparation. Si vous le souhaitez, vous pouvez également laisser l'appareil préchauffer sans ingrédients à l'intérieur.

Placez les ingrédients dans le panier de la friteuse, sur la grille.

Note : la friteuse permet de préparer une grande variété d'aliments. Consultez le tableau des aliments pour connaître les quantités et le temps de préparation appropriés.

Note : ne remplissez pas trop le panier et ne dépassez pas la quantité indiquée dans le tableau des aliments, car cela pourrait affecter la qualité du résultat final.

Note : si vous souhaitez préparer différents ingrédients en même temps, veillez à vérifier le temps de préparation requis pour les différents ingrédients avant de commencer à les préparer simultanément.

Ensuite, remettez le panier dans la friteuse à air.

Avertissement. Ne touchez pas le panier pendant ou peu après son utilisation, car il devient très chaud, tenez le panier par la poignée.

- Sélectionnez la température en faisant glisser le sélecteur jusqu'à la température souhaitée et tournez le sélecteur de temps jusqu'au temps souhaité (img. 2).
- Lorsque vous tournez le sélecteur de temps, la friteuse commencera à fonctionner.

Note

Certains ingrédients doivent être secoués à mi-processus de friture. Pour les secouer, retirez le panier de l'appareil en le saisissant par la poignée et secouez-le. Ensuite, mettez de nouveau le panier dans la friteuse à air.

Lorsque vous entendrez la minuterie, le temps de préparation programmé sera écoulé.

Note : si vous préparez des quantités d'ingrédients gras (par exemple des cuisses, des saucisses ou des hamburgers), veillez à retirer l'excédent d'huile de la grille et du fond du

panier avec du papier absorbant. Faites attention car l'huile devient très chaude.

Note : vous pouvez aussi arrêter l'appareil manuellement. Pour ce faire, tournez le sélecteur de temps jusqu'à la position de déconnexion.

- Retirez le panier de la friteuse et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
- Vérifiez que les aliments sont bien cuits.
- S'ils ne sont pas très cuits, introduisez le panier dans la friteuse encore une fois et programmez la minuterie quelques minutes de plus.

Note : après avoir fait frire les aliments à l'air chaud, le panier, la grille, le corps principal et les ingrédients seront chauds. En fonction du type d'ingrédients placés dans le panier de friture, de la vapeur peut s'en échapper, ce qui est tout à fait normal.

Videz le contenu du panier dans un bol ou sur une assiette.

Conseil : pour retirer les aliments, retirez-les du panier à l'aide d'une pince.

Tableau des aliments

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.

Note : ajoutez 3 minutes au processus de cuisson lorsque vous commencez la cuisson alors que la friteuse est froide.

	Quantité (g)	Temps (min.)	Température (°C)	Notes
Pommes de terre				
Frites congelées	300-500	15-20	200	Secouez pendant la cuisson
Frites fraîches	300-500	20-30	180	Secouez pendant la cuisson
Pommes de terre gratinées	300-600	20-30	200	Secouez pendant la cuisson
Viandes et volailles				
Côte de bœuf	100-500	10-20	200	Retournez pendant la cuisson

FRANÇAIS

Côtelettes de porc	100-500	10-20	200	Retournez pendant la cuisson
Hamburgers	100-500	10-15	180	
Pâte feuilletée avec de la viande hachée	100-500	10-15	200	
Ailes et cuisses de poulet	100-500	15-25	200	Retournez pendant la cuisson
Blancs de poulet	100-500	15-20	200	Retournez pendant la cuisson
Apéritifs				
Rouleaux de printemps	100-500	8-15	200	Utilisation d'aliments préparés pour la cuisson au four. Retournez pendant la cuisson.
Nuggets de poulet congelés	100-500	8-15	200	Utilisation d'aliments préparés pour la cuisson au four. Retournez pendant la cuisson.
Bâtonnets de poisson surgelés	100-500	8-15	200	Utilisation d'aliments préparés pour la cuisson au four. Retournez pendant la cuisson.
Bâtonnets de fromage surgelés	100-500	8-15	200	Utilisation d'aliments préparés pour la cuisson au four. Retournez pendant la cuisson.
Légumes farcis	100-500	8-15	160	
Four				
Gâteaux	400	20-25	160	Utilisez un moule ou un plateau pour le four

Quiche	500	20-25	180	Utilisez un moule ou un plateau pour le four
Muffins	400	15-20	160	Utilisez un moule ou un plateau pour le four
Apéritifs sucrés	500	15-20	160	Utilisez un moule ou un plateau pour le four

Conseils

- Une petite quantité d'aliments nécessite un peu moins de temps de préparation, une grande quantité d'aliments nécessite un peu plus de temps de préparation.
- Il est recommandé de ne pas remplir le panier de la friteuse à plus de $\frac{3}{4}$ de sa capacité. La quantité maximale d'ingrédients dépend du type d'aliment que vous souhaitez préparer.
- 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.
- Placez un moule ou un plateau de four dans le panier de la friteuse à air si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des aliments fragiles ou farcis.
- Vous pouvez utiliser la friteuse pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les aliments, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes.
- Il est recommandé d'attendre quelques minutes pour que l'appareil refroidisse lorsque vous devez recommencer une cuisson après la première. Gardez au chaud pendant une heure au maximum.
- Si vous utilisez des aliments prêts à cuire et qu'ils ne sont pas croustillants, vérifiez les points suivants :
 - a. Quantité d'ingrédients : Introduisez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Recouvrez le fond du panier d'une seule couche. Les aliments peuvent être mieux cuisinés à plusieurs étapes.
 - b. Temps de préparation : Si vous n'avez pas préchauffé l'appareil avant d'y introduire les aliments, veillez à ajouter 3 minutes supplémentaires au temps de préparation lorsque vous réglez la minuterie.
 - c. La plupart des aliments nécessitent le temps de préparation indiqué pour la friteuse afin d'être parfaitement cuits.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avertissement. Laissez le panier, la grille et l'intérieur de l'appareil refroidir complètement avant de les nettoyer. Le panier et la grille sont dotés d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour le nettoyage,

FRANÇAIS

car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Retirez l'huile et la graisse du fond du panier de friture après chaque utilisation pour éviter la formation de fumée.

1. Éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise de courant et laissez-le refroidir pendant 15 minutes.

Conseil : retirez le panier pour que la friteuse refroidisse plus rapidement.

2. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide sans produits abrasifs.
3. Nettoyez le panier et la grille avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non-abrasive.

Note : le panier et la grille ne conviennent pas pour un nettoyage au lave-vaisselle.

Conseil : si des aliments restent collés au panier ou à la grille, vous pouvez les faire tremper dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle pendant 10 à 15 minutes. Le trempage permet de détacher les résidus alimentaires et de les éliminer plus facilement. La qualité de liquide vaisselle détermine la facilité avec laquelle les résidus alimentaires et la graisse sont éliminés. Assurez-vous d'utiliser un liquide vaisselle capable de dissoudre l'huile et la graisse.

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

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Possibles causes	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas	Le produit n'est pas connecté.	Branchez l'adaptateur sur une prise de courant avec connexion à terre.
	Plusieurs appareils sont connectés à la même prise.	Essayez une autre prise et vérifiez les fusibles. La friteuse a une puissance de 1500 W.
L'extérieur de l'appareil devient chaud pendant l'utilisation.	L'extérieur de l'appareil devient chaud parce que la chaleur de l'intérieur est émise vers les murs extérieurs.	Cela est normal. Vous pouvez toucher la poignée et le panneau, ils seront suffisamment froids pour être touchés.
		Le panier, la grille et l'intérieur de la friteuse deviennent toujours chauds lorsque vous allumez l'appareil, ce qui garantit une bonne cuisson des aliments. Le panier et la grille deviennent très chauds.

Les aliments cuits dans la friteuse sont crus.	Trop d'ingrédients dans le panier.	Introduisez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les aliments peuvent être mieux cuisinés à plusieurs étapes.
	La température sélectionnée est trop basse.	Réglez la température en fonction de la température souhaitée.
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez le temps de cuisson en fonction du temps de préparation requis.
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.
Les aliments n'ont pas un résultat croustillant lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Vous avez cuisiné d'aliments qui ont été conçus pour être frites dans une friteuse conventionnelle.	Cuisinez des aliments conçus pour le four ou badigeonnez-les avec un peu d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
Le panier ne glisse pas bien dans l'appareil.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne remplissez pas le panier à plus de $\frac{3}{4}$ de sa capacité.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Les aliments utilisés sont très gras.	Lors de la cuisson d'aliments gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans le panier. L'huile produit une fumée blanche et le panier peut devenir plus chaud que d'habitude. Cela n'affecte en rien le produit ou le résultat final.
	Le panier contient des restes de graisse provenant d'une utilisation antérieure.	La fumée blanche est due au réchauffement de la graisse dans le panier. Assurez-vous de bien nettoyer le panier après chaque utilisation.

FRANÇAIS

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.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 04953

Produit : Cecofry Antique 5000 Window

Voltage : 220-240 V

Fréquence : 50 Hz

Puissance : 1500 W

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

- A. Gitter (wird in den Behälter gelegt)
- B. Frittierkorb
- C. Tragegriff
- D. Zeitregler
- E. Luftauslass
- F. Netzkabel/Stecker
- G. Schieberegler für die Temperatur

HINWEIS

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

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

Vollständiger Inhalt

- Luftfriteuse
- Bedienungsanleitung

3. BEDIENUNG

Vor dem Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Entfernen Sie alle Verpackungselemente und Aufkleber von dem Produkt.
- Reinigen Sie das Produkt gründlich, bevor Sie es zum ersten Mal verwenden.

Zubereitung

Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, stabile und ebene Fläche.

Hinweis: Stellen Sie beim Betrieb keinen Gegenstand oben auf das Gerät. Dies könnte den Luftstrom unterbrechen und das Frittiererergebnis beeinflussen.

Achtung: Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.

Legen Sie das Gestell in den Korb.

Gerät benutzen

- Diese Heißluftfritteuse arbeitet mit Heißluft. Fetten Sie den Korb, den Rost oder die Pfanne nicht mit Frittieröl oder Fett ein.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und achten Sie darauf, dass sich das Gitter im Korb befindet.

Hinweis: Wenn Sie mit dem Kochen bei kaltem Gerät beginnen, addieren Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu. Wenn Sie möchten, können Sie das Gerät auch ohne Zutaten vorheizen lassen.

Legen Sie die Zutaten in den Korb auf dem Rost.

Hinweis: Mit der Heißluftfritteuse können Sie eine Vielzahl von Speisen zubereiten. Die entsprechenden Mengen und Zubereitungszeiten entnehmen Sie bitte der Lebensmitteltabelle.

Hinweis: Füllen Sie den Frittierkorb nicht zu voll und überschreiten Sie nicht die in der Lebensmitteltabelle angegebene Menge, da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen kann.

Hinweis: Wenn Sie verschiedene Zutaten gleichzeitig zubereiten wollen, sollten Sie sich über die Zubereitungszeit der verschiedenen Zutaten informieren, bevor Sie mit der gleichzeitigen Zubereitung beginnen.

Setzen Sie den Korb wieder in die Fritteuse ein.

Achtung: Berühren Sie den Korb während oder kurz nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird, sondern halten Sie den Korb am Griff fest.

- Wählen Sie die Temperatur, indem Sie den Wähler auf die gewünschte Temperatur stellen, und drehen Sie den Zeitregler auf die gewünschte Zeit (Abb. 2).
- Durch Drehen des Zeitreglers wird die Fritteuse in Betrieb genommen.

Hinweis

Einige Zutaten müssen nach der Hälfte des Bratvorgangs geschüttelt werden. Zum Schütteln nehmen Sie den Korb am Griff aus dem Produkt und schütteln ihn. Dann schieben Sie den Korb zurück in die Fritteuse.

Wenn Sie das Timer-Signal hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen.

DEUTSCH

Hinweis: Wenn Sie mehrere Chargen von fetthaltigen Zutaten zubereiten (z. B. Keulen, Würstchen oder Burger), müssen Sie nach jeder Charge überschüssiges Öl mit Küchenpapier vom Rost und vom Boden des Korbs entfernen. Seien Sie vorsichtig, denn es wird während des Gebrauchs sehr heiß.

Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell anhalten. Drehen Sie dazu den Zeitwahlschalter auf die Position "Aus".

- Nehmen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage.
- Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel gut gekocht sind.
- Wenn sie noch nicht gar genug sind, schieben Sie den Korb zurück in die Fritteuse und stellen Sie den Timer auf ein paar Minuten mehr.

Hinweis: Nach dem Heißluftfrittieren sind der Korb, das Gestell, der Hauptteil und die Zutaten heiß. Abhängig von der Art der Zutaten im Frittierkorb. Es kann Dampf austreten, das ist normal. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder einen Teller.

Tipp: Um die Lebensmittel zu entfernen, nehmen Sie sie mit einer Zange aus dem Korb.

Tabelle

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.

Hinweis: Fügen Sie dem Garvorgang 3 Minuten hinzu, wenn Sie mit dem Garen beginnen, während die Fritteuse kalt ist.

	Menge (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Hinweis
Kartoffeln				
Tiefgefrorenes Pompes Frites	300-500	15-20	200	Während des Kochens umrühren
Frische Pommes Frites	300-500	20-30	180	Umrühren während des Kochens
Gratinierte Kartoffeln	300-600	20-30	200	Umrühren während des Kochens
Gleflügelfleisch				

Steak	100-500	10-20	200	Wenden während des Kochens
Schweinekoteletts	100-500	10-20	200	Wenden während des Kochens
Hamburger	100-500	10-15	180	
Gefülltes Blätterteig mit gehacktes Fleisch	100-500	10-15	200	
Hähnchenflügel und Hähnchenkeulen	100-500	15-25	200	Wenden während des Kochens
Hähnchenbrust	100-500	15-20	200	Wenden während des Kochens
Vorspeisen/ Snacks				
Frühlingsrollen	100-500	8-15	200	Verwendung ofenfertiger Lebensmittel / Wenden während des Garens
Gefrorene Nuggets	100-500	8-15	200	Verwendung ofenfertiger Lebensmittel / Wenden während des Garens
Gefrorene Fischstäbchen	100-500	8-15	200	Verwendung ofenfertiger Lebensmittel / Wenden während des Garens
Gefrorene Käse-Fingers	100-500	8-15	200	Verwendung ofenfertiger Lebensmittel / Wenden während des Garens
Gefülltes Gemüse	100-500	8-15	160	
Backofen				

DEUTSCH

Kuchen	400	20-25	160	Benutzen sie eine Backform oder ein Backofen-geeignetes Gefäß
Quiche	500	20-25	180	Benutzen sie eine Backform oder ein Backofen-geeignetes Gefäß
Muffins	400	15-20	160	Benutzen sie eine Backform oder ein Backofen-geeignetes Gefäß
Süße Vorspeisen/ Snacks	500	15-20	160	Benutzen sie eine Backform oder ein Backofen-geeignetes Gefäß

Tipps

- Eine kleinere Menge an Lebensmitteln erfordert etwas weniger Vorbereitungszeit, eine größere Menge an Lebensmitteln erfordert etwas mehr Vorbereitungszeit.
- Es wird empfohlen, den Korb der Fritteuse nicht mehr als $\frac{3}{4}$ seines Fassungsvermögens zu füllen. Die Höchstmenge der Zutaten hängt von der Art der zuzubereitenden Speisen ab.
- Das Entfernen kleinerer Gegenstände nach der Hälfte des Kochvorgangs optimiert das Endergebnis und verhindert, dass Lebensmittel ungleichmäßig garen.
- Legen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in den Korb der Fritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche Zutaten oder Füllungen frittieren möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Zum Aufwärmen von Speisen stellen Sie die Temperatur für 10 Minuten auf 150 °C.
- Es wird empfohlen, einige Minuten zu warten, bis die Maschine abgekühlt ist, wenn sie nach dem ersten Brand einen weiteren Brand starten soll. Nicht länger als 1 Stunde warm halten.
- Wenn Sie ofenfertige Speisen verwenden und diese nicht knusprig sind, überprüfen Sie Folgendes:
 - a. Menge der Zutaten: Legen Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Korb. Bedecken Sie den Boden des Korbes in einer einzigen Schicht. Das Essen wird am besten in kleine reihenweise gekocht.
 - b. Vorbereitungszeit: Wenn Sie das Gerät vor dem Einfüllen der Speisen nicht vorgewärmt haben, müssen Sie beim Einstellen des Timers 3 Minuten mehr Zeit für die Zubereitung einrechnen.

- c. Die meisten Lebensmittel benötigen die für die Fritteuse angegebene Zubereitungszeit, um vollständig gegart zu werden.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

Achtung: Lassen Sie den Korb, den Rost und das Innere des Geräts vor der Reinigung vollständig abkühlen. Der Korb und das Gitter sind antihafbeschichtet. Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall und keine Scheuermittel, da diese die Beschichtung beschädigen können.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Entfernen Sie nach jedem Gebrauch Öl und Fett vom Boden des Frittierkorbs, um ein Rauchen zu vermeiden.

1. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie es 15 Minuten lang abkühlen.
Tipp: Nehmen Sie den Korb heraus, damit die Fritteuse schneller abkühlen kann.
2. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ohne Scheuermittel.
3. Reinigen Sie den Korb und das Gestell mit heißem Wasser, ein wenig Flüssigwaschmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Hinweis: Der Korb und das Gestell sind spülmaschinenfest.

Tipp: Wenn Lebensmittel am Korb oder am Bratrost kleben bleiben, können Sie sie 10 bis 15 Minuten lang in heißem Wasser mit Flüssigwaschmittel einweichen. Durch das Einweichen werden Speisereste gelöst und lassen sich leichter entfernen. Die Qualität des Waschmittels entscheidet darüber, wie leicht sich Lebensmittlrückstände und Fett entfernen lassen. Achten Sie darauf, dass Sie ein Spülmittel verwenden, das Öl und Fett auflöst.

4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht-scheuernden Schwamm.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Luftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Verbinden Sie das Stromnetz mit einer geerdeten Steckdose.
	Mehrere Geräte sind an dieselbe Steckdose angeschlossen.	Versuchen Sie eine andere Steckdose und überprüfen Sie die Sicherungen. Die Fritteuse hat eine Leistung von 1500 W.

DEUTSCH

Die Außenseite des Geräts wird während des Gebrauchs heiß.	Die Außenseite des Geräts wird erwärmt, weil die Wärme aus dem Inneren an die Außenwände abgestrahlt wird.	Es ist normal. Sie können den Griff und das Paneel anfassen, sie sind noch kühl genug, um sie zu berühren.
		Der Korb, das Gestell und das Innere der Fritteuse werden immer heiß, wenn das Gerät eingeschaltet wird, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel richtig gegart werden. Der Korb und das Gestell sind immer zu heiß zum Anfassen.
Die in der Fritteuse gegarten Lebensmittel sind roh.	Die Menge der Zutaten im Frittierkorb ist zu groß.	Legen Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Korb. Das Essen wird am besten in kleine reihenweise gekocht.
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur entsprechend der gewünschten Temperatur ein.
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie die Garzeit entsprechend der gewünschten Zubereitungszeit ein.
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.
Das Essen ist nicht knusprig, wenn es aus der Fritteuse kommt.	Er hat Lebensmittel gekocht, die für das Braten in einer konventionellen Fritteuse gedacht sind.	Backen Sie die Speisen im Ofen oder bestreichen Sie sie mit etwas Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Ich kann den Korb nicht richtig in das Gerät schieben.	Es sind zu viele Zutaten in dem Korb.	Füllen Sie den Korb nicht mehr als $\frac{3}{4}$ seines Fassungsvermögens.

Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	Er kocht zu fettes Essen.	Wenn Sie fettige Lebensmittel in der Heißluftfritteuse frittieren, läuft eine große Menge Öl in den Korb. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Korb kann heißer als normal werden. Dies hat keinen Einfluss auf das Produkt oder das Endergebnis.
	Der Frittierkorb enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Der weiße Rauch entsteht durch das Fett, das im Korb erhitzt wird. Achten Sie darauf, den Korb nach jedem Gebrauch gründlich 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 festbleiben.
	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 Knausrigkeit der Kartoffeln kommt auf die Menge des Wassers und Öl an.	Achten Sie darauf, die Kartoffeln gut zu trocknen bevor Sie Öl eingeben.
		Schneiden Sie die Kartoffeln für ein knackigeres Ergebnis in kleinere Streifen.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um knackigere Ergebnisse zu erzielen.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 04953

Produkt: Cecofry Antique 5000 Window

Spannung: 220-240V

Frequenz: 50Hz

Leistung: 1500W

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

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

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

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

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

- A. Griglia (da inserire nel cestello)
- B. Cestello
- C. Manico
- D. Manopola del timer
- E. Uscita dell'aria
- F. Cavo di alimentazione e spina
- G. Controllo scorrevole della temperatura

NOTA BENE

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

2. PRIMA DELL'USO

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

Contenuto della scatola

- Friggitrice ad aria
- Il presente manuale di istruzioni

3. FUNZIONAMENTO

Prima dell'uso

- Rimuovere tutto il materiale dall'imballaggio.
- Rimuovere tutti gli elementi dall'imballaggio e gli adesivi dall'apparecchio.
- Pulire l'apparecchio a fondo precedentemente al primo uso.

Preparazione

Collocare l'apparecchio su una superficie orizzontale, stabile e piana.

Nota bene: non collocare nessun oggetto sopra l'apparecchio quando in funzione per evitare che un'eventuale interruzione del flusso d'aria influisca negativamente sul risultato di frittura.

Attenzione: collocare l'apparecchio solo su superfici termoresistenti.

Inserire la griglia all'interno del cestello.

Uso dell'apparecchio

- La friggitrice funziona ad aria calda. Non ricoprire il cestello o la griglia con olio o grasso per friggere,
- Collegare la spina di alimentazione a una presa di corrente.
- Rimuovere il cestello dalla friggitrice ad aria ed assicurarsi che la griglia di trovi al suo interno.

Nota bene: se si avvia la cottura con l'apparecchio a freddo, aggiungere altri 3 minuti al tempo di cottura. Se lo si desidera, si può anche lasciare che l'apparecchio si preriscaldi a vuoto.

Aggiungere gli ingredienti al cestello e posizzionarli uniformemente sopra la griglia.

Nota bene: la friggitrice ad aria è ideale per preparare una vasta gamma di ricette. Consultare la tabella degli alimenti per le quantità e i tempi di cottura adeguati.

Nota bene: non riempire eccessivamente il cestello e non superare la quantità indicata nella tabella degli alimenti per evitare di compromettere il risultato di frittura.

Nota bene: se si desidera preparare diversi alimenti contemporaneamente, assicurarsi di controllare il tempo di cottura richiesto per ciascuno prima di cuocerli contemporaneamente.

Rimettere il cestello nella friggitrice ad aria.

Attenzione: non toccare il cestello durante o immediatamente dopo l'uso per evitare ustioni. Afferrarlo invece dal manico.

- Regolare la temperatura facendo scorrere il controllo scorrevole della temperatura e portare la manopola del timer nella posizione desiderata (fig. 2).
- La friggitrice si avvierà girando la manopola del timer.

Nota bene

Alcuni ingredienti devono essere girati a metà del processo di frittura. Rimuovere il cestello dall'apparecchio afferrandolo dal manico e scuotere gli alimenti all'interno. Quindi rimettere il cestello nella friggitrice ad aria.

Il segnale acustico del timer indicherà il termine del tempo impostato.

Nota bene: se si preparano diversi lotti di alimenti grassi (p. es., salsicce o hamburger), assicurarsi di rimuovere l'olio in eccesso con carta da cucina dalla griglia e dal fondo del cestello dopo ogni lotto. Fare attenzione a non scottarsi quando si rimuove il cestello.

Nota bene: è anche possibile arrestare l'apparecchio manualmente. A tal fine, portare la manopola del timer in posizione di spegnimento.

- Rimuovere il cestello dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie resistente al calore.
- Verificare che gli alimenti siano ben cotti.
- Se non lo fossero, rimettere il cestello nella friggitrice e aggiungere qualche altro minuto al timer.

Nota bene: dopo la frittura, il cestello, la griglia, la struttura principale dell'apparecchio e gli alimenti saranno molto caldi. A seconda dell'alimento cotto, è normale che fuoriesca del vapore alla rimozione del cestello.

Trasferire gli alimenti nel cestello a un recipiente o piatto.

Consiglio: per rimuovere gli ingredienti dal cestello, usare delle pinze.

Tabella degli alimenti

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.

Nota bene: aggiungere 3 minuti al timer se si avvia la cottura con la friggitrice a freddo.

	Quantità (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Note
Patate				
Patatine fritte congelate	300-500	15-20	200	Scuotere durante la cottura
Patatine fritte fresche	300-500	20-30	180	Scuotere durante la cottura
Patate gratinate	300-600	20-30	200	Scuotere durante la cottura
Carne e pollame				
Bistecca	100-500	10-20	200	Girare durante la cottura
Bistecche di maiale	100-500	10-20	200	Girare durante la cottura

ITALIANO

Hamburger	100-500	10-15	180	
Pasta sfoglia ripiena di carne macinata	100-500	10-15	200	
Alette e coscette di pollo	100-500	15-25	200	Girare durante la cottura
Petti di pollo	100-500	15-20	200	Girare durante la cottura
Snack				
Involcini primavera	100-500	8-15	200	Prodotti da forno, girare durante la cottura
Nugget di pollo congelati	100-500	8-15	200	Prodotti da forno, girare durante la cottura
Bastoncini di pesce congelati	100-500	8-15	200	Prodotti da forno, girare durante la cottura
Finger di formaggio congelati	100-500	8-15	200	Prodotti da forno, girare durante la cottura
Verdure ripiene	100-500	8-15	160	
Fornetto				
Torta	400	20-25	160	Utilizzare una teglia o una pirofila
Quiche	500	20-25	180	Utilizzare una teglia o una pirofila
Muffin	400	15-20	160	Utilizzare una teglia o una pirofila
Snack dolci	500	15-20	160	Utilizzare una teglia o una pirofila

Consigli

- Una quantità minore di cibo richiede un tempo di preparazione leggermente inferiore e viceversa.
- Si raccomanda di non riempire il cestello della friggitrice ad aria oltre i $\frac{3}{4}$ della sua capacità. La quantità massima di ingredienti dipende dal tipo di cibo che si vuole preparare.
- La rimozione di alimenti più piccoli a metà del processo di cottura ottimizza il risultato finale e previene una cottura non uniforme.
- Se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere cibi fragili o ripieni, posizionare una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria.
- È possibile utilizzare la friggitrice ad aria anche per riscaldare gli alimenti. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura a 150 °C per 10 minuti.
- È consigliabile attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di avviare un ulteriore ciclo di cottura. Mantenere l'apparecchio a caldo per non più di un'ora.
- Se si friggono prodotti da forno e non sono sufficientemente croccanti, controllare quanto segue:
 - a. Quantità di ingredienti: inserire nel cestello una minore quantità di ingredienti. Coprire soltanto la base del cestello senza accatastare o ammucchiare gli ingredienti. Gli alimenti si cuociono meglio per lotti.
 - b. Tempo di preparazione: se non si è preriscaldato l'apparecchio prima di introdurre gli alimenti, assicurarsi di aggiungere 3 minuti in più al timer mentre lo si imposta.
 - c. Per certi alimenti, è necessario seguire la tabella degli alimenti per ottenere buoni risultati di cottura.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Attenzione: lasciare raffreddare completamente il cestello, la griglia e l'interno dell'apparecchio prima di pulirlo. Il cestello e la griglia hanno un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina metallici o materiali abrasivi per la pulizia per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente del cestello e della griglia.

Pulire l'apparecchio dopo ogni uso. Rimuovere l'olio e il grasso dal fondo del cestello dopo ogni uso per evitare la comparsa di fumo.

1. Spegner l'apparecchio, scollegarlo dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare per 15 minuti.

Consiglio: rimuovere il cestello per consentire alla friggitrice ad aria di raffreddarsi più rapidamente.

2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido e senza prodotti abrasivi.
3. Pulire il cestello e la griglia con acqua calda, un po' di detersivo liquido e una spugna non abrasiva.

Nota bene: il cestello e la griglia sono lavabili in lavastoviglie.

Suggerimento: se il cibo rimane attaccato al cestello o alla griglia, immergerlo in acqua calda con detersivo liquido per 10-15 minuti. L'ammollo scioglierà i residui di cibo e ne faciliterà la rimozione. La qualità del detergente determina la facilità di rimozione dei residui di cibo e del grasso. Assicurarsi di utilizzare un detersivo per piatti in grado di sciogliere olio e grasso.

4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.

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.
	La presa di corrente è condivisa da vari apparecchi tramite, p. es., una ciabatta multipresa.	Provare con un'altra presa di corrente e controllare i fusibili. La friggitrice ad aria ha una potenza di 1500 W.
L'esterno dell'apparecchio si riscalda durante l'uso.	L'esterno dell'apparecchio si riscalda perché il calore interno viene irradiato alle pareti esterne.	Questo è normale. Sarà possibile toccare il manico e il pannello, che saranno ancora freddi al tatto.
		Il cestello, la griglia e l'interno della friggitrice si riscaldano sempre durante il funzionamento per garantire la corretta cottura degli alimenti. Il cestello e la griglia sono sempre troppo caldi al tatto.
Gli alimenti cotti nella friggitrice sono crudi.	Il cestello è troppo pieno.	Cucinare gli ingredienti per lotti. Gli alimenti si cuociono meglio per lotti.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Regolare la temperatura come desiderato.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Regolare il tempo secondo i requisiti di cottura.
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.

Gli alimenti fritti non sono croccanti dopo averli rimossi dalla friggitrice ad aria.	Sono stati cotti cibi destinati ad essere fritti in una friggitrice convenzionale.	Cuocere gli alimenti da forno o spennellare il cibo con un po' d'olio sulla parte superiore del cibo per un risultato più croccante.
Il cestello non scorre correttamente all'interno dell'apparecchio.	Ci sono troppi alimenti nel cestello.	Non riempire il cestello oltre $\frac{3}{4}$ della sua capacità.
Dall'apparecchio esce del fumo bianco.	Si stanno cucinando cibi molto grassi.	Quando si friggono alimenti grassi nella friggitrice ad aria, dell'olio cola sul fondo del cestello. L'olio produce fumo bianco e il cestello può riscaldarsi più del normale. Questo non influisce sull'apparecchio o sul risultato.
	Il cestello contiene ancora tracce di grasso dovute a usi precedenti.	Il fumo bianco è dovuto al riscaldamento del grasso nel cestello. Assicurarsi di pulire bene il cestello 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.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 04953

Prodotto: Cecofry Antique 5000 Window

ITALIANO

Tensione: 220-240 V

Frequenza: 50 Hz

Potenza: 1500 W

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

- A. Grelha (para cesto)
- B. Cesto
- C. Pega
- D. Seletor de tempo
- E. Saída de ar
- F. Cabo de alimentação/ficha
- G. Seletor de temperatura deslizante

NOTA

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

2. ANTES DE USAR

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

Conteúdo da caixa

- Fritadeira de ar
- Este manual de instruções

3. FUNCIONAMENTO

ANTES DE USAR

- Retire todo o material da embalagem.
- Retire todos os objetos da embalagem e autocolantes do aparelho.
- Limpe o aparelho a fundo antes de usar pela primeira vez.

Preparação

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

PORTUGUÊS

Nota: Não coloque nenhum objeto encima do produto enquanto o estiver a usar. Isto pode interromper o fluxo de ar e influenciar o resultado da fritura.

Advertência: Coloque o aparelho numa superfície resistente ao calor.

Coloque a grelha no cesto.

Utilização do aparelho

- Esta é uma fritadeira que funciona com ar quente. Não barra o cesto, a grelha ou o cesto com óleo ou gordura para fritar.
- Ligue a ficha à tomada elétrica.
- Retire o cesto da fritadeira e certifique-se de que a grelha está dentro deste.

Nota: se começar a cozinhar com o aparelho em frio, adicione 3 minutos ao temporizador. Se desejar, também pode deixar o aparelho pré-aquecer sem nenhum alimento no interior.

Coloque os ingredientes sobre a grelha do cesto.

Nota: Com a fritadeira de ar pode preparar uma vasta variedade de alimentos. Consulte a tabela de alimentos para saber as quantidades adequadas e o tempo de elaboração.

Nota: Não encha em excesso o cesto ou ultrapasse a quantidade indicada na tabela, pois poderia afetar à qualidade final.

Nota: Se quiser preparar diferentes ingredientes ao mesmo tempo, certifique-se de verificar o tempo de preparação necessário para os diferentes ingredientes antes de os começar a preparar simultaneamente.

Voltar a colocar o cesto na fritadeira

Advertência: não toque no cesto durante o uso ou logo a seguir, pois este fica muito quente.

- Defina a temperatura deslizando o seletor à temperatura desejada e rode o seletor de tempo até o tempo que desejar. Fig. 2
- Quando rodar o seletor de tempo, a fritadeira começará a funcionar.

Nota

Alguns ingredientes devem ser sacudidos a meio do processo de fritura. Para agitá-los, retire o cesto do aparelho segurando a pega e sacuda-o. Depois, deslize novamente o cesto dentro da fritadeira.

Quando ouvir o sinal do temporizador, o tempo de cozedura definido já decorreu

Nota: Se preparar vários lotes de alimentos gordos (por exemplo, coxas, salsichas ou hambúrgueres), não se esqueça de retirar o excesso de óleo com papel de cozinha da grelha e do fundo do cesto após cada lote. Tenha cuidado, pois fica muito quente durante a utilização.

Nota: também é possível parar o aparelho manualmente. Para tal, rode o seletor de tempo para a posição OFF.

- Retire o cesto da fritadeira de ar e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.
- Certifique-se de que os alimentos estejam bem cozinhados.
- Em caso não estiverem suficientemente cozinhados, volte a colocar o cesto dentro da fritadeira e ajuste o temporizador por mais alguns minutos.

Nota: Após a fritura com ar quente, o cesto, a grelha, o aparelho e os alimentos estão quentes. Dependendo do tipo de alimentos no cesto de fritar, pode sair vapor deste, é normal. Esvazie o cesto numa tigela ou prato.

Conselho: Para retirar os alimentos, faça-o com pinças.

Tabela de alimentos

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

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

Nota: Adicione 3 minutos ao processo de cozedura quando se começa a cozinhar enquanto a fritadeira está fria.

	Quantidade (g)	Tempo (mín.)	Temperatura (°C)	Notas
Batatas				
Batatas congeladas	300-500	15-20	200	Agitar durante a cozedura
Batatas fritas frescas	300-500	20-30	180	Agitar durante a cozedura
Batatas gratinadas	300-600	20-30	200	Agitar durante a cozedura
Carnes e aves				
Bife	100-500	10-20	200	Virar os alimentos durante a cozedura
Costeletas de porco	100-500	10-20	200	Virar os alimentos durante a cozedura

PORTUGUÊS

Hambúrguer	100-500	10-15	180	
Massa folhada recheado de carne picada	100-500	10-15	200	
Asas e coxas de frango	100-500	15-25	200	Virar os alimentos durante a cozedura
Peitos de frango	100-500	15-20	200	Virar os alimentos durante a cozedura
Petiscos				
Rolinhos primavera	100-500	8-15	200	Utilização de alimentos prontos para ir ao forno. Virar durante a cozedura
Nuggets de frango congelados	100-500	8-15	200	Utilização de alimentos prontos para ir ao forno. Virar durante a cozedura
Barrinhas de peixe congeladas	100-500	8-15	200	Utilização de alimentos prontos para ir ao forno. Virar durante a cozedura
Palitos congelados de queijo	100-500	8-15	200	Utilização de alimentos prontos para ir ao forno. Virar durante a cozedura

Legumes recheados	100-500	8-15	160	
Mini Forno				
Tartes	400	20-25	160	Utilize uma forma ou recipiente para forno
Quiche	500	20-25	180	Utilize uma forma ou recipiente para forno
Muffins	400	15-20	160	Utilize uma forma ou recipiente para forno
Aperitivos doces	500	15-20	160	Utilize uma forma ou recipiente para forno

Dicas

- Uma quantidade mais pequena de alimentos requer um pouco menos de tempo de preparação, uma quantidade maior de alimentos requer um pouco mais de tempo de preparação.
- Recomenda-se não encher o cesto para além de $\frac{3}{4}$ da capacidade. A quantidade máxima dos alimentos depende do tipo de receita que quiser preparar.
- 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.
- Coloque uma forma ou assadeira no cesto da fritadeira ao ar se quiser fazer um bolo ou uma quiche ou se quiser fritar comida frágil ou recheada.
- Também pode utilizar a fritadeira para reaquecer ingredientes. Para reaquecer os alimentos, defina a temperatura para 150°C durante 10 minutos.
- Recomenda-se aguardar uns minutos até o aparelho arrefecer após a primeira utilização. Não mantenha os alimentos quentes mais de 1 h.
- Se utilizar alimentos prontos para ir ao forno e estes não estiverem estaladiços, verifique o seguinte:
 - a. Quantidade de alimentos: Coloque quantidades mais pequenas no cesto. Cubra o fundo do cesto numa única camada. A comida fica melhor cozinhada em pequenos lotes.
 - b. Tempo de preparação: Se não tiver pré-aquecido o aparelho antes de introduzir os

PORTUGUÊS

alimentos, certifique-se de que adiciona mais 3 minutos ao tempo de preparação quando definir o temporizador.

- c. A maioria dos alimentos necessitam do tempo de preparação indicado para a fritadeira para ficarem completamente cozinhados.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Advertência: Deixe arrefecer completamente o cesto, a grelha e o interior do aparelho antes de limpar. O cesto e a grelha têm um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha metálicos nem materiais de limpeza abrasivos para limpar, pois poderia danificar o revestimento antiaderente.

Limpe o aparelho depois de cada uso. Retire o óleo e a gordura do fundo do cesto de fritar após cada utilização para evitar que se faça fumo.

1. Desligue e desconecte o dispositivo da corrente elétrica e permita que arrefeça por 15 minutos.

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

2. Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido sem produtos de limpeza abrasivos.
3. Limpe a grelha e o interior do cesto com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.

Nota: o cesto e a grelha não devem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Dica: se os restos de alimentos ficarem presos no cesto ou na grelha de fritura, pode mergulhá-los em água quente com detergente líquido durante 10 a 15 minutos. O molho soltará os restos de comida e facilitará a sua remoção. A qualidade do detergente determina a facilidade com que os resíduos alimentares e a gordura são removidos. Certifique-se de que utiliza um detergente da loiça capaz de dissolver o óleo e a gordura.

4. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.

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.
	Vários aparelhos estão ligados à mesma tomada.	Tente outra tomada e verifique os fusíveis. A fritadeira de ar quente tem uma potência de 1500 W.

O exterior do aparelho aquece durante a utilização.	O exterior do aparelho aquece porque o calor do interior é irradiado às paredes exteriores.	É normal. Pode tocar na pega e o painel, estes ficarão o suficientemente frio para os tocar.
		O cesto, a grelha e o interior da fritadeira aquecerão sempre quando ligar o aparelho para garantir que os alimentos sejam bem cozinhados. O cesto e a grelha ficarão quentes.
Os alimentos cozinhados na fritadeira são crus.	A quantidade de alimentos no compartimento é muito grande.	Coloque quantidades mais pequenas no cesto. A comida fica melhor cozinhada em pequenos lotes.
	A temperatura selecionada é excessivamente baixa.	Defina a temperatura de acordo com a temperatura desejada.
	O tempo de preparação é demasiado curto.	Defina o tempo de cozedura de acordo com o tempo de elaboração necessário.
Os ingredientes foram fritos de forma desigual.	Alguns alimentos precisam de ser mexidos no meio do processo de fritura.	Os ingredientes que ficam empilhados uns em cima dos outros (por exemplo, batatas fritas) devem ser agitados a meio do tempo de cozedura.
Os alimentos não têm um resultado crocante quando saem da fritadeira.	Cozinhou comida destinada a ser frita numa fritadeira convencional.	Cozinhe aperitivos de forno ou coloque um pouco de azeite nos alimentos para obter um resultado mais crocante.
O cesto não desliza corretamente dentro do aparelho.	Excesso de ingredientes no cesto.	Não encha o cesto para além de $\frac{3}{4}$ da capacidade.

PORTUGUÊS

Sai fumo branco de dentro do produto.	Está a cozinhar alimentos gordurosos.	Ao cozinhar alimentos gordurosos na fritadeira de ar, uma grande quantidade de óleo vazará para o cesto. O óleo produz fumo branco e o cesto pode ficar mais quente do que o normal. Isto não afeta a fritadeira de ar nem o resultado final.
	O cesto tem restos de gordura do uso anterior.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura no aparelho. Certifique-se de limpar bem o cesto depois de cada uso.
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.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências: 04953

Produto: Cecofry Antique 5000 Window

Tensão: 220-240V

Frequência: 50 Hz

Potência: 1500 W

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

Fabricado na China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



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

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e eletrônicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.

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

8. GARANTIA E SAT

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

- A. Rooster (voor in de bak)
- B. Mand
- C. Handgreep
- D. Draaiknop
- E. Luchtafvoer
- F. Voedingskabel/stekker
- G. Schuifbare temperatuur selector

Opmerking

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

2. VÓÓR GEBRUIK

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

Inhoud van de doos

- Airfryer
- Handleiding

3. WERKING

Vóór gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Verwijder alle verpakkingselementen en stickers van het product.
- Reinig het product grondig voor het eerste gebruik.

Vorbereiding

Plaats het apparaat op een horizontale, stabiele en vlakke ondergrond.

OPMERKING: Plaats geen enkel object op het toestel als het in gebruik is. Dit kan de luchtstroom onderbreken en het frituurresultaat beïnvloeden.

Waarschuwing: Plaats het apparaat niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is.

Plaats de mand in de pan.

Gebruik van het apparaat

- Deze airfryer werkt met hete lucht. Vet de mand, het rekje of de pan niet in met frituurolie of vet.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Haal de mand uit de airfryer en zorg ervoor dat het rooster in de mand zit.

Opmerking: Als u begint te koken terwijl het apparaat koud is, voeg dan 3 minuten toe aan de bereidingstijd. Als u wilt, kun je het apparaat ook laten voorverwarmen zonder ingrediënten erin.

Plaats de ingrediënten op het rek in de mand van de airfryer.

OPMERKING: Met de airfryer kun een grote verscheidenheid aan voedsel worden bereidt. Raadpleeg de voedseltabel voor de juiste hoeveelheden en bereidingstijd.

OPMERKING: Vul het frituurmandje niet te vol en overschrijd de hoeveelheid die in de voedseltabel staat aangegeven niet, omdat dit de kwaliteit van het eindresultaat kan beïnvloeden.

OPMERKING: Als u verschillende ingrediënten tegelijk wilt bereiden, controleer dan eerst de benodigde bereidingstijd voor de verschillende ingrediënten.

Plaats de mand terug in de airfryer.

Waarschuwing: Raak de mand niet aan tijdens of kort na gebruik, want hij wordt erg heet, houd de mand vast bij het handvat.

- Regel de temperatuur door de selector naar de gewenste temperatuur te schuiven en draai de tijdknop naar de gewenste tijd (Fig 2)
- Door aan de tijdknop te draaien begint de airfryer te werken.

Opmerking

Sommige ingrediënten moeten halverwege het bakproces worden geschud. Om te schudden haalt u de mand uit het product door het handvat vast te pakken en te schudden. Schuif dan het mandje terug in de airfryer.

Wanneer u de timerwaarschuwing hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken.

OPMERKING: Als u meerdere porties vette ingrediënten bereidt (bijv. drumsticks, worstjes of hamburgers), verwijder dan na elke portie overtollige olie met keukenpapier van het rooster en

NEDERLANDS

de bodem van de mand. Wees voorzichtig, want hij wordt erg heet tijdens gebruik.

OPMERKING: U kunt het apparaat ook handmatig stoppen. Draai hiervoor de tijdkeuzeknop naar de uit stand.

- Haal de mand uit het apparaat en plaats het op een hittebestendig oppervlak.
- Zorg ervoor dat het eten goed gaar is.
- Als ze niet gaar genoeg zijn, schuift u de mand terug in de airfryer en voegt u nog een paar minuten toe aan de timer.

OPMERKING: Na het bakken in de airfryer zijn de mand, het rooster, het hoofdgedeelte en de ingrediënten heet. Afhankelijk van het type ingrediënten in het frituurmandje. Er kan stoom uit komen, dat is normaal.

Leeg de mand in een kom of bord.

Advies: Om het voedsel te verwijderen, haalt u het met een tang uit de mand.

Voedsel tabel

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.

OPMERKING: Voeg 3 minuten toe aan het kookproces als je begint te koken terwijl de airfryer koud is.

	Hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Maximale (°C)	Notities
Aardappelen				
Diepvriesfrietten	300-500	15-20	200	Roer tijdens het koken
Verse frietten	300-500	20-30	180	Roer tijdens het koken
Gegratineerde aardappelen	300-600	20-30	200	Roer tijdens het koken
Vlees en gevogelte				
Steak	100-500	10-20	200	Omdraaien tijdens het koken

Varkenskoteletten	100-500	10-20	200	Omdraaien tijdens het koken
Hamburgers	100-500	10-15	180	
Bladerdeeg gevuld met gehakt	100-500	10-15	200	
Kippenvleugels en kippenbout	100-500	15-25	200	Omdraaien tijdens het koken
Kipfilet	100-500	15-20	200	Omdraaien tijdens het koken
Hapjes				
Spring rolls	100-500	8-15	200	Gebruik ovenklaar voedsel, omdraaien tijdens het koken
Bevroren kipnuggets	100-500	8-15	200	Gebruik ovenklaar voedsel, omdraaien tijdens het koken
Bevroren vissticks	100-500	8-15	200	Gebruik ovenklaar voedsel, omdraaien tijdens het koken
Bevroren kaassticks	100-500	8-15	200	Gebruik ovenklaar voedsel, omdraaien tijdens het koken
Gevulde groenten	100-500	8-15	160	
Oven				

NEDERLANDS

Taarten	400	20-25	160	Gebruik een vorm of schaal geschikt voor de oven
Quiche	500	20-25	180	Gebruik een vorm of schaal geschikt voor de oven
Muffins	400	15-20	160	Gebruik een vorm of schaal geschikt voor de oven
Zoete hapjes	500	15-20	160	Gebruik een vorm of schaal geschikt voor de oven

Aanbevelingen

- Een kleinere hoeveelheid voedsel vereist iets minder bereidingstijd, een grotere hoeveelheid voedsel vereist iets meer bereidingstijd.
- Het wordt aanbevolen om het mandje van de air fryer niet verder te vullen dan $\frac{3}{4}$ van de capaciteit. De maximale hoeveelheid ingrediënten hangt af van het soort voedsel dat u wilt bereiden.
- Door kleinere levensmiddelen halverwege het kookproces te verwijderen, wordt het eindresultaat geoptimaliseerd en worden ongelijkmatige garing voorkomen.
- 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 de airfryer ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen. Om voedsel opnieuw op te warmen, stelt u de temperatuur in op 150°C gedurende 10 minuten.
- Het is aan te raden om een paar minuten te wachten tot de machine is afgekoeld als hij na het 1e gebruik opnieuw moet beginnen. Niet langer dan 1 uur warm houden.
- Als u ovenklaar voedsel gebruikt en het is niet knapperig, controleer dan het volgende:
 - a. Hoeveelheid ingrediënten: Plaats kleinere ingrediënten in de mand. Bedek de bodem van de mand in een enkele laag. Het voedsel kan best in kleinere hoeveelheden worden gekookt.
 - b. Bereidingstijd: Als u het product niet hebt voorverwarmd voordat u het voedsel introduceert, voeg dan 3 minuten extra toe aan de bereidingstijd wanneer u de timer instelt.
 - c. De meeste etenswaren hebben de aangegeven bereidingstijd nodig om volledig gaar te worden in de airfryer.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Waarschuwing: Laat de mand, het rek en de binnenkant van het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt. De mand en het rooster hebben een anti-aanbaklaag. Gebruik geen metalen kookgerei of schurende schoonmaakmiddelen voor het schoonmaken, omdat dit de anti-aanbaklaag zal beschadigen.

Maak het apparaat schoon na elk gebruik. Verwijder na elk gebruik olie en vet van de bodem van de mand om roken te voorkomen.

1. Schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het 15 minuten afkoelen.

Advies: Verwijder de mand om de airfryer sneller te laten afkoelen.

2. Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek zonder schuurmiddelen.
3. Maak de mand en het rek schoon met heet water, een beetje vloeibaar afwasmiddel en een niet-schurende spons.

OPMERKING: De mand en de rekjes kunnen niet in de vaatwasser.

Advies: Als er voedsel aan de mand of het frituurrooster blijft plakken, kunt u deze 10 tot 15 minuten in heet water met vloeibaar afwasmiddel laten weken. Door te weken komen voedselresten los en kunnen ze gemakkelijker worden verwijderd. De kwaliteit van het wasmiddel bepaalt hoe gemakkelijk etensresten en vet worden verwijderd. Gebruik een afwasmiddel dat olie en vet kan oplossen.

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

5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
De airfryer werkt niet	Het toestel is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	Er zijn meerdere apparaten aangesloten op hetzelfde stopcontact.	Probeer een ander stopcontact en controleer de zekeringen. De airfryer heeft een vermogen van 1500W.

NEDERLANDS

De buitenkant van het apparaat wordt heet tijdens gebruik.	De buitenkant van het apparaat wordt verwarmd omdat de warmte van de binnenkant wordt uitgestraald naar de buitenmuren.	Dit is normaal. U kunt het handvat en het paneel aanraken, ze zullen nog steeds koel genoeg zijn om aan te raken.
		De mand, het rekje en de binnenkant van de airfryer zullen altijd opwarmen wanneer het apparaat wordt ingeschakeld om ervoor te zorgen dat het voedsel goed gaar wordt. De mand en het rek zijn altijd te heet om aan te raken.
Voedsel dat gekookt is is nog rauw.	De hoeveelheid ingrediënten in de mand is te groot.	Plaats kleinere ingrediënten in de mand. Het voedsel kan best in kleinere hoeveelheden worden gekookt.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de temperatuur in volgens de gewenste temperatuur.
	De voorbereidingstijd is te kort.	Stel de bereidingstijd in volgens de gewenste bereidingstijd.
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.
Gefrituurde snacks hebben geen krokant resultaat wanneer ze uit de airfryer komen.	U heeft voedsel bereid dat bedoeld is om te bereiden in een traditionele frituurpan.	Bak het voedsel in de oven of bestrijk het met een beetje olie voor een knapperiger resultaat.
De mand schuift niet goed in het apparaat.	Er zitten teveel ingrediënten in de mand.	Vul de mand niet meer dan $\frac{3}{4}$ van de inhoud.

Er komt witte rook uit het toestel.	U kookt erg vet voedsel.	Wanneer vettig voedsel in de airfryer wordt bereid, lekt er een grote hoeveelheid olie in de mand. De olie produceert witte rook en de mand kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De mand bevat sporen van vet door eerder gebruik.	De witte rook komt door het opwarmen van het vet in de mand. Maak de mand na elk gebruik grondig schoon.
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.
		Snij de aardappelen in kleinere stukken voor een knapperiger resultaat.
		Voeg een beetje olie toe om krokantere resultaten te verkrijgen.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Referentie van het product: 04953
 Product: Cecofry Antique 5000 Window
 Voltage: 220-240V
 Frequentie: 50Hz
 Vermogen: 1500W

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/accu's 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

- A. Kratka (umieszcza się w pojemniku)
- B. Kosz
- C. Uchwyt
- D. Pokrętko czasu
- E. Odpowietrznik
- F. Przewód zasilający/wtyczka
- G. Pokrętko temperatury

UWAGA

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

2. PRZED UŻYCIEM

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

Zawartość opakowania

- Frytownica powietrzna
- Ta instrukcja obsługi

3. FUNKCJONOWANIE

Przed użyciem

- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Usuń wszystkie elementy opakowania i naklejki p
- Dokładnie wyczyść produkt przed pierwszym użyciem.

Przygotowanie

Umieść urządzenie na poziomej, stabilnej i płaskiej powierzchni.

Uwaga: Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na produkcie, gdy jest używany. Może to zakłócić przepływ powietrza i wpłynąć na wynik smażenia.

Ostrzeżenie: Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni nieodpornej na ciepło.

Włóż kratkę do kosza.

Obchodzenie się urządzeniem

- Ta frytkownica działa na gorące powietrze. Nie smaruj kosza, rusztu ani patelni olejem lub tłuszczem do smażenia.
- Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
- Wyciągnij kosz frytkownicy i upewnij się, że w środku znajduje się ruszt.

Uwaga: Jeśli zaczniesz gotować przy zimnym urządzeniu, dodaj 3 minuty do czasu przygotowania. Jeśli chcesz, możesz również rozgrzać urządzenie bez żadnych składników w środku.

Umieść składniki w koszu na ruszcie.

Uwaga: Dzięki temu urządzeniu będziesz mógł przygotować ogromną różnorodność potraw. Zobacz tabelę żywności dla odpowiednich ilości i czasu przygotowania.

Uwaga: Nie przepelniaj kosza do smażenia ani nie przekraczaj ilości podanej w tabeli żywności, ponieważ może to wpłynąć na jakość końcowego rezultatu.

Uwaga: Jeśli chcesz przygotować różne składniki w tym samym czasie, sprawdź wymagany czas przygotowania różnych składników, zanim zaczniesz je przygotowywać jednocześnie.

Włóż kosz z powrotem do frytkownicy.

Ostrzeżenie: Nie dotykaj kosza podczas użytkowania lub wkrótce po nim, ponieważ robi się bardzo gorący, trzymaj kosz za uchwyt.

- Wybierz temperaturę, przesuwając przełącznik do żądanej temperatury i przekręć pokrętło czasu na czas, który chcesz wybrać (Rys. 2)
- Obracając kołem czasu frytkownica zacznie działać.

Uwaga

Niektóre składniki należy wstrząsnąć w połowie smażenia. Aby nimi potrząsnąć, wyjmij koszki na produkty chwytając go za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie wsuń kosz z powrotem do frytkownicy.

Gdy usłyszysz monit timera, ustawiony czas parzenia upłynął.

Uwaga: W przypadku przygotowywania wielu partii tłustych składników (na przykład podudzia, kiełbasek lub hamburgerów) po każdej partii należy usunąć nadmiar oleju papierowym ręcznikiem ze stojaka i spodu kosza. Uważaj, ponieważ podczas użytkowania bardzo się nagrzewa.

Uwaga: Urządzenie można również zatrzymać ręcznie. W tym celu przekręć pokrętło wyboru czasu do pozycji wyłączonej.

- Wyjmij kosz z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- Upewnij się, że jedzenie jest dobrze ugotowane.
- Jeśli nie są wystarczająco ugotowane, wsuń kosz z powrotem do frytownicy i dodaj jeszcze kilka minut do timera.

Uwaga: Po smażeniu w gorącym powietrzu kosz, ruszt, korpus i składniki są gorące. W zależności od rodzaju składników w koszyku do smażenia. Może wydobywać się z niego para, jest to normalne.

Opróżnij kosz do miski lub talerza.

Wskazówka: Aby wyjąć jedzenie, wyjmij je z kosza za pomocą szczypic.

Tablica pożywienia

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla każdej potrawy.

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

Uwaga: Dodaj 3 minuty do procesu gotowania, gdy zaczniesz gotować, gdy frytownica jest zimna.

	Ilość (g)	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Uwagi
Kartofle				
Mrożone frytki	300-500	15-20	200	Mieszaj podczas gotowania
Świeże chipsy ziemniaczane	300-500	20-30	180	Mieszaj podczas gotowania
Zapiekanka ziemniaczana	300-600	20-30	200	Mieszaj podczas gotowania

POLSKI

Mięsa i drób / 128				
Stek wołowy	100-500	10-20	200	Obrócić podczas gotowania
Kotlety wieprzowe	100-500	10-20	200	Obrócić podczas gotowania
Hamburgery	100-500	10-15	180	
Ciasto francuskie wypełnione mięsem mielonym	100-500	10-15	200	
900 g skrzydełek i podudzi z kurczaka	100-500	15-25	200	Obrócić podczas gotowania
Pierś z kurczaka	100-500	15-20	200	Obrócić podczas gotowania
Przystawki				
Sajgonki	100-500	8-15	200	Używanie potraw przygotowanych w piekarniku Obracanie podczas pieczenia
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	8-15	200	Używanie potraw przygotowanych w piekarniku Obracanie podczas pieczenia
Mrożone paluszki rybne	100-500	8-15	200	Używanie potraw przygotowanych w piekarniku Obracanie podczas pieczenia
Mrożone paluszki serowe	100-500	8-15	200	Używanie potraw przygotowanych w piekarniku Obracanie podczas pieczenia
Faszerowane warzywa	100-500	8-15	160	

Piekarnik				
ciastka	400	20-25	160	Użyj formy do pieczenia lub pojemnika
Quiche	500	20-25	180	Użyj formy do pieczenia lub pojemnika
Muffins	400	15-20	160	Użyj formy do pieczenia lub pojemnika
Słodkie aperitiv	500	15-20	160	Użyj formy do pieczenia lub pojemnika

Porady

- Mniejsze ilości żywności wymagają nieco krótszego czasu przygotowania, większe ilości żywności wymagają nieco dłuższego czasu przygotowania.
- Zaleca się, aby nie napełniać kosza frytownicy więcej niż w $\frac{3}{4}$. Maksymalna ilość składników zależy od rodzaju potrawy, którą chcesz przygotować.
- Wyjęcie mniejszych elementów w połowie procesu gotowania optymalizuje efekt końcowy i zapobiega nierównomiernemu gotowaniu potraw.
- Umieść blachę do pieczenia lub naczynie do pieczenia w koszyku frytownicy, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche albo jeśli chcesz usmażyć kruche składniki lub nadzienia.
- Frytkownicę można również wykorzystać do odgrzania składników. Aby podgrzać jedzenie, ustaw temperaturę na 150°C na 10 minut.
- Zaleca się odczekać kilka minut, aż urządzenie ostygnie, jeśli trzeba rozpocząć kolejne gotowanie po pierwszym. Trzymaj ciepło nie dłużej niż 1 godzinę.
- Jeśli używasz potraw gotowych do pieczenia i nie są one chrupiące, sprawdź następujące kwestie:
 - a. Ilość składników: Do koszyka wkładać mniejsze partie składników. Przykryj dno kosza pojedynczą warstwą. Jedzenie najlepiej gotować w małych partiach.
 - b. Czas przygotowania Jeśli produkt nie został wstępnie podgrzany przed dodaniem żywności, podczas ustawiania timera należy dodać dodatkowe 3 minuty do czasu przygotowania.
 - c. Większość potraw wymaga podanego czasu przygotowania, aby frytkownica mogła się w pełni ugotować.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Ostrzeżenie: Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekaj, aż kosz, ruszt i wnętrze urządzenia całkowicie ostygną. Kosz i ruszt mają nieprzewodzącą powłokę. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących do ich czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę.

Wyczyść urządzenie po każdym użyciu. Po każdym użyciu usuń olej i tłuszcz z dna kosza do smażenia, aby uniknąć dymu.

1. Wyłącz urządzenie, odłącz je od gniazdka elektrycznego i pozostaw do ostygnięcia na 15 minut.

Wskazówka: Wyjmij kosz, aby umożliwić szybsze ostygnięcie frytownicy.

2. Zewnętrzną część urządzenia czyść wilgotną ściereczką bez środków ściernych
3. Wyczyść kosz i ruszt gorącą wodą z niewielką ilością detergentu w płynie i nieścierną gąbką.

Uwaga: Kosz i stojak można myć w zmywarce.

Wskazówka: Jeśli jedzenie przykleiło się do kosza lub rusztu, możesz zanurzyć je w gorącej wodzie z płynnym detergentem na 10 do 15 minut. Moczenie rozluźni resztki jedzenia i ułatwi ich usunięcie. Jakość detergentu decyduje o łatwości usuwania resztek jedzenia i tłuszczu. Upewnij się, że używasz płynu do mycia naczyń, który rozpuszcza olej i tłuszcz.

4. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nierysującą gąbką.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problema	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Frytownica powietrzna nie działa	Produkt nie jest podłączony.	Podłącz zasilacz do uziemionego gniazdka elektrycznego.
	Kilka urządzeń jest podłączonych do tego samego gniazda.	Wypróbuj inną wtyczkę i sprawdź bezpieczniki. Frytkownica ma moc 1500W.

Zewnętrzna część urządzenia nagrzewa się podczas użytkowania.	Zewnętrzna część urządzenia nagrzewa się, ponieważ ciepło z wnętrza jest wypromieniowywane na ściany zewnętrzne.	To normalne. Możesz dotknąć uchwyty i panelu, nadal będą wystarczająco chłodne, aby je dotknąć.
		Kosz, ruszt i wnętrze frytownicy zawsze nagrzewają się, gdy urządzenie jest włączone, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie żywności. Kosz i stojak są zawsze zbyt gorące, by je dotknąć.
Jedzenie gotowane we frytownicy dietetycznej jest surowe.	Ilość składników w koszu do smażenia jest zbyt duża.	Do koszyka wkładać mniejsze partie składników. Jedzenie najlepiej gotować w małych partiach.
	Wybrana temperatura jest za niska.	Dostosuj temperaturę w oparciu o żądaną temperaturę.
	Czas przygotowania jest za krótki.	Dostosuj czas gotowania w zależności od wymaganego czasu przygotowania.
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.
Jedzenie po wyjęciu z frytownicy nie jest chrupiące.	Ugotowałaś żywność przeznaczoną do smażenia w tradycyjnej frytownicy.	Gotuj potrawy z piekarnika lub posmaruj je odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.
Nie mogę prawidłowo wsunąć kosza do urządzenia.	W koszyku jest za dużo składników.	Nie napętniaj kosza więcej niż w $\frac{3}{4}$.

POLSKI

Z produktu wydobywa się biały dym.	Gotujesz bardzo tłuste potrawy.	Podczas smażenia tłustych składników we frytownicy duża ilość oleju przedostanie się do kosza. Z oleju wydobywa się biały dym, a kosz może się nagrzewać bardziej niż normalnie. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na efekt końcowy.
	Kosz do smażenia nadal zawiera ślady tłuszczu z poprzedniego użytkowania.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w koszu. Pamiętaj, aby dokładnie wyczyścić kosz po każdym użyciu.
Świeże frytki smażą się nierównomiernie we frytownicy powietrznej.	Nie użyłeś właściwego rodzaju ziemniaka.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają jędrne podczas smażenia.
	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.

6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 04953

Produkt: Cecofry Antique 5000 Window

Napięcie: 220-240V

Frekwencja: 50Hz

Moc: 1500W

Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu

poprawy jakości produktu.

Zaprojektowano w Hiszpanii | Wyprodukowano w Chinach

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

8. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Cecotec odpowie użytkownikowi 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 (elektryczny, mechaniczny, fotokopiowany, nagrywany lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

- A. Mřížka (umístěná v nádobě)
- B. Koš
- C. Rukojeť
- D. Volič času
- E. Výstup vzduchu
- F. Napájecí kabel/zástrčka
- G. Posuvný volič teploty

POZNÁMKA

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

2. PŘED POUŽITÍM

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

Obsah krabice

- Horkovzdušná fritéza
- Tento návod k použití

3. PROVOZ

Před použitím

- Odstraňte všechny obaly.
- Odstraňte z výrobku všechny obalové prvky a nálepky.
- Produkt před prvním použitím vyčistěte.

Příprava

Spotřebič postavte na vodorovný, stabilní a rovný povrch.

Poznámka: Nepokládejte žádné předměty na přístroj, pokud ho používáte. To by mohlo přerušit

proudění vzduchu a ovlivnit výsledek smažení.

Upozornění: Nepokládejte spotřebič na povrch, který není tepelně odolný.

Vložte mřížku do koše.

Použití přístroje

- Tato fritéza pracuje s horkým vzduchem. Koš, mřížku ani nádobu nemažte olejem nebo tukem na smažení.
- Zapojte konektor do zásuvky.
- Vyjměte koš z horkovzdušné fritézy a ujistěte se, že je mřížka uvnitř koše.

Poznámka: Pokud začínáte přípravu se studeným spotřebičem, přidejte k době přípravy 3 minuty. Pokud chcete, můžete nechat spotřebič přehřát i bez přísad uvnitř.

Ingredience vložte do koše na mřížku.

Poznámka: V horkovzdušné fritéze můžete připravovat nejrůznější pokrmy. Příslušné množství a dobu přípravy naleznete v tabulce potravin.

Poznámka: Nepřepněte fritovací koš a nepřekračujte množství uvedené v tabulce potravin, protože to může ovlivnit kvalitu výsledku.

Poznámka: Pokud chcete připravovat různé ingredience najednou, ujistěte se, že jste zkontrolovali dobu přípravy jednotlivých ingrediencí, než je začnete připravovat současně.

Koš znovu vložte do fritézy.

Upozornění: Během používání nebo krátce po něm se koše nedotýkejte, protože je velmi horký, držte jej za rukojeť.

- Zvolte teplotu posunutím voliče na požadovanou teplotu a otočte voličem času na požadovaný čas (obr. 2).
- Otočením voliče času se fritéza uvede do provozu.

Poznámka

Některé přísady je třeba v polovině procesu smažení protřepat. Pro protřepání vyjměte koš ze zařízení uchopením za rukojeť a protřepejte. Poté zasuňte koš zpět do horkovzdušné fritézy.

Když uslyšíte výzvu časovače, nastavený čas přípravy uplynul.

Poznámka: Pokud připravujete několik dávek mastných surovin (např. stehna, klobásy nebo hamburgery), ujistěte se, že po každé dávce odstraníte přebytečný olej pomocí kuchyňského papíru z mřížky a dna koše. Buďte opatrní, protože se během používání velmi zahřívá.

Poznámka: Zařízení můžete zastavit také ručně. Za tímto účelem otočte voličem volby času do polohy vypnuto.

ČEŠTINA

- Vyjměte koš ze spotřebiče a položte jej na tepelně odolný povrch.
- Ujistěte se, že je jídlo dobře uvařené.
- Pokud nejsou dostatečně uvařené, zasuňte košík zpět do fritézy a přidejte ještě pár minut na časovači.

Poznámka: Po fritování horkým vzduchem jsou koš, mřížka, hlavní těleso a přísady horké. V závislosti na typu ingrediencí ve fritovacím koši. Může z něj vycházet pára, to je normální. Vyprázdněte koš do misky nebo talíře.

Rady: Potraviny vyjměte z koše pomocí kleští.

Tabulka potravin

Následující tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení pro každé jídlo.

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

Poznámka: Když začnete smažit ve studené fritéze, přidejte 3 minuty.

	Množství (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Poznámky
Brambory				
Zmražené hranolky	300-500	15-20	200	Během vaření promíchejte
Čerstvé hranolky	300-500	20-30	180	Promíchání během přípravy
Gratinované brambory	300-600	20-30	200	Promíchání během přípravy
Maso a drůbež				
Kotleta	100-500	10-20	200	Otáčení během přípravy
Vepřové kotlety	100-500	10-20	200	Otáčení během přípravy
Hamburgery	100-500	10-15	180	
Lístkové těsto plněné mletým masem	100-500	10-15	200	

Kuřecí křídla a stehna	100-500	15-25	200	Otáčení během přípravy
Kuřecí prsní řízký	100-500	15-20	200	Otáčení během přípravy
Občerstvení				
Jarní závitky	100-500	8-15	200	Používání potravin připravených pro pečení v troubě. Otáčení během přípravy.
Zmražené kuřecí nugety	100-500	8-15	200	Používání potravin připravených pro pečení v troubě. Otáčení během přípravy.
Zmražené rybí prsty	100-500	8-15	200	Používání potravin připravených pro pečení v troubě. Otáčení během přípravy.
Zmražené prsty sýrové	100-500	8-15	200	Používání potravin připravených pro pečení v troubě. Otáčení během přípravy.
Plněná zelenina	100-500	8-15	160	
Trouba				
Dorty	400	20-25	160	Použijte formu nebo nádobu do trouby
Quiche	500	20-25	180	Použijte formu nebo nádobu do trouby

ČEŠTINA

Muffiny	400	15-20	160	Použijte formu nebo nádobu do trouby
Sladká občerstvení	500	15-20	160	Použijte formu nebo nádobu do trouby

Rady

- Menší množství potravin vyžaduje o něco méně času na přípravu, větší množství potravin vyžaduje o něco více času na přípravu.
- Doporučujeme nenaplňovat koš horkovzdušné fritézy více než do $\frac{3}{4}$ jeho kapacity. Maximální množství ingrediencí závisí na typu jídla, které chcete připravit.
- Promícháním menších kusů v polovině procesu přípravy optimalizujete konečný výsledek a zabráníte nerovnoměrnému smažení jídla.
- Pokud chcete upéct dort nebo quiche nebo chcete-li smažit křehká nebo plněná jídla, vložte do koše horkovzdušné fritézy pekáč nebo zapékač mísu.
- Fritézu můžete použít také k ohřívání surovin. Chcete-li jídlo ohřát, nastavte teplotu na 150 °C na 10 minut.
- Pokud má zařízení po prvním vaření zahájit další vaření, doporučuje se počkat několik minut, než zařízení vychladne. Uchovávejte v teple maximálně 1 hodinu.
- Pokud používáte potraviny připravené na pečení v troubě a nejsou křupavé, zkontrolujte následující:
 - a. Množství surovin: Do košíku dejte menší dávky surovin. Dno koše pokryjte jednou vrstvou. Potraviny se připravují lépe v malých dávkách.
 - b. Doba přípravy: Pokud jste zařízení před vložením pokrmu nepředehřáli, nezapomeňte při nastavování časovače přidat k době přípravy další 3 minuty.
 - c. Většina potravin potřebuje dobu přípravy uvedenou pro fritézu, aby byly plně tepelně zpracované.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Upozornění: Před čištěním nechte koš, mřížku a vnitřek spotřebiče zcela vychladnout. Koš a mřížka mají nepřílnavou vrstvu. K čištění nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, protože by došlo k poškození nepřílnavého povlaku.

Po každém použití přístroj vyčistěte. Po každém použití odstraňte ze dna fritovacího koše olej a tuk, aby se z něj nekouřilo.

1. Vypněte spotřebič, odpojte jej ze zásuvky a nechte jej 15 minut vychladnout.

Rady: Vyjměte koš, aby se horkovzdušná fritéza rychleji ochladila.

2. Vnější stranu přístroje čistíte vlhkým hadříkem bez abrazivních prostředků.
3. Vyčistíte koš a mřížku horkou vodou s trochou tekutého mycího prostředku a neabrazivní houbou.

Poznámka: Koš a mřížka jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí.

Rady: Pokud na koši nebo mřížce zůstávají přilepené potraviny, můžete je na 10 až 15 minut namočit do horké vody s tekutým mycím prostředkem. Namáčení uvolní zbytky jídla a usnadní jejich odstranění. Kvalita mycího prostředku určuje, jak snadno se odstraní zbytky jídla a mastnoty. Ujistěte se, že používáte prostředek na mytí nádobí, který dokáže rozpustit olej a mastnotu.

4. Vnitřek spotřebiče očistíte horkou vodou a neabrazivní houbou.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje	Přístroj není zapojen.	Připojte adaptér k uzemněné zásuvce.
	Ke stejné zásuvce lze připojit několik zařízení.	Zkuste jinou zásuvku a zkontrolujte pojistky. Výkon horkovzdušné fritézy je 1500 W.
Vnější část spotřebiče se během používání zahřívá.	Vnější strana spotřebiče se ohřívá, protože teplo z vnitřku je vyzařováno na vnější stěny.	To je normální. Můžete se dotknout rukojeti a panelu, budou stále dostatečně chladné, abyste se jich mohli dotknout.
		Koš, mřížka a vnitřek fritézy se po zapnutí spotřebiče vždy zahřejí, aby se zajistilo správné tepelné zpracování pokrmů. Koš a mřížka jsou vždy příliš horké, než abyste se jich mohli dotknout.
Potraviny připravené ve fritéze jsou syrové.	Množství ingrediencí ve fritovacím koši je příliš velké.	Do košíku dejte menší dávky surovin. Potraviny se připravují lépe v malých dávkách.
	Zvolená teplota je příliš nízká.	Nastavte teplotu podle požadované teploty.
	Doba přípravy je příliš krátká.	Nastavte dobu přípravy podle požadované doby přípravy.

ČEŠTINA

Ingredience jsou osmažené nerovnoměrně.	Některé potraviny je třeba uprostřed smažení promíchat.	Příspěvky, které se hromadí jedna na druhé (např. hranolky), by se měly v polovině smažení protřepat.
Jídlo není po vyjmutí z fritézy křupavé.	Smažili jste potraviny, které by měly být smaženy v konvenční fritéze.	Smažte potraviny pro pečení v troubě nebo je potřete trochou oleje, aby byly křupavější.
Koš se do spotřebiče nezasouvá správně.	V košíku je příliš mnoho potravin.	Nenaplňujte koš více než do $\frac{3}{4}$ jeho kapacity.
Z přístroje vychází bílý kouř.	Připravujete velmi tučná jídla.	Při smažení mastných surovin v horkovzdušné fritéze prosákne do koše velké množství oleje. Olej produkuje bílý kouř a koš může být teplejší než normálně. To neovlivňuje zařízení ani konečný výsledek.
	Fritovací koš stále obsahuje zbytky tuku z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku v koši. Po každém použití koš důkladně vyčistěte.
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 neočistili.	Brambory dobře opláchněte, abyste 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.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 04953

Produkt: Cecofry Antique 5000 Window

Napětí: 220-240V

Frekvence: 50Hz

Výkon: 1500W

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.

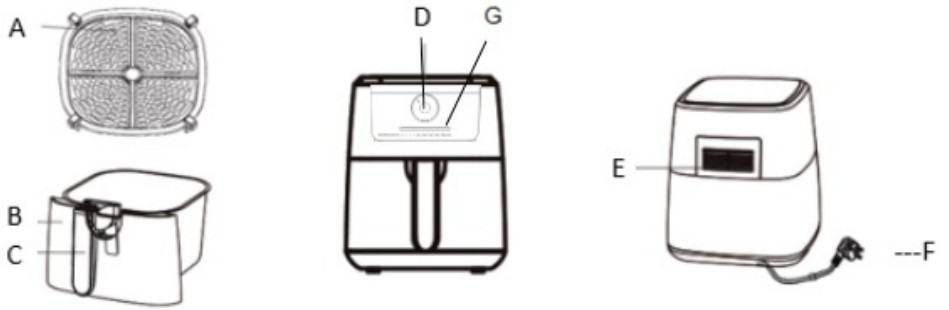


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 1

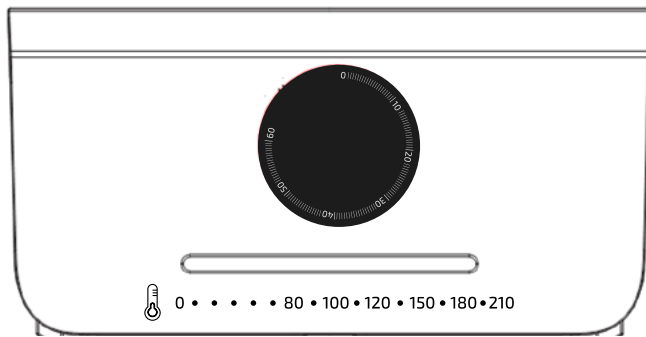


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 2

www.cecotec.es

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

YV_01230604