



# cecotec

## **CECOFRY FULL INOX 5500** **CECOFRY FULL INOXBLACK 5500**

CON PACK DE ACCESORIOS/WITH PACK OF ACCESSORIES

Freidora dietética de 5 L con acabados en acero inoxidable /  
5-L air fryer with stainless steel finish



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

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Instrucciones de seguridad | 5  |
| Safety instructions        | 8  |
| Instructions de sécurité   | 11 |
| Sicherheitshinweise        | 15 |
| Istruzioni di sicurezza    | 18 |
| Instruções de segurança    | 22 |
| Veiligheidsvoorschriften   | 25 |
| Instrukcje bezpieczeństwa  | 29 |
| Bezpečnostní pokyny        | 32 |

## ÍNDICE

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| 1. Piezas y componentes                            | 36 |
| 2. Antes de usar                                   | 36 |
| 3. Funcionamiento                                  | 37 |
| 4. Limpieza y mantenimiento                        | 40 |
| 5. Resolución de problemas                         | 41 |
| 6. Especificaciones técnicas                       | 42 |
| 7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos | 43 |
| 8. Garantía y SAT                                  | 43 |
| 9. Copyright                                       | 43 |

## INDEX

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| 1. Parts and components                  | 44 |
| 2. Before use                            | 44 |
| 3. Operation                             | 45 |
| 4. Cleaning and maintenance              | 48 |
| 5. Troubleshooting                       | 48 |
| 6. Technical specifications              | 49 |
| 7. Disposal of old electrical appliances | 50 |
| 8. Technical support and warranty        | 50 |
| 9. Copyright                             | 50 |

## SOMMAIRE

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| 1. Pièces et composants                                   | 51 |
| 2. Avant utilisation                                      | 51 |
| 3. Fonctionnement                                         | 52 |
| 4. Nettoyage et entretien                                 | 55 |
| 5. Résolution de problèmes                                | 56 |
| 6. Spécifications techniques                              | 57 |
| 7. Recyclage des équipements électriques et électroniques | 57 |
| 8. Garantie et SAV                                        | 58 |
| 9. Copyright                                              | 58 |

## INHALT

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| 1. Teile und Komponenten                        | 59 |
| 2. Vor dem Gebrauch                             | 59 |
| 3. Bedienung                                    | 60 |
| 4. Reinigung und Wartung                        | 63 |
| 5. Problembehebung                              | 64 |
| 6. Technische Spezifikationen                   | 65 |
| 7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten | 65 |
| 8. Garantie und Kundendienst                    | 66 |
| 9. Copyright                                    | 66 |

## INDICE

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| 1. Parti e componenti                                        | 67 |
| 2. Prima dell'uso                                            | 67 |
| 3. Funzionamento                                             | 68 |
| 4. Pulizia e manutenzione                                    | 71 |
| 5. Risoluzione dei problemi                                  | 71 |
| 6. Specifiche tecniche                                       | 73 |
| 7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche | 73 |
| 8. Garanzia e supporto tecnico                               | 73 |
| 9. Copyright                                                 | 73 |

## ÍNDICE

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| 1. Peças e componentes                               | 74 |
| 2. Antes de usar                                     | 74 |
| 3. Funcionamento                                     | 75 |
| 4. Limpeza e manutenção                              | 78 |
| 5. Resolução de problemas                            | 78 |
| 6. Especificações técnicas                           | 80 |
| 7. Reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos | 80 |
| 8. Garantia e SAT                                    | 80 |
| 9. Copyright                                         | 80 |

## INHOUD

|                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------|----|
| 1. Onderdelen en componenten                                | 81 |
| 2. Voor u het toestel gebruikt                              | 81 |
| 3. Werking                                                  | 82 |
| 4. Schoonmaak en onderhoud                                  | 85 |
| 5. Probleemoplossing                                        | 85 |
| 6. Technische specificaties                                 | 87 |
| 7. Recycling van elektrische<br>en elektronische apparatuur | 87 |
| 8. Garantie en technische ondersteuning                     | 87 |
| 9. Copyright                                                | 87 |

## SPIS TREŚCI

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| 1. Części i komponenty                                   | 88 |
| 2. Przed użyciem                                         | 88 |
| 3. Funkcjonowanie                                        | 89 |
| 4. Czyszczenie i konserwacja                             | 92 |
| 5. Rozwiązywanie problemów                               | 92 |
| 6. Dane techniczne                                       | 94 |
| 7. Recycling urządzeń<br>elektrycznych i elektronicznych | 94 |
| 8. Gwarancja i Serwis techniczny                         | 94 |
| 9. Copyright                                             | 94 |

## OBSAH

|                                                        |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| 1. Části a složení                                     | 95  |
| 2. Před použitím                                       | 95  |
| 3. Fungování                                           | 96  |
| 4. Čištění a údržba                                    | 99  |
| 5. Řešení problémů                                     | 99  |
| 6. Technické specifikace                               | 100 |
| 7. Recyklace elektrických<br>a elektronických zařízení | 101 |
| 8. Záruka a technický servis                           | 101 |
| 9. Copyright                                           | 101 |



## 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 dentro, 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 por 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 appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electric 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 it is well ventilated.
- Use the device 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 operate it outdoors.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec in order to avoid any type of danger.
- Do not twist, bend, pull or damage the power cord. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow it to touch hot surfaces. Do not let the cord 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 cord could cause damage or injuries to the user.
- Do not use the appliance if its cord, 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 and place the handle inwards, so as to avoid spillage of what is inside. Do not place the device 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 an electrical shock or fire.

- Do not fill the tray with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not touch the interior of the appliance while it is operating.
-  This symbol means: warning, hot surface. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Be careful not to burn yourself.
- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the product 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 coming into contact with the heating elements.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the device from the outlet when it is not in use or when it is being cleaned. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts, and before cleaning the appliance.
- Do not leave the device plugged to the mains if it is not supervised.
- Do not touch the surface of the device while it is operating, as it will become hot when in use.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the device operates properly.
- Do not place the device 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.
- During operation, hot steam is released through the air outlet openings. 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 device.
- Immediately unplug the device if the device releases black smoke. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the device.
  - We recommend the use of gloves when touching the basket or the rack.
  - Do not use the appliance for any use other than the specified in the manual.
  - This product is exclusively designed for household use.
  - Do not try to repair the device by yourself.
  - The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. It can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision. This appliance can be used by persons 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 cord out of reach of children under the age of 8.
  - Cleaning and maintenance tasks should not be carried out by children.
  - Supervise children, as they shall not play with the appliance.

## **INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ**

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

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions afin de réduire le risque d'incendies, de décharges électriques ou de lésions.

- 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. Si le câble 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 vos

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 es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen in Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals auf der Arbeitsfläche.
- 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 in der 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 dürfen 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 originali. 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 del prodotto.
- È consigliabile che la stanza nella quale verrà usato il prodotto 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'apparato stesso e/o la vita dell'utente.
- Scollegare il dispositivo 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 centro di assistenza ufficiale Cecotec per evitare qualsiasi pericolo.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Evitare il contatto del cavo con superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie di lavoro o piano da cucina.
- Non utilizzare prolunghe, a meno che non lo raccomandi un elettricista qualificato. Utilizzare un tipo di prolunga non corretto potrebbe provocare danni al dispositivo o lesioni all'utente.
- Non utilizzare il prodotto se il cavo, la spina o il telaio sono danneggiati o se funziona male, è caduto o è stato danneggiato.
- Non usare il prodotto in luoghi potenzialmente pericolosi

come ambienti infiammabili, esplosivi, con presenza di sostanze chimiche o umide.

- Collocare l'apparecchio su di una superficie piatta e resistente al calore. Quando si mette il cestello fuori dalla friggitrice ad aria, farlo con attenzione e mettere la maniglia verso l'interno, in modo da evitare la fuoriuscita di ciò che è all'interno. Non collocare il prodotto vicino a fonti di calore, in luoghi dall'eccessivo livello di umidità o vicino a materiali infiammabili.
- Questo dispositivo 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, in quanto ciò potrebbe causare scariche elettriche o incendi.
- Non riempire il cestello di olio, potrebbe comportare rischio d'incendio.
- Non toccare l'interno del dispositivo mentre è in funzione.
-  Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda. La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere alta mentre si usa il prodotto. Prestare attenzione a non scottarsi.
- Non sommergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte estraibile del prodotto in acqua o altri liquidi. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua.
- Collocare sempre gli ingredienti da cuocere all'interno del cestello per evitare il contatto con le resistenze.
- Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere il prodotto.
- 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 della friggitrice mentre è in funzione, poiché potrebbe essere calda.
- Per garantire il corretto funzionamento, la pulizia e manutenzione del prodotto devono essere effettuate in linea con questo manuale di istruzioni.
- Non posizionare l'apparecchio a contatto con la parete. Mantenere una distanza di sicurezza di 10 cm rispetto alla parte posteriore del dispositivo e altri 10 cm da ogni lato. Non collocare oggetti sopra il prodotto quando in uso.
- Durante il funzionamento il dispositivo emette vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite dell'aria. Potrebbe uscire aria calda dal dispositivo quando si rimuove il cestello dall'interno del dispositivo.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si notano fuoriuscite di fumo nero. Attendere che il fumo scompaia per rimuovere il cestello dall'interno dell'apparecchio.
- Si consiglia l'uso di guanti quando si maneggia la griglia o il cestello.
- Non utilizzare il dispositivo per usi non specificati nel manuale.
- Questo prodotto 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 elettrodomestico 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'apparato in modo sicuro e comprendono 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 non devono essere effettuate da bambini.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto.

## **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, descarga elétrica e lesões.
- Certifique-se de que a tensão de rede elétrica corresponde aos requisitos de tensão especificados na etiqueta de classificação do aparelho.
- Recomendamos que o espaço onde vai utilizar o aparelho esteja equipado com um extrator de fumos ou seja ventilado.
- Utilize este dispositivo para os fins descritos no presente manual, qualquer outra utilização não é recomendada pelo produtor e pode afectar 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 superfícies quentes. Não deixe que o cabo se aproxime da superfície de cozedura.
- Não utilize extensores, a não ser que esteja recomendado por um eletricista qualificado. O uso do tipo errado de extensor pode causar danos no dispositivo ou lesões no utilizador.
- Não utilize o produto se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentam danos ou se não funcionam corretamente, sofreu alguma queda ou foi danificado.
- 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 descargas elétricas ou incêndios.
- Não encha o recipiente de óleo, poderia causar um risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do dispositivo enquanto estiver em funcionamento.



Este símbolo significa: cautela, superfície quente.

As superfícies acessíveis do produto 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 retirar qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.
- Não deixe o aparelho ligado à alimentação eléctrica sem supervisão.
- Não tocar na superfície do aparelho enquanto estiver em funcionamento, já que pode estar quente.
- Para assegurar o funcionamento correcto, a limpeza e manutenção do aparelho deve ser efectuada 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 dispositivo 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, emite 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 dispositivo quando se retira o cesto do interior.
- Desligue imediatamente o aparelho da tomada se vir fumo preto a sair do aparelho. Aguarde até o fumo desaparecer

para retirar o cesto do interior do dispositivo.

- Recomendamos o uso de luvas ao manipular a grelha 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 de 8 anos se estiveram 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 estão supervisionados ou tenham recebido instruções concernentes ao uso do aparelho de uma forma segura e entendem 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 efectuadas 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 toestel niet buitenshuis.
- Inspecteer regelmatig het netsnoer op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is moet deze gerepareerd worden door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- 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 toestel of letsel van de gebruiker tot gevolg hebben.
- Gebruik het toestel niet als het snoer, de stekker of het frame van het toestel beschadigd is of als het niet naar behoren werkt, gevallen of beschadigd is.
- Gebruik het toestel niet in potentieel gevaarlijke locaties, zoals ontvlambare, explosieve, chemische of vochtige omgevingen.
- Plaats het toestel op een vlakke, hittebestendige

ondergrond. Wanneer u de frituurmand uit de airfryer haalt, doe dit dan voorzichtig en plaats het handvat naar binnen, om morsen van wat erin zit te voorkomen. Plaats het toestel niet in de buurt van warmtebronnen, plaatsen met een hoge vochtigheidsgraad of in de buurt van ontvlambare materialen.

- Dit toestel 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 frituurmand 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 toestel inschakelt.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het toestel niet gebruikt of wanneer u het schoonmaakt. Laat het volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijderd en/of verder gaat met de reiniging.

- Laat het apparaat niet zonder toezicht op de stroomtoevoer aangesloten.
- Raak het oppervlak van het toestel niet aan wanneer het in werking is, want het kan heet zijn.
- Omeencorrectewerkingvanhettoesteltegaranderen,moeten reiniging en onderhoud van het toestel worden uitgevoerd in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing.
- Plaats het toestel niet tegen de muur. Laat een veiligheidsafstand van 10 cm aan de achterkant van het toestel en nog eens 10 cm aan elke kant. Plaats geen voorwerpen op het toestel wanneer het in gebruik is.
- Terwijl het toestel in werking is, geeft het hete stoom af via de luchtuitlaatopeningen. Houd handen en gezicht op veilige afstand van stoom- en luchtopeningen. Er kan hete lucht uit het toestel komen wanneer u de frituurmand uit het toestel haalt.
- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u zwarte rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rook is verdwenen en haal de frituurmand uit het apparaat.
- Wij raden het gebruik van handschoenen aan bij het hanteren van het rooster of de frituurmand.
- Gebruik het toestel 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

gekregeen 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.

## **INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA**

Prosimy o uważne przeczytanie poniższych instrukcji przed użyciem urządzenia. Zachowaj tę instrukcję na przyszłość lub dla nowych użytkowników.

- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze podejmować podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom napięcia określonym w danych technicznych urządzenia.
- Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym będziesz używać urządzenia, było wyposażone w wyciąg dymu lub było wentylowane.
- Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji, jakiegokolwiek inne użycie nie jest zalecane przez Cecotec i może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i/lub żywotność użytkownika.
- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przenoszeniem, czyszczeniem lub gdy nie jest używane.
- Nie używaj go na zewnątrz.
- Regularnie należy sprawdzać kabel zasilający pod względem

widocznych uszkodzeń. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny serwis pomocy technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju zagrożeń.

- Nie zginaj, nie zaginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby kabel zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Nie używaj przedłużaczy, chyba że zaleci to wykwalifikowany elektryk. Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia użytkownika.
- Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia użytkownika.
- Nie używaj urządzenia w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
- Umieść urządzenie na płaskiej, żaroodpornej powierzchni. Wyjmując kosz z frytkownicy, rób to ostrożnie i włóż uchwyt do środka, aby uniknąć rozlania tego, co jest w środku. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, miejsc o dużej wilgotności lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych czasomierzy lub systemów zdalnego sterowania.
- Nie wkładaj ani nie pozwalaj palcom lub innym przedmiotom dostać się do otworów wentylacyjnych lub wydechowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.
- Nie napełniaj kosza olejem, może to spowodować zagrożenie pożarowe.

- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.
-  Ten symbol oznacza, aby zachować przestrożę. Dostępne powierzchnie produktu mogą się nagrzewać podczas pracy. Uważaj, aby się nie poparzyć.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieusuwalnej części urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiać 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 upewnij się, że ręce są całkowicie suche.
- Odłącz urządzenie, gdy nie jest używane lub do czyszczenia
- Przed zamontowaniem lub usunięciem jakiegokolwiek części i / lub czyszczeniem pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- 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 przy ścianie. Pozostaw bezpieczną odległość 10 cm od tyłu urządzenia i kolejne 10 cm z każdej strony. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdy jest ono używane.
- Podczas pracy urządzenie wydziela gorącą parę przez otwory wylotowe powietrza. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworów wentylacyjnych pary i powietrza. Gorące powietrze może wydobywać się z urządzenia podczas wyjmowania kosza z wnętrza urządzenia.
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zauważysz czarny dym

wydobywający się z urządzenia. Poczekaj, aż dym zniknie, aby wyjąć kosz z wnętrza urządzenia.

- Podczas obsługi kosza lub kosza zalecamy używanie rękawiczek.
- Nie 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 niż 8 lat, jeśli są one 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 są poinstruowane dotyczące 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

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte následující pokyny. Tento návod si uschovejte 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 budete spotřebič používat, byla vybavena odsávačem kouře nebo 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.
- Před přemístěním, čištěním nebo nepoužíváním spotřebič odpojte od sítě.
- Nepoužívejte venku.
- Pravidelně kontrolujte přívodový kabel, abyste zjistili viditelná poškození. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven u oficiálního technického servisu Cecotec, aby se tak předešlo jakýmkoli nebezpečím.
- Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, pokud to nedoporučuje kvalifikovaný elektrikář. Použití nesprávného typu prodlužovacího kabelu může způsobit poškození spotřebiče nebo zranění uživatele.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený kabel, zástrčka nebo rám spotřebiče nebo pokud je nefunkční, spadl nebo byl poškozen.
- Nepoužívejte spotřebič na potenciálně nebezpečných místech, jako je hořlavé, výbušné, chemické nebo vlhké prostředí.
- Spotřebič postavte na rovný, žáruvzdorný povrch. Při vyndávání koše z fritézy postupujte opatrně a rukojeť umístěte dovnitř, aby nedošlo k vysypání obsahu. Spotřebič

neumisťujte 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 ovládání.
- Nezasunujte a nedovolte, aby vaše prsty nebo jiné předměty vstoupily do ventilačních nebo výfukových otvorů, protože by to mohlo způsobit úraz elektrickým proudem nebo požár.
- 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 se mohou během provozu zahřát. Dávejte pozor, ať se nespálíte.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou neodnímatelnou část spotřebiče do vody nebo jiných tekutin. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Příklady určené k vaření vždy vkládejte do koše, aby se nedostaly do kontaktu s topnými tělesy.
- Před dotykem zástrčky nebo zapnutím spotřebiče se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
- Odpojte přístroj, pokud ho nepoužíváte a nebo pokud ho čistíte. Před montáží nebo odstraněním jakýchkoli částí a / nebo čištěním jej nechte úplně vychladnout.
- 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 obsluze.
- Spotřebič nestavte ke stěně. Od zadní části spotřebiče ponechte bezpečnostní vzdálenost 10 cm a dalších 10 cm na každé straně. Když je spotřebič v provozu, nepokládejte na něj žádné předměty.

- Když je spotřebič v provozu, vydává horkou páru otvory pro výstup vzduchu. Když je spotřebič v provozu, vydává horkou páru otvory pro výstup vzduchu. Při vyjmutí koše zevnitř spotřebiče může ze spotřebiče vycházet horký vzduch.
- Pokud ze spotřebiče vychází černý kouř, okamžitě jej odpojte od elektrické sítě. Před vyjmutím koše ze spotřebiče počkejte, dokud kouř nezmizí.
- Při manipulaci s košem nebo mřížkou doporučujeme používat rukavice.
- Nepoužívejte spotřebič k účelům, které nejsou uvedeny v návodu.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití.
- Nepokoušejte se přístroj opravovat sami.
- Tento spotřebič nesmí používat děti od 0 do 8 let. Tento přístroj může být používán dětmi od 8mi let, pokud jsou pod neustálým dozorem. Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Čištění a údržbu spotřebiče nesmí provádět děti.
- Dohlížejte na děti, aby si se spotřebičem nehrály.

## 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
8. Pincel de silicona
9. Paleta de silicona
10. Alfombrilla de silicona
11. Molde de silicona

### Panel de control

Fig. 2.

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

## 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.

**Contenido de la caja:**

- Freidora sin aceite
- Cestillo
- Pincel de silicona
- Paleta de silicona
- Alfombrilla de silicona
- Molde de silicona
- Manual de instrucciones
- 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.
- Limpie todos los accesorios antes de utilizarlos por primera vez o si hace mucho tiempo que no los utiliza con agua y detergente no abrasivo.

**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 seguir utilizando la freidora si lo desea o puede finalizar el cocinado, para ello mantenga pulsado durante 3 segundos el icono de 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 alternarán 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 de 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 se mostrarán la temperatura y el tiempo programados 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 g                       | No es necesario        |
| Patatas fritas  | 200°C       | 18 min | 200 – 650 g                       | Sí, a mitad del tiempo |
| Carne           | 200°C       | 10 min | 100- 450 g                        | Sí, a mitad del tiempo |
| Gambas          | 180°C       | 10 min | 100- 450 g                        | Sí, a mitad del tiempo |
| Pescado         | 180°C       | 8 min  | 100- 450 g                        | Sí, a mitad del tiempo |
| Muslos de pollo | 200°C       | 15 min | 100- 600 g                        | 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 g                        | No es necesario        |

#### Avisos

- 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.

## ESPAÑOL

- 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 precocinada 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.                                                                                                                                |
|                                                                                                                                            | El punto crujiente de las patatas dependerá de la cantidad de agua y de aceite. | Asegúrese de secar las patatas antes de añadir el aceite.                                                                                                                        |
|                                                                                                                                            |                                                                                 | Corte las patatas en trozos más pequeños para obtener resultados más crujientes.                                                                                                 |

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 03219/03221  
Producto: Cecofry Full Inox 5500/ Cecofry Full InoxBlack 5500 con accesorios  
220-240 V~  
50/60 Hz, 1450 W

Capacidad: 5 Litros

Ajuste de la temperatura: 80°C—200°C

Temporizador: (1-60 min)

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 tab
7. Air outlet
8. Silicone brush
9. Silicone spatula
10. Silicone mat
11. Silicone mould

### Control panel

Fig. 2.

12. On/off icon
13. Temperature increase icon
14. Temperature decrease icon
15. Time decrease icon
16. Time increase icon
17. Pre-set functions icons:
  - a. Pizza
  - b. Chips
  - c. Meat
  - d. Shrimps
  - e. Fish
  - f. Chicken drumsticks
  - g. Vegetables
  - h. Dessert
18. Time and temperature indicator

## 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, immediately contact the Technical Support Service of Cecotec.

**Box contents:**

- Air fryer
  - Basket
  - Silicone brush
  - Silicone spatula
  - Silicone mat
  - Silicone mould
  - Instruction manual
- Clean the basket and rack 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.
  - Clean all the accessories before using them for the first time or if you have not used them for a long period of time with water and non-abrasive detergent.

**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 device on any surface that it is not heat-resistant.

**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. Connect 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 back (3). The fryer has a safety system that will not allow you to use it if the basket is not in place (3).

## ENGLISH

6. Press the On/off 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 On/off icon (8). The fryer will start operating.
7. If at any point during cooking, you wish to pause the process, press the On/off icon. If you wish to end the cooking process, hold down this icon (8) for 3 minutes. If you do not press any 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 cooked as desired. 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 On/off icon (8) for 3 seconds.

### Control panel

#### On/off icon

- When the basket (3) and the rack (5) are placed in the correct position inside the air fryer, the On/off icon (8) will light up.
- To turn the air fryer on, press the On/off 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 pre-set function. Press the On/off 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 On/off icon (8) for 3 minutes.

#### Pre-set functions

To use the pre-set functions, press the desired function icon and the display will show the pre-set time and temperature for this 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 pre-set functions, the amount of food that can be inserted and whether stirring is required.

| Programme          | Temperature | Time   | Quantity                | Stirring      |
|--------------------|-------------|--------|-------------------------|---------------|
| Pizza              | 180°C       | 12 min | 400-600 g               | Not necessary |
| Chips              | 200°C       | 18 min | 200-650 g               | Yes, halfway  |
| Meat               | 200°C       | 10 min | 100-450 g               | Yes, halfway  |
| Shrimps            | 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 the rack base | Yes, halfway  |
| Dessert            | 170 °C      | 12 min | 100-450 g               | 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 while the device is still cold.

**Tips**

- Smaller ingredients require shorter preparation time than the 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 device to re-heat ingredients.
- To obtain the best results, we advise you to preheat the basket for 4 minutes without food inside.

**Time and temperature increase and decrease**

To modify the temperature and time of the pre-set 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.
- Disconnect 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 rack.
- 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.

### Warning

- Remove the basket to allow the device to cool down more quickly.
- Clean the fryer thoroughly with hot water, soap and a non-abrasive sponge.
- We recommend the use of a degreasing liquid to remove any remaining dirt.
- 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 device 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.                  | Put the mains plug in an earthed wall socket. |
|                             | You did not press the On/off icon.                | Press the On/off button.                      |
|                             | The basket is not placed in the device correctly. | Place the basket in its place.                |

|                                                                                                                              |                                                                                   |                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The food is not completely cooked.                                                                                           | The food is too big.                                                              | Put smaller batches of food in the basket.                                                                                                                          |
|                                                                                                                              | The temperature used 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 device properly.                                                                          | There are too many ingredients in the basket.                                     | Do not fill the basket beyond the max. indication.                                                                                                                  |
| 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 pan 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: 03219/03221

Product: Cecofry Full Inox 5500/ Cecofry Full InoxBlack 5500

## ENGLISH

220-240 V~

50/60 Hz, 1450 W

Capacity: 5 litres

Temperature setting: 80°C—200°C

Timer: 1-60 min.

Made in China | Designed in Spain

## 7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL 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 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 to protect 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 Cecotec official 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. Languette en silicone
7. Sortie d'air
8. Pinceau en silicone
9. Spatule en silicone
10. Tapis en silicone
11. Moule en silicone

### Panneau de contrôle

Img. 2.

12. Icône de connexion/déconnexion
13. Icône pour augmenter la température
14. Icône pour diminuer la température
15. Icône pour diminuer le temps
16. Icône pour augmenter le temps
17. Icônes des fonctions prédéterminées :
  - a. Pizza
  - b. Frites
  - c. Viande
  - d. Crevettes
  - e. Poisson
  - f. Cuisses de poulet
  - g. Légumes
  - h. Dessert
18. Témoin de la température et du temps

## 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.

## FRANÇAIS

- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

### Contenu de la boîte :

- Friteuse sans huile
  - Panier
  - Pinceau en silicone
  - Spatule en silicone
  - Tapis en silicone
  - Moule en silicone
  - Manuel d'instructions
- 
- 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.
  - Nettoyez tous les accessoires avant de les utiliser pour la première fois ou s'ils n'ont pas été utilisés depuis longtemps avec de l'eau et du liquide vaisselle non abrasif.

### Avertissement

- Ne mouillez pas l'élément chauffant 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 de connexion/déconnexion (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 de connexion/déconnexion (8). La friteuse commencera à fonctionner.
7. Si, pendant la cuisson, vous souhaitez l'arrêter, appuyez sur l'icône de connexion/déconnexion (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 vous 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 de connexion/déconnexion (8) pendant 3 secondes.

## **Panneau de contrôle**

### **icône de connexion/déconnexion**

- Lorsque le panier (3) et la grille (5) sont correctement placés à l'intérieur de la friteuse, l'icône de connexion/déconnexion (8) s'allumera.
- Pour allumer la friteuse, appuyez sur l'icône de connexion/déconnexion (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 de connexion/déconnexion (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 de connexion/déconnexion (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).

## FRANÇAIS

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   |

### Notes

- 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 étant la friteuse encore froide, 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 chacun.

### **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 l'élément chauffant avec une brosse à poils doux afin d'éliminer tous les restes de nourriture. Faites attention à ne pas abîmer l'élément chauffant 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.                                                                                                                      | Le produit n'est pas connecté.                                                                     | Branchez l'adaptateur sur une prise de courant avec connexion à terre.                                                                          |
|                                                                                                                                                     | Vous n'avez pas appuyé sur l'icône de connexion/déconnexion.                                       | Appuyez sur le bouton de connexion/déconnexion.                                                                                                 |
|                                                                                                                                                     | 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.<br>(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 surpassez 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.      | Rincez bien les pommes de terre pour leur enlever l'amidon.                                                                                                                              |
|                                                                                                                                | Le point de cuisson croustillant dépend de la quantité d'eau et d'huile.        | Assurez-vous de sécher les frites avant d'ajouter l'huile.<br>Coupez les pommes de terre en lanières plus petites pour obtenir des résultats plus croustillants.                         |

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 03219/03221  
Produit : Cecofry Full Inox 5500/ Cecofry Full InoxBlack 5500  
220-240 V~  
50/60 Hz, 1450 W  
Capacité : 5 litres  
Réglage de la température : 80 °C—200 °C  
Minuterie : (1-60 min)  
Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

## FRANÇAIS

adéquate de vous défaire de vos appareils électriques et électroniques et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

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

## 8. GARANTIE ET SAV

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

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

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

## 9. COPYRIGHT

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

## 1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1.

1. Lufteinlass
2. Bedienfeld
3. Frittierkorb
4. Tragegriff
5. Gitter
6. Silikonabdeckung
7. Luftauslass
8. Silikon-Bürste
9. Silikon-Palette
10. Silikon-Matte
11. Silikon-Form

### Bedienfeld

Abb. 2.

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

## 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,

## DEUTSCH

stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.

- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlen oder nicht in gutem Zustand sind, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

### **Vollständiger Inhalt:**

- Heißluftfritteuse
- Frittierkorb
- Silikon-Bürste
- Silikon-Palette
- Silikon-Matte
- Silikon-Form
- Bedienungsanleitung
- Reinigen Sie den Frittierkorb und die 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.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch oder wenn sie längere Zeit nicht benutzt, wurden mit Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel.

### **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.

## DEUTSCH

### 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 Geschmack 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                          | Nicht notwendig       |
| Pommes Frites | 200°C      | 18 Min | 200 - 650 gr                          | Ja, nach der Halbzeit |
| Fleisch       | 200°C      | 10 Min | 400-600 gr                            | Ja, nach der Halbzeit |
| Garnelen      | 180°C      | 10 Min | 400-600 gr                            | Ja, nach der Halbzeit |
| Fisch         | 180°C      | 8 Min  | 400-600 gr                            | Ja, nach der Halbzeit |
| Hähnchenkeule | 200°C      | 15 Min | 100- 600 gr                           | Ja, nach der Halbzeit |
| Gemüse        | 170°C      | 15 Min | Füllen Sie nur die Basis des Gitters. | Ja, nach der Halbzeit |
| Nachtisch     | 170°C      | 12 Min | 400-600 gr                            | Nicht notwendig       |

### Hinweise

- 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.

### Ratschläge/ 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 Lebensmittel 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.

## DEUTSCH

- 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 das 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 drinnen.                                           | Den Frittierkorb in seine Position stellen.                                                                        |
| Die Zutaten sind nicht vollständig gekocht.                                                                                                       | Die Zutaten sind zu groß.                                                                      | Legen Sie kleinere Zutaten in den Gareinsatz.                                                                      |
|                                                                                                                                                   | Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.                                                        | Erhöhen Sie die Temperatur oder die Zeit.                                                                          |
| Die Zutaten sind ungleichmäßig gebraten worden.<br>(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 übereinanderstapeln (z. B. Pommes frites), sollten nach der Hälfte des Vorgangs gewendet werden. |
|                                                                                                                                                   | Er hat Lebensmittel gekocht, die für das Braten in eine konventionelle 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 Fritteuse oder das Ergebnis. |
|                                                                                                 | Der Frittierkorb enthält noch Fett von früheren Einsätzen.                       | Der weiße Rauch entsteht durch die Erhitzung des Fetts in der Fritteuse. Achten Sie darauf, das Gerät nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß zu reinigen.                                               |
| Frische Kartoffeln werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert oder nicht richtig knusprig. | Sie haben die Kartoffeln nicht richtig gereinigt, bevor Sie sie frittiert haben. | Die Kartoffeln gut abspülen, um die Stärke zu entfernen.                                                                                                                                           |
|                                                                                                 | Die Knusprigkeit der Kartoffeln kommt auf die Menge des Wassers und Öl an.       | Achten Sie darauf, die Kartoffeln gut zu trocknen bevor Sie Öl eingeben.<br><br>Schneiden Sie die Kartoffeln für ein knackigeres Ergebnis in kleinere Streifen.                                    |

## 6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 03219/03221

Gerät: Cecofry Full Inox 5500/ Cecofry Full InoxBlack 5500

220-240 V~

50/60 Hz, 1450 W

Inhalt: 5 Liter

Einstellung der Temperatur: 80°C—200°C

Timer: (1-60 min)

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

## 7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

## DEUTSCH

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 963210728

## 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 weder ganz noch teilweise ohne vorherige Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. vervielfältigt, in einem Datenabfragesystem gespeichert, übertragen oder auf irgendeine Weise (elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder Ähnliches) verbreitet werden.

## 1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1.

1. Entrata dell'aria
2. Pannello di controllo
3. Cestello
4. Manico
5. Griglia
6. Rivestimento di silicone
7. Uscita dell'aria
8. Spazzola in silicone
9. Tavolozza in silicone
10. Tappetino in silicone
11. Stampo in silicone

### Pannello di controllo

Fig. 2.

12. Tasto di Accensione/Spengimento
13. Tasto di aumento di temperatura
14. Tasto di diminuzione di temperatura
15. Tasto di diminuzione del tempo
16. Tasto di aumento del tempo
17. Tasto delle funzioni preimpostate:
  - a. Pizza
  - b. Patatine fritte
  - c. Carne
  - d. Gamberi
  - e. Pesce
  - f. Cosce di pollo
  - g. Verdure
  - h. Dolci
18. Indicatore della temperatura o tempo

## 2. PRIMA DELL'USO

- Questa friggitrice ad aria presenta un imballaggio studiato per proteggerla durante il trasporto. Rimuovere il dispositivo dalla scatola e conservare la scatola originale e altri elementi dell'imballaggio in un luogo sicuro. Questo aiuterà a prevenire danni al prodotto nel caso in cui sia necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio

## ITALIANO

originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.

- Verificare che tutte le parti e componenti siano inclusi e in buono stato. Se uno di essi manca o non è in buone condizioni, contattare immediatamente il centro di assistenza ufficiale Cecotec.

### **Contenuto della scatola:**

- Friggitrice senza olio
  - Cestello
  - Spazzola in silicone
  - Tavolozza in silicone
  - Tappetino in silicone
  - Stampo in silicone
  - Manuale di istruzioni
- 
- Procedere con una pulizia profonda del cestello e della griglia con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.
  - Utilizzare un panno umido per pulire sia l'esterno che l'interno del dispositivo e asciugarlo.
  - Assicurarsi che tutte le parti della friggitrice ad aria siano completamente asciutte e collocare adeguatamente la griglia nel cestello.
  - Collocare la friggitrice su di una superficie stabile e piana.
  - Pulire tutti gli accessori prima di usarli per la prima volta o se non sono stati usati per molto tempo con acqua e un detergente non abrasivo.

### **Avvertenza**

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

### **Nota**

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 su di una superficie stabile e piana.
2. Collegarla alla presa di corrente.
3. Utilizzare il manico (4) per rimuovere il cestello (3), farlo con attenzione. Verificare che la griglia (5) sia collocata sul cestello (3).
4. Introdurre gli ingredienti nel cestello (3).
5. Riposizionare il cestello (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 il tasto di accensione/spegnimento (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 il tasto di accensione/spegnimento (8). In questo momento, la friggitrice inizierà a funzionare.
7. Se in qualsiasi momento si desidera mettere in pausa la cottura, premere il tasto accensione/spegnimento (8). Se si vuole terminare la cottura premere lo stesso tasto (8) per 3 secondi. Se non viene premuto nessun tasto per un minuto dopo averlo premuto, 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 (4) della friggitrice. In base al tipo di ingredienti, il dispositivo potrebbe emettere vapore, fare attenzione quando si estrae il cestello (3).
9. Accertarsi che gli ingredienti siano cotti secondo le proprie preferenze. Se così non fosse, collocare nuovamente il cestello (3) nel dispositivo e programmare il timer per un paio di minuti in più.
10. Per rimuovere gli ingredienti, collocare il cestello (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. Prestare attenzione a non scottarsi. 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 il tasto accensione/spegnimento (8) per 3 secondi.

## **Pannello di controllo**

### **Tasto di Accensione/Spegnimento**

- Quando il cestello (3) e la griglia (5) sono posizionati correttamente all'interno della friggitrice ad aria, il tasto di accensione/spegnimento (8) si accende.
- Per accendere la friggitrice ad aria, premere tasto di accensione/spegnimento (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 una funzione preimpostata. Premere il tasto di accensione/spegnimento (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 on/off (8) per 3 secondi.

### **Funzioni preimpostate**

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).

## ITALIANO

La tabella sottostante mostra le temperature e i tempi dei programmi preimpostati, 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   |
| 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 |
| Verdure         | 170°C       | 15 min | Riempire solamente la base della griglia | Sì, a metà cottura |
| Dolci           | 170°C       | 12 min | 100-450 g                                | Non è necessario   |

### Avvisi

- 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 l'apparecchio 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 un tempo di preparazione inferiore 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 per 4 minuti senza alimenti dentro.

### Aumentare/diminuire tempo e temperatura

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

### Girare gli alimenti

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

## 4. PULIZIA E MANUTENZIONE

### Pulizia

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

### Avviso

- Rimuovere il cestello 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 e della griglia, si consiglia di riempire il cestello con acqua calda mista a detersivo, questo renderà più facile rimuovere lo sporco.
- Pulire l'interno del dispositivo 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 calda non funziona | Il dispositivo non è collegato.                             | Collegare l'adattatore ad una presa della corrente con connessione di terra. |
|                                           | Il tasto di accensione/ spegnimento non è stato premuto.    | Premere il tasto di accensione/ spegnimento.                                 |
|                                           | Il cestello non è posizionato correttamente nel contenitore | Collocare il cestello in posizione                                           |

## ITALIANO

|                                                                                                   |                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gli ingredienti non sono completamente cotti.                                                     | Gli ingredienti sono troppo grandi.                                                               | Introdurre ingredienti più piccoli nel cestello.                                                                                                                                                   |
|                                                                                                   | L'umidità selezionata è troppo bassa.                                                             | Aumentare la temperatura e il tempo.                                                                                                                                                               |
| Gli ingredienti sono stati fritti in modo non uniforme.<br>(Gli snack fritti non sono croccanti). | Il tempo di preparazione 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 non scorre correttamente all'interno del prodotto.                                    | Ci sono troppi ingredienti nel cestello.                                                          | Non eccedere la quantità massima consentita nel cestello.                                                                                                                                          |
| Dal dispositivo esce 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 contiene grasso degli usi precedenti.                                                 | Il fumo bianco è dovuto al grasso che si è riscaldato. Accertarsi di pulire correttamente dopo ogni uso.                                                                                           |
| Le patatine fresche sono fritte in modo irregolare nella friggitrice ad aria.                     | 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 del prodotto: 03219/03221

Prodotto: Cecofry Full Inox 5500/ Cecofry Full InoxBlack 5500

220-240 V~

50/60 Hz, 1450 W

Capacità: 5 litri

Configurazione della temperatura: 80°C—200°C

Timer: (1-60 min)

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

## 8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

Se si riscontra un problema con il prodotto o in caso di dubbi, si prega di contattare il supporto tecnico ufficiale Cecotec al numero +34 96 321 07 28.

## 9. COPYRIGHT

I diritti di proprietà intellettuale dei testi di questo manuale appartengono a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tutti i diritti riservati. Il contenuto di questa pubblicazione non può essere, in tutto o in parte, 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. Painel de controlo
3. Cesto
4. Pega
5. Grelha
6. Capa de silicone
7. Saída de ar
8. Escova de silicone
9. Colher de silicone
10. Tapete de silicone
11. Forma de silicone

### Painel de controlo

Fig. 2.

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

## 2. ANTES DE USAR

- Esta fritadeira de ar dispõe de embalagens concebidas para a proteger durante o transporte. Tire o dispositivo 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 deseja descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os elementos corretamente.

- Certifique-se de que todas as peças e componentes estão 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.

**Conteúdo da caixa:**

- Fritadeira sem óleo
  - Cesto
  - Escova de silicone
  - Colher de silicone
  - Tapete de silicone
  - Forma de silicone
  - Manual de instruções
- 
- 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 dispositivo e as partes extraíveis e seque-a.
  - Certifique-se de que todas as partes da fritadeira estão completamente secas e coloque o suporte correctamente no cesto.
  - Coloque o produto sobre uma superfície plana e estável.
  - Limpar todos os acessórios antes de os utilizar pela primeira vez ou se não tiverem sido utilizados durante muito tempo com água e um detergente não abrasivo.

**Advertência**

- Não molhar o elemento de aquecimento do interior da fritadeira.
- Não encher a fritadeira de ar com óleo ou qualquer outro líquido.
- Não coloque o dispositivo 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 irá afectar a segurança da fritadeira.

**3. FUNCIONAMENTO**

1. Coloque o produto sobre uma superfície plana e estável.
2. Ligá-lo a uma tomada eléctrica.
3. Usar a pega (4) para remover o cesto (3), fazê-lo com cuidado. Certifique-se de que a grelha (5) está colocada no cesto (3).
4. Coloque os ingredientes no cesto (3).
5. Substituir o cesto (3). A fritadeira tem um sistema de segurança que não lhe permitirá

## PORTUGUÊS

utilizá-lo se o cesto (3) não estiver bem instalado.

6. Prima o ícone Ligar/Desligar (8), depois selecione 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 chegou ao seu fim. Utilizar 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 cozinhados ao seu gosto. Caso contrário, substituir o cesto (3) e definir o temporizador por mais alguns minutos.
10. Para retirar os ingredientes, coloque o cesto (3) sobre uma superfície resistente ao calor.
11. Esvaziar os ingredientes do cesto para um recipiente adequado. Utilizar 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 virar o cesto (3) do avesso 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 correctamente 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 seleccionar uma função pré-definida. Premir o ícone Ligar/Desligar (8) para a função seleccionada ou ajuste manual para iniciar. Se premir novamente este ícone (8), a fritadeira irá fazer uma pausa.
- Para terminar o processo de cozedura, manter 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 |
| Camarão         | 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 |
| Coxas 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        |

### Avisos

- 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 utiliza.
- Adicione aproximadamente 1-2 minutos ao tempo de preparação indicado na tabela se começar a cozinhar enquanto a fritadeira ainda está 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 o malcozinhado.
- Adicionar uma pequena quantidade de óleo para um resultado mais estaladiço.
- Não utilizar 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 menos 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.

## PORTUGUÊS

### Aumentar/Diminuir a temperatura ou o tempo

Para alterar a temperatura ou 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 cozinham. Para virar os ingredientes, retirar o cesto da fritadeira e sacudi-lo. Colocá-lo de volta na fritadeira.

## 4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### Limpeza

- Limpar 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 o cesto e a grelha.
- Utilizar um pano macio e húmido para limpar a superfície da fritadeira.
- Nunca mergulhar 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.
- Limpar bem a fritadeira com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
- Recomendamos o uso de desengordurante líquido para retirar qualquer resto de sujidade.
- Se houver sujidade presa dentro do cesto e da grelha, recomendamos que se encha o cesto 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 estão limpas e secas quando guardar o dispositivo.

## 5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema                                | Possível causa                                                | Solução                                                      |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| A fritadeira de ar quente não funciona. | O produto não está conectado.                                 | Conecte o adaptador à corrente elétrica com ligação à terra. |
|                                         | Não pressionou o ícone de Ligar/Desligar.                     | Pressione o botão de Ligar/Desligar.                         |
|                                         | O cesto não está corretamente posicionado dentro do aparelho. | Coloca 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.                             | Aumenta a temperatura ou o tempo.                                                                                                                                                 |
| Os ingredientes foram fritos de forma desigual. (Os aperitivos fritos não têm um resultado estaladiço quando saem da fritadeira). | O tempo de preparação é demasiado curto.                                       | Ajusta 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.            | Adiciona 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 afecta 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 correctamente 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 óleo. | Assegure-se de secar bem as batatas antes de adicionar o óleo.                                                                                                                    |
|                                                                                                                                   |                                                                                | Corte as batatas em tiras mais pequenas para obter resultados mais crocantes.                                                                                                     |

## 6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência do produto: 03219/03221

Produto: Cecofry Full Inox 5500/ Cecofry Full InoxBlack 5500

220-240 V~

50/60 Hz, 1450 W

Capacidade: 5 Litros

Ajustes de temperatura: 80°C—200°C

Temporizador: (1-60 min)

Fabricado em China | Desenhado em Espanha

## 7. RECICLAGEM DE APARELHOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS



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 eléctricos e electrónicos e/ou as

correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.

A conformidade com as directrizes 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 efectuadas por pessoal qualificado.

Se detectar um incidente com o produto ou tiver alguma dúvida, contacte o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec através do número +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 (electrónico, 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. Handgreep
5. Rooster
6. Siliconen afdekking
7. Luchtingang
8. Siliconen borstel
9. Siliconen palet
10. Siliconen mat
11. Siliconen vorm

### Bedieningspaneel

Fig. 2.

12. Aan/uit
13. Temperatuur verhogen
14. Temperatuur verlagen
15. Tijd verlagen
16. Tijd verhogen
17. Vooraf ingestelde functies:
  - a. Pizza
  - b. Frietjes
  - c. Vlees
  - d. Gamba's
  - e. Vis
  - f. Kippenbouten
  - g. Groenten
  - h. Dessert
18. Tijd en temperatuur indicator

## 2. VOOR U HET TOESTEL 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 recyclage.

## NEDERLANDS

- 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.

### Inhoud van de doos:

- Olievrije friteuze
  - Frituurmand
  - Siliconen borstel
  - Siliconen palet
  - Siliconen mat
  - Siliconen vorm
  - Gebruiksaanwijzing
- 
- 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.
  - Maak alle accessoires schoon met water en een niet-schurend schoonmaakmiddel voordat u ze voor het eerst gebruikt of als ze lange tijd niet gebruikt zijn.

### Waarschuwing

- Maak het verwarmingselement in de airfryer niet nat.
- Vul de airfryer niet met olie of een andere vloeistof.
- Plaats het toestel 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,

## NEDERLANDS

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   | Aantal                              | 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     |

### Opmerkingen

- 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 frituurmand en het rooster schoon te maken.
- Gebruik een zachte en vochtige doek om het oppervlak van het toestel 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 toestel sneller te laten afkoelen.
- Maak het toestel 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 frituurmand en het rooster zit, raden wij aan de frituurmand 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 toestel schoon en droog zijn wanneer u het opbergt.

## 5. PROBLEEMOPLOSSING

| Probleem               | Mogelijke oorzaak                     | Oplossing                                   |
|------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------|
| De airfryer werkt niet | Het toestel is niet aangesloten.      | Steek de stekker in een geaard stopcontact. |
|                        | Aan/uit pictogram is niet ingedrukt   | Druk op de aan/uit knop.                    |
|                        | De frituurmand is niet goed geplaatst | Plaats de frituurmand in zijn positie.      |

## NEDERLANDS

|                                                                                                                                 |                                                                                                 |                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.<br>(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 toestel.                                                                             | Er zitten te veel ingrediënten in de mand.                                                      | Overschrijd de aangegeven maximum hoeveelheid niet.                                                                                                                           |
| Er komt witte rook uit het toestel.                                                                                             | U 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 toestel bevat nog vet van eerder gebruik.                                                   | De witte rook is te wijten aan de verhitte van het vet in het toestel. 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 voor het frituren.                                | 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.                                                                                                           |
|                                                                                                                                 |                                                                                                 | Snijd de aardappelen in kleinere stukken voor een knapperiger resultaat.                                                                                                      |

## 6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Referentie: 03219/03221

Product: Cecofry Full Inox 5500/ Cecofry Full InoxBlack 5500

220-240 V~

50/60 Hz, 1450 W

Capaciteit: 5 Liter

Instellingen temperatuur: 80°C—200°C

Timer: (1-60 min)

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/accumulatoren te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

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

overheid contacteren.

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

## 8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

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

## 9. COPYRIGHT

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

## 1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1.

1. Wejście powietrza
2. Panel sterowania
3. Kosz
4. Uchwyt
5. Kratka
6. Silikonowa osłona
7. Odpowietrznik
8. Silikonowa szczoteczka
9. Włósto silikonowe
10. Mata silikonowa
11. Silikonowa forma

### Panel sterowania

Rys. 2.

12. Ikona wł./wyt.
13. Ikona zwiększania temperatury
14. Ikona zmniejszająca temperaturę
15. Ikona zmniejszania czasu
16. Ikona zwiększania czasu
17. Ikona funkcji wstępnych:
  - a. Pizza
  - b. Smażone kartofle
  - c. Mięso
  - d. Krewetki
  - e. Ryba
  - f. Patki od kurczaka
  - g. Warzywa
  - h. Deser
18. Wskaźnik czasu i temperatury

## 2. PRZED UŻYCIEM

- Ta frytkownica powietrzna jest pakowana w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij go z pudełka, zalecamy zachowanie oryginalnego pudełka i innych elementów opakowania w bezpiecznym miejscu. Pomogą one zapobiec uszkodzeniu frytkownicy, jeśli będziesz musiał ją transportować w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się

oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich przedmiotów.

- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są włączone 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.

#### **Zawartość pudełka:**

- Frytkownica bez olejowa
- Kosz
- Silikonowa szczoteczka
- Wiosło silikonowe
- Mata silikonowa
- silikonowa forma
- Instrukcja obsługi
- Dokładnie wyczyść kosz i stelaż gorącą wodą z detergentem i delikatną gąbką.
- Użyj wilgotnej szmatki 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 stojak w koszu.
- Umieść frytkownicę na stabilnej, płaskiej powierzchni.
- Wyczyść wszystkie akcesoria przed pierwszym użyciem lub jeśli nie były używane przez dłuższy czas, za pomocą wody i nieściernego detergentu.

#### **Ostrzeżenie**

- Nie moczyć elementu grzejącego wewnątrz frytkownicy.
- Nie napełniaj frytkownicy powietrznej olejem ani żadnym innym płynem.
- Nie umieszczaj frytkownicy na żadnej powierzchni, która nie jest odporna na ciepło.

#### **Uwaga**

Przy pierwszym użyciu frytkownicy możesz wyczuć 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 go 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. Wymień kosz (3). Frytkownica posiada system bezpieczeństwa, który nie pozwoli na jej użycie, jeśli kosz (3) nie zostanie prawidłowo ustawiony.
6. Naciśnij ikonę włączania/wyłączania (8), następnie wybierz żądaną funkcję (13) lub ustaw czas (1 – 60 minut) i temperaturę (80°C – 200°C) według własnego uznania i naciśnij ikonę on/ wyłącznik (8). W tym czasie frytkownica zacznie działać.
7. Jeśli w dowolnym momencie chcesz wstrzymać gotowanie, naciśnij ikonę włączania/wyłączania (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 słyszysz alarm, oznacza to, że czas przygotowań 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 według Twojego gustu. Jeśli tak nie jest, wymień kosz (3) i ustaw minutnik na kilka minut.
10. Aby usunąć składniki, umieść kosz (3) na powierzchni odpornej na ciepło.
11. Wysyp składniki z koszyka do odpowiedniego pojemnika. Aby usunąć składniki, użyj pary szczypic, ponieważ zapobiegnie to opadaniu resztek oleju kuchennego na pojemnik. 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/wyłączania (8) przez 3 sekundy.

### Panel sterowania

#### Ikona włączania/wyłączania zasilania

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

#### Funkcje wstępne

Aby skorzystać z funkcji domyślnych, naciśnij ikonę funkcji, którą chcesz wybrać, a na ekranie pojawi się temperatura i czas zaprogramowany dla tej funkcji, możesz również dostosować je do swoich upodobań za pomocą ikon zwiększania/zmniejszania temperatury (9/10) i Zwiększ/zmniejsz czas (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 gr                   | Nie jest wymagane     |
| Smażone kartofle  | 200°C       | 18 min | 200 - 650 gr                   | Tak, po połowie czasu |
| Mięso             | 200°C       | 10 min | 100- 450 gr                    | Tak, po połowie czasu |
| Krewetki          | 180°C       | 10 min | 100- 450 gr                    | Tak, po połowie czasu |
| Ryba              | 180°C       | 8 min  | 100- 450 gr                    | Tak, po połowie czasu |
| Patki od kurczaka | 200°C       | 15 min | 100- 600 gr                    | Tak, po połowie czasu |
| Warzywa           | 170°C       | 15 min | Wypełnij tylko podstawę rusztu | Tak, po połowie czasu |
| Deser             | 170°C       | 12 min | 100- 450 gr                    | 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 powietrznej.
- Ciasto wstępnie ugotowane wymaga mniej czasu przygotowania niż ciasto ręczne.
- Możesz również użyć frytkownicy do odgrzania składników.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki, zaleca się wstępne podgrzanie kosza przez 4 minuty bez jedzenia w nim.

### Zwiększ/zmniejsz temperaturę i czas

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

### Przewracanie jedzenie

Niektóre potrawy mogą wymagać przewracania podczas gotowania. Aby odwrócić składniki, wyjmij koszyk z frytkownicy i potrząśnij nim. Włóż z powrotem do frytkownicy.

## 4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### Czyszczenie

- Wyczyść frytkownicę po każdym użyciu.
- Odtłącz frytkownicę od gniazdka elektrycznego i pozwól jej ostygnąć przed czyszczeniem.
- Nie używaj metalowych przyborów ani produktów ściernych do czyszczenia kosza i półki.
- Użyj miękkiej, wilgotnej szmatki do czyszczenia powierzchni frytkownicy.
- Nigdy nie zanurzaj frytkownicy w wodzie lub innych płynach.
- Do czyszczenia frytkownicy nie używaj gąbek, proszków ani środków ściernych.

### 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 koszu utknął brud, zalecamy napętnienie kosza gorącą wodą zmieszaną z detergentem, co ułatwi usunięcie brudu.
- Wyczyść wnętrze frytkownicy gorącą wodą i nierysującą gąbką.
- Wyczyść element grzejny miękką szczoteczką, aby usunąć resztki jedzenia. Zachowaj szczególną ostrożność podczas tego procesu, aby uniknąć uszkodzenia elementu grzejnego.

### Przechowywanie

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

## 5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem                                    | Prawdopodobna przyczyna                              | Rozwiązanie                                             |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Frytkownica na gorące powietrze nie działa | Produkt nie jest podłączony.                         | Podłącz zasilacz do uziemionego gniazdka elektrycznego. |
|                                            | Nie naciśnięto ikony włączania/wyłączania zasilania. | Naciśnij przycisk włączania / wyłączania.               |
|                                            | Kosz nie jest prawidłowo włożony do urządzenia       | Umieść kosz na miejscu                                  |

|                                                                                                        |                                                                        |                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Składniki nie są w pełni ugotowane.                                                                    | Składniki są za duże.                                                  | Do kosza wtóż mniejsze kawałki jedzenia.                                                                                                                                      |
|                                                                                                        | Wybrana temperatura jest za niska.                                     | Zwiększ temperaturę lub czas.                                                                                                                                                 |
| Składniki zostały nierówno usmażone.<br>(Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy). | Czas przygotowania jest za krótki.                                     | Ustaw czasomierz na żądany czas przygotowania                                                                                                                                 |
|                                                                                                        | Niektóre produkty spożywcze wymagają odwrócenia w połowie procesu.     | Składniki ułożone jeden na drugim (takie jak frytki) należy odwrócić w połowie procesu.                                                                                       |
|                                                                                                        | Ugotowałaś 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 kwoty dozwolonej w koszu.                                                                                                                         |
| Z produktu wydobywa się biały dym.                                                                     | Gotujesz bardzo tłuste potrawy.                                        | Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy powietrza uwalniana jest niewielka ilość oleju i wytwarzany jest biały dym. Nie ma to wpływu na frytkownicę ani na wynik. |
|                                                                                                        | Kosz nadal zawiera tłuszcz z poprzednich zastosowań.                   | Biały dym jest skutkiem nagrzewania się tłuszczu we frytkownicy. Pamiętaj, aby go dokładnie wyczyścić 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.                                                                                                                        |
|                                                                                                        |                                                                        | Potnij ziemniaki na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.                                                                                               |

## 6. DANE TECHNICZNE

Referencja produktu: 03219/03221

Produkt: Cecofry Full Inox 5500/ Cecofry Full InoxBlack 5500

220-240 V~

50/60 Hz, 1450 W

Pojemność: 5 L

Ustawienie temperatury: 80°C—200°C

Czasomierz: (1-60 min)

Made in China | Designed in Spain

## 7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat najwłaściwszego sposobu pozbycia się sprzętu elektrycznego i elektronicznego i/lub

baterii, konsumenci powinni skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

## 8. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

## 9. COPYRIGHT

Prawa własności intelektualnej dotekstów tego podręcznika należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. W Treść tej publikacji nie może być powielana, w całości lub w części, reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakiegokolwiek sposób (elektryczny, mechaniczny, fotokopiowanie, nagrywanie lub podobne) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

## 1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1.

1. Vstup vzduchu
2. Kontrolní panel
3. Košík
4. Rukojeť
5. Mřížka
6. Silikonový kryt
7. Vývod vzduchu
8. Silikonový kartáč
9. Silikonová paleta
10. Silikonová podložka
11. Silikonová forma

Kontrolní panel

Obr. 2.

12. Ikona zapnuto/vypnuto
13. Ikona pro zvýšení teploty
14. Ikona snížení teploty
15. Ikona pro zkrácení času
16. Ikona pro prodloužení času
17. Ikony výchozích funkcí:
  - a. Pizza
  - b. Hranolky
  - c. Maso
  - d. Krevety
  - e. Ryby
  - f. Kuřecí stehna
  - g. Zelenina
  - h. Dezerty
18. Zobrazení času a teploty

## 2. PŘED POUŽITÍM

- Tato 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 obaly vyhodit, ujistěte se, že se jich zbavíte správným způsobem.

## ČEŠTINA

- Ujistěte se, že jsou obsaženy všechny části a díly, a že jsou v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, neprodleně kontaktujte oficiální technický servis Cecotec.

### Obsah krabice:

- Dietická fritéza
  - Košík
  - Silikonový kartáč
  - Silikonová paleta
  - Silikonová podložka
  - Silikonová forma
  - Návod k použití
- 
- Košík a rošt důkladně očistěte horkou vodou, saponátem a neabrazivní houbou.
  - Vlhkým hadříkem vyčistěte vnější i vnitřní část fritézy a otřete ji do sucha.
  - Ujistěte se, že jsou všechny části fritézy zcela suché, a správně umístěte stojan do koše.
  - Umístěte fritézu na stabilní rovný povrch.
  - Veškeré příslušenství před prvním použitím nebo v případě, že nebylo delší dobu používáno, vyčistěte vodou a neabrazivním čisticím prostředkem.

### Upozornění

- Topné těleso uvnitř fritézy nenamáčejte.
- Fritézu nenaplňujte olejem ani jinou tekutinou.
- Nepokládejte fritézu na žádný povrch, který není tepelně odolný.

### 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. FUNGOVÁNÍ

1. Umístěte fritézu na stabilní rovný povrch.
2. Připojte jej k síťové zásuvce.
3. Pomocí rukojeti (4) vyjměte koš (3) a postupujte opatrně. Ujistěte se, že je stojan (5) správně umístěn v koši (3).
4. Složky vložte do koše (3).
5. Vyměňte koš (3). Fritéza je vybavena bezpečnostním systémem, který neumožní její použití, pokud koš (3) není správně umístěn.
6. Stiskněte ikonu zapnutí/vypnutí (8), poté vyberte požadovanou výchozí funkci (13) nebo nastavte požadovaný čas (1 - 60 minut) a teplotu (80 °C - 200 °C) a stiskněte ikonu zapnutí/vypnutí (8). V tomto okamžiku začne fritéza pracovat.

7. Pokud si kdykoli přejete vaření pozastavit, stiskněte ikonu 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 upozornění, znamená to, že čas přípravy skončil. 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 ne, vyměňte koš (3) a nastavte časovač na několik dalších minut.
10. Chcete-li ingredience vyjmout, položte koš (3) na žáruvzdorný povrch.
11. Složky z koše vysypte do vhodné nádoby. K vyjmutí ingrediencí použijte kleště, abyste zabránili odkapávání zbytků oleje do pánve. Dávejte pozor, ať se nespálíte. Pro vyjmutí potravin neotáčejte koš (3) dnem vzhůru.
12. Pokud si přejete, můžete ve fritéze znovu pokračovat, nebo můžete vaření ukončit stisknutím a podržením ikony zapnutí/vypnutí (8) po dobu 3 sekund.

### Kontrolní panel

#### Tlačítko zapnutí/vypnutí

- Když jsou koš (3) a stojan (5) správně umístěny uvnitř fritézy, rozsvítí se ikona zapnutí/vypnutí (8).
- Chcete-li fritézu zapnout, stiskněte ikonu zapnutí/vypnutí (8), fritéza zapípá a na displeji se střídavě zobrazuje 200 °C / 18 minut.
- Můžete si nastavit čas a teplotu podle svých představ nebo zvolit přednastavenou funkci. Stiskněte ikonu zapnutí/vypnutí (8) vybrané funkce nebo ručního nastavení pro spuštění. Pokud tuto ikonu (8) stisknete znovu, fritéza se pozastaví.
- Proces vaření ukončíte stisknutím a podržením ikony zapnutí/vypnutí (8) po dobu 3 sekund.

#### Přednastavené funkce

Chcete-li použít výchozí funkce, stiskněte ikonu funkce, kterou chcete zvolit, a na displeji se zobrazí teplota a čas naprogramované pro danou funkci; můžete je také upravit podle svých představ pomocí ikon Zvýšit/snížit teplotu (9/10) a Zvýšit/snížit čas (12/11).

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

| Programy | Teplota | Čas    | Množství  | Otočení              |
|----------|---------|--------|-----------|----------------------|
| Pizza    | 180°C   | 12 min | 400-600 g | Není třeba           |
| Hranolky | 200°C   | 18 min | 400-600 g | Ano, v polovině času |

|               |       |        |                               |                      |
|---------------|-------|--------|-------------------------------|----------------------|
| Maso          | 200°C | 10 min | 400-600 g                     | Ano, v polovině času |
| Krevety       | 180°C | 10 min | 400-600 g                     | Ano, v polovině času |
| Ryby          | 180°C | 8 min  | 400-600 g                     | Ano, v polovině času |
| Kuřecí stehna | 200°C | 15 min | 400-600 g                     | Ano, v polovině času |
| Zelenina      | 170°C | 15 min | Naplňte pouze základnu mřížky | Ano, v polovině času |
| Dezerty       | 170°C | 12 min | 400-600 g                     | Není třeba           |

#### Upozornění

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

#### Rady

- Menší potraviny vyžadují méně času na přípravu než ty větší.
- Větší množství surovin vyžaduje jen o něco delší dobu přípravy, zatímco menší množství surovin vyžaduje jen o něco kratší dobu přípravy.
- Obrácení menších ingrediencí během vaření optimalizuje výsledek a může pomoci zabránit nedovaření.
- Pro křupavější výsledek přidejte malé množství oleje.
- Nepoužívejte fritézu ke smažení tučných potravin (např. klobás).
- Potraviny, které lze připravovat v troubě, lze připravovat i v této fritéze.
- Předvařené těsto vyžaduje méně času na přípravu než čerstvě připravené.
- Fritézu můžete použít také k ohřevu ingrediencí.
- Pro dosažení nejlepších výsledků se doporučuje koš předehřívát po dobu 4 minut bez vložených potravin.

#### Zvýšení/snížení teploty a času

Chcete-li změnit teplotu a čas funkcí, stiskněte pro každou z nich ikonu zvýšení a snížení.

#### Obrácení potravin

Některé potraviny může být nutné během vaření otáčet. Chcete-li ingredience otočit, vyjměte koš z fritézy a zatřeste s ním. Vložte ji zpět do fritézy.

## 4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### Čištění

- Po každém použití fritézu vyčistěte.
- Před čištěním fritézu odpojte od elektrické sítě a nechte ji vychladnout.
- K čištění koše a stojanu nepoužívejte kovové nádoby nebo brusné prostředky.
- K čištění povrchu fritézu použijte měkký vlhký hadřík.
- Fritézu nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin.
- K čištění fritézu 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 všech zbývajících nečistot.
- Pokud uvnitř koše a stojanu uvízly nečistoty, doporučujeme naplnit koš horkou vodou smíchanou se saponátem, což usnadní jejich odstranění.
- Vyčistěte vnitřek fritézu 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.

### Uskladnění

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

## 5. ŘEŠENÍ PROBLÉMU

| Problém                        | Možné příčiny                                | Řešení                                                         |
|--------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Horkovzdušná fritéza nefunguje | Přístroj není zapojen.                       | Zapněte napájecí kabel do uzemněné zásuvky elektrické energie. |
|                                | Nestiskli jste ikonu zapnutí/vypnutí.        | Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí.                            |
|                                | Košík není uvnitř spotřebiče správně umístěn | Umístěte košík na místo.                                       |

|                                                                                                     |                                                                        |                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Složky nejsou zcela uvařené.                                                                        | Přísady jsou příliš velké.                                             | Do koše vložte menší přísady.                                                                                                             |
|                                                                                                     | Zvolená teplota vaření je příliš nízká.                                | Zvyšte teplotu nebo čas.                                                                                                                  |
| Ingredience jsou osmažené nerovnoměrně.<br>(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.                  | Přísady, které se vrší jedna na druhou (např. hranolky), by se měly v polovině procesu otočit.                                            |
|                                                                                                     | Smažili jste potraviny, které by měly být smažené v konvenční fritéze. | Pro křupavější výsledek přidejte na pokrm trochu oleje.                                                                                   |
| Koš se do výrobku nezasouvá správně.                                                                | V košíku je příliš mnoho potravin.                                     | Nepřekračujte maximální povolenou částku v košíku.                                                                                        |
| Z přístroje vychází bílý kouř.                                                                      | Vaříte tučné jídlo.                                                    | 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.               | Před smažením jste brambory řádně nevyčistili.                         | Brambory dobře opláchněte, abyste odstranili škrob.                                                                                       |
|                                                                                                     | Křupavost hranolek závisí na množství vody a oleje.                    | Před přidáním oleje nezapomeňte brambory vysušit.                                                                                         |
|                                                                                                     |                                                                        | Brambory nakrájejte na menší kousky, abyste dosáhli křupavějších výsledků.                                                                |

## 6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 03219/03221

Produkt: Cecofry Full Inox 5500/ Cecofry Full InoxBlack 5500

220-240 V~

50/60 Hz, 1450 W

Objem: 5 litrů

Nastavení teploty: 80°C—200°C

Časovač: (1-60 min)

Vyrobena 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 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 přispěje k ochraně životního prostředí.

## 8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

Pokud zjistíte problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na oficiální technickou podporu společnosti Cecotec na čísle +34 96 321 07 28.

## 9. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být vcelku ani po částech reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen nebo šířen jakýmkoli způsobem (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobně) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

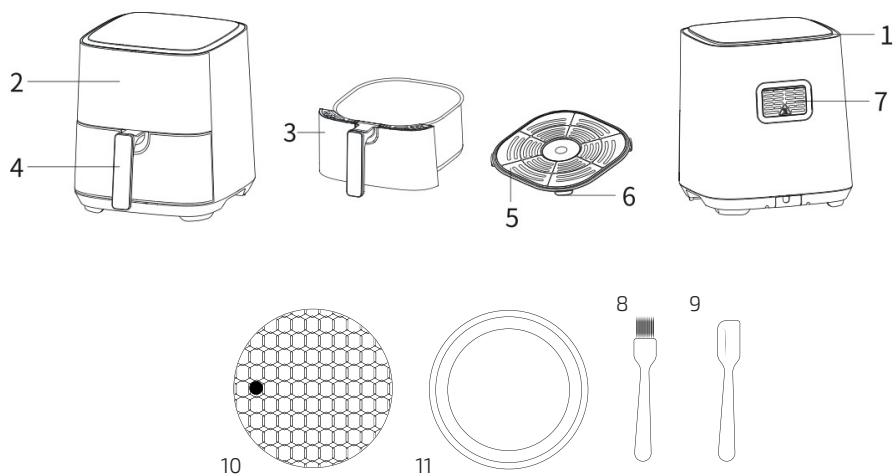


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1



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



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

Cecotec Innovaciones S. L.  
C/de la Pinadeta s/n, 46930  
Quart de Poblet, Valencia, Spain

EA01220218