

cecotec

CECOFRY DRIP 5000

Freidora de aire con spray de agua/Air fryer with water spray



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

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

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	34
2. Antes de usar	35
3. Funcionamiento	35
4. Limpieza y mantenimiento	38
5. Resolución de problemas	39
6. Especificaciones técnicas	40
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	41
8. Garantía y SAT	41
9. Copyright	41

INDEX

1. Parts and components	42
2. Before use	43
3. Operation	43
4. Cleaning and maintenance	46
5. Troubleshooting	47
6. Technical specifications	48
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	48
8. Technical support and warranty	49
9. Copyright	49

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	50
2. Avant utilisation	51
3. Fonctionnement	51
4. Nettoyage et entretien	54
5. Résolution de problèmes	55
6. Spécifications techniques	57
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	57
8. Garantie et SAV	57
9. Copyright	58

INHALT

1. Teile und Komponenten	59
2. Vor dem Gebrauch	60
3. Bedienung	60
4. Reinigung und Wartung	63
5. Problembehebung	64
6. Technische Spezifikationen	66
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	66
8. Garantie und Kundendienst	66
9. Copyright	67

INDICE

1. Parti e componenti	68
2. Prima dell'uso	69
3. Funzionamento	69
4. Pulizia e manutenzione	72
5. Risoluzione dei problemi	73
6. Specifiche tecniche	74
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	75
8. Garanzia e supporto tecnico	75
9. Copyright	75

ÍNDICE

1. Peças e componentes	76
2. Antes de usar	77
3. Funcionamento	77
4. Limpeza e manutenção	80
5. Resolução de problemas	81
6. Especificações técnicas	82
7. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos	83
8. Garantia e SAT	83
9. Copyright	83

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	84
2. Vóór u het apparaat gebruikt	85
3. Werking	85
4. Schoonmaak en onderhoud	88
5. Probleemoplossing	89
6. Technische specificaties	90
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	91
8. Garantie en technische ondersteuning	91
9. Copyright	91

SPIS TREŚCI


1. Części i komponenty	92
2. Przed użyciem	93
3. Funkcjonowanie	93
4. Czyszczenie i konserwacja	96
5. Rozwiązywanie problemów	97
6. Dane techniczne	98
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	99
8. Gwarancja i Serwis techniczny	99
9. Copyright	99

OBSAH

1. Části a složení	100
2. Před použitím	101
3. Provoz	101
4. Čištění a údržba	104
5. Řešení problémů	105
6. Technické specifikace	106
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	106
8. Záruka a technický servis	107
9. Copyright	107

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

líquidos calientes, tenga especial cuidado con el asa.

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


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

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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


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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

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


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

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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


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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

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

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

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


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

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

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

líquidos quentes. Tenha especial cuidado com a pega.

- Certifique-se de que a tensão de rede elétrica corresponda aos requisitos de tensão especificados na etiqueta de classificação do aparelho.
- Recomenda-se que o espaço onde vai utilizar o aparelho esteja equipado com um extrator de fumos ou seja ventilado.
- O uso incorreto ou inadequado pode pôr em perigo, quer o aparelho, quer o utilizador. Utilize este aparelho para fins que aparecem descritos neste manual.
- Desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar ou quando não o utilizar.
- Não o utilize em exteriores.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe que se aproxime o cabo do fogão ou da bancada de cozinha.
- Não utilize extensores, a não ser que esteja recomendado por um 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 alimentos a cozinhar dentro do cesto para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Desconecte o aparelho quando não o estiver a usar ou durante a limpeza. Deixe que arrefeça por completo antes de montar ou remover qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.
- Não deixe o aparelho ligado à alimentação elétrica sem supervisão.
- Para assegurar o funcionamento correto, a limpeza e manutenção do aparelho deve ser efetuada em conformidade com este manual de instruções.
- Não colocar o aparelho contra a parede. Deixe uma distância de segurança de 10 cm da parte de trás do aparelho e de 10 cm de cada lado. Não coloque nenhum objeto encima do produto enquanto o estiver a usar.
- Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, emitirá vapor quente através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das saídas de ar. O ar quente pode sair do aparelho quando se remove o cesto do interior.

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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

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

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

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

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

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



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


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

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

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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

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

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

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

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

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Descripción general (Fig. 1)

1. Cubierta superior
2. Panel de control
3. Carcasa exterior
4. Cubeta
5. Rejilla
6. Asa
7. Salida de aire
8. Cable de alimentación

Panel de control (Fig. 2)

1. Programas predeterminados
2. Botón de incremento
3. Botón selección programas predeterminados
4. Botón pulverización de agua
5. Botón temperatura
6. Botón tiempo
7. Botón luz
8. Botón encendido/pausa
9. Botón disminución
10. Indicador ventilación
11. Indicador calentamiento
12. Indicador temperatura
13. Indicador tiempo
14. Pantalla

NOTA:

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

Contenido de la caja:

- Freidora de aire
- Manual de instrucciones

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.
- Limpie el cestillo y la rejilla en profundidad con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva. Utilice un paño húmedo para limpiar tanto el exterior como el interior de la freidora de aire.

3. FUNCIONAMIENTO

Freidora

Uso del aparato

Con la freidora de aire puede preparar una gran variedad de alimentos. El recetario incluido le ayuda a conocer el aparato.

Freidora de aire

1. Conecte el cable a una toma de corriente.
2. Saque el cestillo de la freidora de aire.
3. Ponga los ingredientes en el cestillo.
4. Vuelva a colocar el cestillo en la freidora de aire. Alinee cuidadosamente con las guías del cuerpo de la freidora.

Advertencia: No toque el cestillo durante el funcionamiento ni tras su uso, podría estar muy caliente. Sujete el cestillo únicamente por el asa.

5. Determine el tiempo de cocción necesario para cada ingrediente.
6. Algunos ingredientes deben sacudirse durante el proceso de cocción. Para removerlos, extraiga el cestillo del aparato utilizando el mango y remueva el alimento con ayuda de unas pinzas de madera o silicona. Luego, vuelva a meter el cestillo dentro de la freidora de aire.
7. Cuando oiga 3 pitidos, habrá transcurrido el tiempo de cocción. Retire el cestillo del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

Aviso: También puede apagar la freidora manualmente. Para ello, mantenga pulsado el botón de encendido/pausa.

8. Asegúrese de que los alimentos estén bien cocinados. En caso de no ser así, basta con volver a meter el cestillo en la freidora y programar unos minutos más al temporizador.

9. Para retirar los alimentos, p. ej. patatas fritas, saque el cestillo de la freidora de aire y colóquela sobre una superficie resistente al calor. A continuación, saque el alimento del cestillo. No ponga el cestillo boca abajo, ya que el exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de esta se derramará sobre los ingredientes. El cestillo y los ingredientes estarán muy calientes. Dependiendo del tipo de alimentos cocinados, puede salir vapor del cestillo
10. Vacíe el cestillo en un bol o un plato.
Consejo: Utilice unas pinzas de madera o silicona para sacar alimentos más grandes o troceados del cestillo.
11. Una vez cocinada la primera tanda de alimentos, el aparato estará listo para cocinar la siguiente.










Instrucciones de funcionamiento:

1. Coloque el cestillo y enchufe la freidora, la luz de la pantalla se iluminará.
2. Pulse el botón de programas seleccionados, el icono parpadeará y los parámetros se mostrarán en la pantalla. Estos parámetros pueden ser modificados.
3. Una vez seleccionado el programa de cocción, pulse el botón de encendido/pausa y el dispositivo empezará a funcionar. La pantalla mostrará la cuenta atrás en minutos durante 3 segundos, tras 3 segundos la pantalla mostrará la temperatura durante 1s. El tiempo y la temperatura aparecerán alternativamente en la pantalla.
4. Toque los botones de temperatura y tiempo para seleccionar el parámetro que desea modificar y pulse el botón de aumento y disminución para modificar el tiempo o temperatura. El tiempo se modifica de un minuto en un minuto y la temperatura varía de cinco en cinco grados Celsius, si se mantiene pulsado el botón de incremento o disminución los parámetros se modifican más rápidamente.
5. Si retira el cestillo durante el cocinado el proceso se pausará y se reanudará al volver a introducir el cestillo
6. Al finalizar por completo el proceso de cocinado el dispositivo emitirá 3 pitidos y la pantalla mostrará "OFF".
7. Para apagar el dispositivo mantenga pulsado el botón de encendido/pausa.

Pulverización de agua:

Para activar o no el funcionamiento de la pulverización seleccione un programa determinado que cuente con esta función, a continuación, pulse el icono de la función pulverización si desea que pulverice agua automáticamente siguiendo los intervalos explicados en la siguiente tabla, si no desea pulverizar agua automáticamente no pulse este icono. Puede pulverizar agua en cualquier momento durante el funcionamiento pulsado este icono.

Ajustes

Icono	Nombre	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Pulverización de agua 	Tiempos de pulverización
	Patatas fritas	200	18	NO	-
	Muslitos/ Alitas de pollo	200	25	SÍ	Pulveriza 3s a los 10 minutos
	Gambas	180	10	SÍ	Pulveriza 3s a los 3 minutos
	Carne	180	15	SÍ	Pulveriza 3s a los 8 minutos
	Postre	150	25	SÍ	Pulveriza 3s a los 10 minutos
	Verduras	150	15	SÍ	Pulveriza 3s a los 8 minutos
	Pescados	180	12	SÍ	Pulveriza 3s a los 5 minutos
	Mantener caliente	80	15	NO	-

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

Aviso

- Estos ajustes son sólo indicativos. Como los ingredientes pueden variar en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que los ajustes mostrados a continuación sean los más apropiados.
- La tecnología Rapid Air calienta instantáneamente el aire dentro de la freidora. Sacar brevemente el cestillo de la freidora durante la cocción apenas altera el proceso.

Consejos

- Los alimentos más pequeños requieren un tiempo de preparación menor que los grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor, al igual que una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Voltrear los ingredientes más pequeños mientras se cocinan optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir que los alimentos se cocinen de forma desigual.
- Añada un poco de aceite a las patatas para obtener un resultado más crujiente. Cocine los alimentos en la freidora de aire justo después de añadirles el aceite.
- No utilice la freidora de aire para freír alimentos excesivamente grasientos (como salchichas).
- Los aperitivos que pueden ser cocinados al horno también pueden cocinarse en la freidora de aire.
- La cantidad óptima para que las patatas fritas queden crujientes es de 500 gramos.
- Utilice masas precocinadas para preparar aperitivos de forma rápida y fácil. La masa precocinada requiere un tiempo de preparación menor que la hecha a mano.
- Coloque un molde o una fuente de horno en el cestillo de la freidora de aire si quiere hornear un pastel o una quiche o si quiere freír alimentos frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora para recalentar alimentos. Para recalentar alimentos, ajuste la temperatura a 150°C durante 10 minutos.

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

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

Limpie la freidora después de cada uso. El cestillo y cestillo con superficie antiadherente. No utilice utensilios metálicos o productos abrasivos para limpiarlos, ya que podría dañar la superficie antiadherente.

1. Desenchufe la freidora de la luz y deje que se enfríe antes de limpiarla.
Aviso: Retire el cestillo para que la freidora se enfríe más rápidamente.
2. Limpie el interior y el exterior de la freidora con un paño húmedo.
Recomendamos el uso de desengrasante líquido para retirar cualquier resto de suciedad.
Consejo: Si hay suciedad atascada dentro de el cestillo y la rejilla, recomendamos llenarla con agua caliente mezclada con detergente líquido. Coloque el cestillo en el cestillo y déjelos en remojo durante 10 minutos aproximadamente.
3. Limpie el interior de la freidora con agua caliente y una esponja no abrasiva.

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

Almacenamiento

1. Desenchufe la freidora y deje que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las partes están limpias y secas.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Resolución de problemas

Problema	Posibles causas	Solución
La freidora de aire caliente no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.
	No ha iniciado el temporizador.	Ajuste el temporizador hasta el tiempo de preparación deseado.
Los alimentos no están completamente cocinados.	Los ingredientes en el cestillo son demasiado grandes.	Ponga ingredientes más pequeños en el cestillo. Los alimentos se cocinan mejor por pequeñas tandas.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Gire el selector de la temperatura hasta el ajuste de temperatura deseado (véase el apartado "Funcionamiento").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el temporizador hasta el tiempo de preparación deseado (véase el apartado "Ajustes" en el punto "Funcionamiento").
Los ingredientes se han frito de forma desigual.	Algunos alimentos requieren ser volteados a mitad del proceso de cocción.	Los ingredientes que se amontonan unos encima de otros (por ejemplo, las patatas fritas) deben darse la vuelta a mitad del proceso. Consulte el apartado "Ajustes" en el punto "Funcionamiento".
Los aperitivos fritos no tienen un resultado crujiente cuando salen de la freidora de aire.	Ha cocinado alimentos pensados para ser fritos en una freidora convencional.	Cocine aperitivos de horno o unte los alimentos con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.

El cestillo no se desliza correctamente dentro de la freidora.	Hay demasiados ingredientes en el cestillo.	No exceda la cantidad máxima permitida en el cestillo.
	El cestillo no está colocado correctamente dentro del cestillo.	Meta el cestillo en el cestillo hasta que oiga un clic.
Sale humo blanco del producto.	Está cocinando alimentos muy grasos.	Cuando se fríen ingredientes grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtra en el cestillo. El aceite produce humo blanco y el cestillo puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta a la freidora o al resultado.
	El cestillo aún contiene grasa de usos previos.	El humo blanco se debe a que la grasa se calienta en el cestillo. Asegúrese de limpiarla correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora de aire.	No ha empleado el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura.
	No ha lavado correctamente las patatas antes de freírlas.	Enjuague bien las patatas para quitar el almidón.
Las patatas fritas frescas no quedan crujientes cuando salen de la freidora de aire.	El punto crujiente de las patatas dependerá de la cantidad de agua y 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: 04936
 Producto: Freidora de aire Cecofry Drip 5000
 Potencia: 1500 W
 Voltaje: 220-240 V
 Frecuencia: 50-60 Hz
 Capacidad: 5 L

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, deberá extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

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

8. GARANTÍA Y SAT

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final de cualquier falta de conformidad que exista en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos que establece la normativa aplicable.

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

General description (Fig. 1)

1. Top cover
2. Control panel
3. Outer surface
4. Basket drawer
5. Rack
6. Handle
7. Air outlet
8. Power cable

Control panel. (Fig. 2)

1. Default programmes
2. Increase icon
3. Default programme selection icon
4. Water spray icon
5. Temperature icon
6. Time icon
7. Light icon
8. Power/pause icon
9. Decrease icon
10. Ventilation indicator light
11. Heating indicator light
12. Temperature indicator light
13. Time indicator
14. Display

NOTE:

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

Box content:

- Air fryer
- Instruction manual

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the device out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent damage to the device when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the Official Cecotec Technical Support Service immediately.
- Clean the basket and rack thoroughly with hot water, washing-up liquid, and a non-abrasive sponge. Use a damp cloth to clean both the outside and inside of the air fryer.

3. OPERATION

Using the appliance

With this air fryer, you can prepare a wide variety of food. The included recipe book helps you to get to know the appliance.

Air fryer

1. Plug the power cable into the outlet.
2. Remove the basket from the air fryer.
3. Put the ingredients in the basket.
4. Put the basket back in the air fryer. Carefully align the basket guides with those on the fryer body.

Warning: do not touch the basket during and immediately after use, as it gets very hot. Hold the basket only by the handle.

5. Determine the cooking time required for each ingredient.
6. Some ingredients must be stirred during the cooking process. To remove them, pull the basket out of the appliance using the handle and remove the food using wooden or silicone tongs. Then, slide the basket back into the air fryer.
7. When you hear 3 beeps, the cooking time should have elapsed. Remove the basket from the device and place it on a heat-resistant surface.

Note: you can also switch off the appliance manually. To do this, press and hold the power/pause icon.

8. Make sure the food is cooked. If that is not the case, put the basket back in the fryer and set the timer for a few more minutes.
9. To remove food, e.g., chips, remove the basket from the air fryer and place it on a heat-resistant surface. Next, remove the food from the basket. Do not turn the basket upside down, as excess oil on the bottom will spill over the ingredients. The basket and the ingredients are very hot. Depending on the type of ingredients cooked, steam may escape from the basket.

10. Empty the basket into a bowl or plate.
11. Tip: use wooden or silicone tongs to remove larger or chopped foods from the basket.
12. Once the first batch of food has been cooked, the appliance will be ready for the next batch.










Operation instructions

1. Place the basket and plug in the fryer, the display light will illuminate.
2. Press the programme selection icon, the icon will flash, and the parameters will be shown on the display. These parameters can be modified.
3. Once the cooking programme has been selected, press the power/pause icon, the device will start to operate. The display will count down in minutes for 3 seconds, after 3 seconds the display will show the temperature for 1s. Time and temperature will alternately appear on the display.
4. Touch the temperature and time icons to select the parameter you want to change and press the increase/decrease icon to change the time or temperature. The time changes from one minute to one minute, and the temperature changes from five degrees Celsius to five degrees Celsius. If the increase or decrease icon is held down, the parameters change more quickly.
5. If the basket is removed during cooking, the process will pause and resume when the basket is reinserted.
6. When the cooking process is completely finished, the device will beep 3 times and the display will show OFF.
7. Hold down the power/pause icon to turn the device off.

Water spraying

To activate or not the spraying function, select a specific programme that has this function. Then, press the spraying function icon if you want it to spray water automatically following the intervals explained below. If you do not want to spray water automatically, do not press this icon. You can spray water at any time during operation by pressing this icon.

Settings

Icon	Name	Temperature (°C)	Time (min)	Water spraying 	Spraying times
	Chips	200	18	NO	-
	Chicken wings and thighs	200	25	YES	Sprays for 3s after 10 minutes
	Shrimp	180	10	YES	Sprays for 3s after 3 minutes
	Meat	180	15	YES	Sprays for 3s after 8 minutes
	Dessert	150	25	YES	Sprays for 3s after 10 minutes
	Vegetables	150	15	YES	Sprays for 3s after 8 minutes
	Fish	180	12	YES	Sprays for 3s after 5 minutes
	Keep warm	80	15	NO	-

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

Note

- These settings are indicative only. Because ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee that the settings below are the most appropriate.
- Rapid Air technology instantly heats the air inside the fryer. Briefly removing the basket from the fryer during cooking hardly alters the process.

Tips

- Smaller ingredients require a shorter preparation time than larger ones.
- A larger quantity of ingredients only requires a slightly longer preparation time, and a smaller quantity of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Stirring small ingredients during the frying process optimises the result and can help preventing unevenly fried ingredients.
- Add some oil to the fresh potatoes for a crispier result. Cook the food in the air fryer just after adding oil to it.
- Do not use the air fryer for frying excessively fatty foods (such as sausages).
- Snacks that can be cooked in the oven can also be cooked in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Pre-made dough requires a shorter preparation time. Pre-made dough requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking pan or baking dish in the air-fryer's basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile or stuffed foods.
- You can also use the device to reheat food. To reheat food, set the temperature to 150 °C for 10 minutes.

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

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

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

1. Unplug the fryer from the power supply and allow it to cool down before cleaning.

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

2. Clean the inside and outside of the air fryer with a damp cloth.

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

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

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

Storage

1. Unplug the fryer and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

5. TROUBLESHOOTING

Troubleshooting

Problem	Possible causes	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance to an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer to the desired cooking time.
Food is not fully cooked	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of food in the basket. Smaller batches are cooked more evenly.
	The temperature used is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section "Operation").
	The preparation time is too short.	Set the timer to the desired preparation time (see section "Settings" under "Operation").
The ingredients are fried unevenly in the air fryer	Some types of food need to be stirred during the frying process.	Ingredients that lie on top of each other (e.g., chips) need to be shaken halfway through the cooking time. See section "Settings" under "Operation".
Fried snacks are not crispy when they are removed from the air fryer	You used a type of food that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Bake oven snacks or brush food with a little oil for a crispier result.
The basket does not slide into the appliance properly	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the max. indication.
	The basket is not properly placed in the basket drawer.	Push the basket into the basket drawer until you hear a click.

White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the basket. The oil produces white smoke and the basket may become hotter than normal. This does not affect the fryer or the result.
	The basket still contains grease residue from previous use.	The white smoke is due to the fat heating up in the basket. Make sure you clean the device properly after each use.
Chips are unevenly fried	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay put during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove the starch.
Chips are not crispy when they come out of the air fryer	The crispiness of the potatoes will depend on the amount of water and oil.	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: 04936
 Product: Cecofry Drip 5000 air fryer
 Power: 1500 W
 Voltage: 220-240 V
 Frequency: 50-60 Hz
 Capacity: 5 L

Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.
 Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or batteries must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the cells/

batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities. Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries. Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Description générale (Img. 1)

1. Cache inférieur
2. Panneau de contrôle
3. Cache avant
4. Cuve
5. Grille
6. Poignée
7. Sortie d'air
8. Câble d'alimentation

Panneau de contrôle (Img. 2)

1. Programmes prédéterminés
2. Bouton pour augmenter
3. Icône pour sélectionner les programmes prédéterminés
4. Icône de pulvérisation d'eau
5. Bouton Température
6. Icône Temps
7. Bouton de la lumière
8. Icône de démarrage/pause
9. Bouton pour diminuer
10. Indicateur de ventilation
11. Indicateur de préchauffage
12. Indicateur de température
13. Indicateur de temps
14. Écran

NOTE :

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

Contenu de la boîte :

- Friteuse à air
- Manuel d'instructions

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
- Nettoyez le panier et la grille en profondeur en utilisant de l'eau chaude, du détergent et une éponge non-abrasive. Utilisez un chiffon propre et humide pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la friteuse à air.

3. FONCTIONNEMENT

Friteuse

Utilisation de l'appareil

La friteuse permet de préparer une grande variété d'aliments. Le livret de recettes inclus vous aide à découvrir une infinité de recettes.

Friteuse à air

1. Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant.
2. Retirez le panier de la friteuse à air.
3. Introduisez les aliments dans le panier.
4. Remettez ensuite le panier dans la friteuse à air. Alignez soigneusement les guides du panier avec celles de la friteuse.

Avertissement. Ne touchez pas le panier pendant le fonctionnement ni immédiatement après, il pourrait être très chaud. Tenez le panier uniquement par la poignée.

5. Établissez le temps de préparation requis pour chaque aliment.
6. Certains ingrédients doivent être remués pendant le processus de cuisson. Pour les remuer, retirez le panier à l'aide de la poignée et remuez les aliments à l'aide de pinces en bois ou en silicone. Ensuite, mettez de nouveau le panier dans la friteuse à air.
7. Lorsque vous entendrez 3 bips, le temps de cuisson sera écoulé. Retirez le panier de la friteuse et posez-le sur une surface résistante à la chaleur.

Avertissement Vous pouvez également éteindre la friteuse manuellement. Pour ce faire, maintenez appuyé le bouton de démarrage/pause.

8. Vérifiez que les aliments sont bien cuits. Si ce n'est pas le cas, remettez simplement le panier dans la friteuse et réglez la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.
9. Pour retirer les aliments, par exemple des frites, retirez le panier de la friteuse à air et

placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Retirez ensuite les aliments du panier. Ne retournez pas le panier afin que tout l'excès d'huile accumulé au fond du panier ne coule pas sur les aliments. Les ingrédients et le panier seront très chauds. Selon le type d'aliments cuits, de la vapeur peut s'échapper du panier.

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

Conseil : Utilisez des pinces en bois ou en silicone pour retirer les aliments plus gros ou coupés du panier.

11. Une fois la première série d'aliments cuits, l'appareil sera à l'instant prêt à être utilisé.










Instructions d'utilisation

- Placez le panier et branchez la friteuse, l'écran s'allumera.
- Appuyez sur l'icône des programmes, l'icône clignotera et les paramètres s'afficheront à l'écran. Ces paramètres peuvent être modifiés.
- Une fois le programme de cuisson sélectionné, appuyez sur l'icône de démarrage/pause et l'appareil commencera à fonctionner. L'écran affichera un compte à rebours en minutes pendant 3 secondes. Après 3 secondes, l'écran affichera la température pendant 1 seconde. Le temps et la température s'afficheront alternativement sur l'écran.
- Touchez les icônes de température et de temps pour sélectionner le paramètre que vous souhaitez modifier et appuyez sur les icônes pour augmenter ou diminuer si vous souhaitez modifier le temps ou la température. Le temps peut être modifié d'une minute à une minute et la température varie de cinq degrés Celsius à cinq degrés Celsius. Si vous maintenez l'icône pour augmenter et diminuer enfoncé, les paramètres sont modifiés plus rapidement.
- Si vous retirez le panier pendant la cuisson, le processus se mettra en pause et reprendra lorsque le panier sera réinséré.
- Lorsque le processus de cuisson est complètement terminé, l'appareil émettra 3 bips et l'écran affichera « OFF ».
- Maintenez appuyé le bouton de démarrage/pause pour éteindre l'appareil.

Pulvérisation d'eau

Pour activer ou non la fonction de pulvérisation, sélectionnez un programme spécifique doté de cette fonction, puis appuyez sur l'icône de la fonction de pulvérisation si vous souhaitez que l'eau soit pulvérisée automatiquement selon les intervalles expliqués dans le tableau suivant. Si vous ne souhaitez pas que l'eau soit pulvérisée automatiquement, n'appuyez pas sur cette icône. Vous pouvez pulvériser de l'eau à tout moment pendant le fonctionnement en appuyant sur cette icône.

Réglages

icône	Nom	Température (°C)	Temps (min)	Pulvérisation d'eau 	Temps de pulvérisation
	Frites	200	18	NON	-
	Cuisses de poulet / Ailes de poulet	200	25	Oui	Pulvérisation de 3 secondes après 10 minutes
	Crevettes	180	10	Oui	Pulvérisation de 3 secondes après 3 minutes
	Viande	180	15	Oui	Pulvérisation de 3 secondes après 8 minutes
	Dessert	150	25	Oui	Pulvérisation de 3 secondes après 10 minutes
	Légumes	150	15	Oui	Pulvérisation de 3 secondes après 8 minutes
	Poissons	180	12	Oui	Pulvérisation de 3 secondes après 5 minutes
	Maintenir chaud	80	15	NON	-

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

Avertissement

- Ces paramètres ne sont donnés qu'à titre indicatif. En raison des différences d'origine, de taille, de forme et de marque des ingrédients, il n'est pas possible de garantir que les réglages ci-dessous sont les plus appropriés.
- La technologie Rapid Air chauffe instantanément l'air à l'intérieur de la friteuse. Le fait de retirer un moment le panier pendant le processus de friture n'affecte pas la cuisson.

Conseils

- Les aliments plus petits exigent un moindre temps de préparation que les aliments plus grands.
- Une quantité plus grande d'ingrédients exige un temps de préparation légèrement plus grand. De la même façon, une moindre quantité d'aliments exige un temps de préparation légèrement plus petit.
- Retourner les aliments les plus petits pendant leur préparation optimise le résultat et aide à prévenir que les aliments ne cuisent de manière inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux frites pour obtenir un résultat plus croustillant. Faites cuire les aliments dans la friteuse à air juste après avoir ajouté l'huile.
- N'utilisez pas la friteuse pour faire frire d'aliments gras (comme les saucisses).
- Les aliments qui conviennent pour une cuisson au four peuvent être aussi cuisinés avec la friteuse à air.
- La quantité optimale de pommes de terre frites est de 500 g.
- Utilisez de pâtes précuites pour préparer les apéritifs rapidement et facilement. Les pâtes précuites exigent un moindre temps de préparation que les pâtes maison.
- Placez un moule ou un plateau de four dans le panier de la friteuse à air si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des aliments fragiles ou farcis.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer les aliments. Pour réchauffer les aliments, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes.

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

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

Nettoyez la friteuse après chaque utilisation. Le panier et la grille sont dotés d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ni de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, ceux-ci pourraient abîmer la surface antiadhésive.

1. Débranchez la friteuse et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.
Avertissement Enlevez le panier pour que la friteuse refroidisse plus rapidement.
2. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide.
Il est conseillé d'utiliser un produit pour dégraisser afin d'éliminer tous les restes de saleté.
Conseil : S'il y a de la saleté à l'intérieur du panier et de la grille, il est recommandé de remplir le panier avec de l'eau chaude mélangée avec du liquide vaisselle. Placez le panier dans la cuve et laissez-les tremper pendant environ 10 minutes.
3. Nettoyez l'intérieur de la friteuse avec de l'eau chaude et une éponge non-abrasive.
4. Nettoyez la résistance avec une brosse à poils doux afin d'éliminer tous les restes de nourriture.

Stockage

1. Débranchez la friteuse et laissez-la refroidir.
2. Veuillez vous assurer que toutes les parties sont propres et sèches.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Résolution de problèmes

Problème	Possibles causes	Solution
La friteuse ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil sur une prise de courant avec connexion à terre.
	Vous n'avez pas démarré la minuterie.	Réglez la minuterie en fonction du temps de préparation souhaité.
Les aliments ne sont pas complètement cuits.	Les ingrédients dans le panier sont trop grands.	Introduisez des ingrédients plus petits dans le panier. Les aliments peuvent être mieux cuisinés à plusieurs étapes.
	La température sélectionnée est trop basse.	Tournez le sélecteur de température jusqu'au réglage de la température souhaitée (voir la section "Fonctionnement").
	Le temps de préparation est trop court.	Augmentez le temps de la minuterie jusqu'au temps de préparation souhaité (consultez le paragraphe « Fonctionnement »).

Les ingrédients ont été frits de manière inégale.	Certains aliments doivent être retournés à mi-cuisson.	Les ingrédients qui se superposent les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être retournés à la moitié du processus de cuisson. Consultez la section « Fonctionnement ».
Les snacks frits n'ont pas un résultat croustillant lorsqu'ils sortent de la friteuse à air.	Vous avez cuisiné d'aliments qui ont été conçus pour être frites dans une friteuse conventionnelle.	Cuisez d'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 la friteuse.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas la quantité maximale permise dans le panier.
	Le panier n'est pas bien installé dans l'appareil.	Insérez le panier dans la cuve jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Les aliments utilisés sont très gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'infiltre dans le panier. L'huile produit une fumée blanche et le panier peut devenir plus chaud que d'habitude. Cela n'affecte ni la friteuse ni le résultat.
	Le panier contient encore de la graisse provenant des utilisations précédentes.	La fumée blanche est due au réchauffement de la graisse dans le panier. Nettoyez-la bien après chaque usage.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de frite.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien nettoyé les pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez bien les pommes de terre pour leur enlever l'amidon.

Les pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le point de cuisson croustillant dépend de la quantité d'eau et d'huile.	Assurez-vous de sécher les frites avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les pommes de terre en lanières plus petites pour obtenir des résultats plus croustillants.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir des résultats plus croustillants.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 04936

Produit : Friteuse à air Cecofry Drip 5000

Puissance : 1500 W

Voltage : 220-240 V

Fréquence : 50-60 Hz

Capacité : 5 L

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

8. 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

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

1. Vorderes Gehäuse
2. Bedienfeld
3. Gehäuse
4. Innentopf
5. Gitter
6. Tragegriff
7. Luftauslass
8. Stromkabel

Bedienfeld (Abb. 2)

1. Voreingestellte Programme
2. Vergrößerungssymbol
3. Symbol für die Standardprogrammwahl
4. Sprühwasser-Symbol
5. Temperatur-Symbol
6. Zeit-Symbol
7. Licht-Symbol
8. Start/Pause-Symbol
9. Verringern-Symbol
10. Belüftungsanzeiger
11. Heizungsanzeiger
12. Temperaturanzeiger
13. Zeitanzeiger
14. Display

HINWEIS:

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

Vollständiger Inhalt:

- Luftfriteuse
- Bedienungsanleitung

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie ihn später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Reinigen Sie den Frittierkorb und den Gitter gründlich mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einem nicht-scheuernden Schwamm. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Fritteuse innen und außen zu reinigen.

3. BEDIENUNG

Fritteuse Benutzung des Geräts

Mit der Heißluftfritteuse können Sie eine Vielzahl von Speisen zubereiten. Das mitgelieferte Rezeptheft hilft Ihnen, das Gerät kennen zu lernen.

Luftfritteuse

1. Schließen Sie das Kabel an eine Steckdose an.
2. Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse.
3. Legen Sie die Zutaten in den Korb.
4. Setzen Sie die Körbe wieder in die Fritteuse ein. Richten Sie das Gerät vorsichtig an den Führungen am Friteusenkörper aus.

Achtung: Berühren Sie den Korb während des Betriebs oder nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß sein kann. Halten Sie den Korb nur am Griff fest.

5. Bestimmen Sie die erforderliche Kochzeit für jede Zutat.
6. Einige Zutaten müssen während des Kochvorgangs geschüttelt werden. Um sie zu entfernen, nehmen Sie den Korb am Griff aus dem Gerät und entnehmen Sie die Lebensmittel mit einer Holz- oder Silikonzange. Dann den Korb wieder in die Fritteuse stellen.
7. Wenn Sie 3 Pieptöne hören, ist die Garzeit abgelaufen. Nehmen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage.

Hinweis: Sie können die Fritteuse auch manuell ausschalten. Halten Sie dazu die Power/Pause-Taste gedrückt.

8. Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel gut gekocht sind. Wenn nicht, stellen Sie den Korb einfach wieder in die Fritteuse und stellen Sie den Timer auf ein paar Minuten mehr ein.

9. Zum Entfernen von Lebensmitteln, z. B. Pommes frites, nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und legen ihn auf eine hitzebeständige Unterlage. Nehmen Sie dann die Lebensmittel aus dem Korb. Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden des Korbs angesammelt hat, auf die Zutaten überschwappt. Der Korb und die Zutaten werden sehr heiß sein. Je nach Art der zu garenden Speisen kann Dampf aus dem Korb entweichen.
10. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder einen Teller.
Tipp: Verwenden Sie eine Holz- oder Silikonzange, um größere oder zerkleinerte Lebensmittel aus dem Korb zu nehmen.
11. Sobald die erste Charge gegart ist, ist das Gerät bereit, die nächste Charge zu garen.










Betriebsanleitung:

1. Setzen Sie den Korb ein und stecken Sie den Stecker in die Fritteuse, die Anzeige leuchtet auf.
2. Drücken Sie die gewählte Programmtaste, das Symbol blinkt und die Parameter werden auf dem Display angezeigt. Diese Parameter können geändert werden.
3. Nach der Wahl des Garprogramms drücken Sie die Einschalt-/Pausentaste und das Gerät beginnt zu arbeiten. Das Display zählt 3 Sekunden lang in Minuten abwärts, nach 3 Sekunden zeigt das Display 1 Sekunde lang die Temperatur an. Die Uhrzeit und die Temperatur werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.
4. Berühren Sie die Temperatur- und Zeittasten, um den zu ändernden Parameter auszuwählen, und drücken Sie die Erhöhungs-/Verringerungstaste, um die Zeit oder Temperatur zu ändern. Die Zeit ändert sich von einer Minute auf eine Minute und die Temperatur ändert sich von fünf Grad Celsius auf fünf Grad Celsius, wenn die Taste zum Erhöhen oder Verringern gedrückt gehalten wird, ändern sich die Parameter schneller.
5. Wird der Korb während des Garvorgangs entnommen, wird der Vorgang unterbrochen und beim Wiedereinsetzen des Korbs fortgesetzt.
6. Nach Beendigung des Garvorgangs ertönt ein 3-maliger Signalton und auf dem Display erscheint „OFF“.
7. Um das Gerät auszuschalten, halten Sie die Ein-/Pause-Taste gedrückt.

Wasserbesprühung:

Um die Sprühfunktion zu aktivieren oder zu deaktivieren, wählen Sie ein bestimmtes Programm aus, das über diese Funktion verfügt, und drücken Sie dann auf das Symbol für die Sprühfunktion, wenn Sie möchten, dass das Wasser automatisch in den in der folgenden Tabelle erläuterten Intervallen versprüht wird; wenn Sie das Wasser nicht automatisch versprühen möchten, drücken Sie nicht auf dieses Symbol. Sie können während des Betriebs jederzeit Wasser spritzen, indem Sie dieses Symbol drücken.

Einstellungen

Symbol	Name	Temperatur (°C)	Zeit (min)	Wasserbesprühung 	Sprühzeiten
	Pommes Frites	200	18	NEIN	-
	Hähnchenflügel/-schenkel	200	25	Ja	3s nach 10 Minuten sprühen
	Garnelen	180	10	Ja	3s nach 3 Minuten sprühen
	Fleisch	180	15	Ja	3s nach 8 Minuten sprühen
	Nachtisch	150	25	Ja	3s nach 10 Minuten sprühen
	Gemüse	150	15	Ja	3s nach 8 Minuten sprühen
	Fisch	180	12	Ja	3s nach 5 Minuten sprühen
	Warmhaltefunktion	80	15	NEIN	-

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

Hinweis

- Diese Einstellungen sind nur indikativ. Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren können, können wir nicht garantieren, dass die unten aufgeführten Einstellungen die am besten geeigneten sind.

- Die Rapid-Air-Technologie heizt die Luft im Inneren der Fritteuse sofort auf. Die Rapid-Air-Technologie heizt die Luft im Inneren der Fritteuse sofort auf.

Tipps

- Kleinere Lebensmittel benötigen weniger Vorbereitungszeit als größere.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, ebenso wie eine kleinere Menge an Zutaten nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit erfordert.
- Das Wenden kleinerer Zutaten während des Kochens optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Speisen nicht ungleichmäßig garen.
- Fügen Sie den Kartoffeln ein wenig Öl hinzu, um ein knackigeres Ergebnis zu erzielen. Garen Sie die Speisen in der Heißluftfritteuse, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Verwenden Sie die Fritteuse nicht zum Frittieren von übermäßig fettigen Lebensmitteln (z. B. Würstchen).
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Fritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für knusprige Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgekochte Teige, um schnelle und einfache Vorspeisen zuzubereiten. Vorgekochter Teig erfordert weniger Vorbereitungszeit als handgemachter Teig.
- Legen Sie ein Backblech oder eine Backform in den Korb der Fritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Lebensmittel frittieren möchten.
- Sie können die Fritteuse auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Zum Aufwärmen von Speisen stellen Sie die Temperatur für 10 Minuten auf 150 °C.

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

4. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung

Reinigen Sie die Fritteuse nach jedem Gebrauch. Der Korb mit Antihafbeschichtung. Verwenden Sie zur Reinigung keine Metallgegenstände oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Trennen Sie die Fritteuse vom Stromnetz und lassen Sie sie vor der Reinigung abkühlen. Hinweis: Entfernen Sie den Frittierkorb, damit das Gerät schneller abkühlen kann.
2. Reinigen Sie die Fritteuse innen und außen mit einem feuchten Tuch. Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Entfettungsmittel, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.

Tipp: Wenn der Korb und das Gestell verschmutzt sind, empfehlen wir, sie mit heißem Wasser

und Flüssigwaschmittel zu füllen. Legen Sie den Korb in die Pfanne und lassen Sie ihn etwa 10 Minuten lang einweichen.

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

Lagerung

1. Ziehen Sie den Stecker der Fritteuse und lassen Sie sie abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Problembeseitigung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Schließen Sie den Stecker an eine geerdete Steckdose an.
	Der Timer fängt nicht an.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein.
Das Essen ist nicht vollständig gegart.	Die Zutaten im Gareinsatz sind zu groß.	Legen Sie kleinere Zutaten in den Korb. Das Essen wird am besten in kleine reihenweise gekocht.
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatureinstellung (siehe Abschnitt "Bedienung").
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt "Einstellungen" unter "Bedienung").
Die Zutaten sind ungleichmäßig gebraten worden.	Manche Speisen müssen nach der Hälfte des Garvorgangs gewendet werden.	Zutaten, die sich übereinander stapeln (z. B. Pommes frites), sollten nach der Hälfte des Prozesses gewendet werden. Siehe Abschnitt "Einstellungen" unter "Bedienung".

Frittierte Snacks haben kein knuspriges Ergebnis, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Er hat Lebensmittel gekocht, die für das Braten in einer konventionellen Fritteuse gedacht sind.	Backen Sie Snacks aus dem Ofen oder bropinseln Sie die Speisen mit etwas Öl, damit sie knuspriger werden.
Der Korb gleitet nicht richtig in die Fritteuse.	Es sind zu viele Zutaten in dem Korb.	Überschreiten Sie nicht den Höchstbetrag des Frittierkorbes.
	Der Korb ist nicht richtig im Korb positioniert.	Schieben Sie den Korb in den Gareinsatz, bis Sie ein Klicken hören.
Aus dem Produkt tritt weißer Rauch aus.	Er kocht zu fettes Essen.	Beim Frittieren von fetthaltigen Zutaten in der Heißluftfritteuse sickert 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 die Fritteuse oder das Ergebnis.
	Der Korb enthält noch Fett vom vorherigen Gebrauch.	Der weiße Rauch entsteht durch die Erwärmung des Fettes im Korb. Achten Sie darauf, das Gerät nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß zu reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Art von Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie naturbelassene Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie während des Bratvorgangs fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffeln vor dem Frittieren nicht richtig gewaschen.	Die Kartoffeln gut abspülen, um die Stärke zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Wie knusprig die Kartoffeln werden, hängt von der Menge des Wassers und des Öls ab.	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: 04936
 Produkt: Heißluftfritteuse Cecofry Drip 5000
 Leistung: 1500 W
 Spannung: 220-240 V
 Frequenz: 50-60 Hz
 Fassungsvermögen: 5L

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

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

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

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

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Descrizione generale (fig. 1)

1. Coperchio superiore
2. Pannello di controllo
3. Struttura esterna
4. Cestello
5. Griglia
6. Manico
7. Uscita dell'aria
8. Cavo di alimentazione

Pannello di controllo (fig. 2)

1. Spie dei menu predefiniti
2. Icona di aumento
3. Icona di selezione dei menu predefiniti
4. Icona Spray
5. Icona della temperatura
6. Icona del tempo
7. Icona della luce
8. Icona di alimentazione/pausa
9. Icona di riduzione
10. Spia di ventilazione
11. Spia di riscaldamento
12. Spia della temperatura
13. Spia del tempo
14. Display

NOTA BENE:

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

Contenuto della scatola:

- Friggitrice ad aria
- Manuale di istruzioni

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio in caso di necessità di trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e componenti siano inclusi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Procedere con una pulizia profonda del cestello interno e della griglia con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva. Utilizzare un panno umido per pulire sia l'esterno che l'interno della friggitrice ad aria.

3. FUNZIONAMENTO

Friggitrice

Uso dell'apparecchio

È possibile familiarizzarsi con l'uso della friggitrice ad aria e preparare una vasta gamma di ricette grazie al ricettario in dotazione.

Friggitrice ad aria

1. Collegare il cavo alla presa di corrente.
2. Rimuovere il cestello dalla friggitrice ad aria.
3. Introdurre gli alimenti nel cestello.
4. Rimettere il cestello nella friggitrice ad aria. Allineare con cura le guide del cestello con quelle della struttura principale della friggitrice.

Attenzione: non toccare il cestello durante o dopo l'uso, poiché potrebbe essere molto caldo. Tenere il cestello solo per il manico.

5. Determinare il tempo di cottura richiesto per ogni ingrediente.
6. Alcuni ingredienti devono essere mescolati o girati a metà cottura. Per rimuoverli gli alimenti, estrarre il cestello dall'apparecchio usando il manico e rimuovere gli alimenti con una pinza di legno o di silicone, quindi rimettere il cestello nella friggitrice ad aria.
7. Quando si sentono 3 segnali acustici, il tempo di cottura è trascorso. Rimuovere il cestello dalla friggitrice ad aria e posizionarlo su una superficie resistente al calore.

Avviso: per spegnere manualmente la friggitrice ad aria, toccare a lungo l'icona di alimentazione/pausa.

8. Verificare che gli alimenti siano ben cotti. In caso contrario, rimettere semplicemente il cestello nella friggitrice e aggiungere qualche altro minuto al timer.
9. Per rimuovere gli alimenti (p. es., patatine fritte), rimuovere il cestello dalla friggitrice ad

aria e collocarlo su una superficie resistente al calore, quindi usare delle pinze in legno o silicone per rimuovere gli alimenti. Non capovolgere il cestello per impedire all'olio in eccesso accumulato sul fondo di riversarsi sugli ingredienti. Il cestello e gli ingredienti saranno molto caldi. A seconda del tipo di ingredienti cotti, è possibile che dal cestello fuoriesca del vapore.

10. Trasferire gli alimenti nel cestello a un recipiente o piatto.

Suggerimento: utilizzare pinze di legno o di silicone per rimuovere gli alimenti più grandi o tritati dal cestello.

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










Istruzioni per il funzionamento:

1. Inserire il cestello e collegare la friggitrice: il display si illuminerà.
2. Toccare l'icona di selezione dei menu predefiniti: la spia del menu corrispondente lampeggerà, e i valori di tempo e temperatura di cottura verranno mostrati sul display. Questi valori possono essere modificati.
3. Una volta selezionato il menu predefinito, toccare l'icona di alimentazione/pausa: l'apparecchio inizierà a funzionare. Il display mostrerà il tempo di cottura per 3 secondi, quindi mostrerà la temperatura per 1 secondo. I valori di tempo e temperatura appariranno alternatamente sul display.
4. Toccare le icone del tempo/temperatura per selezionare il parametro che si desidera modificare, quindi toccare l'icona di aumento/riduzione per modificare il tempo o la temperatura di cottura. È possibile regolare il tempo a incrementi di 1 minuto e la temperatura a incrementi di 5 °C: toccare a lungo le icone di aumento/riduzione per accelerare la procedura di regolazione dei parametri.
5. Se il cestello viene rimosso durante il funzionamento, la cottura verrà interrotta e riprenderà al reinserimento del cestello.
6. A fine cottura, l'apparecchio emetterà 3 segnali acustici e il display mostrerà OFF.
7. Per spegnere l'apparecchio, toccare a lungo l'icona di alimentazione/pausa.

Spray d'acqua

Per attivare o meno la funzione di spruzzatura, selezionare un menu predefinito dotato di questa funzione, quindi toccare l'icona Spray se si desidera che l'acqua venga spruzzata automaticamente nell'intervallo sottoriportato; se non si desidera che l'acqua venga spruzzata automaticamente, non toccare l'icona. È possibile toccare l'icona di spray per spruzzare acqua durante la cottura in qualsiasi momento.

Impostazioni

Icona	Nome	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Spruzzo d'acqua 	Tempi di spruzzatura
	Patatine fritte	200	18	NO	-
	Alette e cosciotti di pollo	200	25	Sì	Spruzzatura di 3 secondi dopo 10 minuti
	Gamberi	180	10	Sì	Spruzzatura di 3 secondi dopo 3 minuti
	Carne	180	15	Sì	Spruzzatura di 3 secondi dopo 8 minuti
	Dessert	150	25	Sì	Spruzzatura di 3 secondi dopo 10 minuti
	Verdura	150	15	Sì	Spruzzatura di 3 secondi dopo 8 minuti
	Pesce	180	12	Sì	Spruzzatura di 3 secondi dopo 5 minuti
	Mantenimento a caldo	80	15	NO	-

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

Avviso

- Queste impostazioni sono solo indicative. Poiché gli ingredienti possono differire in origine, dimensioni, forma e marca, non è garantito che le impostazioni sottoindicate siano le più precise.
- La tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno della friggitrice. Se si

rimuove brevemente il cestello dalla friggitrice durante il funzionamento, la cottura non verrà alterata di molto.

Consigli

- Gli alimenti più piccoli richiedono un tempo di preparazione minore rispetto a quelli più grandi.
- Una maggiore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo e, al contrario, una minore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente inferiore.
- Girare gli ingredienti più piccoli durante la cottura ottimizza il risultato favorendo la cottura uniforme degli alimenti.
- Aggiungere un po' d'olio alle patate per un risultato più croccante. Cuocere gli alimenti nella friggitrice ad aria subito dopo aver aggiunto l'olio.
- Non utilizzare la friggitrice ad aria per friggere cibi eccessivamente grassi (ad esempio salsicce).
- Gli snack cucinabili in forno possono essere anche cucinabili nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale di patatine fritte per ottenere risultati croccanti è di 500 grammi.
- Usare impasti precotti per preparare spuntini in modo facile e veloce. La massa precotta richiede meno tempo di preparazione rispetto alla massa fatta a mano.
- Se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere cibi fragili o ripieni, posizionare una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria.
- È possibile utilizzare la friggitrice anche per riscaldare gli alimenti. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura a 150 °C per 10 minuti.

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

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia

Pulire la friggitrice e il cestello e griglia antiaderenti dopo ogni uso. Non usare utensili metallici o detersivi per la pulizia abrasivi che possano danneggiare la superficie antiaderente.

1. Scollegare la friggitrice dalla corrente e lasciarla raffreddare prima di pulirla.
Avviso: rimuovere il cestello interno per consentire alla friggitrice di raffreddarsi più rapidamente.
2. Pulire l'interno e l'esterno della friggitrice con un panno umido.
Si consiglia l'uso di uno sgrassatore liquido per rimuovere lo sporco residuo.
Suggerimento: se il cestello o la griglia sono ancora sporchi, si consiglia di riempire il cestello con acqua calda e detersivo liquido e di lasciarvi la griglia in ammollo per 10 minuti.
3. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.

4. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola morbida per rimuovere eventuali residui di cibo.

Conservazione

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarci che tutte le parti siano pulite e asciutte.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibili cause	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona.	L'apparecchio non è collegato.	Collegare la spina a una presa di corrente dotata di messa a terra.
	Non è stato avviato il timer.	Impostare il timer sul tempo di preparazione desiderato.
Il cibo non è del tutto cotto.	Alimenti nel cestello eccessivamente grandi.	Introdurre ingredienti più piccoli nel cestello. Gli alimenti si cuociono meglio per lotti.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Toccare l'icona della temperatura, quindi toccare l'icona di aumento fino alla temperatura desiderata (vedere la sezione "Funzionamento").
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Impostare il timer sul tempo di cottura desiderato (vedere la sezione "Impostazioni" in "Funzionamento").
Gli ingredienti sono stati fritti in modo non uniforme.	Alcuni alimenti devono essere girati a metà cottura.	Gli ingredienti che si accumulano l'uno sull'altro (ad esempio, le patatine fritte) devono essere girati a metà cottura. Vedere la sezione "Impostazioni" in "Funzionamento".

Gli snack fritti non sono croccanti a fine cottura.	Sono stati cotti cibi destinati ad essere fritti in una friggitrice convenzionale.	Cuocere gli snack al forno o spennellare gli alimenti con un po' di olio per ottenere un risultato più croccante.
Il cestello non scorre correttamente all'interno della friggitrice.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non eccedere la quantità massima consentita nel cestello.
	La griglia non è ben inserita all'interno del cestello.	Inserire correttamente la griglia nel cestello.
Dall'apparecchio esce del fumo bianco.	Si stanno cucinando cibi molto grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio penetra nel cestello. L'olio produce fumo bianco e il cestello può riscaldarsi più del normale. Questo non influenza la friggitrice o il risultato.
	Il cestello contiene ancora del grasso derivante da usi precedenti.	Il fumo bianco è dovuto al riscaldamento del grasso nel cestello. Accertarsi di pulire correttamente dopo ogni uso.
Le patatine vengono fritte in modo irregolare nella friggitrice ad aria.	Non si sta usando il tipo giusto di patata.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano ferme durante la frittura.
	Le patate non sono state lavate correttamente prima della frittura.	Sciacquare bene le patate per eliminare l'amido.
Le patatine fritte non sono croccanti dopo la frittura ad aria.	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: 04936

Prodotto: friggitrice ad aria Cecofry Drip 5000

Potenza: 1500 W

Tensione: 220-240 V

Frequenza: 50-60 Hz

Capacità: 5 l

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

Fabbricato in China | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

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

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

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Descrição geral. Fig. 1

1. Painel frontal
2. Painel de controlo
3. Carcaça exterior
4. Cesto
5. Grelha
6. Alça para transporte
7. Orifício do tubo de exaustão
8. Cabo de alimentação

Painel de controlo Fig.2

1. Menus predefinidos
2. Ícone Aumentar
3. Ícone Seleção do programa predefinido
4. Ícone Pulverização
5. Ícone temperatura
6. Ícone Tempo
7. Ícone Luz
8. Ícone Ligar/Pausar
9. Ícone Diminuir
10. Indicador Ventilador
11. Indicador Aquecimento
12. Indicador Temperatura
13. Indicador Tempo
14. Ecrã

NOTA:

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

Conteúdo da caixa:

- Fritadeira de ar
- Manual do utilizador

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é acondicionado em embalagens concebidas para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.
- Limpe o cesto e a grelha em profundidade com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva. Utilize um pano para limpar o interior do aparelho e as partes extraíveis e seque-o.

3. FUNCIONAMENTO

Fritadeira

Uso do aparelho

Com a fritadeira de ar pode preparar uma vasta variedade de alimentos. O livro de receitas incluído ajudá-lo-á a familiarizar-se com o aparelho.

Fritadeira de ar

1. Conecte o cabo à corrente elétrica.
 2. Retire o cesto da fritadeira de ar.
 3. Coloque os alimentos no cesto.
 4. Volte a colocar o cesto na fritadeira de ar. Alinhe cuidadosamente as guias do cesto com as da unidade principal.
- Advertência: Não toque no cesto durante o funcionamento ou imediatamente a seguir, pode estar muito quente. Segure o cesto unicamente pela pega.
5. Determine o tempo de cozedura necessário para cada ingrediente.
 6. Alguns alimentos devem ser mexidos durante o processo de cozedura. Para isto, retire o cesto do aparelho utilizando a pega e mexa os alimentos com a ajuda de um utensílio de cozinha de madeira ou de plástico. Depois, deslize novamente o cesto dentro da fritadeira.
 7. O tempo de cozedura terá finalizado quando ouvir 3 sinais sonoros. Retire o cesto da fritadeira de ar e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.

Aviso: Também é possível desligar a fritadeira manualmente. Toque e segure o ícone Ligar/Pausar.

8. Certifique-se de que os alimentos estejam bem cozinhados. Caso contrário, basta voltar a colocar o cesto na fritadeira e programar o temporizador para mais alguns minutos.
9. Para remover os alimentos, por exemplo, batatas fritas, retire o cesto da fritadeira de

ar quente e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor. Em seguida, retire os alimentos do cesto. Não vire o cesto ao contrário para que o excesso de óleo acumulado no fundo do cesto não derrame sobre os alimentos. Os alimentos e o cesto estarão quentes. Dependendo do tipo de alimentos cozinhados, pode sair vapor do cesto.

10. Esvazie o cesto numa tigela ou prato.

Dica: Utilize pinças de madeira ou de silicone para retirar do cesto os alimentos maiores ou cortados.

11. Uma vez cozinhado o primeiro lote de comida, o aparelho estará pronto para cozinhar o próximo imediatamente.










Instruções de funcionamento

1. Coloque o cesto e ligue a fritadeira, o indicador do ecrã acender-se-á.
2. Toque no ícone do programa predefinido desejado, o ícone piscará e os parâmetros serão apresentados no ecrã. Estes parâmetros podem ser modificados.
3. Uma vez selecionado o programa de cozedura, toque no ícone Ligar/Pausar e o aparelho começará a funcionar. O ecrã efetuará uma contagem decrescente em minutos durante 3 segundos; após 3 segundos, o ecrã apresentará a temperatura durante 1 s. O tempo e a temperatura aparecerão alternadamente no ecrã.
4. Toque nos ícones de temperatura e tempo para selecionar o parâmetro que pretende alterar e toque no ícone Aumentar/Diminuir para alterar o tempo ou a temperatura. O tempo altera-se em faixas de 1 minuto e a temperatura altera-se em faixas de 5 °C; se o ícone de aumentar ou diminuir for segurado, os parâmetros alterar-se-ão mais rapidamente.
5. Se o cesto for retirado durante a cozedura, o processo será interrompido e retomado quando o cesto for reintroduzido.
6. Quando o processo de cozedura estiver completamente terminado, o aparelho emitirá 3 sinais sonoros e o ecrã mostrará OFF.
7. Toque e segure o ícone Ligar/Pausar para desligar o aparelho.

Pulverização de água

Para ativar ou não a função de pulverização, selecione um programa predefinido que tenha esta função e, em seguida, toque no ícone Pulverização se pretender que a água seja pulverizada automaticamente de acordo com as faixas mencionadas acima; se não pretender pulverizar água automaticamente, não toque neste ícone. Pode pulverizar água em qualquer altura durante o funcionamento, tocando neste ícone.

Definições

Ícone	Nome	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Pulverização de água 	Tempos de pulverização
	Batatas fritas	200	18	NÃO	-
	Coxas/Asas de frango	200	25	Sim	Pulveriza 3 s após 10 minutos
	Camarão	180	10	Sim	Pulveriza 3 s após 3 minutos
	Carne	180	15	Sim	Pulveriza 3 s após 8 minutos
	Sobremesa	150	25	Sim	Pulveriza 3 s após 10 minutos
	Legumes	150	15	Sim	Pulveriza 3 s após 8 minutos
	Peixes	180	12	Sim	Pulveriza 3 s após 5 minutos
	Manter quente	80	15	NÃO	-

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

Aviso

- Estas definições são meramente indicativas. Como os alimentos diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir que as definições abaixo são as mais apropriadas.

- A tecnologia Rapid Air aquece instantaneamente o ar no interior da fritadeira. Retire o cesto momentaneamente durante o processo não afeta a cozedura.

Dicas

- Os alimentos mais pequenos requerem um tempo de preparação menor do que os grandes.
- Uma quantidade maior de alimentos requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais longo, enquanto uma quantidade menor de alimentos requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais curto.
- Virar alimentos mais pequenos enquanto cozinhamos otimiza o resultado e pode ajudar a prevenir que os alimentos fiquem pouco feitos.
- Adicione um pouco mais de óleo às batatas frescas para um resultado mais crocante. Cozinhe os alimentos na fritadeira logo após a adição do óleo aos alimentos.
- Não utilize a fritadeira de ar para fritar alimentos gordos (tais como salsichas).
- Os alimentos que podem ser cozidos no forno também podem ser cozinhados na fritadeira de ar quente.
- A quantidade ótima de batatas fritas para preparar é de 500 g.
- Utilize massa pré-cozida para preparar aperitivos de forma rápida e fácil. A massa pré-cozinhada requer menos tempo de preparação do que a massa feita à mão.
- Coloque uma forma ou assadeira no cesto da fritadeira ao ar se quiser fazer um bolo ou uma quiche ou se quiser fritar comida frágil ou recheada.
- Pode utilizar também o aparelho para reaquecer os alimentos. Para reaquecer os alimentos, defina a temperatura para 150°C durante 10 minutos.

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

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza

Limpe a fritadeira após cada utilização. Não utilize utensílios metálicos nem produtos de limpeza abrasivos, podem danificar a superfície antiaderente do cesto e da grelha.

1. Desligue a fritadeira da alimentação elétrica e deixe-a arrefecer antes de a limpar.
Aviso: Retire o cesto para que o aparelho arrefeça mais rapidamente.
2. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.
Recomenda-se o uso de desengordurante líquido para retirar qualquer resto de sujidade.
Dica: Se houver sujidade presa dentro do cesto e da grelha, recomenda-se que se encha o cesto com água quente misturada com detergente líquido. Coloque a grelha no cesto e deixe-os de molho durante cerca de 10 minutos.
3. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.

4. Limpe as resistências com uma escova suave para retirar qualquer resto de comida.

Armazenamento

1. Desligue a fritadeira e deixe-a arrefecer.
2. Certifique-se de que todas as peças elétricas estão secas.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Resolução de problemas

Problema	Possíveis causas	Solução
A fritadeira de ar quente não funciona.	O aparelho não está ligado.	Ligue a ficha à uma tomada elétrica com ligação à terra.
	Não iniciou o temporizador.	Defina o temporizador para o tempo de preparação desejado.
Os alimentos não estão cozinhados.	Os alimentos no cesto são demasiado grandes.	Coloque alimentos mais pequenos no cesto. A comida fica melhor cozinhada em pequenos lotes.
	A temperatura selecionada é excessivamente baixa.	Rode o seletor de temperatura para a configuração de temperatura desejada (ver secção "Funcionamento").
	O tempo de preparação é demasiado curto.	Defina o tempo do temporizador para a configuração de tempo desejada (ver secção "Funcionamento").
Os alimentos foram fritos de forma desigual.	Alguns alimentos requerem ser virados a meio do processo.	Os alimentos que se amontoam uns sobre os outros (por exemplo, batatas fritas) devem ser virados a meio do processo. Consulte a secção "Definições" em "Funcionamento".
Os alimentos fritos não têm um resultado estaladiço quando saem da fritadeira.	Cozinhou comida destinada a ser frita numa fritadeira convencional.	Cozinhe alimentos de forno ou coloque um pouco de óleo nos alimentos para obter um resultado mais crocante.

O cesto não desliza corretamente dentro do aparelho.	Excesso de alimentos no cesto.	Não exceda a quantidade máxima permitida no cesto.
	O cesto não está corretamente posicionado dentro do aparelho.	Empurre o cesto para dentro da unidade até ouvir um clique.
Sai fumo branco de dentro do aparelho.	Está a cozinhar alimentos gordurosos.	Quando se fritam alimentos gordos na fritadeira ao ar, uma grande quantidade de óleo derrama para dentro do aparelho. O óleo produz fumo branco e o cesto pode ficar mais quente do que o normal. Isto não afeta a fritadeira nem o resultado.
	O cesto ainda contém gordura de usos anteriores.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura no aparelho. Certifique-se de que a limpa corretamente após cada utilização.
As batatas fritas frescas são fritadas de forma desigual na fritadeira de ar.	Não usou o tipo correto de batata.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que se mantêm firmes durante o processo de fritura.
	Não limpou bem as batatas antes de as fritar.	Enxague bem as batatas para remover o amido.
As batatas fritas frescas não são crocantes quando saem da fritadeira de ar.	A consistência crocante das batatas vai depender da quantidade de água e azeite.	Certifique-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: 04936

Produto: Fritadeira de ar Cecofry Drip 5000

Potência: 1500 W

Tensão: 220-240 V

Frequência: 50-60 Hz

Capacidade: 5 L

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

Fabricado na China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



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

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e 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

Algemene beschrijving (Fig. 1)

1. Boven behuizing
2. Bedieningspaneel
3. Behuizing
4. Binnen pan
5. Rooster
6. Greep
7. Luchtuitgang
8. Netsnoer

Bedieningspaneel (Fig. 2)

1. Standaardprogramma's
2. Verhogen
3. Knop voor standaardprogrammaselectie
4. Water sproeiknop
5. Temperatuur knop
6. Tijd
7. Lichtknop
8. Aan/pauzeknop
9. Verlagen
10. Ventilatie-indicator
11. Verwarming
12. Temperatuurindicator
13. Tijd indicator
14. Display

OPMERKING:

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

Inhoud van de doos:

- Airfryer
- Handleiding

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats bewaren om beschadiging van het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- Maak de mand en het rooster grondig schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje. Gebruik een vochtige doek om zowel de buitenkant als de binnenkant van de airfryer schoon te maken.

3. WERKING

Friteuse

Gebruik van het apparaat

Met de airfryer kun een grote verscheidenheid aan voedsel worden bereid. Het meegeleverde receptenboekje helpt u om het apparaat te leren kennen.

Airfryer

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Haal de mand uit de airfryer.
3. Leg de ingrediënten in de frituurmand.
4. Plaats de mand terug in de airfryer. Lijn de geleiders zorgvuldig uit met die op de behuizing van de airfryer.

Waarschuwing: Raak de frituurmand tijdens of na gebruik niet aan, want hij kan erg heet zijn. Houd de mand alleen bij het handvat vast.

5. Bepaal de benodigde kooktijd voor elk ingrediënt.
6. Sommige ingrediënten moeten tijdens het koken worden geschud. Om ze te verwijderen, haalt u de frituurmand uit het apparaat met behulp van het handvat en verwijdert u het voedsel met een houten of siliconen tang. Plaats de frituurmand dan terug in de airfryer.
7. Als u 3 piepjes hoort, is de kooktijd verstreken. Haal de frituurmand uit het apparaat en plaats het op een hittebestendig oppervlak.

Opmerking: U kunt de airfryer ook handmatig uitschakelen. Houd hiervoor de aan/uit-pauzeknop ingedrukt.

8. Zorg ervoor dat het eten goed gaar is. Als dat niet het geval is, plaatst u de frituurmand gewoon terug in de airfryer en stelt u de timer nog een paar minuten in.
9. Om voedsel, zoals frietjes, te verwijderen, haalt u de frituurmand uit de airfryer en plaatst

u het op een hittebestendig oppervlak. Haal dan het voedsel uit de frituurmand. Draai de frituurmand niet ondersteboven, want dan loopt overtollige olie die zich op de bodem van de mand heeft opgehoopt over de ingrediënten heen. De mand en de ingrediënten zijn erg heet. Afhankelijk van het type voedsel dat wordt gekookt, kan er stoom uit de frituurmand ontsnappen.

10. Leeg de frituurmand in een kom of bord.

Advies: Gebruik een houten of siliconen tang om groter of fijnggehakt voedsel uit de mand te halen.

11. Zodra de eerste partij voedsel is gekookt, is het apparaat klaar om de volgende partij voedsel te koken.










Gebruiksaanwijzing:

- Plaats de frituurmand en steek de stekker in de airfryer, het indicatielampje gaat branden.
- Druk op de geselecteerde programmaknop, het pictogram knippert en de parameters worden weergegeven op het display. Deze parameters kunnen worden gewijzigd.
- Zodra het kookprogramma is gekozen, drukt u op de aan/uit-knop en het apparaat begint te werken. Het display telt gedurende 3 seconden af in minuten, na 3 seconden toont het display gedurende 1s de temperatuur. De tijd en temperatuur verschijnen afwisselend op het display.
- Raak de toetsen temperatuur en tijd aan om de parameter te selecteren die u wilt wijzigen en druk op de toets verhogen/verlagen om de tijd of temperatuur te wijzigen. De tijd verandert in intervallen van een minuut en de temperatuur verandert in intervallen van vijf graden Celsius, als de knop verhogen of verlagen ingedrukt wordt gehouden, veranderen de parameters sneller.
- Als de frituurmand tijdens het koken wordt verwijderd, wordt het proces gepauzeerd en hervat wanneer de mand opnieuw wordt geplaatst.
- Als het kookproces helemaal klaar is, geeft het apparaat 3 pieptonen en verschijnt er "OFF" op het display.
- Houd de aan/uit-pauzeknop ingedrukt om het apparaat uit te schakelen.

Watersproeier:

Om de sproeifunctie wel of niet te activeren, selecteert u een specifiek programma dat deze functie heeft en drukt u vervolgens op het pictogram van de sproeifunctie als u wilt dat er automatisch water wordt gesproeid volgens de intervallen die in de volgende tabel worden uitgelegd; als u niet wilt dat er automatisch water wordt gesproeid, drukt u niet op dit pictogram. U kunt op elk moment tijdens het gebruik water sproeien door op dit pictogram te drukken.

Instellingen

Icoon	Naam	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Water sproeien 	Sproeitijden
	Frietjes	200	18	NEE	-
	Kippenvleugels/ Kippenbouten	200	25	JA	Spray 3s na 10 minuten
	Garnalen	180	10	JA	Spray 3s na 3 minuten
	Vlees	180	15	JA	Spray 3s na 8 minuten
	Dessert	150	25	JA	Spray 3s na 10 minuten
	Groenten	150	15	JA	Spray 3s na 8 minuten
	Vis	180	12	JA	Spray 3s na 5 minuten
	Warm houden	80	15	NEE	-

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

Let op

- Deze instellingen zijn slechts indicatief. Omdat ingrediënten kunnen variëren in oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen we niet garanderen dat de onderstaande instellingen de meest geschikte zijn.

- Rapid Air-technologie verwarmt de lucht in de airfryer onmiddellijk. Het kortstondig verwijderen van de frituurmand uit de airfryer tijdens het koken verandert het proces nauwelijks.

Aanbevelingen

- Kleinere levensmiddelen vergen minder bereidingstijd dan grotere levensmiddelen.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd, net zoals een kleinere hoeveelheid ingrediënten slechts een iets kortere bereidingstijd vereist.
- Het draaien van kleinere ingrediënten tijdens het koken optimaliseert het eindresultaat en kan helpen voorkomen dat voedsel ongelijkmatig gaart.
- Voeg een beetje olie toe aan de aardappelen voor een knapperiger resultaat. Bak het voedsel in de airfryer net nadat u de olie hebt toegevoegd.
- Gebruik de airfryer niet voor het frituren van te vet voedsel (zoals worstjes).
- Snacks die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de airfryer worden bereid.
- De optimale hoeveelheid voor knapperige frietjes is 500 gram.
- Gebruik voorgekookt deeg om snel en gemakkelijk hapjes te bereiden. Voorgekookt deeg vergt minder voorbereidingstijd dan handgemaakt deeg.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal in de mand van de airfryer als u een cake of quiche wilt bakken of als u breekbaar of gevuld voedsel wilt bakken.
- Je kunt de airfryer ook gebruiken om voedsel opnieuw op te warmen. Om voedsel opnieuw op te warmen, stelt u de temperatuur in op 150°C gedurende 10 minuten.

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

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Schoonmaken

Maakt de airfryer na elk gebruik schoon. De frituurmand en de frituurmand met antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schuurmiddelen om ze schoon te maken, want dat kan het antikleefoppervlak beschadigen.

1. Haal de stekker van de airfryer uit het stopcontact en laat hem afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

Opmerking: Verwijder de mand om het toestel sneller te laten afkoelen.

2. Reinig de binnen- en buitenkant van de airfryer met een vochtige doek. Wij adviseren het gebruik van een vloeibare ontvetter om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.

Advies: Als er vuil in de frituurmand en het rek vastzit, raden we aan om het te vullen met heet water gemengd met vloeibaar afwasmiddel. Plaats de frituurmand in de binnen pan en laat ze ongeveer 10 minuten weken.

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

Het apparaat opbergen

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat de airfryer afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
De airfryer werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet gestart.	Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd.
Het eten is niet helemaal gaar.	De ingrediënten in de mand zijn te groot.	Plaats kleinere ingrediënten in de mand. Het voedsel kan best in kleinere hoeveelheden worden gekookt.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Draai de temperatuurkiezer naar de gewenste temperatuurinstelling (zie hoofdstuk "Bediening").
	De voorbereidingstijd is te kort.	Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd (zie hoofdstuk "Instellingen" onder "Bediening").
De ingrediënten zijn ongelijk gebakken.	Sommige voedingsmiddelen moeten halverwege het kookproces worden omgedraaid.	Ingrediënten die op elkaar gestapeld zijn (zoals frietjes) moeten halverwege worden omgedraaid. Zie hoofdstuk "Instellingen" onder "Bediening".
Gefrituurde snacks hebben geen knapperig resultaat als ze uit de airfryer komen.	U heeft voedsel bereid dat bedoeld is om te bereiden in een traditionele frituurpan.	Bak ovensnacks of bestrijk het eten met een beetje olie voor een knapperiger resultaat.

De frituurmand schuift niet goed in de airfryer.	Er zitten te veel ingrediënten in de frituurmand.	Overschrijd de aangegeven maximum hoeveelheid niet.
	De frituurmand is niet goed geplaatst.	Duw de frituurmand in de binnen pan tot u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het product.	Je kookt erg vet voedsel.	Bij het frituren van vette ingrediënten in de airfryer sijpelt een grote hoeveelheid olie in de frituurmand. De olie produceert witte rook en de mand kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op de airfryer of het resultaat.
	De frituurmand bevat nog vet van vorig gebruik.	De witte rook komt door het opwarmen van het vet in de mand. Zorg ervoor dat u het volledig reinigt na elk gebruik.
Verse frietjes worden ongelijk gebakken in de airfryer.	U heeft niet de correcte soort frietjes gebruikt.	Gebruik verse frietjes en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren.
	U heeft de frietjes niet goed gewassen voor het bakken.	Spoel de frietjes goed af om het zetmeel te verwijderen.
Verse frietjes zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	De knapperigheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid water en olie.	Zorg ervoor dat u de frietjes droogt voordat u de olie toevoegt.
		Snijd de frietjes in kleinere stukken voor een knapperiger resultaat.
		Voeg een beetje olie toe om krokantere resultaten te verkrijgen.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 04936
 Product: Airfryer Cecofry Drip 5000
 Vermogen: 1500 W
 Voltage: 220-240 V
 Frequentie: 50-60 Hz
 Capaciteit: 5 L

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 accu gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accumulatoren te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

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

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

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving.

Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

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

9. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden veelevoudigd, 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

Opis główny (Rys. 1)

1. Pokrywa zewnętrzna
2. Panel kontroli
3. Powłoka zewnętrzna
4. Miska
5. Kratka
6. Uchwyt
7. Odpowietrznik
8. Kabel zasilający

Panel kontroli (Rys. 2)

1. Programy domyślne
2. Przycisk zwiększania
3. Przycisk wyboru programów wstępnych
4. Przycisk rozpylania wody
5. Przycisk temperatury
6. Przycisk czasu
7. Przycisk światła
8. Przycisk pracy
9. Przycisk zmniejszania
10. Wskaźnik wentylacji
11. Wskaźnik nagrzewania
12. Wskaźnik temperatury
13. Wskaźnik czasu
14. Wyświetlacz

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.

Zawartość pudełka:

- Frytkownica powietrzna
- Instrukcja obsługi

2. PRZED UŻYCIEM

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

3. FUNKCJONOWANIE

Frytkownica

Użytkowanie urządzenia

Dzięki temu urządzeniu będziesz mógł przygotować ogromną różnorodność potraw. Dołączona książeczka kucharska ułatwia poznanie urządzenia.

Frytkownica powietrzna

1. Podłącz przewód do gniazdka elektrycznego.
 2. Ostrożnie wyjmij kosz z frytkownicy.
 3. Włóż składniki do kosza.
 4. Włóż koszyk z powrotem do frytkownicy. Ostrożnie wyrównaj prowadnice na koszu z prowadnicami w urządzeniu.
- Ostrzeżenie: Nie dotykaj kosza podczas pracy lub po użyciu, może być bardzo gorący. Przytrzymaj kosz wyłącznie za pomocą uchwytu.
5. Określ czas gotowania potrzebny dla każdego składnika.
 6. Niektóre składniki należy wstrząsnąć podczas gotowania. Aby je wyjąć, wyciągnij kosz z urządzenia za pomocą uchwytu i wyjmij jedzenie za pomocą drewnianych lub silikonowych szczypic. Następnie włóż kosz z powrotem do frytkownicy.
 7. Kiedy usłyszysz 3 dźwięki, upłyne czas gotowania. Wyjmij kosz z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.

Ostrzeżenia: Frytkownicę można również wyłączyć ręcznie. Aby to zrobić, naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania/wstrzymania.

8. Upewnij się, że jedzenie jest dobrze ugotowane. Jeśli tak nie jest, po prostu włóż kosz z powrotem do frytkownicy i ustaw minutnik na jeszcze kilka minut.
9. Do wyjmowania żywności, np. frytek, wyjmij kosz z frytkownicy i umieść go na

powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Następnie wyjmij jedzenie z kosza. Nie odwracaj kosza do góry dnem, ponieważ nadmiar oleju, który zgromadził się na dnie kosza, rozleje się na składniki. Koszyk i składniki będą bardzo gorące. W zależności od rodzaju gotowanej żywności, z kosza może wydobywać się para.

10. Opróżnij kosz do miski lub talerza.

Wskazówka: Użyj drewnianych lub silikonowych szczypiec, aby wyjąć większe lub pokrojone produkty z kosza.

11. Po ugotowaniu pierwszej porcji potrawy urządzenie jest gotowe do gotowania kolejnej porcji.










Instrukcje funkcjonowania:

- Umieść kosz i podłącz frytkownicę, lampka wyświetlacza zaświeci się.
- Naciśnij przycisk wybranych programów, ikona zacznie migać, a parametry zostaną wyświetlone na ekranie. Parametry te można modyfikować.
- Po wybraniu programu gotowania naciśnij przycisk włączania/pauzy, a urządzenie zacznie działać. Na ekranie pojawi się odliczanie w minutach przez 3 sekundy, po 3 sekundach na ekranie pojawi się temperatura przez 1 sekundę. Czas i temperatura będą naprzemiennie pojawiać się na ekranie.
- Dotknij przycisków temperatury i czasu, aby wybrać parametr, który chcesz zmodyfikować, a następnie naciśnij przycisk zwiększania i zmniejszania, aby zmodyfikować czas lub temperaturę. Czas jest zmienia się co minutę, a temperatura zmienia się o 5 °C, jeśli przycisk zwiększania lub zmniejszania jest wciśnięty, parametry są modyfikowane szybciej.
- Jeśli wyjmiesz kosz podczas gotowania, proces zostanie wstrzymany i wznowiony po ponownym włożeniu kosza
- Po zakończeniu procesu gotowania urządzenie wyemituje 3 sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się napis „OFF”.
- Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania/wstrzymania.

Zraszanie:

Aby włączyć lub wyłączyć funkcję spryskiwania, wybierz określony program, który ma tę funkcję, a następnie naciśnij ikonę funkcji spryskiwania, jeśli chcesz, aby woda rozpyłała automatycznie zgodnie z interwałami opisanymi w poniższej tabeli, jeśli nie chcesz, aby woda rozpyłała się automatycznie, wykonaj nie klikaj tej ikony. Możesz spryskać wodą w dowolnym momencie podczas pracy, naciskając tę ikonę.

Ustawienia

Ikona	Nazwa	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Zraszanie 	Czasy natrysku
	Smażone kartofle	200	18	NIE	-
	Patki od kurczaka / Skrzydełka	200	25	Tak	Zrasza 3 sek. co 10 min
	Krewetki	180	10	Tak	Zrasza 3 sek. co 3 min
	Mięso	180	15	Tak	Zrasza 3 sek. co 8 min
	Deser	150	25	Tak	Zrasza 3 sek. co 10min
	Warzywa	150	15	Tak	Zrasza 3 sek. co 8 min
	Ryby	180	12	Tak	Zrasza 3 sek. co 5 min
	Utrzymywanie w ciepłe	80	15	NIE	-

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla każdej potrawy.

Ostrzeżenie

- Te ustawienia są tylko orientacyjne. Ponieważ składniki mogą różnić się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować, że ustawienia pokazane poniżej są najodpowiedniejsze.
- Technologia Rapid Air natychmiast podgrzewa powietrze wewnątrz frytkownicy. Krótkie wyjęcie kosza z frytkownicy podczas gotowania prawie nie zmienia procesu.

Porady

- Mniejsze potrawy wymagają krótszego czasu przygotowania niż większe.
- Więcej składników wymaga tylko nieco więcej czasu na przygotowanie, podobnie jak mniej składników wymaga tylko nieco krótszego czasu na przygotowanie.
- Przewracanie mniejszych składników podczas gotowania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc w zapobieganiu nierównomiernemu gotowaniu potraw.
- Dodaj trochę oleju do ziemniaków, aby uzyskać bardziej chrupiący wynik. Gotuj potrawy we frytkownicy zaraz po dodaniu oleju.
- Nie używaj frytkownicy do smażenia nadmiernie tłustych potraw (takich jak kietbaski).
- Przystawki, które można upiec w piekarniku, można również ugotować we frytkownicy.
- Optymalna ilość, aby frytki były chrupiące to 500 gramów.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować przystawki. Gotowe ciasto wymaga mniej czasu na przygotowanie niż ręcznie.
- Umieść formę do pieczenia lub naczynie do pieczenia w koszyku frytkownicy, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub jeśli chcesz usmażyć kruche lub nadziewane potrawy.
- Frytkownicę można również wykorzystać do odgrzania potraw. Aby podgrzać jedzenie, ustaw temperaturę na 150°C na 10 minut.

Uwaga: Jeśli zaczniesz gotować, gdy frytkownica jest jeszcze zimna, dodaj 3 minuty do procesu gotowania.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**Czyszczenie**

Wyczyść frytkownicę po każdym użyciu. Kosz i kosz z nieprzywierającą powierzchnią. Do ich czyszczenia nie używaj metalowych przyborów ani produktów ściernych, ponieważ może to uszkodzić nieprzywierającą powierzchnię.

1. Odłącz frytkownicę od źródła światła i pozwól jej ostygnąć przed czyszczeniem.

Uwaga: Wyjmij kosz, aby umożliwić szybsze ostygnięcie frytkownicy.

2. Wytrzyj wewnątrz i na zewnątrz frytkownicy wilgotną ściereczką.

Do usunięcia wszelkich pozostałych zabrudzeń zalecamy użycie płynnego odtłuszczacza.

Wskazówka: Jeśli wewnątrz kosza i kosza utknął brud, zalecamy napełnienie go gorącą wodą z płynem do prania. Umieść kosz w koszu i pozwól im moczyć się przez około 10 minut.

3. Wyczyść wewnątrz frytkownicy gorącą wodą i nierysującą gąbką.
4. Wyczyść element grzejny miękką szczoteczką, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.

Przechowywanie

1. Odłącz frytkownicę i pozwól jej ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW**Rozwiązywanie problemów**

Problemy	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica na gorące powietrze nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone.	Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka.
	Zegar nie został uruchomiony.	Ustaw timer na żądany czas parzenia.
Jedzenie nie jest w pełni ugotowane.	Składniki w koszu są za duże.	Do kosza włóż mniejsze kawałki jedzenia. Jedzenie najlepiej gotować w małych partiach.
	Wybrana temperatura jest za niska.	Ustaw przelącznik temperatury na żądaną temperaturę (patrz rozdział „Obsługa”).
	Czas przygotowania jest za krótki.	Ustaw czasomierz na żądany czas przygotowania (patrz paragraf „Ustawienia” w punkcie „Obsługa”).
Składniki zostały nierówno usmażone.	Niektóre potrawy wymagają obrócenia w połowie procesu gotowania.	Składniki ułożone jeden na drugim (na przykład frytki) należy obrócić w połowie pieczenia. Patrz rozdział „Ustawienia” w punkcie „Działanie”.
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Ugotowałaś żywność przeznaczoną do smażenia w tradycyjnej frytkownicy.	Gotuj przekąski w piekarniku lub smaruj jedzenie odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Kosz nie wsuwa się prawidłowo do frytkownicy.	W koszyku jest za dużo składników.	Nie przekraczaj maksymalnej kwoty dozwolonej w koszu.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w koszu.	Włóż kosz do szuflady, aż usłyszysz kliknięcie.

Z produktu wydobywa się biały dym.	Gotujesz bardzo tłuste potrawy.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy do kosza przedostaje się duża ilość oleju. Z oleju wydobywa się biały dym, a kosz może się nagrzewać bardziej niż normalnie. Nie ma to wpływu na frytkownicę ani na wynik.
	W koszu nadal znajduje się smar z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w koszu. Pamiętaj, aby go dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.
Świeże frytki smażą się nierównomiernie we frytkownicy powietrznej.	Nie użyłeś właściwego rodzaju ziemniaka.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają jędrne podczas smażenia.
	Ziemniaki nie zostały odpowiednio umyte przed smażeniem.	Dobrze ołucz ziemniaki, aby usunąć skrobię.
Świeże frytki po wyjęciu z frytkownicy nie są chrupiące.	Chrupkość ziemniaków będzie zależała od ilości wody i oleju.	Pamiętaj, aby wysuszyć ziemniaki przed dodaniem oleju.
		Potnij ziemniaki na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.
		Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.

6. DANE TECHNICZNE

Referencje produktu: 04936

Produkt: Frytkownica beztłuszczowa Cecofry Drip 5000

Moc: 1500 W

Napięcie: 220-240 V

Częstotliwość: 50-60 Hz

Pojemność: 5 L

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

Przestrzeżenie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

9. COPYRIGHT

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

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Všeobecný popis (Obr. 1)

1. Horní kryt
2. Ovládací panel
3. Vnější plášť
4. Nádoba
5. Mřížka
6. Rukojeť
7. Výstup vzduchu
8. Napájecí kabel

Ovládací panel (Obr. 2)

1. Přednastavené programy
2. Tlačítko zvýšení
3. Tlačítko pro výběr přednastaveného programu
4. Tlačítko rozprašování vody
5. Tlačítko teplota
6. Tlačítko čas
7. Tlačítko světlo
8. Tlačítko zapnutí/pauza
9. Tlačítko snížení
10. Indikátor ventilace
11. Indikátor ohřevu
12. Indikátor teplota
13. Indikátor čas
14. Obrazovka

POZNÁMKA:

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

Obsah krabice:

- Horkovzdušná fritéza
- Návod k použití

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte zařízení z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Původní krabici a další obaly můžete uschovat na bezpečném místě, aby nedošlo k poškození zařízení, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat původní obal, ujistěte se, že jste všechny části správně recyklovali.
- Ujistěte se, že všechny díly a součásti jsou zahrnuty a v dobrém stavu. Pokud některá chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.
- Koš a mřížku důkladně vyčistěte horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbou. Vlhkým hadříkem vyčistěte vnější i vnitřní část horkovzdušné fritézy.

3. PROVOZ

Fritéza

Používání zařízení

V horkovzdušné fritéze můžete připravovat nejrůznější pokrmy. Příložená kuchařka s recepty vám pomůže seznámit se s přístrojem.

Horkovzdušná fritéza

1. Zapojte přístroj do elektrického přívodu.
 2. Vyjměte koš z horkovzdušné fritézy.
 3. Vložte přísady do koše.
 4. Vraťte koš zpět do fritézy. Opatrně je srovnejte s vodítky na těle fritézy.
- Upozornění: Nedotýkejte se koše během provozu ani bezprostředně po něm, může být velmi horký. Držte košík pouze za rukojeť.
5. Určete dobu vaření potřebnou pro každou ingredienci.
 6. Některé ingredience je třeba během vaření protřepat. Chcete-li je promíchat, vyjměte koš ze spotřebiče pomocí rukojeti a potraviny promíchejte pomocí dřevěných nebo silikonových kleští. Poté zasuňte koš zpět do horkovzdušné fritézy.
 7. Jakmile uslyšíte 3 zapípání, doba vaření uplynula. Vyjměte koš ze spotřebiče a položte jej na tepelně odolný povrch.

Upozornění: Fritézu můžete vypnout také manuálně. To provedete tak, že stisknete a podržíte tlačítko zapnutí/pauza.

8. Ujistěte se, že je jídlo dobře uvařené. Pokud tomu tak není, jednoduše vložte koš zpět do fritézy a nastavte časovač na několik dalších minut.
9. Chcete-li vyjmout potraviny, například hranolky, vyjměte košík z fritézy a položte jej na tepelně odolný povrch. Poté potraviny z koše vyjměte. Neotáčejte koš dnem vzhůru, aby se přebytečný olej nahromadil na dně koše nerozlil po ingrediencích. Koš a přísady jsou velmi horké. V závislosti na druhu vařených surovin může z koše unikat pára.

10. Vyprázdněte koš do misky nebo talíře.

Rady: K vyjmutí větších nebo nakrájených potravin z koše použijte dřevěné nebo silikonové kleště.

11. Jakmile je první várka jídla uvařena, je spotřebič připraven k vaření další várky.








Návod k použití:

1. Vložte koš a zapojte fritézu, rozsvítí se kontrolka displeje.
2. Stiskněte tlačítko zvoleného programu, ikona začne blikat a na displeji se zobrazí parametry. Tyto parametry lze upravit.
3. Po zvolení programu vaření stiskněte tlačítko zapnutí/pauzy a spotřebič začne pracovat. Displej bude odpočítávat minuty po dobu 3 sekund, po 3 sekundách se na displeji zobrazí teplota po dobu 1s. Na displeji se střídavě zobrazuje čas a teplota.
4. Stisknutím tlačítek teploty a času vyberte parametr, který chcete změnit, a stisknutím tlačítka zvýšení a snížení změňte čas nebo teplotu. Čas se změní z jedné minuty na jednu minutu a teplota se změní z pěti stupňů Celsia na pět stupňů Celsia, pokud podržíte tlačítko zvýšení nebo snížení, parametry se změní rychleji.
5. Pokud je koš během vaření vyjmut, proces se pozastaví a pokračuje po opětovném vložení koše.
6. Po úplném dokončení procesu vaření přístroj třikrát zapípá a na displeji se zobrazí „OFF“.
7. Chcete-li zařízení vypnout, stiskněte a podržte tlačítko zapnutí/pauza.

Rozprašování vody:

Chcete-li aktivovat nebo neaktivovat funkci rozprašování, vyberte konkrétní program, který má tuto funkci, a poté stiskněte ikonu funkce rozprašování, pokud chcete, aby se voda automaticky rozprašovala podle intervalů vysvětlených v tabulce níže, pokud nechcete automaticky rozprašovat vodu, nestiskněte tuto ikonu. Stisknutím této ikony můžete kdykoli během provozu rozprašovat vodu.

Nastavení

Ikona	Název	Teplota (°C)	Čas (min)	Rozprašování vody 	Časy rozprašování
	Hranolky	200	18	NE	-
	Stehýnka / Kuřecí křídélka	200	25	ANO	Rozprašuje 3 s po 10 minutách
	Krevety	180	10	ANO	Rozprašuje 3 s po 3 minutách
	Maso	180	15	ANO	Rozprašuje 3 s po 8 minutách
	Dezerty	150	25	ANO	Rozprašuje 3 s po 10 minutách
	Zelenina	150	15	ANO	Rozprašuje 3 s po 8 minutách
	Ryby	180	12	ANO	Rozprašuje 3 s po 5 minutách
	Udržet teplé	80	15	NE	-

Následující tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení pro každé jídlo.

Upozornění

- Tato nastavení jsou pouze orientační. Protože se přísady odlišují původem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme zaručit, že níže uvedená nastavení jsou nejvhodnější.
- Technologie Rapid Air okamžitě ohřívá vzduch uvnitř fritézy. Krátké vyjmutí koše z fritézy během vaření proces prakticky neovlivní.

Rady

- Menší potraviny vyžadují méně času na přípravu než ty větší.
- Větší množství surovin vyžaduje jen o něco delší dobu přípravy, zatímco menší množství surovin vyžaduje jen o něco kratší dobu přípravy.
- Obrácení menších ingrediencí během vaření optimalizuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrnému uvaření potravin.
- Do brambor přidejte trochu oleje, abyste získali křupavější výsledek. Potraviny ve fritéze smažte hned po přidání oleje.
- Nepoužívejte fritézu ke smažení příliš mastných potravin (např. klobás).
- Předkrmy, které lze vařit v troubě, lze také vařit ve fritéze.
- Optimální množství pro přípravu křupavých hranolek je 500 gramů.
- Použijte předem připravené těsto k přípravě občerstvení jednoduše a rychle. Předpřipravené těsto vyžaduje méně času na přípravu než těsto vyrobené ručně.
- Pokud chcete upéct dort nebo quiche nebo chcete-li smažit křehká nebo plněná jídla, vložte do koše fritézy formu nebo zapékací mísu.
- Spotřebič můžete použít i k ohřívání potravin. Chcete-li jídlo ohřát, nastavte teplotu na 150 °C na 10 minut.

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

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čištění

Po každém použití fritézu vyčistěte. Koš s nepřilnavým povrchem. K čištění nepoužívejte kovové náčiní ani abrazivní prostředky, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

1. Před čištěním fritézu odpojte od napájení a nechte ji vychladnout.

Upozornění: Vyjměte koš, aby se fritéza rychleji ochladila.

2. Vnitřní a vnější část fritézy vyčistěte vlhkým hadříkem.

Doporučujeme použít tekutý odmašťovač k odstranění všech zbývajících nečistot.

Rady: Pokud uvnitř koše a mřížky zůstaly nečistoty, doporučujeme je naplnit horkou vodou smíchanou s tekutým mycím prostředkem. Vložte mřížku do koše a nechte jej asi 10 minut namočený.

3. Vyčistěte vnitřek fritézy horkou vodou a neabrazivní houbou.
4. Vyčistěte topné těleso měkkým kartáčkem, abyste odstranili zbytky jídla.

Skladování

1. Odpojte fritézu ze sítě a nechte ji vychladnout.
2. Ujistěte se, že jsou všechny části čisté a suché.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Řešení problémů

Problém	Možné příčiny	Řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje.	Spotřebič není zapojen do zásuvky.	Připojte zástrčku k uzemněné zásuvce.
	Časovač se nespustil.	Nastavte časovač na požadovanou dobu přípravy.
Jídlo není zcela uvařené.	Ingredience v koši jsou příliš velké.	Do koše vložte menší ingredience. Potraviny se připravují lépe v malých dávkách.
	Zvolená teplota je příliš nízká.	Otočte volič teploty na požadované nastavení teploty (viz kapitola "Provoz").
	Doba přípravy je příliš krátká.	Nastavte časovač na požadovanou dobu přípravy (viz kapitola "Nastavení" v části "Provoz").
Ingredience jsou osmažené nerovnoměrně.	Některé potraviny je třeba v polovině vaření obrátit.	Ingredience, které se hromadí na sobě (např. hranolky), by se měly v polovině procesu obrátit. Viz část "Nastavení" v části "Provoz".
Smažené předkrmy nemají po vytažení z fritézy křupavý výsledek.	Je to proto, že jste vařili potraviny určené ke smažení v běžné fritéze.	Pro křupavější výsledek pečte občerstvení pro pečení v troubě nebo pokrm potřete trochou oleje.
Koš se do spotřebiče nezasouvá správně.	V koši je příliš mnoho ingrediencí.	Nepřekračujte maximální povolené množství v koši.
	Koš není v nádobě správně umístěn.	Zatlačte koš do nádoby, dokud neuslyšíte cvaknutí.
Z přístroje vychází bílý kouř.	Vaříte velmi mastné potraviny.	Při smažení mastných ingrediencí ve fritéze, velké množství oleje se filtruje v koši. Olej produkuje bílý kouř a koš může být teplejší než normálně. To nemá vliv na fritézu ani na výsledek.
	Koš stále obsahuje mastnotu z předchozích použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku v koši. Nezapomeňte jej po každém použití řádně vyčistit.

Čerstvé hranolky se v horkovzdušné fritéze smaží nerovnoměrně.	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a dbejte na to, aby během smažení zůstaly pevné.
	Brambory jste před smažením řádně neumyli.	Brambory dobře opláchněte, abyste 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: 04936

Produkt: Horkovzdušná fritéza Cecofry Drip 5000

Výkon: 1500 W

Napětí: 220-240 V

Frekvence: 50-60 Hz

Objem: 5 L

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

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

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

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

9. COPYRIGHT

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

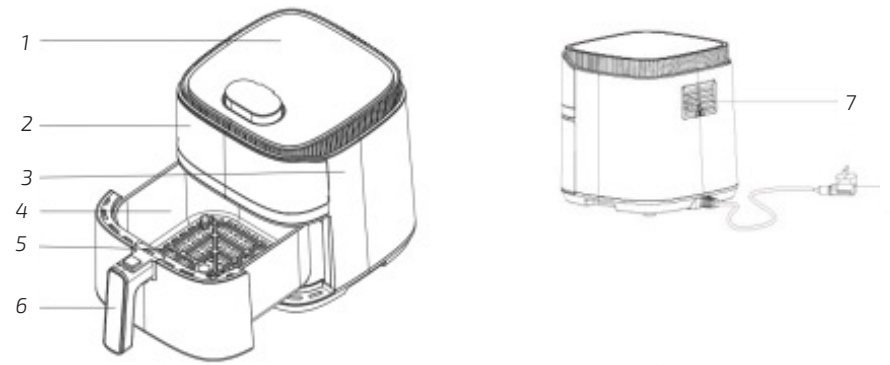


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

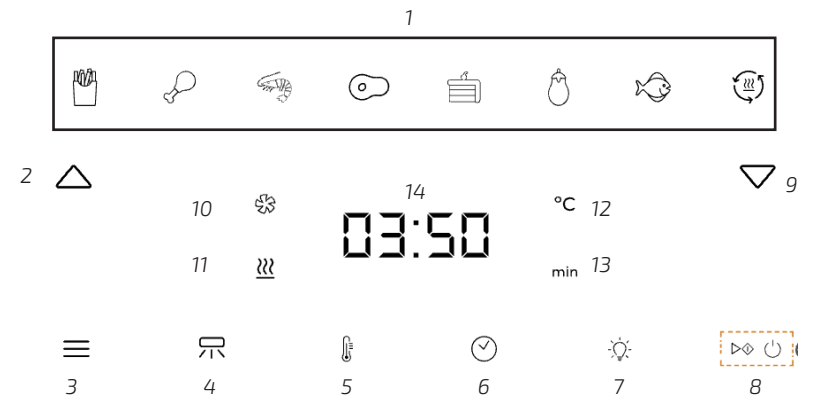


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

www.cecotec.es

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