

cecotec

CECOFRY RAIN

Freidora de aire/ Air fryer



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

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

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	35
2. Antes de usar	35
3. Funcionamiento	36
4. Limpieza y mantenimiento	42
5. Resolución de problemas	43
6. Especificaciones técnicas	44
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	45
8. Garantía y SAT	45
9. Copyright	45

INDEX

1. Parts and components	46
2. Before use	46
3. Operation	47
4. Cleaning and maintenance	52
5. Troubleshooting	53
6. Technical specifications	54
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	55
8. Technical support and warranty	55
9. Copyright	55

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	56
2. Avant utilisation	56
3. Fonctionnement	57
4. Nettoyage et entretien	63
5. Résolution de problèmes	64
6. Spécifications techniques	65
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	66
8. Garantie et SAV	66
9. Copyright	66

INHALT

1. Teile und Komponenten	67
2. Vor dem Gebrauch	67
3. Bedienung	68
4. Reinigung und Wartung	74
5. Problemlösung	75
6. Technische Spezifikationen	76
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	77
8. Garantie und Kundendienst	77
9. Copyright	77

INDICE

1. Parti e componenti	78
2. Prima dell'uso	78
3. Funzionamento	79
4. Pulizia e manutenzione	85
5. Risoluzione dei problemi	85
6. Specifiche tecniche	87
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	87
8. Garanzia e supporto tecnico	88
9. Copyright	88

ÍNDICE

1. Peças e componentes	89
2. Antes de usar	89
3. Funcionamento	90
4. Limpeza e manutenção	95
5. Resolução de problemas	96
6. Especificações técnicas	98
7. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	98
8. Garantia e SAT	99
9. Copyright	99

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	100
2. Vóór u het apparaat gebruikt	100
3. Werking	101
4. Schoonmaak en onderhoud	106
5. Probleemoplossing	107
6. Technische specificaties	109
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	109
8. Garantie en technische ondersteuning	109
9. Copyright	110

SPIS TREŚCI


1. Części i komponenty	111
2. Przed użyciem	111
3. Funkcjonowanie	112
4. Czyszczenie i konserwacja	118
5. Rozwiązywanie problemów	119
6. Specyfikacja techniczna	120
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	121
8. Gwarancja i Serwis techniczny	121
9. Copyright	121

OBSAH

1. Části a složení	122
2. Před použitím	122
3. Fungování	123
4. Čištění a údržba	128
5. Řešení problémů	129
6. Technické specifikace	130
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	131
8. Záruka a technický servis	131
9. Copyright	131

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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

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


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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

-  This symbol means "caution, hot surface". The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not immerse the cable, plug, or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.
- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- Position the appliance in such a way to avoid spillage of hot liquids. Be especially careful with the handle.
- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance.
- We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working extractor fan or is well ventilated.
- Incorrect or improper use can damage the appliance and be dangerous for the user. Use the appliance only for the purposes described in this manual.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.
- Do not use outdoors.
- Check the power cable regularly for visible damage. If the cable is damaged, it must be repaired by the official Cecotec Technical Support Service to avoid any type of danger.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cable. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cable hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not use extension cords, unless advised by a qualified electrician. Using the wrong type of extension cable could cause damage to the appliance or injuries to the user.
- Do not use the appliance if its cable, plug, or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres.
- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. Be careful when placing the basket out of the air fryer. Place the handle inwards to prevent spillage of what's inside. Do not place the appliance near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause electrical shock or fire.
- Do not fill the basket with oil to avoid causing a fire hazard.
- Do not touch the interior of the appliance while in operation.
- Always place the ingredients to be cooked inside the basket to prevent them from touching the heating elements.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use or when it is being cleaned. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts and before cleaning the appliance.
- Do not leave the appliance unsupervised while plugged to the mains.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance operates properly.

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

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

- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



- Ce symbole signifie : attention ! Surface chaude. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.


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

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

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

a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.

- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.



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

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


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

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

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

- Coloque o aparelho de modo a evitar o derramamento de líquidos quentes. Tenha especial cuidado com a pega.
- Certifique-se de que a tensão de rede elétrica corresponda aos requisitos de tensão especificados na etiqueta de classificação do aparelho.
- Recomendamos que o espaço onde vai utilizar o aparelho esteja equipado com um extrator de fumos ou seja ventilado.
- O uso incorreto ou inadequado pode pôr em perigo, quer o aparelho, quer o utilizador. Utilize este aparelho para fins que aparecem descritos neste manual.
- Desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar ou quando não o utilizar.
- Não o utilize em exteriores.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe o cabo sobressair sobre a borda da superfície de trabalho ou da bancada.
- Não utilize extensores, a não ser que esteja recomendado por um electricista qualificado. O uso do tipo errado de extensor pode causar danos no aparelho ou lesões no utilizador.
- Não utilize o aparelho se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentarem danos ou se não funcionarem corretamente, sofreram alguma queda ou foram danificados.
- Não utilize o aparelho em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, com produtos químicos ou húmidos.
- Situe o aparelho 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 aparelho perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.
- Não insira ou permita que os seus dedos ou outros objetos entrem nas aberturas de ventilação ou de exaustão, pois isso pode causar eletrochoques ou incêndios.
- Não encha o recipiente de óleo, poderia causar um risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Coloque sempre os ingredientes a cozinhar dentro do cesto para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Certifique-se de ter as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o aparelho.
- Desconecte o aparelho quando não o estiver a usar ou durante a limpeza. Deixe que arrefeça por completo antes de montar ou remover qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do aparelho.
- Não deixe o aparelho ligado à alimentação elétrica sem supervisão.
- Para assegurar o funcionamento correto, a limpeza e manutenção do aparelho deve ser efetuada em conformidade com este manual de instruções.
- Não coloque o aparelho contra a parede. Deixe uma distância de segurança de 10 cm da parte de trás do aparelho e de 10 cm de cada lado. Não coloque nenhum objeto em cima do aparelho enquanto o estiver a usar.
- Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, emitirá vapor quente através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das

saídas de ar. O ar quente pode sair do aparelho quando se remove o cesto do interior.

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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

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

-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het toestel in werking is.
- Dit toestel is niet ontworpen om via timers of externe afstandsbedieningen te werken.
- Dompel het snoer, de stekker of andere niet-verwijderbare onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- Plaats het apparaat zodanig dat morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen, wees vooral voorzichtig met het handvat.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanningseisen die in de technische specificaties van het apparaat staan vermeld.
- Wij bevelen aan dat de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt, is voorzien van een afzuigkap of wordt geventileerd.
- Verkeerd of oneigenlijk gebruik kan zowel het apparaat als de gebruiker in gevaar brengen. Gebruik dit apparaat alleen voor de in deze handleiding beschreven doeleinden.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst, schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt.
- Gebruik het toestel niet buitenshuis.
- Inspecteer regelmatig het netsnoer op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is moet deze gerepareerd worden door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- 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 verleng snoeren, tenzij aanbevolen door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik van het verkeerde type verlengsnoer kan schade aan het toestel of letsel van de gebruiker tot gevolg hebben.
- Gebruik het toestel niet als het snoer, de stekker of het frame van het toestel beschadigd is of als het niet naar behoren werkt, gevallen of beschadigd is.
- Gebruik het toestel niet in potentieel gevaarlijke locaties, zoals ontvlambare, explosieve, chemische of vochtige omgevingen.
- Plaats het toestel op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Wanneer u de mand uit de air fryer haalt, doe dit dan voorzichtig en plaats het handvat naar binnen, om morsen van wat erin zit te voorkomen. Plaats het toestel niet in de buurt van warmtebronnen, plaatsen met een hoge vochtigheidsgraad of in de buurt van ontvlambare materialen.
- Steek uw vingers of andere vreemde voorwerpen niet in de ventilatie- of afvoeropeningen, want die kunnen elektrische schokken of brand veroorzaken.
- Vul de mand niet met olie, want dat kan brandgevaar opleveren.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
- Plaats de te koken ingrediënten altijd in de mand om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het toestel inschakelt.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt of schoonmaakt. Laat het volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdert en/of verder gaat met de reiniging.


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

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

- Podczas korzystania z produktu należy dokładnie przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.
- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy

zawsze podejmować podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń.

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia. i rozumieją związane z tym niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić i konserwować urządzenia.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
-  Ten symbol oznacza: ostrożność, gorąca powierzchnia. Temperatura powierzchni może być wysoka, kiedy urządzenie jest w użyciu.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych timerów lub systemów zdalnego sterowania.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieusuwalnej części urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiać połączeń elektrycznych na działanie wody.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- Ustaw urządzenie w taki sposób, aby uniknąć rozlania gorących płynów, zwróć szczególną uwagę na uchwyt.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom napięcia określonym w danych technicznych urządzenia.
- Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym będziesz używać urządzenia, było wyposażone w wyciąg dymu lub było wentylowane.

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


dostać się do otworów wentylacyjnych lub wydechowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.

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

- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Pilnuj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

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

vyločen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.

- Umístěte spotřebič tak, aby se zabránilo rozlití horkých tekutin, věnujte zvláštní pozornost rukojeti.
- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá požadavkům na napětí uvedeným v technických specifikacích spotřebiče.
- Doporučujeme, aby místnost, ve které budete spotřebič používat, byla vybavena odsávacím kouře nebo větraná.
- Nesprávné použití nebo nesprávné umístění může ohrozit zařízení i uživatele. Používejte tento pořístroj pouze k činnostem popsaným v tomto manuálu.
- 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 neumísťujte do blízkosti zdrojů tepla, míst s vysokou vlhkostí nebo do blízkosti hořlavých materiálů.
- 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.
- Příslušenství určené k vaření vždy vkládejte do koše, aby se nedostaly do kontaktu s topnými tělesy.
- Před dotykem zástrčky nebo zapnutím spotřebiče se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
- Odpojte spotřebič, když jej nepoužíváte nebo jej čistíte. Před montáží nebo odstraněním jakýchkoli částí a / nebo čištěním jej nechte úplně vychladnout.
- Nenechávejte přístroj během zapnutí v elektrické síti bez dozoru.
- Pro zajištění správné funkce spotřebiče je nutné provádět čištění a údržbu spotřebiče v souladu s tímto návodem k obsluze.
- Spotřebič nestavte ke stěně. Od zadní části spotřebiče ponechte bezpečnostní vzdálenost 10 cm a dalších 10 cm na každé straně. Když je spotřebič v provozu, nepokládejte na něj žádné předměty.
- 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.
- Nepokoušejte se přístroj opravovat sami.
- Dohlížejte na děti, aby si se spotřebičem nehrály.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Panel de control
2. Cuerpo principal
3. Pantalla
4. Cestillo
5. Asa
6. Depósito de aceite
7. Salida de aire
8. Cable de alimentación

Panel de control. Fig. 2

1. Menús
2. Icono táctil de temperatura
3. Icono táctil del tiempo
4. Temporizador
5. Icono táctil de nivel de aceite
6. Botón de encendido/inicio/pausa
7. Icono táctil de aumento
8. Pantalla
9. Icono táctil de disminución

Nota:

Los gráficos de este manual son representaciones esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el producto.

2. ANTES DE USAR

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

depósito de aceite con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.

- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño suave humedecido. No llene el aparato con aceite u otros líquidos.
- Coloque la rejilla metálica en el aparato hasta que quede bien encajada como se muestra en la figura 8.

Rejilla metálica protectora

Colocación. Fig. 8

La rejilla metálica protectora se encuentra en la parte superior del interior de la freidora de aire. Esta rejilla protege al elemento calefactor. Debido al uso de aceite pulverizado esta parte es extraíble para su limpieza.

La rejilla metálica protectora cuenta con:

- Una pestaña flexible que puede ser presionada para facilitar la salida o entrada de la rejilla.
- Una pestaña fija para apoyar la rejilla antes de ajustarla contra la pestaña flexible.
- Dos soportes laterales para guiar la rejilla.

Para poner o extraer la rejilla:

Para acoplar la rejilla a su soporte necesita primero insertar la rejilla en la pestaña fija y guiarse mediante los dos soportes laterales, una vez realizado este paso, tiene que presionar la rejilla contra la pestaña flexible para fijar la rejilla por completo

Limpieza

- La rejilla se debe limpiar tras cada uso para evitar la acumulación de aceite en ella.
- Para realizar la limpieza de la rejilla utilice agua caliente, un detergente y una esponja no abrasivos.
- Asegúrese de que la freidora está totalmente fría antes de limpiarla.

3. FUNCIONAMIENTO

Preparación

1. Coloque el aparato en una superficie horizontal, estable y plana. No coloque el aparato sobre superficies calientes como placas de inducción.
2. Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor.
3. Coloque la rejilla del cestillo en el propio cestillo como se muestra en la figura 3.
4. Asegúrese de que el depósito de aceite está colocado en el aparato y de que esté lleno. Si el depósito de aceite no está bien colocado o está vacío, el aparato emitirá una alerta acústica y el mensaje "Add Oil" (Añadir Aceite) aparecerá en la pantalla del panel de control cada vez que el dispositivo deba pulverizar aceite. El aparato no pulverizará aceite sobre los alimentos si no hay suficiente aceite en el depósito o si está vacío y continuará

su proceso hasta finalizar el programa. Para añadir aceite, retire el depósito de aceite como se muestra en la figura. 7, abra la tapa del depósito y llénelo hasta la marca de MAX (máximo).

5. No unte el cestillo o la rejilla con aceite ni ningún otro líquido.
6. No coloque ningún objeto encima del aparato, ya que el flujo de aire se interrumpirá y afectará al resultado de cocción.
7. Oirá un ruido fuerte causado por la bomba interna durante el primer uso: esto es normal y no indica un mal funcionamiento.

Freidora de aire

1. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Extraiga el cestillo de la freidora de aire. Fig. 6
3. Asegúrese de que la rejilla de protección está bien colocada. Fig. 8
4. Vuelva a colocar el cestillo en la freidora de aire. Alinee cuidadosamente las guías del cestillo y del cuerpo de la freidora e introdúzcalo. Fig. 4

Nota: debe usar la freidora con la rejilla puesta en el interior del cestillo para favorecer el flujo de aire y obtener unos mejores resultados.

5. Determine el tiempo, temperatura y nivel de aceite para la preparación según cada alimento, o seleccione un programa predeterminado (consulte la sección de "Ajustes" del apartado de "Funcionamiento").
6. Antes de empezar cada programa el dispositivo realizará un precalentamiento para mejorar los resultados en la preparación. El dispositivo mostrará un rectángulo cargando. Este precalentamiento puede durar unos minutos.
7. Coloque los alimentos en el cestillo (Fig. 5).
8. Algunos ingredientes deben removerse a mitad del proceso de cocción. Para removerlos, extraiga el cestillo del aparato utilizando el asa y remueva los alimentos con ayuda de un utensilio de cocina de madera o plástico. Deslice el cestillo de nuevo dentro de la freidora de aire.
9. Cuando oiga el aviso del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de preparación establecido. Retire el cestillo y colóquelo sobre una superficie resistente al calor. Tenga cuidado al sacar el cestillo ya que este puede desprender calor y vapor.

Nota: también puede pausar el aparato manualmente. Para ello, toque el icono táctil de encendido/inicio/pausa. Si desea cancelar el programa mantenga pulsado el botón encendido.

10. Asegúrese de que los alimentos estén bien cocinados. En caso de no estar suficientemente cocinados, deslice nuevamente el cestillo dentro de la freidora de aire y añada unos minutos más al temporizador. Si esto ocurre cuando el programa ha finalizado, el programa volverá a realizar el pre-calentamiento, pero esto no llevará más de unos segundos después del aviso solo deberá sacar y volver a meter el cestillo para iniciar el proceso de cocción.

Advertencia:

- No toque el cestillo durante el funcionamiento ni inmediatamente después del uso para evitar quemaduras. Sujete el cestillo únicamente por el asa.
- No utilice nunca utensilios de metal ya que estos pueden dañar la superficie.
- No ponga el cestillo boca abajo para que el exceso de aceite acumulado en el fondo de la misma no se derrame sobre los ingredientes. Los ingredientes, el cestillo y la freidora estarán calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes cocinados, puede salir vapor del cestillo.

Funcionamiento

1. El icono táctil de encendido/inicio/pausa se quedará encendido una vez puesta en marcha la freidora.
2. Si pulsa el icono táctil de encendido/inicio/pausa, oirá una señal acústica y la pantalla mostrará "---". Los iconos de los menús se encenderán.
3. Seleccione el menú deseado y asegúrese de que el depósito de aceite esté lleno y bien instalado.
4. Si desea retrasar el comienzo del cocinado seleccione un menú y modifique los valores que desee, para ello pulse el icono del temporizador y seleccione el tiempo que desea retrasar el mismo, después pulse el icono de encendido/inicio/pausa para iniciar el proceso. El tiempo puede ajustarse de 0,5 a 24 horas mediante los iconos de aumento y disminución.
5. Puede ajustar el tiempo de cocción de 1 a 60 minutos en intervalos de un minuto pulsando sobre el icono de tiempo y modificando el tiempo mediante los iconos de aumento y disminución. El tiempo se puede ajustar durante el cocinado.
6. Puede ajustar la temperatura de 70 a 200 °C en intervalos de 5 °C pulsando sobre el icono de la temperatura y modificando la temperatura mediante los iconos de aumento y disminución. La temperatura se puede ajustar durante el cocinado.
7. Puede ajustar el nivel de pulverización del aceite de 0 a 7 en intervalos de 1 pulsando sobre el icono del nivel de aceite y modificando el nivel mediante los iconos de aumento y disminución. El nivel de aceite se puede ajustar durante el cocinado.
8. Pulse el icono táctil de encendido/inicio/pausa para poner en funcionamiento el dispositivo. La resistencia se apaga y enciende durante un ciclo completo varias veces, es algo totalmente normal para mantener la temperatura del cestillo constante.
9. La pantalla del panel de control mostrará un rectángulo cargando para indicar que la freidora está precalentando. Este precalentamiento puede durar unos minutos si el dispositivo se encuentra totalmente frío. Cuando la freidora termine de precalentar, la pantalla mostrará "Add Food" (añadir comida) y se oirá una señal de aviso.
10. Tras oír la señal de aviso y ver el mensaje correspondiente en la pantalla, saque el cestillo y ponga los ingredientes en el cestillo (la pantalla mostrará "PAUSE").
11. Tras añadir los ingredientes, vuelva a colocar el cestillo en la freidora y esta empezará automáticamente con el proceso de cocción.

12. Una vez finalizada la cocción, la pantalla mostrará "End" (fin) por 15 segundos y se oirán tres pitidos.
13. Mantenga pulsado el icono táctil de encendido/inicio/pausa para acceder a la interfaz de selección de menús. Una vez dentro, mantenga nuevamente pulsado el icono táctil de encendido para apagar la freidora.
14. La freidora entrará en modo "Stand-By" tras 5 minutos sin seleccionar ninguna opción.

Menús

En la siguiente tabla se muestran las temperaturas y los tiempos de los menús:

	Min-máx Cantidad (g)	Temp (°C)	Tiempo (min.)	Nivel de aceite	Remove
Patatas fritas	200 - 600	200	20	6	SÍ
Filete	Superficie*	180	10	4	-
Pescado	Superficie*	180	8	6	-
Pizza	Superficie*	180	8	0	NO
Alitas / Muslitos de Pollo	Superficie*	200	25	4	NO
Magdalenas / CupCake	Superficie*	170	10	0	NO
DIY (Manual)	Superficie*	200	20	4	-
Descongelar / Mantener caliente**	Superficie*	70/80	25/10	0	-
Limpieza	Superficie*	70	20	0	-
Verduras	100-400	170	10	4	SÍ

Nota:

*En los alimentos con la cantidad recomendada como superficie, no lleve más que la superficie del cestillo para obtener los mejores resultados, si llena con más cantidad, los alimentos que se encuentran debajo de los otros no se cocinarán adecuadamente.

** Dentro del programa Descongelar / Mantener caliente puede seleccionar una opción u otra pulsando de nuevo en el icono del programa predeterminado.

Debido a que los ingredientes pueden variar en procedencia, tamaño, forma y marca, lo mostrado en la tabla puede no ser lo más apropiado para los ingredientes que utilice. Si lo considera necesario, modifique los tiempos y/o las temperaturas para adaptar el cocinado. Sacar brevemente el cestillo durante el proceso de fritura no afecta la cocción.

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 y, por el contrario, una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Remover los alimentos más pequeños a mitad del proceso de cocción optimiza el resultado final y evita que los alimentos se cocinen de manera no uniforme.
- No prepare alimentos excesivamente grasos en la freidora de aire (por ejemplo, salchichas).
- Los aperitivos que pueden ser cocinados en horno se pueden cocinar también en la freidora de aire.
- La cantidad óptima de patatas fritas para preparar es de 500 gramos.
- Utilice masas precocinadas para preparar aperitivos de forma rápida y fácil. La masa precocinada requiere un tiempo de preparación menor que la hecha a mano.
- Coloque un molde o una fuente de horno en el cestillo de la freidora de aire si quiere hornear un pastel o una quiche o si quiere freír alimentos frágiles o rellenos.
- Puede utilizar también el aparato para recalentar alimentos. Para recalentar alimentos, ajuste la temperatura a 150 °C durante 10 minutos.

Nivel de aceite

Este dispositivo cuenta con una nueva tecnología capaz de pulverizar aceite en el cestillo durante el funcionamiento. Para ello, el dispositivo desconecta la resistencia calefactora y el ventilador y a los 5 segundos realiza el pulverizado del aceite, tras unos segundos reanuda su funcionamiento normal. El depósito tiene una capacidad total de 30 mL de aceite.

El funcionamiento del programa se establece por rangos, cada nivel de pulverización tiene dos rangos:

- Rango 1: empieza desde el minuto 20 hasta el minuto 12, siendo cuenta regresiva. Durante este rango se realiza una pulverización cada 4 minutos o cada 2 minutos, dependiendo del nivel de aceite seleccionado.
- Rango 2: empieza desde el minuto 12 hasta el final del proceso. Durante este rango se realiza una pulverización cada 2 minutos o cada minuto, dependiendo del nivel de aceite seleccionado.
- En cada rango la duración de la pulverización es diferente.

En la siguiente tabla se muestran los rangos de pulverización, el número de pulverizaciones totales y la cantidad de aceite usado en cada programa.

Nivel de aceite	Tiempo (min)	Rango 1 (20-12 min)	Rango 2 (11-0 min)	Número de pulverizaciones	Cantidad de aceite total usada (mL)
0	20	-	-	-	-
1	20	Pulverización cada 4 min	Pulverización cada 2 min	8	3
2	20	Pulverización cada 4 min	Pulverización cada 2 min	8	6
3	20	Pulverización cada 4 min	Pulverización cada 2 min	8	9
4	20	Pulverización cada 2 min	Pulverización cada minuto	16	12
5	20	Pulverización cada 2 min	Pulverización cada minuto	16	18
6	20	Pulverización cada 2 min	Pulverización cada minuto	16	23
7	20	Pulverización cada 2 min	Pulverización cada minuto	16	27

Nota:

- Los datos mostrados en la tabla se han medido para un ciclo de 20 minutos
- Los datos obtenidos se han calculado con aceite de Oliva Virgen y a una temperatura ambiente de 25°C. Si obtiene resultados diferentes puede ser debido al uso de diferentes tipos de aceites y sus diferentes densidades.

No use aceites ni grasas que a temperatura ambiente sean sólidas. Tenga en cuenta que las temperaturas muy bajas pueden solidificar el aceite. Limpie el depósito y los tubos internos de aceite después de cada uso.

Si modifica el tiempo de cocinado por encima de 20 minutos el dispositivo realizará una pulverización cada 2 minutos para todos los niveles con la cantidad de aceite por pulverización correspondiente a cada nivel.

Si disminuye el tiempo del programa a 15 minutos, la freidora de aire realizará el primer rango completo y 3 minutos más del siguiente rango.

Programa DIY / MANUAL

El programa DIY o manual es un programa especial que le permite pulverizar aceite cuando

deseo. Para ello, seleccione este programa y el nivel 0 de aceite. Con este programa se pueden usar los niveles de aceite y puede pulverizar manualmente.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

- Limpie el aparato después de cada uso.
- La rejilla protectora, el cestillo y la rejilla del cestillo tienen revestimiento antiadherente. No utilice utensilios metálicos o productos abrasivos para limpiarlos, ya que podría dañar la superficie antiadherente.

1. Desconecte el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Consejo:

Retire el cestillo para que el aparato se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño humedecido.

Consejos:

- Recomendamos el uso de desengrasante líquido para uso alimentario para retirar cualquier resto de suciedad.
- Si el cestillo y la rejilla están muy sucios, sumérgalos en agua caliente y una solución limpiadora por 10 minutos.

3. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva, con cuidado de no dañar la resistencia.
4. Limpie la boquilla pulverizadora con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Extraiga la rejilla de protección y limpie la grasa con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
6. Para la limpieza del depósito y los tubos internos de aceite puede entrar en el modo DIY y en el nivel 0 de aceite puede pulsar el botón de DIY hasta vaciar el depósito y los conductos internos, el dispositivo le indicará que no queda más aceite mediante el aviso de "Add Oil".

Almacenamiento

1. El cable de alimentación se puede almacenar en el interior del aparato.
2. Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.
3. Asegúrese de limpiar el pulverizador y la rejilla de protección extraíble.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Posibles soluciones
E1	Sensor de temperatura no funciona	Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.
E2	Sensor de temperatura no funciona	Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.
La freidora de aire no funciona	El aparato no está enchufado.	Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.
Los alimentos cocinados están crudos.	Los ingredientes son demasiado grandes.	Ponga ingredientes más pequeños en el cestillo. Los alimentos se cocinan mejor por pequeñas tandas.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Seleccione una temperatura mayor (véase el apartado "Funcionamiento").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Seleccione un tiempo mayor (véase el apartado "Funcionamiento").
Los ingredientes se han cocinado de forma desigual.	Algunos alimentos requieren ser agitados a mitad del proceso.	Los ingredientes que se amontonan unos encima de otros (por ejemplo, las patatas fritas) deben sacudirse a mitad del tiempo de preparación. Consulte el apartado "Funcionamiento".
Los ingredientes no quedan crujientes.	Aumente la temperatura	Incremente la temperatura de cocina para generar una mayor deshidratación en la capa superficial de los mismos y obtener mayor crujiente.
	Incremente el nivel de aceite	Suba el nivel de aceite para obtener resultados más crujientes.
El cestillo no se desliza correctamente dentro del aparato.	Hay demasiados ingredientes en el cestillo.	No exceda la cantidad máxima permitida en el cestillo.
	El cestillo no está colocado correctamente.	Empuje el cestillo siguiendo las guías hacia abajo en la freidora de aire hasta que oiga un clic.

Sale humo blanco del aparato.	Está cocinando alimentos muy grasos.	Cuando utiliza ingredientes grasos, una gran cantidad de aceite se filtra en el cestillo. El aceite produce humo blanco y el cestillo puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta el aparato o el resultado.
	El cestillo contiene grasa de usos previos.	El humo blanco se debe a que la grasa se calienta en el cestillo. Asegúrese de limpiarla correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual.	No ha empleado el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas de las variedades para hornear y freír y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura.
	No ha limpiado correctamente las patatas antes de freírlas.	Enjuague bien las patatas para quitar el almidón.
Las patatas fritas frescas no quedan crujientes.	El punto crujiente de las patatas dependerá de la cantidad de agua y de aceite.	Asegúrese de secar las patatas antes de comenzar el proceso
		Corte las patatas en trozos más pequeños para obtener resultados más crujientes.
		Suba el nivel de aceite para obtener resultados más crujientes.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 03300

Producto: Freidora de aire Cecofry Rain

Potencia: 1550 W

Voltaje: 220 - 240 V

Frecuencia: 50/60 Hz

Capacidad depósito de aceite 30 mL

El consumo de potencia en modo "standby" es de 0,4 W usando para ello las directrices de la norma EN 50564:2011 y de los reglamentos europeos 1275/2008/EC y 801/2013/EC. Para ello el aparato se conecta a la red eléctrica sin realizar ninguna función. El interruptor/controlador del aparato se puso en la posición "standby".

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso para mejorar la calidad del producto.

Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes

baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

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

8. GARANTÍA Y SAT

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final por las faltas de conformidad que existan en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos establecidos por la normativa aplicable.

Se recomienda que las reparaciones sean realizadas por personal cualificado.

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. Control panel
2. Main body
3. Display
4. Basket
5. Handle
6. Oil tank
7. Air outlet
8. Power cable

Control panel. Fig. 2

1. Menus
2. Temperature touch icon
3. Timer touch icon
4. Timer knob
5. Oil level touch icon
6. Power/Start/Pause button
7. Increase touch icon
8. Display
9. Decrease touch icon

Note:

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

2. BEFORE USE

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

with hot water, detergent and a non-abrasive sponge.

- Clean the inside and outside of the appliance with a soft damp cloth. Do not fill the appliance with oil or other liquids.
- Place the metal grille into the appliance until it clicks into place as shown in figure 8.

Protective metal grille

Installation. Fig. 8

The protective metal grille is located at the top of the inside of the air fryer. This grille protects the heating element. Due to the use of oil spray this part is removable for cleaning.

The protective metal grille features:

- A flexible flange that can be pressed to facilitate the exit or entry of the grille.
- A fixed flange to support the grille before fitting it against the flexible flange.
- Two lateral supports to guide the grille.

To attach or remove the grille:

To attach the grille to its bracket you first need to insert the grille into the fixed flange and be guided by the two side brackets, once this step is done, you have to press the grille against the flexible flange to fix the grille completely.

Cleaning

- The grille should be cleaned after each use to prevent oil build-up on the grille.
- To clean the grille, use hot water, a non-abrasive detergent and a non-abrasive sponge.
- Make sure that the fryer is completely cool before cleaning.

3. OPERATION

Preparation

1. Always place the appliance on an horizontal, flat and stable surface. Do not place the appliance on hot surfaces such as induction hobs.
2. Do not place the appliance on a dry, stable, and heat-resistant surface.
3. Place the basket rack in the basket itself as shown in figure 3.
4. Make sure that the oil tank is fitted to the appliance and that it is full. If the oil tank is not inserted correctly or is empty, the appliance will emit an acoustic alert and the message "Add Oil" will appear on the control panel display every time the device is to spray oil. The appliance will not spray oil on the food if there is not enough oil in the tank or if the tank is empty and will continue the process until the end of the programme. To add oil, remove the oil tank as shown in the figure. 7, open the tank cover and fill the tank to the MAX mark.
5. do not use the basket or grille with oil or any other liquid.

6. Do not place any objects on top of the appliance, as this will interrupt the airflow and affect the cooking result.
7. You will hear a loud noise caused by the internal pump during the first use: this is normal and does not indicate a malfunction.

Air fryer

1. Insert the power cord into an earthed wall socket.
2. Remove the basket from the air fryer. Fig. 6
3. Make sure that the protective grille is securely in place Fig. 8
4. Put the basket back in the air fryer. Carefully align the guides of the basket and the fryer body and insert it. Fig. 4

Note: you should use the fryer with the grille placed inside the basket to promote air flow and obtain better results.

5. Determine the time, temperature and oil level for the preparation according to each food, or select a default programme (see the "Settings" section of the "Operation" section).
6. Before starting each programme, the device will warm up to improve the preparation results. The device will show a rectangle loading. This warm-up can take a few minutes.
7. Place the food in the basket (Fig. 5).
8. Some ingredients must be stirred halfway through the cooking process. To stir, pull the basket out of the appliance using the handle and remove the food using a wooden or plastic kitchen utensil. Then slide the basket back into the air fryer.
9. When you hear the timer signal, the set preparation time has elapsed. Remove the basket from the appliance and place it on a heat-resistant surface. Be careful when removing the basket as it can give off heat and steam.

Note: You can also stop the appliance manually. To do so, touch the power/start/pause touch icon. If you want to cancel the programme, press and hold the power button.

10. Make sure the food is cooked. If the food isn't cooked enough, slide the basket drawer back into the air fryer and add a few more minutes to the timer. If this happens when the programme has finished, the programme will resume preheating, but this will take no more than a few seconds after the warning, simply remove and reinsert the basket to start the cooking process.

Warning:

- Do not touch the basket during operation or immediately after use to avoid burns. Hold the basket only by the handle.
- Never use metal utensils as these can damage the surface.
- do not turn the basket upside down so that the excess oil accumulated in the bottom of the basket does not spill over the ingredients. The ingredients, basket, and the fryer itself will be hot. Depending on the type of ingredients cooked, steam may escape from the basket drawer.

Operation

1. The power/start/pause touch icon will remain on after the fryer has been started.
2. If you press the power/start/pause touch icon, you will hear an acoustic signal and the display will show "---". The menu icons will light up.
3. Select the desired menu and make sure that the oil tank is full and properly installed.
4. If you wish to delay the start of cooking, select a menu and modify the desired values by pressing the timer icon and selecting the time you wish to delay cooking, then press the power/start/pause icon to start the process. The time can be set from 0.5 to 24 hours using the increase and decrease icons.
5. You can adjust the cooking time from 1 to 60 minutes in one-minute intervals by clicking on the time icon and changing the time using the increase and decrease icons. The time can be adjusted during cooking.
6. You can adjust the temperature from 70 to 200°C in 5°C intervals by clicking on the temperature icon and changing the temperature using the increase and decrease icons. Temperature can be adjusted during cooking.
7. You can adjust the oil spray level from 0 to 7 in increments of 1 by clicking on the oil level icon and changing the level using the increase and decrease icons. The oil level can be adjusted during cooking.
8. Press the power/start/pause touch icon to start the device. The heating element switches on and off during a complete cycle several times, this is completely normal in order to keep the temperature of the basket constant.
9. The control panel display will show a rectangle loading to indicate that the fryer is preheating. This warm-up may take a few minutes if the device is completely cool. When the fryer has finished preheating, the display will show "Add Food" and a warning signal will sound.
10. After hearing the warning signal and seeing the corresponding message on the display, remove the basket and place the ingredients in the basket (the display will show "PAUSE").
11. After adding the ingredients, place the basket back into the fryer and the fryer will automatically start the cooking process.
12. When cooking is complete, the display will show "End" for 15 seconds and three beeps will sound.
13. Press and hold the power/start/pause touch icon to access the menu selection interface. Once inside, press and hold the power touch icon again to turn the fryer off.
14. The fryer will enter "Stand-By" mode after 5 minutes without selecting any option.

Menus

The following table shows the temperatures and times of the menus:

	Min-max Amount (g)	Temp (°C)	Time (min.)	Oil level	Shake
Chips	200 - 600	200	20	6	YES
Steak	Surface*	180	10	4	-
Fish	Surface*	180	8	6	-
Pizza	Surface*	180	8	0	NO
Chicken wings / drumsticks	Surface*	200	25	4	NO
Muffins / CupCake	Surface*	170	10	0	NO
DIY (Manual)	Surface*	200	20	4	-
Defrost / Keep warm**	Surface*	70/80	25/10	0	-
Cleaning	Surface*	70	20	0	-
Vegetables	100-400	170	10	4	YES

Note:

*For foods with the recommended amount of surface area, do not fill more than the surface of the basket for best results, if you fill more than the recommended amount, the food underneath will not cook properly.

** Within the Defrost / Keep warm programme you can select one option or the other by clicking again on the default programme icon.

As ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best setting for the ingredients that you are using. If necessary, change the times and/or temperature values to adjust the cooking to the type of ingredient.

Briefly removing the basket during the frying process does not affect the cooking.

Tips

- Smaller ingredients require a shorter preparation time than larger ones.
- A larger quantity of ingredients only requires a slightly longer preparation time, and a smaller quantity of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller food midway through the cooking process optimises the end result and prevents uneven cooking.
- Do not cook excessively fatty foods in the air fryer (e.g. sausages).
- Oven-ready snacks can also be cooked in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Pre-made dough requires a shorter preparation time. Pre-made dough requires a shorter preparation time than home-made dough.

- Place a baking pan or baking dish in the air-fryer's basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile or stuffed foods.
- You can also use the device to reheat food. To reheat food, set the temperature to 150°C for 10 minutes.

Oil level

This device has a new technology capable of spraying oil into the basket during operation. For this purpose, the device switches off the heating element and the fan and sprays the oil after 5 seconds, then resumes normal operation after a few seconds. The tank has a total capacity of 30 mL of oil.

The operation of the programme is set by ranges, each spraying level has two ranges:

- Range 1: starts from minute 20 to minute 12, counting down. During this range, spraying is performed every 4 minutes or every 2 minutes, depending on the selected oil level.
- Range 2: starts from minute 12 until the end of the process. During this range, spraying is performed every 4 minutes or every minute, depending on the selected oil level.
- In each range the duration of spraying is different.

The following table shows the spraying ranges, the number of total sprays and the amount of oil used in each programme.

Oil level	Time (min)	Range 1 (20-12 min)	Range 2 (11-0 min)	Number of sprays	Total amount of oil used (ml)
0	20	-	-	-	-
1	20	Spraying every 4 min	Spraying every 2 min	8	3
2	20	Spraying every 4 min	Spraying every 2 min	8	6
3	20	Spraying every 4 min	Spraying every 2 min	8	9
4	20	Spraying every 2 min	Spraying every minute	16	12
5	20	Spraying every 2 min	Spraying every minute	16	18
6	20	Spraying every 2 min	Spraying every minute	16	23
7	20	Spraying every 2 min	Spraying every minute	16	27

Note:

- The data shown in the table are measured for a 20-minute cycle.
- The data obtained have been calculated with Virgin Olive Oil and at an ambient temperature of 25°C. If you get different results it may be due to the use of different types of oils and their different densities.

Do not use oils and fats that are solid at room temperature. Note that very low temperatures can solidify the oil. Clean the tank and internal oil tubes after each use.

If you change the cooking time to more than 20 minutes, the device will spray every 2 minutes for all levels with the amount of oil per spray corresponding to each level.

If you decrease the program time to 15 minutes, the air fryer will perform the first full range and 3 more minutes of the next full range

Programme DIY: MANUAL.

The DIY or manual program is a special program that allows you to spray oil whenever you want. To do this, select this program and oil level 0. Oil levels can be used with this program and you can spray manually.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

- Clean the appliance after every use.
 - The protective grille, the basket and the basket grille have a non-stick coating. Do not use metal utensils or abrasive products to clean them, as this may damage their non-stick surface.
1. Unplug the appliance and allow it to cool down before cleaning.
- Tip:
Remove the basket to let the appliance cool down more quickly.
2. Clean the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

Tips:

- We recommend the use of liquid degreaser for food use to remove any remaining dirt.
 - If the basket and grille are very dirty, soak them in hot water and cleaning solution for 10 minutes.
3. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge, taking care not to damage the resistance.
 4. Clean the spray nozzle with hot water and a non-abrasive sponge.

5. Remove the protection grille and clean the grease with hot water, detergent and a non-abrasive sponge.
6. To clean the tank and internal oil tubes, you can enter the DIY mode and at oil level 0 you can press the DIY button until the tank and internal tubes are empty, the device will indicate that there is no more oil left by means of the "Add Oil" notice.

Storage

1. The power cable can be stored inside the appliance.
2. Make sure all components are clean and dry.
3. Be sure to clean the sprayer and the removable protective grille.

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Possible solutions
E1	Temperature sensor not working	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
E2	Temperature sensor not working	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Insert the power cord into an earthed wall socket.
Cooked foods are raw.	The food is too big.	Put smaller batches of food in the basket. Smaller batches are cooked more evenly.
	The temperature used is too low.	Select a higher temperature (see the "Operation" section).
	The preparation time is too short.	Select a longer time (see the "Operation" section).
The ingredients are cooked unevenly in the air fryer.	Some types of food need to be shaken during the cooking process.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section "Operation".
The ingredients are not crunchy.	Increase temperature	Increase the cooking temperature to generate greater dehydration in the superficial layer of the same and obtain more crunch.
	Increase the oil level	Turn up the oil level for crispier results.

The basket does not slide into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the max. indication.
	The basket is not placed correctly.	Push the basket following the guides down into the air fryer until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you use fatty ingredients, a large amount of oil seeps into the basket. The oil produces white smoke and the basket may become hotter than normal. This does not affect the appliance or the result.
	The basket contains grease from previous uses	The white smoke is due to the fat heating up in the basket. Make sure you clean the device properly after each use.
Fresh chips are fried unevenly.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes of the baking and frying varieties and make sure they hold firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove the starch.
Fresh chips are not crispy.	The right kind of potato is not being used.	Be sure to dry the potatoes before starting the process.
		Cut the potato sticks on smaller pieces for crispier results.
		Turn up the oil level for crispier results.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 03300
 Product: Cecofry Rain Air fryer
 Power: 1550 W
 Voltage: 220 - 240 V
 Frequency: 50/60 Hz
 Oil tank capacity 30 ml

The power consumption in "standby" mode is 0.4 W using the guidelines of the EN 50564:2011 standard and the European regulations 1275/2008/EC and 801/2013/EC. To do this, the device is connected to the electrical network without performing any function. The device's switch/controller was placed in the "standby" position.

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

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Panneau de contrôle
2. Unité principale
3. Écran
4. Panier
5. Poignée
6. Réservoir d'huile
7. Sortie d'air
8. Câble d'alimentation

Panneau de contrôle. Img. 2

1. Menus/programmes
2. Icône tactile de la température
3. Icône tactile du temps
4. Minuterie
5. Icône tactile du niveau d'huile
6. Icône tactile de connexion/démarrage/pause
7. Icône tactile augmenter
8. Écran
9. Icône tactile diminuer

Note

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

2. AVANT UTILISATION

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

chauffant et le réservoir d'huile avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

- Nettoyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide et doux. Ne remplissez pas l'appareil d'huile ou d'autres liquides.
- Placez la grille dans l'appareil jusqu'à ce qu'elle s'emboîte, comme indiqué sur l'image 8.

Grille métallique de protection

Placement. Img. 8

La grille métallique de protection est située sur la partie supérieure de l'intérieur de la friteuse. Cette grille protège l'élément chauffant. En raison de la pulvérisation d'huile, cette partie est amovible pour faciliter son nettoyage.

La grille métallique de protection comprend :

- Une languette flexible qui peut être appuyée pour faciliter l'extraction ou l'insertion de la grille.
- Une languette fixe pour fixer la grille avant de l'emboîter dans la languette flexible.
- Deux supports latéraux pour guider la grille.

Pour insérer ou retirer la grille

Pour fixer la grille à son support, vous devez d'abord insérer la grille dans la languette fixe et la guider à l'aide des deux supports latéraux. Vous devez ensuite appuyer la grille contre la languette flexible pour la fixer complètement.

Nettoyage

- La grille doit être nettoyée après chaque utilisation pour éviter l'accumulation d'huile.
- Pour nettoyer la grille, utilisez de l'eau chaude, un produit de nettoyage non abrasif et une éponge non abrasive.
- Assurez-vous que la friteuse est complètement froide avant de la nettoyer.

3. FONCTIONNEMENT

Préparation

1. Placez l'appareil sur une surface horizontale, lisse et stable. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes telles que des plaques à induction.
2. Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur.
3. Placez la grille du panier dans le panier, comme indiqué dans l'image 3.
4. Assurez-vous que le réservoir d'huile est placé dans l'appareil et qu'il est plein. Si le réservoir d'huile n'est pas correctement placé ou s'il est vide, l'appareil émettra un signal sonore et le message « Add Oil » apparaîtra sur l'écran chaque fois que l'appareil devra pulvériser de l'huile. L'appareil ne pulvérisera pas d'huile sur les aliments s'il n'y a pas

assez d'huile dans le réservoir ou si le réservoir est vide et continuera le processus de cuisson jusqu'à la fin du programme. Pour ajouter de l'huile, retirez le réservoir d'huile comme indiqué sur l'image 7, ouvrez le couvercle du réservoir et remplissez-le jusqu'au repère MAX.

5. N'endiguez pas le panier ou la grille d'huile ou de tout autre liquide.
6. Ne placez aucun objet sur l'appareil, car cela interromprait le flux d'air et affecterait le résultat de la friture.
7. Lors de la première utilisation, vous entendrez un bruit fort causé par la pompe interne, ceci est tout à fait normal et n'indique pas un mauvais fonctionnement.

Friteuse à air

1. Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant avec connexion à terre.
2. Retirez le panier de friture de la friteuse à air. Img. 6
3. Assurez-vous que la grille de protection est bien en place. Img. 8
4. Remettez ensuite le panier dans la friteuse à air. Alignez soigneusement les guides du panier avec celles de la friteuse et insérez-le. Img. 4

Note : vous devez utiliser la friteuse avec la grille placée à l'intérieur du panier afin de favoriser la circulation de l'air et d'obtenir de meilleurs résultats.

5. Déterminez le temps, la température et le niveau d'huile pour la préparation en fonction de chaque aliment, ou sélectionnez un programme préréglé (consultez « Réglages » dans la section « Fonctionnement »).
6. Avant de lancer chaque programme, l'appareil préchauffera pour améliorer les résultats de la cuisson. L'appareil affichera une barre de chargement. Le préchauffage peut prendre quelques minutes.
7. Placez les aliments dans le panier (Img. 5).
8. Certains ingrédients doivent être remués à mi-cuisson. Pour les remuer, retirez le panier à l'aide de la poignée et remuez les aliments à l'aide d'un ustensile de cuisine en bois ou en plastique. Ensuite, mettez de nouveau le panier dans la friteuse à air.
9. Lorsque vous entendrez la minuterie, le temps de préparation programmé sera écoulé. Retirez le panier et placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Faites attention lorsque vous retirez le panier, car il peut dégager de la chaleur et de la vapeur.

Note : vous pouvez également mettre en pause l'appareil manuellement. Pour ce faire, appuyez sur l'icône tactile de connexion/démarrage/pause. Si vous souhaitez annuler le programme, maintenez appuyé l'icône de connexion.

10. Vérifiez que les aliments sont bien cuits. S'ils ne sont pas très cuits, introduisez le panier dans la friteuse encore une fois et programmez la minuterie quelques minutes de plus. Si cela se produit lorsque le programme est terminé, le programme reprendra le préchauffage, mais cela ne prendra que quelques secondes après l'avertissement, il suffit de retirer et de réinsérer le panier pour commencer le processus de cuisson.

Avertissement.

- Ne touchez pas le panier pendant ou immédiatement après utilisation afin d'éviter de vous brûler. Tenez le panier uniquement par la poignée.

- N'utilisez jamais d'ustensiles en métal car ils risquent d'endommager la surface.
- Ne retournez pas le panier afin que tout l'excès d'huile accumulé au fond du panier ne coule pas sur les aliments. Les ingrédients, le panier et la friteuse seront chauds. Selon le type d'aliments cuits, de la vapeur peut s'échapper du panier.

Fonctionnement

1. L'icône tactile de connexion/démarrage/pause restera allumée après le démarrage de la friteuse.
2. Si vous appuyez sur l'icône tactile de connexion/démarrage/pause, vous entendrez un signal sonore et l'écran affichera « --- ». Les icônes des menus s'allumeront.
3. Sélectionnez le menu souhaité et assurez-vous que le réservoir d'huile est plein et correctement installé.
4. Si vous souhaitez retarder le début de la cuisson, sélectionnez un programme et modifiez les valeurs souhaitées en appuyant sur l'icône de la minuterie et en sélectionnant le temps que vous souhaitez retarder, puis appuyez sur l'icône de connexion/démarrage/pause pour lancer le processus de cuisson. Le temps peut être réglé de 0,5 à 24 heures à l'aide des icônes augmenter ou diminuer.
5. Vous pouvez régler le temps de cuisson de 1 à 60 minutes par intervalles d'une minute en appuyant sur l'icône du temps et en modifiant le temps à l'aide des icônes augmenter et diminuer. Le temps peut être réglé pendant la cuisson.
6. Vous pouvez régler la température de 70 à 200 °C par intervalles de 5 °C en appuyant sur l'icône de température et en modifiant la température à l'aide des icônes augmenter ou diminuer. La température peut être réglée pendant la cuisson.
7. Vous pouvez régler le niveau de pulvérisation d'huile de 0 à 7 par incréments de 1 en appuyant sur l'icône du niveau d'huile et en modifiant le niveau à l'aide des icônes augmenter et diminuer. Le niveau d'huile peut être réglé pendant la cuisson.
8. Appuyez sur l'icône de connexion/démarrage/pause pour que l'appareil commence à fonctionner. L'élément chauffant s'allume et s'éteint plusieurs fois au cours d'un cycle complet, ce qui est tout à fait normal pour maintenir la température du panier constante.
9. L'écran du panneau de contrôle affichera une barre de chargement pour indiquer que la friteuse est en train de préchauffer. Le préchauffage peut prendre quelques minutes si l'appareil est complètement froid. Lorsque le préchauffage de la friteuse est terminé, l'écran affichera « Add Food » (ajouter les aliments) et vous entendrez un bip.
10. Après avoir entendu le signal d'avertissement et vu le message correspondant sur l'écran, retirez le panier et placez les ingrédients dans le panier (l'écran affichera « PAUSE »).
11. Après avoir ajouté les ingrédients, replacez le panier dans la friteuse et celle-ci démarrera automatiquement le processus de cuisson.
12. Lorsque la cuisson est terminée, l'écran affichera « End » (fin) pendant 15 secondes et vous entendrez trois bips.
13. Appuyez sur l'icône tactile de connexion/démarrage/pause et maintenez-la appuyée pour accéder aux programmes. Appuyez ensuite l'icône tactile de connexion pour éteindre la friteuse.

14. La friteuse passera en mode veille au bout de 5 minutes si vous ne sélectionnez aucune option.

Menus/programmes

Le tableau suivant indique les températures et les durées des menus :

	Min-max Quantité (g)	Temp (°C)	Temps (min.)	Niveau d'huile	Remuer
Frites	200 - 600	200	20	6	Oui
Steak	Surface*	180	10	4	-
Poisson	Surface*	180	8	6	-
Pizza	Surface*	180	8	0	Non
Ailes / Cuisses de poulet	Surface*	200	25	4	Non
Muffins / CupCakes	Surface*	170	10	0	Non
DIY (Manuel)	Surface*	200	20	4	-
Décongeler / Maintenir chaud**	Surface*	70/80	25/10	0	-
Nettoyage	Surface*	70	20	0	-
Légumes	100-400	170	10	4	Oui

Note

*Pour les aliments avec « surface » recommandée, ne remplissez pas plus que la surface du panier pour de meilleurs résultats, si vous remplissez plus que la surface recommandée, l'aliment en dessous ne cuira pas correctement.

** Dans le programme Décongeler / Maintenir chaud, vous pouvez sélectionner l'une ou l'autre option en appuyant à nouveau sur l'icône du programme prédéterminé.

Comme les ingrédients peuvent varier selon l'origine, la taille, la forme et la marque, les données figurant dans le tableau peuvent ne pas être les plus appropriées pour les ingrédients que vous utilisez. Si nécessaire, modifiez les temps et/ou la température pour adapter la cuisson.

Le fait de retirer un moment le panier pendant le processus de friture n'affecte pas la cuisson.

Conseils

- Les aliments plus petits exigent un moindre temps de préparation que les aliments plus grands.

- Une quantité plus grande d'ingrédients exige un temps de préparation légèrement plus grand. De la même façon, une moindre quantité d'aliments exige un temps de préparation légèrement plus petit.
- L'action de remuer les aliments les plus petits à mi-cuisson optimise le résultat final. Comme cela, les aliments seront cuits de façon uniforme.
- Ne préparez pas des aliments extrêmement gras dans la friteuse à air (comme les saucisses).
- Les apéritifs qui conviennent pour une cuisson au four peuvent être aussi cuisinés avec la friteuse à air.
- La quantité optimale de pommes de terre frites est de 500 g.
- Utilisez de pâtes précuites pour préparer les apéritifs rapidement et facilement. Les pâtes précuites exigent un moindre temps de préparation que les pâtes maison.
- Placez un moule ou un plateau de four dans le panier de la friteuse à air si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des aliments fragiles ou farcis.
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour réchauffer les aliments. Pour réchauffer les aliments, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes.

Niveau d'huile

Cet appareil est doté d'une nouvelle technologie capable de pulvériser de l'huile dans le panier pendant le fonctionnement. Pour ce faire, l'appareil éteint l'élément chauffant et le ventilateur et pulvérise de l'huile après 5 secondes, puis reprend son fonctionnement après quelques secondes. Le réservoir d'huile a une capacité totale de 30 ml.

Le fonctionnement du programme est défini par des intervalles, chaque niveau de pulvérisation a deux intervalles :

- Intervalle 1 : commence à partir de la minute 20 jusqu'à la minute 12, en comptant à rebours. Pendant cet intervalle, la pulvérisation s'effectue toutes les 4 minutes ou toutes les 2 minutes, en fonction du niveau d'huile sélectionné.
- Intervalle 2 : à partir de la minute 12 jusqu'à la fin du processus. Pendant cet intervalle, la pulvérisation s'effectue toutes les 2 minutes ou toutes les minutes, en fonction du niveau d'huile sélectionné.
- Dans chaque intervalle, la durée de pulvérisation est différente.

Le tableau suivant indique les intervalles de pulvérisation, le nombre total de pulvérisations et la quantité d'huile utilisée.

Niveau d'huile	Temps (min)	Intervalle 1 (20-12 min)	Intervalle 2 (11-0 min)	Nombre de pulvérisations	Quantité totale d'huile utilisée (ml)
0	20	-	-	-	-

1	20	Pulvérisation toutes les 4 minutes	Pulvérisation toutes les 2 minutes	8	3
2	20	Pulvérisation toutes les 4 minutes	Pulvérisation toutes les 2 minutes	8	6
3	20	Pulvérisation toutes les 4 minutes	Pulvérisation toutes les 2 minutes	8	9
4	20	Pulvérisation toutes les 2 minutes	Pulvérisation toutes les minutes	16	12
5	20	Pulvérisation toutes les 2 minutes	Pulvérisation toutes les minutes	16	18
6	20	Pulvérisation toutes les 2 minutes	Pulvérisation toutes les minutes	16	23
7	20	Pulvérisation toutes les 2 minutes	Pulvérisation toutes les minutes	16	27

Note

- Les données indiquées dans le tableau correspondent à un cycle de 20 minutes.
- Les données obtenues ont été calculées avec de l'huile d'olive vierge et à une température ambiante de 25 °C. Si vous obtenez des résultats différents, cela peut être dû à l'utilisation de différents types d'huiles et à leurs différentes densités.

N'utilisez pas d'huiles ou de graisses solides à température ambiante. Les températures très basses peuvent solidifier l'huile. Nettoyez le réservoir d'huile et les conduites d'huile internes après chaque utilisation.

Si vous modifiez le temps de cuisson de plus de 20 minutes, l'appareil pulvérisera toutes les 2 minutes pour tous les niveaux et la quantité d'huile par pulvérisation correspondant à chaque niveau.

Si vous réduisez la durée du programme à 15 minutes, la friteuse effectuera le premier intervalle complète et 3 minutes de plus pour l'intervalle suivant.

Programme DIY / MANUEL

Le programme DIY ou Manuel est un programme spécial qui vous permet de pulvériser de l'huile quand vous le souhaitez. Pour ce faire, sélectionnez ce programme et le niveau d'huile 0. Ce programme permet d'utiliser les niveaux d'huile et de pulvériser manuellement.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN**Nettoyage**

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- La grille de protection, le panier et la grille du panier ont un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ni de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, ceux-ci pourraient abîmer la surface antiadhésive.

1. Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Conseil :

Enlevez le panier pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.

2. Nettoyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Conseils :

- Il est conseillé d'utiliser un produit pour dégraisser afin d'éliminer tous les restes de saleté.
- Si le panier et la grille sont très sales, faites-les tremper dans de l'eau chaude et une solution de nettoyage pendant 10 minutes.

3. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non-abrasive, en faisant attention à ne pas endommager l'élément chauffant.
4. Nettoyez la buse de pulvérisation avec de l'eau chaude et une éponge non-abrasive.
5. Retirez la grille de protection et nettoyez la graisse avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non-abrasive.
6. Pour nettoyer le réservoir d'huile et les conduites d'huile internes, vous pouvez entrer dans le mode DIY et régler le niveau d'huile sur 0 ou appuyer sur l'icône DIY jusqu'à ce que le réservoir et les conduites internes soient vides. L'appareil indiquera qu'il n'y a plus d'huile en affichant « Add Oil ».

Stockage

1. Le câble d'alimentation peut être rangé à l'intérieur de l'appareil.
2. Assurez-vous que tous les composants sont propres et secs.
3. Nettoyez le pulvérisateur et la grille de protection amovible.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Possibles causes	Possibles solutions
E1	Le capteur de température ne fonctionne pas.	Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
E2	Le capteur de température ne fonctionne pas.	Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant avec connexion à terre.
Les aliments cuits sont crus.	Les ingrédients sont trop grands.	Introduisez des ingrédients plus petits dans le panier. Les aliments peuvent être mieux cuisinés à plusieurs étapes.
	La température sélectionnée est trop basse.	Sélectionnez une température plus élevée (consultez la section « Fonctionnement »).
	Le temps de préparation est trop court.	Sélectionnez un temps plus long (consultez la section « Fonctionnement »).
Les ingrédients ont été cuits de manière inégale.	Quelques aliments doivent être remués à mi-cuisson.	Les ingrédients qui se superposent les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Veuillez consulter la section « Fonctionnement ».
Les aliments ne sont pas croustillants.	Augmentez la température.	Augmentez la température de cuisson pour générer une plus grande déshydratation de la couche superficielle et obtenir des résultats plus croustillants.
	Augmentez le niveau d'huile.	Augmentez le niveau d'huile pour des résultats plus croustillants.
Le panier ne glisse pas bien dans l'appareil.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas la quantité maximale permise dans le panier.
	Le panier n'est pas bien placé.	Poussez le panier en suivant les guides jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

De la fumée blanche sorte de l'appareil.	Les aliments utilisés sont très gras.	Lors de la cuisson d'aliments gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans le panier. L'huile produit une fumée blanche et le panier peut devenir plus chaud que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat.
	Le panier contient encore de la graisse provenant des utilisations précédentes.	La fumée blanche est due au réchauffement de la graisse dans le panier. Nettoyez-la bien après chaque usage.
Les frites fraîches ne sont pas cuites uniformément.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches pour la cuisson et la friture et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien nettoyé les pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez bien les pommes de terre pour leur enlever l'amidon.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Le point de cuisson croustillant dépend de la quantité d'eau et d'huile.	Assurez-vous de sécher les frites avant de commencer la cuisson.
		Coupez les pommes de terre en lanières plus petites pour obtenir des résultats plus croustillants.
		Augmentez le niveau d'huile pour des résultats plus croustillants.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 03300

Produit : Friteuse à air chaud Cecofry Rain

Puissance : 1550 W

Voltage : 220 - 240 V

Fréquence : 50/60 Hz

Capacité du réservoir d'huile : 30 ml

La consommation d'énergie en mode veille est de 0,4 W selon les directives de la norme EN 50564:2011 et les règlements européens 1275/2008/CE et 801/2013/CE. Pour ce faire, branchez l'appareil sans effectuer aucune fonction. Le sélecteur de l'appareil a été placé sur la position « veille ».

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

8. GARANTIE ET SAV

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Bedienfeld
2. Hauptgehäuse
3. Display
4. Frittierkorb
5. Tragegriff
6. Öltank
7. Luftauslass
8. Stromkabel

Bedienfeld. Abb. 2

1. Menüs
2. Temperatur-Touch-Symbol
3. Timer-Touch-Symbol
4. Timer
5. Ölstand-Touch-Symbol
6. Power/Start/Pause-Taste
7. Touch-Symbol vergrößern (+)
8. Display
9. Touch-Symbol verringern (-)

Hinweis:

Die Grafiken in diesem Handbuch sind schematische Darstellungen und stimmen möglicherweise nicht genau mit dem Produkt überein.

2. VOR DEM GEBRAUCH

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

- gründlich mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Füllen Sie das Gerät nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
- Setzen Sie den Metallgitter auf das Gerät, bis es einrastet, wie in Abbildung 8 gezeigt.

Schützendes Metallgitter

Montage. Abb. 8

Das schützende Metallgitter befindet sich oben im Inneren der Heißluftfritteuse. Dieses Gitter schützt das Heizelement. Aufgrund der Verwendung von Sprühöl ist dieses Teil zur Reinigung abnehmbar.

Das schützende Metallgitter verfügt:

- Eine flexible Lasche, die zum einfachen Betreten oder Verlassen des Gitters eingeschoben werden kann.
- Eine feste Lasche, um den Gitter zu stützen, bevor er an der flexiblen Lasche befestigt wird.
- Zwei Seitenstützen zur Führung des Gitters.

Zum Einsetzen oder Herausnehmen des Gitters:

Um den Gitter an seiner Halterung zu befestigen, müssen Sie das Gitter zuerst in die feste Lasche einsetzen und sich durch die beiden seitlichen Halterungen führen. Sobald dieser Schritt abgeschlossen ist, müssen Sie das Gitter gegen die flexible Lasche drücken, um das Gitter vollständig zu fixieren.

Reinigung

- Das Gitter muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden, um die Ansammlung von Öl darauf zu vermeiden.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Gitters heißes Wasser, ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel und einen Schwamm.
- Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie reinigen.

3. BEDIENUNG

Zubereitung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, stabile und ebene Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen wie Induktionskochfelder.
2. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
3. Stellen Sie das Korbgerät im Korb selbst, wie in Abbildung 3 gezeigt
4. Stellen Sie sicher, dass der Öltank im Gerät eingesetzt und gefüllt ist. Wenn der Öltank nicht richtig sitzt oder leer ist, gibt das Gerät jedes Mal, wenn das Gerät Öl sprühen muss, einen akustischen Alarm aus und die Meldung „Add Oil“ (Öl nachfüllen) erscheint auf dem

Display des Bedienfelds. Das Gerät sprüht kein Öl auf die Lebensmittel, wenn zu wenig Öl im Tank ist oder dieser leer ist, und setzt den Vorgang bis zum Ende des Programms fort. Um Öl nachzufüllen, entfernen Sie den Öltank wie in Abbildung 7 gezeigt, öffnen Sie den Tankdeckel und füllen Sie ihn bis zur MAX-Markierung (maximal) auf.

5. Benetzen Sie den Korb oder das Gitter nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
6. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da sonst der Luftstrom unterbrochen und das Garergebnis beeinträchtigt wird.
7. Beim ersten Gebrauch hören Sie ein lautes Geräusch, das von der internen Pumpe verursacht wird: Dies ist normal und weist nicht auf eine Fehlfunktion hin.

Luftfritteuse

1. Stecken Sie das Stromkabel zu einer geerdeten Steckdose.
2. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluftfritteuse heraus. Abb. 6
3. Stellen Sie sicher, dass das Schutzgitter richtig positioniert ist Abb. 8
4. Setzen Sie die Körbe wieder in die Fritteuse ein. Richten Sie die Führungen des Korbs und des Körpers der Fritteuse sorgfältig aus und setzen Sie ihn ein. Abb. 4

Hinweis: Sie müssen die Fritteuse mit dem Gitter im Korb verwenden, um den Luftstrom zu fördern und bessere Ergebnisse zu erzielen.

5. Bestimmen Sie Zeit, Temperatur und Ölstand für die Zubereitung je nach Lebensmittel oder wählen Sie ein voreingestelltes Programm (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Abschnitt „Bedienung“).
6. Vor jedem Programmstart heizt das Gerät vor, um die Ergebnisse bei der Zubereitung zu verbessern. Das Gerät zeigt ein rechteckiges Laden an. Dieses Aufwärmen kann einige Minuten dauern.
7. Legen Sie die Lebensmittel in den Korb (Abb. 5).
8. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte des Kochvorgangs umgerührt werden. Um sie zu entfernen, nehmen Sie den Korb am Griff aus dem Gerät und rühren Sie die Lebensmittel mit Hilfe eines Küchenutensils aus Holz oder Kunststoff um. Schieben Sie den Korb wieder in die Heißluftfritteuse.
9. Wenn Sie das Timer-Signal hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Entfernen Sie den Korb und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb herausnehmen, da er Hitze und Dampf abgeben kann.

Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell anhalten. Berühren Sie dazu das Touch-Symbol Power/Start/Pause. Wenn Sie das Programm abbrechen möchten, halten Sie die Einschalttaste gedrückt.

10. Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel gut gekocht sind. Wenn sie nicht genug gekocht sind, schieben Sie den Korb zurück in die Heißluftfritteuse und verlängern Sie den Timer um ein paar Minuten. Wenn dies geschieht, nachdem das Programm beendet ist, wird das Programm erneut vorgeheizt, aber dies dauert nicht länger als ein paar Sekunden nach der Warnung, Sie müssen nur den Korb herausnehmen und wieder einsetzen, um den Kochvorgang zu starten.

Achtung:

- Berühren Sie den Korb nicht während des Betriebs oder unmittelbar nach dem Gebrauch, um Verbrennungen zu vermeiden. Halten Sie den Korb nur am Griff fest.
- Verwenden Sie niemals Metallutensilien, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, damit überschüssiges Öl, das sich am Boden des Korbs angesammelt hat, nicht auf die Zutaten gelangt. Die Zutaten, der Korb und die Fritteuse werden heiß sein. Je nach Art der gekochten Zutaten kann Dampf aus dem Korb entweichen.

Bedienung

1. Das Touch-Symbol Power/Start/Pause bleibt eingeschaltet, sobald die Friteuse gestartet wurde.
2. Wenn Sie das Touch-Symbol Power/Start/Pause berühren, hören Sie einen Piepton und auf dem Display wird „---“ angezeigt. Die Menüsymbole leuchten auf.
3. Wählen Sie das gewünschte Menü und vergewissern Sie sich, dass der Öltank voll und richtig installiert ist.
4. Wenn Sie den Start des Kochvorgangs verzögern möchten, wählen Sie ein Menü aus und ändern Sie die gewünschten Werte. Drücken Sie dazu das Timer-Symbol und wählen Sie die Zeit aus, zu der Sie es verzögern möchten, und drücken Sie dann das Power/Start/Pause Symbol. Starten Sie den Prozess. Die Zeit kann durch Erhöhen und Verringern der Symbole von 0,5 bis 24 Stunden eingestellt werden.
5. Sie können die Kochzeit von 1 bis 60 Minuten in Intervallen von einer Minute anpassen, indem Sie auf das Zeitsymbol klicken und die Zeit mit den Symbolen zum Erhöhen und Verringern ändern. Die Zeit kann während des Kochens angepasst werden.
6. Sie können die Temperatur von 70 bis 200 °C in 5 °C Intervallen einstellen, indem Sie auf das Temperatursymbol klicken und die Temperatur mit den Symbolen zum Erhöhen und Verringern ändern. Die Temperatur kann während des Kochens angepasst werden.
7. Sie können die Ölsprühstufe von 0 bis 7 in 1er-Schritten einstellen, indem Sie auf das Ölstandssymbol klicken und die Stufe mit den Symbolen zum Erhöhen und Verringern ändern. Die Ölsprühstufe kann während des Kochens angepasst werden.
8. Drücken Sie die Touch-Symbol Power/Start/Pause, um das Gerät zu starten. Der Widerstand schaltet sich während eines kompletten Zyklus mehrmals aus und ein, es ist völlig normal, die Temperatur des Korbs konstant zu halten.
9. Auf dem Display des Bedienfelds wird ein Laderechteck angezeigt, um anzuzeigen, dass die Friteuse vorheizt. Diese Vorwärmung kann einige Minuten dauern, wenn das Gerät vollständig kalt ist. Wenn die Friteuse mit dem Vorheizen fertig ist, zeigt das Display „Add Food“ (Lebensmittel hinzufügen) an und es ertönt ein Piepton.
10. Nachdem Sie das Warnsignal gehört und die entsprechende Meldung auf dem Display gesehen haben, nehmen Sie den Korb heraus und legen Sie die Zutaten in den Korb (der Display zeigt „PAUSE“).
11. Nachdem Sie die Zutaten hinzugefügt haben, stellen Sie den Korb wieder in die Fritteuse und die Fritteuse beginnt automatisch mit dem Kochvorgang.

12. Sobald der Kochvorgang abgeschlossen ist, zeigt das Display 15 Sekunden lang „End“ (Ende) an und Sie hören drei Pieptöne.
13. Drücken Sie lange auf das Touch-Symbol Power/Start/Pause, um die Menüauswahl-Oberfläche aufzurufen. Einmal im Inneren, drücken und halten Sie das Ein/Aus-Tastensymbol, um die Fritteuse auszuschalten.
14. Die Fritteuse geht nach 5 Minuten ohne Auswahl einer Option in den „Stand-By“-Modus.

Menüs

In der folgenden Tabelle sind die Temperaturen und Zeiten der Menüs:

	Min-Max Menge (g)	Temp (°C)	Zeit (min.)	Ölstand	Umrühren
Pommes Frites	200 - 600	200	20	6	JA
Steak	Oberfläche*	180	10	4	-
Fisch	Oberfläche*	180	8	6	-
Pizza	Oberfläche*	180	8	0	NEIN
Hühnerflügel / Schenkel	Oberfläche*	200	25	4	NEIN
Muffins / CupCake	Oberfläche*	170	10	0	NEIN
DIY (Handbuch)	Oberfläche*	200	20	4	-
Auftauen / Warmhalten**	Oberfläche*	70/80	25/10	0	-
Reinigung	Oberfläche*	70	20	0	-
Gemüse	100-400	170	10	4	JA

Hinweis:

*Für Lebensmittel mit der empfohlenen Menge als Oberfläche füllen Sie nicht mehr als die Oberfläche des Korbs, um die besten Ergebnisse zu erzielen, wenn Sie mehr einfüllen, werden die Lebensmittel, die unter den anderen liegen, nicht richtig garen.

** Innerhalb des Programms Auftauen/Warmhalten können Sie die eine oder andere Option auswählen, indem Sie erneut auf das Standardprogrammssymbol drücken.

Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren können, sind die Angaben in der Tabelle möglicherweise nicht die am besten geeigneten für die von Ihnen verwendeten Zutaten. Wenn nötig, ändern Sie die Zeiten und/oder Temperaturen, um das Garen anzupassen.

Ein kurzzeitiges Herausnehmen des Korbes während des Bratvorgangs hat keinen Einfluss auf das Kochen.

Tipps

- Kleinere Lebensmittel benötigen weniger Vorbereitungszeit als größere.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit und umgekehrt erfordert eine kleinere Menge an Zutaten nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit.
- Das Entfernen kleinerer Gegenstände nach der Hälfte des Kochvorgangs optimiert das Endergebnis und verhindert, dass Lebensmittel ungleichmäßig garen.
- Bereiten Sie keine zu Festgehaltene Lebensmittel (z.B. Würstchen) in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Fritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge der vorzubereitenden Chips sind 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgekochte Teige, um schnelle und einfache Vorspeisen zuzubereiten. Vorgekochter Teig erfordert weniger Vorbereitungszeit als handgemachter Teig.
- Legen Sie ein Backblech oder eine Backform in den Korb der Fritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Lebensmittel frittieren möchten.
- Sie können das Gerät auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Zum Aufwärmen von Speisen stellen Sie die Temperatur für 10 Minuten auf 150 °C.

Ölstand

Dieses Gerät verfügt über eine neue Technologie, mit der während des Betriebs Öl in den Korb gesprüht werden kann. Dazu trennt das Gerät den Heizwiderstand und den Lüfter und sprüht nach 5 Sekunden das Öl, nach einigen Sekunden nimmt es seinen normalen Betrieb wieder auf. Der Tank hat eine Gesamtkapazität von 30 ml Öl.

Der Betrieb des Programms wird durch Bereiche festgelegt, jede Sprühstärke hat zwei Bereiche:

- Bereich 1: beginnt von Minute 20 bis Minute 12, rückwärts zählend. In diesem Bereich wird je nach gewähltem Ölstand alle 4 Minuten oder alle 2 Minuten gesprüht.
- Bereich 2: beginnt ab Minute 12 bis zum Ende des Vorgangs. In diesem Bereich wird je nach gewähltem Ölstand alle 2 Minuten oder jede Minute gesprüht.
- In jedem Bereich ist die Sprühdauer unterschiedlich.

Die folgende Tabelle zeigt die Sprühbereiche, die Anzahl der Gesamtes Sprühen und die verwendete Ölmenge in jedem Programm.

Ölstand	Zeit (min)	Bereich 1 (20-12 min)	Bereich 2 (11-0 min)	Anzahl Sprühstöße	Gesamtmenge an gebrauchtem Öl (ml)
0	20	-	-	-	-
1	20	Sprühstoß alle 4 Minuten	Sprühstoß alle 2 Minuten	8	3
2	20	Sprühstoß alle 4 Minuten	Sprühstoß alle 2 Minuten	8	6
3	20	Sprühstoß alle 4 Minuten	Sprühstoß alle 2 Minuten	8	9
4	20	Sprühstoß alle 2 Minuten	Sprühstoß jede Minute	16	12
5	20	Sprühstoß alle 2 Minuten	Sprühstoß jede Minute	16	18
6	20	Sprühstoß alle 2 Minuten	Sprühstoß jede Minute	16	23
7	20	Sprühstoß alle 2 Minuten	Sprühstoß jede Minute	16	27

Hinweis:

- Die in der Tabelle aufgeführten Daten wurden für einen 20-Minuten-Zyklus gemessen.
- Die erhaltenen Daten wurden mit nativem Olivenöl und bei einer Umgebungstemperatur von 25 °C berechnet. Wenn Sie unterschiedliche Ergebnisse erhalten, kann dies an der Verwendung unterschiedlicher Ölsorten und Ihren unterschiedlichen Bedürfnissen liegen.

Verwenden Sie keine Öle oder Fette, die bei Raumtemperatur fest ist. Beachten Sie, dass sehr niedrige Temperaturen das Öl verfestigen können. Reinigen Sie den Behälter und die internen Ölschläuche nach jedem Gebrauch.

Wenn Sie die Garzeit auf mehr als 20 Minuten ändern, sprüht das Gerät alle 2 Minuten für alle Ebenen mit der jeweiligen Ebene entsprechenden Ölmenge pro Sprühstoß.

Wenn Sie die Programmzeit auf 15 Minuten verringern, führt die Heißluftfritteuse den ersten vollen Bereich und 3 weitere Minuten den nächsten vollen Bereich aus.

DIY / MANUELL Programm

Das DIY- oder manuelle Programm ist ein spezielles Programm, mit dem Sie Öl sprühen können, wann immer Sie möchten. Wählen Sie dazu dieses Programm und den Ölstand 0. Ölstände können mit diesem Programm verwendet werden und Sie können manuell sprühen.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Das Schutzgitter, der Korb und das Korbgitter sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie zur Reinigung keine Metallgegenstände oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
- 7. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen.
Tipp:
Entfernen Sie den Korb, damit das Gerät schneller abkühlen kann.
- 8. Reinigen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch.

Ratschläge:

- Wir empfehlen die Verwendung von Flüssiger Fettlöser für Lebensmittel, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.
 - Wenn der Korb und das Gitter sehr schmutzig sind, weichen Sie sie 10 Minuten lang in heißem Wasser und Reinigungslösung ein.
9. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm und achten Sie darauf, den Widerstand nicht zu beschädigen.
 10. Reinigen Sie die Sprühspitze mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
 11. Entfernen Sie das Schutzgitter und reinigen Sie das Fett mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
 12. Um den Tank und die internen Ölschläuche zu reinigen, können Sie in den DIY-Modus wechseln und bei Ölstand 0 die DIY-Taste drücken, bis der Tank und die internen Schläuche leer sind. Das Gerät zeigt an, dass kein Öl mehr vorhanden ist Hinweis „Add Oil“.

Lagerung

1. Das Netzkabel kann im Inneren des Geräts aufbewahrt werden.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten sauber und trocken sind.
3. Achten Sie darauf, das Sprühgerät und das abnehmbare Schutzgitter zu reinigen.

5. PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösungen
E1	Temperatursensor funktioniert nicht	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
E2	Temperatursensor funktioniert nicht	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
Die Luftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie das Stromkabel zu einer geerdeten Steckdose.
Gekochte Speisen sind roh.	Die Zutaten sind zu groß.	Legen Sie kleinere Zutaten in den Korb. Das Essen wird am besten in kleine reihenweise gekocht.
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Wählen Sie eine höhere Temperatur (siehe Abschnitt „Bedienung“).
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Wählen Sie eine längere Zeit (siehe Abschnitt „Bedienung“).
Die Zutaten sind ungleichmäßig gekocht worden.	Einige Lebensmittel müssen nach der Hälfte des Vorgangs umgerührt werden.	Zutaten, die sich übereinander stapeln (z. B. Chips), sollten nach der Hälfte der Garzeit ausgeschüttelt werden. Siehe Abschnitt "Bedienung"
Die Zutaten sind nicht knusprig.	Erhöhen Sie die Temperatur	Erhöhen Sie die Kochtemperatur, um eine stärkere Dehydrierung in der oberflächlichen Schicht derselben zu erzeugen und mehr Knusprigkeit zu erzielen.
	Erhöhen Sie den Ölstand	Erhöhen Sie den Ölstand für knusprigere Ergebnisse.
Der Korb gleitet nicht richtig in das Gerät.	Es sind zu viele Zutaten in dem Korb.	Überschreiten Sie nicht den Höchstbetrag des Frittierkorbes.
	Der Korb ist nicht richtig eingesetzt.	Schieben Sie den Korb nach unten in die Fritteuse und folgen Sie dabei den Führungen, bis Sie ein Klicken hören.

Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	Er kocht zu fettes Essen.	Wenn Sie fetthaltige Zutaten verwenden, sickert viel Öl in den Korb. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Korb kann heißer als normal werden. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Ergebnis.
	Der Korb enthält Fett von früheren Verwendungen.	Der weiße Rauch entsteht durch die Erwärmung des Fettes im Korb. Achten Sie darauf, das Gerät nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß zu reinigen.
Frische Pommes Frites werden ungleichmäßig gebraten.	Sie haben nicht die richtige Art von Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln der Back- und Bratsorten und achten Sie darauf, dass sie beim Braten fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffeln nicht richtig gereinigt, bevor Sie sie frittiert haben.	Die Kartoffeln gut abspülen, um die Stärke zu entfernen.
Frische Pommes Frites sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Kartoffeln kommt auf die Menge des Wasser und Öl an.	Achte darauf, die Kartoffeln zu trocknen, bevor du mit dem Vorgang beginnst
		Schneiden Sie die Kartoffeln für ein knackigeres Ergebnis in kleinere Streifen.
		Erhöhen Sie den Ölstand für knusprigere Ergebnisse.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 03300
 Produkt: Heißluftfritteuse Cecofry Rain
 Leistung: 1550 W
 Spannung: 220 - 240 V
 Frequenz: 50/60 Hz
 Fassungsvermögen des Öltanks 30 ml
 Die Leistungsaufnahme im „standby“-Modus beträgt 0,4 W gemäß den Richtlinien der Norm EN 50564:2011 und den europäischen Verordnungen 1275/2008/EG und 801/2013/EG. Dazu wird es funktionslos an das Stromnetz angeschlossen. Der Geräteschalter/-regler wurde in der „standby“-Position verwendet.
 Die technischen Daten können ohne Vorankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.
 Made in China | Entworfen in Spanien

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Haushaltsabfall entsorgt werden muss. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, sollten Sie die Batterien/Akkus entfernen und es zu einer von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstelle bringen. Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und/ oder ihre Akkus zu erhalten. Die Einhaltung der oben genannten Leitlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem Benutzer oder Endverbraucher 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. Pannello di controllo
2. Struttura principale
3. Display
4. Cestello
5. Manico
6. Serbatoio d'olio
7. Uscita dell'aria
8. Cavo di alimentazione

Pannello di controllo. Fig. 2

1. Menu
2. Icona touch di temperatura
3. Icona touch di tempo
4. Icona touch del timer
5. Icona touch del livello d'olio
6. Icona touch di alimentazione/avvio/pausa
7. Icona touch di aumento
8. Display
9. Icona touch di riduzione

Nota:

I grafici di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente all'apparecchio.

2. PRIMA DELL'USO

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

- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido e umido. Non riempire l'apparecchio con olio o altri liquidi.
- Inserire la griglia metallica nell'apparecchio finché non scatta in posizione, come illustrato nella figura 8.

Griglia metallica protettiva

Posizionamento. Fig. 8

La griglia metallica protettiva si trova nella parte superiore dell'interno della friggitrice ad aria e protegge l'elemento riscaldante. A causa dello spruzzamento interno d'olio, la griglia può essere rimossa per la sua pulizia.

La griglia metallica protettiva è composta da

- una linguetta flessibile che può essere premuta per facilitare l'inserimento o la rimozione della griglia;
- una linguetta fissa per sostenere la griglia prima di fissarla alla linguetta flessibile;
- due staffe guida laterali.

Inserimento o rimozione della griglia

Per fissare la griglia al rispettivo supporto, inserire innanzitutto la griglia nella linguetta fissa e fare uso delle staffe guida; premere quindi la griglia contro la linguetta flessibile per fissarla del tutto.

Pulizia

- Pulire la griglia dopo ogni uso per evitare l'accumulo sulla stessa.
- Per pulire la griglia, utilizzare acqua calda e un detergente e una spugna non abrasivi.
- Assicurarsi che la friggitrice sia completamente fredda prima di pulirla.

3. FUNZIONAMENTO

Preparazione

1. Collocare l'apparecchio su una superficie orizzontale, stabile e piana. Non collocare l'apparecchio su superfici calde come piani cottura a induzione.
2. Non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
3. Posizionare la griglia del cestello all'interno del cestello stesso, come illustrato nella figura 3.
4. Assicurarsi che il serbatoio dell'olio sia ben posizionato all'interno dell'apparecchio e che sia pieno. Se il serbatoio dell'olio non è posizionato correttamente o è vuoto, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e il display del pannello di controllo mostrerà "Add Oil" (aggiungere olio) ogni volta che l'apparecchio deve spruzzare olio. L'apparecchio non spruzzerà olio sul cibo se non c'è olio a sufficienza nel serbatoio o se quest'ultimo è vuoto,

e procederà fino a fine cottura. Per aggiungere olio, rimuovere il serbatoio dell'olio come mostrato nella figura. 7, aprire il coperchio del serbatoio e riempirlo fino al segno MAX.

5. Non ricoprire il cestello o la griglia con olio o altri liquidi.
6. Non collocare oggetti sopra l'apparecchio per evitare di interrompere il flusso d'aria e compromettere il risultato di cottura.
7. Durante il primo uso, si sentirà un forte rumore causato dalla pompa interna: questo è normale e non indica un malfunzionamento.

Friggitrice ad aria

1. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra.
2. Estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria. Fig. 6
3. Assicurarci che la griglia protettiva sia ben posizionata. Fig. 8
4. Rimettere il cestello nella friggitrice ad aria. Allineare con cura le guide del cestello con quelle della struttura della friggitrice e inserirlo. Fig. 4

Nota: è consigliabile utilizzare sempre la friggitrice con la griglia all'interno del cestello per favorire il flusso d'aria e ottenere risultati migliori.

5. Stabilire il tempo, la temperatura e il livello d'olio in base a alle esigenze di cottura dell'alimento, oppure selezionare un menu predefinito (vedere la sezione "Funzionamento").
6. Prima di avviare un menu predefinito, l'apparecchio si preriscalda per migliorare i risultati di cottura: durante il preriscaldamento, l'apparecchio mostrerà un rettangolo in caricamento. Il preriscaldamento può richiedere alcuni minuti.
7. Inserire gli alimenti nel cestello (Fig. 5).
8. Alcuni ingredienti devono essere mescolati a metà cottura. Per mescolarli, estrarre il cestello dall'apparecchio usando il manico e rimuovere gli alimenti con un utensile da cucina in legno o plastica. In seguito, far scorrere di nuovo il cestello all'interno della friggitrice ad aria.
9. Il segnale acustico del timer indicherà il termine del tempo impostato. Rimuovere il cestello e poggiarlo su una superficie resistente al calore. Fare attenzione al calore e al vapore emessi quando si rimuove il cestello.

Nota: è possibile mettere in pausa l'apparecchio anche in modo manuale. A tal fine, premere l'icona touch di alimentazione/avvio/pausa. Tenere premuto se si desidera interrompere del tutto la cottura.

10. Verificare che gli alimenti siano ben cotti. In caso non lo fossero, rimettere il cestello nella friggitrice ad aria e aggiungere qualche altro minuto al timer. La friggitrice inizierà a preriscaldarsi, ma ciò richiederà non più di qualche secondo: è sufficiente estrarre e reinserire il cestello per avviare nuovamente la cottura.

Attenzione:

- Non toccare il cestello durante o subito dopo l'uso per evitare ustioni. Tenere il cestello solo per il manico.

- Non utilizzare mai utensili metallici per evitare di danneggiare la superficie.
- Non capovolgere il cestello per evitare che l'olio in eccesso accumulato sul fondo dello stesso si riversi sugli ingredienti. Gli ingredienti, il cestello e la friggitrice saranno caldi. A seconda del tipo di ingredienti cotti, è possibile che dal cestello fuoriesca del vapore.

Funzionamento

1. L'icona touch di alimentazione/avvio/pausa rimane accesa dopo l'avvio della friggitrice.
2. Premendo l'icona touch di alimentazione/avvio/pausa, si sentirà un segnale acustico e il display mostrerà "---". Le icone di menu si illumineranno.
3. Selezionare il menu desiderato e assicurarsi che il serbatoio dell'olio sia pieno e correttamente installato.
4. Se si desidera ritardare l'inizio della cottura, selezionare un menu e modificare i valori desiderati premendo l'icona del timer e selezionando il tempo di avvio ritardato; quindi, premere l'icona touch di alimentazione/avvio/pausa. Il tempo può essere regolato da 0,5 a 24 ore tramite le icone touch di aumento e riduzione.
5. È possibile impostare il tempo di cottura da 1 a 60 minuti a intervalli di un minuto premendo l'icona di tempo e modificando il valore con le icone di aumento e riduzione. Il tempo può anche essere regolato durante la cottura.
6. È possibile regolare la temperatura da 70 a 200 °C a intervalli di 5 °C premendo l'icona touch di temperatura e modificando il valore con le icone touch di aumento e riduzione. La temperatura può anche essere regolata durante la cottura.
7. È possibile regolare il livello d'olio spruzzato da 0 a 7 a intervalli di 1 premendo l'icona touch della quantità d'olio e modificando il valore con le icone di aumento e riduzione. Il livello d'olio può anche essere regolato durante la cottura.
8. Premere l'icona touch di alimentazione/avvio/pausa per avviare la friggitrice. L'elemento riscaldante si accende e si spegne più volte durante la cottura: questo è normale e serve a mantenere costante la temperatura del cestello.
9. Il display del pannello di controllo mostra un rettangolo in caricamento durante il preriscaldamento della friggitrice. Il preriscaldamento può richiedere alcuni minuti se la friggitrice è completamente fredda. Al termine del preriscaldamento, il display mostrerà "Add Food" (aggiungere cibo) e verrà emesso un segnale acustico.
10. Una volta sentito il segnale acustico e visualizzato il messaggio corrispondente sul display, rimuovere il cestello e mettere gli ingredienti al suo interno: il display mostrerà "PAUSE" (pausa).
11. Dopo aver aggiunto gli ingredienti, rimettere il cestello nella friggitrice: quest'ultima avvierà automaticamente il processo di cottura.
12. Al termine della cottura, il display mostrerà "End" (fine) per 15 secondi e verranno emessi tre segnali acustici.
13. Tenere premuta l'icona touch di alimentazione/avvio/pausa per accedere all'interfaccia di selezione dei menu. Una volta all'interno, tenere premuta nuovamente l'icona di alimentazione/avvio/pausa per spegnere la friggitrice.

14. La friggitrice entrerà in modalità Standby dopo 5 minuti di inattività.

Menu predefiniti

La tabella sottostante mostra le temperature e tempi di cottura dei menu predefiniti:

	Quantità minima-massima (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Livello d'olio	Mescolare
Patatine fritte	200 - 600	200	20	6	Sì
Filetto	Superficie*	180	10	4	-
Pesce	Superficie*	180	8	6	-
Pizza	Superficie*	180	8	0	NO
Alette / coscette di pollo.	Superficie*	200	25	4	NO
Muffin	Superficie*	170	10	0	NO
DIY (fai da te)	Superficie*	200	20	4	-
Scongelamento/ mantenimento a caldo**	Superficie*	70/80	25/10	0	-
Pulizia	Superficie*	70	20	0	-
Verdura	100-400	170	10	4	Sì

Nota:

*Riempire il cestello con questi alimenti solo fino a coprire la superficie interna dello stesso per ottenere buoni risultati di cottura; altrimenti, se accatastati, gli alimenti sottostanti non si cuoceranno correttamente.

**È possibile selezionare un'opzione o l'altra premendo nuovamente l'icona del menu predefinito.

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. Se necessario, modificare i tempi e/o le temperature per adattare la cottura al tipo di alimento.

Rimuovere brevemente il cestello durante la cottura non influisce sul risultato.

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.
- La rimozione di alimenti più piccoli a metà del processo di cottura ottimizza il risultato finale e previene una cottura non uniforme.
- Non preparare cibi troppo grassi nella friggitrice ad aria (per esempio salsicce).
- Gli snack che possono essere cucinati nel forno possono anche essere cucinati nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale di patatine fritte da preparare è di 500 grammi.
- Usare impasti precotti per preparare spuntini in modo facile e veloce. La massa precotta richiede meno tempo di preparazione rispetto alla massa fatta a mano.
- Se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere cibi fragili o ripieni, posizionare una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria.
- È inoltre possibile utilizzare l'apparecchio per riscaldare gli alimenti. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura a 150 °C per 10 minuti.

Livello d'olio

Questo apparecchio è dotato di una nuova tecnologia in grado di spruzzare olio nel cestello durante il funzionamento. A questo scopo, l'apparecchio spegne l'elemento riscaldante e la ventola e spruzza olio dopo 5 secondi, per poi riprendere il funzionamento dopo qualche secondo. Il serbatoio dell'olio ha una capacità totale di 30 ml.

La spruzzatura d'olio è regolata da intervalli:

- Intervallo 1: inizia dal minuto 20 al minuto 12, contando alla rovescia. In questo intervallo, la spruzzatura avviene ogni 4 minuti od ogni 2 minuti, a seconda del livello d'olio selezionato.
- Intervallo 2: inizia dal minuto 12 fino a fine cottura. In questo intervallo, la spruzzatura avviene ogni 2 minuti o ad ogni minuto, a seconda del livello d'olio selezionato.
- La durata di spruzzatura è diversa per ogni intervallo.

La tabella di cui sotto mostra gli intervalli di spruzzatura, il numero di spruzzature totali e la quantità di olio spruzzata per ciascun livello.

Livello	Tempo (min)	Intervallo 1 (20-12 min)	Intervallo 2 (11-0 min)	Spruzzature	Quantità d'olio totale (ml)
0	20	-	-	-	-
1	20	Spruzzatura ogni 4 min	Spruzzatura ogni 2 min	8	3
2	20	Spruzzatura ogni 4 min	Spruzzatura ogni 2 min	8	6
3	20	Spruzzatura ogni 4 min	Spruzzatura ogni 2 min	8	9
4	20	Spruzzatura ogni 2 min	Spruzzatura ad ogni minuto	16	12
5	20	Spruzzatura ogni 2 min	Spruzzatura ad ogni minuto	16	18
6	20	Spruzzatura ogni 2 min	Spruzzatura ad ogni minuto	16	23
7	20	Spruzzatura ogni 2 min	Spruzzatura ad ogni minuto	16	27

Nota:

- I dati riportati nella tabella sono misurati in un ciclo di 20 minuti.
- I dati ottenuti sono stati calcolati con olio vergine d'oliva e ad una temperatura ambiente di 25 °C. Se si ottengono risultati diversi, ciò può essere dovuto all'uso di diversi tipi di oli e alla loro differente densità.

Non utilizzare oli e grassi solidi a temperatura ambiente. Si noti che l'olio può solidificarsi a temperature troppo basse. Pulire il serbatoio dell'olio e i condotti d'olio interni dopo ogni uso.

Se il tempo di cottura eccede i 20 minuti, l'apparecchio spruzzerà olio ogni 2 minuti e regolerà la quantità in base al livello selezionato.

Se il tempo di cottura viene ridotto a 15 minuti, la friggitrice ad aria eseguirà il primo intervallo di spruzzatura dell'olio e altri 3 minuti dell'intervallo successivo.

DIY

Il menu DIY (fai da te) è un menu predefinito speciale che consente di spruzzare olio a piacere. A tal fine, selezionare questo menu e impostare il livello d'olio a 0. Con il menu DIY è possibile utilizzare i livelli di olio e spruzzare manualmente.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia

- Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.
 - La griglia protettiva, il cestello e la griglia del cestello sono rivestiti in materiale antiaderente. Non usare utensili metallici o detergenti per la pulizia abrasivi che possano danneggiare la superficie antiaderente.
1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.

Consiglio:

Rimuovere il cestello interno per consentire all'apparecchio di raffreddarsi più rapidamente.

2. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Consigli:

- Per rimuovere lo sporco residuo, si consiglia l'uso di uno sgrassatore liquido per alimenti.
 - Se il cestello e la griglia sono molto sporchi, immergerli in acqua calda e detergente per 10 minuti.
3. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva, facendo attenzione a non danneggiare l'elemento riscaldante.
 4. Pulire l'ugello a spruzzo con acqua calda e una spugna non abrasiva.
 5. Rimuovere la griglia protettiva e rimuovere il grasso in eccesso con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.
 6. Per pulire il serbatoio dell'olio e i condotti interni, è possibile selezionare il menu DIY, impostare il livello d'olio a 0 e premere l'icona DIY ripetutamente fino a svuotare il serbatoio e i condotti interni: il display mostrerà "Add Oil" una volta esaurito l'olio.

Conservazione

1. Il cavo di alimentazione può essere conservato all'interno dell'apparecchio.
2. Assicurarsi che tutti i componenti siano puliti e asciutti.
3. Assicurarsi di pulire l'ugello a spruzzo e la griglia protettiva estraibile.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Possibili soluzioni
E1	Malfunzionamento del sensore di temperatura.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

E2	Malfunzionamento del sensore di temperatura.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
La friggitrice ad aria non funziona	L'apparecchio non è collegato.	Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra.
Alimenti crudi.	Gli ingredienti sono troppo grandi.	Introdurre ingredienti più piccoli nel cestello interno. Gli alimenti si cuociono meglio in piccole sessioni di cottura.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Aumentare la temperatura (vedere la sezione "Funzionamento").
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Aumentare il tempo di cottura (vedere la sezione "Funzionamento").
Gli ingredienti si sono cotti in modo non uniforme.	Alcuni alimenti richiedono di essere mescolati a metà cottura.	Gli ingredienti che si sovrappongono l'un l'altro (per esempio, le patatine fritte) devono essere smossi a metà cottura. Consultare la sezione "Funzionamento".
Crocantezza non soddisfacente.	Aumentare la temperatura.	Aumentare la temperatura di cottura per una maggiore croccantezza.
	Aumentare il livello d'olio.	Aumentare il livello d'olio per ottenere risultati più croccanti.
Il cestello interno non scorre correttamente all'interno dell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non eccedere la quantità massima consentita nel cestello interno.
	Il cestello non è posizionato correttamente.	Spingere il cestello nella friggitrice ad aria seguendo le guide finché non scatta in posizione.
Esce fumo bianco dall'apparecchio.	Si stanno cucinando cibi molto grassi.	Quando si utilizzano ingredienti grassi, una grande quantità di olio penetra nel cestello. L'olio produce fumo bianco e il cestello può riscaldarsi più del normale. Ciò non influisce sull'apparecchio o il risultato.
	Il cestello contiene del grasso derivante da usi precedenti.	Il fumo bianco è dovuto al riscaldamento del grasso nel cestello. Accertarsi di pulire correttamente dopo ogni uso.

Le patatine fritte vengono cotte in modo non uniforme.	Non si sta usando il tipo giusto di patata.	Utilizzare patate fresche da forno e da frittura e assicurarsi che non si spostino durante il processo.
	Le patate non sono state pulite correttamente prima della frittura.	Sciacquare bene le patate per eliminare l'amido.
Le patatine fritte non sono croccanti.	La croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di olio e acqua presente nelle patate.	Assicurarsi di asciugare le patate prima di iniziare il processo.
		Tagliare le patate in pezzi più piccoli per ottenere risultati più croccanti.
		Aumentare il livello d'olio per ottenere risultati più croccanti.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 03300

Prodotto: Friggitrice ad aria Cecofry Rain

Potenza: 1550 W

Tensione: 220-240 V

Frequenza: 50/60 Hz

Capacità del serbatoio dell'olio: 30 ml

Il consumo energetico in modalità Standby è di 0,4 W secondo le linee guida della norma EN 50564:2011 e le normative europee 1275/2008/CE e 801/2013/CE. A tal fine, l'apparecchio viene collegato alla rete elettrica senza svolgere alcuna funzione. L'interruttore/controllo dell'apparecchio è impostato su Standby.

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previo avviso per migliorare la qualità dell'apparecchio.

Fabbricato in China | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

Per ottenere informazioni dettagliate sulla forma più adeguata per

gettare gli elettrodomestici e/o le corrispondenti batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

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

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

Cecotec sarà responsabile nei confronti dell'utente finale o del consumatore per difetti 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 qualificato.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Painel de controlo
2. Unidade principal
3. Ecrã
4. Cesto
5. Pega
6. Depósito de óleo
7. Saída de ar
8. Cabo de alimentação

Painel de controlo. Fig. 2

1. Menus
2. Ícone tátil Temperatura
3. Ícone tátil Temporizador
4. Temporizador
5. Ícone tátil Nível de óleo
6. Ícone tátil Ligar/Início/Pausa
7. Ícone tátil Aumentar
8. Ecrã
9. Ícone tátil Diminuir

Nota:

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

2. ANTES DE USAR

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

- aquecedor e o depósito de óleo com água morna, detergente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe o interior e exterior do aparelho com um pano suave e húmido. Não encha o aparelho com óleo ou outros líquidos.
 - Coloque a grelha metálica no aparelho até que fique fixa. Fig. 8

Grelha metálica protetora

Montagem. Fig. 8

A grelha metálica protetora está localizada na parte superior do interior da fritadeira de ar. Esta grelha protege o elemento aquecedor. Devido ao uso de óleo pulverizado, esta parte é amovível para a sua limpeza.

A grelha metálica protetora tem:

- Uma aba flexível que pode ser pressionada para facilitar a saída ou entrada da grelha.
- Uma aba fixa para apoiar a grelha antes de a encaixar na aba flexível.
- Dois suportes laterais para guiar a grelha.

Para inserir ou retirar a grelha:

Para fixar a grelha ao respetivo suporte, é necessário, em primeiro lugar, inserir a grelha na aba fixa e ser guiado pelos dois suportes laterais. Uma vez concluído este passo, é necessário pressionar a grelha contra a aba flexível para a fixar completamente.

Limpeza

- A grelha tem de limpar-se após cada utilização para evitar a acumulação de óleo.
- Para limpar a grelha, utilize água morna, um detergente não abrasivo e uma esponja não abrasiva.
- Certifique-se de que a fritadeira está totalmente fria antes de a limpar.

3. FUNCIONAMENTO

Preparação

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, lisa e estável. Não coloque o aparelho sobre superfícies quente como placas de indução.
2. Coloque o aparelho numa superfície resistente ao calor.
3. Coloque a grelha do cesto no próprio cesto. Fig. 3
4. Certifique-se de que o depósito de óleo está colocado no aparelho e de que está cheio. Se o depósito de óleo não estiver corretamente colocado ou estiver vazio, o aparelho apitará e mostrará ADD OIL (adicionar óleo) no ecrã do painel de controlo. A fritadeira não pulverizará óleo se não o adicionar no depósito. O aparelho não pulverizará óleo sobre os alimentos se não houver suficiente no depósito ou se estiver vazio e continuar o processo até finalizar o programa. Para adicionar óleo, retire o depósito de óleo (Fig. 7),

abra a tampa do depósito e encha-o até a marca MAX.

5. Não barra o cesto ou a grelha com óleo ou qualquer outro líquido.
6. Não coloque nada por cima do aparelho, o fluxo de ar será interrompido e isto afetará o resultado.
7. A bomba interna causará um ruído forte durante o primeiro uso, isto é normal e não indica um mau funcionamento.

Fritadeira de ar

1. Conecte o cabo de alimentação a uma tomada de corrente com ligação à terra.
2. Retire o cesto da fritadeira de ar. Fig. 6
3. Certifique-se de que a grelha protetora está corretamente colocada. Fig. 8
4. Volte a colocar o cesto na fritadeira de ar. Alinhe cuidadosamente as guias do cesto com as da unidade principal. Fig. 4

Nota: deve usar a fritadeira com a grelha colocada no interior do cesto para favorecer o fluxo de ar e obter melhores resultados.

5. Defina o tempo, temperatura e nível de óleo para a elaboração de acordo aos ingredientes ou selecione um programa predefinido (consulte a secção "Definições" do apartado de "Funcionamento").
6. Antes de começar cada programa, o aparelho realizará um pré-aquecimento para melhorar os resultados na elaboração. O aparelho mostrará uma barra a carregar. O pré-aquecimento pode demorar alguns minutos.
7. Coloque os ingredientes no cesto. Fig. 5
8. Alguns ingredientes devem ser mexidos a meio do processo de cozedura. Para isto, retire o cesto do aparelho utilizando a pega e mexa os ingredientes com a ajuda de um utensílio de cozinha de madeira ou de plástico. Deslize novamente o cesto dentro da fritadeira de ar.
9. Quando ouvir o sinal do temporizador, o tempo de cozedura definido já decorreu. Retire o cesto do aparelho de ar e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor. Tenha cuidado quando sacar o cesto, pode libertar calor e vapor.

Nota: também pode pausar o aparelho manualmente. Para isto, toque no ícone tátil de Ligar/Início/Pausa. Se desejar cancelar o programa, mantenha premido o ícone tátil Ligar/Início/Pausa.

10. Certifique-se de que os alimentos estejam bem cozinhados. Em caso não estiverem suficientemente cozinhados, volte a colocar o cesto dentro da fritadeira e defina o temporizador por mais alguns minutos. Se isso acontecer quando o programa tiver terminado, o programa retomará o pré-aquecimento, mas isso não demorará mais do que alguns segundos. Após o aviso, basta retirar e voltar a inserir o cesto para iniciar o processo de cozedura.

Advertência:

- Não toque no cesto durante ou imediatamente após o processo para evitar queimaduras. Segure o cesto unicamente pela pega.
- Não utilize nunca utensílios metálicos, podem danificar a superfície.
- Não vire o cesto ao contrário para que o excesso de óleo acumulado no fundo do cesto não derrame sobre os ingredientes. Os ingredientes, o cesto e a fritadeira estarão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes cozinhados, pode sair vapor do cesto.

Funcionamento

1. O ícone tátil Ligar/Início/Pausa ficará aceso quando ligar o aparelho.
2. Se tocar no ícone tátil Ligar/Início/Pausa, o aparelho apitará e o ecrã mostrará "---". Os ícones dos programas predefinidos acender-se-ão.
3. Selecione o programa desejado e certifique-se de que o depósito de óleo está cheio e corretamente instalado.
4. Se desejar atrasar o início da cozedura, selecione um programa e modifique os valores desejados tocando no ícone Temporizador e selecionando o tempo que deseja atrasar a cozedura. Depois toque no ícone Ligar/Início/Pausa para iniciar o processo. Pode definir o temporizador desde 30 minutos até 24 horas mediante os ícones Aumentar e Diminuir.
5. Pode definir o tempo de cozedura desde 1 até 60 minutos em faixas de um minuto. Toque no ícone Tempo e modifique-o com os ícones Aumentar e Diminuir. Pode modificar o tempo durante o processo de cozedura.
6. Pode definir a temperatura desde 70 até 200 °C em faixas de 5 °C. Toque no ícone Temperatura e modifique-a com os ícones Aumentar e Diminuir. Pode modificar a temperatura durante o processo de cozedura.
7. Pode definir o nível de pulverização de óleo desde 0 até 7 em faixas de 1. Toque no ícone Nível de óleo e modifique-o com os ícones Aumentar e Diminuir. Pode modificar o nível de óleo durante o processo de cozedura.
8. Pressione o ícone tátil Ligar/Início/Pausa para pôr o aparelho em funcionamento. A resistência desliga e liga várias vezes durante um ciclo completo, isto é totalmente normal para manter a temperatura do cesto consistentemente.
9. O ecrã do painel de controlo mostrara uma barra a carregar para indicar que a fritadeira está a pré-aquecer. O pré-aquecimento pode demorar uns minutos se o aparelho estiver completamente frio. Quando a fritadeira terminar de pré-aquecer, o ecrã mostrará ADD FOOD (adicionar comida) e apitará.
10. Após apitar e mostrar o aviso correspondente no ecrã, retire o cesto e coloque os ingredientes no cesto (o ecrã mostrará PAUSE).
11. Após adicionar ingredientes, coloque de novo o cesto na fritadeira e esta começará automaticamente o processo de cozedura.
12. Quando finalizar a cozedura, o ecrã mostrará END (fim) por 15 segundos e apitará 3 vezes.
13. Toque e segure o ícone tátil Ligar/Início/Pausa para aceder à seleção de programas. Toque e segure no ícone tátil Ligar/Início/Pausa para desligar o aparelho.

14. A fritadeira ficará no modo Standby após 5 minutos se não for selecionada qualquer função.

Menus

Na seguinte tabela mostram-se as temperaturas e os tempos dos programas predefinidos:

	Min-máx Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Nível de óleo	Mexer
Batatas fritas	200 - 600	200	20	6	SIM
Bife	Superfície*	180	10	4	-
Peixe	Superfície*	180	8	6	-
Pizza	Superfície*	180	8	0	NÃO
Asas / Coxas de frango	Superfície*	200	25	4	NÃO
Bolinho / Cupcake	Superfície*	170	10	0	NÃO
DIY (Manual)	Superfície*	200	20	4	-
Descongelar / Manter quente**	Superfície*	70/80	25/10	0	-
Limpeza	Superfície*	70	20	0	-
Legumes	100-400	170	10	4	SIM

Nota:

*Para obter melhores resultados, não encha mais do que a superfície do cesto para alimentos com a área de superfície recomendada. Se encher mais do que a quantidade recomendada, os alimentos por baixo não cozinharão corretamente.

** No programa Descongelar / Manter quente pode selecionar uma ou outra opção clicando novamente no ícone do programa predefinido.

Como os ingredientes podem variar na origem, tamanho, forma e marca, não se pode garantir que o que é mostrado na tabela seja o mais apropriado para os ingredientes que utilize. Se for necessário, modifique o tempo e a temperatura para adaptá-los à cozedura.

Retirar o cesto momentaneamente durante o processo não afeta a cozedura.

Dicas

- Os alimentos mais pequenos requerem um tempo de preparação menor do que os grandes.
- Uma maior quantidade de ingredientes requer um tempo de preparação ligeiramente mais longo e, inversamente, uma menor quantidade de ingredientes requer um tempo de preparação ligeiramente mais curto.

- A remoção dos alimentos mais pequenos no meio do processo de fritura otimiza o resultado final e evita que os alimentos sejam fritos de forma desigual.
- Não prepare alimentos excessivamente gordurosos na fritadeira de ar quente (por exemplo, salsichas).
- Os aperitivos que podem ser cozidos no forno também podem ser cozinhados na fritadeira de ar quente.
- A quantidade ótima de batatas fritas para preparar é de 500 gramas.
- Utilize massa pré-cozida para preparar aperitivos de forma rápida e fácil. A massa pré-cozida requer menos tempo de preparação do que a massa feita à mão.
- Coloque uma forma ou assadeira no cesto da fritadeira de ar se quiser fazer um bolo ou uma quiche ou se quiser fritar comida frágil ou recheada.
- Pode utilizar também o aparelho para reaquecer os alimentos. Para reaquecer os alimentos, defina a temperatura para 150 °C durante 10 minutos.

Nível de óleo

Este aparelho tem uma inovadora tecnologia que permite pulverizar óleo no cesto durante o funcionamento. Para isto, o aparelho desliga a resistência aquecedora e o ventilador e após 5 segundos pulveriza o óleo. Uns segundos depois retoma o funcionamento normal. O depósito tem uma capacidade de 30 ml de óleo.

O funcionamento do programa estabelece-se por faixas. Cada nível de pulverização tem duas:

- Faixa 1: começa desde o minuto 20 até o minuto 12, em contagem regressiva. Durante esta faixa realiza-se uma pulverização a cada 4 ou 2 minutos, de acordo com o nível de óleo selecionado.
- Faixa 2: começa desde o minuto 12 até o fim do processo. Durante esta faixa realiza-se uma pulverização a cada 2 minutos, de acordo com o nível de óleo selecionado.
- Em cada faixa, a duração da pulverização é diferente.

Na seguinte tabela mostram-se as faixas de pulverização, o número total de pulverizações e a quantidade de óleo usado em cada programa.

Nível de óleo	Tempo (min)	Faixa 1 (20-12 min)	Faixa 2 (11-0 min)	Número de pulverizações	Quantidade total de óleo usado (ml)
0	20	-	-	-	-
1	20	Pulverização a cada 4 min	Pulverização a cada 2 min	8	3
2	20	Pulverização a cada 4 min	Pulverização a cada 2 min	8	6

3	20	Pulverização a cada 4 min	Pulverização a cada 2 min	8	9
4	20	Pulverização a cada 2 min	Pulverização a cada 4 min	16	12
5	20	Pulverização a cada 2 min	Pulverização a cada 4 min	16	18
6	20	Pulverização a cada 2 min	Pulverização a cada 4 min	16	23
7	20	Pulverização a cada 2 min	Pulverização a cada 4 min	16	27

Nota:

- Os dados apresentados na tabela foram medidos para um ciclo de 20 min.
- Os dados obtidos foram calculados com azeite virgem e a uma temperatura ambiente de 25 °C. Se obter resultados diferentes pode ser devido ao uso de diferentes tipos de óleo e as suas diferentes densidades.

Não utilize óleos ou gorduras que a temperatura ambiente sejam sólidos. Tenha em conta que as temperaturas muito baixas podem solidificar o óleo. Limpe o depósito e os tubos internos do óleo após cada uso.

Se modificar o tempo de cozedura por cima de 20 minutos, o aparelho realizará uma pulverização a cada 2 minutos para todos níveis com a quantidade de óleo por pulverização correspondente a cada nível.

Se diminuir o tempo do programa para 15 minutos, a fritadeira de ar realizará a primeira faixa completa e 3 minutos mais da seguinte faixa.

Programa DIY / MANUAL

O programa DIY / MANUAL é um programa especial que lhe permite pulverizar óleo quando quiser. Para isto, selecione o programa e o nível 0 de óleo. Com este programa pode usar os níveis de óleo e pulverizar manualmente.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza

- Limpe o aparelho depois de cada uso.
- A grelha protetora, o cesto e a grelha do cesto tem revestimento antiaderente. Não utilize utensílios metálicos nem produtos de limpeza abrasivos, podem danificar a superfície

antiaderente.

1. Desconecte o aparelho da corrente elétrica e permita que arrefeça por completo antes de limpá-lo.

Dica:

Retire o cesto para que o aparelho arrefeça mais rapidamente.

2. Limpe o interior e exterior do aparelho com um pano suave e húmido.

Dicas:

- Recomenda-se o uso de desengordurante líquido para retirar qualquer resto de sujidade.
- Se o cesto e a grelha estiverem sujos, submerja-os em água quente com uma solução limpadora durante 10 minutos.

3. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva, com cuidado de não danificar a resistência.
4. Limpe o bocal pulverizador com água quente e uma esponja não abrasiva.
5. Limpe a grelha protetora em profundidade com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
6. Para limpar o depósito e os tubos internos de óleo, pode entrar no modo DIY e seleccionar o nível de óleo 0 ou tocar no ícone DIY até que o depósito e os tubos internos estejam vazios. O aparelho indica que já não há óleo através da mensagem ADD OIL.

Armazenamento

1. Pode armazenar o cabo de alimentação no interior do aparelho.
2. Certifique-se de que todos os componentes estejam limpos e secos.
3. Certifique-se de limpar o pulverizador e a grelha protetora amovível.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possíveis causas	Possíveis soluções
E1	O sensor de temperatura não funciona.	Deve entrar em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
E2	O sensor de temperatura não funciona.	Deve entrar em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
A fritadeira de ar quente não funciona.	O aparelho não está ligado.	Conecte o cabo de alimentação a uma tomada de corrente com ligação à terra.

Os alimentos cozinhados estão crus.	Os ingredientes são demasiado grandes.	Coloque ingredientes mais pequenos no cesto. A comida fica mais bem cozinhada em pequenos lotes.
	A temperatura seleccionada é excessivamente baixa.	Selecione mais temperatura (consulte a secção Funcionamento").
	O tempo de preparação é demasiado curto.	Selecione mais tempo (consulte a secção Funcionamento").
Os ingredientes têm sido cozinhados de forma desigual.	Alguns alimentos precisam de ser mexidos no meio do processo.	Os ingredientes que ficam empilhados uns em cima dos outros (por exemplo, batatas fritas) devem ser agitados a meio do tempo de cozedura. Ver secção "Funcionamento".
Os ingredientes não ficam crocantes.	Aumente a temperatura	Aumente a temperatura de cozedura para gerar maior desidratação na capa superficial dos mesmos e obter maior crocante.
	Aumente o nível de óleo.	Aumente o nível de óleo para obter resultados mais crocantes.
O cesto não desliza corretamente dentro do aparelho.	Excesso de ingredientes no cesto.	Não exceda a quantidade máxima permitida no cesto.
	O cesto não está corretamente posicionado.	Coloque a borda do cesto na ranhura e empurre para baixo até ouvir um clique.
Sai fumo branco da fritadeira de ar.	Está a cozinhar alimentos gordurosos.	Ao cozinhar alimentos gordurosos na fritadeira de ar, uma grande quantidade de óleo vazará para o cesto. O óleo produz fumo branco e o cesto pode ficar mais quente do que o normal. Isto não afeita o aparelho nem o resultado.
	O cesto ainda contém gordura de usos anteriores.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura no aparelho. Certifique-se de que a limpa corretamente após cada utilização.

As batatas fritas frescas são cozinhadas de forma desigual.	Não usou o tipo correto de batata.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que se mantêm firmes durante o processo de fritura.
	Não limpou bem as batatas antes de as fritar.	Enxague bem as batatas para remover o amido.
As batatas fritas não ficam crocantes.	A consistência crocante das batatas vai depender da quantidade de água e azeite.	Certifique-se de secar as batatas antes de começar o processo de cozedura.
		Corte as batatas em tiras mais pequenas para obter resultados mais crocantes.
		Aumente o nível de óleo para obter resultados mais crocantes.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência do produto: 03300

Produto: Fritadeira de ar Cecofry Rain

Potência: 1550 W

Tensão: 220-240 V

Frequência: 50/60 Hz

Capacidade do depósito de óleo: 30 ml

O consumo de energia no modo Standby é 0,4 W utilizando as diretrizes da norma EN 50564:2011 e os regulamentos europeus 1275/2008/CE e 801/2013/CE. Para este efeito, o aparelho é ligado à rede sem executar qualquer função. O interruptor/seletor do aparelho ficou na posição Standby.

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

Fabricado na China | Desenhado na Espanha

7. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



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

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

correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais. A conformidade com as diretrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

8. GARANTIA E SAT

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

Manter crianças e animais de estimação afastados da máquina durante a sua utilização.

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

9. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Controlepaneel
2. Hoofdedeelte
3. Display
4. Mand
5. Handgreep
6. Oliereservoir
7. Luchtuitgang
8. Netsnoer

Bedieningspaneel. Fig. 2

1. Menu's
2. Temperatuur
3. Tijd
4. Timer
5. Oliepeil
6. Aan/start/pauze
7. Verhogen
8. Display
9. Verlagen

Opmerking:

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

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

oliereservoir grondig met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.

- Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat met een zachte vochtige doek. Vul het apparaat niet met olie of andere vloeistoffen.
- Plaats het metalen rooster in het toestel totdat het vastklikt, zoals aangegeven in figuur 8.

Beschermend metalen rooster

Het rooster plaatsen. Fig. 8

Het beschermende metalen rooster bevindt zich bovenaan de binnenkant van de air fryer. Dit rooster beschermt het verwarmingselement. Door het gebruik van oliespray is dit onderdeel afneembaar voor reiniging.

Het beschermende metalen rooster heeft:

- Een flexibele flens die kan worden ingedrukt om de in- of uitgang van het rooster te vergemakkelijken.
- Een vaste flens om het rooster te ondersteunen voordat het tegen de flexibele flens wordt gemonteerd.
- Twee zijsteunen om het rooster te geleiden.

Om het rooster te plaatsen of te verwijderen:

Om het rooster aan de beugel te bevestigen, moet u eerst het rooster in de vaste flens steken en door de twee zijbeugels worden geleid; zodra deze stap is uitgevoerd, moet u het rooster tegen de flexibele flens drukken om het rooster volledig vast te zetten.

Schoonmaken

- Het rooster moet na elk gebruik worden gereinigd om olieafzetting op het rooster te voorkomen.
- Gebruik warm water, een niet-schurend schoonmaakmiddel en een niet-schurende spons om het rooster te reinigen.
- Zorg ervoor dat de air fryer volledig is afgekoeld voordat u hem schoonmaakt.

3. WERKING

Voorbereiding

1. Plaats het apparaat op een horizontale, stabiele en vlakke ondergrond. Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken zoals inductiekookplaten.
2. Plaats het apparaat niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is.
3. Plaats het rooster in de mand zelf zoals aangegeven in figuur 3.
4. Controleer of het oliereservoir op het apparaat is gemonteerd en of het vol is. Als het oliereservoir niet correct is geplaatst of leeg is, geeft het apparaat een geluidssignaal en verschijnt de boodschap "Olie toevoegen" op het display van het bedieningspaneel

telkens wanneer het apparaat olie moet spuiten. Het apparaat zal geen olie op het voedsel spuiten als er niet genoeg olie in het reservoir zit of als het reservoir leeg is en zal het proces voortzetten tot het einde van het programma. Om olie toe te voegen, verwijdert u het oliereservoir zoals aangegeven in figuur. 7, open de dop van het reservoir en vul het reservoir tot aan de MAX-markering.

5. Bedek de mand of het rooster niet met olie of een andere vloeistof.
6. Plaats geen voorwerpen op het apparaat, omdat dit de luchtstroom onderbreekt en het kookresultaat beïnvloedt.
7. Tijdens het eerste gebruik hoort u een hard geluid dat wordt veroorzaakt door de interne pomp: dit is normaal en wijst niet op een defect.

Air fryer

1. Steek de stekker van de voedingskabel in een geaard stopcontact.
2. Haal de mand uit de air fryer. Fig. 6
3. Zorg ervoor dat het beschermrooster goed op zijn plaats zit. Fig. 8
4. Plaats de mand terug in de air fryer. Lijn de geleiders van de mand en de behuizing van de air fryer zorgvuldig uit en plaats de mand. Fig. 4

Opmerking: U moet de air fryer gebruiken met het rooster in de mand om de luchtstroom te bevorderen en betere resultaten te verkrijgen.

5. Bepaal de tijd, de temperatuur en het oliepeil voor de bereiding volgens elk levensmiddel, of kies een vooraf ingesteld programma (zie het gedeelte "Instellingen" van het hoofdstuk "Bediening").
6. Voor de start van elk programma warmt het apparaat op om de bereidingsresultaten te verbeteren. Het toestel zal een rechthoek tonen die oplaadt. Dit opwarmen kan enkele minuten duren.
7. Plaats het voedsel in de mand (Fig. 5).
8. Sommige ingrediënten moeten halverwege het kookproces worden omgeroerd. Om de mand te verwijderen, trekt u het uit het apparaat aan de handgreep en verwijdert u het voedsel met een houten of plastic keukengerei. Schuif dan de mand terug in de air fryer.
9. Wanneer u de timerwaarschuwing hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Verwijder de mand en plaats het op een hittebestendig oppervlak. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de mand, want het kan hitte en stoom afgeven.

Opmerking: U kunt het apparaat ook handmatig pauzeren. Om dit te doen, raakt u het aan/start/pauze icoon aan. Als u het programma wilt annuleren, houdt u de aan knop ingedrukt.

10. Zorg ervoor dat het eten goed gaar is. Als ze niet gaar genoeg zijn, schuift u de mand terug in de air fryer en voegt u een paar minuten toe aan de timer. Als dit gebeurt wanneer het programma is afgelopen, zal het programma het voorverwarmen hervatten, maar dit duurt niet meer dan een paar seconden na de waarschuwing, u hoeft de mand alleen maar te verwijderen en opnieuw te plaatsen om het kookproces te starten.

Waarschuwing:

- Raak de mand niet aan tijdens de werking of onmiddellijk na gebruik om brandwonden te voorkomen. Houd de mand alleen bij het handvat vast.
- Gebruik nooit metalen keukengerei, want dat kan het oppervlak beschadigen.
- Draai de mand niet ondersteboven, zodat de overtollige olie die zich op de bodem van de mand heeft opgehoopt niet over de ingrediënten loopt. De ingrediënten, de mand en de air fryer zullen heet zijn. Afhankelijk van het soort ingrediënten dat wordt gekookt, kan er stoom uit de mand ontsnappen.

Werking

1. Het icoon aan/start/pauze blijft branden nadat de air fryer is gestart.
2. Als u op het aan/start/pauze icoon drukt, hoort u een geluidssignaal en verschijnt op het display "---". De menu iconen lichten op.
3. Selecteer het gewenste menu en controleer of het oliereservoir vol is en goed geïnstalleerd.
4. Als u de start van het koken wilt uitstellen, selecteert u een menu en wijzigt u de gewenste waarden door op het timer icoon te drukken en de tijd te selecteren die u wilt uitstellen, waarna u op het icoon aan/start/pauze drukt om het proces te starten. De tijd kan worden ingesteld van 0,5 tot 24 uur met behulp van de verhogen en verlagen iconen.
5. U kunt de kooktijd instellen van 1 tot 60 minuten in intervallen van één minuut door op het tijd icoon te drukken en de tijd te wijzigen met de iconen voor verhogen en verlagen. De tijd kan tijdens het koken worden aangepast.
6. U kunt de temperatuur aanpassen van 70 tot 200°C in intervallen van 5°C door op het temperatuur icoon te drukken en de temperatuur te wijzigen met de iconen voor verhogen en verlagen. De temperatuur kan tijdens het koken worden aangepast.
7. U kunt het oliepeil aanpassen van 0 tot 7 in intervallen van 1 door op het oliepeil icoon te drukken en het peil te wijzigen met de iconen voor verhogen en verlagen. Het oliepeil kan tijdens het koken worden aangepast.
8. Druk op het icoon aan/start/pauze om het apparaat te starten. Het verwarmingselement schakelt tijdens een volledige cyclus verschillende keren aan en uit, dit is volkomen normaal om de temperatuur van de mand constant te houden.
9. Op het display van het bedieningspaneel verschijnt een rechthoekige lading om aan te geven dat de air fryer aan het voorverwarmen is. Dit opwarmen kan enkele minuten duren als het apparaat volledig afgekoeld is. Als de air fryer klaar is met voorverwarmen, verschijnt op het display "Add Food" en klinkt er een waarschuwingssignaal.
10. Na het horen van het waarschuwingssignaal en het zien van het bijbehorende bericht op het display, verwijdert u de mand en legt u de ingrediënten in de mand (op het display verschijnt "PAUZE").
11. Plaats na het toevoegen van de ingrediënten de mand terug in de air fryer en de air fryer begint automatisch met het kookproces.
12. Wanneer het koken is voltooid, toont het display gedurende 15 seconden "End" en klinken er drie pieptonen.

13. Houd het icoon aan/start/pauze ingedrukt om de interface voor menuselectie te openen. Eenmaal binnen, houdt u het aan/start/pauze icoon nogmaals ingedrukt om de air fryer uit te schakelen.
14. De air fryer gaat na 5 minuten in de "Stand-By" modus zonder een optie te selecteren.

Menu's

De volgende tabel toont de temperaturen en tijden van de menu's:

	Min-max Hoeveelheid (g)	Temp (°C)	Tijd (min.)	Oliepeil	Roeren
Frietjes	200 - 600	200	20	6	JA
Filet	Oppervlak*	180	10	4	-
Vis	Oppervlak*	180	8	6	-
Pizza	Oppervlak*	180	8	0	NEE
Kippenbouten / Kippenvleugels	Oppervlak*	200	25	4	NEE
Cupcakes	Oppervlak*	170	10	0	NEE
DIY (Handmatig)	Oppervlak*	200	20	4	-
Ontdooien / Warm Houden**	Oppervlak*	70/80	25/10	0	-
Schoonmaak	Oppervlak*	70	20	0	-
Groenten	100-400	170	10	4	JA

Opmerking:

*Voor voedsel met de aanbevolen hoeveelheid oppervlakte, vul niet meer dan de oppervlakte van de mand voor de beste resultaten, als u meer dan de aanbevolen hoeveelheid vult, zal het voedsel eronder niet goed gaar worden.

** Binnen het programma Ontdooien / Warm houden kunt u de ene of de andere optie kiezen door nogmaals op het standaard programma icoon te klikken.

Omdat ingrediënten kunnen verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, is het mogelijk dat wat in de tabel staat niet het meest geschikt is voor de ingrediënten die u gebruikt. Pas zo nodig de tijd en/of temperatuur aan om het koken aan te passen.

Het kort verwijderen van de mand tijdens het frituren heeft geen invloed op het koken.

Aanbevelingen

- Kleinere levensmiddelen vergen minder bereidingstijd dan grotere levensmiddelen.

- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd en omgekeerd vereist een kleinere hoeveelheid ingrediënten slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Door kleinere levensmiddelen halverwege het kookproces te verwijderen, wordt het eindresultaat geoptimaliseerd en worden ongelijkmatige garing voorkomen.
- Bereid geen buitensporig vet voedsel in de air fryer (bijv. worstjes).
- Snacks die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de air fryer worden bereid.
- De optimale hoeveelheid te bereiden frieten is 500 gram.
- Gebruik voorgekookt deeg om snel en gemakkelijk hapjes te bereiden. Voorgekookt deeg vergt minder voorbereidingstijd dan handgemaakt deeg.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal in de mand van de air fryer als u een cake of quiche wilt bakken of als u breekbaar of gevuld voedsel wilt bakken.
- U kunt het apparaat ook gebruiken om voedsel opnieuw op te warmen. Om voedsel opnieuw op te warmen, stelt u de temperatuur in op 150°C gedurende 10 minuten.

Oliepeil

Dit apparaat heeft een nieuwe technologie die in staat is om tijdens de werking olie in de mand te spuiten. Daartoe schakelt het apparaat het verwarmingselement en de ventilator uit en verstuift de olie na 5 seconden, waarna de normale werking na enkele seconden wordt hervat. Het reservoir heeft een totale capaciteit van 30 ml olie.

De werking van het programma wordt ingesteld door groepen, elk niveau heeft twee groepen:

- Groep 1: begint vanaf minuut 20 tot minuut 12, aftellend. In deze groep wordt elke 4 minuten of elke 2 minuten gesprayd, afhankelijk van het gekozen oliepeil.
- Groep 2: begint vanaf minuut 12 tot het einde. In deze groep wordt elke 2 minuten of elke minuut gesprayd, afhankelijk van het gekozen oliepeil.
- In elke groep is de duur van het sprayen verschillend.

De volgende tabel toont de groepen, hoe vaak er wordt gesprayd en de hoeveelheid olie die in elk programma wordt gebruikt.

Oliepeil	Tijd (min)	Groep 1 (20-12 min)	Groep 2 (11-0 min)	Spray	Totale hoeveelheid gebruikte olie (mL)
0	20	-	-	-	-
1	20	Elke 4 minuten	Elke 2 minuten	8	3
2	20	Elke 4 minuten	Elke 2 minuten	8	6
3	20	Elke 4 minuten	Elke 2 minuten	8	9

4	20	Elke 2 minuten	Elke minuut	16	12
5	20	Elke 2 minuten	Elke minuut	16	18
6	20	Elke 2 minuten	Elke minuut	16	23
7	20	Elke 2 minuten	Elke minuut	16	27

Opmerking:

- De gegevens in de tabel zijn gemeten voor een cyclus van 20 minuten.
- De verkregen gegevens zijn berekend met olijfolie van eerste persing en bij een omgevingstemperatuur van 25 °C. Als u verschillende resultaten krijgt, kan dat te wijten zijn aan het gebruik van verschillende soorten olie en hun verschillende dichtheid.

Gebruik geen oliën en vetten die op kamertemperatuur hard worden. Merk op dat zeer lage temperaturen de olie hard kunnen maken. Reinig het oliereservoir en de interne olieleidingen na elk gebruik.

Als u de kooktijd verandert boven 20 minuten, zal het apparaat om de 2 minuten sprayen voor alle niveaus met de hoeveelheid olie per spray die overeenkomt met elk niveau.

Als u de programmatijd verlaagt naar 15 minuten, voert de air fryer de eerste volledige groep uit en nog 3 minuten van de volgende groep.

Programma DIY / handmatig

Het DIY of handmatige programma is een speciaal programma waarmee u olie kunt sprayen wanneer u maar wilt. Kies daarvoor dit programma en oliepeil 0. Met dit programma kunnen olieniveaus worden gebruikt en kunt u handmatig sprayen.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Schoonmaken

- Maak het apparaat schoon na elk gebruik.
- Het beschermrooster, de mand en het rooster hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerie of schuurmiddelen om ze schoon te maken, want dat kan het antikleefoppervlak beschadigen.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.

Advies:

Verwijder de mand om het toestel sneller te laten afkoelen.

2. Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.

Aanbevelingen:

- Wij adviseren het gebruik van een vloeibare voedselontvetter om het resterende vuil te verwijderen.
 - Als de mand en het rooster erg vuil zijn, laat ze dan 10 minuten weken in heet water en een schoonmaakmiddel.
3. Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons en zorg ervoor dat u het verwarmingselement niet beschadigt.
 4. Reinig de spraykop met warm water en een niet-schurende spons.
 5. Verwijder het beschermrooster en reinig het vet met warm water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.
 6. Om het oliereservoir en de interne olieleidingen te reinigen kunt u de DIY modus openen en bij oliepeil 0 kunt u de DIY knop indrukken totdat het reservoir en de interne leidingen zijn geleegd, het apparaat zal aangeven dat er geen olie meer is door de melding "Add Oil".

Het apparaat opbergen

1. Het netsnoer kan in het apparaat worden opgeborgen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.
3. Maak de sproeier en het verwijderbare beschermrooster schoon.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossingen
E1	Temperatuursensor werkt niet	Neem contact op met de technische dienst van Cecotec.
E2	Temperatuursensor werkt niet	Neem contact op met de technische dienst van Cecotec.
De air fryer werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de stekker van de voedingskabel in een geaard stopcontact.
Gekookt voedsel is rauw.	De ingrediënten zijn te groot.	Plaats kleinere ingrediënten in de mand. Het voedsel kan best in kleinere hoeveelheden worden gekookt.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Kies een hogere temperatuur (zie hoofdstuk "Bediening").
	De voorbereidingstijd is te kort.	Kies een langere tijd (zie hoofdstuk "Bediening").

De ingrediënten zijn ongelijk gebakken.	Sommige voedingsmiddelen moeten in het midden van het proces geroerd worden.	Ingrediënten die op elkaar worden gestapeld (bijv. frietjes) moeten tijdens het koken worden geschud. Zie het hoofdstuk "Bediening".
De ingrediënten zijn niet knapperig.	Verhoog de temperatuur	Verhoog de kooktemperatuur om een hogere dehydratatie van de oppervlaktelaag te bewerkstelligen en een hogere kroktheid te verkrijgen.
	Verhoog het oliepeil	Verhoog het oliepeil voor een knapperiger resultaat.
De mand schuift niet goed in het apparaat.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Overschrijd de aangegeven maximum hoeveelheid niet.
	De mand is niet goed geplaatst.	Duw de mand in de air fryer volgens de geleiders totdat u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Je kookt erg vet voedsel.	Bij gebruik van vette ingrediënten drupt een grote hoeveelheid olie in de mand. De olie produceert witte rook en de mand kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het resultaat.
	De mand bevat vet van vorig gebruik.	De witte rook komt door het opwarmen van het vet in de mand. Zorg ervoor dat u het volledig reinigt na elk gebruik.
Verse frietjes worden ongelijk gebakken.	U heeft niet de correcte soort aardappelen gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze tijdens het bakken stevig blijven.
	U hebt de aardappelen niet goed schoongemaakt.	Spoel de aardappelen goed af om het zetmeel te verwijderen.
De verse frietjes zijn niet knapperig.	Het punt waarop aardappelen krokant worden hangt af van de gebruikte hoeveelheid water en olie.	Zorg ervoor dat u de aardappelen droogt voordat u met het proces begint.
		Snijd de aardappelen in kleinere stukken voor een knapperiger resultaat.
		Verhoog het oliepeil voor een knapperiger resultaat.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 03300

Product: Air Fryer Cecofry Rain

Vermogen: 1550 W

Voltage: 220 - 240 V

Frequentie: 50/60 Hz

Oliereservoir met 30 ml capaciteit

Het stroomverbruik in stand-by bedraagt 0,4 W volgens de richtlijnen van EN 50564:2011 en de Europese verordeningen 1275/2008/EG en 801/2013/EG. Daartoe wordt het apparaat op het lichtnet aangesloten zonder enige functie uit te oefenen. De schakelaar/regelaar van het apparaat stond in de "stand-by" positie.

Technische specificaties kunnen zonder kennisgeving worden gewijzigd om de kwaliteit van het product te verbeteren.

Geproduceerd in China / Ontworpen in Spanje.

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de batterij gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/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 gebruiker of eindconsument voor elk gebrek aan conformiteit dat bestaat op het moment van 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. Panel kontroli
2. Główna część urządzenia
3. Wyświetlacz
4. Kosz
5. Uchwyt
6. Złoże ropy
7. Odpowietrznik
8. Kabel zasilający

Panel sterowania. Rys. 2

1. Menu
2. Ikona dotykowa temperatury
3. Ikona dotyku pogody
4. Czasomierz
5. Ikona dotykowa poziomu oleju
6. Przycisk zasilania/startu/wstrzymania
7. Ikona dotykowa zwiększania
8. Wyświetlacz
9. Ikona dotykowa zmniejszania

Uwaga:

Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą nie odpowiadać dokładnie produktowi.

2. PRZED UŻYCIEM

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

wyczyścić ciepłą wodą, detergentem i nie szorującą gąbką.

- Wyczyścić wnętrze i zewnętrzną stronę urządzenia miękką, wilgotną szmatką. Nie należy napełniać urządzenia olejem ani innymi płynami.
- Umieść metalową kratkę w urządzeniu, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu, jak pokazano na rysunku 8.

Metalowa kratka ochronna

Umieszczenie. Rys. 8

Ochronna metalowa kratka znajduje się w górnej części wnętrza frytkownicy. Kratka ta chroni element grzewczy. Dzięki zastosowaniu sprayu olejowego część ta jest zdejmowana do czyszczenia.

Ochronna metalowa kratka charakteryzuje się:

- Elastyczny kotnierz, który można docisnąć, aby ułatwić wyjście lub wejście na kratę.
- Zakładka stała do podtrzymywania kratki przed zamontowaniem jej na zakładce elastycznej.
- Dwa boczne wsporniki do prowadzenia kraty.

Aby włożyć lub wyjąć grill:

Aby przymocować grill do wspornika, należy najpierw włożyć grill w nieruchomą zakładkę i przejść przez dwie boczne podpory. Po wykonaniu tego kroku należy docisnąć grill do elastycznego zaczepu, aby całkowicie zamocować grill

Czyszczenie

- Ruszt należy czyścić po każdym użyciu, aby uniknąć gromadzenia się na nim oleju.
- Do czyszczenia kratki należy użyć ciepłej wody, nie żrącego detergentu i nieścieralnej gąbki.
- Przed czyszczeniem upewnij się, że frytownica całkowicie ostygła.

3. FUNKCJONOWANIE

Przygotowanie

1. Umieść urządzenie na poziomej, stabilnej i płaskiej powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia na gorących powierzchniach, takich jak płyty indukcyjne.
2. Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni nieodpornej na ciepło.
3. Umieść stojak na kosz w samym koszu, jak pokazano na rysunku 3.
4. Upewnij się, że zbiornik na olej jest umieszczony w urządzeniu i że jest pełny. Jeśli zbiornik oleju nie jest prawidłowo osadzony lub jest pusty, urządzenie wyemituje alarm dźwiękowy, a komunikat „Dodaj olej” pojawi się na wyświetlaczu panelu sterowania za każdym razem, gdy urządzenie będzie wymagało rozpylenia oleju. Urządzenie nie będzie

rozpylać oleju na żywność, jeśli w zbiorniku nie ma wystarczającej ilości oleju lub jeśli zbiornik jest pusty i będzie kontynuować proces do końca programu. W celu dodania oleju należy zdjąć zbiornik oleju jak pokazano na rys. 7, otworzyć korek zbiornika i napełnić zbiornik do znaku MAX.

5. Nie należy pokrywać kosza lub stojaka olejem ani żadnym innym płynem.
6. Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu, ponieważ zakłóci to przepływ powietrza i wpłynie na wynik gotowania.
7. Podczas pierwszego użycia usłyszysz głośny hałas spowodowany przez wewnętrzną pompę; jest to normalne i nie wskazuje na usterkę.

Frytownica powietrzna

1. Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazdka elektrycznego.
2. Wyjmij koszyk z frytkownicy. Rys. 6
3. Upewnij się, że kratka ochronna jest pewnie osadzona Rys. 8
4. Włóż koszyk z powrotem do frytkownicy. Ostrożnie wyrównaj prowadnice kosza i korpusu frytkownicy i włóż go. Rys. 4

Uwaga: Należy używać frytownicy ze stojakiem umieszczonym wewnątrz kosza, aby wspomóc przepływ powietrza i uzyskać lepsze wyniki.

5. Ustalić czas, temperaturę i poziom oleju do przygotowania według każdej potrawy lub wybrać program wstępnie ustawiony (patrz sekcja „Ustawienia” w rozdziale „Obsługa”).
6. Przed rozpoczęciem każdego programu urządzenie rozgrzewa się, aby poprawić wyniki przygotowania. Na urządzeniu pojawi się prostokąt tadowania. Taka rozgrzewka może potrwać kilka minut.
7. Umieść jedzenie w koszu (Rys. 5).
8. Niektóre składniki należy wymieszać w potowie gotowania. Aby wyjąć, wyciągnij kosz z urządzenia za pomocą uchwytu i usuń jedzenie za pomocą drewnianego lub plastikowego przyboru kuchennego. Następnie wsuń koszyk z powrotem do frytkownicy.
9. Gdy usłyszysz monit timera, ustawiony czas parzenia upłynął. Wsunąć kosz z powrotem do frytkownicy. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu koszyka, ponieważ może on wydzielać ciepło i parę.

Uwaga: Urządzenie można również wstrzymać ręcznie. Aby to zrobić, dotknij ikony dotykowej zasilania/uruchamiania/wstrzymywania. Jeśli chcesz anulować program, naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania.

10. Upewnij się, że jedzenie jest dobrze ugotowane. Jeśli nie są wystarczająco ugotowane, wsuń koszyk z powrotem do frytkownicy i dodaj jeszcze kilka minut do czasomierza. Jeśli zdarzy się to po zakończeniu programu, program wznowi podgrzewanie, ale potrwa to nie dłużej niż kilka sekund po ostrzeżeniu, wystarczy wyjąć i ponownie włożyć kosz, aby rozpocząć proces gotowania.

Ostrzeżenie:

- Nie należy dotykać kosza podczas pracy lub bezpośrednio po użyciu, aby uniknąć poparzeń. Przytrzymaj kosz wyłącznie za pomocą uchwytu.
- Nigdy nie używaj metalowych przyborów, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię.
- Nie odwracaj koszyka do góry nogami, aby nadmiar oleju zgromadzony na dnie koszyka nie rozlał się na składniki. Składniki, kosz i frytkownica będą gorące. W zależności od rodzaju przyrządzanych składników z kosza może wydobywać się para.

Funkcjonowanie

1. Ikona dotykowa on/start/pauza pozostanie zapalona po uruchomieniu urządzenia.
2. Po naciśnięciu ikony dotykowej power/start/pauza usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „---”. Ikony menu zaświecą się.
3. Wybierz żądane menu i upewnij się, że zbiornik oleju jest pełny i prawidłowo zainstalowany.
4. Jeśli chcesz opóźnić rozpoczęcie gotowania, wybierz menu i zmodyfikuj żądane wartości, naciskając ikonę timera i wybierając czas, o który chcesz opóźnić gotowanie, a następnie naciśnij ikonę on/start/pauza, aby rozpocząć proces. Czas można ustawić w zakresie od 0,5 do 24 godzin za pomocą ikon zwiększenia i zmniejszenia.
5. Czas gotowania można ustawić w zakresie od 1 do 60 minut w odstępach jednonominutowych, klikając na ikonę czasu i zmieniając czas za pomocą ikon zwiększania i zmniejszania. Czas można regulować podczas gotowania.
6. Temperaturę można regulować w zakresie od 70 do 200°C w odstępach co 5°C, klikając na ikonę temperatury i zmieniając temperaturę za pomocą ikon zwiększenia i zmniejszenia. Temperatura może być regulowana podczas gotowania.
7. Poziom natrysku oleju można regulować w zakresie od 0 do 7 w krokach co 1, klikając na ikonę poziomu oleju i zmieniając poziom za pomocą ikon zwiększania i zmniejszania. Poziom oleju można regulować podczas gotowania.
8. Naciśnij ikonę dotykową power/start/pauza, aby uruchomić urządzenie. Element grzewczy włącza się i wyłącza podczas pełnego cyklu kilka razy, jest to całkowicie normalne w celu utrzymania stałej temperatury kosza.
9. Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się prostokąt ładowania, aby wskazać, że frytkownica jest wstępnie nagrzewana. To rozgrzewanie może trwać kilka minut, jeśli urządzenie jest całkowicie chłodne. Gdy frytkownica zakończy podgrzewanie, na wyświetlaczu pojawi się napis „Add Food” i rozlegnie się sygnał ostrzegawczy.
10. Po usłyszaniu sygnału ostrzegawczego i zobaczeniu odpowiedniego komunikatu na wyświetlaczu, wyjmij koszyk i umieść w nim składniki (na wyświetlaczu pojawi się napis „PAUSE”).
11. Po dodaniu składników umieść koszyk z powrotem do frytkownicy, a frytkownica automatycznie rozpocznie proces gotowania.
12. Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu przez 15 sekund pojawi się napis „End” i rozlegną się trzy sygnały dźwiękowe.

13. Naciśnij i przytrzymaj ikonę dotykową zasilania/startu/pauzy, aby uzyskać dostęp do interfejsu wyboru menu. Po wejściu do środka ponownie naciśnij i przytrzymaj ikonę power touch, aby wyłączyć frytkownicę.
14. Frytkownica przejdzie w tryb „Stand-By” po 5 minutach bez wybrania żadnej opcji.

Menu

W poniższej tabeli przedstawiono temperatury i godziny obowiązywania menu:

	Min-max Ilość (g)	Temp (°C)	Czas (min.)	Poziom oleju	Mieszać
Smażone kartofle	200 - 600	200	20	6	TAK
Filety	Powierzchnia*	180	10	4	-
Ryba	Powierzchnia*	180	8	6	-
Pizza	Powierzchnia*	180	8	0	NIE
Skrzydętka z kurczaka / Podudzia z kurczaka	Powierzchnia*	200	25	4	NIE
Babeczki / CupCake	Powierzchnia*	170	10	0	NIE
DIY (Ręczny)	Powierzchnia*	200	20	4	-
Odszranianie / Utrzymywanie ciepła**	Powierzchnia*	70/80	25/10	0	-
Czyszczenie	Powierzchnia*	70	20	0	-
Warzywa	100-400	170	10	4	TAK

Uwaga:

*Dla żywności o zalecanej ilości powierzchni, nie wypełniaj więcej niż powierzchnia kosza, aby uzyskać najlepsze rezultaty, jeśli wypełnisz więcej niż zalecana ilość, żywność pod spodem nie będzie się prawidłowo gotować.

** W ramach programu Odszranianie / Utrzymywanie ciepła można wybrać jedną lub drugą opcję, klikając ponownie na ikonę programu domyślnego.

Ponieważ składniki mogą różnić się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, to, co pokazano w tabeli, może nie być odpowiednie dla używanych składników. Jeśli uznasz to za konieczne, zmodyfikuj czasy i/lub temperatury, aby dostosować gotowanie.

Krótkie wyjęcie koszyka w trakcie smażenia nie wpływa na gotowanie.

Porady

- Mniejsze potrawy wymagają krótszego czasu przygotowania niż większe.
- Większa liczba składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu przygotowania i odwrotnie, mniejsza liczba składników wymaga tylko nieco mniej czasu na przygotowanie.
- Wyjęcie mniejszych elementów w połowie procesu gotowania optymalizuje efekt końcowy i zapobiega nierównomiernemu gotowaniu potraw.
- We frytownicy nie należy przygotowywać zbyt tłustych potraw (np. kietbasek).
- Przystawki, które można ugotować w piekarniku, można również ugotować we frytownicy.
- Optymalna ilość chipsów ziemniaczanych do przygotowania to 500 gramów.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować przystawki. Gotowe ciasto wymaga mniej czasu na przygotowanie niż ręcznie.
- Umieść formę do pieczenia lub naczynie do pieczenia w koszyku frytownicy, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub jeśli chcesz usmażyć kruche lub nadziewane potrawy.
- Możesz również używać urządzenia do podgrzewania żywności. Aby ponownie podgrzać jedzenie, ustaw temperaturę na 150°C na 10 minut.

Poziom oleju

Urządzenie to posiada nową technologię zdolną do rozpylania oleju do kosza podczas pracy. W tym celu urządzenie wyłącza element grzewczy i wentylator oraz rozpyla olej po 5 sekundach, po czym po kilku sekundach wznawia normalną pracę. Zbiornik ma całkowitą pojemność 30 mL oleju.

Działanie programu jest ustawione za pomocą zakresów, każdy poziom oprysku ma dwa zakresy:

- Ranga 1: zaczyna się od minuty 20 do minuty 12, odliczając w dół. W tym zakresie natryskiwanie odbywa się co 4 minuty lub co 2 minuty, w zależności od wybranego poziomu oleju.
- Ranga 2: rozpoczyna się od minuty 12 do końca procesu. W tym zakresie natryskiwanie odbywa się co 2 minuty lub co minutę, w zależności od wybranego poziomu oleju.
- W każdym zakresie czas trwania oprysku jest inny.

W poniższej tabeli przedstawiono zakresy oprysków, liczbę całkowitych oprysków oraz ilość oleju zużytego w każdym programie.

Poziom oleju	Czas (min.)	Ranga 1 (20-12 min)	Ranga 2 (11-0 min)	Liczba rozpyleń	Całkowita ilość oleju użytego (mL)
0	20	-	-	-	-

1	20	Rozpylanie co 4 min	Rozpylanie co 2 min	8	3
2	20	Rozpylanie co 4 min	Rozpylanie co 2 min	8	6
3	20	Rozpylanie co 4 min	Rozpylanie co 2 min	8	9
4	20	Rozpylanie co 2 min	Rozpylanie co minutę	16	12
5	20	Rozpylanie co 2 min	Rozpylanie co minutę	16	18
6	20	Rozpylanie co 2 min	Rozpylanie co minutę	16	23
7	20	Rozpylanie co 2 min	Rozpylanie co minutę	16	27

Uwaga:

- Dane przedstawione w tabeli zostały zmierzone dla cyklu 20-minutowego
- Uzyskane dane obliczono dla oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia w temperaturze otoczenia 25°C. Jeśli uzyskasz różne wyniki, może to być spowodowane użyciem różnych rodzajów olejków i ich różnej gęstości.

Nie używaj olejów ani tłuszczów, które są stałe w temperaturze pokojowej. Należy pamiętać, że bardzo niskie temperatury mogą spowodować zestalenie oleju. Po każdym użyciu wyczyść zbiornik i wewnętrzne przewody olejowe.

Jeśli zmienisz czas gotowania na więcej niż 20 minut, urządzenie będzie spryskać co 2 minuty na wszystkich poziomach, przy czym ilość oleju na spryskanie odpowiada każdemu poziomowi.

Jeśli skrócisz czas programu do 15 minut, frytkownica wykona pierwszy pełny zakres i kolejne 3 minuty następnego pełnego zakresu

Program DIY / MANUAL

Program DIY lub ręczny to specjalny program, który pozwala rozpylać olej kiedy tylko chcesz. W tym celu należy wybrać ten program i poziom oleju 0. Poziomy oleju mogą być używane z tym programem i można natryskiwać ręcznie.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie

- Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
- Kratka ochronna, kosz i kratka kosza są pokryte powłoką nieprzywierającą. Do ich czyszczenia nie używaj metalowych przyborów ani produktów ściernych, ponieważ może to uszkodzić nieprzywierającą powierzchnię.

1. Odtłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego i pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem.

Wskazówka:

Wyjmij kosz, aby urządzenie szybciej ostygło.

2. Wyczyść urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną ściereczką.

Porady:

- Zalecamy użycie odtłuszczacza w płynie do zastosowań spożywczych w celu usunięcia pozostałych zabrudzeń.
- Jeśli kosz i stojak są bardzo brudne, zanurz je w gorącej wodzie i roztworze czyszczącym na 10 minut.

3. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nierysującą gąbką, uważając, aby nie uszkodzić odporności.

4. Wyczyść końcówkę natryskową gorącą wodą i nierysującą gąbką.

5. Zdejmij siatkę ochronną i wyczyść smar gorącą wodą, detergentem i nierysującą gąbką.

6. Aby wyczyścić zbiornik i wewnętrzne rurki olejowe można wejść w tryb DIY i przy poziomie oleju 0 można wciskać przycisk DIY do momentu opróżnienia zbiornika i wewnętrznych rurek, urządzenie wskaże brak oleju za pomocą Powiadomienie „Dodaj olej”.

Przechowywanie

1. Przewód zasilający można przechowywać wewnątrz urządzenia.
2. Upewnij się, że wszystkie elementy są czyste i suche.
3. Pamiętaj o wyczyszczeniu opryskiwacza i zdejmowanej osłony ochronnej.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązania
E1	Czujnik temperatury nie działa	Skontaktuj się z oficjalnym serwisem pomocy technicznej Cecotec.
E2	Czujnik temperatury nie działa	Skontaktuj się z oficjalnym serwisem pomocy technicznej Cecotec.
Frytownica powietrzna nie działa	Urządzenie nie jest podłączone.	Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazdka elektrycznego.
Gotowane potrawy są surowe.	Składniki są za duże.	Do kosza włóż mniejsze kawałki jedzenia. Jedzenie najlepiej gotować w małych partiach.
	Wybrana temperatura jest za niska.	Wybierz wyższą temperaturę (patrz rozdział „Obsługa”).
	Czas przygotowania jest za krótki.	Wybierz dłuższy czas (patrz rozdział „Działanie”).
Składniki zostały ugotowane nierównomiernie.	Niektóre potrawy wymagają mieszania w połowie procesu.	Składniki ułożone jeden na drugim (na przykład frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania. Zobacz sekcję „Działanie”.
Składniki nie są chrupiące.	Zwiększyć temperaturę	Zwiększ temperaturę gotowania, aby uzyskać większe odwodnienie w powierzchniowej warstwie tego samego i uzyskać większą chrupkość.
	Zwiększ poziom oleju	Podnieś poziom oleju, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.
Kosz nie wsuwa się prawidłowo do urządzenia.	W koszyku jest za dużo składników.	Nie przekraczaj maksymalnej kwoty dozwolonej w koszu.
	Kosz nie jest ustawiony prawidłowo.	Wepchnij kosz zgodnie z prowadnicami w dół do frytownicy, aż usłyszysz kliknięcie.

Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Gotujesz bardzo tłuste potrawy.	Podczas używania tłustych składników do kosza przedostaje się duża ilość oleju. Z oleju wydobywa się biały dym, a kosz może się nagrzewać bardziej niż normalnie. Nie ma to wpływu na urządzenie ani wynik.
	Kosz zawiera smar z poprzednich zastosowań.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w koszu. Pamiętaj, aby go dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.
Świeże frytki są smażone nierównomiernie.	Nie użyteś właściwego rodzaju ziemniaka.	Użyj świeżych ziemniaków odmian do pieczenia i smażenia i upewnij się, że podczas smażenia będą twarde.
	Ziemniaki nie zostały odpowiednio wyczyszczone przed smażeniem.	Dobrze optucz ziemniaki, aby usunąć skrobię.
Świeże frytki nie są chrupiące.	Chrupkość ziemniaków zależy od ilości wody i oleju.	Upewnij się, że ziemniaki są suche przed rozpoczęciem procesu.
		Potnij ziemniaki na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.
		Podnieś poziom oleju, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.

6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 03300

Produkt: Frytkownica bez tłuszczowa Cecofry Rain

Moc: 1550 W

Napięcie: 220 - 240 V

Frekwencja: 50/60 Hz

Pojemność zbiornika oleju 30 mL

Pobór mocy w trybie czuwania wynosi 0,4 W przy zastosowaniu wytycznych normy EN 50564:2011 oraz europejskich regulacji 1275/2008/WE i 801/2013/WE. Aby to zrobić, urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej bez wykonywania jakiegokolwiek funkcji. Przetątnik/sterownik urządzenia ustawiony był w pozycji „standby”.

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

8. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

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

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Kontrolní panel
2. Základní tělo
3. Obrazovka
4. Košík
5. Rukojeť
6. Nádoba na olej
7. Vývod vzduchu
8. Napájecí kabel

Kontrolní panel. Obr. 2

1. Programy
2. Dotyková ikona teploty
3. Dotyková ikona počasí
4. Časovač
5. Dotyková ikona hladiny oleje
6. Tlačítko Power/Start/Pause
7. Dotyková ikona zvětšení
8. Obrazovka
9. Snížení dotykové ikony

Poznámka:

Grafika v této příručce je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat Grafika v této příručce je schematická znázornění a nemusí přesně odpovídat produktu..

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu, který jej chrání během přepravy. Tento spotřebič je zabalen v obalu, který jej chrání během přepravy. Originální krabici a další obalové položky můžete uschovat na bezpečném místě, abyste zabránili poškození zařízení v případě potřeby přepravy v budoucnu. Pokud chcete obaly vyhodit, ujistěte se, že se jich zbavíte správným způsobem.
- Ujistěte se, že všechny díly a součásti jsou zahrnuty a v dobrém stavu. Pokud některá chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.
- Koš, mřížku koše, ochrannou mřížku topného tělesa a zásobník oleje důkladně vyčistěte horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbou.

- Vnitřek a vnějšík spotřebiče čistěte měkkým vlhkým hadříkem. Spotřebič nenaplňujte olejem ani jinými kapalinami.
- Vložte kovovou mřížku do spotřebiče, dokud nezapadne na své místo, jak je znázorněno na obrázku 8.

Ochranná kovová mřížka

Umístění. Obr. 8

Ochranná kovová mřížka se nachází v horní části vnitřku fritézy. Tato mřížka chrání topné těleso. Díky použití olejového spreje je tato část odnímatelná pro čištění.

Ochranná kovová mřížka je vybavena:

- Pružná příruba, kterou lze stlačit a usnadnit tak výstup nebo vstup mřížky.
- Pevná příruba pro podepření mřížky před jejím nasazením na pružnou přírubu.
- Dvě boční podpěry pro vedení mřížky.

Vložení nebo vyjmutí mřížky:

Chcete-li mřížku připevnit k jejímu držáku, musíte ji nejprve vložit do pevné příruby a nechat se vést dvěma bočními držáky; po dokončení tohoto kroku musíte mřížku přitlačit k pružné přírubě, abyste ji zcela upevnili.

Čištění

- Mřížku je třeba po každém použití vyčistit, aby se na ní nehromadil olej.
- K čištění mřížky použijte horkou vodu, neabrazivní čisticí prostředek a neabrazivní houbu.
- Před čištěním se ujistěte, že je fritéza zcela vychladlá.

3. FUNGOVÁNÍ

Příprava

1. Spotřebič postavte na vodorovný, stabilní a rovný povrch. Spotřebič nestavte na horké povrchy, jako jsou indukční varné desky.
2. Nepokládejte spotřebič na povrch, který není tepelně odolný.
3. Umístěte stojan koše do samotného koše, jak je znázorněno na obrázku 3.
4. Ujistěte se, že je zásobník na olej namontován na spotřebiči a že je plný. Pokud není zásobník oleje správně umístěn nebo je prázdný, přístroj vydá zvukovou výstrahu a na displeji ovládacího panelu se pokaždé, když má přístroj stříkat olej, zobrazí zpráva „Add Oil!“. Pokud není v nádržce dostatek oleje nebo pokud je nádržka prázdná, spotřebič nebude stříkat olej na potraviny a bude pokračovat v procesu až do konce programu. Chcete-li doplnit olej, vyjměte olejovou nádržku, jak je znázorněno na obrázku 7, otevřete víčko nádržky a naplňte nádržku po značku MAX.
5. Koš nebo stojan nenanášejte na olej nebo jinou tekutinu.

- Nepokládejte na spotřebič žádné předměty, protože by to přerušilo proudění vzduchu a ovlivnilo výsledek vaření.
- Při prvním použití uslyšíte hlasitý zvuk způsobený vnitřním čerpadlem: je to normální a neznamená to poruchu.

Horkovzdušná fritéza

- Zapněte napájecí kabel do uzemněné zásuvky elektrické energie.
 - Vyjměte koš z fritézy. Obr. 6
 - Ujistěte se, že je ochranná mřížka správně umístěna Obr. 8
 - Vyměňte koš ve fritéze. Opatrně vyrovnejte vodička koše a těla fritézy a vložte jej. Obr. 4
- Poznámka: Fritézu musíte používat s roštem umístěným uvnitř koše, abyste podpořili proudění vzduchu a získali lepší výsledky.
- Určete čas, teplotu a hladinu oleje pro přípravu podle každého jídla nebo zvolte přednastavený program (viz část „Nastavení“ v části „Provoz“).
 - Před spuštěním každého programu se přístroj předejde, aby se zlepšily výsledky v přípravě. Zařízení zobrazí nabíjecí obdélník. Toto zahřívání může trvat několik minut.
 - Vložte potraviny do koše (obr. 5).
 - Některé ingredience je třeba v polovině vaření promíchat. Chcete-li je vyjmout, vyjměte koš ze spotřebiče pomocí rukojeti a zamíchejte jídlo pomocí dřevěného nebo plastového kuchyňského náčiní. Zasuňte koš zpět do fritézy.
 - Když uslyšíte výzvu časovače, nastavený čas vaření uplynul. Vyjměte koš a položte jej na tepelně odolný povrch. Při vyjímání koše buďte opatrní, protože může vydávat teplo a páru.
- Poznámka: Zařízení můžete pozastavit také ručně. Chcete-li to provést, dotkněte se dotykové ikony napájení/start/pauza. Pokud chcete program zrušit, podržte tlačítko napájení stisknuté.
- Ujistěte se, že je jídlo dobře uvařené. Pokud nejsou dostatečně uvařené, zasuňte koš zpět do fritézy a přidejte ještě několik minut na časovači. Pokud nejsou dostatečně uvařené, zasuňte koš zpět do fritézy a přidejte ještě několik minut na časovači.

Upozornění:

- Nedotýkejte se misky během provozu ani bezprostředně po něm, abyste se nepopálili. Držte košík pouze za rukojeť.
- Nikdy nepoužívejte kovové náčiní, protože by mohlo poškodit povrch.
- Neotáčejte koš dnem vzhůru, aby se přebytečný olej nahromaděný na dně koše nerozlil po ingrediencích. Ingredience, košík a fritéza budou horké. V závislosti na druhu vařených surovin může z koše unikat pára.

Fungování

- Dotyková ikona zapnutí/spuštění/pauzy zůstane svítit i po spuštění fritézy.
- Pokud stisknete dotykovou ikonu napájení/spuštění/pauzy, uslyšíte zvukový signál a na displeji se zobrazí „---“. Ikony nabídky se rozsvítí.
- Zvolte požadovanou nabídku a ujistěte se, že je nádrž na olej plná a správně instalovaná.

- Pokud si přejete začátek vaření odložit, vyberte nabídku a upravte požadované hodnoty stisknutím ikony časovače a zvolte dobu, o kterou si přejete vaření odložit, poté stiskněte ikonu zapnutí/spuštění/pozastavení pro spuštění procesu. Čas lze nastavit od 0,5 do 24 hodin pomocí ikon zvýšení a snížení.
- Dobu vaření můžete nastavit od 1 do 60 minut v minutových intervalech kliknutím na ikonu času a změnou času pomocí ikon zvýšení a snížení. Čas lze během vaření upravit.
- Teplotu můžete nastavit od 70 do 200 °C v intervalech po 5 °C kliknutím na ikonu teploty a změnou teploty pomocí ikon zvýšení a snížení. Teplotu lze během vaření upravovat.
- Hladinu oleje ve spreji můžete nastavit od 0 do 7 v krocích po 1 kliknutím na ikonu hladiny oleje a změnou hladiny pomocí ikon zvýšení a snížení. Hladinu oleje lze během vaření upravovat.
- Stisknutím dotykové ikony napájení/spuštění/pozastavení spustíte zařízení. Topné těleso se během celého cyklu několikrát zapne a vypne, což je zcela normální, aby se udržovala konstantní teplota koše.
- Na displeji ovládacího panelu se zobrazí nakládací obdélník, který signalizuje, že se fritéza předejde. Toto zahřívání může trvat několik minut, pokud je zařízení zcela chladné. Po dokončení předejde fritézy se na displeji zobrazí nápis „Add Food“ a zazní varovný signál.
- Poté, co uslyšíte varovný signál a na displeji se zobrazí příslušné hlášení, vyjměte koš a vložte ingredience do koše (na displeji se zobrazí „PAUSE“).
- Po přidání ingrediencí vložte koš zpět do fritézy a fritéza automaticky zahájí proces vaření.
- Po dokončení vaření se na displeji na 15 sekund zobrazí nápis „End“ a zazní tři pípnutí.
- Stisknutím a podržením dotykové ikony napájení/spuštění/pauzy přejdete do rozhraní pro výběr nabídky. Po vstupu dovnitř znovu stiskněte a podržte dotykovou ikonu napájení, abyste fritézu vypnuli.
- Fritéza přejde do režimu „Stand-By“ po 5 minutách bez výběru jakékoli možnosti.

Programy

V následující tabulce jsou uvedeny teploty a časy nabídek:

	Min-max Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min.)	Hladina oleje	Míchat
Hranolky	200 - 600	200	20	6	ANO
Filety	Plocha povrchu*	180	10	4	-
Ryby	Plocha povrchu*	180	8	6	-
Pizza	Plocha povrchu*	180	8	0	NE

Kuřecí křídla / Kuřecí paličky	Plocha povrchu*	200	25	4	NE
Dortíky / CupCake	Plocha povrchu*	170	10	0	NE
DIY (Ručně)	Plocha povrchu*	200	20	4	-
Rozmrazování / udržování tepla**	Plocha povrchu*	70/80	25/10	0	-
Čištění	Plocha povrchu*	70	20	0	-
Zelenina	100-400	170	10	4	ANO

Poznámka:

*U potravin s doporučeným množstvím povrchu nenaplňujte koš více, než je jeho plocha, abyste dosáhli nejlepších výsledků, pokud naplníte více, než je doporučené množství, potraviny pod ním se nebudou správně vařit.

** V rámci programu Rozmrazování / Udržování tepla můžete zvolit jednu nebo druhou možnost opětovným kliknutím na ikonu výchozího programu.

Vzhledem k tomu, že přísady se mohou lišit ve zdroji, velikosti, tvaru a značce, to, co je uvedeno v tabulce, nemusí být vhodné pro přísady, které používáte. Pokud to považujete za nutné, upravte časy a/nebo teploty, abyste přizpůsobili vaření.

Krátké vyjmutí koše během smažení nemá vliv na přípravu pokrmů.

Rady

- Menší potraviny vyžadují méně času na přípravu než ty větší.
- Vyšší počet ingrediencí vyžaduje pouze o něco delší dobu přípravy a naopak menší počet ingrediencí vyžaduje pouze o něco kratší dobu přípravy.
- Vyjmutím menších kusů v polovině procesu vaření optimalizujete konečný výsledek a zabráníte nerovnoměrnému vaření jídla.
- Nepřipravujte ve fritéze příliš tučná jídla (například klobásy).
- Předkrmy, které lze vařit v troubě, lze také vařit ve fritéze.
- Optimální množství připravených hranolek je 500 gramů.
- Použijte předem připravené těsto k přípravě občerstvení jednoduše a rychle. Předpřipravené těsto vyžaduje méně času na přípravu než těsto vyrobené ručně.
- Pokud chcete upéct dort nebo quiche nebo chcete-li smažit křehká nebo plněná jídla, vložte do koše fritézy pekáč nebo zapékací mísu.
- Spotřebič můžete použít i k ohřívání potravin. Chcete-li jídlo ohřát, nastavte teplotu na 150 °C po dobu 10 minut.

Hladina oleje

Toto zařízení je vybaveno novou technologií, která dokáže během provozu rozstříkovat olej do koše. Za tímto účelem přístroj po 5 sekundách vypne topné těleso a ventilátor a vystříká olej a po několika sekundách obnoví normální provoz. Nádržka má celkovou kapacitu 30 ml oleje.

Provoz programu se nastavuje pomocí rozsahů, každá úroveň postřiku má dva rozsahy:

- Hodnocení 1: začíná od 20. do 12. minuty, odpočítává se. V tomto rozsahu se postřik provádí každé 4 minuty nebo každé 2 minuty v závislosti na zvolené úrovni oleje.
- Hodnocení 2: začíná od 12. minuty do konce procesu. V tomto rozsahu probíhá stříkání každé 2 minuty nebo každou minutu v závislosti na zvolené hladině oleje.
- V každém rozsahu je doba postřiku jiná.

V následující tabulce jsou uvedeny rozsahy postřiku, počet celkových postřiků a množství oleje použité v každém programu.

Hladina oleje	Čas (min)	Pořadí 1 (20-12 min)	Pořadí 2 (11-0 min)	Počet postřiků	Množství celkového použitého oleje (ml)
0	20	-	-	-	-
1	20	Postřik každé 4 minuty	Postřik každé 2 minuty	8	3
2	20	Postřik každé 4 minuty	Postřik každé 2 minuty	8	6
3	20	Postřik každé 4 minuty	Postřik každé 2 minuty	8	9
4	20	Postřik každé 2 minuty	Postřik každou minutu	16	12
5	20	Postřik každé 2 minuty	Postřik každou minutu	16	18
6	20	Postřik každé 2 minuty	Postřik každou minutu	16	23
7	20	Postřik každé 2 minuty	Postřik každou minutu	16	27

Poznámka:

- Údaje uvedené v tabulce jsou naměřeny pro 20minutový cyklus.
- Získané údaje byly vypočteny pro panenský olivový olej při teplotě okolí 25 °C. Pokud se výsledky liší, může to být způsobeno použitím různých typů olejů a jejich různou hustotou.

Nepoužívejte oleje a tuky, které jsou při pokojové teplotě tuhé. Upozorňujeme, že při velmi nízkých teplotách může olej ztuhnout. Po každém použití vyčistěte olejovou nádrž a vnitřní olejové potrubí.

Pokud změníte dobu vaření nad 20 minut, bude přístroj stříkat každé 2 minuty pro všechny úrovně s množstvím oleje na jeden nástřík odpovídajícím každé úrovni.

Pokud dobu programu snížíte na 15 minut, fritéza provede první celý rozsah a další 3 minuty dalšího rozsahu.

Program DIY / MANUAL

Program DIY nebo manuální program je speciální program, který vám umožní stříkat olej, kdykoli budete chtít. Za tímto účelem zvolte tento program a hladinu oleje 0. S tímto programem lze používat hladinu oleje a stříkat ručně.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čištění

- Po každém použití přístroj vyčistěte.
- Ochranný rošt, koš a stojan na koš jsou potaženy nepřilnavým povrchem. K čištění nepoužívejte kovové náčiní ani abrazivní prostředky, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

1. Před čištěním odpojte spotřebič od elektrické zásuvky a nechte jej vychladnout.

Rady:

Vyjměte koš, aby spotřebič mohl rychleji vychladnout.

2. Vnitřek a vnější část spotřebiče čistěte vlhkým hadříkem.

Rady:

- K odstranění zbylých nečistot doporučujeme použít tekutý potravinářský odmašťovač.
- Pokud jsou koš a stojan velmi znečištěné, namočte je na 10 minut do horké vody s čisticím roztokem.

3. Vnitřek spotřebiče čistěte teplou vodou a neabrazivní houbou, dbejte na to, abyste nepoškodili topné těleso.

4. Vyčistěte stříkací trysku teplou vodou a neabrazivní houbou.

5. Odstraňte ochrannou mřížku a očistěte mastnotu horkou vodou, čisticím prostředkem a neabrazivní houbou.

6. Chcete-li vyčistit nádržku na olej a vnitřní olejové potrubí, můžete vstoupit do režimu „Udělej si sám“ a při hladině oleje 0 můžete stisknout tlačítko „Udělej si sám“, dokud se nádržka a vnitřní potrubí nevyprázdní, zařízení signalizuje, že již není žádný olej, hlášením „Add Oil“.

Uskladnění

1. Napájecí kabel lze uložit uvnitř spotřebiče.

2. Ujistěte se, že jsou všechny součásti čisté a suché.
3. Nezapomeňte vyčistit postříkovač a odnímatelnou ochrannou mřížku.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Možná řešení
E1	Snímač teploty nefunguje	Kontaktujte oficiální Asistenční technický servis Cecotec.
E2	Snímač teploty nefunguje	Kontaktujte oficiální Asistenční technický servis Cecotec.
Vzduchová fritéza nefunguje	Spotřebič není zapojen do zásuvky.	Zapněte napájecí kabel do uzemněné zásuvky elektrické energie.
Vařené jídlo je syrové.	Přísady jsou příliš velké.	Do koše vložte menší přísady. Potraviny se připravují lépe v malých dávkách.
	Zvolená teplota vaření je příliš nízká.	Zvolte vyšší teplotu (viz kapitola "Provoz").
	Doba přípravy je příliš krátká.	Zvolte delší čas (viz část "Provoz").
Složky byly uvařeny nerovnoměrně.	Některé potraviny vyžadují míchání uprostřed procesu.	Přísady, které se hromadí jedna na druhé (např. hranolky), by se měly v polovině vaření protřepat. Viz část "Obsluha".
Složky nejsou křupavé.	Zvyšte teplotu	Zvýšením teploty vaření dosáhnete vyššího vysušení povrchové vrstvy a vyšší křupavosti.
	Zvýšení hladiny oleje	Pro dosažení křupavějších výsledků zvyšte hladinu oleje.
Koš se do spotřebiče nezasouvá správně.	V košíku je příliš mnoho potravin.	Nepřekračujte maximální povolenou částku v košíku.
	Koš není správně umístěn.	Zatlačte koš do fritézy podle vodítek, dokud neuslyšíte cvaknutí.

Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Vaříte tučné jídlo.	Při použití tučných ingrediencí se do koše dostane velké množství oleje. Olej produkuje bílý kouř a koš může být teplejší než normálně. Na zařízení ani na výsledek to nemá vliv.
	Koš obsahuje mastnotu z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku v koši. Nezapomeňte jej po každém použití řádně vyčistit.
Čerstvé hranolky jsou usmažené nerovnoměrně.	Nepoužili jste správný typ brambor.	Používejte čerstvé brambory na pečení a smažení a dbejte na to, aby při smažení zůstaly pevné.
	Před smažením jste brambory řádně nevyčistili.	Brambory dobře opláchněte, abyste odstranili škrob.
Čerstvé hranolky nejsou křupavé.	Křupavost hranolek závisí na množství vody a oleje.	Před zahájením procesu nezapomeňte brambory osušit.
		Brambory nakrájejte na menší kousky, abyste dosáhli ostřejších výsledků.
		Pro dosažení křupavějších výsledků zvyšte hladinu oleje.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 03300

Produkt: Fritéza na vzduchu Cecofry Rain

Výkon: 1550 W

Napětí: 220 - 240 V

Frekvence: 50/60 Hz

Objem olejové nádržky 30 ml

Spotřeba energie v pohotovostním režimu je 0,4 W podle směrnice EN 50564:2011 a evropských předpisů 1275/2008/ES a 801/2013/ES. K tomu je zařízení připojeno k elektrické síti, aniž by vykonávalo jakoukoli funkci. Přepínač/ovladač zařízení byl nastaven do pohotovostní polohy. Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že 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 tom, jak správně likvidovat elektrická a elektronická zařízení a/nebo baterie, by měli spotřebitelé získat od místních úřadů.

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá uživateli nebo konečnému 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, zčásti nebo jako celek, reprodukován, ukládán do systému obnovy, přenášen nebo distribuován žádnými prostředky (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobným způsobem) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

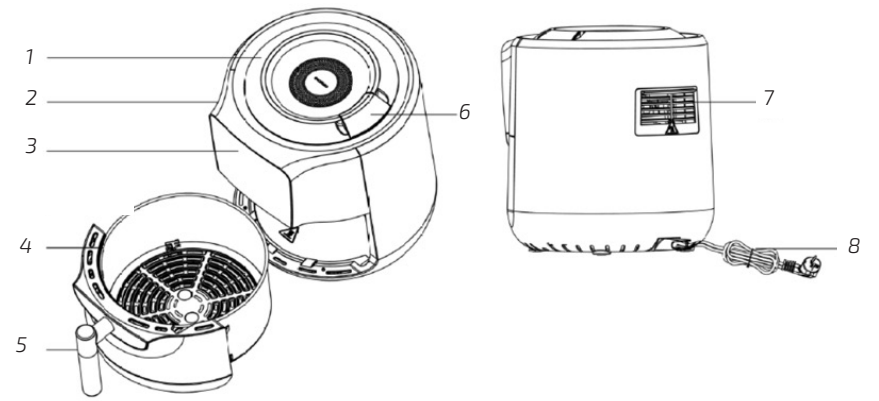


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1

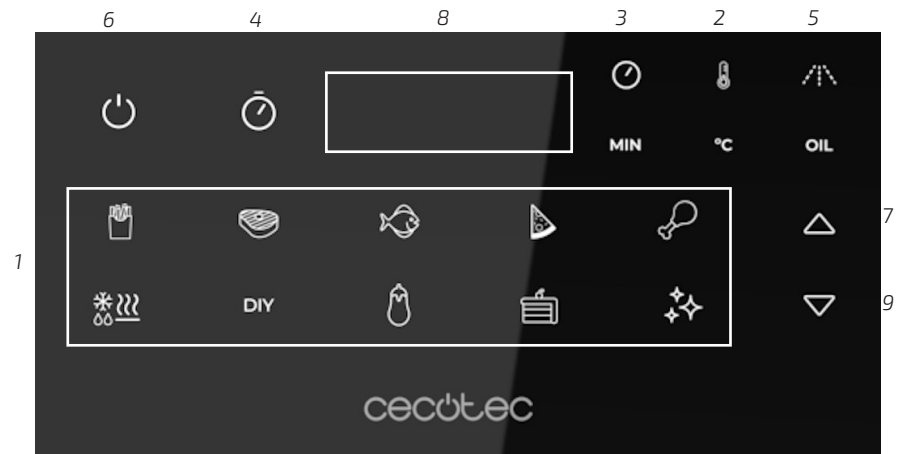


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 2

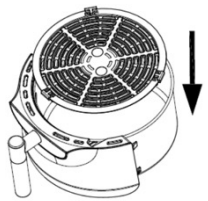


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 3

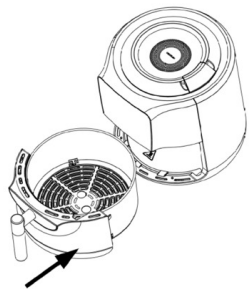


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 4

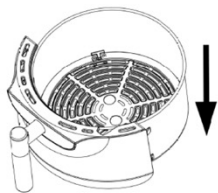


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 5

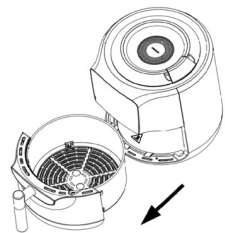


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 6

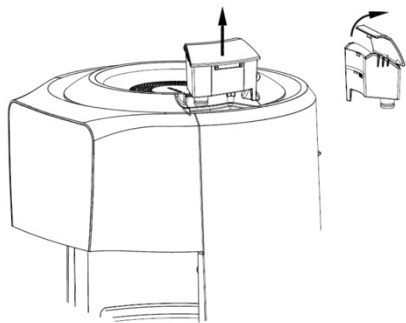


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 7

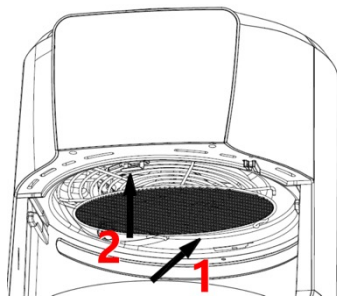


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 8

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia), Spain
EA01230504