

# cecotec

## **CECOFRY FULL INOX 5500 PRO** **CECOFRY FULL BLACKINOX 5500 PRO**

Freidora de aire/Air fryer



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

Instrucciones de seguridad	4	2. Vor dem Gebrauch	70
Safety instructions	8	3. Bedienung	71
Instructions de sécurité	12	4. Reinigung und Wartung	74
Sicherheitshinweise	16	5. Problembehebung	75
Istruzioni di sicurezza	20	6. Technische Spezifikationen	77
Instruções de segurança	24	7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	77
Veiligheidsvoorschriften	28	8. Garantie und Kundendienst	77
Instrukcja bezpieczeństwa	32	9. Copyright	78
Bezpečnostní pokyny	36		
Güvenlik talimatları	40		
Instruccions de seguretat	43		

## ÍNDICE

1. Piezas y componentes	47	1. Parti e componenti	79
2. Antes de usar	47	2. Prima dell'uso	79
3. Funcionamiento	48	3. Funzionamento	80
4. Limpieza y mantenimiento	51	4. Pulizia e manutenzione	83
5. Resolución de problemas	52	5. Risoluzione dei problemi	84
6. Especificaciones técnicas	53	6. Specifiche tecniche	85
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	53	7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	86
8. Garantía y SAT	54	8. Garanzia e supporto tecnico	86
9. Copyright	54	9. Copyright	86

## INDEX

1. Parts and components	55	1. Peças e componentes	87
2. Before use	55	2. Antes de usar	87
3. Operation	56	3. Funcionamento	88
4. Cleaning and maintenance	59	4. Limpeza e manutenção	91
5. Troubleshooting	59	5. Resolução de problemas	91
6. Technical specifications	61	6. Especificações técnicas	93
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	61	7. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos	93
8. Technical support and warranty	61	8. Garantia e SAT	94
9. Copyright	61	9. Copyright	94

## SOMMAIRE

1. Pièces et composants	62	1. Onderdelen en componenten	95
2. Avant utilisation	62	2. Vóór u het apparaat gebruikt	95
3. Fonctionnement	63	3. Werking	96
4. Nettoyage et entretien	66	4. Schoonmaak en onderhoud	99
5. Résolution de problèmes	67	5. Probleemoplossing	100
6. Spécifications techniques	68	6. Technische specificaties	101
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	69	7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	102
8. Garantie et SAV	69	8. Garantie en technische ondersteuning	102
9. Copyright	69	9. Copyright	102

## INHALT

1. Teile und Komponenten	70	1. Części i komponenty	103
		2. Przed użyciem	103
		3. Funkcjonowanie	104

4. Czyszczenie i konserwacja	107
5. Rozwiązywanie problemów	108
6. Specyfikacja techniczna	109
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	110
8. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	110
9. Prawa autorskie	110

## OBSAH

1. Díly a součásti	111
2. Před používáním	111
3. Provoz	112
4. Čištění a údržba	115
5. Řešení problémů	115
6. Technické specifikace	117
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	117
8. Záruka a technický servis	117
9. Copyright	117

## İÇİNDEKİLER

1. Parçalar ve bileşenler	118
2. Kullanmadan önce	118
3. Cihazın kullanımı	119
4. Temizlik ve bakım	122
5. Sorun Giderme	122
6. Teknik bilgiler	124
7. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	124
8. Garanti ve Müşteri hizmetleri	124
9. Telif Hakları	124

## ÍNDEX


1. Peces i components	125
2. Abans d'ús	125
3. Funcionament	126
4. Neteja i manteniment	129
5. Resolució de problemes	130
6. Especificacions tècniques	131
7. Reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics	132
8. Garantia i SAT	132
9. Copyright	132

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones.
- Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincide con los requisitos de voltaje especificados en las especificaciones técnicas del aparato.
- Recomendamos que la habitación en la que vaya a utilizar el aparato esté equipada con un extractor de humos o bien esté ventilada.
- Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual, cualquier otro uso no está recomendado por Cecotec y podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y/o la vida del usuario.
- Desenchufe el aparato de la corriente antes de moverlo, limpiarlo o cuando no vaya a utilizarlo.
- No 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.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.
- 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.
-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. Las superficies accesibles del producto podrían alcanzar temperaturas altas durante el funcionamiento. Tenga cuidado de no quemarse.
- No sumerja el cable, el enchufe, ni cualquier otra parte no extraíble del aparato en agua u otros líquidos. No exponga al agua las conexiones eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes a ser cocinados dentro del cestillo para evitar que entren en contacto con las resistencias.

- Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el aparato.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o se esté limpiando. Deje que se enfríe completamente antes de montar o retirar cualquier pieza y/o proceder con su limpieza.
- No deje el aparato enchufado a la red eléctrica sin supervisión.
- No toque la superficie del aparato mientras esté en funcionamiento, ya que podría estar caliente.
- Para asegurar el correcto funcionamiento del aparato, la limpieza y el mantenimiento del aparato ha de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones.
- No coloque el aparato pegado a la pared. Deje una distancia de seguridad de 10 cm respecto a la parte trasera del aparato y otros 10 cm a cada lado. No coloque ningún objeto encima del aparato cuando se esté utilizando.
- Mientras el aparato está en funcionamiento emite vapor caliente a través de las aperturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad del vapor y de las salidas de aire. Puede que salga aire caliente del aparato cuando retire el cestillo de dentro del aparato.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve salir humo negro del aparato. Espere hasta que el humo desaparezca para retirar el cestillo de dentro del aparato.
- Recomendamos el uso de guantes cuando se vaya a manipular la rejilla o el cestillo.
- No utilice el aparato para ningún uso no especificado en el manual.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No intente reparar el aparato por su propia cuenta.
- Este aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este aparato puede ser usado por niños de 8 años


de edad y mayores de 8 años si están continuamente supervisados. Este aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o si han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica.

- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser realizada niños.
- 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.

- When using electrical and electronic appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- 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.
- Use the appliance only for the purposes described in this instruction manual. Any other use is not recommended by the manufacturer and could have a detrimental effect on the lifespan of the appliance and/or the safety of the user.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.
- Do not use outdoors.
- Check the power cable regularly for visible damage. If the cable is damaged, it must be replaced 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.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 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.
-  This symbol means: warning, hot surface. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is in operation. Be careful not to burn yourself.
- 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.
- 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 during cleaning. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts and before cleaning the appliance.


- Do not leave the device plugged to the mains unsupervised.
- Do not touch the surface of the appliance when in operation, as it will become hot when in use.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance operates properly.
- Do not place the appliance against the wall. Leave a safety distance of 10 cm on the back of the appliance and 10 cm on each side. Do not place any object on top of the appliance when in use.
- 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.
- Unplug the appliance immediately if you notice black smoke coming out of it. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the appliance.
- We recommend the use of gloves when touching the basket and rack.
- Do not use the appliance for any use other than the one specified in this manual.
- This appliance is exclusively designed for household use.
- Do not try to repair the appliance by yourself.
- The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. The appliance can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge, as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.
- Cleaning and maintenance tasks should not be carried out by children.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- 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.
- Vérifiez que le voltage du réseau électrique coïncide avec le voltage spécifié dans les spécifications techniques de l'appareil.
- Il est recommandé d'utiliser cet appareil dans une pièce aérée où il y ait un extracteur.
- Utilisez cet appareil aux fins décrites dans ce manuel. Toute autre utilisation qui ne soit pas recommandée par Cecotec pourrait réduire la vie utile de l'appareil ou mettre l'utilisateur en danger.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le transporter, nettoyer ou si vous n'allez pas l'utiliser.
- Ne 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 d'Assistance Technique 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.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- 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.
-  Ce symbole signifie : attention, surface chaude. Les surfaces accessibles du produit pourraient atteindre des températures très élevées pendant le fonctionnement. Faites attention à ne pas vous brûler !
- Ne submergez ni le câble, ni la fiche ni aucune autre partie non-extractible du produit dans l'eau ou dans autres liquides. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau.
- Introduisez toujours les ingrédients dans le panier pour qu'ils n'entrent pas en contact avec les résistances.
- Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.

- Débranchez l'appareil s'il n'est pas en fonctionnement ou s'il est en train d'être nettoyé. Laissez refroidir le produit avant d'assembler ou enlever une pièce quelconque, et/ou avant de le nettoyer.
- Ne laissez pas sans surveillance l'appareil lorsqu'il est branché sur la prise de courant.
- Ne touchez pas la surface de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement, car elle pourrait être chaude.
- Afin d'assurer son bon fonctionnement, le nettoyage et l'entretien de l'appareil doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions.
- Ne placez pas l'appareil contre le mur. Laissez une distance de sécurité de 10 cm derrière, et autre de 10 cm de chaque côté. Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez.
- L'appareil émet de la vapeur chaude à travers les ouvertures latérales pendant son fonctionnement. Maintenez les mains et le visage éloignés de la vapeur et des sorties d'air. De l'air chaud pourrait sortir de l'appareil lorsque vous retirez le panier.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez à ce que la fumée disparaisse pour retirer le panier.
- Nous recommandons l'utilisation de gants lors de l'utilisation de la grille ou du panier.
- N'utilisez pas l'appareil pour d'autres utilisations que celles spécifiées dans le manuel.
- Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8

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


- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être menés à terme par des enfants.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



## SICHERHEITSHINWEISE

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

- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit den in den technischen Daten des Geräts angegebenen Spannungsanforderungen übereinstimmt.
- Wir empfehlen, dass der Raum, in dem Sie das Gerät benutzen werden, mit einem Rauchabzug ausgestattet ist oder belüftet ist.
- Verwenden Sie dieses Gerät für die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke. Jede andere Verwendung wird von Cecotec nicht empfohlen und kann die Lebensdauer des Geräts und/oder die Lebensdauer des Benutzers nachteilig beeinflussen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder Sie es nicht benutzen.
- 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 jegliche Art von Gefahr zu vermeiden.
- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie ihn von scharfen Kanten und Wärmequellen. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt. 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.
- Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- 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.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Gerätoberflächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.
- Tauchen Sie Kabel, Stecker oder andere nicht entfernbare Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten

- ein. Tauchen Sie elektrische Verbindungen nicht in Wasser.
- Stellen Sie die Zutaten immer in den Frittierkorb, damit sie nicht mit den Widerständen in Berührung kommen.
  - Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
  - Ziehen Sie den Netzstecker nur wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.
  - Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt an die Stromversorgung angeschlossen.
  - Berühren Sie nicht die Oberfläche der Friteuse, während sie läuft, da sie sehr heiß sein kann.
  - Die Reinigung und die Wartung des Geräts sollten gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten.
  - Stellen Sie das Gerät nicht an die Wand. Lassen Sie einen Sicherheitsabstand von 10 cm von der Rückseite des Geräts und weitere 10 cm auf jeder Seite. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.
  - Während das Gerät in Betrieb ist, gibt es heißen Dampf durch die Luftauslassöffnungen ab. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand zu Dampf- und Luftauslässen. Warme Luft kann aus dem Gerät entweichen, wenn Sie den Frittierkorb aus dem Inneren des 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.
  - Verwenden Sie das Gerät ausschließlich wie im Bedienungsanleitung beschrieben.


- Dieses Gerät ist nur zur Nutzung in privaten Haushalt bestimmt.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.
- Dieses Gerät darf von Kindern von 0 bis 8 Jahren nicht benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und über 8 Jahren unter ständiger Aufsicht verwendet werden. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie in der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen werden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Quando si usano apparecchi elettronici, occorre rispettare alcune precauzioni di sicurezza base per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio.
- È consigliabile che la stanza nella quale verrà usato l'apparecchio disponga di una cappa filtrante o sia ben ventilata.
- Utilizzare questo apparecchio esclusivamente per i fini descritti in questo manuale. Qualsiasi altro tipo di impiego non è raccomandato da Cecotec e potrebbe ripercuotersi negativamente sulla vita utile dell'apparecchio stesso e/o la vita dell'utente.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente prima di muoverlo, pulirlo o quando non è in uso.
- Non usare all'aperto.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo è danneggiato, deve essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi pericolo.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e da fonti di calore. Evitare 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 posizionando 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.
- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.
- 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.
-  Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda. La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere alta mentre si usa l'apparecchio. Fare attenzione a non bruciarsi.
- Non sommergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte estraibile dell'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua.
- Collocare sempre gli ingredienti da friggere all'interno del cestello 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.
- Non toccare la superficie dell'apparecchio mentre è in funzione, poiché potrebbe essere calda.
- Per garantirne il corretto funzionamento, la pulizia e manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate in linea con quanto spiegato in questo manuale di istruzioni.
- Non appoggiare l'apparecchio alla 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 è in uso.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio emette vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere mani e il 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 utilizzare l'apparecchio per usi non specificati nel manuale.
- Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico.
- Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio.
- Questo apparecchio non deve essere usato da bambini da 0 a 8 anni. Questo apparecchio può essere usato da

bambini a partire dagli 8 anni di età sotto la sorveglianza continua di un adulto. Questo prodotto può essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto sorveglianza o avendo ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendendo i rischi che lo stesso implica.


- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere effettuate da bambini.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndio, eletrochoques e lesões.
- 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.
- Utilize este aparelho para os fins descritos no presente manual, qualquer outra utilização não é recomendada pelo produtor e pode afetar negativamente a vida útil do dispositivo e/ou a vida do utilizador.
- Desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar ou quando não o utilizar.
- Não 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.
- Este produto não está desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- 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.
-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. As superfícies acessíveis do aparelho poderiam alcançar temperaturas altas durante o funcionamento. Tenha cuidado para não se queimar.
- Não submerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do produto em água ou outros líquidos. Não exponha as conexões elétricas à água.
- Coloque sempre os ingredientes a cozinhar dentro do cesto para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Certifique-se de 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.
- Não toque na superfície do aparelho enquanto estiver em funcionamento, já que pode estar quente.
- Para assegurar o funcionamento correto, a limpeza e manutenção do aparelho deve ser efetuada em conformidade com este manual de instruções.
- Não 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 utilize o dispositivo para usos não especificados no manual.
- Este produto foi concebido exclusivamente para uso doméstico.
- Não tente reparar o dispositivo por conta própria.
- O aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos e maiores se estiverem continuamente sob supervisão. Este

produto pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento se estiverem supervisionados ou tiverem recebido instruções concernentes ao uso do aparelho de uma forma segura e entenderem os riscos que este implica.

- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
- A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças.
- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moet u bepaalde basisvoorzorgsmaatregelen in acht nemen om het risico op brand, elektrische schokken en verwondingen te beperken.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanningseisen die in de technische specificaties van het apparaat staan vermeld.
- Wij bevelen aan dat de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt, is voorzien van een afzuigkap of wordt geventileerd.
- Gebruik dit apparaat voor de in deze handleiding beschreven doeleinden, elk ander gebruik wordt niet door Cecotec aanbevolen en kan de levensduur van het apparaat en/of het leven van de gebruiker nadelig beïnvloeden.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst, schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt.
- Gebruik het apparaat 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.
- De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen, uitgerekt of beschadigd worden. 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 apparaat of letsel van de gebruiker tot gevolg hebben.

- Gebruik het apparaat niet als het snoer, de stekker of het frame van het apparaat beschadigd is of als het niet naar behoren werkt, gevallen of beschadigd is.
- Gebruik het apparaat niet in potentieel gevaarlijke locaties, zoals ontvlambare, explosieve, chemische of vochtige omgevingen.
- Plaats het apparaat 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 apparaat niet in de buurt van warmtebronnen, plaatsen met een hoge vochtigheidsgraad of in de buurt van ontvlambare materialen.
- Dit apparaat is niet ontworpen om via timers of externe afstandsbedieningen te werken.
- 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.
-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. Toegankelijke oppervlakken van het product kunnen tijdens het gebruik hoge temperaturen bereiken. Let op dat u zich niet verbrandt.
- Dompel het snoer, de stekker of andere niet-verwijderbare onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water.
- Plaats de te koken ingrediënten altijd in de frituurmand om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.

- Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het apparaat inschakelt.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt of wanneer u het schoonmaakt. Laat het volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdert en/of verder gaat met de reiniging.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht op de stroomtoevoer aangesloten.
- Raak het oppervlak van het apparaat niet aan wanneer het in werking is, want het kan heet zijn.
- Om een correcte werking van het apparaat te garanderen, moeten reiniging en onderhoud van het apparaat worden uitgevoerd in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing.
- Plaats het apparaat niet tegen de muur. Laat een veiligheidsafstand van 10 cm aan de achterkant van het apparaat en nog eens 10 cm aan elke kant. Plaats geen voorwerpen op het apparaat wanneer het in gebruik is.
- Terwijl het apparaat in werking is, geeft het hete stoom af via de luchtuitlaat openingen. Houd handen en gezicht op veilige afstand van stoom- en luchtopeningen. Er kan hete lucht uit het apparaat komen wanneer u de frituurmand uit het apparaat 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 frituurmand.
- Gebruik het apparaat niet voor doeleinden die niet gespecificeerd zijn in deze handleiding.
- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

- Probeer niet zelf het apparaat te repareren.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Kinderen vanaf 8 jaar kunnen het apparaat gebruiken onder toezicht. Dit product kan gebruikt worden door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen of met een gebrek aan ervaring en kennis, indien ze onder toezicht staan of als ze instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen die ermee verbonden zijn.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.




## INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

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

- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze zachowywać podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem i obrażeń.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom napięcia określonym w danych technicznych urządzenia.
- Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym będzie używane urządzenie, było wyposażone w wyciąg dymu lub było dobrze wentylowane.
- Urządzenie należy używać zgodnie z przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji, inne zastosowanie nie jest zalecane przez Cecotec i może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i/lub bezpieczeństwo użytkownika.
- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przenoszeniem, czyszczeniem lub gdy nie jest używane.
- Nie używaj go na zewnątrz.
- Regularnie należy sprawdzać przewód zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju niebezpieczeństw.
- Nie skręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj przewodu zasilającego. Chron go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód 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 ciała.

- Nie używaj produktu, jeśli przewód, wtyczka lub struktura są uszkodzone, działają nieprawidłowo lub zostały upuszczone.
- Nie używaj urządzenia w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
- Umieść urządzenie na płaskiej, żaroodpornej powierzchni. Umieszczając kosz poza frytkownicą, należy to zrobić ostrożnie i umieścić uchwyt skierowany do wewnątrz, aby uniknąć rozsypania zawartości znajdującej się w środku. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, miejsc o dużej wilgotności lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych minutników lub systemów zdalnego sterowania.
- Nie wkładaj ani nie pozwalaj, aby palce lub inne przedmioty dostały się do otworów wentylacyjnych lub wylotowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem lub pożar.
- Nie napełniaj kosza olejem, może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.
-  Ten symbol oznacza: uwaga, gorąca powierzchnia. Dostępne powierzchnie produktu mogą osiągać wysokie temperatury podczas pracy. Uważaj, aby się nie poparzyć.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieodłącznej części urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody.
- Gotowane składniki należy zawsze umieszczać w koszu, aby nie miały kontaktu z elementami grzewczymi.

- Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia należy upewnić się, że ręce są całkowicie suche.
- Odłącz urządzenie, gdy nie jest używane lub podczas czyszczenia. Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia przed montażem lub demontażem jakichkolwiek części i/lub czyszczeniem.
- Nie pozostawiaj urządzenia podłączonego do sieci bez nadzoru.
- Nie dotykaj powierzchni urządzenia podczas pracy, ponieważ może być gorąca.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, czyszczenie i konserwację urządzenia należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Nie stawiaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie. Pozostaw bezpieczną odległość 10 cm z tyłu urządzenia i 10 cm z każdej strony. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdy jest ono używane.
- Podczas pracy urządzenie wydziela gorącą parę przez otwory wylotowe. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych. Podczas wyjmowania kosza, z wnętrza urządzenia może wydobywać się gorące powietrze.
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zauważysz wydobywający się z niego czarny dym. Poczekaj, aż dym zniknie, aby wyjąć kosz z wnętrza urządzenia.
- Podczas obsługi kratki lub kosza zalecamy używanie rękawic.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż określone w instrukcji.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci w


wieku od 0 do 8 lat. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, jeśli są pod stałym nadzorem. To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.

- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Dzieci nie mogą czyścić i konserwować urządzenia.
- Pilnuj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Přečtete si pozorně následující pokyny před použitím spotřebiče. Uchovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Při používání elektrických spotřebičů je vždy třeba dodržovat základní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá požadavkům na napětí uvedeným v technických specifikacích spotřebiče.
- Doporučujeme, aby místnost, ve které se má spotřebič používat, byla vybavena digestoří nebo byla dostatečně větraná.
- Tento spotřebič používejte k účelům popsaným v tomto návodu, jakékoli jiné použití společnost Cecotec nedoporučuje a mohlo by mít nepříznivý vliv na životnost spotřebiče a/nebo život uživatele.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě před jeho přemístěním, čištěním nebo když ho nepoužíváte.
- Nepoužívejte zařízení venku.
- Pravidelně kontrolujte, zda není napájecí kabel viditelně poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven Oficiální technickou asistenční službou společnosti Cecotec, aby se předešlo nebezpečí.
- Nezkrucujte, neohýbejte, nenatahujte ani nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nenechte kabel vyset přes okraj pracovní plochy nebo kuchyňské 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.
- Umístěte spotřebič na rovný a tepelně odolný povrch. Při vyndávání fritovacího koše z horkovzdušné fritézy postupujte opatrně a rukojeť umístěte dovnitř, aby nedošlo k vysypání obsahu. Neumísťujte spotřebič do blízkosti zdrojů tepla, míst s vysokou vlhkostí nebo do blízkosti hořlavých materiálů.
- Tento spotřebič není určen k provozu pomocí časovačů nebo externích systémů dálkového ovládní.
- Nevkládejte prsty ani jiné předměty do ventilačních 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.
-  Tento symbol znamená: Pozor, horký povrch. Přístupné povrchy výrobku mohou během provozu dosáhnout vysokých teplot. Dávejte pozor, abyste se nepopálili.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou neodnímatelnou část spotřebiče do vody nebo jiných kapalin. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Vždy vkládejte ingredience určené k vaření dovnitř koše, abyste zabránili jejich kontaktu s topnými tělesy.
- Ujistěte se, že máte zcela suché ruce, než se dotknete zástrčky nebo zapnete spotřebič.
- Odpojte spotřebič, pokud ho nepoužíváte anebo pokud ho

čistíte. Nechte ho zcela vychladnout před montáží nebo demontáží jakéhokoli dílu/ů a/nebo čištěním.


- Nenechávejte spotřebič připojený k elektrické síti bez dozoru.
- Nedotýkejte se povrchu spotřebiče za provozu, protože může být horký.
- Pro zajištění správné funkce spotřebiče je nutné provádět čištění a údržbu spotřebiče v souladu s tímto návodem k použití.
- Nepokládejte spotřebič ke stěně. Ponechte bezpečnostní vzdálenost 10 cm za spotřebičem a dalších 10 cm na každé straně. Nepokládejte na spotřebič žádné předměty, pokud je v provozu.
- Když je spotřebič v provozu, 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 z něj vycházet horký vzduch.
- Okamžitě odpojte spotřebič od elektrické sítě, pokud z něj vychází černý kouř. Počkejte, dokud kouř nezmizí, a teprve poté vyjměte koš ze spotřebiče.
- Doporučujeme používat rukavice při manipulaci s mřížkou nebo fritovacím košem.
- Nepoužívejte spotřebič k účelům, které nejsou uvedeny v návodu.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití.
- Nepokoušejte se spotřebič opravovat sami.
- Tento spotřebič nesmí používat děti od 0 do 8 let. Tento přístroj mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod neustálým dohledem. Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim byl poskytnut dohled nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím.

- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Čištění a údržbu spotřebiče nesmí provádět děti.
- Dohlížejte na děti, aby si se spotřebičem nehrály.

## GÜVENLİK TALİMATLARI

Ürünü kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun. Bu kılavuzu ileride referans olarak kullanmak veya yeni kullanıcılar için saklayın.

- Elektrikli aletleri kullanırken yangın, elektrik çarpması ve yaralanma riskini azaltmak için her zaman temel önlemler alınmalıdır.
- Şebeke voltajının cihazın teknik özelliklerinde belirtilen voltaj değerleriyle eşleştiğinden emin olun.
- Cihazın kullanılacağı odada bir aspiratör bulunmasını veya havalandırılmasını tavsiye ederiz.
- Bu cihazı bu kılavuzda açıklanan amaçlar için kullanınız, başka herhangi bir kullanım Cecotec tarafından tavsiye edilmemektedir ve cihazın ve/veya kullanıcının yaşamını olumsuz yönde etkileyebilir.
- Cihazı taşımadan, temizlemeden önce veya kullanmadığınız zamanlarda fişini prizden çekin.
- Dış mekanlarda kullanıma uygun değildir.
- Elektrik kablosunda gözle görülür hasar olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin. Kablo hasar görmüşse, herhangi bir tehlikeyi önlemek için resmi Cecotec teknik destek Servis Merkezi tarafından onarılmalıdır.
- Güç kablosunu bükmeyiniz, eğmeyiniz, germeyiniz veya hasar vermeyin. Sivri kenarlardan ve ısı kaynaklarından koruyun. Kablonun sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyin. Kablonun çalışma yüzeyinin veya tezgâhın kenarından dışarı çıkmasına izin vermeyin.
- Nitelikli bir elektrikçi tarafından önerilmedikçe uzatma kablosu kullanmayın. Uygun olmayan tipte uzatma kablosu kullanılması cihazın hasar görmesine veya kullanıcının yaralanmasına neden olabilir.


- Ürünün yapısı veya başka bir parçası hasar görmüşse veya düzgün çalışmıyorsa, düşürülmüşse veya hasar görmüşse ürünü kullanmayın.
- Cihazı yanıcı, patlayıcı, kimyasal veya ıslak ortamlar gibi potansiyel olarak tehlikeli yerlerde kullanmayın.
- Cihazı düz, ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Sepeti fritözden çıkarırken dikkatli olunuz ve içindekilerin dökülmesini önlemek için tutamağı içe doğru yerleştirin. Cihazı ısı kaynaklarının, yüksek nem oranına sahip yerlerin veya yanıcı maddelerin yakınına yerleştirmeyin.
- Bu cihaz zamanlayıcılar veya harici uzaktan kumanda sistemleri ile çalışmak üzere tasarlanmamıştır.
- Elektrik çarpmasına veya yangına neden olabileceğinden, parmaklarınızı veya diğer nesnelere havalandırma veya hava çıkışı deliklerine sokmayın veya girmesine izin vermeyin.
- Yangın tehlikesine neden olabileceğinden sepeti yağ ile doldurmayın.
- Cihaz çalışmakta iken asla cihazın içine dokunmayın.
-  Bu sembolün anlamı: dikkat, sıcak yüzey. Ürünün erişilebilir yüzeyleri kullanım sırasında yüksek sıcaklıklara ulaşabilir. Yanık yaralanmalarına karşı dikkatli olun.
- Kabloyu, fişi veya cihazın çıkarılamayan diğer parçalarını suya veya diğer sıvılara maruz bırakmayın. Elektrik bağlantılarını suya maruz bırakmayın.
- Pişirilecek malzemeleri, ısıtma elemanlarıyla temas etmelerini önlemek için daima sepetin içine yerleştirin.
- Fişe dokunmadan veya ürünü açmadan önce ellerinizin tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Kullanılmadığında veya temizlerken cihazın fişini çekin. Herhangi bir parçayı takmadan veya çıkarmadan ve/veya temizlemeden önce tamamen soğumasını bekleyin.

- Cihazı elektrik prizine takılı halde gözetimsiz bırakmayın.
- Cihazı başında kimse olmadan elektrik prizine takılı bırakmayın.
- Cihazın doğru çalışmasını sağlamak için, cihazın temizliği ve bakımı bu kullanım talimatlarına uygun olarak yapılmalıdır.
- Cihazı duvara yaslamayın. Cihazın arkasında 10 cm ve her iki yanında 10 cm daha güvenlik mesafesi bırakın. Kullanım sırasında cihazın üzerine herhangi bir nesne koymayın.
- Cihaz çalışırken, hava çıkış deliklerinden sıcak buhar yayar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhar ve hava deliklerinden güvenli bir mesafede tutun. Sepeti cihazın içinden çıkardığınızda cihazdan sıcak hava çıkabilir.
- Cihazdan siyah duman çıktığını görürseniz cihazın fişini hemen çekin. Sepeti cihazın içinden çıkarmadan önce duman kaybolana kadar bekleyin.
- Rafı veya sepeti tutarken eldiven kullanmanızı öneririz.
- Cihazı kılavuzda belirtilmeyen herhangi bir amaç için kullanmayın.
- Bu ürün sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.
- Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın.
- Bucihaz 0 ila 8 yaş arası çocuklar tarafından kullanılmalıdır. Bu cihaz, gözetim altında tutuldukları takdirde 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından kullanılabilir. Bu ürün, fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya talimat verildiği ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir.
- Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Cihazın temizliği ve bakımı çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazla oynamadıklarından emin olmak için çocukları gözetim altında tutun.

## INSTRUCCIONS DE SEURETAT

Llegiu les instruccions següents atentament abans d'utilitzar el producte. Conserveu aquest manual per a futures referències o nous usuaris.

- Quan s'utilitzen aparells elèctrics, sempre s'han de prendre precaucions bàsiques per a reduir el risc d'incendis, descàrregues elèctriques i lesions.
- Assegureu-vos que el voltatge de la xarxa elèctrica coincideix amb els requisits de voltatge especificats a les especificacions tècniques de l'aparell.
- Es recomana que l'habitació en la qual vagi a utilitzar l'aparell estigui equipada amb un extractor de fums o bé estigui ventilada.
- Utilitzeu aquest aparell per als fins que apareixen descrits en aquest manual, qualsevol altre ús no està recomanat per Cecotec i podria afectar negativament la vida útil de l'aparell i/o la vida de l'usuari.
- Desendolieu l'aparell abans de moure'l, netejar-lo o quan no l'utilitzeu.
- No l'utilitzeu a l'exterior.
- Inspeccioneu el cable d'alimentació regularment a la recerca de danys visibles. Si el cable presenta danys, ha de ser reparat pel Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec per a evitar qualsevol tipus de perill.
- No retorceu, doblegueu, estireu o danyeu el cable d'alimentació. Protegiu-lo de vores esmolades i fonts de calor. No permeteu que el cable toqui superfícies calentes. No deixeu que el cable surti sobre la vora de la superfície de treball o el taulell.
- No utilitzeu allargadors, a menys que us ho recomani un electricista qualificat. Utilitzar el tipus incorrecte d'allargador pot causar danys en l'aparell o lesions a l'usuari.

- No utilitzeu l'aparell si el cable, l'endoll o l'estructura de l'aparell presenta danys, si no funciona correctament o si ha patit alguna caiguda.
- No utilitzeu l'aparell en llocs potencialment perillosos, com ara ambients inflamables, explosius, amb presència de químics o humits.
- Situeu l'aparell en una superfície plana i resistent a la calor. Quan col·loqueu la cistella fora de la fregidora d'aire feu-ho amb cura i col·loqueu l'ansa cap a dins, de manera que eviteu el vessament del que hi hagi a l'interior. No situeu l'aparell prop de fonts de calor, llocs amb nivells alts d'humitat o prop de materials inflamables.
- Aquest aparell no està dissenyat per funcionar a través de temporitzadors o sistemes de control remot externs.
- No introduïu els dits o permeteu que altres objectes entrin a les obertures o sortides de ventilació, ja que podrien causar descàrregues elèctriques o incendis.
- No ompliu la cistella d'oli, podria provocar un risc d'incendi.
- No toqueu mai l'interior de l'aparell mentre estigui funcionant.
-  Aquest símbol significa: precaució, superfície calenta. Les superfícies accessibles del producte podrien atènyer temperatures altes durant el funcionament. Aneu amb compte de no cremar-se.
- No submergiu el cable, l'endoll ni qualsevol altra part no extraïble de l'aparell en aigua o altres líquids. No exposeu a l'aigua les connexions elèctriques.
- Col·loqueu sempre els aliments que voleu cuinar dins la cistella per evitar que entrin en contacte amb les resistències.
- Assegureu-vos que teniu les mans completament seques abans de tocar l'endoll o encendre l'aparell.
- Desendol·leu l'aparell quan no l'utilitzeu o quan el netegeu. Deixeu que es refredi completament abans de muntar o retirar qualsevol peça i/o procedir amb la neteja.

- No deixeu l'aparell endollat a la xarxa elèctrica sense supervisió.
- No toqueu la superfície de l'aparell mentre estigui en funcionament, ja que podria estar calenta.
- Per assegurar el funcionament correcte de l'aparell, la neteja i el manteniment s'han de fer d'acord amb aquest manual d'instruccions.
- No col·loqueu l'aparell pegat a la paret. Deixeu una distància de seguretat de 10 cm respecte a la part posterior de l'aparell i 10 cm més a cada costat. No col·loqueu cap objecte damunt de l'aparell quan l'estigueu utilitzant.
- Mentre l'aparell està en funcionament, aquest emet vapor calent a través de les obertures de sortida d'aire. Mantingueu les mans i la cara a una distància de seguretat del vapor i de les sortides d'aire. És possible que surti aire calent de l'aparell quan retireu la cistella de dins de l'aparell.
- Desendol·leu immediatament l'aparell si veieu sortir fum negre de l'aparell. Espereu fins que el fum desaparegui per retirar la cistella de dins de l'aparell.
- Es recomana l'ús de guants quan es vagi a manipular la reixeta o la cistella.
- No utilitzeu l'aparell per a cap ús no especificat al manual.
- Aquest aparell està dissenyat exclusivament per a ús domèstic.
- No intenteu reparar l'aparell pel vostre compte.
- Aquest aparell no ha de ser utilitzat per nens des de 0 fins a 8 anys. Aquest aparell pot ser usat per nens a partir de 8 anys si estan contínuament supervisats. Aquest aparell pot ser usat per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o amb manca d'experiència i coneixement si estan supervisats o han rebut instrucció concernent a l'ús de l'aparell de manera segura i entenen els riscos que aquest implica.

- Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.
- La neteja i manteniment de l'aparell no ha de ser realitzada per nens.
- Superviseu els nens per assegurar-vos que no juguin amb l'aparell.

## 1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1.

1. Entrada de aire
2. Panel de control
3. Cestillo
4. Asa
5. Rejilla
6. Cubierta de silicona
7. Salida de aire

### Panel de control

Fig. 2.

8. Icono encendido/apagado
9. Icono para aumentar de temperatura
10. Icono para disminuir de temperatura
11. Icono para disminuir de tiempo
12. Icono para aumentar de tiempo
13. Iconos de las funciones predeterminadas:
  - a. Pizza
  - b. Patatas fritas
  - c. Carne
  - d. Gambas
  - e. Pescado
  - f. Muslos de pollo
  - g. Verduras
  - h. Postre
14. Indicador del tiempo y la temperatura

NOTA:

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

## 2. ANTES DE USAR

- Esta freidora de aire presenta un embalaje diseñado para protegerla durante su transporte. Sáquela de su caja, le recomendamos que guarde la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro. Le ayudarán a prevenir daños en la freidora si necesita transportarla 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 incluidas y en buen estado. Si faltara alguna o no estuvieran en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.
- Limpie el cestillo y la rejilla en profundidad con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
- Utilice un paño húmedo para limpiar tanto el exterior como el interior de la freidora de aire y séquelo.
- Asegúrese de que todas las partes de la freidora de aire están completamente secas y coloque adecuadamente la rejilla en el cestillo.
- Coloque la freidora de aire sobre una superficie estable y plana.

**Advertencia**

- No moje el elemento calefactor del interior de la freidora.
- No llene la freidora de aire con aceite ni ningún otro líquido.
- No coloque la freidora sobre ninguna superficie que no sea resistente al calor.

**Nota**

Puede que perciba un ligero olor a quemado o humo cuando use la freidora por primera vez, causado por el exceso de lubricantes del proceso de fabricación. Esto no afectará a la seguridad de la freidora.

**3. FUNCIONAMIENTO**

1. Coloque la freidora de aire sobre una superficie estable y plana.
2. Conéctela a una toma de corriente.
3. Utilice el asa (4) para retirar el cestillo (3), hágalo con cuidado. Asegúrese que la rejilla (5) está bien colocada en el cestillo (3).
4. Coloque los ingredientes dentro del cestillo (3).
5. Vuelva a colocar el cestillo (3). La freidora cuenta con un sistema de seguridad que no le permitirá utilizarla si no se encuentra bien colocado el cestillo (3).
6. Presione el icono de encendido/apagado (8), después seleccione la función predeterminada (13) que desee o configure el tiempo (1 – 60 minutos) y la temperatura (80 °C – 200 °C) a su gusto y pulse el icono de encendido/apagado (8). En este momento, la freidora comenzará a funcionar.
7. Si en algún momento, desea pausar el cocinado, pulse el icono de encendido/apagado (8). En el caso de querer finalizar el cocinado mantenga pulsado el mismo icono (8) durante 3 segundos. Si no pulsa ningún icono durante el siguiente minuto después de pausarla, la freidora entrará en estado de espera y emitirá 3 sonidos.
8. Cuando escuche una alarma, significará que el tiempo de preparación ha llegado a su fin. Utilice el asa (4) para sacar el cestillo (3) de la freidora. Dependiendo del tipo de ingredientes, puede generarse vapor, tenga cuidado al sacar el cestillo (3).

9. Compruebe si los ingredientes están cocinados a su gusto. En caso de que no sea así, vuelva a colocar el cestillo (3) y programe el temporizador unos minutos más.
10. Para sacar los ingredientes, coloque el cestillo (3) sobre una superficie resistente al calor.
11. Vacíe los ingredientes del cestillo en un recipiente adecuado. Para extraer los ingredientes utilice unas pinzas, ya que así evitará que el aceite residual del cocinado caiga sobre el recipiente. Tenga cuidado de no quemarse. No le dé la vuelta al cestillo (3) para sacar los alimentos.
12. Puede volver seguir utilizando la freidora si lo desea o puede finalizar el cocinado, para ello mantenga pulsado durante 3 segundos el icono encendido/apagado (8).

**Panel de control**

**Icono de encendido/apagado**

- Cuando el cestillo (3) y la rejilla (5) estén colocados en su sitio correctamente dentro de la freidora de aire, el icono de encendido/apagado (8) se iluminará.
- Para encender la freidora de aire, pulse el icono de encendido/apagado (8), la freidora emitirá un sonido y en la pantalla alternará 200 °C / 18 minutos.
- Puede ajustar el tiempo y la temperatura a su gusto o seleccionar una función predeterminada. Presione el icono de encendido/apagado (8) para que la función seleccionada o el ajuste manual realizado comience. Si presiona de nuevo este icono (8), la freidora se pausará.
- Para finalizar el proceso de cocción, mantenga pulsado el icono encendido/apagado (8) durante 3 segundos.

**Funciones predeterminadas**

Para utilizar las funciones predeterminadas pulse el icono de la función que quiera elegir y en la pantalla mostrará la temperatura y el tiempo programado para esa función, también puede ajustarlos a su gusto con los iconos de Aumentar/disminuir la temperatura (9/10) y Aumentar/disminuir el tiempo (12/11).

En la siguiente tabla se muestran las temperaturas y los tiempos de las funciones predeterminadas, la cantidad de alimentos que se pueden introducir y si es necesario voltear los alimentos.

Programa	Temperatura	Tiempo	Cantidad	Voltear
Pizza	180°C	12 min	400 – 600 gr	No es necesario
Patatas fritas	200°C	18 min	200 - 650 gr	Sí, a mitad del tiempo

Carne	200°C	10 min	100- 450 gr	Sí, a mitad del tiempo
Gambas	180°C	10 min	100- 450 gr	Sí, a mitad del tiempo
Pescado	180°C	8 min	100- 450 gr	Sí, a mitad del tiempo
Muslos de pollo	200°C	15 min	100- 600 gr	Sí, a mitad del tiempo
Verduras	170°C	15 min	Llenar solo la base de la rejilla	Sí, a mitad del tiempo
Postre	170°C	12 min	100- 450 gr	No es necesario

**Aviso**

- Estos datos no son más que indicaciones. Como los ingredientes pueden variar en procedencia, tamaño, forma y marca, no podemos asegurar que lo mostrado en la tabla sea lo más apropiado para los ingredientes que utilice.
- Súmele 1-2 minutos aproximadamente al tiempo de preparación indicado en la tabla si empieza a cocinar estando la freidora todavía fría.

**Consejos**

- Los alimentos más pequeños requieren un tiempo de preparación menor que los grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor al igual que, una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Voltear los ingredientes más pequeños mientras se cocinan optimiza el resultado y puede ayudar a prevenir que los alimentos se queden poco fritos.
- Añada una pequeña cantidad de aceite para obtener un resultado más crujiente.
- No utilice la freidora de aire para freír alimentos grasientos (como salchichas).
- Los alimentos que puedan ser cocinados al horno también pueden cocinarse en esta freidora de aire.
- La masa pre-cocinada requiere un tiempo de preparación menor que la hecha a mano.
- Puede utilizar también la freidora para recalentar los ingredientes.
- Para obtener mejores resultados es recomendable precalentar el cestillo durante 4 minutos sin alimentos en él.

**Aumentar/disminuir la temperatura y el tiempo**

Para modificar la temperatura y el tiempo de las funciones, pulse los iconos de aumentar y disminuir de cada uno.

**Voltear los alimentos**

Algunos alimentos pueden necesitar ser volteados mientras se están cocinando. Para voltear los ingredientes, saque el cestillo de la freidora y agítelo. Vuelva a colocarlo en la freidora.

**4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

**Limpieza**

- Limpie la freidora después de cada uso.
- Desconecte la freidora de la toma de corriente y permita que se enfríe antes de limpiarla.
- No utilice utensilios metálicos o productos abrasivos para limpiar el cestillo y la rejilla.
- Utilice un paño suave y húmedo para limpiar la superficie de la freidora.
- Nunca sumerja la freidora en agua o en otros líquidos.
- No utilice esponjas, polvos o productos de limpieza abrasivos para limpiar la freidora.

**Aviso**

- Retire el cestillo para que la freidora se enfríe más rápidamente.
- Limpie la freidora en profundidad con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
- Recomendamos el uso de desengrasante líquido para retirar cualquier resto de suciedad.
- Si hay suciedad atascada dentro del cestillo y la rejilla, recomendamos llenar el cestillo con agua caliente mezclada con detergente, esto hará que sea más fácil de retirar la suciedad.
- Limpie el interior de la freidora con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el elemento calefactor con un cepillo suave para retirar cualquier resto de comida. Extreme la precaución durante este proceso para no dañar el elemento calefactor.

**Almacenamiento**

- Desenchufe la freidora y deje que se enfríe.
- Asegúrese de que todas las partes de la freidora están limpias y secas cuando la guarde.

### 5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire caliente no funciona	El producto no está conectado.	Conecte el adaptador a una toma de corriente con conexión a tierra.
	No ha pulsado el icono de encendido/apagado.	Pulse el botón de encendido/apagado.
	El cestillo no está colocado correctamente dentro del aparato	Coloque el cestillo en su posición
Los ingredientes no están completamente cocinados.	Los ingredientes son demasiado grandes.	Ponga ingredientes más pequeños en el cestillo.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Aumente la temperatura o el tiempo.
Los ingredientes se han frito de forma desigual. (Los aperitivos fritos no tienen un resultado crujiente al salir de la freidora de aire).	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el temporizador hasta el tiempo de preparación deseado
	Algunos alimentos requieren ser volteados a mitad del proceso.	Los ingredientes que se amontonan unos encima de otros (por ejemplo, las patatas fritas) deben voltearse a mitad del proceso.
	Ha cocinado alimentos pensados para ser fritos en una freidora convencional.	Añada un poco de aceite sobre los alimentos para obtener un resultado más crujiente.
El cestillo no se desliza correctamente dentro del producto.	Hay demasiados ingredientes en el cesto.	No exceda la cantidad máxima permitida en el cestillo.

Sale humo blanco de dentro del producto.	Está cocinando alimentos muy grasos.	Cuando se fríen ingredientes grasos en la freidora de aire, se desprende una pequeña cantidad de aceite que produce el humo blanco. Esto no afecta a la freidora o al resultado.
	El cestillo todavía contiene grasa de usos previos.	El humo blanco se debe a que la grasa se calienta en la freidora. Asegúrese de limpiarla correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual o no quedan crujientes cuando salen de la freidora de aire.	No ha limpiado correctamente las patatas antes de freírlas.	Enjuague bien las patatas para quitar el almidón.
		Asegúrese de secar las patatas antes de añadir el aceite.
	El punto crujiente de las patatas dependerá de la cantidad de agua y de aceite.	Corte las patatas en trozos más pequeños para obtener resultados más crujientes.

### 6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 03315/03316

Producto: Cecofry Full Inox 5500 Pro/ Cecofry Full InoxBlack 5500 Pro

220-240 V~

50/60 Hz, 1700 W

Área de cocción: 5.5 Litros

Ajuste de la temperatura: 80 °C - 200 °C

Temporizador: (1-60 min)

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. Air inlet
2. Control panel
3. Basket
4. Handle
5. Rack
6. Silicone cover
7. Air outlet

### Control panel

Fig. 2.

8. Power icon
9. Temperature increase icon
10. Temperature decrease icon
11. Time decrease icon
12. Time increase icon
13. Pre-set functions icons:
  - a. Pizza
  - b. Chips
  - c. Meat
  - d. Shrimp
  - e. Fish
  - f. Chicken drumsticks
  - g. Vegetables
  - h. Dessert
14. Temperature and time indicator

NOTE:

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

## 2. BEFORE USE

- This air fryer has a packaging designed to protect it during transport. Unpack the appliance and keep the original packaging box and other packaging materials in a safe place. It will help you prevent any damage if the product needs to be transported in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.

- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or not in good condition, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.
- Clean the basket and grill thoroughly with hot water, washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.
- Clean both the interior and the exterior of the device with a damp cloth.
- Make sure all parts of the air fryer are completely dry and place the rack in the basket properly.
- Place the air fryer on a stable, flat surface.

### Warning

- Do not wet the heating element inside the fryer.
- Do not fill the air fryer with oil or any other liquid.
- Do not place the appliance on any surface that it is not heat resistant.

### Please note

You may notice a slight burning smell or smoke when using the fryer for the first time, caused by the excess of lubricants from the manufacturing process. This will not affect the fryer safety.

## 3. OPERATION

1. Place the air fryer on a stable, flat surface.
2. Plug it to a mains socket.
3. Use the handle (4) to remove the basket (3), do it carefully. Make sure the rack (5) is correctly placed in the basket (3).
4. Put the ingredients inside the basket (3).
5. Place the basket (3) back in. The fryer has a safety system that will not allow you to use it if the basket is not in place (3).
6. Press the power icon (8), then select the desired pre-set function (13) or set the desired time (1-60 minutes) and the temperature (80-200 °C) and press the power icon (8). The fryer will start running.
7. If at any point during cooking, you wish to pause the process, press the power icon. If you wish to end the cooking process, hold down this icon (8) for 3 minutes. If you do not press any other icon for the next minute after pausing, the fryer will enter standby mode and will beep 3 times.
8. When you hear an alarm, it means that the preparation time has come to an end. Use the handle (4) to remove the basket (3). Depending on the type of ingredients, steam may be released, so be careful when removing the basket (3).
9. Check if the ingredients are ready. If not, put the basket (3) back inside the device and set the timer for a few more minutes.

10. To remove the ingredients, place the basket (3) on a heat-resistant surface.
11. Place the basket ingredients on a proper container. Use tongs to remove ingredients, as this will prevent residual cooking oil from dripping onto the container. Be careful not to burn yourself. Do not place the basket (3) upside down to remove the food.
12. You can continue using the fryer if desired or you can finish the cooking process. To do so, hold down the Power icon (8) for 3 seconds.

### Control panel

#### Power icon

- When the basket (3) and the rack (5) are placed in the correct position inside the air fryer, the power icon (8) will light up.
- To turn the air fryer on, press the power icon (8), the air fryer will beep, and the display will show 200 °C / 18 minutes alternately.
- You can set the desired time and temperature or select a default function. Press the power icon (8) to start the selected function or the manual setting. If you press this icon again (8), the fryer will pause.
- To finish the cooking process, hold down the power icon (8) for 3 minutes.

#### Default cooking programmes

To use the pre-set functions, press the desired function icon and the display will show the pre-set time and temperature for that function. You can also set it if desired with the temperature increase/decrease icons (9/10) and the time increase/decrease icons (11/12).

The table below shows the temperatures and times of the default functions, the amount of food that can be inserted, and whether stirring is required.

Programmes	Temperature	Time	Quantity	Stirring
Pizza	180 °C	12 min	400-600 g	Stirring not necessary
Chips	200 °C	18 min	200-650 g	Yes, halfway
Meat	200 °C	10 min	100-450 g	Yes, halfway
Shrimp	180 °C	10 min	100-450 g	Yes, halfway
Fish	180 °C	8 min	100-450 g	Yes, halfway

Chicken drumsticks	200 °C	15 min	100-600 g	Yes, halfway
Vegetables	170 °C	15 min	Fill only until covering the rack base	Yes, halfway
Dessert	170 °C	12 min	100-450 g	Stirring not necessary

**Note**

- keep in mind that these are just indications. As ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best setting for the ingredients that you are using.
- Add approximately 1-2 minutes to the cooking time indicated in the table if you start frying with the appliance still cold.

**Tips**

- Smaller ingredients require a shorter preparation time than larger ones.
- A larger quantity of ingredients only requires a slightly longer preparation time, and a smaller quantity of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Stirring small ingredients during the frying process optimises the result and can help preventing unevenly fried ingredients.
- Add some oil for a crispier result.
- Do not use the air fryer to fry greasy food (such as sausages).
- Food that can be cooked in an oven can also be cooked with the air fryer.
- Pre-made dough requires a shorter preparation time than home-made dough.
- You can also use the appliance to re-heat ingredients.
- To obtain the best results, we advise you to preheat the basket for 4 minutes without food inside.

**Increasing and decreasing time and temperature**

To modify the temperature and time of the default functions, press the corresponding increase and decrease icons.

**Stirring food**

Some ingredients may require stirring during the cooking process. To stir ingredients, remove the basket of the air fryer and shake it. Place it back in the fryer.

**4. CLEANING AND MAINTENANCE****Cleaning**

- Clean the fryer after every use.
- Unplug the air fryer from the power supply and allow it to cool down before cleaning it.
- Do not use metallic tools or abrasive products to clean the basket and grill.
- Use a soft, damp cloth to clean the surface of the fryer.
- Never immerse the fryer in water or other liquids.
- Do not use sponges, powder cleaners or abrasive cleaning products to clean the fryer.

**Note**

- Remove the basket to allow the appliance to cool down more quickly.
- Clean the fryer thoroughly with hot water, soap, and a non-abrasive sponge.
- The use of a degreasing liquid is recommended to remove any remains.
- If there is dirt stuck in the interior of the basket and the rack, we recommend filling the basket with hot water mixed with detergent, as this will make it easier to remove the dirt.
- Clean the interior of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a soft cleaning brush to remove any food residue. Be careful not to damage the heating element.

**Storage**

- Unplug the fryer and let it cool down.
- Make sure all parts are clean and dry when you store it.

**5. TROUBLESHOOTING**

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Connect the mains plug to an earthed wall socket.
	You did not press the power icon.	Press the power icon.
	The basket is not placed in the device correctly.	Place the basket in place.

The food is not completely cooked	The food is too big.	Put smaller batches of food in the basket.
	The selected temperature is too low.	Increase the time or temperature.
The ingredients are fried unevenly in the air fryer (fried snacks are not crispy when they are removed from the air fryer)	The preparation time is too short.	Set the timer to the desired cooking time.
	Some types of food need to be stirred during the frying process.	Ingredients that lie on top of each other (e.g. chips) need to be shaken halfway through the cooking time.
	You used a type of food that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Oil the food a little bit to get a crispier result.
The basket does not slide into the appliance properly	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the max. mark.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	When fatty ingredients are cooked with the air fryer, they produce a small amount of oil which can cause white smoke. This does not affect the fryer or the result.
	The basket still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the device. Make sure you clean the device properly after each use.
Fresh chips are fried unevenly or are not crispy when removed from the air fryer	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove the starch.
	The right kind of potato is not being used.	Make sure you dry the potato sticks properly before adding the oil.
		Cut the potato sticks on smaller pieces for crispier results.

## 6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 03315/03316  
 Product: Cecofry Full Inox 5500 Pro/ Cecofry Full InoxBlack 5500 Pro  
 220-240 V~  
 50/60 Hz, 1700 W  
 Cooking area: 5.5 litres  
 Temperature settings 80 °C - 200 °C  
 Timer: 1-60 min.  
 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 battery 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. Entrée d'air
2. Panneau de contrôle
3. Panier
4. Poignée
5. Grille
6. Anneau en caoutchouc
7. Sortie d'air

### Panneau de contrôle

Img. 2.

8. Icône marche/arrêt
9. Icône pour augmenter la température
10. Icône pour diminuer la température
11. Icône pour diminuer le temps
12. Icône pour augmenter le temps
13. Icônes des fonctions prédéterminées :
  - a. Pizza
  - b. Frites
  - c. Viande
  - d. Crevettes
  - e. Poisson
  - f. Cuisses de poulet
  - g. Légumes
  - h. Dessert
14. Témoin de température et de temps

NOTE :

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

## 2. AVANT UTILISATION

- Cette friteuse est dotée d'un emballage conçu pour la protéger pendant le transport. Sortez-la de sa boîte et conservez celle-ci ainsi que les autres éléments de l'emballage dans un lieu sécurisé. Cela vous aidera à éviter d'endommager la friteuse si vous devez la transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.

- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Nettoyez le panier et la grille en profondeur en utilisant de l'eau chaude, du détergent et une éponge non-abrasive.
- Utilisez un chiffon propre et humide pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la friteuse et séchez-la.
- Assurez-vous que toutes les parties de la friteuse sont complètement sèches et placez la grille correctement dans le panier.
- Placez la friteuse à air sur une surface plate et stable.

### Avertissement

- Ne mouillez pas la résistance qui se trouve à l'intérieur de la friteuse.
- Ne remplissez pas la friteuse d'huile ou de tout autre liquide.
- Ne placez pas la friteuse sur des surfaces qui ne soient pas résistantes à la chaleur.

### Note

Si vous sentez une légère odeur de brûlé ou de fumée lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, cela est dû à l'utilisation excessive de lubrifiants du processus de fabrication. Cela n'affectera pas la sécurité de la friteuse.

## 3. FONCTIONNEMENT

1. Placez la friteuse à air sur une surface plate et stable.
2. Branchez-la à une prise de courant.
3. Utilisez la poignée (4) pour retirer le panier (3), faites-le avec précaution. Assurez-vous que la grille (5) est placée dans le panier (3).
4. Introduisez les aliments dans le panier (3).
5. Placez de nouveau le panier (3). La friteuse possède un système de sécurité. Si le panier (3) n'est pas à sa place vous ne pourrez pas l'utiliser.
6. Appuyez sur l'icône marche/arrêt (8), puis sélectionnez la fonction prédéterminée (13) souhaitée ou réglez le temps (1 - 60 minutes) et la température (80 °C - 200 °C) comme vous le souhaitez et appuyez sur l'icône marche/arrêt (8). La friteuse commencera à fonctionner.
7. Si, pendant la cuisson, vous souhaitez l'arrêter, appuyez sur l'icône marche/arrêt (8). Si vous voulez terminer la cuisson, appuyez sur la même icône (8) pendant 3 secondes. Si vous n'appuyez sur aucune icône pendant la minute qui suit la pause, la friteuse se mettra en veille et émettra 3 bips.
8. Si vous entendez une alarme, cela signifie que le temps de préparation est écoulé. Utilisez la poignée (4) pour retirer le panier (3) de la friteuse. Selon le type d'aliment, de la vapeur



- pourrait se générer, faites attention lorsque vous retirez le panier (3).
9. Vérifiez si la cuisson des ingrédients est celle que vous souhaitez. Si ce n'est pas le cas, introduisez de nouveau le panier (3) et programmez la minuterie quelques minutes de plus.
  10. Pour extraire les ingrédients, placez le panier (3) sur une surface résistante à la chaleur.
  11. Videz les ingrédients du panier dans un récipient approprié. Utilisez des pinces pour retirer les ingrédients, afin d'éviter que l'huile de cuisson résiduelle ne coule sur le récipient. Faites attention à ne pas vos brûler ! Ne retournez pas le panier (3) pour retirer les aliments.
  12. Vous pouvez continuer à utiliser la friteuse si vous le souhaitez ou vous pouvez terminer la cuisson en appuyant sur l'icône marche/arrêt (8) pendant 3 secondes.

### Panneau de contrôle

#### Icône marche/arrêt

- Lorsque le panier (3) et la grille (5) sont correctement placés à l'intérieur de la friteuse, l'icône marche/arrêt (8) s'allumera.
- Pour allumer la friteuse, appuyez sur l'icône marche/arrêt (8), la friteuse émettra un bip et l'écran affichera alternativement 200 °C / 18 minutes.
- Vous pouvez régler le temps et la température selon vos préférences ou sélectionner une fonction prédéterminée. Appuyez sur l'icône marche/arrêt (8) pour que la fonction sélectionnée ou le réglage manuel démarre. Si vous appuyez de nouveau sur cette icône (8), la friteuse se mettra en pause.
- Pour mettre fin au processus de cuisson, appuyez sur l'icône marche/arrêt (8) pendant 3 secondes.

#### Fonctions prédéterminées

Pour utiliser les fonctions prédéterminées, appuyez sur l'icône de la fonction que vous voulez choisir et l'écran affichera la température et le temps programmés pour cette fonction. Vous pouvez également les régler selon vos préférences avec les icônes pour augmenter/diminuer la température (9/10) et augmenter/diminuer le temps (12/11).

Le tableau ci-dessous indique la température et le temps des fonctions prédéterminées, la quantité d'aliments que vous pouvez introduire et si c'est nécessaire de retourner les aliments.

Programme	Température	Temps	Quantité	Retourner
Pizza	180 °C	12 min	400 - 600 gr	Il n'est pas nécessaire

Frites	200 °C	18 min	200 - 650 gr	Oui, à la moitié du temps
Viande	200 °C	10 min	100 - 450 gr	Oui, à la moitié du temps
Crevettes	180 °C	10 min	100 - 450 gr	Oui, à la moitié du temps
Poisson	180 °C	8 min	100 - 450 gr	Oui, à la moitié du temps
Cuisses de poulet	200 °C	15 min	100 - 600 gr	Oui, à la moitié du temps
Légumes	170 °C	15 min	Remplir seulement la base de la grille	Oui, à la moitié du temps
Dessert	170 °C	12 min	100 - 450 gr	Il n'est pas nécessaire

#### Avertissement

- Ces données ne sont que des conseils. Comme les ingrédients peuvent varier selon l'origine, la taille, la forme et la marque, nous ne pouvons pas assurer que toutes les données du tableau soient les appropriées pour les ingrédients que vous utilisez.
- Si vous commencez à cuisiner sans préchauffer la friteuse, ajoutez 1-2 minutes approximativement au temps de préparation indiqué sur le tableau.

#### Conseils

- Les aliments plus petits exigent un moindre temps de préparation que les aliments plus grands.
- Une quantité plus grande d'ingrédients exige un temps de préparation légèrement plus grand. De la même façon, une moindre quantité d'aliments exige un temps de préparation légèrement plus petit.
- Retourner les aliments les plus petits pendant leur préparation optimise le résultat et aide à prévenir que les aliments ne soient pas assez frits.
- Ajoutez une petite quantité d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
- N'utilisez pas la friteuse pour faire frire d'aliments gras (comme les saucisses).
- Les aliments qui peuvent être cuits au four peuvent également être cuits dans cette friteuse à air.
- Les pâtes précuites exigent un moindre temps de préparation que les pâtes maison.
- Vous pouvez utiliser la friteuse pour réchauffer des ingrédients.
- Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le panier pendant 4 minutes sans aliments à l'intérieur.

**Augmenter/diminuer le temps et la température**

Pour modifier la température et la durée des fonctions, appuyez sur les icônes d'augmenter et diminuer de chacune.

**Retourner les aliments**

Certains aliments doivent être retournés pendant la cuisson. Pour retourner les ingrédients, retirez le panier de la friteuse et secouez-le. Remettez-le dans la friteuse.

**4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN****Nettoyage**

- Nettoyez la friteuse après chaque utilisation.
- Débranchez la friteuse de la prise de courant puis laissez-la refroidir avant de la nettoyer.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou produits abrasifs pour nettoyer le panier et la grille.
- Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer la surface de la friteuse.
- Ne submergez jamais la friteuse dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- N'utilisez pas d'éponges, de produits en poudre ni de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer la friteuse.

**Avertissement**

- Enlevez le panier pour que la friteuse refroidisse plus rapidement.
- Nettoyez la friteuse en profondeur en utilisant de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non-abrasive.
- Il est conseillé d'utiliser un produit pour dégraisser afin d'éliminer tous les restes de saleté.
- Si de la saleté est coincée à l'intérieur du panier et sur la grille, il est recommandé de remplir le panier avec de l'eau chaude mélangée avec du liquide vaisselle, ce qui facilitera l'élimination de la saleté.
- Nettoyez l'intérieur de la friteuse avec de l'eau chaude et une éponge non-abrasive.
- Nettoyez la résistance avec une brosse à poils doux afin d'éliminer tous les restes de nourriture. Faites attention à ne pas abîmer la résistance pendant cette étape.

**Stockage**

- Débranchez la friteuse et laissez-la refroidir.
- Avant de garder la friteuse, vérifiez que toutes les pièces et composants sont propres et secs.

**5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES**

Problème	Possible cause	Solution
La friteuse ne fonctionne pas	La friteuse n'est pas branchée.	Branchez l'adaptateur sur une prise de courant avec connexion à terre.
	Vous n'avez pas appuyé sur l'icône marche/arrêt.	Appuyez sur l'icône marche/arrêt.
	Le panier n'est pas bien installé dans l'appareil	Placez le panier à sa place.
Les ingrédients ne sont pas complètement cuits.	Les ingrédients sont trop grands.	Introduisez des ingrédients plus petits dans le panier.
	La température sélectionnée est trop basse.	Augmentez la température ou le temps.
Les ingrédients ont été frits de manière inégale. (Les snacks frits n'ont pas un résultat croustillant lorsqu'ils sortent de la friteuse à air).	Le temps de préparation est trop court.	Réglez la minuterie en fonction du temps de préparation souhaité.
	Certains aliments doivent être retournés à mi-cuisson.	Les ingrédients qui se superposent les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être retournés à la moitié du processus de cuisson.
	Vous avez cuisiné d'aliments qui ont été conçus pour être frits dans une friteuse conventionnelle.	Ajoutez un peu d'huile sur les aliments pour obtenir un résultat plus croustillant.
Le panier ne glisse pas bien.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas la quantité maximale permise dans le panier.

De la fumée blanche sort de l'appareil.	Les aliments utilisés sont très gras.	Lorsque des ingrédients gras sont frits dans la friteuse à air, une petite quantité d'huile est libérée, ce qui produit une fumée blanche. Cela n'affecte ni la friteuse ni le résultat.
	Le panier contient encore de la graisse provenant des utilisations précédentes.	La fumée blanche est due au réchauffement de la graisse dans la friteuse. Nettoyez-la bien après chaque usage.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale ou ne sont pas croustillantes lorsque vous les sortez de la friteuse à air.	Vous n'avez pas bien nettoyé les pommes de terre avant de les faire frire.  Le point de cuisson croustillant dépend de la quantité d'eau et d'huile.	Rincez bien les pommes de terre pour leur enlever l'amidon.
		Assurez-vous de sécher les frites avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les pommes de terre en lanières plus petites pour obtenir des résultats plus croustillants.

## 6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 03315/03316

Produit : Cecofry Full Inox 5500 Pro/ Cecofry Full InoxBlack 5500 Pro

220-240 V~

50/60 Hz, 1700 W

Zone de cuisson : 5.5 litres

Réglage de la température : 80°C - 200 °C

Minuterie : (1-60 min)

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

Made in China | 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 lignes directrices 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. Lufteinlass
2. Bedienfeld
3. Frittierkorb
4. Griff
5. Rost
6. Silikonabdeckung
7. Luftauslass

### Bedienfeld

Abb. 2.

8. Symbol Ein-/Aus
9. Symbol Temperatur erhöhen
10. Symbol Temperatur verringern
11. Symbol Zeit verringern
12. Symbol Zeit erhöhen
13. Symbol Voreingestellte Funktionen
  - a. Pizza
  - b. Pommes Frites
  - c. Fleisch
  - d. Garnelen
  - e. Fisch
  - f. Hähnchenkeule
  - g. Gemüse
  - h. Nachtisch
14. Zeit- und Temperaturanzeige

HINWEIS:

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

## 2. VOR DEM GEBRAUCH

- Diese Heißluftfritteuse ist so verpackt, dass sie beim Transport geschützt ist. Wir empfehlen Ihnen, den Originalkarton und die andere Verpackung an einem sicheren Ort aufzubewahren. Dies hilft Ihnen, Schäden an der Fritteuse zu vermeiden, wenn Sie es in Zukunft transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.

- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand sind, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Reinigen Sie den Frittierkorb und den Gitter gründlich mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einem nicht-scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie die Innen- sowie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es danach.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile der Heißluftfritteuse vollständig trocken sind, und setzen Sie das Gitter richtig in den Frittierkorb ein.
- Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile und ebene Fläche.

### Hinweis

- Achten Sie darauf, dass das Heizelement im Inneren der Fritteuse nicht nass wird.
- Füllen Sie kein Öl oder eine andere Flüssigkeit in die Heißluftfritteuse.
- Stellen Sie die Fritteuse nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.

### Hinweis

Beim ersten Gebrauch des Geräts können Sie einen leichten Brand- oder Rauchgeruch wahrnehmen, der durch überschüssige Schmiermittel aus dem Herstellungsprozess verursacht wird. Die Sicherheit der Fritteuse wird dadurch nicht beeinträchtigt.

## 3. BEDIENUNG

1. Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile und ebene Fläche.
2. Nicht an eine Steckdose angeschlossen
3. Nehmen Sie den Frittierkorb (3) vorsichtig am Griff (4) heraus. Vergewissern Sie sich, dass das Gitter (5) richtig im Frittierkorb (3) positioniert ist.
4. Legen Sie die Zutaten in den Frittierkorb (3).
5. Setzen Sie den Frittierkorb (3) wieder ein. Die Fritteuse ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das den Betrieb verhindert, wenn der Frittierkorb (3) nicht korrekt eingesetzt ist.
6. Drücken Sie das Ein/Aus-Symbol (8), wählen Sie dann die Voreingestellte Funktionen die Sie möchten (13) oder stellen Sie die Zeit (1 - 60 Minuten) und die Temperatur (80 °C - 200 °C) wie gewünscht ein und drücken Sie das Ein/Aus-Symbol (8). Nun beginnt die Fritteuse zu funktionieren.
7. Wenn Sie den Kochvorgang unterbrechen möchten, drücken Sie auf das Ein/Aus-Symbol (8). Wenn Sie den Kochvorgang beenden möchten, halten Sie das gleiche Symbol (8) 3 Sekunden lang gedrückt. Wenn Sie nach der Pause eine Minute lang kein Symbol drücken, schaltet die Fritteuse in den Standby-Modus und piept 3 Mal.
8. Wenn Sie einen Alarm hören, bedeutet dies, dass die Vorbereitungszeit zu Ende ist.

Nehmen Sie den Frittierkorb (3) am Griff (4) aus der Fritteuse. Je nach Art der Zutaten kann sich Dampf bilden; seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Frittierkörbe herausnehmen.

9. Überprüfen Sie, ob die Zutaten nach Ihrem Geschmack gekocht sind. Ist dies nicht der Fall, setzen Sie den Frittierkorb (3) wieder ein und stellen Sie den Timer auf einige Minuten mehr ein.
10. Um die Zutaten zu entfernen, stellen Sie den Frittierkorb (3) auf eine hitzebeständige Unterlage.
11. Leeren Sie die Zutaten aus dem Frittierkorb in ein geeignetes Gefäß. Nehmen Sie die Zutaten mit einer Zange heraus, damit kein restliches Speiseöl auf das Gefäß tropft. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen. Drehen Sie den Frittierkorb (3) nicht auf den Kopf, um die Lebensmittel zu entnehmen.
12. Sie können die Fritteuse auf Wunsch weiter benutzen oder den Kochvorgang beenden, indem Sie das Ein/Aus-Symbol (8) 3 Sekunden lang gedrückt halten.

**Bedienfeld**

**Ein-/Aus Symbol**

- Wenn der Frittierkorb (3) und das Gitter (5) richtig in der Fritteuse platziert sind, leuchtet das Ein/Aus-Symbol (8) auf.
- Um die Fritteuse einzuschalten, drücken Sie das Ein/Aus-Symbol (8), die Fritteuse piept und die Anzeige wechselt zwischen 200°C und 18 Minuten.
- Sie können die Zeit und Temperatur nach Ihren Wünschen einstellen oder eine voreingestellte Funktion wählen. Drücken Sie das Ein/Aus-Symbol (8) für die gewählte Funktion oder die manuelle Einstellung, um sie zu starten. Wenn Sie dieses Symbol (8) erneut drücken, wird die Fritteuse angehalten.
- Um den Kochvorgang zu beenden, halten Sie das Ein/Aus-Symbol (8) 3 Sekunden lang gedrückt.

**Voreingestellte Funktionen**

Um die Voreingestellte Funktionen zu nutzen, drücken Sie auf das Symbol der gewünschten Funktion und das Display zeigt die für diese Funktion programmierte Temperatur und Zeit an. Sie können diese auch mit den Symbolen Temperatur erhöhen/verringern (9/10) und Zeit erhöhen/verringern (12/11) nach Ihren Wünschen einstellen.

Die folgende Tabelle zeigt die Temperaturen und Zeiten der voreingestellten Funktionen, die Menge der Lebensmittel, die eingelegt werden können, und ob die Lebensmittel gewendet werden müssen.

Programm	Temperatur	Zeit	Menge	Umrühren
Pizza	180°C	12 Min	400 – 600 gr	Es ist nicht notwendig
Pommes Frites	200°C	18 Min	200 - 650 gr	Ja, nach der Halbzeit umrühren
Fleisch	200°C	10 Min	400-600 grs	Ja, nach der Halbzeit umrühren
Garnelen	180°C	10 Min	400-600 grs	Ja, nach der Halbzeit umrühren
Fisch	180°C	8 Min	400-600 grs	Ja, nach der Halbzeit umrühren
Hähnchenkeule	200°C	15 Min	100- 600 gr	Ja, nach der Halbzeit umrühren
Gemüse	170°C	15 Min	Füllen Sie nur die Basis des Gitters.	Ja, nach der Halbzeit umrühren
Nachtisch	170°C	12 Min	400-600 grs	Es ist nicht notwendig

**Hinweis**

- Diese Daten sind nur Hinweise. Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren können, können wir nicht garantieren, dass die in der Tabelle angegebenen Werte den von Ihnen verwendeten Zutaten am besten entsprechen.
- Rechnen Sie etwa 1-2 Minuten zu der in der Tabelle angegebenen Zubereitungszeit hinzu, wenn Sie mit dem Kochen beginnen, während die Fritteuse noch kalt ist.

**Tipps**

- Kleinere Lebensmittel benötigen weniger Vorbereitungszeit als größere.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, während eine kleinere Menge an Zutaten nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit erfordert.

- Das Umrühren kleinerer Zutaten während des Kochens optimiert das Ergebnis und kann verhindern dass die Zutaten roh bleiben.
- Fügen Sie ein wenig Öl hinzu, um ein knackigeres Ergebnis zu erzielen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für fetthaltige Lebensmitteln zu braten (z.B. Würstchen).
- Speisen, die im Backofen gegart werden können, können auch in dieser Fritteuse zubereitet werden.
- Vorgekochter Teig erfordert weniger Vorbereitungszeit als handgemachter Teig.
- Sie können die Fritteuse auch zum Aufwärmen der Zutaten verwenden.
- Für ein optimales Ergebnis wird empfohlen, den Frittierkorb 4 Minuten lang vorzuheizen, ohne dass sich Lebensmittel darin befinden.

**Zeit/ Temperatur erhöhen/ verringern**

Um die Temperatur und die Zeit der Funktionen zu ändern, drücken Sie die Erhöhungs- und Verringerungssymbole für jedes Programm.

**Lebensmitteln umrühren**

Einige Lebensmittel müssen möglicherweise während des Kochens umgerührt werden. Um die Zutaten zu umrühren, nehmen Sie den Frittierkorb aus der Fritteuse und schütteln Sie diesen. Wieder in die Fritteuse einlegen.

**4. REINIGUNG UND WARTUNG**

**Reinigung**

- Reinigen Sie die Fritteuse nach jedem Gebrauch.
- Trennen Sie die Fritteuse vom Stromnetz und lassen Sie sie vor der Reinigung abkühlen.
- Verwenden Sie keine metallischen Utensilien oder Scheuermittel für den Frittierkorb und Gitter.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um den Außenteil des Gerätes zu reinigen.
- Tauchen Sie niemals das Gerät ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie keine Schwämme, Pulver bzw. Schleifmittel, um die Fritteuse zu reinigen.

**Hinweis**

- Entfernen Sie den Frittierkorb, damit das Gerät schneller abkühlen kann.
- Reinigen Sie die Fritteuse gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Entfettungsmittel, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.
- Wenn sich Schmutz im Frittierkorb und im Gitter festgesetzt hat, empfehlen wir, den Frittierkorb mit heißem, mit Spülmittel vermischem Wasser zu füllen, damit sich der Schmutz leichter entfernen lässt.

- Reinigen Sie das Innere der Fritteuse mit heißem Wasser und einem nicht-scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer weichen Bürste, um alle Lebensmittelreste zu entfernen. Seien Sie bei diesem Prozess äußerst vorsichtig, um das Heizelement nicht zu beschädigen.

**Lagerung**

- Ziehen Sie den Stecker der Fritteuse und lassen Sie sie abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Geräts sauber und trocken sind, wenn Sie es aufbewahren.

**5. PROBLEMBEHEBUNG**

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Verbinden Sie den Stromnetz mit einer geerdeten Steckdose.
	Sie haben das Ein/Aus-Symbol nicht gedrückt.	Drücken Sie die Ein-/Ausschaltung
	Der Frittierkorb ist nicht richtig im Gerät drinne.	Den Frittierkorb in seine Position stellen.
Die Zutaten sind nicht vollständig gekocht.	Die Zutaten sind zu groß.	Legen Sie kleinere Zutaten in den Korb.
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Temperatur oder die Zeit.

Die Zutaten sind ungleichmäßig gebraten worden. (Frittierte Snacks haben kein knuspriges Ergebnis, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen).	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein.
	Einige Lebensmittel müssen während des Prozesses gewendet werden.	Zutaten, die sich übereinander stapeln (z. B. Pommes frites), sollten nach der Hälfte des Vorgangs gewendet werden.
	Er hat Lebensmittel gekocht, die für das Braten in einer konventionellen Fritteuse gedacht sind.	Fügen Sie ein wenig Öl auf den Lebensmitteln hinzu, um ein knackigeres Ergebnis zu erzielen.
Der Frittierkorb gleitet nicht richtig in das Gerät.	Es sind zu viele Zutaten in dem Gareinsatz.	Überschreiten Sie nicht den Höchstbetrag des Frittierkorbes.
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	Er kocht zu fettes Essen.	Wenn fetthaltige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittiert werden, wird eine kleine Menge Öl freigesetzt, das weißen Rauch erzeugt. Dies hat keinen Einfluss auf die Friteuse oder das Ergebnis.
	Der Frittierkorb enthält noch Fett von früheren Einsätzen.	Der weiße Rauch entsteht durch die Erhitzung des Fetts in der Friteuse. Achten Sie darauf, das Gerät nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß zu reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert oder nicht richtig knusprig.	Sie haben die Kartoffeln nicht richtig gereinigt, bevor Sie sie frittiert haben.  Die Knusprigkeit der Kartoffeln kommt auf die Menge des Wasser und Öl an.	Die Kartoffeln gut abspülen, um die Stärke zu entfernen.
		Achten Sie darauf, die Kartoffeln gut zu trocknen bevor Sie Öl eingeben.
		Schneiden Sie die Kartoffeln für ein knackigeres Ergebnis in kleinere Streifen.

## 6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 03315/03316

Produkt: Cecofry Full Inox 5500 Pro/ Cecofry Full InoxBlack 5500 Pro

Spannung: 220-240 V~

Frequenz: 50/60 Hz,

Leistung: 1700 W

Kochbereich: 5.5 Liter

Einstellung der Temperatur: 80 °C - 200 °C

Timer: (1-60 min)

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/der Batterie/Akku 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. Ingresso dell'aria
2. Pannello di controllo
3. Cestello interno
4. Maniglia
5. Griglia
6. Rivestimento di silicone
7. Uscita dell'aria

### Pannello di controllo

Fig. 2.

8. Icona di accensione/spengimento
9. Icona di aumento della temperatura
10. Icona di diminuzione di temperatura
11. Icona di diminuzione del tempo
12. Icona di aumento del tempo
13. Icona delle funzioni preimpostate:
  - a. Pizza
  - b. Patatine fritte
  - c. Carne
  - d. Gamberi
  - e. Pesce
  - f. Cosce di pollo
  - g. Verdura
  - h. Dessert
14. Indicatore di tempo e temperatura

NOTA:

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

## 2. PRIMA DELL'USO

- Questa friggitrice ad aria presenta un imballaggio studiato per proteggerla durante il trasporto. Rimuovere l'apparecchio dalla scatola. Conservare la scatola originale e altri elementi d'imballaggio in un luogo sicuro. Questo aiuterà a prevenire danni all'apparecchio nel caso in cui sia necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.



- Verificare che tutte le parti e i componenti siano inclusi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Procedere con una pulizia profonda del cestello e della griglia facendo uso di acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.
- Utilizzare un panno umido per pulire sia l'esterno che l'interno della friggitrice ad aria e asciugarla.
- Assicurarsi che tutte le parti della friggitrice ad aria siano completamente asciutte e collocare adeguatamente la griglia nel cestello interno.
- Collocare la friggitrice ad aria su di una superficie stabile e piana.

#### Avvertenza

- Non bagnare la resistenza all'interno della friggitrice.
- Non riempire la friggitrice ad aria con olio né con nessun altro liquido.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.

#### Nota bene

Si può notare un leggero odore di bruciato o fumo quando si usa la friggitrice per la prima volta, causato da un eccesso di lubrificanti dal processo di fabbricazione. Questo non si ripercuoterà sulla sicurezza della friggitrice.

### 3. FUNZIONAMENTO

1. Collocare la friggitrice ad aria su di una superficie stabile e piana.
2. Collegarla alla presa di corrente.
3. Utilizzare il manico (4) per rimuovere il cestello interno (3), farlo con attenzione. Verificare che la griglia (5) sia collocata nel cestello interno (3).
4. Introdurre gli ingredienti nel cestello interno (3).
5. Riposizionare il cestello interno (3). Il dispositivo è dotato di un sistema di sicurezza che non permetterà di usarlo se il cestello non è stato collocato (3).
6. Premere l'icona di accensione/spengimento (8), poi selezionare la funzione preimpostata (13) desiderata o impostare il tempo (1-60 min) e la temperatura (80 °C-200 °C) a proprio piacimento e premere l'icona di accensione/spengimento (8). In questo momento, la friggitrice inizierà a funzionare.
7. Se in qualsiasi momento si desidera mettere in pausa la cottura, premere l'icona accensione/spengimento (8). Se si vuole terminare la cottura, premere la stessa icona (8) per 3 secondi. Se non viene premuto nessuna icona per un minuto dopo averla premuta, la friggitrice entrerà in modalità standby ed emetterà 3 bip.
8. Quando si sente un avviso significherà che il tempo di preparazione ha raggiunto il termine. Utilizzare il manico (3) per estrarre il cestello interno (4) della friggitrice. In base al tipo

di ingredienti, il dispositivo potrebbe emettere vapore: fare attenzione quando si estrae il cestello interno (3).

9. Accertarsi che gli ingredienti siano cotti secondo le proprie preferenze. Se così non fosse, collocare nuovamente il cestello interno (3) nella friggitrice e aggiungere un paio di minuti in più al timer.
10. Per rimuovere gli ingredienti, collocare il cestello interno (3) su una superficie resistente al calore.
11. Svuotare gli ingredienti in un recipiente adeguato. Usare le pinze per rimuovere gli ingredienti, in modo da evitare che l'olio di cottura residuo cada sul recipiente. Fare attenzione a non bruciarsi. Non capovolgere il cestello (3) per rimuovere gli alimenti.
12. È possibile continuare ad usare la friggitrice se lo si desidera o si può terminare la cottura tenendo premuto l'icona di accensione/spengimento (8) per 3 secondi.

#### Pannello di controllo

##### Icona di Accensione/spengimento

- Quando il cestello (3) e la griglia (5) sono posizionati correttamente all'interno della friggitrice ad aria, l'icona di accensione/spengimento (8) si accende.
- Per accendere la friggitrice ad aria, premere l'icona di accensione/spengimento (8), la friggitrice ad aria emetterà un segnale acustico e il display alternerà 200 °C / 18 minuti.
- È possibile regolare il tempo e la temperatura a proprio piacimento o selezionare un'impostazione predefinita. Premere l'icona di accensione/spengimento (8) per avviare la funzione o l'impostazione manuale selezionata. Se si preme nuovamente questa icona (8), la friggitrice entra in pausa.
- Per terminare il processo di cottura, tenere premuta l'icona di accensione/spengimento (8) per 3 secondi.

##### Funzioni predefinite

Per utilizzare le funzioni predefinite premere l'icona della funzione che si desidera scegliere e il display mostrerà la temperatura e il tempo programmati per quella funzione, è anche possibile regolarli a proprio piacimento con le icone Aumenta/diminuisci temperatura (9/10) e Aumenta/diminuisci tempo (12/11).

La tabella sottostante mostra le temperature e i tempi dei programmi predefiniti, la quantità di cibo che può essere inserita e se hanno bisogno di essere girati.

Programma	Temperatura	Tempo	Quantità	Girare
Pizza	180°C	12 min	400-600 g	Non è necessario girare
Patatine fritte	200°C	18 min	400-600 g	Sì, a metà cottura
Carne	200°C	10 min	100-450 g	Sì, a metà cottura
Gamberi	180°C	10 min	100-450 g	Sì, a metà cottura
Pesce	180°C	8 min	100-450 g	Sì, a metà cottura
Cosce di pollo	200°C	15 min	100-600 g	Sì, a metà cottura
Verdura	170°C	15 min	Riempire solamente la base della griglia	Sì, a metà cottura
Dessert	170°C	12 min	100-450 g	Non è necessario girare

**Avviso**

- Questi dati sono puramente indicativi. Poiché gli ingredienti possono variare per provenienza, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire che quelle indicate nella tabella siano le impostazioni ideali per gli ingredienti che si stanno usando.
- Aggiungere circa 1-2 minuti al tempo di preparazione indicato sulla tabella se si inizia a cucinare con il dispositivo ancora freddo.

**Consigli**

- Gli alimenti più piccoli richiedono un tempo di preparazione minore rispetto a quelli più grandi.
- Una maggiore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo e, al contrario, una minore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente inferiore.
- Girare gli ingredienti più piccoli durante la cottura ottimizza il risultato e può aiutare ad evitare che gli alimenti non risultino fritti bene.
- Aggiungere un po' d'olio alle patate per un risultato più croccante.
- Non utilizzare la friggitrice ad aria per friggere cibi grassi (ad esempio salsicce).
- Gli alimenti che possono essere cucinati nel forno possono anche essere cucinati nella friggitrice ad aria calda.
- L'impasto precotto richiede meno tempo di preparazione rispetto all'impasto fatto a mano.
- È inoltre possibile utilizzare l'apparecchio per riscaldare gli alimenti.
- Per i migliori risultati si raccomanda di preriscaldare il cestello interno per 4 minuti senza alimenti dentro.

**Aumento/diminuzione di tempo e temperatura**

Per cambiare la temperatura e il tempo dei programmi, premere le icone di aumento e riduzione per ogni programma.

**Girare gli alimenti**

Alcuni alimenti hanno bisogno di essere girati durante la cottura. Per girare gli ingredienti, estrarre il cestello interno e agitarlo. Riposizionarlo nella friggitrice.

**4. PULIZIA E MANUTENZIONE****Pulizia**

- Pulire la friggitrice dopo ogni uso.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.
- Non utilizzare utensili in metallo o prodotti abrasivi per pulire il cestello interno e la griglia.
- Utilizzare un panno morbido e umido per pulire la superficie dell'apparecchio.
- Non pulire né sommergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare spugne, polveri o detersivi abrasivi per pulire il prodotto.

**Avviso**

- Rimuovere il cestello interno per consentire al dispositivo di raffreddarsi più rapidamente.
- Pulire a fondo con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.
- Si consiglia l'uso di uno sgrassatore liquido per rimuovere lo sporco residuo.
- Se c'è dello sporco bloccato all'interno del cestello interno e della griglia, si consiglia di riempire il cestello interno con acqua calda mista a detersivo; questo renderà più facile rimuovere lo sporco.
- Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Pulire la resistenza con una spazzola morbida per rimuovere eventuali residui di cibo. Usare estrema cautela durante questo processo in modo da non danneggiare la resistenza.

**Conservazione**

- Scollegare il prodotto e lasciare raffreddare.
- Verificare che tutte le parti siano completamente asciutte prima di conservarle.

## 5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla corrente.	Collegare l'adattatore ad una presa di corrente dotata di messa a terra.
	L'icona di accensione/ spegnimento non è stata premuta.	Premere l'icona di accensione/ spegnimento.
	Il cestello non è posizionato correttamente nel contenitore	Collocare il cestello in posizione
Gli ingredienti non sono completamente cotti.	Gli ingredienti sono troppo grandi.	Introdurre ingredienti più piccoli nel cestello interno.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Aumentare la temperatura e il tempo.
Gli ingredienti sono stati fritti in modo non uniforme. (Gli snack fritti non sono croccanti).	Il tempo di cottura è troppo breve.	Impostare il timer sul tempo di preparazione desiderato.
	Alcuni alimenti richiedono di essere mescolati a metà del processo di frittura.	Gli ingredienti che si sovrappongono l'uno all'altro (per esempio, le patate fritte) devono essere saltati durante la cottura.
	Sono stati cotti cibi destinati ad essere fritti in una friggitrice convenzionale.	Aggiungere un po' d'olio agli alimenti per un risultato più croccante.
Il cestello interno non scorre correttamente all'interno del prodotto.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello interno.	Non eccedere la quantità massima consentita nel cestello interno.

Dall'apparecchio esce del fumo bianco.	Si stanno cucinando cibi molto grassi.	Quando vengono fritti gli ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, viene rilasciata una piccola quantità di olio che produce fumo bianco. Questo non influenza la friggitrice o il risultato.
	Il cestello interno contiene grasso degli usi precedenti.	Il fumo bianco è dovuto al grasso che si è riscaldato. Accertarsi di pulire correttamente dopo ogni uso.
Le patate fresche vengono fritte in modo irregolare.	Le patate non sono state pulite correttamente prima della frittura.	Sciacquare bene le patate per eliminare l'amido.
	La croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di olio e acqua presente nelle patate.	Assicurarsi di asciugare le patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare le patate in pezzi più piccoli per ottenere risultati più croccanti.

## 6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 03315/03316

Prodotto: Cecofry Full Inox 5500 Pro/ Cecofry Full InoxBlack 5500 Pro

Tensione: 220-240 V~

Frequenza: 50/60 Hz

Potenza: 1700 W

Area di cottura: 5,5 Litri

Impostazioni di temperatura 80°C - 200 °C Timer: (1-60 min)

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

Prodotto in Cina | 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 informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali. Il rispetto di queste linee guida 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 di telefono +34 96 321 07 28.

## 9. COPYRIGHT

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

## 1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1.

1. Entrada de ar
2. Painele de controlo
3. Cesto
4. Pega
5. Grelha
6. Capa de silicone
7. Saída de ar

### Painele de controlo

Fig. 2.

8. Ícone de Ligar/Desligar
9. Ícone para aumentar a temperatura
10. Ícone para diminuir a temperatura
11. Ícone para diminuir o tempo
12. Ícone para aumentar o tempo
13. Ícones das funções predefinidas:
  - a. Pizza
  - b. Batatas fritas
  - c. Carne
  - d. Camarão
  - e. Peixe
  - f. Perninhas de frango
  - g. Legumes
  - h. Sobremesa
14. Indicador do tempo e temperatura

NOTA:

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

## 2. ANTES DE USAR

- Esta fritadeira de ar dispõe de embalagens concebidas para a proteger durante o transporte. Tire o aparelho da sua caixa e guarde a caixa original e outros elementos da embalagem num lugar seguro. Ajudará a evitar danos no produto, se precisar 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 incluídas e em bom estado. Se faltar alguma peça ou não estiverem em bom estado, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.
- Limpe o cesto e a grelha em profundidade com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
- Utilize um pano para limpar o interior do aparelho e as partes extraíveis e seque-o.
- Certifique-se de que todas as partes da fritadeira estejam completamente secas e coloque o suporte corretamente no cesto.
- Coloque o produto sobre uma superfície plana e estável.

**Aviso**

- Não molhar o elemento de aquecimento do interior da fritadeira.
- Não encher a fritadeira de ar com óleo ou qualquer outro líquido.
- Não colocar o aparelho em nenhuma superfície que não seja resistente ao calor.

**Nota**

É possível que note um leve cheiro a queimado ou fumo quando usar o produto pela primeira vez, causado pelo excesso de lubrificantes no processo de fabricação. Isto não afetará a segurança da fritadeira.

**3. FUNCIONAMENTO**

1. Coloque o produto sobre uma superfície plana e estável.
2. Ligue-o a uma tomada elétrica.
3. Use a pega (4) para remover o cesto (3), faça-o com cuidado. Certifique-se de que a grelha (5) esteja colocada no cesto (3).
4. Coloque os ingredientes no cesto (3).
5. Substitua o cesto (3). A fritadeira tem um sistema de segurança que não lhe permitirá utilizá-lo se o cesto (3) não estiver bem instalado.
6. Prima o ícone Ligar/Desligar (8), depois escolha a função predefinida desejada (13) ou defina o tempo (1 - 60 minutos) e a temperatura (80 °C - 200 °C) conforme desejado e prima o ícone Ligar/Desligar (8). Nesta altura, a fritadeira começará a funcionar.
7. Se, em qualquer momento durante a cozedura, desejar interromper a cozedura, prima o ícone Ligar/Desligar (8). Se quiser terminar a cozedura, mantenha premido o mesmo ícone (8) durante 3 segundos. Se não pressionar nenhum ícone durante o minuto seguinte após a pausa, a fritadeira entrará em modo de espera e emitirá 3 sons.
8. Quando escutar um alarme, significa que o tempo e preparação chegaram ao seu fim. Utilize a pega (4) para remover o cesto (3) da fritadeira. Dependendo do tipo de ingredientes, pode ser gerado vapor, tenha cuidado ao remover o cesto (3).
9. Verifique se os ingredientes estão cozidos ao seu gosto. Caso contrário, substitua o cesto

(3) e defina o temporizador por mais alguns minutos.

10. Para retirar os ingredientes, coloque o cesto (3) sobre uma superfície resistente ao calor.
11. Esvazie os ingredientes do cesto para um recipiente adequado. Utilize as pinças para remover os ingredientes, pois isto evitará que o óleo de cozinha residual pingue para o aparelho. Tenha cuidado para não se queimar. Não vire o cesto (3) de cabeça para baixo para retirar os alimentos.
12. Pode continuar a utilizar a fritadeira novamente se desejar ou pode terminar a cozedura premindo e mantendo o ícone Ligar/Desligar (8) durante 3 segundos.

**Painel de controlo**

**Ícone de Ligar/Desligar**

- Quando o cesto (3) e a grelha (5) estiverem corretamente colocados dentro da fritadeira, o ícone Ligar/Desligar (8) iluminar-se-á.
- Para ligar a fritadeira de ar, pressionar o ícone Ligar/Desligar (8), a fritadeira emitirá um sinal sonoro e o visor alternará 200°C / 18 minutos.
- Pode definir o tempo e temperatura ao seu gosto ou selecionar uma função predefinida. Prima o ícone Ligar/Desligar (8) para a função selecionada ou ajuste manual para iniciar. Se premir novamente este ícone (8), a fritadeira fará uma pausa.
- Para terminar o processo de cozedura, mantenha premido o ícone Ligar/Desligar (8) durante 3 segundos.

**Funções predefinidas**

Para utilizar as funções predefinidas, prima o ícone da função que deseja escolher e o visor mostrará a temperatura e o tempo programado para essa função. Pode também ajustá-las ao seu gosto com os ícones Aumentar/diminuir temperatura (9/10) e Aumentar/diminuir tempo (12/11).

A tabela abaixo mostra as temperaturas e tempos das funções predefinidas, a quantidade de alimentos que podem ser inseridos e se os alimentos precisam de ser virados.

Programa	Temperatura	Tempo	Quantidade	Virar
Pizza	180°C	12 min	400 – 600 gr	Não é necessário
Batatas fritas	200°C	18 min	200 - 650 gr	Sim, na metade do tempo
Carne	200°C	10 min	100- 450 gr	Sim, na metade do tempo

Gambas	180°C	10 min	100- 450 gr	Sim, na metade do tempo
Peixe	180°C	8 min	100- 450 gr	Sim, na metade do tempo
Perninhas de frango	200°C	15 min	100- 600 gr	Sim, na metade do tempo
Legumes	170°C	15 min	Encher apenas a base da grelha	Sim, na metade do tempo
Sobremesa	170°C	12 min	100- 450 gr	Não é necessário

**viso**

- Estes dados são apenas indicações. Como os ingredientes podem variar na origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir que o que é mostrado na tabela seja o mais apropriado para os ingredientes que utilize.
- Adicione aproximadamente 1-2 minutos ao tempo de preparação indicado na tabela se começar a cozinhar enquanto a fritadeira ainda estiver fria.

**Conselhos**

- Os alimentos mais pequenos requerem um tempo de preparação menor do que os grandes.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais longo, enquanto uma quantidade menor de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais curto.
- Virar ingredientes mais pequenos enquanto cozinhamos otimiza o resultado e pode ajudar a prevenir que os alimentos fiquem pouco feitos.
- Adicione uma pequena quantidade de óleo para um resultado mais estaladiço.
- Não utilize a fritadeira de ar para fritar alimentos gordos (tais como salsichas).
- Os alimentos que podem ser cozinhados no forno também podem ser cozinhados nesta fritadeira a ar.
- A massa pré-cozinhada requer um tempo de preparação menor que a massa feita à mão.
- Também pode utilizar a fritadeira para reaquecer os ingredientes.
- Para melhores resultados é recomendado pré-aquecer o cesto durante 4 minutos sem comida nele.

**Aumentar/Diminuir a temperatura e o tempo**

Para alterar a temperatura e o tempo das funções, pressionar os ícones de aumento e diminuição para cada uma delas.

**Virar os alimentos**

Alguns alimentos podem ter de ser virados enquanto cozinha. Para virar os ingredientes, tire o cesto da fritadeira e abane-o. Coloque-o de volta na fritadeira.

**4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

**Limpeza**

- Limpe a fritadeira após cada utilização.
- Desligue a fritadeira da rede e deixe-a arrefecer antes da limpeza.
- Não utilize utensílios metálicos ou produtos abrasivos para limpar a tigela e a grelha.
- Utilize um pano macio e húmido para limpar a superfície da fritadeira.
- Nunca imerja a fritadeira em água ou outros líquidos.
- Não utilize esponjas, pós ou produtos de limpeza abrasivos para limpar o produto.

**Aviso**

- Retire o cesto para que o aparelho arrefeça mais rapidamente.
- Limpe bem a fritadeira com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
- Recomenda-se o uso de desengordurante líquido para retirar qualquer resto de sujidade.
- Se houver sujidade presa dentro da tigela e da grelha, recomendamos que se encha a tigela com água quente misturada com detergente, o que facilitará a remoção da sujidade.
- Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe o elemento aquecedor com uma escova suave para retirar qualquer resto de comida. Tenha extremo cuidado durante este processo para não danificar o elemento aquecedor.

**Armazenamento**

- Desligue a fritadeira e deixe-a arrefecer.
- Certifique-se de que todas as partes estejam limpas e secas quando guardar o dispositivo.

**5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**

Problema	Possível causa	Solução
A fritadeira de ar quente não funciona.	O aparelho não está conectado.	Conecte o adaptador à corrente elétrica com ligação à terra.
	Não pressionou o ícone de Ligar/Desligar.	Toque no ícone Ligar/Desligar.
	O cesto não está corretamente posicionado dentro do aparelho	Coloque o cesto na sua posição.

Os ingredientes não estão totalmente cozinhados.	Os ingredientes são demasiado grandes.	Coloque ingredientes mais pequenos no cesto.
	A temperatura seleccionada é excessivamente baixa.	Aumente a temperatura ou o tempo.
Os ingredientes foram fritos de forma desigual. (Os petiscos fritos não têm um resultado estaladiço quando saem da fritadeira).	O tempo de preparação é demasiado curto.	Regule o temporizador para o tempo de preparação desejado.
	Alguns alimentos requerem uma reviravolta a meio do processo.	Os ingredientes que se amontoam uns sobre os outros (por exemplo, batatas fritas) devem ser virados a meio do processo.
	Cozinhou comida destinada a ser frita numa fritadeira convencional.	Adicione um pouco de óleo em cima da comida para um resultado mais estaladiço.
O recipiente não desliza corretamente dentro do produto.	Excesso de ingredientes no cesto.	Não exceda a quantidade máxima permitida no cesto.
Sai fumo branco de dentro do produto.	Está a cozinhar alimentos gordurosos.	Quando os ingredientes gordos são fritos na fritadeira de ar, uma pequena quantidade de óleo é libertada, o que produz fumo branco. Isto não afeta a fritadeira nem o resultado.
	O cesto ainda contém gordura de usos anteriores.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura na fritadeira. Certifique-se de que a limpa corretamente após cada utilização.

As batatas fritas frescas são fritas irregulares ou não crocantes quando saem da fritadeira ao ar.	Não limpou bem as batatas antes de as fritar.	Enxague bem as batatas para remover o amido.
	A consistência crocante das batatas vai depender da quantidade de água e azeite.	Assegure-se de secar bem as batatas antes de adicionar o óleo.
		Corte as batatas às tiras mais pequenas para obter resultados mais crocantes.

## 6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 03315/03316

Produto: Cecofry Full Inox 5500 Pro/ Cecofry Full InoxBlack 5500 Pro

220-240 V~

50/60 Hz, 1700 W

Área de cozedura: 5,5 Litros

Ajustes da temperatura: 80 °C - 200 °C

Temporizador: (1-60 min)

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

Fabricado na China | Desenhado na Espanha

## 7. RECICLAGEM DE APARELHOS 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. Luchtingang
2. Bedieningspaneel
3. Frituurmand
4. Handvat
5. Rooster
6. Siliconen afdekking
7. Luchtuitgang

### Bedieningspaneel

Fig. 2.

8. Aan/uit
9. Temperatuur verhogen
10. Temperatuur verlagen
11. Tijd verlagen
12. Tijd verhogen
13. Vooraf ingestelde functies:
  - a. Pizza
  - b. Frietjes
  - c. Vlees
  - d. Garnalen
  - e. Vis
  - f. Kippenbouten
  - g. Groenten
  - h. Dessert
14. Tijd en temperatuur indicator

OPMERKING:

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

## 2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Deze airfryer heeft een verpakking die ontworpen is om hem tijdens het vervoer te beschermen. Haal het apparaat uit de doos, wij raden u aan de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats te bewaren. Dit zal u helpen om schade aan het product te voorkomen wanneer u het moet vervoeren in de toekomst. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recycling.



- 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 officiële Cecotec Technische Dienst.
- Maak de frituurmand en het rooster grondig schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
- Gebruik een vochtige doek om zowel de buitenkant als de binnenkant van de airfryer schoon te maken en veeg hem droog.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen van de airfryer volledig droog zijn en plaats het rooster op de juiste manier in de frituurmand.
- Plaats de airfryer op een vlakke en stabiele ondergrond.

**Waarschuwing**

- Maak het verwarmingselement in de airfryer niet nat.
- Vul de airfryer niet met olie of een andere vloeistof.
- Plaats het apparaat niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is.

**Opmerking**

U kunt een licht verbrande of rokerige geur waarnemen wanneer u het product voor de eerste keer gebruikt, dit wordt veroorzaakt door overtollige smeermiddelen van het productieproces. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van de airfryer.

**3. WERKING**

1. Plaats de airfryer op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Sluit het aan op een stopcontact.
3. Gebruik de handgreep (4) om de frituurmand (3) te verwijderen, doe dit voorzichtig. Zorg ervoor dat het rooster (5) op zijn plaats zit in de frituurmand (3).
4. Leg de ingrediënten in de frituurmand (3).
5. Plaats de frituurmand (3) terug. De airfryer is voorzien van een veiligheidssysteem waardoor u hem niet kunt gebruiken als de frituurmand (3) niet goed geplaatst is.
6. Druk op het aan/uit pictogram (8), selecteer vervolgens de gewenste vooraf ingestelde functie (13) of stel de tijd (1 - 60 minuten) en temperatuur (80 °C - 200 °C) naar wens in en druk op het aan/uit pictogram (8). Op dit punt zal de airfryer beginnen te werken.
7. Als u op een bepaald moment het koken wilt onderbreken, drukt u op het aan/uit symbool (8). Als u het koken wilt beëindigen, houdt u hetzelfde pictogram (8) 3 seconden lang ingedrukt. Als u de volgende minuut na de pauze geen pictogram indrukt, gaat de airfryer in stand-by en piept hij 3 keer.
8. Als u een alarm hoort, betekent dit dat de voorbereidingstijd is afgelopen. Gebruik de handgreep (4) om de frituurmand (3) uit de airfryer te halen. Afhankelijk van het soort ingrediënten kan er stoom ontstaan, wees voorzichtig bij het verwijderen van de

frituurmand (3).

9. Controleer of de ingrediënten gaar zijn naar uw smaak. Zo niet, plaats de frituurmand (3) terug en stel de timer in voor nog een paar minuten.
10. Om de ingrediënten te verwijderen, plaatst u de frituurmand (3) op een hittebestendig oppervlak.
11. Leeg de ingrediënten uit de frituurmand in een geschikte bak. Gebruik een tang om de ingrediënten eruit te halen, zodat er geen restjes olie in de pan kunnen druipen. Let op dat u zich niet verbrandt. Draai de frituurmand (3) niet ondersteboven om het voedsel te verwijderen.
12. U kunt de airfryer desgewenst opnieuw gebruiken of u kunt het koken beëindigen door het aan/uit pictogram (8) 3 seconden ingedrukt te houden.

**Bedieningspaneel**

**Aan/uit**

- Wanneer de frituurmand (3) en het rooster (5) correct in de airfryer zijn geplaatst, gaat het aan/uit symbool (8) branden.
- Om de airfryer in te schakelen, drukt u op het aan/uit pictogram (8), de airfryer geeft een pieptoon en op het display verschijnt afwisselend 200 °C / 18 minuten.
- U kunt de tijd en temperatuur naar wens instellen of een vooraf ingestelde functie kiezen. Druk op het aan/uit pictogram (8) voor de geselecteerde functie of handmatige afstelling om te starten. Als u nogmaals op dit pictogram (8) drukt, zal de airfryer pauzeren.
- Om het kookproces te beëindigen, houdt u het aan/uit pictogram (8) 3 seconden lang ingedrukt.

**Vooraf ingestelde functies**

Om de vooraf ingestelde functies te gebruiken drukt u op het pictogram van de functie die u wilt kiezen en het display toont de temperatuur en de tijd die voor die functie zijn geprogrammeerd, u kunt ze ook naar wens aanpassen met de pictogrammen Temperatuur verhogen/verlagen (9/10) en Tijd verhogen/verlagen (12/11).

In de volgende tabel staan de temperaturen en tijden van de vooraf ingestelde functies, de hoeveelheid voedsel die kan worden ingevoerd en of het voedsel moet worden gedraaid.

Programma	Temperatuur	Tijd	Hoeveelheid	Omdraaien
Pizza	180 °C	12 min	400 – 600 gr	Niet nodig
Frietjes	200 °C	18 min	200 - 650 gr	Ja, halverwege

Vlees	200 °C	10 min	100 - 450 gr	Ja, halverwege
Gamba's	180 °C	10 min	100 - 450 gr	Ja, halverwege
Vis	180 °C	8 min	100 - 450 gr	Ja, halverwege
Kippenbouten	200 °C	15 min	100 - 600 gr	Ja, halverwege
Groenten	170 °C	15 min	Vul alleen de basis van het rooster	Ja, halverwege
Dessert	170 °C	12 min	100 - 450 gr	Niet nodig

**Opmerking**

- Deze gegevens zijn slechts indicatief. Aangezien ingrediënten kunnen variëren in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we er niet helemaal zeker van zijn dat wat in de tabel staat, geschikt is voor de ingrediënten die u gebruikt.
- Voeg ongeveer 1-2 minuten toe aan de in de tabel aangegeven bereidingstijd als u begint te koken terwijl het apparaat nog koud is.

**Aanbevelingen**

- Kleinere levensmiddelen vergen minder bereidingstijd dan grotere levensmiddelen.
- Een groter aantal ingrediënten heeft een langere bereidingstijd nodig en een klein aantal ingrediënten heeft een kortere bereidingstijd nodig.
- Het omdraaien van kleinere ingrediënten tijdens het koken optimaliseert het resultaat en kan voorkomt dat eten niet goed gaar wordt.
- Voeg een beetje olie toe voor een knapperiger resultaat.
- Gebruik het apparaat niet voor het frituren van vette levensmiddelen (zoals worstjes).
- Voedsel dat in de oven kan worden bereid, kan ook in deze airfryer worden bereid.
- Voorgebakken deeg vergt minder voorbereidingstijd dan handgemaakt deeg.
- U kunt het apparaat ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen.
- Voor de beste resultaten wordt aanbevolen de frituurmand 4 minuten voor te verwarmen zonder voedsel erin.

**Tijd en temperatuur verhogen en verlagen**

Om de temperatuur en de tijd van de functies te wijzigen, drukt u op de pictogrammen voor het verhogen en verlagen ervan.

**Voedsel omdraaien**

Sommige voedingsmiddelen moeten tijdens het koken worden omgedraaid. Om de ingrediënten om te draaien, haalt u de frituurmand uit de airfryer en schudt u het. Plaats het terug in de airfryer

**4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD**

**Schoonmaken**

- Maakt de airfryer na elk gebruik schoon.
- Koppel de airfryer los van het stopcontact en laat hem afkoelen alvorens hem schoon te maken.
- Gebruik geen metalen keukengerei of schuurmiddelen om de mand en het rooster schoon te maken.
- Gebruik een zachte en vochtige doek om het oppervlak van het apparaat schoon te maken.
- Dompel de airfryer nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik geen schurende sponzen, poeders of schoonmaakproducten om het product te reinigen.

**Opmerking**

- Verwijder de frituurmand om het apparaat sneller te laten afkoelen.
- Maak het apparaat grondig schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
- Wij adviseren het gebruik van een vloeibare ontvetter om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.
- Als er vuil vast in de mand en het rooster zit, raden wij aan de mand met warm water en zeep te vullen zodat u het makkelijker kan verwijderen.
- Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.
- Maak het verwarmingselement schoon met een zachte borstel om etensresten te verwijderen. Wees uiterst voorzichtig tijdens dit proces om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

**Het apparaat opbergen**

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat de airfryer afkoelen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen van het apparaat schoon en droog zijn wanneer u het opbergt.

## 5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De airfryer werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	Aan/uit icoon is niet ingedrukt	Druk op de aan/uit-icoon.
	De frituurmand is niet goed geplaatst	Plaats de frituurmand in zijn positie.
De ingrediënten zijn niet goed gaar.	De ingrediënten zijn te groot.	Plaats kleinere ingrediënten in de frituurmand.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Verhoog de tijd of de temperatuur.
De ingrediënten zijn ongelijk gebakken. (Gefrituurde snacks hebben geen krokant resultaat wanneer ze uit de airfryer komen).	De voorbereidingstijd is te kort.	Stel de timer in tot de gewenste kooktijd
	Sommige ingrediënten moeten omgedraaid worden halverwege het bakproces.	Ingrediënten die op elkaar worden gestapeld (bijv. frietjes) moeten tijdens het koken worden geschud.
	U heeft voedsel bereid dat bedoeld is om te bereiden in een traditionele frituurpan.	Voeg een beetje olie toe om krokantere resultaten te verkrijgen.
De frituurmand schuift niet correct in het apparaat.	Er zitten teveel ingrediënten in de mand.	Overschrijd de aangegeven maximum hoeveelheid niet.

Er komt witte rook uit het apparaat.	Je kookt erg vet voedsel.	Wanneer vette ingrediënten worden gekookt in de airfryer, kan een kleine hoeveelheid vet vrijkomen en dus witte rook. Dit heeft geen invloed op de airfryer of het resultaat.
	Het apparaat bevat nog vet van eerder gebruik.	De witte rook is te wijten aan de verhitting van het vet in het apparaat. Zorg ervoor dat u het volledig reinigt na elk gebruik.
Verse frietjes zijn ongelijkmatig gebakken of niet knapperig wanneer ze uit de airfryer komen.	U hebt de aardappelen niet goed schoongemaakt.	Spoel de aardappelen goed af om het zetmeel te verwijderen.
	Het punt waarop aardappelen krokant worden hangt af van de gebruikte hoeveelheid water en olie.	Zorg ervoor dat u de aardappelen droogt voordat u de olie toevoegt.
		Snijdt de aardappelen in kleinere stukken voor een knapperiger resultaat.

## 6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Referentie van het product: 03315/03316

Product: Cecofry Full Inox 5500 Pro/ Cecofry Full InoxBlack 5500 Pro

Voltage: 220-240 V

Frequentie: 50/60 Hz

Vermogen: 1700 W

Kookgebied: 5,5 Liter

Temperatuur instelling: 80 °C - 200 °C

Timer: (1-60 min)

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

Geproduceerd in China / Ontworpen in Spanje.

## 7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

Voor gedetailleerde informatie over de aangewezen manier om elektrische apparaten en/of hun batterijen moet de consument de plaatselijke overheid contacteren. Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

## 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 heeft, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

## 9. COPYRIGHT

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

## 1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1.

1. Wlot powietrza
2. Panel sterowania
3. Kosz
4. Uchwyt
5. Kratka
6. Silikonowa ostona
7. Wyjście powietrza

### Panel sterowania

Rys. 2.

8. Ikona włączania/wyłączenia
9. Ikona zwiększania temperatury
10. Ikona zmniejszania temperatury
11. Ikona zmniejszania czasu
12. Ikona zwiększania czasu
13. Ikony funkcji domyślnych:
  - a. Pizza
  - b. Frytki
  - c. Mięso
  - d. Krewetki
  - e. Ryba
  - f. Pałki kurczaka
  - g. Warzywa
  - h. Deser
14. Wskaźnik czasu i temperatury

UWAGA:

Grafika tej instrukcji obsługi jest schematyczna i możliwe, że nie będzie całkowicie zgodna z produktem.

## 2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony go podczas transportu. Wyjmij je z pudełka, zalecamy zachowanie oryginalnego pudełka i innych elementów opakowania w bezpiecznym miejscu. Pomogą one 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 dotychczas, i są w dobrym stanie. Jeśli brakuje jakiegokolwiek części lub jest ona w złym stanie, należy natychmiast skontaktować się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Dokładnie wyczyść kosz i kratkę gorącą wodą z detergentem i delikatną gąbką.
- Użyj wilgotnej ściereczki do czyszczenia zarówno zewnętrznej, jak i wewnętrznej strony frytkownicy i wytrzyj ją do sucha.
- Upewnij się, że wszystkie części frytkownicy są całkowicie suche i prawidłowo umieść kratkę w koszu.
- Umieść frytkownicę na stabilnej, płaskiej powierzchni.

#### Ostrzeżenie

- Nie wolno dopuścić do zamoczenia elementu grzejnego znajdującego się wewnątrz frytkownicy.
- Nie napętniaj frytkownicy beztłuszczowej olejem ani żadnym innym płynem.
- Nie umieszczaj frytkownicy na żadnej powierzchni, która nie jest odporna na ciepło.

#### Uwaga

Przy pierwszym użyciu urządzenia można poczuć delikatny zapach spalenizny lub dymu spowodowany nadmiarem smarów z procesu produkcyjnego. Nie wpłynie to na bezpieczeństwo frytkownicy.

### 3. FUNKCJONOWANIE

1. Umieść frytkownicę na stabilnej, płaskiej powierzchni.
2. Podłącz ją do gniazdka elektrycznego.
3. Za pomocą uchwytu (4) wyjmij kosz (3), zrób to ostrożnie. Upewnij się, że kratka (5) jest dobrze umieszczona w koszu (3).
4. Umieść składniki w koszu (3).
5. Ponownie umieść kosz (3) na miejscu. Frytkownica posiada system bezpieczeństwa, który nie pozwoli na jej użycie, jeśli kosz (3) nie zostanie prawidłowo ustawiony.
6. Naciśnij ikonę włączania/wyłączenia (8), następnie wybierz żadaną funkcję (13) lub ustaw czas (1 – 60 minut) i temperaturę (80°C – 200°C) według własnego uznania i naciśnij ikonę włączania/wyłączenia (8). Frytkownica zacznie działać.
7. Jeśli w dowolnym momencie chcesz wstrzymać gotowanie, naciśnij ikonę włączania/wyłączenia (8). Jeśli chcesz zakończyć gotowanie, naciśnij i przytrzymaj tę samą ikonę (8) przez 3 sekundy. Jeśli nie dotkniesz żadnej ikony w ciągu minuty po wstrzymaniu, frytkownica przejdzie w stan gotowości i wyda 3 sygnały dźwiękowe.
8. Kiedy usłyszysz sygnał dźwiękowy, oznacza to, że czas gotowania dobiegł końca. Za pomocą uchwytu (4) wyjmij kosz (3) z frytkownicy. W zależności od rodzaju składników może powstawać para, należy zachować ostrożność podczas wyjmowania kosza (3).

9. Sprawdź, czy składniki są ugotowane zgodnie z Twoimi upodobaniami. Jeśli tak nie jest, włoś ponownie kosz (3) i ustaw minutnik na jeszcze kilka minut.
10. Aby wyjąć składniki, umieść kosz (3) na powierzchni odpornej na ciepło.
11. Wysyp składniki z kosza do odpowiedniego naczynia. Użyj szczypiec, aby wyjąć składniki, ponieważ zapobiegnie to kapaniu resztek oleju na naczyniu. Uważaj, aby się nie poparzyć. Nie odwracaj kosza (3) do góry nogami, aby wyjąć żywność.
12. Jeśli chcesz, możesz kontynuować korzystanie z frytkownicy lub zakończyć gotowanie naciskając i przytrzymując ikonę włączania/wyłączenia (8) przez 3 sekundy.

#### Panel sterowania

##### Ikona włączania/wyłączenia zasilania

- Gdy kosz (3) i kratka (5) są prawidłowo umieszczone we frytkownicy, ikona włączania/wyłączenia (8) zaświeci się.
- Aby włączyć frytkownicę powietrzną, naciśnij ikonę włączania/wyłączenia (8), frytkownica wyda sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz będzie na zmianę pokazywał 200°C / 18 minut.
- Można dostosować czas i temperaturę do swoich upodobań lub wybrać zaprogramowaną funkcję. Naciśnij ikonę włączania/wyłączenia (8), aby włączyć wybraną funkcję lub ręczne ustawienie. Jeśli ponownie naciśniesz tę ikonę (8), frytkownica wstrzyma gotowanie.
- Aby zakończyć proces gotowania, naciśnij i przytrzymaj ikonę włączania/wyłączenia (8) przez 3 sekundy.

##### Funkcje domyślne

Aby skorzystać z funkcji domyślnych, naciśnij ikonę funkcji, którą chcesz wybrać, a na ekranie pojawi się temperatura i czas zaprogramowany dla tej funkcji, można również dostosować je do swoich potrzeb za pomocą ikon zwiększania/zmniejszania temperatury (9/10) i zwiększania/zmniejszania czasu (12/11).

W poniższej tabeli przedstawiono temperatury i czasy funkcji domyślnych, ilość żywności, jaką można włożyć oraz to, czy żywność należy odwrócić.

Program	Temperatura	Czas	Ilość	Przewracanie
Pizza	180°C	12 min	400 – 600 g	Nie jest wymagane
Frytki	200°C	18 min	200 - 650 g	Tak, po połowie czasu

Mięso	200°C	10 min	100 - 450 g	Tak, po połowie czasu
Krewetki	180°C	10 min	100 - 450 g	Tak, po połowie czasu
Ryba	180°C	8 min	100 - 450 g	Tak, po połowie czasu
Pałki kurczaka	200°C	15 min	100 - 600 g	Tak, po połowie czasu
Warzywa	170°C	15 min	Wypełnij tylko podstawę rusztu	Tak, po połowie czasu
Deser	170°C	12 min	100 - 450 g	Nie jest wymagane

**Ostrzeżenie**

- Poniższe dane są tylko wskazówkami. Ponieważ składniki mogą różnić się pochodzeniem, wielkością, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować, że to, co pokazano w tabeli jest najbardziej odpowiednie dla używanych składników.
- Dodaj około 1-2 minuty do czasu przygotowania wskazanego w tabeli, jeśli zaczniesz gotować, gdy frytkownica jest jeszcze zimna.

**Porady**

- Mniejsze potrawy wymagają krótszego czasu przygotowania niż większe.
- Większa ilość składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu przygotowania, a mniejsza ilość składników wymaga tylko nieco krótszego czasu przygotowania.
- Odwracanie mniejszych składników podczas gotowania optymalizuje wynik i może pomóc w zapobieganiu niedogotowaniu potraw.
- Dodaj niewielką ilość oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
- Nie używaj frytkownicy do smażenia tłustych potraw (takich jak kielbaski).
- Potrawy, które można gotować w piekarniku, można również gotować w tej frytkownicy.
- Wstępnie upieczone ciasto wymaga krótszego czasu przygotowania niż świeże ciasto wyrobione ręcznie.
- Możesz również użyć frytkownicy do odgrzania składników.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki, zaleca się wstępne podgrzanie kosza przez 4 minuty bez jedzenia w nim.

**Zwiększanie/zmniejszanie temperatury i czasu**

Aby zmodyfikować funkcje temperatury i czasu naciśnij ikony zwiększania i zmniejszania dla każdej z nich.

**Obracanie jedzenia**

Niektóre potrawy mogą wymagać obrócenia podczas gotowania. Aby obrócić składniki, wyjmij kosz z frytkownicy i potrząśnij nim. Włóż z powrotem do frytkownicy.

**4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA****Czyszczenie**

- Wyczyść frytkownicę po każdym użyciu.
- Odłącz frytkownicę od gniazdka elektrycznego i pozwól jej ostygnąć przed czyszczeniem.
- Nie używaj metalowych przyborów ani produktów ściernych do czyszczenia kosza i kratki.
- Użyj miękkiej, wilgotnej szmatki do czyszczenia powierzchni frytkownicy.
- Nigdy nie zanurzaj frytkownicy w wodzie lub innych płynach.
- Nie używaj gąbek, detergentów w proszku ani żrących środków czyszczących do czyszczenia urządzenia.

**Ostrzeżenie**

- Wyjmij koszyk, aby frytkownica szybciej ostygła.
- Dokładnie wyczyść frytkownicę gorącą wodą, detergentem i nierysującą gąbką.
- Do usunięcia wszelkich pozostałych zabrudzeń zalecamy użycie płynnego odtłuszczacza.
- Jeśli w koszu i kratce zalega brud, zalecamy napętnienie kosza gorącą wodą zmieszaną z detergentem, co ułatwi usunięcie brudu.
- Wyczyść wnętrze frytkownicy gorącą wodą i nierysującą gąbką.
- Wyczyść grzałkę miękką szczoteczką, aby usunąć resztki jedzenia. Zachowaj szczególną ostrożność podczas tego procesu, aby uniknąć uszkodzenia elementu grzejnego.

**Przechowywanie**

- Odłącz frytkownicę i pozwól jej ostygnąć.
- Upewnij się, że wszystkie części frytkownicy są czyste i suche podczas przechowywania.

## 5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Urządzenie nie jest podłączone.	Podłącz zasilacz do uziemionego gniazdka elektrycznego.
	Nie naciśnięto ikony włączania/wyłączenia.	Naciśnij przycisk włączania/wyłączenia.
	Kosz nie jest prawidłowo włożony do urządzenia	Umieść kosz na miejscu
Składniki nie są w pełni ugotowane.	Składniki są za duże.	Do kosza włóż mniejsze kawałki jedzenia.
	Wybrana temperatura jest za niska.	Zwiększ temperaturę lub czas.
Składniki zostały nierówno usmażone. (Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy).	Czas gotowania jest za krótki.	Ustaw minutnik na żądany czas przygotowania
	Niektóre produkty spożywcze wymagają odwrócenia w połowie procesu smażenia.	Składniki ułożone jeden na drugim (takie jak frytki) należy obrócić w połowie procesu.
	Przygotowano żywność przeznaczoną do smażenia w tradycyjnej frytkownicy.	Dodaj trochę oleju do jedzenia, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Kosz nie wsuwa się prawidłowo do produktu.	W koszu jest za dużo składników.	Nie przekraczaj maksymalnej pojemności kosza.

Z produktu wydobywa się biały dym.	Gotujesz bardzo tłuste potrawy.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy uwalniana jest niewielka ilość oleju i wytwarzany jest biały dym. Nie ma to wpływu na frytkownicę ani na rezultat gotowania.
	Kosz nadal zawiera tłuszcz z poprzednich zastosowań.	Biały dym jest skutkiem nagrzewania się tłuszczu we frytkownicy. Pamiętaj, aby dokładnie wyczyścić urządzenie po każdym użyciu.
Świeże frytki smażą się nierównomiernie lub nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Ziemniaki nie zostały odpowiednio wyczyszczone przed smażeniem.	Dobrze optucz ziemniaki, aby usunąć skrobię.
	Chrupkość ziemniaków zależy od ilości wody i oleju.	Pamiętaj, aby wysuszyć ziemniaki przed dodaniem oleju.
		Pokrój ziemniaki na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.

## 6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 03315/03316

Produkt: Cecofry Full Inox 5500 Pro/ Cecofry Full InoxBlack 5500 Pro  
220-240 V~

50/60 Hz, 1700 W

Pojemność gotowania: 5,5 litrów

Ustawienie temperatury: 80°C - 200°C

Minutnik: (1-60 min)

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 lokalne władze.

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

Przestrzeżenie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

## 8. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

Cecotec odpowiada przed użytkownikiem lub konsumentem końcowym za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach 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. PRAWA AUTORSKIE

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 lub w części, powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana lub rozpowszechniana za pomocą jakichkolwiek środków (elektronicznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## 1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obr. 1.

1. Vstup vzduchu
2. Ovládací panel
3. Fritovací koš
4. Rukojeť
5. Mřížka
6. Silikonový kryt
7. Výstup vzduchu

### Ovládací panel

Obr. 2.

8. Ikona pro zapnutí/vypnutí
9. Ikona pro zvýšení teploty
10. Ikona pro snížení teploty
11. Ikona pro zkrácení doby
12. Ikona pro prodloužení doby
13. Ikony výchozích funkcí:
  - a. Pizza
  - b. Hranolky
  - c. Maso
  - d. Krevety
  - e. Ryby
  - f. Kuřecí stehna
  - g. Zelenina
  - h. Dezerty
14. Indikátor doby a teploty

### POZNÁMKA:

Grafické znázornění v tomto návodu je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

## 2. PŘED POUŽÍVÁNÍM

- Tato horkovzdušná fritéza má obal navržený tak, aby ji chránil při přepravě. Vyjměte jej z krabice, původní krabici a další obaly doporučujeme uschovat na bezpečném místě. Pomohou zabránit poškození fritézy, pokud ji budete muset v budoucnu převážet. Pokud chcete zlikvidovat originální obal, ujistěte se, že všechny části recyklujete správně.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí balení a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.



- Koš a mřížku důkladně vyčistěte horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbou.
- Použijte vlhký hadřík k vyčištění vnějšího a vnitřního prostoru horkovzdušné fritézy a vysušte ho.
- Ujistěte se, že jsou všechny části fritézy zcela suché, a správně umístěte mřížku do koše.
- Horkovzdušnou fritézu položte na stabilní a rovný povrch.

**Varování**

- Nenamáčejte topně těleso uvnitř fritézy.
- Horkovzdušnou fritézu nenaplňujte olejem ani žádnou jinou tekutinou.
- Nepokládejte fritézu na žádný povrch, který není žáruvzdorný.

**Poznámka**

Při prvním použití fritézy můžete zaznamenat mírný zápach spáleniny nebo kouř, který je způsoben přebytečnými mazivy z výrobního procesu. To nemá vliv na bezpečnost fritézy.

**3. PROVOZ**

1. Horkovzdušnou fritézu položte na stabilní a rovný povrch.
2. Zapojte ji do síťové zásuvky.
3. Pomocí rukojeti (4) opatrně vyjměte fritovací koš (3). Ujistěte se, že mřížka (5) je správně umístěna ve fritovacím koši (3).
4. Ingredience vložte do koše (3).
5. Znovu zasuňte koš (3). Fritéza je vybavena bezpečnostním systémem, který neumožňuje její použití, pokud koš (3) není správně umístěn.
6. Stiskněte ikonu pro zapnutí/vypnutí (8), poté vyberte požadovanou výchozí funkci (13) nebo nastavte požadovanou dobu (1–60 minut) a teplotu (80 °C - 200 °C) podle svých preferencí a stiskněte ikonu pro zapnutí/vypnutí (8). V tomto okamžiku začne fritéza pracovat.
7. Pokud si kdykoli přejete vaření pozastavit, stiskněte ikonu pro zapnutí/vypnutí (8). Pokud chcete vaření ukončit, stiskněte a podržte stejnou ikonu (8) po dobu 3 sekund. Pokud během následující minuty po pozastavení nestisknete žádnou ikonu, fritéza přejde do pohotovostního režimu a třikrát zapípá.
8. Když uslyšíte zvukový signál, znamená to, že doba přípravy skončila. Pomocí rukojeti (4) vyjměte koš (3) z fritézy. V závislosti na druhu ingrediencí může vznikat pára, při vyjímání koše (3) buďte opatrní.
9. Zkontrolujte, zda jsou ingredience uvařené podle vašich představ. Pokud tomu tak není, znovu vložte koš (3) a nastavte časovač na několik dalších minut.
10. Pro vyjmutí surovin, položte koš (3) na žáruvzdorný povrch.
11. Vysypte ingredience z koše do vhodné nádoby. K vyjmutí ingrediencí použijte kleště, abyste zabránili odkapávání zbytků oleje do nádoby. Dávejte pozor, abyste se nepopálili. Pro

vyjmutí potravin neotáčejte koš (3) dnem vzhůru.

12. Pokud si přejete, můžete pokračovat v dalším používání fritézy nebo můžete ukončit vaření stisknutím a podržením ikony pro zapnutí/vypnutí (8) po dobu 3 sekund.

**Ovládací panel**

**Ikona pro zapnutí/vypnutí**

- Když jsou koš (3) a mřížka (5) správně umístěny uvnitř fritézy, rozsvítí se ikona pro zapnutí/vypnutí (8).
- Pro zapnutí horkovzdušné fritézy, stiskněte ikonu pro zapnutí/vypnutí (8), fritéza vydá zvukový signál a na displeji se bude střídavě zobrazovat 200 °C / 18 minut.
- Můžete upravit dobu a teplotu podle svých představ nebo zvolit přednastavenou funkci. Stiskněte ikonu pro zapnutí/vypnutí (8) pro spuštění vybrané funkce nebo provedení manuálního nastavení. Pokud tuto ikonu (8) stisknete znovu, fritéza se pozastaví.
- Proces vaření ukončíte stisknutím a podržením ikony pro zapnutí/vypnutí (8) po dobu 3 sekund.

**Přednastavené funkce**

Pro použití výchozích funkcí, stiskněte ikonu funkce, kterou chcete zvolit, a na displeji se zobrazí teplota a doba naprogramované pro danou funkci; můžete je také upravit podle svých představ pomocí ikon Zvýšit/snížit teplotu (9/10) a Prodloužit/zkrátit dobu (12/11).

V následující tabulce jsou uvedeny teploty a doby přednastavených funkcí, množství potravin, které lze vložit, a zda je třeba potraviny obracet.

Program	Teplota	Doba	Počet	Obrácení
Pizza	180 °C	12 min	400-600 g	Není třeba
Hranolky	200 °C	18 min	400-600 g	Ano, v polovině doby přípravy
Maso	200 °C	10 min	400-600 g	Ano, v polovině doby přípravy
Krevety	180 °C	10 min	400-600 g	Ano, v polovině doby přípravy
Ryby	180 °C	8 min	400-600 g	Ano, v polovině doby přípravy

Kuřecí stehna	200 °C	15 min	400-600 g	Ano, v polovině doby přípravy
Zelenina	170 °C	15 min	Naplňte pouze základnu mřížky	Ano, v polovině doby přípravy
Dezerty	170 °C	12 min	400-600 g	Není třeba

**Upozornění**

- Tyto údaje jsou pouze orientační. Vzhledem k tomu, že se ingredience mohou lišit původem, velikostí, tvarem a značkou, nemusí být to, co je uvedeno v tabulce, pro vámi používané ingredience nejvhodnější.
- Pokud začnete vařit, když je fritéza ještě studená, přidejte k době přípravy uvedené v tabulce přibližně 1-2 minuty.

**Rady**

- Menší potraviny vyžadují kratší dobu přípravy než větší potraviny.
- Větší množství surovin vyžaduje jen o něco delší dobu přípravy, zatímco menší množství surovin vyžaduje jen o něco kratší dobu přípravy.
- Obrácení menších ingrediencí během vaření optimalizuje výsledek a může pomoci zabránit jejich nedostatečnému uvaření.
- Pro křupavější výsledek přidejte malé množství oleje.
- Nepoužívejte fritézu ke smažení tučných potravin (např. klobás).
- Potraviny, které lze připravovat v troubě, lze také připravovat v horkovzdušné fritéze.
- Předvařené těsto vyžaduje kratší dobu přípravy než domácí těsto.
- Fritézu můžete použít také k ohřívání surovin.
- Pro dosažení co nejlepších výsledků se doporučuje koš předehřívat po dobu 4 minut bez vložených potravin.

**Zvýšení/snížení teploty a prodloužení/zkrácení doby**

Pro změnu teploty a doby funkcí, stiskněte pro každou z nich ikonu zvýšení/prodloužení a snížení/zkrácení.

**Obrácení potravin**

Některé potraviny může být nutné během vaření otáčet. Za účelem obrácení ingrediencí, vyjměte koš z fritézy a zatřeste s ním. Vložte ho zpět do fritézy.

**4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA**

**Čištění**

- Vyčistěte fritézu po každém použití.
- Před čištěním fritézu odpojte od elektrické sítě a nechte ji vychladnout.
- K čištění koše a mřížky nepoužívejte kovové náčiní nebo abrazivní prostředky.
- K čištění povrchu fritézy použijte jemný vlhký hadřík.
- Fritézu nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin.
- K čištění fritézy nepoužívejte abrazivní houby, prášky ani čisticí prostředky.

**Upozornění**

- Vyjměte koš, aby se fritéza rychleji ochladila.
- Fritézu důkladně vyčistěte horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbou.
- Doporučujeme použít tekutý odmašťovač k odstranění zbývajících nečistot.
- Pokud uvnitř koše a na mřížce ulpěly nečistoty, doporučujeme naplnit koš horkou vodou smíchanou se saponátem, což usnadní jejich odstranění.
- Vyčistěte vnitřek fritézy horkou vodou a neabrazivní houbou.
- Vyčistěte topné těleso měkkým kartáčem, abyste odstranili veškeré zbytky jídla. Během tohoto procesu buďte velmi opatrní, aby nedošlo k poškození topného tělesa.

**Skladování**

- Odpojte fritézu ze sítě a nechte ji vychladnout.
- Při skladování fritézy se ujistěte, že jsou všechny její části čisté a suché.

**5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ**

Problém	Možná příčina	Řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje	Výrobek není zapojen.	Zapojte adaptér do uzemněné zásuvky.
	Nestiskli jste ikonu pro zapnutí/vypnutí.	Stiskněte ikonu pro zapnutí/vypnutí.
	Koš není uvnitř spotřebiče správně umístěn	Umístěte koš na své místo.

Ingredience nejsou zcela uvařené.	Ingredience jsou příliš velké.	Do koše vložte menší kousky ingrediencí.
	Zvolená teplota je příliš nízká.	Zvyšte teplotu nebo prodlužte dobu.
Ingredience jsou osmažené nerovnoměrně. (Smažené občerstvení není po vyjmutí z fritézy křupavé).	Doba přípravy je příliš krátká.	Nastavte časovač na požadovanou dobu přípravy.
	Některé potraviny vyžadují otočení uprostřed procesu.	Ingredience, které se hromadí na sobě (např. hranolky), by se měly v polovině procesu obrátit.
	Je to proto, že jste vařili potraviny určené ke smažení v běžné fritéze.	Pro křupavější výsledek přidejte na pokrm trochu oleje.
Koš se do výrobku nezasouvá správně.	V koši je příliš mnoho potravin.	Nepřekračujte maximální povolené množství v koši.
Z výrobku vychází bílý kouř.	Vaříte příliš mastná jídla.	Při smažení tučných surovin ve fritéze se uvolňuje malé množství oleje, který vytváří bílý kouř. To nemá vliv na fritézu ani na výsledek.
	Koš stále obsahuje mastnotu z předchozích použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku ve fritéze. Nezapomeňte jej po každém použití řádně vyčistit.
Čerstvé hranolky jsou po vyjmutí z fritézy nerovnoměrně osmažené nebo nejsou křupavé.	Brambory jste před smažením řádně neumyli.	Brambory dobře opláchněte, abyste odstranili škrob.
	Křupavost hranolek závisí na množství vody a oleje.	Nezapomeňte brambory před přidáním oleje důkladně osušit.
		Brambory nakrájejte na menší kousky, aby byly křupavější.

## 6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Referenční číslo výrobku: 03315/03316

Výrobek: Cecofry Full Inox 5500 Pro/ Cecofry Full InoxBlack 5500 Pro

Napětí: 220-240 V~

Frekvence: 50/60 Hz

Výkon: 1700 W

Zóna vaření: 5,5 litru

Nastavení teploty: 80 °C - 200 °C

Časovač: (1-60 min)

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

## 7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že podle platných předpisů musí být výrobek a/nebo baterie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku byste měli články/baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.

Podrobné informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo baterií by měli spotřebitelé získat od místních

úřadů.

Dodržování výše uvedených pokynů přispívá 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 problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec na čísle +34 96 321 07 28.

## 9. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v tomto návodu 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.

## 1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şema 1.

1. Hava girişi
2. Kontrol paneli
3. Sepet
4. Kulp
5. Panjur
6. Silikon kapak
7. Hava çıkışı

### Kontrol paneli

Şema 2.

8. Açma/kapama simgesi
9. Sıcaklık artışı simgesi
10. Sıcaklık düşürme simgesi
11. Süreyi azaltma simgesi
12. Zamanı artırma simgesi
13. Varsayılan fonksiyonların simgeleri:
  - a. Pizza veya lahmacun
  - b. Patates kızartma
  - c. Et
  - d. Karides
  - e. Balık
  - f. Tavuk budu
  - g. Sebzeler
  - h. Tatlı
14. Zaman ve sıcaklık göstergesi

NOT:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve cihazla tam olarak eşleşmeyebilir.

## 2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu fritöz, taşıma sırasında korumak için tasarlanmış bir ambalaja sahiptir. Cihazı ambalajından çıkarın ve orijinal kutusunu ve diğer ambalajları güvenli bir yerde saklayın. İleride taşımanız gerektiğinde fritözün hasar görmesini önlemeye yardımcı olurlar. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm öğeleri doğru şekilde geri dönüşüm kutusuna attığınızdan emin olun.
- Tüm parçaların ve bileşenlerin içinde ve sağlam olduğundan emin olun. Herhangi bir

parçanın eksik veya kırık olması durumunda, derhal resmi Cecotec Teknik Servisi ile iletişime geçin.

- Sepeti ve rafı sıcak su, deterjan ve aşındırıcı olmayan bir süngerle iyice temizleyin.
- Fritözün içini ve dışını temizlemek için nemli bir bez kullanın ve silerek kurulaştırın.
- Hava fritözünün tüm parçalarının tamamen kuru olduğundan emin olun ve rafı sepete düzgün bir şekilde yerleştirin.
- Hava fritözünü sabit, düz bir yüzeye yerleştirin.

### Dikkat

- Fritözün içindeki rezistansı ıslatmayın.
- Hava fritözünü yağ veya başka bir sıvı ile doldurmayın.
- Fritözü ısıya dayanıklı olmayan herhangi bir yüzey üzerine yerleştirmeyin.

### NOT

Fritözü ilk kez kullanırken, üretim sürecinden kaynaklanan fazla yağlayıcılardan kaynaklanan hafif bir yanık kokusu veya duman fark edebilirsiniz. Esto no afectará a la seguridad de la freidora.

## 3. CİHAZIN KULLANIMI

1. Hava fritözünü sabit, düz bir yüzeye yerleştirin.
2. Bir elektrik prizine bağlayın.
3. Sepeti (3) çıkarmak için tutamağı (4) kullanın, bunu dikkatli bir şekilde yapın. Rafın (5) sepete (3) doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.
4. Malzemeleri sepete (3) yerleştirin.
5. Sepeti (3) yerine takın. Fritöz, sepetin (3) doğru yerleştirilmemesi durumunda kullanmanıza izin vermeyecek bir güvenlik sistemine sahiptir.
6. Açma/kapama simgesine (8) basın, ardından istediğiniz varsayılan işlevi (13) seçin veya süreyi (1 - 60 dakika) ve sıcaklığı (80 °C - 200 °C) istediğiniz gibi ayarlayın ve açma/kapama simgesine (8) basın. Bu noktada fritöz çalışmaya başlayacaktır.
7. Herhangi bir zamanda pişirmeyi duraklatmak isterseniz, açma/kapama simgesine (8) basın. Pişirmeyi sonlandırmak istiyorsanız, aynı simgeyi (8) 3 saniye boyunca basılı tutun. Duraklattıktan sonraki bir dakika boyunca herhangi bir simgeye basmazsanız, fritöz bekleme moduna geçecek ve 3 kez bip sesi çıkaracaktır.
8. Bir alarm duyduğunuzda, bu hazırlık süresinin sona erdiği anlamına gelir. Sepeti (3) fritözden çıkarmak için tutamağı (4) kullanın. Malzemelerin türüne bağlı olarak buhar oluşabilir, sepeti çıkarırken dikkatli olun. (3)
9. Malzemelerin istediğiniz gibi pişip pişmediğini kontrol edin. Değilse, sepeti (3) değiştirin ve zamanlayıcıyı birkaç dakika daha ayarlayın.
10. Malzemeleri çıkarmak için sepeti (3) ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.

11. Sepetteki malzemeleri uygun bir kaba boşaltın. Malzemeleri çıkarmak için maşa kullanın, böylece kalan kızartma yağının tavaya damlamasını engellemiş olursunuz. Yanık yaralanmalarına karşı dikkatli olun. Yiyecekleri çıkarmak için sepeti (3) ters çevirmeyin.
12. İsterseniz fritözünü tekrar kullanmaya devam edebilir veya açma/kapama simgesine (8) 3 saniye basılı tutarak pişirmeyi sonlandırabilirsiniz.

#### Kontrol paneli

#### Açma/kapama simgesi

- Sepet (3) ve raf (5) fritözün içine doğru şekilde yerleştirildiğinde, açma/kapama simgesi (8) yanacaktır.
- Hava fritözünü açmak için açma/kapama simgesine (8) basın, hava fritözünü bip sesi çıkaracak ve ekran 200°C / 18 dakika şeklinde değişecektir.
- Zamanı ve sıcaklığı istediğiniz gibi ayarlayabilir veya önceden ayarlanmış bir işlevi seçebilirsiniz. Seçilen işlevin veya manuel ayarlamaların başlaması için açma/kapama simgesine (8) basın. Bu simgeye (8) tekrar basarsanız fritöz duraklayacaktır.
- Pişirme işlemini sonlandırmak için açma/kapama simgesini (8) 3 saniye boyunca basılı tutun.

#### Varsayılan fonksiyonlar

Varsayılan fonksiyonları kullanmak için seçmek istediğiniz fonksiyonun simgesine basın, ekranda o fonksiyon için programlanmış sıcaklık ve süre gösterilecektir, ayrıca sıcaklığı artırma/azaltma (9/10) ve süreyi artırma/azaltma (12/11) simgelerini kullanarak bunları istediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz.

Aşağıdaki tabloda önceden ayarlanmış fonksiyonların sıcaklıkları ve süreleri, yerleştirilebilecek yiyecek miktarı ve yiyeceklerin çevrilmesi gerekip gerekmediği gösterilmektedir.

Program	Sıcaklık ayarları	Zaman	Miktar	Çevirme
Pizza veya lahmacun	180°C	12 dk	400 – 600 gr	Gerekli değil
Patates kızartma	200°C	18 dk	200 - 650 gr	Yarı zamanla
Et	200°C	10 dk	100- 450 gr	Yarı zamanla
Karides	180°C	10 dk	100- 450 gr	Yarı zamanla

Balık	180°C	8 dk	100- 450 gr	Yarı zamanla
Tavuk budu	200°C	15 dk	100- 600 gr	Yarı zamanla
Sebzeler	170°C	15 dk	Sadece ızgaranın alt bölümünü doldurun	Yarı zamanla
Tatlı	170°C	12 dk	100- 450 gr	Gerekli değil

#### Uyarı

- Bu veriler sadece gösterge niteliğindedir. Malzemeler kaynak, boyut, şekil ve marka açısından farklılık gösterebileceğinden, bu veriler gösterge niteliğindedir, bu nedenle tabloda gösterilenlerin kullandığınız malzemeler için en uygunu olduğundan tamamen emin olmanız mümkün değildir.
- Fritöz henüz soğukken pişirmeye başlarsanız tabloda belirtilen hazırlama süresine yaklaşık 1-2 dakika ekleyin.

#### Öneriler

- Daha küçük gıdalar, daha büyük gıdalara göre daha az hazırlık süresi gerektirir.
- Daha fazla miktarda malzeme sadece biraz daha uzun bir hazırlık süresi gerektirir ve aksine, daha az miktarda malzeme sadece biraz daha kısa bir hazırlık süresi gerektirir.
- Pişirme sırasında daha küçük malzemeleri karıştırmak sonucu ideal hale getirir ve yiyeceklerin az pişmesini önlemeye yardımcı olabilir.
- Daha gevrek bir sonuç için az miktarda yağ ekleyin.
- Hava fritözünü yağlı yiyecekleri (sosis gibi) kızartmak için kullanmayın.
- Fırında pişirilebilen yiyecekler bu fritözde de pişirilebilir.
- Önceden pişirilmiş hamur, el yapımı hamurdan daha az hazırlık süresi gerektirir.
- Hava fritözünü malzemeleri yeniden ısıtmak için de kullanabilirsiniz.
- En iyi sonuç için sepetin içinde yiyecek olmadan 4 dakika önceden ısıtılması önerilir.

#### Sıcaklık ve süreyi artırma/azaltma

Fonksiyonların sıcaklık ve zamanını değiştirmek için, her biri için artırma ve azaltma simgelerine basın.

#### Yiyecekleri sotelemek

Bazı yiyeceklerin pişirilirken çevrilmesi gerekebilir. Malzemeleri çevirmek için sepeti fritözden çıkarın ve sallayın. Tekrar fritöze yerleştirin.

#### 4. TEMİZLİK VE BAKIM

##### Temizlik

- Her kullanımdan sonra fritözünü temizleyin.
- Fritözün elektrik bağlantısını kesin ve temizlemeden önce soğumasını bekleyin.
- Sepeti ve rafları temizlemek için metal aletler veya aşındırıcı ürünler kullanmayın.
- Ürünün yüzeyini temizlemek için yumuşak, nemli bir bez kullanın.
- Cihazı asla suya ve diğer sıvılara maruz bırakmayın
- Cihazı temizlemek için sünger, toz veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın.

##### Uyarı

- Cihazın daha hızlı soğumasını sağlamak için sepeti çıkarın.
- Sepeti ve rafı sıcak su, deterjan ve aşındırıcı olmayan bir süngerle iyice temizleyin.
- Kalan kirleri temizlemek için sıvı yağ çözücü kullanmanızı öneririz.
- Sepetin ve rafın içine kir sıkışmışsa, sepeti deterjanla karıştırılmış sıcak suyla doldurmanızı öneririz, bu kiri çıkarmayı kolaylaştıracaktır.
- Cihazın içini sıcak su ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin.
- Yiyecek kalıntılarını gidermek için rezistansı yumuşak bir fırça ile temizleyin. Rezistansa zarar vermeme için bu işlem sırasında çok dikkatli olun.

##### Depolama

- Fritözün fişini çekin ve soğumasını bekleyin.
- Cihazı saklarken tüm parçalarının temiz ve kuru olduğundan emin olun.

#### 5. SORUN GİDERME

Problem	Muhtemel sorunlar	Çözüm
Sıcak hava fritözünü çalışmıyor	Ürün elektriğe bağlı değil.	Adaptörü topraklamalı bir prize bağlayın.
	Açma/kapama simgesine basılmamış.	Açma/kapama düğmesine basın.
	Sepet cihazın içine doğru yerleştirilmemiş.	Sepeti yerine yerleştirin
Malzemeler tam olarak pişmemiştir.	Malzemeler çok büyük.	Daha ufak malzemeleri sepete yerleştirin.
	Seçilen sıcaklık çok düşük.	Sıcaklığı veya süreyi artırın.

Malzemeler eşit olmayan bir şekilde kızartılmış. (Kızarmış atıştırmalıklar fritözden çıktıklarında çıtır bir sonuç vermezler).	Hazırlık süresi çok kısa.	Zamanlayıcıyı istediğiniz hazırlama süresine ayarlayın.
	Bazı gıdaların işlemin ortasında çevrilmesi gerekir.	Üst üste yığılan malzemeler (örneğin patates kızartması) hazırlama süresinin yarısında karıştırılmalıdır.
	Geleneksel bir fritözde kızartılmak üzere tasarlanmış yiyecekleri pişirmiştir.	Daha gevrek bir sonuç için yemeğe biraz yağ ilave edin.
Sepet cihazın içine düzgün şekilde kaymıyor.	Sepette çok fazla malzeme var.	Sepette izin verilen maksimum miktarı aşmayın.
Ürünün içinden beyaz duman çıkıyor.	Çok yağlı yiyecekler pişiriyorsunuz.	Yağlı malzemeler hava fritözünde kızartıldığında, beyaz duman üreten az miktarda yağ açığa çıkar. Bu durum fritözünü veya sonucu etkilemez.
	Sepette hala önceki kullanımlardan kalan yağ bulunmaktadır.	Beyaz duman fritözdeki yağın ısınmasından kaynaklanır. Her kullanımdan sonra düzgün bir şekilde temizlediğinizden emin olun.
Taze patates kızartması fritözden çıktığında düzensiz kızarmış veya gevrek değildir.	Patatesleri kızartılmadan önce düzgün temizlenmemiş.	Patatesleri nişastasından arındırmak için iyice durulayın.
	Patateslerin gevrekliği su ve yağ miktarına bağlı olacaktır.	Yağı eklemeyen önce patatesleri kuruttuğunuzdan emin olun. Daha gevrek sonuçlar için patatesleri daha küçük parçalar halinde kesin.

#### 6. TEKNİK BİLGİLER

Ürün referansı: 03315/03316

Ürün: Cecofry Full Inox 5500 Pro/ Cecofry Full InoxBlack 5500 Pro  
220-240 V~

50/60 Hz, 1700 W

Pişirme alanı: 5,5 Litre

Sıcaklık ayarı: 80 °C - 200 °C

Zamanlayıcı: 1-60 dakika

Ürün kalitesini artırmak için teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.

Çin'de Üretildi | İspanya'da Tasarlandı

## 7. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, yürürlükteki yönetmeliklere göre ürünün ve/veya pilin evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini belirtir. Bu ürün kullanım ömrünün sonuna ulaştığında, pilleri/akümülatörleri çıkarmalı ve yerel yetkililer tarafından belirlenen bir toplama noktasına götürmelisiniz. Elektrikli ve elektronik ekipmanların ve/veya pillerin uygun şekilde nasıl imha edileceğine ilişkin ayrıntılı bilgi için tüketiciler yerel yetkililerle iletişime

geçmelidir.

Yukarıdaki yönergelere uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

## 8. GARANTİ VE MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Cecotec, ürünün teslimatı sırasında mevcut olan herhangi bir uygunsuzluktan dolayı son kullanıcıya veya tüketiciye karşı yürürlükteki yönetmelikler tarafından belirlenen şartlar, koşullar ve süreler kapsamında sorumlu olacaktır.

Onarımların nitelikli personel tarafından yapılması tavsiye edilir.

Ürünle ilgili bir sorun tespit ederseniz veya herhangi bir sorunuz varsa, lütfen +34 96 321 07 28 numaralı telefondan resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

## 9. TELİF HAKLARI

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'ye aittir. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'nin önceden izni olmadan kısmen veya tamamen çoğaltılamaz, bir erişim sisteminde saklanamaz, herhangi bir yolla (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) iletilemez veya dağıtılamaz.

## 1. PECES I COMPONENTS

Fig. 1.

1. Entrada d'aire
2. Pantalla
3. Cistella
4. Ansa
5. Reixeta
6. Coberta de silicona
7. Sortida d'aire

### Pantalla

Fig. 2.

8. Icona d'encesa/apagada
9. Icona per a augmentar la temperatura
10. Icona per a disminuir la temperatura
11. Icona per a disminuir el temps
12. Icona per a augmentar el temps
13. Icones de les funcions predeterminades:
  - a. Pizza
  - b. Patates fregides
  - c. Carn
  - d. Gambes
  - e. Peix
  - f. Cuixes de pollastre
  - g. Verdures
  - h. Postres
14. Indicador de temps i de temperatura

Nota:

Els gràfics d'aquest manual són representacions esquemàtiques i pot ser que no coincideixin exactament amb els del producte.

## 2. ABANS D'ÚS

- Aquesta fregidora d'aire presenta un embalatge dissenyat per a protegir-la durant el seu transport. Traieu al fregidora de la seva caixa, es recomana que guardeu la caixa original i altres elements de l'embalatge en un lloc segur. Açò ajudarà a prevenir danys en la fregidora si necessiteu transportar-la en el futur. Si voleu desfer-vos de l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.

- Assegureu-vos que totes les peces i components estan incloses i en bon estat. Si hi faltés alguna peça o no estiguessin en bon estat, contacteu amb el Servei d'Atenció al Client de Cecotec immediatament.
- Netegeu la cistella i la reixeta en profunditat amb aigua calenta, rentavaixelles líquid i una esponja no abrasiva.
- Utilitzeu un drap humit per netejar tant l'exterior com l'interior de la fregidora d'aire i eixugueu-lo.
- Assegureu-vos que totes les parts de la fregidora d'aire estan completament seques i poseu adequadament la reixeta a la cistella.
- Colloqueu la fregidora d'aire sobre una superfície estable i plana.

#### Avis

- No mulleu la resistència de l'interior de la fregidora.
- No ompliu la fregidora d'aire amb oli ni cap altre líquid.
- No colloqueu la fregidora sobre cap superfície que no sigui resistent a la calor.

#### Nota

Pot ser que percebeu una lleugera olor de cremat o fum quan utilitzeu la fregidora per primera vegada, causat per l'excés de lubricants del procés de fabricació. Açò no afectarà la seguretat de la fregidora.

### 3. FUNCIONAMENT

1. Colloqueu la fregidora d'aire sobre una superfície estable i plana.
2. Endolieu-la a una presa de corrent.
3. Utilitzeu l'ansa (4) per retirar la cistella (3), feu-ho amb precaució. Assegureu-vos que la reixeta (5) està ben col·locada a la cistella (3).
4. Colloqueu els aliments dins la cistella (3).
5. Torneu a col·locar la cistella (3). La fregidora compta amb un sistema de seguretat que no us permetrà utilitzar-la si la cistella (3) no està ben col·locada.
6. Premeu la icona d'encesa/apagada (8). Després, seleccioneu la funció predeterminada (13) que vulgueu o configureu el temps (1 - 60 minuts) i la temperatura (80 °C - 200 °C) al vostre gust i premeu la icona d'encesa/apagada (8). En aquest moment, la fregidora començarà a funcionar.
7. Si en algun moment, voleu pausar el procés, premeu la icona d'encesa/apagada (8). En el cas de voler finalitzar el procés mantingueu premuda la mateixa icona (8) durant 3 segons. Si no premeu cap icona durant el minut següent després de pausar el procés, la fregidora entrarà en estat d'espera i emetrà 3 sons.
8. Quan escolteu una alarma, açò significarà que el temps de preparació ha finalitzat. Utilitzeu l'ansa (4) per treure la cistella (3) de la fregidora. Depenent del tipus d'aliments,

es pot generar vapor, aneu amb compte quan traieu la cistella (3).

9. Comproveu si els aliments estan cuinats al vostre gust. En cas que no sigui així, torneu a col·locar la cistella (3) i programeu el temporitzador uns minuts més.
10. Per treure els aliments, col·loqueu la cistella (3) sobre una superfície resistent a la calor.
11. Aboqueu els aliments de la cistella en un recipient adequat. Per extreure els aliments utilitzeu unes pinces, ja que així evitarem que l'oli residual caigui sobre el recipient. Aneu amb compte de no cremar-se. No doneu la volta a la cistella (3) per treure els aliments.
12. Podeu tornar a seguir utilitzant la fregidora si ho voleu o podeu finalitzar el cuinat, per a això mantingueu premuda durant 3 segons la icona d'encesa/apagada (8).

#### Pantalla

##### Icona d'encesa/apagada

- Quan la cistella (3) i la reixeta (5) estiguin col·locades al seu lloc correctament dins de la fregidora d'aire, la icona d'encesa/apagada (8) s'illuminarà.
- Per encendre la fregidora d'aire, premeu la icona d'encesa/apagada (8), la fregidora emetrà un so i la pantalla alternarà entre 200 °C / 18 minuts.
- Podeu ajustar el temps i la temperatura al vostre gust o seleccionar una funció predeterminada. Premeu la icona d'encesa/apagada (8) perquè la funció seleccionada o l'ajust manual realitzat comenci. Si torneu a prémer aquesta icona (8), la fregidora es pausarà.
- Per finalitzar el procés, manteniu premuda la icona d'encesa/apagada (8) durant 3 segons.

##### Funcions predeterminades

Per utilitzar les funcions predeterminades premeu la icona de la funció que voleu triar i la pantalla mostrarà la temperatura i el temps programat per a aquesta funció. També podeu ajustar-los al vostre gust amb les icones per a augmentar/disminuir la temperatura (9/10) i per a augmentar/disminuir el temps (11/12).

En la següent taula es mostren les temperatures i els temps de les funcions predeterminades, la quantitat d'aliments que es poden introduir i si és necessari donar-los la volta.

Programa	Temperatura	Temps	Quantitat	Donar la volta
Pizza	180 °C	12 min	400 - 600 gr	No és necessari
Patates fregides	200 °C	18 min	200 - 650 gr	Sí, a meitat del temps



Carn	200 °C	10 min	100- 450 gr	Sí, a meitat del temps
Gambes	180 °C	10 min	100- 450 gr	Sí, a meitat del temps
Peix	180 °C	8 min	100- 450 gr	Sí, a meitat del temps
Cuixes de pollastre	200 °C	15 min	100- 600 gr	Sí, a meitat del temps
Verdures	170 °C	15 min	Omplir només la base de la reixeta	Sí, a meitat del temps
Postres	170 °C	12 min	100- 450 gr	No és necessari

**Avís**

- Aquestes dades no són més que indicacions. Com els ingredients poden variar en procedència, grandària, forma i marca, no es pot assegurar que les dades mostrades en la taula siguin els més apropiats per als aliments que utilitzeu.
- Sumeu-li 1-2 minuts aproximadament al temps de preparació indicat a la taula si comença a cuinar estant la fregidora encara freda.

**Consells**

- Els aliments més petits requereixen un temps de preparació menor que els grans.
- Una major quantitat d'ingredients només requereix un temps de preparació lleugerament major igual que, una menor quantitat d'ingredients només requereix un temps de preparació lleugerament menor.
- Donar-li la volta als aliments més petits mentre es cuinen optimitza el resultat i pot ajudar a prevenir que els aliments es quedin poc fregits.
- Afegiu una petita quantitat d'oli per obtenir un resultat més cruixent.
- No utilitzeu la fregidora d'aire per fregir aliments greixosos (com salsitxes).
- Els aliments que es puguin cuinar al forn també es poden cuinar en aquesta fregidora d'aire.
- La massa precuinada requereix un temps de preparació menor que la feta a mà.
- Podeu utilitzar també la fregidora per reescalfar els aliments.
- Per obtenir millors resultats és recomanable preescalfar la cistella durant 4 minuts sense aliments.

**Augmentar/disminuir la temperatura i el temps**

Per modificar la temperatura i el temps de les funcions, premeu les icones d'augmentar i disminuir.

**Donar la volta als aliments**

Alguns aliments poden necessitar que se'ls donin la volta durant el procés de cuinat. Per girar els aliments, traieu la cistella de la fregidora i sacsegeu-la. Torneu a col·locar-la dins de la fregidora.

**4. NETEJA I MANTENIMENT****Neteja**

- Netegeu la fregidora després de cada ús.
- Desendolceu la fregidora i deixeu que es refredi abans de netejar-la.
- No utilitzeu utensilis metàl·lics o productes abrasius per netejar la cistella i la reixeta.
- Utilitzeu un drap suau i humit per netejar la superfície de la fregidora.
- No submergiu mai la fregidora en aigua o en altres líquids.
- No utilitzeu esponges o productes de neteja abrasius per netejar la fregidora.

**Avís**

- Traieu la cistella perquè la fregidora es refredi més ràpidament.
- Netegeu la fregidora en profunditat amb aigua calenta, rentavaixelles líquid i una esponja no abrasiva.
- Es recomana l'ús de desgreixador líquid per a retirar qualsevol resta de brutícia.
- Si hi ha brutícia dins la cistella i la reixeta, es recomana omplir la cistella amb aigua calenta mesclada amb rentavaixelles líquid. Açò farà que sigui més fàcil de retirar la brutícia.
- Netegeu l'interior de la fregidora amb aigua calenta i una esponja no abrasiva.
- Netegeu la resistència amb un raspall suau per retirar qualsevol resta de menjar. Tingueu precaució durant aquest procés per a no danyar la resistència.

**Emmagatzematge**

- Desendolceu la fregidora i deixeu que es refredi.
- Assegureu-vos que totes les parts de la fregidora estan netes i seques quan la guardeu.

5. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problema	Possible causa	Solució
La fregidora d'aire calent no funciona.	L'aparell no està endollat.	Endol·leu l'adaptador a una presa de corrent amb connexió a terra.
	No heu premut la icona d'encesa/apagada.	Premeu la icona d'encesa/apagada.
	La cistella no està col·locada correctament dins l'aparell.	Col·loqueu la cistella en la seva posició.
Els aliments no estan completament cuinats.	Els aliments són massa grans.	Poseu aliments més petits en la cistella.
	La temperatura seleccionada és massa baixa.	Augmenteu la temperatura o el temps.
Els aliments s'han fregit de manera desigual. (Els aliments fregits no tenen un resultat cruixent en sortir de la fregidora d'aire).	El temps de preparació és massa curt.	Ajusteu el temporitzador fins al temps de preparació desitjat.
	Alguns aliments requereixen que se'ls doni la volta a meitat del procés.	Els aliments que s'amunteguen uns damunt d'uns altres (per exemple, les patates fregides) els heu de donar la volta a meitat del procés.
	Heu cuinat aliments pensats per ser fregits en una fregidora convencional.	Afegiu una mica d'oli sobre els aliments per obtenir un resultat més cruixent.
La cistella no llisca correctament dins de l'aparell.	Hi ha massa ingredients en la cistella.	No excediu la quantitat màxima de la cistella.

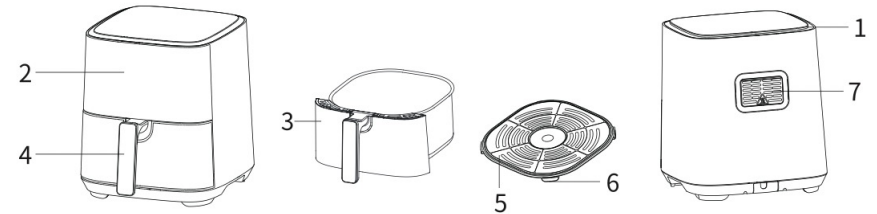


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

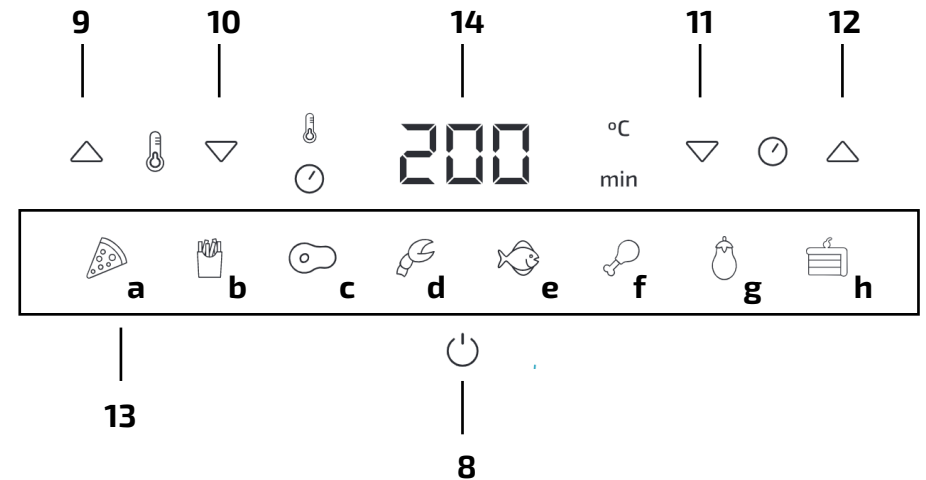


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

de dins de	Està cuinant aliments molt grassos.	Quan es fregeixen aliments grassos en la fregidora d'aire, es desprèn una petita quantitat d'oli que produeix el fum blanc. Açò no afecta a la fregidora o al resultat.
	La cistella encara conté greix d'usos previs.	El fum blanc es deu al fet que el greix s'escalfa en la fregidora. Assegureu-vos de netejar-la correctament després de cada ús.
gides geixen gual o no ts quan les gidora d'aire.	No heu netejat correctament les patates abans de fregir-les.	Eixugueu bé les patates per treure el midó.
	El punt cruixent de les patates dependrà de la quantitat d'aigua i d'oli.	Assegureu-vos d'assecar les patates abans d'afegir-hi l'oli.
		Talleu les patates a trossos més petits per obtenir resultats més cruixents.

**ACIONS TÈCNIQUES**

producte: 03315/03316  
 y Full Inox 5500 Pro/ Cecofry Full InoxBlack 5500 Pro

V  
 es  
 eratura: 80 °C - 200 °C  
 -60 min

ons tècniques poden canviar sense notificació prèvia per millorar la qualitat

Dissenyat a Espanya

**E D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS**

Aquest símbol indica que, segons les normatives aplicables, el producte i/o la bateria s'han de llençar separatament dels residus domèstics. Quan

[www.cecotec.es](http://www.cecotec.es)

## CATALÀ

aquest producte arribi al final de la seva vida útil, caldrà extreure les piles/bateries/acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les autoritats locals.

Per obtenir informació detallada sobre la forma més adequada de llençar els aparells elèctrics i electrònics i/o les bateries corresponents, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals. El compliment de les normes anteriors ajudarà a protegir el medi ambient.

## 8. GARANTIA I SAT

Cecotec respondrà davant l'usuari o consumidor final de qualsevol manca de conformitat que hi hagi en el moment del lliurament del producte en els termes, condicions i terminis que estableix la normativa aplicable.

Les reparacions han de ser efectuades per personal especialitzat.

Si detecteu una incidència amb el producte o teniu algun dubte, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció al Client de Cecotec a través del número de telèfon +34 96 321 07 28.

## 9. COPYRIGHT

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos d'aquest manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Queden reservats tots els drets. El contingut d'aquest manual no podrà, ni en part ni íntegrament, reproduir-se, emmagatzemar-se en un sistema de recuperació, transmetre's o distribuir-se per cap mitjà (electrònic, mecànic, fotocòpia, gravació o similar) sense la prèvia autorització de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.