

cecotec

CECOFRY FLIP&GRILL 4500

Freidora dietética/ Air fryer



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

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

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	38
2. Antes de usar	39
3. Funcionamiento	39
4. Limpieza y mantenimiento	42
5. Resolución de problemas	43
6. Especificaciones técnicas	44
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	45
8. Garantía y SAT	45
9. Copyright	45

INDEX

1. Parts and components	46
2. Before use	47
3. Operation	47
4. Cleaning and maintenance	50
5. Troubleshooting	51
6. Technical specifications	52
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	52
8. Technical support and warranty	53
9. Copyright	53

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	54
2. Avant utilisation	55
3. Fonctionnement	55
4. Nettoyage et entretien	58
5. Résolution de problèmes	59
6. Spécifications techniques	60
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	61
8. Garantie et SAV	61
9. Copyright	61

INHALT

1. Teile und Komponenten	62
2. Vor dem Gebrauch	63
3. Bedienung	63
4. Reinigung und Wartung	66

5. Problembehebung	67
6. Technische Spezifikationen	68
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	69
8. Garantie und Kundendienst	69
9. Copyright	69

INDICE

1. Parti e componenti	70
2. Primo uso	71
3. Funzionamento	71
4. Pulizia e manutenzione	74
5. Risoluzione dei problemi	74
6. Specifiche tecniche	76
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	76
8. Garanzia e supporto tecnico	76
9. Copyright	77

ÍNDICE

1. Peças e componentes	78
2. Antes de usar	79
3. Funcionamento	79
4. Limpeza e manutenção	82
5. Resolução de problemas	83
6. Especificações técnicas	84
7. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	85
8. Garantia e SAT	85
9. Copyright	85

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	86
2. Vóór u het apparaat gebruikt	87
3. Werking	87
4. Schoonmaak en onderhoud	90
5. Probleemoplossing	91
6. Technische specificaties	92
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	93
8. Garantie en technische ondersteuning	93
9. Copyright	93

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	94
2. Przed użyciem	95
3. Funkcjonowanie	95
4. Czyszczenie i konserwacja	98
5. Rozwiązywanie problemów	99
6. Dane techniczne	100
7. Recykling urządzeń elektrycznych i	


elektronicznych	101
8. Gwarancja i Serwis techniczny	101
9. Copyright	101

OBSAH

1. Části a složení	102
2. Před použitím	103
3. Provoz	103
4. Čištění a údržba	106
5. Řešení problémů	106
6. Technické specifikace	108
5. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	108
8. Záruka a technický servis	108
9. Copyright	108

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 aperturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad del vapor y de las salidas de aire. Puede que salga aire caliente del

aparato cuando retire el cestillo de dentro del aparato.

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

- 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 agli scopi descritti in questo manuale.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente prima di muoverlo, pulirlo o quando non è in uso.
- Non usare all'aperto.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, rivolgersi esclusivamente al Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Non permettere che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Non utilizzare prolunghe, a meno che non lo raccomandi un elettricista qualificato. Utilizzare un tipo di prolunga non corretto potrebbe provocare danni all'apparecchio o lesioni all'utente.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo, la spina o il telaio sono danneggiati o se funziona male, è caduto o è stato danneggiato.
- Non usare l'apparecchio in luoghi potenzialmente pericolosi come ambienti infiammabili, esplosivi o con presenza di sostanze chimiche o umide.

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

dell'aria. Potrebbe uscire aria calda dall'apparecchio quando si rimuove il cestello.

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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



- Este símbolo significa: cautela, superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.

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

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

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

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

- Desligue imediatamente o aparelho da tomada se vir fumo negro a sair do aparelho. Aguarde até o fumo desaparecer para tirar o cesto do interior do aparelho.
- 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.
- Om een correcte werking van het toestel te garanderen, moeten reiniging en onderhoud van het toestel worden uitgevoerd in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing.
- Plaats het toestel niet tegen de muur. Laat een veiligheidsafstand van 10 cm aan de achterkant van het toestel en nog eens 10 cm aan elke kant. Plaats geen voorwerpen op het toestel wanneer het in gebruik is.
- Terwijl het toestel in werking is, geeft het hete stoom af via

de luchtuitlaatopeningen. Houd handen en gezicht op veilige afstand van stoom- en luchtopeningen. Er kan hete lucht uit het toestel komen wanneer u de mand uit het toestel haalt.

- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u zwarte rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rook is verdwenen en haal de mand uit het apparaat.
- Wij raden het gebruik van handschoenen aan bij het hanteren van het rooster of de mand.
- Probeer niet zelf het apparaat te repareren.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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.



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.
- Odtłącz 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 zařízením 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 ovládnání.
- 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 koutř nebo větraná.
- Nesprávné nebo nevhodné použití může ohrozit zařízení i uživatele. Používejte toto zařízení pouze k činnostem popsáným v tomto manuálu.
- Před přemístěním, čištěním nebo nepoužíváním spotřebič odpojte od sítě.
- Nepoužívejte ho 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.
- Přířady určené k vaření vždy vkládejte do koše, aby se nedostaly do kontaktu s topnými tělesy.
- Před dotykem zástrčky nebo zapnutím spotřebiče se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
- Odpojte spotřebič, když jej nepoužíváte nebo jej čistíte. Před montáží nebo odstraněním jakýchkoli částí a/nebo čištěním jej nechte úplně vychladnout.
- Nenechávejte přístroj během zapnutí v elektrické síti bez dozoru.
- Pro zajištění správné funkce spotřebiče je nutné provádět čištění a údržbu spotřebiče v souladu s tímto návodem k použití.
- Spotřebič nestavte ke stěně. Od zadní části spotřebiče ponechte bezpečnostní vzdálenost 10 cm a dalších 10 cm na každé straně. Když je spotřebič v provozu, nepokládejte na něj žádné předměty.
- Za provozu spotřebič vypouští horkou páru přes otvory pro výstup vzduchu. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a otvorů pro výstup vzduchu. Při vyjmutí koše zevnitř spotřebiče může ze spotřebiče vycházet horký vzduch.
- Pokud ze spotřebiče vychází černý kouř, okamžitě jej odpojte od elektrické sítě. Před vyjmutím koše ze spotřebiče počkejte, dokud kouř nezmizí.
- Při manipulaci s košem nebo mřížkou doporučujeme používat rukavice.
- Nepokoušejte se přístroj opravovat sami.
- Dohlížejte na děti, aby si se spotřebičem nehrály.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Cuerpo principal
2. Base
3. Rejilla
4. Cestillo
5. Cubeta para freír
6. Tapa de la cubeta
7. Parrilla
8. Botón de volteo
9. Resistencia calorífica

Fig. 2

1. Botón de encendido/apagado
2. Inicio/Pausa
3. Selector de Tiempo y Temperatura
4. Tiempo y temperatura
5. Unidades de medida
6. Aumentar/Disminuir
7. Selector de modos
8. Modo Airfry
9. Modo Bake
10. Modo Grill
11. Modo Slow cook
12. Modo Fast cook

Fig. 3

1. Botón de encendido/apagado
2. Inicio/Pausa
3. Disminuir/Aumentar
4. Tiempo y temperatura
5. Unidades de medida
6. Selector de Tiempo y Temperatura
7. Modo Olla

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.
- Retire las pegatinas o etiquetas en caso de que alguna de ellas le impida usar el producto o si, directamente, lo desea.
- Limpie la superficie y el interior del producto con un trapo húmedo.
- La freidora fríe con aire, no vierta aceite ni grasa en la freidora, tan solo en caso de que pretenda dar sabor y en dosis muy pequeñas.
- No coloque cosas sobre el producto, o bloqueará el flujo de aire y reducirá el efecto de calentamiento del aire caliente.
- El asa de la tapa de cristal debe instalarse manualmente. Introduzca el tornillo por la parte inferior y el pomo por la parte superior. Gire hasta que quede apretado.

Contenido de la caja

- Freidora de aire Cecofry Flip&Grill 4500
- Cubeta
- Tapa de la cubeta
- Parrilla
- Este manual de instrucciones

3. FUNCIONAMIENTO

- Coloque el producto sobre una superficie plana, lisa y estable.

ADVERTENCIA: No lo coloque sobre una superficie que no sea resistente al calor.

- Conecte el enchufe a una toma de corriente que cuente con conexión a tierra.
- Saque el cestillo de la freidora de aire con cuidado y ponga la comida en el cestillo de la freidora.

NOTA: Los alimentos en el cestillo no deben sobrepasar la altura de la marca máxima o empeorará el efecto de fritura. En algunos casos en los que haya demasiado alimento, puede ser que estos no se terminen de cocinar.

ESPAÑOL

- Vuelva a colocar el cestillo en la freidora de aire. Notará que encaja tan solo presionando hacia adelante.
- Seleccione la función deseada en el panel de control. Seleccione el modo de cocción, el tiempo y la temperatura de cocción manualmente.

ADVERTENCIA: No toque la freidora poco tiempo después de haberla utilizado, ya que podría quemarse.

Cómo usar el panel de control digital

En función del volteo que tenga la freidora, el panel se puede usar de dos modos.

Modo freidora de aire

- Botón de encendido/apagado: Una vez conectada la freidora el botón de encendido se iluminará. Al pulsar el botón de encendido por primera vez se iluminará todo el panel. Al seleccionar el botón de encendido una segunda vez el producto volverá al modo de espera.
- Botón Inicio/Pausa: Cuando tenga el menú seleccionado, pulse este botón para que la freidora empiece a funcionar.
- Botón Selector Tiempo/Temperatura: para visualizar la temperatura y la hora en cualquier momento. También sirve para modificar los parámetros durante el proceso de cocinado o antes de la selección.
- Indicador de tiempo y temperatura: es la zona del display en la que se muestran estos dos parámetros.
- Botones aumentar/disminuir: estos botones le permiten subir o bajar la temperatura de cocción en intervalos que van de 80°C a 200°C ; o bien le permiten seleccionar el tiempo exacto de cocción al minuto, de 1min a 60 min en todos los modos.
- Botón de selector de menú: con este botón puede seleccionar entre los cinco menús predeterminados que ofrece la freidora.
- Modo AirFry: En este modo la temperatura predeterminada es de 200 grados y el tiempo de 20 minutos.
- Modo Bake: En este modo la temperatura predeterminada es de 180 grados y el tiempo de 25 minutos.
- Modo Grill: En este modo la temperatura predeterminada es de 200 grados y el tiempo de 10 minutos.
- Modo Slow cook: En este modo la temperatura predeterminada es de 150 grados y el tiempo de 40 minutos.
- Modo Fast cook: En este modo la temperatura predeterminada es de 200 grados y el tiempo de 25 minutos.

En la siguiente tabla resumen podrá observar cada uno de los modos con su respectiva configuración predeterminada.

Botón de preselección	Temp.	Tiempo
AirFry	200°C	20 min
Bake	180°C	25 min
Grill	200°C	10 min
Slow Cook	150°C	40 min
Fast Cook	200°C	25 min

Modo olla/grill

- Botón de encendido/apagado: Una vez conectada la freidora el botón de encendido se iluminará. Al pulsar el botón de encendido por primera vez se iluminará todo el panel. Al seleccionar el botón de encendido una segunda vez el producto volverá al modo de espera.
- Botón Inicio/Pausa: Cuando tenga el menú seleccionado, pulse este botón para que la freidora empiece a funcionar.
- Botón Selector Tiempo/Temperatura: para visualizar la temperatura y la hora en cualquier momento. También sirve para modificar los parámetros durante el proceso de cocinado o antes de la selección.
- Indicador de tiempo y temperatura: es la zona del display en la que se muestran estos dos parámetros.
- Botones aumentar/disminuir: estos botones le permiten subir o bajar la temperatura de cocción; o bien le permiten seleccionar el tiempo exacto de cocción al minuto.
- Modo Olla: En este modo la temperatura predeterminada es de 250 grados para el correspondiente accesorio y el tiempo de 30 minutos.

Para colocar la olla o la parrilla, tendrá que seguir los siguientes pasos:

1. Apague y desconecte de la red eléctrica la freidora.
2. Saque el cestillo y guárdelo. Lo puede usar como recipiente.
3. Extraiga hacia afuera el botón de volteo. Con esto, desbloqueará la freidora y podrá voltearla.
4. Voltee la freidora sin dejar de extraer el botón de volteo para dejar la resistencia calorífica en la parte superior. Esta quedará paralela a la superficie recta donde se apoye la freidora. Entonces podrá soltar el botón de volteo y dejarlo volver a su posición original.
5. Podrá observar que el display ha cambiado de interfaz. Algunos símbolos, aunque perfectamente reconocibles, se mostrarán del revés, pero seguirán teniendo la misma utilidad.
6. Ahora, podrá colocar sobre la resistencia tanto la olla como el grill, según se desee. Notará que las piezas quedan encajadas.
7. Vuelva a encender la freidora a una toma de corriente.

Consejos para cocinar en la freidora

- Si es necesario, puede ajustar el temporizador para que el precalentamiento dure 3 minutos sin introducir los alimentos. Una vez finalizado el precalentamiento y cuando las luces de funcionamiento dejen de parpadear, podrá introducir el cestillo de la freidora y los alimentos.
- Después podrá seleccionar el proceso de cocción que desea, la temperatura y el tiempo.
- El exceso de aceite de los alimentos se acumulará en el fondo de la freidora.
- Cuando suene el temporizador, se habrá acabado el tiempo de cocción. Saque el cestillo de la freidora de aire y póngalo sobre la plataforma resistente al calor, después compruebe si los alimentos están bien cocinados. Si no es así, vuelva a colocar el cestillo en la freidora de aire y programe el temporizador para unos minutos más.
- Debido a las diferentes fuentes, tamaños, formas y marcas de los alimentos, no podemos garantizar que los parámetros sean óptimos.
- Sacar el cestillo de la freidora de aire no afectará a la cocción gracias a la tecnología de flujo de aire rápido de la freidora.
- Si los productos se empiezan a cocinar en frío, se necesitarán alrededor de 3 minutos más para la cocción.
- No cocine alimentos con alto contenido en aceite, como los embutidos.
- En comparación con los alimentos de gran tamaño, los de tamaño más pequeño necesitarán un tiempo de cocción algo menor.
- Si la cantidad de comida es excesiva o insuficiente, basta con añadir o reducir ligeramente el tiempo de cocción.
- Durante la cocción, voltear algunos alimentos de pequeño tamaño puede mejorar el efecto de cocción y hacer que los alimentos se fríen bien.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie el producto cada vez que lo utilice para evitar la formación de residuos sólidos que terminen generando olores.
- La freidora, el cestillo y el interior son antiadherentes. No utilice materiales metálicos o abrasivos para limpiarla, ya que pueden deteriorar dicha propiedad con el paso del tiempo.
- Desenchufe el producto para dejar que se enfríe.

NOTA: saque el cestillo de la freidora para que esta se enfríe más rápidamente.

- Limpie la parte exterior del producto con un trapo húmedo.
- Limpie la freidora con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva. Puede utilizar desengrasante para limpiar las manchas restantes.

NOTA: Si las manchas se adhieren al fondo o al cestillo de la freidora, añada agua caliente con un poco de detergente y sumerja el cestillo durante unos 10 minutos.

- Limpie el interior con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Limpie los componentes de calentamiento con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida. Es importante mantener la resistencia calorífica en buen estado para evitar que se peguen alimentos y después se quemen. Evitará así olores innecesarios y un deterioramiento progresivo del dispositivo.
- Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.
- Ninguno de los componentes es apto para lavavajillas.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
La freidora no funciona	No está enchufada	Conecte el enchufe a una toma de corriente.
	No se ha programado el temporizador.	Ajuste el temporizador con el selector
	El cestillo no está colocado	Introduzca el cestillo
La comida no está completamente cocinada	Hay demasiada comida en el cestillo	Redistribuya la comida en el cestillo o añada una cantidad menor.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Ajuste la temperatura deseada con el selector.
	El tiempo de cocción es demasiado corto	Ajuste el temporizador con el selector para el tiempo de cocción necesario
Los alimentos no se fríen por igual en la freidora de aire	Algunos alimentos necesitan ser volteados mientras se cocinan	Si algunos alimentos están en la parte superior o se superponen a otros (como las patatas fritas), es necesario darles la vuelta mientras se cocinan.
Los postres fritos no están crujientes	Deben cocinarse en otro tipo de dispositivo.	Elija los postres hechos al horno o añada un poco de aceite a los postres.

Problema	Causa	Solución
No se puede introducir el cestillo de nuevo en la freidora	Hay demasiada comida en el cestillo	Los alimentos en el cestillo de la freidora no deben exceder 4/5 del volumen del cestillo.
	El cestillo de la freidora no se ha colocado correctamente.	Coloque el cestillo en la freidora hasta que oiga el "clic".
Sale humo blanco del producto	Está cocinando alimentos con alto contenido en aceite.	Cuando se cocinan alimentos con alto contenido de aceite la freidora estará más caliente de lo normal por lo que de ella saldrá humo blanco. Pero ello no afectará a la cocción de los alimentos.
	Quedan manchas de aceite anteriores en la freidora	Asegúrese de que la freidora se limpia correctamente después de su uso.
Las patatas fritas frescas no se fríen igual en la freidora de aire	Las patatas fritas no se sumergen correctamente en el agua antes de freírlas	Sumerja las patatas fritas durante al menos 30 minutos, sáquelas y escurra el agua sobre un paño de cocina.
	No ha utilizado las patatas adecuadas	Utilice patatas frescas y asegúrese de que no se salgan del cestillo al freírlas.
Las patatas fritas hechas con freidora de aire no son crujientes	El contenido de aceite y agua no es el adecuado.	Añadir un poco de aceite puede hacer que las patatas fritas queden más crujientes. Asegúrese de escurrir bien el agua antes de añadir aceite. Cortar patatas fritas más finas puede hacer que queden más crujientes.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 04952

Producto: Freidora de aire Cecofry Flip&Grill 4500

Voltaje: 220-240 V

Frecuencia: 50/60 Hz

Potencia: 1500 W

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.

Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

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

8. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Main body
2. Base
3. Rack
4. Basket
5. Frying basket drawer
6. Basket lid
7. Grill
8. Flip spring knob
9. Heating element

Fig. 2

1. Power icon
2. Start/Pause icon
3. Time/temperature icon
4. Time/Temperature display
5. Measuring units
6. Increase/decrease icons
7. Menu selector icon
8. Air fry mode icon
9. Bake menu icon
10. Grill menu icon
11. Slow cook menu icon
12. Fast cook menu icon

Fig. 3

1. Power icon
2. Start/Pause icon
3. Increase/decrease icons
4. Time/Temperature display
5. Measuring units
6. Time/temperature icon
7. Stew menu

NOTE:

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

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.
- Remove the stickers or labels if any of them prevent you from using the product or if you want to use it directly.
- Clean the surface and the inside of the product with a wet soft cloth.
- The fryer fries with air, do not pour oil or fat into the fryer, only if you intend to add flavour and in very small doses.
- Do not place things on top of the product, or you will block the airflow and reduce the heating effect of the hot air.
- The handle of the glass lid must be installed manually. Insert the screw from the bottom and the handle from the top. Turn until it is tight.

Box content

- Cecofry Flip&Grill 4500 Air Fryer
- Basket drawer
- Basket lid
- Grill
- Instruction manual

3. OPERATION

- Place the device on a flat, stable surface.

WARNING: do not place the appliance on any surface that is not heat resistant.

- Plug the appliance to an earthed wall socket.
- Carefully remove the basket from the air fryer and put the food into the basket.

NOTE: The food in the basket must not exceed the height of the maximum mark or the frying effect will worsen. In some cases, in which there is too much food, the food may not finish cooking.

- Put the basket back in the air fryer. You will notice that it fits just by pressing forward.

ENGLISH

- Select the desired function by pressing the corresponding icon on the control panel. Select the cooking mode, time and temperature manually.

WARNING: Do not touch the fryer shortly after use, as this may cause burns.

Using the digital control panel

Depending on how the fryer is turned, the panel can be used in two ways.

Air fryer mode

- Power icon: Once the fryer is switched on, the power icon will illuminate. Pressing the power icon for the first time will illuminate the entire panel. Pressing the power icon a second time will return the appliance to standby mode.
- Start/Pause icon: When you have selected the menu, press this icon to start the fryer.
- Time/temperature icon: press this icon to see the time and temperature at any time. It can also be used to modify the parameters during the cooking process or before selecting a mode.
- Time/temperature display: it is the area of the display in which these two parameters are shown.
- Increase/decrease icons: these icons are used to increase or decrease the cooking temperature in intervals from 80 °C to 200 °C ; or they are used to select the exact cooking time to the minute, from 1 min to 60 min in all modes.
- Menu selector icon: this icon is used to select from the five pre-set menus offered by the fryer.
- Air fry menu: in this menu the default temperature is 200 degrees, and the time is 20 minutes.
- Bake menu: in this menu the default temperature is 180 degrees, and the time is 25 minutes.
- Grill menu: in this menu the default temperature is 200 degrees, and the time is 10 minutes.
- Slow cook menu: in this menu the default temperature is 150 degrees, and the time is 40 minutes.
- Fast cook menu: in this menu the default temperature is 200 degrees, and the time is 25 minutes.

In the following summary table, you can see each of the menus with their respective default settings.

Preselection icon	Temp.	Time
AirFry	200 °C	20 min
Bake	180 °C	25 min
Grill	200 °C	10 min
Slow Cook	150°C	40 min
Fast Cook	200 °C	25 min

Grill/pot mode

- Power icon: Once the fryer is switched on, the power icon will illuminate. Pressing the power icon for the first time will illuminate the entire panel. Pressing the power icon a second time will return the appliance to standby mode.
- Start/Pause icon: When you have selected the menu, press this icon to start the fryer.
- Time/temperature icon: press this icon to see the time and temperature at any time. It can also be used to modify the parameters during the cooking process or before selecting a mode.
- Time/temperature display: it is the area of the display in which these two parameters are shown.
- Increase/decrease icons: these icons are used to increase or decrease the cooking temperature; or they are used to select the exact cooking time to the minute.
- Stew menu: in this mode the default temperature is 250 degrees for the corresponding accessory and the time is 30 minutes.

To place the pot or grill, you will need to follow the steps below:

1. Switch off and unplug the fryer from the mains.
2. Remove the basket and store it. You can use it as a container.
3. Pull out the flip spring knob. This will unlock the fryer and allow you to turn it over.
4. Turn the fryer upside down while pulling out the flip spring knob to leave the heating element at the top. This shall be parallel to the straight surface on which the fryer leans. Then, you can release the flip spring knob and let it return to its original position.
5. You will notice that the display has changed interface. Some symbols, although perfectly recognisable, will be displayed upside down, but will still serve the same purpose.
6. You can now place either the pot or the grill on the heating element as desired. You will notice that the parts fit together.
7. Reconnect the fryer to a mains socket.

Tips for cooking with the fryer

- If it is necessary, you can adjust the timer so that preheating lasts 3 minutes without inserting food. When preheating is complete and the indicator lights stop flashing, you can insert the fryer basket and the food.

ENGLISH

- Then, you can select the desired cooking process, temperature, and time.
- Excess oil from the food will accumulate at the bottom of the fryer.
- When the timer beeps, the cooking time is up. Remove the basket from the fryer and put it on the heat-resistant platform. Next, check if the food for doneness. If not, place the basket back in the air fryer and set the timer for a few more minutes.
- Due to the different sources, sizes, shapes, and brands of food, we cannot guarantee that the parameters are optimal.
- Removing the basket from the air fryer will not affect cooking thanks to the fast airflow fryer technology.
- If the products are started cold, it will take about 3 minutes longer to cook.
- Do not cook foods with a high oil content, such as sausages.
- Compared to large foods, smaller foods will need slightly less cooking time.
- If the amount of food is excessive or insufficient, simply add or slightly reduce the cooking time.
- During cooking, turning some small foods can improve the cooking effect and make the food fry well.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the product each time it is used to avoid the formation of solid residues that can lead to odours.
- The fryer, basket and interior are non-stick. Do not use metallic or abrasive materials to clean the fryer, as they may deteriorate the non-stick coating with the passing of time.
- Unplug the appliance to cool it down.

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

- Wipe the outside of the product with a damp cloth.
- Clean the fryer thoroughly with hot water, soap, and a non-abrasive sponge. You can use degreaser to clean the remaining stains.

NOTE: If stains adhere to the bottom or basket of the fryer, add hot water with a little detergent and immerse the basket for about 10 minutes.

- Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
- Clean the heating elements with a cleaning brush to remove food residues. It is important to keep the heating element in good condition to prevent food from sticking and burning. This will prevent unnecessary odours and progressive deterioration of the device.
- Make sure all components are clean and dry.
- None of the components are dishwasher safe.

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
The fryer is not working	It is not plugged in.	Plug the power cord into the outlet.
	The timer has not been set.	Set the timer.
	The basket is not correctly positioned.	Insert the basket.
Food is not fully cooked.	There is too much food in the basket	Redistribute the food in the basket or add a smaller amount.
	The temperature selected is too low.	Set the desired temperature.
	Cooking time is too short	Set the timer for the required cooking time.
Food is not fried equally in the air fryer.	Some ingredients may require stirring during the cooking process.	If some foods are on top or overlap with others (such as French fries), it is necessary to turn them over while cooking.
Fried desserts are not crispy.	They have to be cooked in another kind of device.	Choose desserts baked in the oven or add a little oil to desserts.
Problem	Cause	Solution
It is not possible to put the basket back into the fryer.	There is too much food in the basket	Food in the basket of the fryer must not exceed 4/5 of its volume.
	The basket of the fryer is not positioned correctly.	Place the basket in the fryer until you hear the "click".
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking food with a high oil content.	When cooking foods with a high oil content, the fryer will be hotter than normal and white smoke will come out of the fryer. But this will not affect the cooking of the food.
	Old oil stains remain in the fryer	Make sure that the fryer is properly cleaned after use.

ENGLISH

Chips are unevenly fried.	French fries are not properly immersed in water before frying.	Soak the fries for at least 30 minutes, remove them and drain the water on a kitchen towel.
	You have not used the right potatoes	Use fresh potatoes and make sure they do not fall out of the basket when frying.
French fries made with an air fryer are not crispy.	The oil and water content are not adequate.	Add a little oil to the fresh potatoes to make them crispier. Be sure to drain the water well before adding oil. Cutting French fries thinner can make them crispier.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 04952

Product: Cecofry Flip&Grill 4500 Air Fryer

Voltage: 220-240 V

Frequency: 50/60 Hz

Power: 1500 W

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

Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Unité principale
2. Base
3. Grille
4. Panier
5. Accessoire de cuisson
6. Couvercle de l'accessoire de cuisson
7. Grille
8. Système de rotation
9. Élément chauffant

Img. 2

1. Bouton de connexion/déconnexion
2. Démarrage/Pause
3. Icône de température et de temps
4. Indicateur de temps et température
5. Unités de mesure
6. Augmenter/diminuer
7. Sélecteur des menus
8. Menu AirFry
9. Menu Bake
10. Menu Gril
11. Menu Slow Cook
12. Menu Fast Cook

Img. 3

1. Bouton de connexion/déconnexion
2. Démarrage/Pause
3. Diminuer/Augmenter
4. Indicateur de temps et température
5. Unités de mesure
6. Icône de température et de temps
7. Menu Ragoût

NOTE :

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

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
- Retirez les autocollants ou les étiquettes si ceux-ci vous empêchent d'utiliser l'appareil ou si vous souhaitez l'utiliser directement.
- Nettoyez la surface et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- La friteuse utilise de l'air, ne versez pas d'huile ou de graisse dans la friteuse, uniquement si vous souhaitez ajouter de la saveur et à très petites doses.
- Ne placez pas d'objets sur l'appareil, car vous bloqueriez le flux d'air et réduiriez l'effet chauffant de l'air chaud.

Contenu de la boîte

- Friteuse à air Cecofry Flip&Grill 4500
- Accessoire de cuisson
- Couvercle de l'accessoire de cuisson
- Grille
- Manuel d'instructions

3. FONCTIONNEMENT

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

AVERTISSEMENT : ne placez pas l'appareil sur une surface qui n'est pas résistante à la chaleur.

- Branchez l'appareil sur une prise de courant avec connexion à terre.
- Retirez délicatement le panier de la friteuse et placez les aliments dans le panier.

NOTE : Les aliments dans le panier ne doivent pas dépasser le repère maximum, sinon l'effet de friture sera négatif. Dans certains cas, lorsqu'il y a trop de nourriture, il est possible que les aliments ne finissent pas de cuire.

- Remettez ensuite le panier dans la friteuse à air. Vous remarquerez qu'il s'adapte simplement en appuyant vers l'avant.
- Choisissez la fonction souhaitée sur le panneau de contrôle. Sélectionnez le menu, le temps et la température de cuisson manuellement.

FRANÇAIS

AVERTISSEMENT : Ne touchez pas la friteuse peu de temps après son utilisation, car vous risquez de vous brûler.

Comment utiliser le panneau de contrôle numérique

Selon la façon dont la friteuse est tournée, le panneau peut être utilisé dans deux modes (mode Friteuse ou mode Autocuiseur/Gril).

Mode Friteuse à air

- Bouton de connexion/déconnexion : Une fois la friteuse allumée, l'icône de connexion s'allumera. Lorsque vous appuyez sur l'icône de connexion pour la première fois, le panneau s'allumera. Si vous appuyez une deuxième fois sur l'icône de connexion, l'appareil reviendra en mode veille.
- Icône de démarrage/pause : lorsque vous avez le menu sélectionné, appuyez sur cette icône pour démarrer la friteuse.
- Icône de temps et température : affiche la température et le temps à tout moment. Elle permet également de modifier les paramètres pendant le processus de cuisson ou avant la sélection.
- Indicateur de temps et de température : il s'agit de la zone de l'écran où ces deux paramètres sont affichés.
- Icônes augmenter/diminuer : ces icônes vous permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson de 80 °C à 200 °C ; elles vous permettent aussi de sélectionner le temps de cuisson exact par minute, d'1 minute à 60 minutes pour tous les modes.
- Icône pour sélectionner les menus : cette icône permet de sélectionner l'un des cinq menus pré-réglés.
- Menu AirFry : la température par défaut est de 200 °C et le temps de 20 minutes.
- Menu Bake : la température par défaut est de 180 °C et le temps de 25 minutes.
- Menu Gril : la température par défaut est de 200 °C et le temps de 10 minutes.
- Menu Slow Cook : la température par défaut est de 150 °C et le temps de 40 minutes.
- Menu Fast Cook : la température par défaut est de 200 °C et le temps de 25 minutes.

Le tableau suivant résume chacun des menus et leurs paramètres par défaut.

Menus	Température	Temps
AirFry	200°C	20 min
Bake	180°C	25 min
Grill	200°C	10 min
Slow Cook	150°C	40 min
Fast Cook	200°C	25 min

Mode Autocuiseur/Gril

- Bouton de connexion/déconnexion : Une fois la friteuse allumée, l'icône de connexion s'allumera. Lorsque vous appuyez sur l'icône de connexion pour la première fois, le panneau s'allumera. Si vous appuyez une deuxième fois sur l'icône de connexion, l'appareil reviendra en mode veille.
- Icône de démarrage/pause : lorsque vous avez le menu sélectionné, appuyez sur cette icône pour démarrer la friteuse.
- Icône de temps et température : affiche la température et le temps à tout moment. Elle permet également de modifier les paramètres pendant le processus de cuisson ou avant la sélection.
- Indicateur de temps et de température : il s'agit de la zone de l'écran où ces deux paramètres sont affichés.
- Icônes augmenter/diminuer : ces icônes vous permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson ; elles vous permettent aussi de sélectionner le temps de cuisson exact par minute.
- Menu Ragoût : la température par défaut de ce menu est de 250 °C et le temps de 30 minutes.

Pour placer l'accessoire de cuisson ou la grille, vous devez suivre les étapes ci-dessous :

1. Éteignez et débranchez la friteuse du réseau électrique.
2. Retirez le panier et rangez-le. Vous pouvez l'utiliser comme récipient.
3. Tirez sur le système de rotation. Cela déverrouillera la friteuse et vous permettra de la retourner.
4. Retournez la friteuse en tirant sur le système de rotation pour laisser l'élément chauffant en haut. Il doit rester parallèle à la surface droite sur laquelle repose la friteuse. Vous pourrez ensuite relâcher le système de rotation et le laisser revenir à sa position initiale.
5. Vous remarquerez que l'écran a changé d'interface. Certains symboles, parfaitement reconnaissables, seront affichés à l'envers, mais conserveront la même fonction.
6. Vous pouvez maintenant placer l'accessoire de cuisson ou la grille sur l'élément chauffant, selon vos préférences. Vous remarquerez que les pièces s'emboîtent.
7. Rallumez la friteuse.

Conseils pour cuisiner avec la friteuse

- Si nécessaire, vous pouvez régler la minuterie pour un préchauffage de 3 minutes sans introduire d'aliments. Lorsque le préchauffage est terminé et que les témoins de fonctionnement cessent de clignoter, vous pourrez insérer le panier de la friteuse et les aliments.
- Vous pourrez ensuite sélectionner le processus de cuisson, la température et le temps souhaités.
- L'excès d'huile provenant des aliments s'accumulera dans le fond de la friteuse.
- Lorsque vous entendrez le son de la minuterie, le temps de cuisson sera écoulé. Retirez

FRANÇAIS

le panier de la friteuse et placez-le sur une surface résistante à la chaleur, puis vérifiez la cuisson des aliments. Si ce n'est pas le cas, remplacez le panier dans la friteuse et réglez la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.

- En raison des différentes sources, tailles, formes et marques d'aliments, il est impossible de garantir que les paramètres soient les meilleurs.
- Si vous retirez le panier de la friteuse, la cuisson n'en sera pas affectée, grâce à la technologie de circulation rapide de l'air.
- Si les aliments sont cuisinés à froid, la cuisson prendra environ 3 minutes de plus.
- Ne cuisinez pas les aliments à forte teneur en huile, tels que les saucisses.
- En comparaison avec les aliments volumineux, les aliments plus petits nécessitent un temps de cuisson légèrement inférieur.
- Si la quantité d'aliments est excessive ou insuffisante, il suffit d'ajouter ou de réduire légèrement le temps de cuisson.
- Pendant la cuisson, si vous tournez des aliments de petite taille, vous pouvez améliorer l'effet de cuisson et faire en sorte que les aliments soient bien frits.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez le produit à chaque utilisation afin d'éviter la formation de résidus solides pouvant entraîner des odeurs.
- La friteuse, le panier et l'intérieur sont antiadhésifs. N'utilisez pas de matériaux métalliques ou abrasifs pour les nettoyer, car ils risquent de se détériorer avec le temps.
- Débranchez l'appareil pour le laisser refroidir.

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

- Nettoyez la partie extérieure de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez la friteuse en utilisant de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non-abrasive. Vous pouvez utiliser un dégraissant pour nettoyer les taches.

NOTE : Si des taches adhèrent au fond ou au panier de la friteuse, ajoutez de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et immergez le panier pendant environ 10 minutes.

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non-abrasive.
- Nettoyez les éléments chauffants à l'aide d'une brosse de nettoyage pour éliminer les restes de nourriture. Il est important de maintenir l'élément chauffant en bon état pour éviter que les aliments ne collent et ne brûlent. Cela permettra d'éviter les odeurs inutiles et la détérioration progressive de l'appareil.
- Assurez-vous que tous les composants sont propres et secs.
- Aucun des composants ne passe au lave-vaisselle.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause	Solution
La friteuse ne fonctionne pas.	Elle n'est pas branchée.	Branchez la prise de l'appareil sur la prise de courant.
	Vous n'avez pas programmé la minuterie.	Réglez la minuterie à l'aide des icônes.
	Le panier n'est pas (correctement) placé.	Insérez correctement le panier.
Les aliments ne sont pas complètement cuits.	Il y a trop de nourriture dans le panier.	Redistribuez les aliments dans le panier ou ajoutez-en une plus petite quantité.
	La température sélectionnée est trop basse.	Réglez la température souhaitée à l'aide des icônes.
	Le temps de cuisson est trop court.	Réglez la minuterie à l'aide des icônes pour choisir le temps de cuisson souhaité.
Les aliments ne sont pas frits uniformément dans la friteuse à air.	Certains aliments doivent être retournés pendant la cuisson.	Si certains aliments sont sur le dessus ou se superposent à d'autres (comme les frites), il est nécessaire de les retourner pendant la cuisson.
Les desserts frits ne sont pas croustillants.	Ils doivent être cuits dans un autre type d'appareil.	Choisissez des desserts cuits au four ou ajoutez un peu d'huile aux desserts.
Problème	Cause	Solution
Il n'est pas possible de remettre le panier dans la friteuse.	Il y a trop de nourriture dans le panier.	Les aliments dans le panier de la friteuse ne doivent pas dépasser 4/5 du volume du panier.
	Le panier n'est pas bien installé dans la friteuse.	Placez le panier dans la friteuse jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

FRANÇAIS

De la fumée blanche sort de l'appareil.	Les aliments en cours de cuisson possèdent une forte teneur en huile.	Lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en huile, la friteuse sera plus chaude que normalement et de la fumée blanche sortira de la friteuse. Cela n'affectera pas la cuisson des aliments.
	Il reste des taches d'huile dans la friteuse.	Assurez-vous que la friteuse est correctement nettoyée après utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.	Les frites ne sont pas correctement immergées dans l'eau avant d'être frites.	Faites tremper les frites pendant au moins 30 minutes, retirez-les et égouttez l'eau sur un essuie-tout.
	Vous n'avez pas utilisé les bonnes frites.	Utilisez des frites fraîches et veillez à ce qu'elles ne tombent pas du panier lors de la friture.
Les frites préparées avec la friteuse ne sont pas croustillantes.	La teneur en huile et en eau n'est pas adéquate.	Ajoutez un peu d'huile aux frites pour les rendre plus croustillantes. Assurez-vous de bien égoutter l'eau avant d'ajouter l'huile. Coupez les frites plus finement pour qu'elles soient plus croustillantes.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 04952

Produit : Friteuse à air Cecofry Flip&Grill 4500

Voltage : 220-240 V

Fréquence : 50/60 Hz

Puissance : 1500 W

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

8. GARANTIE ET SAV

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Gehäuse
2. Basis
3. Gitter
4. Frittierkorb
5. Innentopf
6. Deckel der Innentopf
7. Grillrost
8. Schwenkmechanismus
9. Hitzebeständigkeit

Abb. 2

1. Ein-/Aus-Symbol
2. Start/Pause Symbol
3. Zeit- und Temperaturwahlschalter
4. Zeit und Temperatur Symbol
5. Maßeinheiten
6. Erhöhen/Verringern Symbol
7. Moduswahlschalter
8. Menü Airfry
9. Menü Bake
10. Menü Grill
11. Menü Slow cook
12. Menü Fast cook

Abb. 3

1. Ein-/Aus-Symbol
2. Start/Pause Symbol
3. Erhöhen/Verringern Symbol
4. Zeit und Temperatur Symbol
5. Maßeinheiten
6. Zeit- und Temperaturwahlschalter
7. Menü Schmoren

HINWEIS:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie ihn später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Etiketten, wenn diese Sie daran hindern, das Produkt zu verwenden, oder wenn Sie es direkt verwenden möchten.
- Wischen Sie die Oberfläche und das Innere des Produkts mit einem feuchten Tuch ab.
- Die Fritteuse frittiert mit Luft, geben Sie kein Öl oder Fett in die Fritteuse, sondern nur, wenn Sie Geschmack hinzufügen möchten, und dass nur in sehr kleinen Mengen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da Sie sonst den Luftstrom blockieren und die Heizwirkung der heißen Luft verringern.

Vollständiger Inhalt

- Cecofry Flip&Grill 4500 Luftfritteuse
- Innentopf
- Deckel der Innentopf
- Grillrost
- Bedienungsanleitung

3. BEDIENUNG

- Stellen Sie das Produkt auf eine ebene, glatte und stabile Fläche.

WARNUNG: Stellen Sie es nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.

- Schließen Sie den Stecker an eine geerdete Steckdose an.
- Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Fritteuse und legen Sie die Lebensmittel in den Fritteusenkorb.

HINWEIS: Das Gargut im Korb darf die Höhe der Maximalmarkierung nicht überschreiten, sonst verschlechtert sich der Frittierereffekt. In einigen Fällen, in denen zu viel Essen vorhanden ist, kann es vorkommen, dass das Essen nicht fertig gegart wird.

- Setzen Sie die Körbe wieder in die Fritteuse ein. Sie werden feststellen, dass es passt, wenn Sie nur nach vorne drücken.

DEUTSCH

- Wählen Sie die gewünschte Funktion auf dem Bedienfeld aus. Wählen Sie den Kochmodus, die Kochzeit und die Kochtemperatur manuell.

WARNUNG: Berühren Sie die Fritteuse nicht kurz nach dem Gebrauch, da dies zu Verbrennungen führen kann.

Verwendung des digitalen Bedienfelds

Je nachdem, wie die Fritteuse gedreht wird, kann die Platte auf zwei Arten verwendet werden.

Airfry-Modus

- Ein-/Aus-Symbol: Sobald die Fritteuse eingeschaltet ist, leuchtet die Ein/Aus-Symbol. Wenn Sie die Ein/Aus-Symbol zum ersten Mal drücken, wird das gesamte Bedienfeld beleuchtet. Wenn Sie die Ein/Aus-Symbol ein zweites Mal drücken, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.
- Start/Pause-Symbol: Wenn Sie das Menü ausgewählt haben, drücken Sie diese Taste, um die Fritteuse zu starten.
- Zeit-/Temperaturwahlsymbol: zur Anzeige von Temperatur und Uhrzeit zu jeder Zeit. Sie kann auch dazu verwendet werden, die Parameter während des Garvorgangs oder vor der Auswahl zu ändern.
- Zeit- und Temperaturanzeiger: Dies ist der Bereich des Displays, in dem diese beiden Parameter angezeigt werden.
- Tasten zum Erhöhen/Verringern: Mit diesen Tasten können Sie die Gartemperatur in Schritten von 80°C bis 200°C erhöhen oder verringern; oder Sie können die genaue Garzeit pro Minute auswählen, von 1 Minute bis 60 Minuten in allen Modi.
- Menüwahlsymbol: Mit dieser Taste können Sie zwischen den fünf voreingestellten Menüs der Fritteuse wählen.
- Airfry Modus: In diesem Modus ist die Standardtemperatur 200 Grad und die Zeit beträgt 20 Minuten.
- Menü Bake: In diesem Menü ist die Standardtemperatur 180 Grad und die Zeit beträgt 25 Minuten.
- Menü Grill: In diesem Menü ist die Standardtemperatur 200 Grad und die Zeit beträgt 10 Minuten.
- Menü Slow cook: In diesem Menü ist die Standardtemperatur 150 Grad und die Zeit beträgt 40 Minuten.
- Menü Fast cook: In diesem Menü ist die Standardtemperatur 200 Grad und die Zeit beträgt 25 Minuten.

In der folgenden Übersichtstabelle sehen Sie die einzelnen Modi mit ihren jeweiligen Standardeinstellungen.

Vorwahlsymbol	Temp.	Zeit
AirFry	200°C	20 Min
Bake	180°C	25 Min
Grill	200°C	10 Min
Slow Cook	150°C	40 Min
Fast Cook	200°C	25 Min

Topf/Grill Modus

- Ein-/Aus-Symbol: Sobald die Fritteuse eingeschaltet ist, leuchtet die Ein/Aus-Symbol. Wenn Sie die Ein/Aus-Symbol zum ersten Mal drücken, wird das gesamte Bedienfeld beleuchtet. Wenn Sie die Ein/Aus-Symbol ein zweites Mal drücken, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.
- Start/Pause-Symbol: Wenn Sie das Menü ausgewählt haben, drücken Sie dieses Symbol, um die Fritteuse zu starten.
- Zeit-/Temperaturwahlsymbol: zur Anzeige von Temperatur und Uhrzeit zu jeder Zeit. Sie kann auch dazu verwendet werden, die Parameter während des Garvorgangs oder vor der Auswahl zu ändern.
- Zeit- und Temperaturanzeiger: Dies ist der Bereich des Displays, in dem diese beiden Parameter angezeigt werden.
- Erhöhen/Verringern-Symbol: Mit diesen Tasten können Sie die Gartemperatur erhöhen oder verringern bzw. die Garzeit auf die Minute genau einstellen.
- Menü Schmoren: In diesem Menü beträgt die voreingestellte Temperatur für das jeweilige Zubehör 250 Grad und die Zeit 30 Minuten.

Um den Topf oder den Grill aufzustellen, müssen Sie die folgenden Schritte befolgen:

1. Schalten Sie die Fritteuse aus und trennen Sie sie vom Stromnetz.
2. Nehmen Sie den Korb heraus und stellen Sie ihn weg. Sie können ihn als Behälter verwenden.
3. Ziehen Sie den Drehknopf heraus. Dadurch wird die Fritteuse entriegelt und Sie können sie umdrehen.
4. Drehen Sie die Fritteuse auf den Kopf und ziehen Sie den Drehknopf heraus, damit das Heizelement oben bleibt. Diese muss parallel zu der geraden Fläche verlaufen, auf der die Fritteuse steht. Sie können dann den Drehknopf loslassen und ihn in seine ursprüngliche Position zurückkehren lassen.
5. Sie werden feststellen, dass sich die Oberfläche der Anzeige geändert hat. Einige Symbole sind zwar klar erkennbar, werden aber auf dem Kopf stehend dargestellt, erfüllen aber dennoch denselben Zweck.
6. Sie können nun je nach Wunsch entweder die Pfanne oder den Grill auf das Heizelement stellen. Sie werden feststellen, dass die Teile zusammenpassen.

DEUTSCH

7. Schalten Sie die Fritteuse wieder an einer Netzsteckdose ein.

Tipps zum Garen in der Fritteuse

- Bei Bedarf können Sie den Timer so einstellen, dass er 3 Minuten lang vorheizt, ohne dass Sie
- Lebensmittel einführen. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist und die Betriebsleuchten aufhören zu blinken, können Sie den Frittierkorb und die Lebensmittel einsetzen.
- Sie können dann das gewünschte Garverfahren, die Temperatur und die Zeit auswählen.
- Überschüssiges Öl aus den Lebensmitteln sammelt sich am Boden der Fritteuse.
- Wenn der Timer ertönt, ist die Garzeit abgelaufen. Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse, stellen Sie ihn auf die hitzebeständige Platte und prüfen Sie, ob das Essen gar ist. Wenn nicht, setzen Sie den Korb wieder in die Fritteuse und stellen Sie den Timer auf ein paar Minuten mehr ein.
- Aufgrund der unterschiedlichen Quellen, Größen, Formen und Marken von Lebensmitteln können wir nicht garantieren, dass die Parameter optimal sind.
- Wenn Sie den Korb aus der Fritteuse nehmen, wird der Garvorgang dank der schnellen Luftstromtechnologie der Fritteuse nicht beeinträchtigt.
- Wenn die Produkte kalt gestartet werden, dauert der Garvorgang etwa 3 Minuten länger.
- Kochen Sie keine Lebensmittel mit einem hohen Ölgehalt, wie z. B. Wurstwaren.
- Im Vergleich zu großen Lebensmitteln benötigen kleinere Lebensmittel eine etwas kürzere Garzeit.
- Wenn die Menge der Speisen zu groß oder zu klein ist, können Sie die Garzeit einfach verlängern oder leicht verkürzen.
- Während des Kochens kann das Wenden einiger kleinerer Lebensmittel den Kocheffekt verbessern und das Essen gut braten lassen.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Reinigen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch, um die Bildung von festen Rückständen zu vermeiden, die zu Gerüchen führen können.
- Die Fritteuse, der Korb und der Innenraum sind antihafbeschichtet. Verwenden Sie zur Reinigung keine metallischen oder scheuernden Materialien, da diese mit der Zeit beschädigt werden können.
- Ziehen Sie den Netzstecker, um das Gerät abkühlen zu lassen.

HINWEIS: Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse, damit die Fritteuse schneller abkühlen kann.

- Wischen Sie die Außenseite des Produkts mit einem feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie die Fritteuse mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Die verbleibenden Flecken können Sie mit einem Entfetter entfernen.

HINWEIS: Wenn Flecken am Boden oder am Korb der Fritteuse haften, geben Sie heißes Wasser mit etwas Spülmittel hinzu und tauchen Sie den Korb für etwa 10 Minuten ein.

- Reinigen Sie die Innenseite mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie die Heizungskomponenten mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen. Es ist wichtig, das Heizelement in gutem Zustand zu halten, um zu verhindern, dass die Speisen anhaften und anbrennen. Dadurch werden unnötige Gerüche und eine fortschreitende Verschlechterung des Geräts vermieden.
- Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten sauber und trocken sind.
- Keines der Teile ist spülmaschinenfest.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Die Fritteuse funktioniert nicht.	Nicht eingesteckt	Schließen Sie das Kabel an eine Steckdose an.
	Der Timer ist nicht programmiert worden.	Stellen Sie den Timer mit dem Wählschalter
	Der Korb ist nicht an seinem Platz	Einsetzen des Korbes
Das Essen ist nicht vollständig gegart	Es sind zu viele Lebensmittel im Korb	Verteilen Sie die Lebensmittel im Korb neu oder fügen Sie eine kleinere Menge hinzu.
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Wählschalter ein.
	Die Garzeit ist zu kurz	Stellen Sie den Timer mit dem Wählschalter auf die gewünschte Garzeit ein.
Die Lebensmittel werden in der Heißluftfritteuse nicht gleichmäßig frittiert.	Einige Lebensmittel müssen beim Kochen gewendet werden.	Wenn einige Lebensmittel obenauf liegen oder sich mit anderen überlappen (z. B. Pommes frites), müssen sie während des Garens gewendet werden.
Frittierte Desserts sind nicht knusprig.	Sie müssen in einer anderen Art von Gerät gekocht werden.	Wählen Sie Desserts, die im Ofen gebacken wurden, oder fügen Sie etwas Öl zu den Desserts hinzu.

DEUTSCH

Problem	Ursache	Lösung
Es ist nicht möglich, den Korb wieder in die Fritteuse zu stellen.	Es sind zu viele Lebensmittel im Korb	Die Lebensmittel im Korb der Fritteuse dürfen nicht mehr als 4/5 des Volumens des Korbes ausmachen.
	Der Korb der Fritteuse ist nicht richtig positioniert.	Setzen Sie den Korb in die Fritteuse ein, bis Sie das "Klicken" hören.
Aus dem Produkt tritt weißer Rauch aus	Sie kochen Lebensmittel mit einem hohen Ölgehalt.	Beim Garen von Speisen mit hohem Ölgehalt wird die Fritteuse heißer als normal und weißer Rauch tritt aus der Fritteuse aus. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf das Garen der Speisen.
	Alte Ölflecke bleiben in der Fritteuse zurück	Achten Sie darauf, dass die Fritteuse nach dem Gebrauch ordnungsgemäß gereinigt wird.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse nicht gleich gut frittiert.	Pommes frites werden vor dem Frittieren nicht richtig in Wasser getaucht.	Die Pommes frites mindestens 30 Minuten lang einweichen, herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
	Fehlende Verwendung der richtigen Kartoffeln	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren nicht aus dem Korb fallen.
Pommes frites aus der Heißluftfritteuse sind nicht knusprig.	Der Öl- und Wassergehalt ist nicht ausreichend.	Durch Zugabe von ein wenig Öl werden die Pommes frites knuspriger. Achten Sie darauf, das Wasser gut abzulassen, bevor Sie das Öl hinzufügen. Wenn man Pommes frites dünner schneidet, werden sie knuspriger.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 04952

Produkt: Cecofry Flip&Grill 4500 Luftfritteuse

Spannung: 220-240 V

Frequenz: 50/60 Hz

Leistung: 1500 W

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

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

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

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

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Struttura principale
2. Base
3. Griglia
4. Cestello
5. Casseruola bassa per friggere
6. Coperchio della casseruola bassa
7. Grill
8. Meccanismo di rilascio
9. Elemento riscaldante

Fig. 2

1. Icona di alimentazione
2. Icona di avvio/pausa
3. Icona di selezione del parametro
4. Indicatore di tempo e temperatura
5. Spie dell'unità di misura
6. Icona di aumento/riduzione
7. Icona di selezione del menu predefinito
8. Spia del menu Airfry
9. Spia del menu Bake
10. Spia del menu Grill
11. Spia del menu Slow Cook
12. Spia del menu Fast Cook

Fig. 3

1. Icona di alimentazione
2. Icona di avvio/pausa
3. Icona di aumento/riduzione
4. Indicatore di tempo e temperatura
5. Spie dell'unità di misura
6. Icona di selezione del parametro
7. Spia del menu Casseruola

NOTA BENE:

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

2. PRIMO 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.
- Rimuovere gli adesivi o le etichette se questi impediscono l'uso dell'apparecchio o se si desidera utilizzarlo direttamente.
- Pulire la superficie e l'interno dell'apparecchio con un panno umido.
- L'apparecchio frigge con aria: usare olio o grasso in quantità molto ridotte solo per aggiungere un po' di sapore al cibo.
- Non collocare oggetti sopra l'apparecchio per evitare di bloccare il flusso d'aria e ridurre l'effetto riscaldante dell'aria.

Contenuto della scatola

- Friggitrice ad aria Cecofry Flip&Grill 4500
- Casseruola bassa
- Coperchio della casseruola bassa
- Grill
- Il presente manuale di istruzioni

3. FUNZIONAMENTO

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, liscia e stabile.

ATTENZIONE: non posizionare la friggitrice su una superficie termosensibile.

- Collegare la spina a una presa di corrente dotata di messa a terra.
- Rimuovere con cautela il cestello dalla friggitrice ad aria e inserire il cibo nel cestello.

NOTA BENE: per risultati di frittura soddisfacenti, non riempire il cestello oltre la sua capacità massima. In alcuni casi, se la quantità di cibo è eccessiva, il cibo potrebbe risultare poco cotto o crudo.

- Reinscrivere il cestello nella friggitrice ad aria e spingerla all'indietro finché non si adatta in posizione.
- Selezionare la funzione desiderata dal pannello di controllo. Selezionare manualmente il menu, il tempo e la temperatura di cottura.

ATTENZIONE: non toccare la friggitrice subito dopo l'uso per evitare ustioni.

Uso del pannello di controllo digitale

A seconda di come viene girata la friggitrice, il pannello di controllo può essere utilizzato in due modi.

Modalità Friggitrice ad aria

- Icona di alimentazione: toccare l'icona di alimentazione per accendere la friggitrice; l'icona rimarrà accesa. Alla prima accensione, tutte le icone e spie del pannello si illumineranno. Toccare nuovamente l'icona di alimentazione per passare alla modalità Standby.
- Icona di avvio/pausa: una volta selezionato il menu, toccare questa icona per avviare la cottura.
- Icona di selezione del parametro: toccare questa icona per visualizzare il tempo o la temperatura in qualsiasi momento o per modificare i parametri prima o durante la cottura.
- Indicatore di tempo e temperatura: mostra i valori di tempo e temperatura di cottura.
- Icona di aumento/riduzione: toccare queste icone per aumentare o diminuire la temperatura da 80°C a 200 °C o il tempo da 1 a 60 in tutti i menu.
- Icona di selezione del menu predefinito: toccare questa icona per selezionare tra i cinque menu predefiniti disponibili.
- Menu AirFry: temperatura predefinita di 200 °C e tempo di cottura di 20 minuti.
- Menu Bake: temperatura predefinita di 180 °C e tempo di cottura di 25 minuti.
- Menu Grill: temperatura predefinita di 200 °C e tempo di cottura di 10 minuti.
- Menu Slow Cook: temperatura predefinita di 150 °C e tempo di cottura di 40 minuti.
- Menu Fast Cook: temperatura predefinita di 200 °C e tempo di cottura di 25 minuti.

Nella seguente tabella riassuntiva sono riportate i menu con le rispettive impostazioni predefinite.

Menu predefinito	Temperatura	Tempo di cottura
AirFry	200 °C	20 min
Bake	180 °C	25 min
Grill	200 °C	10 min
Slow Cook	150 °C	40 min
Fast Cook	200 °C	25 min

Menu Casseruola/Grill

- Icona di alimentazione: toccare l'icona di alimentazione per accendere la friggitrice; l'icona rimarrà accesa. Alla prima accensione, tutte le icone e spie del pannello si illumineranno.

Toccare nuovamente l'icona di alimentazione per passare alla modalità Standby.

- Icona di avvio/pausa: una volta selezionato il menu, toccare questa icona per avviare la cottura.
- Icona di selezione del parametro: toccare questa icona per visualizzare il tempo o la temperatura in qualsiasi momento o per modificare i parametri prima o durante la cottura.
- Indicatore di tempo e temperatura: mostra i valori di tempo e temperatura di cottura.
- Icona di aumento/riduzione: toccare queste icone per aumentare o diminuire la temperatura o il tempo di cottura.
- Menu Casseruola: temperatura predefinita di 250 °C e tempo di cottura di 30 minuti (con rispettiva casseruola bassa in dotazione).

Posizionamento della casseruola/grill:

1. Spegner e scollegare la friggitrice dalla corrente.
2. Rimuovere il cestello e riporlo (usarlo come contenitore se desiderato).
3. Tirare il meccanismo di rilascio verso l'esterno per sbloccare la friggitrice e capovolgerla.
4. Capovolgere la friggitrice mantenendo il meccanismo di rilascio finché l'elemento riscaldante non si trova sulla parte superiore, quindi mollare il meccanismo di rilascio.
5. Una volta capovolta la friggitrice, l'interfaccia del pannello di controllo cambierà. Alcune icone, anche se perfettamente riconoscibili, saranno visualizzate al contrario, ma avranno la stessa funzionalità.
6. A questo punto, posizionare la casseruola o il grill sull'elemento riscaldante, a seconda delle esigenze.
7. Infine, ricollegare la friggitrice a una presa di corrente.

Suggerimenti di cottura

- Se necessario, regolare il timer per impostare il tempo di preriscaldamento su 3 minuti
- senza introdurre alimenti nel cestello. A fine preriscaldamento, le spie corrispondenti smetteranno di lampeggiare, indicando che è possibile introdurre alimenti nel cestello e avviare la cottura.
- Successivamente, regolare il tempo e la temperatura e scegliere un menu a seconda dei requisiti di cottura.
- L'olio in eccesso del cibo si accumulerà sul fondo del cestello.
- Il segnale acustico emesso dal timer indica la fine del tempo di cottura. Rimuovere il cestello dalla friggitrice ad aria e posizionarlo su una superficie termoresistente, quindi verificare la cottura del cibo. In caso contrario, rimettere il cestello nella friggitrice ad aria e aggiungere qualche altro minuto al timer.
- Poiché gli ingredienti differiscono in origine, dimensione, forma e marca, non si può garantire che le impostazioni predefinite siano le più appropriate per ciascuno di essi.
- La tecnologia a flusso d'aria rapido della friggitrice fa in modo che la rimozione del cestello dalla friggitrice ad aria non influisca negativamente sui risultati di cottura.
- Se gli alimenti vengono cotti a freddo, aggiungere 3 minuti in più al timer.

ITALIANO

- Non cuocere alimenti ad alto contenuto di olio, come le salsicce.
- Rispetto ai cibi grandi, quelli piccoli richiedono un tempo di cottura leggermente inferiore.
- Se la quantità di cibo è eccessiva o insufficiente, aumentare o ridurre leggermente il tempo di cottura.
- In caso di alimenti piccoli, girarli a metà cottura per ottenere risultati di frittura migliori.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire l'apparecchio dopo ogni uso per evitare la formazione di residui solidi e la conseguente apparizione di cattivi odori.
- Evitare di usare utensili metallici o abrasivi per non danneggiare il rivestimento antiaderente della friggitrice, il cestello e l'interno.
- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

NOTA BENE: rimuovere il cestello dalla friggitrice per consentire alla stessa di raffreddarsi più rapidamente.

- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Pulire con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva. Per pulire le macchie rimaste, usare uno sgrassatore.

NOTA BENE: se le macchie aderiscono al fondo o al cestello della friggitrice, riempire il cestello con un po' di acqua calda e detersivo e lasciare agire per circa 10 minuti.

- Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Rimuovere eventuali residui di cibo dagli elementi riscaldanti con una spazzola di pulizia. Mantenere l'elemento riscaldante pulito per evitare che il cibo si attacchi e si bruci e generi cattivi odori o influisca negativamente sul funzionamento dell'apparecchio.
- Assicurarsi che tutti i componenti siano puliti e asciutti.
- Nessuno dei componenti è lavabile in lavastoviglie.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
La friggitrice non funziona.	La friggitrice non è collegata alla corrente.	Collegare la spina ad una presa di corrente.
	Il timer non è stato impostato.	Impostare il timer.
	Il cestello non è inserito.	Inserire il cestello.

Gli alimenti non sono del tutto cotti.	Il cestello è troppo pieno.	Ridistribuite il cibo nel cestello o ridurne la quantità minore.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Aumentare la temperatura.
	Il tempo di cottura è troppo breve	Aumentare il tempo di cottura.
Alimenti fritti in modo non uniforme.	Alcuni alimenti devono essere girati durante la cottura.	Se alcuni alimenti si sovrappongono ad altri (come le patatine fritte), è necessario girarli durante la cottura.
I dolci fritti non sono croccanti.	Dolci inadatti alla frittura ad aria.	Scegliere dolci da forno o aggiungere un po' di olio ai dessert.
Problema	Causa	Soluzione
Il cestello non scorre bene all'interno della friggitrice.	Il cestello è troppo pieno.	Il cibo nel cestello della friggitrice non deve superare i 4/5 della capacità del cestello.
	Il cestello della friggitrice non è posizionato correttamente.	Inserire il cestello nella friggitrice finché non si sente il "clic".
Dall'apparecchio esce del fumo bianco	Cibi ad alto contenuto di olio.	Quando si cucinano cibi con un elevato contenuto di olio, la friggitrice si surriscalderà e uscirà del fumo bianco. Ciò non influisce sulla cottura.
	Le macchie di olio vecchio rimangono nella friggitrice.	Assicurarsi di pulire bene la friggitrice dopo l'uso.
Le patatine fritte non si friggono bene nella friggitrice ad aria.	Le patatine fritte non vengono immerse correttamente in acqua prima della frittura.	Mettere a bagno le patatine per almeno 30 minuti, toglierle e scolare l'acqua.
	Si stanno usando patate inadeguate.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che non cadano dal cestello durante la frittura.

Le patatine fritte preparate con la friggitrice ad aria non sono croccanti.	Il contenuto di olio e acqua non è adeguato.	Aggiungere un po' d'olio per rendere le patatine più croccanti. Assicurarsi di scolare bene l'acqua prima di aggiungere l'olio. Tagliare le patatine fritte più sottili per renderle più croccanti.
---	--	---

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 04952

Prodotto: friggitrice ad aria Cecofry Flip&Grill 4500

Tensione: 220-240 V

Frequenza: 50/60 Hz

Potenza: 1500 W

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

Fabbricato in China | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

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

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

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Unidade principal
2. Base
3. Grelha
4. Tigela
5. Recipiente para cozedura
6. Tampa do recipiente
7. Grelhador
8. Botão Girar
9. Resistência calorífica

Fig. 2

1. Ícone Ligar/Desligar
2. Iniciar/Pausar
3. Seletor de temperatura/tempo
4. Tempo/Temperatura
5. Unidade de medição
6. Aumentar/Diminuir
7. Seletor de menus
8. Modo Air Fry
9. Modo Bake
10. Modo Grill
11. Modo Slow Cook
12. Modo Fast Cook

Fig. 3

1. Ícone Ligar/Desligar
2. Iniciar/Pausar
3. Diminuir/Aumentar
4. Tempo/Temperatura
5. Unidade de medição
6. Seletor de temperatura/tempo
7. Menu guisar

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é acondicionado em embalagens concebidas para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.
- Remova os autocolantes ou etiquetas se algum deles o impedir de utilizar o aparelho ou se o quiser utilizar diretamente.
- Utilize um pano suave e húmido para limpar a superfície do aparelho.
- A fritadeira frita com ar, não deite óleo ou gordura na fritadeira, apenas se pretender adicionar sabor e em doses muito pequenas.
- Não coloque objetos em cima do aparelho, poderia bloquear o fluxo de ar e reduzir o efeito de aquecimento do ar quente.
- A pega da tampa de vidro deve ser instalada manualmente. Introduza o parafuso a partir de baixo e o botão a partir de cima. Rode até ficar fixo.

Conteúdo da caixa

- Fritadeira de ar Cecofry Flip&Grill 4500
- Recipiente
- Tampa do recipiente
- Grelhador
- Este manual de instruções

3. FUNCIONAMENTO

- Coloque o produto sobre uma superfície plana e estável.

ADVERTÊNCIA: Não coloque a fritadeira em nenhuma superfície que não seja resistente ao calor.

- Ligue a ficha à uma tomada elétrica com ligação à terra.
- Retire o cesto da fritadeira de com cuidado e coloque os alimentos no cesto.

NOTA: Os alimentos no cesto não devem ultrapassar a altura da marca MAX ou o resultado de fritura não será o ótimo. Em alguns casos, quando há demasiados alimentos, podem não acabar de cozinhar.

PORTUGUÊS

- Volte a colocar o cesto na fritadeira de ar. Irá reparar que se encaixa apenas pressionando para a frente.
- Selecione a função desejada através do painel de controlo. Selecione o modo, tempo e temperatura de cozedura manualmente.

ADVERTÊNCIA: Não toque na fritadeira após utilizá-la, pois poderia queimar-se.

Utilizar o painel de controlo

O painel pode ser utilizado de duas maneiras, consoante a forma como a fritadeira é virada.

Modo Air Fry

- Ícone Ligar/Desligar: Quando a fritadeira estiver ligada, o ícone Ligar acender-se-á. Ao tocar no ícone Ligar pela primeira vez, todo o painel ficará aceso. Ao tocar no ícone Ligar uma segunda vez, o aparelho regressará ao modo Standby.
- Ícone Iniciar/Pausar: Quando tiver selecionado o menu, toque neste ícone para a fritadeira começar a funcionar.
- Ícone Tempo/Temperatura para visualizar a temperatura e a hora em qualquer altura. Pode igualmente ser utilizado para modificar os valores durante o processo de cozedura ou antes da seleção.
- Indicador de tempo e temperatura: é a zona do ecrã onde são apresentados estes dois valores.
- Ícones Aumentar/Diminuir: estes ícones permitem aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura em intervalos que vão de 80 °C a 200 °C ; ou permitem selecionar o tempo exato de cozedura por minuto, de 1 a 60 min em todos os modos.
- Ícone Menu: com este ícone, pode selecionar entre os cinco menus predefinidos oferecidos pela fritadeira.
- Modo Air Fry: Neste modo, a temperatura predefinida é de 200 °C e o tempo é de 20 minutos.
- Modo Bake: Neste modo, a temperatura predefinida é de 180 °C e o tempo é de 25 minutos.
- Modo Grill: Neste modo, a temperatura predefinida é de 200 °C e o tempo é de 10 minutos.
- Modo Slow Cook: Neste modo, a temperatura predefinida é de 150 °C e o tempo é de 40 minutos.
- Modo Fast Cook: Neste modo, a temperatura predefinida é de 200 °C e o tempo é de 25 minutos.

Na seguinte tabela, pode ver cada um dos modos com as respetivas predefinições.

Menus	Temperatura	Tempo
Air Fry	200°C	20 min
Bake	180°C	25 min
Grill	200°C	10 min
Slow Cook	150°C	40 min
Fast Cook	200°C	25 min

Modo Panela/Grill

- Ícone Ligar/desligar: Quando a fritadeira estiver ligada, o ícone Ligar acender-se-á. Ao tocar no ícone Ligar pela primeira vez, todo o painel ficará aceso. Ao tocar no ícone Ligar uma segunda vez, o aparelho regressará ao modo Standby.
- Ícone Iniciar/Pausar: Quando tiver selecionado o menu, toque neste ícone para a fritadeira começar a funcionar.
- Ícone Tempo/Temperatura para visualizar a temperatura e a hora em qualquer altura. Pode igualmente ser utilizado para modificar os valores durante o processo de cozedura ou antes da seleção.
- Indicador de tempo e temperatura: é a zona do ecrã onde são apresentados estes dois valores.
- Ícones Aumentar/Diminuir: estes ícones permitem aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura ou permitem selecionar o tempo exato de cozedura por minuto.
- Menu guisar: Neste modo, a temperatura predefinida é de 250 °C para o acessório correspondente e o tempo é de 30 minutos.

Para colocar o recipiente ou o grelhador, é necessário seguir os passos abaixo:

1. Desligue e desconecte a fritadeira da rede elétrica.
2. Retire o cesto e guarde-o. Pode ser usado como recipiente.
3. Puxe o botão de Girar para fora. Isto desbloqueará a fritadeira e permitir-lhe-á girá-la.
4. Gire a fritadeira ao contrário, tocando no botão Girar para fora para deixar o elemento de aquecimento no topo. Esta deve ser paralela à superfície reta sobre a qual assenta a fritadeira. Pode então deixar de tocar no botão Girar e deixe-o regressar à sua posição original.
5. Verá que o ecrã mudou de interface. Alguns ícones, embora perfeitamente reconhecíveis, serão apresentados de cabeça para baixo, mas continuarão a servir o mesmo objetivo.
6. Pode agora colocar o recipiente ou o grelhador no elemento de aquecimento, conforme desejar. Verá que as peças se encaixam.
7. Volte a ligar a fritadeira numa tomada elétrica.

Dicas para cozinhar

- Se necessário, pode programar o temporizador para pré-aquecer durante 3 minutos sem introduzir os alimentos. Quando o pré-aquecimento estiver concluído e os indicadores de funcionamento deixarem de piscar, pode introduzir o cesto da fritadeira e os alimentos.
- Pode então selecionar o processo de cozedura, a temperatura e o tempo desejados.
- Pode agora colocar o recipiente ou o grelhador no elemento de aquecimento, conforme desejar.
- Quando o temporizador soar, o tempo de cozedura terminará. Retire o cesto da fritadeira e coloque-o na plataforma resistente ao calor, depois verifique se os alimentos estão cozinhados. Caso contrário, volte a colocar o cesto na fritadeira e programe o temporizador para mais alguns minutos.
- Devido às diferentes fontes, tamanhos, formas e marcas de alimentos, não podemos garantir que os valores sejam ótimos.
- Retirara o cesto da fritadeira de ar quente não afetará a cozedura graças à tecnologia de fluxo de ar rápido da fritadeira de ar quente.
- Se os produtos forem iniciados frios, a cozedura demorará cerca de 3 minutos mais.
- Não cozinhar alimentos com um elevado teor de óleo, como os enchidos.
- Não cozinhar alimentos com um elevado teor de óleo, como os enchidos.
- Em comparação com os alimentos grandes, os alimentos mais pequenos requerem um tempo de cozedura ligeiramente inferior.
- Durante a cozedura, rode alguns alimentos pequenos pode melhorar o efeito de cozedura e fazer com que os alimentos fritebem.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Limpe o aparelho cada vez que for utilizado para evitar a formação de resíduos sólidos que podem provocar odores.
- A fritadeira, o cesto e o interior são antiaderentes. Não utilize materiais metálicos ou abrasivos para o limpar, pois podem deteriorar-se com o tempo.
- Desligue o aparelho da tomada para o deixar arrefecer.

NOTA: retire o cesto para que o aparelho arrefeça mais rapidamente.

- Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.
- Limpe bem a fritadeira com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva. Pode utilizar um desengordurante para limpar os resíduos de manchas.

NOTA: se as manchas aderirem ao fundo ou ao cesto da fritadeira, adicione água quente com um pouco de detergente e mergulhe o cesto durante cerca de 10 minutos.

- Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe os componentes de aquecimento com uma escova de limpeza para remover os resíduos alimentares. É importante manter o elemento de aquecimento em boas condições para evitar que os alimentos se colem e queimem. Deste modo, evita-se a formação de odores desnecessários e a deterioração progressiva do aparelho.
- Certifique-se de que todos os componentes estejam limpos e secos.
- Nenhum dos componentes pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solução
A fritadeira não funciona	Não está conectada á tomada.	Conecte a tomada à corrente elétrica.
	O temporizador não foi programado.	Defina o temporizador com os ícones.
	O cesto não está bem colocado.	Introduza o cesto.
Os alimentos não estão cozinhados o suficiente.	Há demasiada comida no cesto	Redistribua os alimentos no cesto ou adicione uma quantidade menor.
	A temperatura selecionada é excessivamente baixa.	Defina a temperatura com os ícones.
	O tempo de cozedura é muito curto	Defina o temporizador.
Os alimentos não são fritos da mesma forma na fritadeira de ar quente.	Alguns alimentos podem ser virados enquanto cozinha.	Se alguns alimentos estiverem por cima ou se sobrepuserem a outros (como as batatas fritas), é necessário virá-los durante a cozedura.
As sobremesas fritas não são estaladiças.	Devem ser cozinhados noutro tipo de aparelho.	Escolha sobremesas cozinhadas no forno ou adicione um pouco de óleo às sobremesas.

PORTUGUÊS

Problema	Causa	Solução
Não é possível voltar a colocar o cesto na fritadeira.	Há demasiada comida no cesto.	Os alimentos colocados no cesto da fritadeira não devem exceder 4/5 do volume do cesto.
	O cesto não está corretamente posicionado dentro do aparelho.	Coloque o cesto na fritadeira até ouvir o "clique".
Sai fumo branco de dentro do aparelho.	Está a cozinhar alimentos com alto conteúdo de água.	Quando cozinhar alimentos com um elevado teor de óleo, a fritadeira estará mais quente do que o normal e sairá fumo branco da fritadeira. Mas isso não afetará a cozedura dos alimentos.
	As manchas de óleo antigo tem ficado na fritadeira.	Certifique-se de que a fritadeira é devidamente limpa após a utilização.
As batatas fritas frescas são fritadas de forma desigual na fritadeira de ar.	As batatas fritas não são corretamente imersas em água antes de serem fritas.	Deixe as batatas de molho durante pelo menos 30 minutos, retire-as e escorra a água num pano de cozinha.
	Não utilizou as batatas corretas.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que não saem do cesto durante a fritura.
As batatas fritas feitas com uma fritadeira de ar quente não são estaladiças.	A quantidade de óleo e água não é adequado.	Adiciona mais óleo às batatas para ficarem mais crocantes. Não se esqueça de escorrer bem a água antes de adicionar o óleo. Corte as batatas fritas mais finas pode torná-las mais estaladiças.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências: 04952

Produto: Fritadeira de ar Cecofry Flip&Grill 4500

Tensão: 220-240 V

Frequência: 50/60 Hz

Potência: 1500 W

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

Fabricado na China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



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

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

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

8. GARANTIA E SAT

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Hoofdgedeelte
2. Basis
3. Rooster
4. Mand
5. Pan voor airfryer
6. Deksel voor pan
7. Rooster
8. Flipknop
9. Warmtebestendigheid

Fig. 2

1. Aan/uit knop
2. Start/pauze
3. Temperatuur en tijdschakelaar
4. Tijd en temperatuur
5. Weegeenheden
6. Verhogen/Verlagen
7. Modus
8. Modus Airfry
9. Modus Bake
10. Modus Grill
11. Modus Slow cook
12. Modus Fast cook

Fig. 3

1. Aan/uit knop
2. Start/pauze
3. Verlagen/Verhogen
4. Tijd en temperatuur
5. Weegeenheden
6. Temperatuur en tijdschakelaar
7. Modus pan

OPMERKING:

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

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.
- Verwijder de stickers of etiketten als ze u verhinderen het product te gebruiken of als u het direct wilt gebruiken.
- Neem het oppervlak en de binnenkant van het product af met een vochtige doek.
- De airfryer bakt met lucht, giet geen olie of vet in de airfryer, alleen als u van plan bent om smaak toe te voegen en in zeer kleine hoeveelheden.
- Plaats geen dingen bovenop het product, anders blokkeert u de luchtstroom en vermindert u het verwarmingseffect van de hete lucht.
- De handgreep van het glazen deksel moet handmatig worden aangebracht. Plaats de schroef van onderaf en de knop van bovenaf. Draai tot het goed vastzit.

Inhoud van de doos

- Airfryer Cecofry Flip&Grill 4500
- Binnenpan
- Deksel voor pan
- Rooster
- Handleiding

3. WERKING

- Plaats het product op een vlakke, gladde en stabiele ondergrond.

WAARSCHUWING: Plaats het niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is.

- Steek de stekker in een geaard stopcontact.
- Haal het mandje voorzichtig uit de airfryer en leg het voedsel in het mandje van de airfryer.

OPMERKING: Het voedsel in de mand mag niet hoger zijn dan de maximummarkering, anders zal het frituureffect verslechteren. In sommige gevallen, als er te veel voedsel is, kan het voedsel niet gaar worden.

NEDERLANDS

- Plaats de mand terug in de airfryer. U zult merken dat het past door gewoon naar voren te drukken.
- Selecteer de gewenste functie op het bedieningspaneel. Selecteer de kookmodus, kooktijd en kooktemperatuur handmatig.

WAARSCHUWING: Raak de airfryer kort na gebruik niet aan, want dit kan brandwonden veroorzaken.

Het digitale bedieningspaneel gebruiken

Afhankelijk van hoe de airfryer wordt gedraaid, kan het paneel op twee manieren worden gebruikt.

Airfryer modus

- Schakelaar aan/uit: Zodra de airfryer is ingeschakeld, gaat de aan/uit-knop branden. Als u voor de eerste keer op de aan/uit-knop drukt, wordt het hele paneel verlicht. Als u de aan/uit-knop een tweede keer selecteert, keert het product terug naar de stand-bymodus.
- Start/Pauze knop: Wanneer u het menu heeft geselecteerd, drukt u op deze knop om de airfryer te starten.
- Tijd/temperatuur-keuzeknop: om op elk moment de temperatuur en tijd weer te geven. Het kan ook worden gebruikt om de parameters te wijzigen tijdens het kookproces of vóór de selectie.
- Tijd- en temperatuurindicator: dit is het gedeelte van het display waar deze twee parameters worden weergegeven.
- Knoppen voor verhogen/verlagen: met deze knoppen kun je de kooktemperatuur verhogen of verlagen in stappen van 80°C tot 200°C ; of je kunt de exacte kooktijd per minuut selecteren, van 1min tot 60 min in alle modi.
- Menukeuzeknop: met deze knop kunt u kiezen uit de vijf vooringestelde menu's die de airfryer biedt.
- Modus Airfry: In deze modus is de standaardtemperatuur 200 graden en de tijd 20 minuten.
- Modus Bake: In deze modus is de standaardtemperatuur 180 graden en de tijd 25 minuten.
- Modus Grill: In deze modus is de standaardtemperatuur 200 graden en de tijd 10 minuten.
- Modus Slow cook: In deze modus is de standaardtemperatuur 150 graden en de tijd 40 minuten.
- Modus Fast cook: In deze modus is de standaardtemperatuur 200 graden en de tijd 25 minuten.

In de volgende overzichtstabel ziet u elk van de modi met hun respectieve standaardinstellingen.

Preselectieknop	Temp.	Tijd
AirFry	200°C	20 min
Bake	180°C	25 min
Grill	200°C	10 min
Slow Cook	150°C	40 min
Fast Cook	200°C	25 min

Modus pan/grillen

- Schakelaar aan/uit: Zodra de airfryer is ingeschakeld, gaat de aan/uit-knop branden. Als u voor de eerste keer op de aan/uit-knop drukt, wordt het hele paneel verlicht. Als u de aan/uit-knop een tweede keer selecteert, keert het product terug naar de stand-bymodus.
- Start/Pauze knop: Wanneer u het menu heeft geselecteerd, drukt u op deze knop om de airfryer te starten.
- Tijd/temperatuur-keuzeknop: om op elk moment de temperatuur en tijd weer te geven. Het kan ook worden gebruikt om de parameters te wijzigen tijdens het kookproces of vóór de selectie.
- Tijd- en temperatuurindicator: dit is het gedeelte van het display waar deze twee parameters worden weergegeven.
- Knoppen voor verhogen/verlagen: met deze knoppen kunt u de kooktemperatuur verhogen of verlagen; of u kunt de exacte kooktijd tot op de minuut nauwkeurig selecteren.
- Modus pan: In deze modus is de vooraf ingestelde temperatuur 250 graden voor het betreffende accessoire en de tijd 30 minuten.

Om de pan of grill te plaatsen, moet u de onderstaande stappen volgen:

1. Schakel de airfryer uit en haal de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder de mand en zet het weg. U kunt het gebruiken als container.
3. Trek de flipknop naar buiten. Hierdoor wordt de airfryer ontgrendeld en kunt u hem omdraaien.
4. Draai de airfryer ondersteboven en trek de flipknop naar buiten zodat het verwarmingselement boven blijft. Dit moet evenwijdig zijn aan het rechte oppervlak waarop de airfryer rust. U kunt dan de flipknop loslaten en hem laten terugkeren naar zijn oorspronkelijke positie.
5. U zult zien dat de interface van het scherm is veranderd. Sommige symbolen, hoewel perfect herkenbaar, worden ondersteboven weergegeven, maar dienen nog steeds hetzelfde doel.
6. U kunt nu naar wens de pan of het rooster op het verwarmingselement plaatsen. U zult merken dat de onderdelen in elkaar passen.
7. Zet de airfryer weer aan op een stopcontact.

Tips voor koken in de airfryer

- Indien nodig kunt u de timer instellen om 3 minuten voor te verwarmen.
- Zonder voedsel te introduceren. Als het voorverwarmen klaar is en de werkingslampjes stoppen met knipperen, kunt u de mand en het voedsel plaatsen.
- Vervolgens kunt u het gewenste kookproces, de temperatuur en de tijd selecteren.
- Overtollige olie van het voedsel zal zich ophopen op de bodem van de airfryer.
- Als de timer afgaat, is de kooktijd voorbij. Haal de mand uit de airfryer en plaats het op het hittebestendige plateau, controleer dan of het voedsel gaar is. Zo niet, plaats de mand dan terug in de airfryer en stel de timer nog een paar minuten in.
- Door de verschillende bronnen, maten, vormen en merken van voedsel kunnen we niet garanderen dat de parameters optimaal zijn.
- De mand uit de airfryer halen heeft geen invloed op het koken dankzij de snelle luchtstroomtechnologie van de airfryer.
- Als de producten koud worden gestart, duurt het ongeveer 3 minuten langer om te koken.
- Bak geen voedsel met een hoog oliegehalte, zoals worstjes.
- In vergelijking met grote voedingsmiddelen hebben kleinere voedingsmiddelen iets minder kooktijd nodig.
- Als de hoeveelheid voedsel te veel of te weinig is, kunt u de kooktijd gewoon toevoegen of iets inkorten.
- Tijdens het koken kan het omdraaien van wat klein voedsel het kookeffect verbeteren en ervoor zorgen dat het voedsel goed bakt.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Reinig het product elke keer dat het gebruikt wordt om de vorming van vaste resten te voorkomen die tot geuren kunnen leiden.
- De airfryer, de mand en de binnenkant zijn antiaanbak. Gebruik geen metalen of schurende materialen voor het reinigen, aangezien deze na verloop van tijd kunnen verslechteren.
- Haal de stekker uit het stopcontact om het product te laten afkoelen.

OPMERKING: Haal de mand uit de airfryer om de airfryer sneller te laten afkoelen.

- Veeg de buitenkant van het product af met een vochtige doek.
- Maak de friteuse schoon met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons. U kunt ontvetter gebruiken om de resterende vlekken te verwijderen.

OPMERKING: Als er vlekken op de bodem of de mand van de airfryer blijven zitten, voeg dan heet water met een beetje afwasmiddel toe en dompel het mandje ongeveer 10 minuten onder.

- Maak de binnenkant schoon met warm water en een niet-schurende spons.

- Reinig de verwarmingsonderdelen met een reinigingsborstel om etensresten te verwijderen. Het is belangrijk om het verwarmingselement in goede conditie te houden om te voorkomen dat voedsel blijft plakken en vervolgens aanbrandt. Dit voorkomt onnodige geurtjes en geleidelijke achteruitgang van het apparaat.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.
- Geen van de onderdelen kan in de vaatwasser.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De airfryer werkt niet	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	De timer is niet geprogrammeerd.	Stel de timer in met de selecteur
	De mand is niet geplaatst	Plaats de mand
Het eten is niet helemaal gaar	Er zit te veel voedsel in de mand	Verdeel het voedsel opnieuw in de mand of voeg een kleinere hoeveelheid toe.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de gewenste temperatuur in met de selecteur.
	De kooktijd is te kort	Stel de timer in met de keuzeknop voor de gewenste kooktijd.
Voedsel wordt niet gelijk gebakken in de airfryer.	Sommige voedingsmiddelen moeten tijdens het koken worden omgedraaid.	Als sommige voedingsmiddelen bovenop liggen of overlappen met andere (zoals frietjes), is het nodig om ze om te draaien tijdens het koken.
Gebakken desserts zijn niet knapperig.	Ze moeten worden gekookt in een ander type apparaat.	Kies desserts die in de oven zijn gebakken of voeg een beetje olie toe aan desserts.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het is niet mogelijk om de mand terug in de airfryer te plaatsen.	Er zit te veel voedsel in de mand	Voedsel in de mande van de airfryer mag niet meer zijn dan 4/5 van het volume van de mand.
	De mand van de airfryer is niet goed geplaatst.	Plaats de mand in de airfryer tot u de "klik" hoort.

NEDERLANDS

Er komt witte rook uit het product	U kookt voedsel met een hoog oliegehalte.	Bij het koken van voedsel met een hoog oliegehalte zal de airfryer heter zijn dan normaal en zal er witte rook uit de airfryer komen. Maar dit heeft geen invloed op het koken van het voedsel.
	Oude olievlekken blijven achter in de airfryer	Zorg ervoor dat de airfryer na gebruik goed wordt schoongemaakt.
Verse frietjes worden ongelijk gebakken in de airfryer.	Frietjes worden niet goed ondergedompeld in water voor het frituren.	Week de frietjes minstens 30 minuten, haal ze eruit en laat het water uitlekken op een keukenhanddoek.
	Het niet gebruiken van de juiste frietjes	Gebruik verse frietjes en zorg ervoor dat ze niet uit de mand vallen tijdens het bakken.
Frietjes gemaakt met een airfryer zijn niet knapperig.	Het olie- en watergehalte is niet voldoende.	Door een beetje olie toe te voegen worden de frietjes knapperiger. Laat het water goed uitlekken voordat u de olie toevoegt. Door frietjes dunner te snijden worden ze knapperiger.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 04952

Product: Airfryer Cecofry Flip&Grill 4500

Voltage: 220-240 V

Frequentie: 50/60 Hz

Vermogen: 1500 W

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.

Gemaakt in China/ Ontworpen in Spanje

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

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

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving. Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel. Als u ooit een incident met het product ontdekt of vragen hebt, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

Rys. 1

1. Główna część urządzenia
2. Spód
3. Kratka
4. Kosz
5. Pojemnik do smażenia
6. Pokrywka pojemnika
7. Grill
8. Przycisk obracania
9. Grzałka

Rys. 2

1. Przycisk zasilania
2. Start/Pauza
3. Pokrętło temperatury i czasu
4. Czas i temperatura
5. Jednostki miary
6. Zwiększanie i zmniejszanie
7. Pokrętło trybu
8. Tryb AirFry
9. Tryb Bake
10. Tryb Grill
11. Tryb Slow cook
12. Tryb Fast cook

Rys. 3

1. Przycisk zasilania
2. Start/Pauza
3. Zwiększyć/ zmniejszyć
4. Czas i temperatura
5. Jednostki miary
6. Pokrętło temperatury i czasu
7. Tryb garnka

UWAGA:

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

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli któregoś z nich brakuje lub jest w złym stanie, natychmiast skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Usuń naklejki lub etykiety, jeśli którakolwiek z nich uniemożliwia korzystanie z produktu lub jeśli chcesz to zrobić bezpośrednio.
- Oczyszcz powierzchnię i wewnątrz produktu wilgotną ściereczką.
- Frytkownica smaży na powietrzu, nie wlewać do frytkownicy oleju ani tłuszczu, tak na wszelki wypadek, aby dodać smaku i to w bardzo małych dawkach.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na produkcie, ponieważ zablokuje to przepływ powietrza i zmniejszy efekt ogrzewania gorącego powietrza.
- Uchwyt pokrywki kryształowej powinien zostać ręcznie zainstalowany. Włóż śrubę od dołu, a gałkę od góry. Obróć ją aż się zamknie.

Zawartość opakowania

- Frytkownica beztuszczowa Cecofry Flip&Grill 4500
- Miska
- Pokrywka pojemnika
- Grill
- Ta instrukcja obsługi

3. FUNKCJONOWANIE

- Umieść produkt na płaskiej, gładkiej i stabilnej powierzchni.

Ostrzeżenie: Nie umieszczaj na powierzchni, która nie jest odporna na ciepło.

- Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Ostrożnie wyciągnij kosz frytkownicy i umieść w nim jedzenie.

UWAGA: Jedzenie w koszu nie może przekraczać wysokości znaku maksymalnego, w przeciwnym razie pogorszy to efekt smażenia. W niektórych przypadkach, gdy jest za dużo jedzenia, może ono nie dokończyć gotowania.

POLSKI

- Włóż koszyk z powrotem do frytkownicy. Zauważysz, że kliknie po prostu naciskając do przodu.
- Wybierz żądaną funkcję na panelu sterowania. Wybierz ręcznie tryb gotowania, czas gotowania i temperaturę gotowania ręcznego.

OSTRZEŻENIE: Nie dotykaj frytkownicy krótko po użyciu, ponieważ może to spowodować oparzenia.

Jak używać cyfrowego panelu kontroli

W funkcji przewracania, którą posiada urządzenie, panel można używać w 2 trybach.

Urządzenie do gotowania gorącym powietrzem

- Przycisk zasilania: Po podłączeniu frytkownicy przycisk zasilania zaświeci się. Pierwsze naciśnięcie przycisku zasilania spowoduje podświetlenie całego panelu. Ponowne naciśnięcie przycisku zasilania spowoduje powrót produktu do trybu gotowości.
- Przycisk Start/Pauza: Po wybraniu menu naciśnij ten przycisk, aby uruchomić frytkownicę.
- Przycisk wyboru czasu/temperatury: do wyświetlania temperatury i czasu w dowolnym momencie. Służy również do modyfikacji parametrów podczas procesu gotowania lub przed wyborem.
- Wskaźnik czasu i temperatury: jest to obszar wyświetlacza, w którym pokazane są te dwa parametry.
- Przyciski zwiększania/zmniejszania: Te przyciski umożliwiają zwiększanie lub obniżanie temperatury gotowania w odstępach od 80 °C a 200°C ; lub pozwalają wybrać dokładny czas gotowania co do minuty, od 1 minuty do 60 minut we wszystkich trybach.
- Przycisk wyboru menu: Za pomocą tego przycisku można wybrać spośród pięciu gotowych menu oferowanych przez frytkownicę.
- Tryb AirFry: W tym trybie domyślna temperatura to 200 stopni, a czas to 20 minut.
- Tryb Bake: W tym trybie domyślna temperatura to 180 stopni, a czas to 25 minut.
- Tryb Grill: W tym trybie domyślna temperatura to 200 stopni, a czas to 10 minut.
- Tryb Slow Cook: W tym trybie domyślna temperatura to 150 stopni, a czas to 40 minut.
- Tryb Fast cook: W tym trybie domyślna temperatura to 200 stopni, a czas to 25 minut.

W poniższej tabeli podsumowującej możesz zobaczyć każdy z trybów wraz z ich ustawieniami domyślnymi.

Przycisk wyboru programu	Temp.	Czas
AirFry	200°C	20 min
Bake	180°C	25 min
Grill	200°C	10 min
Slow Cook	150°C	40 min
Fast Cook	200°C	25 min

Tryb garnek/grill

- Przycisk zasilania: Po podłączeniu frytkownicy przycisk zasilania zaświeci się. Pierwsze naciśnięcie przycisku zasilania spowoduje podświetlenie całego panelu. Ponowne naciśnięcie przycisku zasilania spowoduje powrót produktu do trybu gotowości.
- Przycisk Start/Pauza: Po wybraniu menu naciśnij ten przycisk, aby uruchomić frytkownicę.
- Przycisk wyboru czasu/temperatury: do wyświetlania temperatury i czasu w dowolnym momencie. Służy również do modyfikacji parametrów podczas procesu gotowania lub przed wyborem.
- Wskaźnik czasu i temperatury: jest to obszar wyświetlacza, w którym pokazane są te dwa parametry.
- Przyciski zwiększania/zmniejszania: Przyciski te umożliwiają podwyższenie lub obniżenie temperatury gotowania; lub pozwalają wybrać dokładny czas gotowania co do minuty.
- Tryb garnka: W tym trybie domyślna temperatura dla odpowiedniego akcesorium wynosi 250 stopni, a czas to 30 minut.

W celu umieszczenia garnka lub grzałki, będzie musiał podążać za następującymi krokami:

1. Wytącz i odłącz frytkownicę od sieci.
2. Wyjmij kosz i schowaj go. Możesz używać go jako pojemnika.
3. Wyjmij na zewnątrz przycisk przewracania. Dzięki temu, będziesz mógł odblokować urządzenie i móc ją odwrócić.
4. Obróć frytkownicę bez wyjmowania przycisku obracania, aby pozostawić grzałkę na górze. Będzie równoległa do prostej powierzchni, na której spoczywa frytkownica. Następnie możesz zwolnić przycisk kłapki i pozwolić mu powrócić do pierwotnej pozycji.
5. Aby zaobserwować wyświetlacz czy zmienić wygląd. Niektóre symbole, pomimo idealnego rozpoznania, pokazują się na odwrót, lecz będą posiadały tę samą funkcjonalność.
6. Teraz, będziesz mógł umieścić tak samo garnek jak i grill, wg upodobania. Zauważysz, że elementy pasują do siebie.
7. Włóż ponownie frytkownicę do gniazdka elektrycznego.

Wskazówki dotyczące gotowania na grillu

- Jeśli trzeba, możesz ustawić czasomierz, aby wstępne podgrzewanie trwało 3 minuty bez wprowadzania pożywienia. Po zakończeniu podgrzewania i kiedy światła pracy przestaną migać, będziesz mógł wprowadzić kosz frytkownicy i składniki spożywcze.
- Następnie możesz wybrać żądany proces gotowania, temperaturę i czas.
- Nadmiar oleju z jedzenia będzie zbierał się na dnie frytkownicy.
- Gdy czasomierz się wyłączy, czas gotowania dobiegnie końca. Wyjmij kosz frytkownicy i umieść go na platformie odpornej na wysoką temperaturę, a następnie sprawdź, czy jedzenie jest odpowiednio ugotowane. Jeśli jednak nie, umieść go ponownie w koszu frytkownicy i ustaw czasomierz na parę minut więcej.
- Ze względu na różne źródła, rozmiary, kształty i marki żywności nie możemy zagwarantować, że parametry będą optymalne.
- Wyjąć kosz frytkownicy powietrznej nie wpływa na gotowanie, dzięki technologii szybkiego przepływu powietrza do frytkownicy.
- Jeśli produkty zaczną gotowanie na zimno, będzie potrzeba ok. 3 minut więcej w celu gotowania.
- Nie gotuj składników o wysokiej zawartości oleju, tj. wędliny.
- W porównaniu ze składnikami o dużym rozmiarze, te o mniejszym rozmiarze będą potrzebowały krótszego czasu gotowania.
- Jeśli ilość pożywienia jest zbyt duża lub nie wystarczająca, wystarczy tylko dodać lub zredukować odrobinę czasu gotowania.
- Podczas gotowania obracanie niektórych małych potraw może poprawić efekt gotowania i sprawić, że jedzenie będzie dobrze usmażone.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Czyść produkt za każdym razem, gdy go używasz, aby uniknąć tworzenia się stałych pozostałości, które ostatecznie generują zapachy.
- Frytkownica, kosz i wnętrze są nieprzywierające. Nie używaj materiałów metalowych lub żrących, żeby je czyścić, ponieważ mogą uszkodzić jednostkę wraz z przebiegiem czasu.
- Rozłącz urządzenie, aby pozostawić je do schłodzenia.

UWAGA: wyjmij kosz z frytkownicy, aby umożliwić szybsze ostygnięcie frytkownicy.

- Wyczyść produkt z zewnątrz wilgotną ściereczką.
- Wyczyść urządzenie gorącą wodą, detergentem i nierysującą gąbką. Możesz użyć odtłuszczacza, aby usunąć pozostałe plamy.

UWAGA: Jeżeli plamy przylegają do dna lub kosza frytkownicy, należy dodać gorącej wody z niewielką ilością detergentu i zanurzyć kosz na około 10 minut.

- Wyczyść wnętrze gorącą wodą i nierysującą gąbką.
- Wyczyść elementy grzejne szczoteczką do czyszczenia, aby usunąć resztki jedzenia. Ważne jest, aby utrzymywać opór grzewczy w dobrym stanie, aby zapobiec przywieraniu, a następnie przypalaniu potraw. Zapobiegnie to powstawaniu niepotrzebnych zapachów i postępującej degradacji urządzenia.
- Upewnij się, że wszystkie elementy są czyste i suche.
- Żaden z elementów nie nadaje się do mycia w zmywarce.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Powód	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Nie jest podłączona	Podłącz wtyczkę do gniazdka.
	Nie zaprogramowano czasomierza.	Ustaw czasomierz za pomocą pokrętła
	Kosz nie jest prawidłowo ustawiony prawidłowo	Wprowadź do kosza
Jedzenie nie jest w pełni ugotowane?	W koszu jest za dużo jedzenia	Ponownie rozłóż żywność w koszu lub dodaj mniejszą ilość.
	Wybrana temperatura jest za niska.	Ustaw żadaną temperaturę za pomocą pokrętła.
	Czas gotowania jest zbyt krótki	Ustaw czasomierz za pomocą pokrętła dla wymaganego czasu gotowania.
Składniki spożywcze nie smażą się równomiernie.	Niektóre potrawy należy obracać podczas gotowania.	Jeśli niektóre składniki spożywcze znajdują się w górnej części lub nachodzą na siebie (tj. frytki), jest konieczne przewrócić je, podczas gdy się gotują.
Smażone desery nie są chrupiące	Muszą być ugotowane w innym typie urządzenia.	Wybieraj pieczone desery lub dodaj trochę oleju do deserów.
Problem	Powód	Rozwiązanie
Kosza nie można włożyć z powrotem do frytkownicy.	W koszu jest za dużo jedzenia	Żywność w koszu frytkownicy nie może przekraczać 4/5 objętości kosza.
	Kosz frytkownicy nie został prawidłowo umieszczony.	Umieść kosz w urządzeniu aż do momentu usłyszenia „klik”.

POLSKI

Z produktu wydobywa się biały dym	Gotujesz żywność z dużą zawartością oleju.	Podczas gotowania potraw z dużą zawartością oleju frytkownica nagrzewa się bardziej niż normalnie i z frytkownicy wydobywa się biały dym. Nie wpłynie to jednak na gotowanie potrawy.
	We frytkownicy pozostają poprzednie plamy oleju	Upewnij się, że frytkownica jest odpowiednio wyczyszczona po użyciu.
Świeże frytki nie smażą się równomiernie we frytkownicy	Frytki nie są odpowiednio zanurzone w wodzie przed smażeniem	Moczyć chipsy przez co najmniej 30 minut, wyjąć je i odsączyć z wody na ręczniku kuchennym.
	Nie używa się odpowiednich kartofli.	Używaj świeżych kartofli i upewnij się, że nie są w koszu podczas ich smażenia.
Frytki zrobione w urządzeniu nie są chrupkie	Zawartość oleju i wody nie jest odpowiednia	Dodać odrobinę oleju może spowodować, że frytki będą chrupkie. Upewnij się o prawidłowym ich wysuszeniu przed smażeniem. Cięcie kartofli w cieńsze kawałki może spowodować, że będą bardziej chrupkie.

6. DANE TECHNICZNE

Referencje produktu: 04952

Produkt: Frytkownica beztłuszczowa Cecofry Flip&Grill 4500

Napięcie: 220-240 V

Częstotliwość: 50/60 Hz

Moc: 1500 W

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

8. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

9. COPYRIGHT

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

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Hlavní tělo
2. Základna
3. Mřížka
4. Koš
5. Fritovací pánev
6. Poklice fritovací pánve
7. Gril
8. Knoflík pro otočení
9. Tepelná výkon

Obr. 2

1. Tlačítko zapnutí/vypnutí
2. Start/Pauza
3. Volič teploty a času
4. Čas a teplota
5. Měrné jednotky
6. Zvýšit/Snížit
7. Selektor režimů
8. Režim Airfry
9. Režim Bake
10. Režim Grill
11. Režim Slow cook
12. Režim Fast cook

Obr. 3

1. Tlačítko zapnutí/vypnutí
2. Start/Pauza
3. Zvýšit/Snížit
4. Čas a teplota
5. Měrné jednotky
6. Volič teploty a času
7. Režim Hrnc

POZNÁMKA:

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

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. 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.
- Odstraňte nálepky nebo štítky, pokud vám některé z nich brání v používání výrobku nebo pokud je chcete odstranit.
- Vyčistěte povrch a vnitřek výrobku vlhkým hadříkem.
- Fritéza smaží vzduchem, nelijte do ní olej ani tuk, pouze pokud hodláte přidat chuť, a to ve velmi malých dávkách.
- Nepokládejte na spotřebič žádné předměty, jinak byste zablokovali proudění vzduchu a omezili ohřívací účinek horkého vzduchu.
- Rukojeť skleněné poklice je nutné nasadit ručně. Vložte šroub ze spodní strany a knoflík z horní strany. Otáčejte, dokud nebude pevně utažen.

Obsah krabice

- Horkovzdušná fritéza Cecofry Flip&Grill 4500
- Fritovací pánev
- Poklice fritovací pánve
- Gril
- Tento návod k použití

3. PROVOZ

- Umístěte výrobek na rovný, hladký a stabilní povrch.

VAROVÁNÍ: Nepokládejte ji na povrch, který není tepelně odolný.

- Připojte zástrčku k uzemněné zásuvce.
- Opatrně vyjměte koš z fritézy a vložte potraviny do koše fritézy.

POZNÁMKA: Potraviny v koši nesmí přesáhnout výšku maximální značky, jinak to bude mít negativní efekt na smažení. V některých případech, kdy je jídla příliš mnoho, se může stát, že se nedopeče.

- Vraťte koš zpět do fritézy. Postřehnete, že zapadne pouhým zatlačením dopředu.
- Na ovládacím panelu zvolte požadovanou funkci. Režim vaření, dobu vaření a teplotu vaření zvolte ručně.

VAROVÁNÍ: Nedotýkejte se fritézy krátce po použití, protože by mohlo dojít k popálení.

Jak používat digitální ovládací panel

V závislosti na způsobu otočení fritézy, kterým disponuje fritéza, lze panel používat dvěma způsoby.

Režim horkovzdušné fritézy

- Tlačítko zapnutí/vypnutí: Po připojení fritézy se rozsvítí tlačítko zapnutí. Prvním stisknutím tlačítka zapnutí se rozsvítí celý panel. Druhým stisknutím tlačítka zapnutí se přístroj vrátí do pohotovostního režimu.
- Tlačítko Start/Pauza: Po výběru menu stiskněte toto tlačítko pro spuštění fritézy.
- Tlačítko volby Času/Teploty: pro zobrazení teploty a času v libovolném okamžiku. Lze ho také použít k úpravě parametrů v průběhu vaření nebo před výběrem.
- Indikátor času a teploty: tyto dva parametry se zobrazují v oblasti displeje.
- Tlačítka zvýšit/snížit: tato tlačítka umožňují zvýšit nebo snížit teplotu vaření v intervalech od 80°C do 200°C ; nebo umožňují zvolit přesnou dobu vaření za minutu, od 1 min do 60 min ve všech režimech.
- Tlačítko volby menu: pomocí tohoto tlačítka můžete vybírat z pěti přednastavených menu, která fritéza nabízí.
- Režim Airfry: V tomto režimu je výchozí teplota 200 stupňů a čas 20 minut.
- Režim Bake: V tomto režimu je výchozí teplota 180 stupňů a čas 25 minut.
- Režim Grill: V tomto režimu je výchozí teplota 200 stupňů a čas 10 minut.
- Režim Slow cook: V tomto režimu je výchozí teplota 150 stupňů a čas 40 minut.
- Režim Fast cook: V tomto režimu je výchozí teplota 200 stupňů a čas 25 minut.

V následující souhrnné tabulce jsou uvedeny jednotlivé režimy a jejich výchozí nastavení.

Tlačítko předvolby	Teplota	Čas
AirFry	200°C	20 min
Bake	180°C	25 min
Grill	200°C	10 min
Slow Cook	150°C	40 min
Fast Cook	200°C	25 min

Režim hrnec/gril

- Tlačítko zapnutí/vypnutí: Po připojení fritézy se rozsvítí tlačítko zapnutí. Prvním stisknutím tlačítka zapnutí se rozsvítí celý panel. Druhým stisknutím tlačítka zapnutí se přístroj vrátí do pohotovostního režimu.

- Tlačítko Start/Pauza: Po výběru menu stiskněte toto tlačítko pro spuštění fritézy.
- Tlačítko volby Času/Teploty: pro zobrazení teploty a času v libovolném okamžiku. Lze ho také použít k úpravě parametrů v průběhu vaření nebo před výběrem.
- Indikátor času a teploty: tyto dva parametry se zobrazují v oblasti displeje.
- Tlačítka zvýšit/snížit: tato tlačítka umožňují zvýšit nebo snížit teplotu vaření; nebo umožňují zvolit přesnou dobu vaření na minutu.
- Režim Hrnec: V tomto režimu je výchozí teplota 250 stupňů pro příslušné příslušenství a čas 30 minut.

Pro umístění hrnce nebo grilu je třeba postupovat podle následujících kroků:

1. Vypněte a odpojte fritézu od elektrické sítě.
2. Vyjměte koš a uložte jej. Můžete ho použít jako nádobu.
3. Vytáhněte knoflík pro otočení. Tím se fritéza odemkne a můžete ji otočit.
4. Otočte fritézu dnem vzhůru a vytáhněte otočný knoflík, aby topné těleso zůstalo nahoře. To musí být rovnoběžné s rovnou plochou, na které fritéza stojí. Poté můžete tlačítko pro otočení uvolnit a nechat jej vrátit do původní polohy.
5. Všimněte si, že se na displeji změnilo uživatelské rozhraní. Některé symboly, ačkoli jsou dokonale rozpoznatelné, budou zobrazeny vzhůru nohama, ale stále budou sloužit stejnému účelu.
6. Nyní můžete podle potřeby umístit pánev nebo gril na topné těleso. Všimněte si, že jednotlivé části do sebe zapadají.
7. Fritézu znovu zapojte do síťové zásuvky.

Tipy pro vaření ve fritéze

- V případě potřeby můžete nastavit časovač na 3 minuty předeheřvu
- bez vložení jídla. Jakmile je předeheřev dokončen a provozní kontrolky přestanou blikat, můžete vložit fritovací koš a potraviny.
- Poté můžete zvolit požadovaný proces vaření, teplotu a čas.
- Přebytečný olej z potravin se hromadí na dně fritézy.
- Když se ozve časovač, doba vaření skončila. Vyjměte koš z horkovzdušné fritézy a položte ho na tepelně odolnou plošinu, poté zkontrolujte, zda je jídlo dobře uvařeno. Pokud tomu tak není, vložte koš zpět do fritézy a nastavte časovač na několik dalších minut.
- Vzhledem k různým zdrojům, velikostem, tvarům a značkám potravin nemůžeme zaručit, že parametry jsou optimální.
- Vyjmutí koše z fritézy nemá vliv na vaření díky technologii rychlého proudění vzduchu ve fritéze.
- Pokud suroviny začnete vařit za studena, bude vaření trvat asi o 3 minuty déle.
- Nevařte potraviny s vysokým obsahem oleje, například uzeniny.
- V porovnání s velkými potravinami vyžadují menší potraviny o něco kratší dobu vaření.
- Pokud je množství jídla nadměrné nebo nedostatečné, jednoduše prodlužte nebo o něco zkrátte dobu vaření.

ČEŠTINA

- Během vaření můžete otáčením některých malých potravin zlepšit účinek vaření a zajistit, aby se jídlo dobře usmažilo.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Po každém použití spotřebič vyčistěte, abyste zabránili tvorbě pevných zbytků, které mohou vést ke vzniku zápachu.
- Fritéza, koš a vnitřní prostor jsou nepřilnavé. K čištění nepoužívejte kovové nebo abrazivní materiály, protože by se mohly časem poškodit.
- Odpojte přístroj ze zásuvky, aby vychladl.

POZNÁMKA: Vyjměte koš z fritézy, aby se fritéza rychleji ochladila.

- Vnější stranu spotřebiče očistěte vlhkým hadříkem.
- Fritézu důkladně vyčistěte horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbou. K vyčištění zbytků skvrn můžete použít odmašťovač.

POZNÁMKA: Pokud na dně nebo koši fritézy zůstanou skvrny, přidejte horkou vodu s trochou mycího prostředku a ponořte koš asi na 10 minut.

- Vnitřek spotřebiče očistěte horkou vodou a neabrazivní houbou.
- Vyčistěte topné komponenty čisticím kartáčem, abyste odstranili zbytky jídla. Je důležité udržovat topné těleso v dobrém stavu, aby se potraviny nelepily a nepřipalovaly. Tím se zabrání zbytečnému zápachu a postupnému poškození spotřebiče.
- Ujistěte se, že jsou všechny součásti čisté a suché.
- Žádnou ze součástí nelze mýt v myčce.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Fritéza nefunguje	Není zapojena.	Připojte zástrčku do zásuvky.
	Není nastaven časovač.	Nastavte časovač pomocí voliče
	Koš není správně umístěn	Vložte koš

Jídlo není úplně uvařené	V koši je příliš mnoho jídla	Znovu rozložte jídlo v koši nebo přidejte menší množství.
	Zvolená teplota je příliš nízká.	Nastavte požadovanou teplotu pomocí voliče.
	Doba vaření je příliš krátká	Nastavte časovač pomocí voliče na požadovanou dobu vaření.
Potraviny se v horkovzdušné fritéze nesmaží stejně	Některé potraviny je třeba při vaření otáčet.	Pokud jsou některé potraviny nahoře nebo se překrývají s jinými (např. hranolky), je nutné je během vaření obracet.
Smažené dezerty nejsou křupavé	Musí být vařeny v jiném typu spotřebiče.	Vybírejte dezerty pečené v troubě nebo do nich přidávejte trochu oleje.
Problém	Příčina	Řešení
Koš není možné vložit zpět do fritézy	V koši je příliš mnoho jídla	Potraviny v koši fritézy nesmí přesáhnout 4/5 objemu koše.
	Koš fritézy není správně umístěn.	Vložte koš do fritézy, dokud neuslyšíte "cvaknutí".
Z přístroje vychází bílý kouř	Vaříte jídlo s vysokým obsahem oleje.	Při vaření potravin s vysokým obsahem oleje bude fritéza rozpálená více než obvykle a z fritézy bude vycházet bílý kouř. To však nemá vliv na vaření pokrmu.
	Ve fritéze přetrvávají staré olejové skvrny	Ujistěte se, že je fritéza po použití řádně vyčištěna.
Čerstvé hranolky se ve fritéze nesmaží rovnoměrně.	Hranolky nejsou před smažením řádně namočeny ve vodě.	Hranolky namočte alespoň na 30 minut, vyjměte je a odkapejte vodu na kuchyňské utěrce.
	Nepoužili jste správné brambory	Použijte čerstvé brambory a dbejte na to, aby při smažení nevypadly z koše.
Hranolky připravené v horkovzdušné fritéze nejsou křupavé.	Obsah oleje a vody je neodpovídající.	Přidáním trochy oleje mohou být hranolky křupavější. Před přidáním oleje důkladně odkapejte vodu. Pro křupavější hranolky je vhodné je nakrájet na tenčí kousky.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 04952

Produkt: Horkovzdušná fritéza Cecofry Flip&Grill 4500

Napětí: 220-240 V

Frekvence: 50/60 Hz

Výkon: 1500 W

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

5. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

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

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

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

9. COPYRIGHT

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

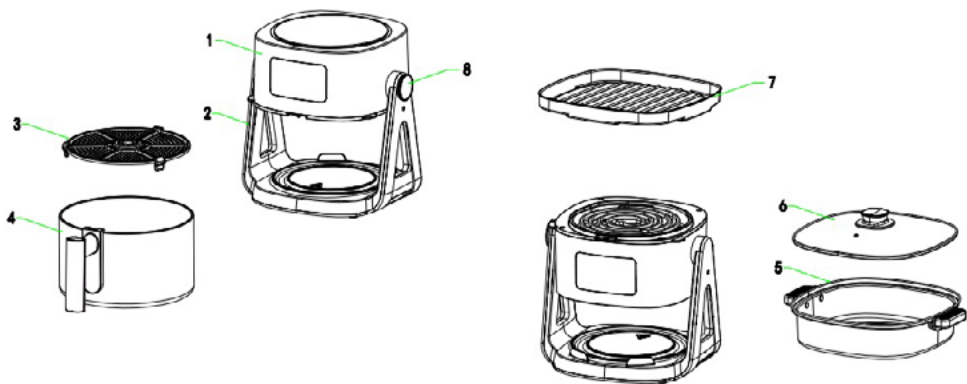


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 1

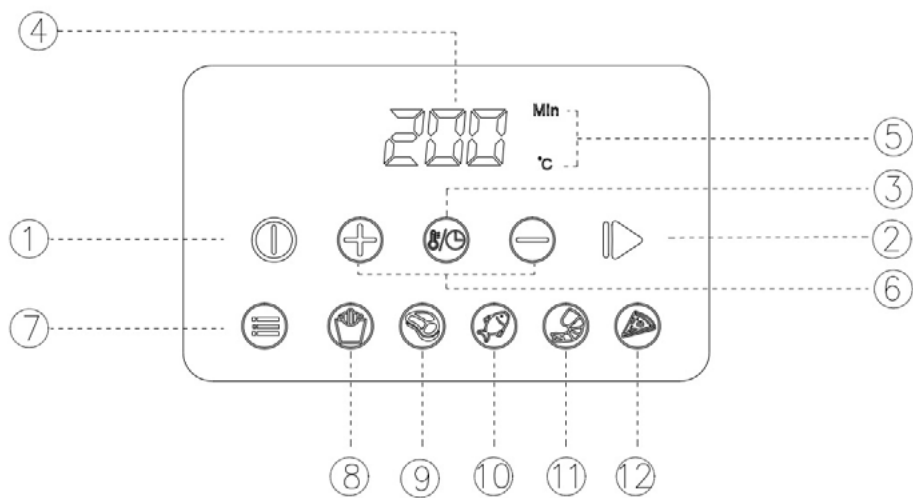


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 2

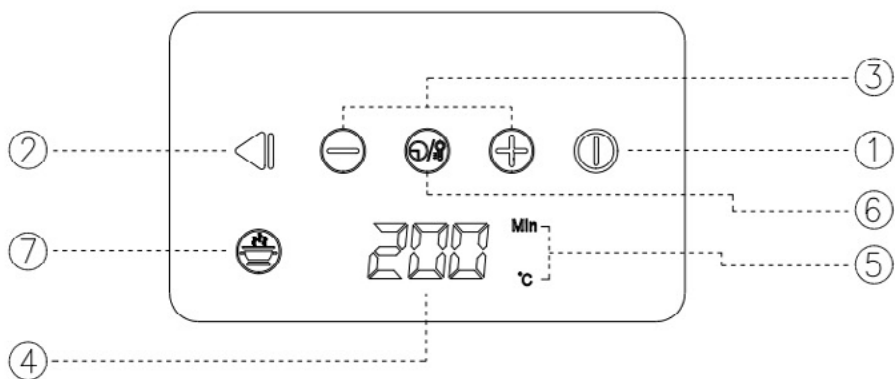


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 3

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia), Spain
YV_01230726