

cecotec

CECOFRY NEON 5000

Freidora de aire /Air fryer



ES · Este producto no es adecuado para calefacción primaria. Este producto está indicado únicamente para lugares abrigados o para una utilización puntual. EN: This product is not suitable for primary heating purposes. This product is only suitable for well insulated spaces or occasional use. FR: Cet appareil ne convient pas pour une utilisation en tant que chauffage primaire. Cet appareil a été conçu seulement pour être utilisé dans des espaces intérieurs ou pour une utilisation momentanée. DE : Dieses Produkt ist nicht für als Hauptheizgerät geeignet. Dieses Produkt ist nur für geschützten Orten oder zur gelegentlichen Verwendung geeignet. IT: Questo apparecchio non è adatto a scopi di riscaldamento primario. Il suo utilizzo è indicato solo in luoghi riparati o per uso occasionale. PT: Este produto não é adequado para ser utilizado como aquecimento primário. Destina-se a uma utilização ocasional e apenas em locais abrigados. NL: Dit product is niet geschikt voor primaire verwarming. Dit product is alleen geschikt voor gebruik op beschutte plaatsen of voor occasioneel gebruik. PL: Ten produkt nie nadaje się do pierwotnego ogrzewania. Ten produkt jest wskazany tylko do miejsc osłoniętych lub do okazjonalnego użytku. CZ: Tento produkt není vhodný pro primární vytápění. Tento produkt je vhodný pouze na chráněných místech nebo pro příležitostné použití

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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	8
Instructions de sécurité	12
Sicherheitshinweise	16
Istruzioni di sicurezza	20
Instruções de segurança	24
Veiligheidsvoorschriften	28
Instrukcje bezpieczeństwa	32
Bezpečnostní pokyny	36

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	40
2. Antes de usar	41
3. Funcionamiento	41
4. Limpieza y mantenimiento	44
5. Resolución de problemas	45
6. Especificaciones técnicas	46
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	46
8. Garantía y SAT	47
9. Copyright	47

INDEX

1. Parts and components	48
2. Before use	49
3. Operation	49
4. Cleaning and maintenance	52
5. Troubleshooting	52
6. Technical specifications	54
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	54
8. Technical support and warranty	54
9. Copyright	55

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	56
2. Avant utilisation	57
3. Fonctionnement	57
4. Nettoyage et entretien	60
5. Résolution de problèmes	61
6. Spécifications techniques	62
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	62
8. Garantie et SAV	63
9. Copyright	63

INHALT

1. Teile und Komponenten	64
2. Vor dem Gebrauch	65
3. Bedienung	65
4. Reinigung und Wartung	68
5. Problembeseitigung	69
6. Technische Spezifikationen	70
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	70
8. Garantie und Kundendienst	71
9. Copyright	71

INDICE

1. Parti e componenti	72
2. Prima dell'uso	73
3. Funzionamento	73
4. Pulizia e manutenzione	76
5. Risoluzione dei problemi	77
6. Specifiche tecniche	78
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	78
8. Garanzia e supporto tecnico	79
9. Copyright	79

ÍNDICE

1. Peças e componentes	80
2. Antes de usar	81
3. Funcionamento	81
4. Limpeza e manutenção	84
5. Resolução de problemas	85
6. Especificações técnicas	86
7. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	86
8. Garantia e SAT	87
9. Copyright	87

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	88
2. Vóór u het apparaat gebruikt	89
3. Werking	89
4. Schoonmaak en onderhoud	92
5. Probleemoplossing	93
6. Technische specificaties	94
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	94
8. Garantie en technische ondersteuning	95
9. Copyright	95

SPIS TREŚCI


1. Części i komponenty	96
2. Przed użyciem	97
3. Funkcjonowanie	97
4. Czyszczenie i konserwacja	100
5. Rozwiązywanie problemów	101
6. Specyfikacja techniczna	102
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	102
8. Gwarancja i Serwis techniczny	103
9. Copyright	103

OBSAH

1. Části a složení	104
2. Před použitím	105
3. Provoz	105
4. Čištění a údržba	108
5. Řešení problémů	108
6. Technické specifikace	109
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	110
8. Záruka a technický servis	110
9. Copyright	110

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 para realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.
- No sumerja el cable, el enchufe, ni cualquier otra parte no extraíble del aparato en agua u otros líquidos. No exponga al agua las conexiones eléctricas.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares,


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

- No use el aparato en lugares potencialmente peligrosos, como ambientes inflamables, explosivos, con presencia de químicos o húmedos.
- Sitúe el aparato en una superficie plana y resistente al calor. Cuando coloque el cestillo fuera de la freidora de aire hágalo con cuidado y coloque el asa hacia adentro, de forma que evite el derramamiento de lo que haya en el interior. No sitúe el aparato cerca de fuentes de calor, lugares con niveles altos de humedad o cerca de materiales inflamables.
- No introduzca ni permita que sus dedos u otros objetos entren en las aberturas de ventilación o escape, ya que podrían causar descargas eléctricas o incendios.
- No llene el cestillo de aceite, podría provocar riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté funcionando.
- Coloque siempre los ingredientes a ser cocinados dentro del cestillo para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el aparato.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o lo esté limpiando. Deje que se enfríe completamente antes de montar o retirar cualquier pieza y/o proceder con su limpieza.
- No deje el aparato enchufado a la red eléctrica sin supervisión.
- Para asegurar el correcto funcionamiento del aparato, la limpieza y el mantenimiento del aparato ha de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones.

- No coloque el aparato pegado a la pared. Deje una distancia de seguridad de 10 cm respecto a la parte trasera del aparato y otros 10 cm a cada lado. No coloque ningún objeto encima del aparato cuando se esté utilizando.
- Mientras el aparato está en funcionamiento emite vapor caliente a través de las aperturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad del vapor y de las salidas de aire. Puede que salga aire caliente del aparato cuando retire el cestillo de dentro del aparato.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve salir humo negro del aparato. Espere hasta que el humo desaparezca para retirar el cestillo de dentro del aparato.
- Recomendamos el uso de guantes cuando se vaya a manipular la rejilla o el cestillo.
- No intente reparar el aparato por su propia cuenta.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- All safety instructions must be closely followed when using the appliance.
- When using electrical and electronic appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the device. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.
-  This symbol means "caution, hot surface". The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not immerse the cable, plug, or any other non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.
- This device is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.

- Position the appliance in such a way to avoid spillage of hot liquids. Be especially careful with the handle.
- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance.
- We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working extractor fan or is well ventilated.
- Incorrect or improper use can damage the appliance and be dangerous for the user. Use the device only for the purposes described in this manual.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.
- Do not use outdoors.
- Check the power cable regularly for visible damage. If the cable is damaged, it must be repaired by the official Cecotec Technical Support Service to avoid any type of danger.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cable. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cable hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not use extension cords, unless advised by a qualified electrician. Using the wrong type of extension cable could cause damage to the appliance or injuries to the user.
- Do not use the appliance if its cable, plug, or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres.


- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. Be careful when placing the basket out of the air fryer. Place the handle inwards to prevent spillage of what's inside. Do not place the appliance near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause electrical shock or fire.
- Do not fill the basket with oil to avoid causing a fire hazard.
- Do not touch the interior of the appliance while in operation.
- Always place the ingredients to be cooked inside the basket to prevent them from touching the heating elements.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use or when it is being cleaned. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts and before cleaning the appliance.
- Do not leave the appliance unsupervised while plugged to the mains.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance operates properly.
- Do not place the appliance against the wall. Leave a safety distance of 10 cm on the back of the appliance and 10 cm on each side. Do not place any object on top of the appliance when in use.
- Hot steam is released through the air outlet openings of the appliance during operation. Keep your hands and face

at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may come out when removing the basket from inside the appliance.

- Immediately unplug the appliance if you notice black smoke coming out of it. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the appliance.
- We recommend the use of gloves when touching the basket and rack.
- Do not try to repair the appliance by yourself.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Veuillez suivre ces instructions de sécurité très attentivement lorsque vous utilisez l'appareil.
- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions afin de réduire le risque d'incendies, de décharges électriques ou de lésions.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
-  Ce symbole signifie : attention ! Surface chaude. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- Ne submergez ni le câble, ni la fiche ni aucune autre partie non-extractible du produit dans l'eau ou dans autres liquides. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.


- Placez l'appareil de manière à éviter les renversements de liquides chauds, faites particulièrement attention à la poignée.
- Vérifiez que le voltage du réseau électrique coïncide avec le voltage spécifié dans les spécifications techniques de l'appareil.
- Il est recommandé d'utiliser cet appareil dans une pièce aérée où il y ait un extracteur.
- Une utilisation incorrecte ou inadéquate peut mettre en danger l'appareil et l'utilisateur. Utilisez cet appareil uniquement pour les fins décrites dans ce manuel.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le transporter, nettoyer ou si vous n'allez pas l'utiliser.
- Ne l'utilisez pas en extérieur.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. S'il présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- N'utilisez pas de rallonges, à moins qu'un électricien qualifié le recommande. Si vous utilisez une mauvaise rallonge, cela pourrait abîmer l'appareil ou blesser les utilisateurs.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble, la fiche ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés.

- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits potentiellement dangereux, comme près des zones inflammables, d'explosifs ou de produits chimiques ou dans des zones humides.
- Placez l'appareil sur une surface plate et résistante à la chaleur. Lorsque vous sortez le panier de la friteuse, faites-le avec précaution et placez la poignée vers l'intérieur, afin d'éviter de renverser ce qui se trouve à l'intérieur. Ne placez l'appareil ni près de sources de chaleur, ni dans des endroits avec des niveaux d'humidité élevés, ni près de matériaux inflammables.
- N'introduisez pas vos doigts ni aucun autre objet dans les ouvertures de ventilation ou de sortie de la chaleur. Cela pourrait provoquer des décharges électriques ou d'incendies.
- Ne remplissez pas le panier d'huile, cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez l'intérieur de l'appareil s'il est en fonctionnement.
- Introduisez toujours les ingrédients dans le panier pour qu'ils n'entrent pas en contact avec les résistances.
- Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.
- Débranchez l'appareil s'il n'est pas en fonctionnement ou s'il est en train d'être nettoyé. Laissez refroidir le produit avant d'assembler ou enlever une pièce quelconque, et/ou avant de le nettoyer.
- Ne laissez pas sans surveillance l'appareil lorsqu'il est branché sur la prise de courant.
- Afin d'assurer son bon fonctionnement, le nettoyage et l'entretien de l'appareil doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions.

- Ne placez pas l'appareil contre le mur. Laissez une distance de sécurité de 10 cm derrière, et autre de 10 cm de chaque côté. Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez.
- L'appareil émet de la vapeur chaude à travers les ouvertures latérales pendant son fonctionnement. Maintenez les mains et le visage éloignés de la vapeur et des sorties d'air. De l'air chaud pourrait sortir de l'appareil lorsque vous retirez le panier.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez à ce que la fumée disparaisse pour retirer le panier.
- Nous recommandons l'utilisation de gants lors de l'utilisation de la grille ou du panier.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

SICHERHEITSHINWEISE

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

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


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

- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, es sei denn, dies wird von einem qualifizierten Elektriker empfohlen. Die Verwendung des falschen Typs von Verlängerungskabeln kann zu Schäden am Gerät oder Verletzungen des Benutzers führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder das Gehäuse des Geräts sichtbare Schäden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder heruntergefallen sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in gefährlichen Bereichen, wie z.B. in leicht entflammaren, explosiven, chemischen oder feuchten Umgebungen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer flachen und hitzebeständigen Fläche. Wenn Sie den Frittierkorb aus der Heißluftfritteuse nehmen, gehen Sie vorsichtig vor und legen Sie den Griff nach innen, um ein Verschütten des Inhaltes zu vermeiden. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder brennbaren Materialien.
- Stecken Sie nicht Ihre Finger oder andere Gegenstände in die Belüftungs- oder Abluftöffnungen ein, da dies zu Stromschlägen oder Bränden führen könnte.
- Füllen Sie den Frittierkorb nicht, da dies zu einem Brandrisiko führen kann.
- Versuchen Sie niemals, die Innenseite des Gerätes beim Funktionieren zu berühren.
- Stellen Sie die Zutaten immer in den Frittierkorb, damit sie nicht mit den Widerständen in Berührung kommen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker nur wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät

- vollständig abkühlen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt an die Stromversorgung angeschlossen.
 - Die Reinigung und die Wartung des Geräts sollten gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten.
 - Stellen Sie das Gerät nicht an die Wand. Lassen Sie einen Sicherheitsabstand von 10 cm von der Rückseite des Geräts und weitere 10 cm auf jeder Seite. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.
 - Während das Gerät in Betrieb ist, gibt es heißen Dampf durch die Luftauslassöffnungen ab. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand zu Dampf- und Luftauslässen. Warme Luft kann aus dem Gerät entweichen, wenn Sie den Frittierkorb aus dem Inneren des Gerätes entfernen.
 - Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie schwarzen Rauch aus dem Gerät austreten sehen. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, um den Frittierkorb aus dem Inneren des Geräts zu entfernen.
 - Wir empfehlen Handschuhe wenn Sie Gitter oder Frittierkorb anfassen müssen.
 - Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.
 - Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Seguire attentamente queste istruzioni di sicurezza quando si usa l'apparecchio.
- Quando si usano apparecchi elettronici, occorre rispettare alcune precauzioni di sicurezza base per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
-  Questo simbolo significa "attenzione, superficie calda". La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.
- Non sommergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte estraibile dell'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.


- Posizionare l'apparecchio in modo da evitare la fuoriuscita di liquidi caldi, facendo particolare attenzione al manico.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio.
- È consigliabile che la stanza nella quale verrà usato l'apparecchio disponga di una cappa filtrante o sia ben ventilata.
- Un uso incorretto o improprio dell'apparecchio può danneggiarlo e costituire un pericolo per l'utente. Utilizzare questo apparecchio per agli scopi descritti in questo manuale.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente prima di muoverlo, pulirlo o quando non è in uso.
- Non usare all'aperto.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, 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 il cestello dalla friggitrice ad aria e lo si appoggia, farlo con attenzione e posizionare il manico verso l'interno in modo da evitare la fuoriuscita dei contenuti. Non collocare l'apparecchio vicino a fonti di calore, in luoghi dall'eccessivo livello di umidità o vicino a materiali infiammabili.
- Non inserire le dita né lasciare che altri oggetti entrino nelle aperture di ventilazione o di scarico, poiché ciò potrebbe causare scariche elettriche o incendi.
- Non riempire il cestello di olio per evitare il rischio d'incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Collocare sempre gli ingredienti da friggere all'interno del cestello per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio quando non è in uso o se lo si sta pulendo. Lasciare raffreddare completamente prima di montare o rimuovere qualsiasi parte e/o procedere con la pulizia.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla corrente.
- Per garantirne il corretto funzionamento, la pulizia e manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate in linea con quanto spiegato in questo manuale di istruzioni.
- Non posizionare l'apparecchio a contatto con la parete. Mantenere una distanza di sicurezza di 10 cm rispetto alla parte posteriore dell'apparecchio e altri 10 cm da ogni lato.

- Non collocare oggetti sopra l'apparecchio quando in uso.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio emette vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite dell'aria. Potrebbe uscire aria calda dall'apparecchio quando si rimuove il cestello.
 - Scollegare immediatamente l'apparecchio se si notano fuoriuscite di fumo nero. Attendere che il fumo scompaia per rimuovere il cestello dall'apparecchio.
 - Si consiglia l'uso di guanti quando si maneggia la griglia o il cestello.
 - Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio.
 - Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o aparelho.
- Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndios, eletrochoques e lesões.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do dispositivo não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Este produto não foi desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- Não submerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do produto 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 Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe que se aproxime o cabo do fogão ou da bancada de cozinha.
- Não utilize extensores, a não ser que esteja recomendado por um electricista qualificado. O uso do tipo errado de extensor pode causar danos no aparelho ou lesões no utilizador.

- Não utilize o produto se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentarem danos ou se não funcionarem corretamente, sofreram alguma queda ou foram danificados.
- Não utilizar o produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, com produtos químicos ou húmidos.
- Situe o produto numa superfície plana e resistente ao calor. Ao colocar o cesto fora da fritadeira, faça-o cuidadosamente e coloque a pega para dentro, de modo a evitar o derramamento do que está dentro. Não utilize o dispositivo perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.
- Não insira ou permita que os seus dedos ou outros objetos entrem nas aberturas de ventilação ou de exaustão, pois isso pode causar eletrochoques ou incêndios.
- Não encha o recipiente de óleo, poderia causar um risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Coloque sempre os alimentos a cozinhar dentro do cesto para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Desconecte o aparelho quando não o estiver a usar ou durante a limpeza. Deixe que arrefeça por completo antes de montar ou remover qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.
- Não deixe o aparelho ligado à alimentação elétrica sem supervisão.
- Para assegurar o funcionamento correto, a limpeza e manutenção do aparelho deve ser efetuada em conformidade com este manual de instruções.

- Não colocar o aparelho contra a parede. Deixe uma distância de segurança de 10 cm da parte de trás do aparelho e de 10 cm de cada lado. Não coloque nenhum objeto encima do produto enquanto o estiver a usar.
- Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, emitirá vapor quente através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das saídas de ar. O ar quente pode sair do aparelho quando se remove o cesto do interior.
- Desligue imediatamente o aparelho da tomada se vir fumo negro a sair do aparelho. Aguarde até o fumo desaparecer para tirar o cesto do interior do aparelho.
- 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 produto.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

- Volg aandachtig de voorschriften wanneer u dit toestel gebruikt.
- Bij het gebruik van elektrische apparaten moet u bepaalde basisvoorzorgsmaatregelen in acht nemen om het risico op brand, elektrische schokken en verwondingen te beperken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het toestel in werking is.
- Dit toestel is niet ontworpen om via timers of externe afstandsbedieningen te werken.
- Dompel het snoer, de stekker of andere niet-verwijderbare onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.


- Plaats het apparaat zodanig dat morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen, wees vooral voorzichtig met het handvat.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanningseisen die in de technische specificaties van het apparaat staan vermeld.
- Wij bevelen aan dat de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt, is voorzien van een afzuigkap of wordt geventileerd.
- Verkeerd of oneigenlijk gebruik kan zowel het apparaat als de gebruiker in gevaar brengen. Gebruik dit apparaat alleen voor de in deze handleiding beschreven doeleinden.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst, schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt.
- Gebruik het toestel niet buitenshuis.
- Inspecteer regelmatig het netsnoer op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is moet deze gerepareerd worden door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen, uitgerekt of beschadigd worden. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.
- Gebruik geen verlengsnoeren, tenzij aanbevolen door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik van het verkeerde type verlengsnoer kan schade aan het toestel of letsel van de gebruiker tot gevolg hebben.
- Gebruik het toestel niet als het snoer, de stekker of het frame van het toestel beschadigd is of als het niet naar behoren werkt, gevallen of beschadigd is.

- Gebruik het toestel niet in potentieel gevaarlijke locaties, zoals ontvlambare, explosieve, chemische of vochtige omgevingen.
- Plaats het toestel op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Wanneer u de mand uit de airfryer haalt, doe dit dan voorzichtig en plaats het handvat naar binnen, om morsen van wat erin zit te voorkomen. Plaats het toestel niet in de buurt van warmtebronnen, plaatsen met een hoge vochtigheidsgraad of in de buurt van ontvlambare materialen.
- Steek uw vingers of andere vreemde voorwerpen niet in de ventilatie- of afvoeropeningen, want die kunnen elektrische schokken of brand veroorzaken.
- Vul de mand niet met olie, want dat kan brandgevaar opleveren.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
- Plaats de te koken ingrediënten altijd in de mand om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het toestel inschakelt.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt of schoonmaakt. Laat het volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdert en/of verder gaat met de reiniging.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht op de stroomtoevoer aangesloten.
- Om een correcte werking van het toestel te garanderen, moeten reiniging en onderhoud van het toestel worden uitgevoerd in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing.

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

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

- Podczas korzystania z produktu należy dokładnie przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.
- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze podejmować podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia. i rozumieją związane z tym niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja wykonywane przez użytkownika nie mogą być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru.
- 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 uszkodzaj kabla zasilającego. Chronić go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby kabel zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Nie używaj przedłużaczy, chyba że zaleci to wykwalifikowany elektryk. Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia użytkownika.

- Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia użytkownika.
- Nie używaj urządzenia w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
- Umieść urządzenie na płaskiej, żaroodpornej powierzchni. Wyjmując kosz z frytkownicy, rób to ostrożnie i włóż uchwyt do środka, aby uniknąć rozlania tego, co jest w środku. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, miejsc o dużej wilgotności lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Nie wkładaj ani nie pozwalaj palcom lub innym przedmiotom dostać się do otworów wentylacyjnych lub wydechowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.
- Nie napełniaj kosza olejem, może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.
- Gotowane składniki należy zawsze umieszczać w koszu, aby nie miały kontaktu z elementami grzewczymi.
- Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia upewnij się, że ręce są całkowicie suche.
- Odtłącz urządzenie, gdy nie jest używane lub je czyścisz. Przed zamontowaniem lub usunięciem jakiegokolwiek części i / lub czyszczeniem pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Nie pozostawiaj urządzenia podłączonego do sieci bez nadzoru.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, czyszczenie i konserwację urządzenia należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.

- Nie stawiaj urządzenia przy ścianie. Pozostaw bezpieczną odległość 10 cm od tyłu urządzenia i kolejne 10 cm z każdej strony. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdy jest ono używane.
- Podczas pracy urządzenie wydziela gorącą parę przez otwory wylotowe powietrza. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworów wentylacyjnych pary i powietrza. Gorące powietrze może wydobywać się z urządzenia podczas wyjmowania kosza z wnętrza urządzenia.
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zauważysz czarny dym wydobywający się z urządzenia. Poczekał, 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 ovládání.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou neodnímatelnou část spotřebiče do vody nebo jiných tekutin. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- Spotřebič umístěte tak, aby nedošlo k rozlití horkých tekutin, zvláště opatrně s rukojetí.

- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá požadavkům na napětí uvedeným v technických specifikacích spotřebiče.
- Doporučujeme, aby místnost, ve které budete spotřebič používat, byla vybavena odsávačem kouře nebo větraná.
- Nesprávné nebo nevhodné použití může ohrozit zařízení i uživatele. Používejte tento přístroj pouze k činnostem popsaným v tomto manuálu.
- Před přemístěním, čištěním nebo nepoužíváním spotřebič odpojte od sítě.
- Nepoužívejte venku.
- Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, zda není viditelně poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven oficiálním servisním střediskem Cecotec, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.
- Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, pokud to nedoporučuje kvalifikovaný elektrikář. Použití nesprávného typu prodlužovacího kabelu může způsobit poškození spotřebiče nebo zranění uživatele.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený kabel, zástrčka nebo konstrukce spotřebiče nebo pokud je nefunkční, spadl nebo byl poškozen.
- Nepoužívejte spotřebič na potenciálně nebezpečných místech, jako je hořlavé, výbušné, chemické nebo vlhké prostředí.
- Spotřebič postavte na rovný, žáruvzdorný povrch. Při vyndávání koše z fritézy postupujte opatrně a rukojeť umístěte dovnitř, aby nedošlo k vysypání obsahu. Spotřebič

neumisťujte do blízkosti zdrojů tepla, míst s vysokou vlhkostí nebo do blízkosti hořlavých materiálů.

- Nevkládejte prsty ani jiné předměty do větracích nebo odsávacích otvorů, protože by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.
- Nenaplňujte koš olejem, protože by mohlo dojít k nebezpečí požáru.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, pokud je v provozu.
- Příspěvky 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.
- Za provozu spotřebič vypouští horkou páru přes otvory pro výstup vzduchu. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a otvorů pro výstup vzduchu. Při vyjmutí koše zevnitř spotřebiče může ze spotřebiče vycházet horký vzduch.
- Pokud ze spotřebiče vychází černý kouř, okamžitě jej odpojte od elektrické sítě. Před vyjmutím koše ze spotřebiče počkejte, dokud kouř nezmizí.

- Při manipulaci s košem nebo mřížkou doporučujeme používat rukavice.
- Nepokoušejte se přístroj opravovat sami.
- Dohlížejte na děti, aby si se spotřebičem nehrály.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig 1.

1. Panel de control
2. Rejilla
3. Cestillo
4. Asa del cestillo de la freidora:
5. Depósito de agua.
6. Salida del aire
7. Soporte cable alimentación
8. Cable de alimentación

Fig 2.

1. Icono encendido
2. Icono de luz
3. Icono "DIY"
4. Icono Comenzar/Pausa/Cancelar
5. Icono temperatura
6. Incremento temperatura/tiempo
7. Disminución temperatura/tiempo
8. Icono tiempo
9. Temperatura
10. Tiempo
11. Icono pulverización
12. Icono falta de agua en depósito
13. Icono indicador funcionamiento de la pulverización de agua
14. Icono Programas predeterminados
 - a. Patatas fritas
 - b. Bacon
 - c. Muslitos/Alitas de pollo
 - d. Gambas
 - e. Carne
 - f. Postre
 - g. Verduras
 - h. Pescados
 - i. Nuggets de pollo
 - j. Mantener caliente

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

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

Contenido de la caja

- Freidora de aire
- Manual de instrucciones

3. FUNCIONAMIENTO

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Retire con cuidado el cestillo de la freidora de aire.
3. Ponga los ingredientes sobre la rejilla en el cestillo de la freidora.

Nota: No exceda la línea indicadora MAX, ya que esto puede afectar la calidad final de la fritura.

4. Vuelva a colocar el cestillo en la freidora.



Nota: No toque el cesto ni la freidora durante un breve período de tiempo después de su uso, ya que estará muy caliente. Sostenga solo el mango para mover la freidora.

5. Configure la temperatura y el tiempo correspondientes en el panel de control para los ingredientes que desea cocinar.
6. Si el producto se empieza a cocinar en un estado frío, el tiempo de cocción debe aumentarse en 3 minutos.

Nota: Si lo prefiere, puede precalentar el producto sin agregar los ingredientes. El tiempo de precalentamiento es de 3 minutos aproximadamente y seleccione la temperatura deseada manualmente

7. Algunos ingredientes deben girarse a la mitad del proceso de cocción. Para girar los ingredientes, sostenga el asa y saque el cestillo de la freidora, póngalo sobre una superficie plana y resistente al calor y remueva los ingredientes con ayuda de un utensilio de madera o silicona.

Nota: No use nunca utensilios metálicos ya que estos pueden rayar la protección de la rejilla.




8. Añada agua en el depósito de agua sin superar la línea indicadora de MAX. Para añadir agua durante el proceso mantenga pulsado el icono  y el agua saldrá pulverizada por el difusor al interior de la cámara de aire. Algunos programas predeterminados vienen con la función de pulverizar agua automáticamente. Esta pulverización se realiza solamente una vez cuando se completa el tiempo configurado, revise la tabla de tiempos para ver estos tiempos. Si desea pulverizar antes o después del pulverizado automático deberá hacerlo manualmente. Esta función viene muy bien para recetas de panadería y repostería, verduras y algunos pescados.
9. Compruebe que los ingredientes estén cocinados. Si aún es necesario cocinar más los ingredientes, coloque nuevamente el cestillo dentro de la freidora y configure el tiempo establecido por unos minutos más.
10. Si desea encender o apagar la luz pulse el icono de la luz , el dispositivo encenderá la luz al principio de todo ciclo de cocinado y 3 minutos antes de finalizar el cocinado.
11. Para extraer los alimentos ya cocinados saque el cestillo y con la ayuda de unas pinzas de madera o silicona retire los alimentos.







Nota: tenga cuidado al extraer la cubeta ya que los alimentos están muy calientes y pueden generar vapor, nunca vierta los alimentos directamente del cestillo al plato ya que puede ser peligroso y pueden caer restos de agua y aceite residuales.

Configuración

Tabla de tiempos

La siguiente tabla le ayudará a elegir los ajustes básicos para los ingredientes que desea cocinar.

Icono	Nombre	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Pulverización de agua 	Tiempos de pulverización
	Patatas fritas	200	18	NO	-
	Bacon	200	12	NO	-
	Muslitos/ Alitas de pollo	200	25	SÍ	Pulveriza 3s a los 10 minutos
	Gambas	180	10	SÍ	Pulveriza 3s a los 3 minutos

	Carne	180	15	SÍ	Pulveriza 3s a los 8 minutos
	Postre	150	25	SÍ	Pulveriza 3s a los 10 minutos
	Verduras	150	15	SÍ	Pulveriza 3s a los 8 minutos
	Pescados	180	12	SÍ	Pulveriza 3s a los 5 minutos
	Nuggets de pollo	200	15	NO	-
	Mantener caliente	80	15	NO	-

Nota: recuerde que estas configuraciones son solo para tenerlas como referencia. Dado el diferente origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes.



El dispositivo cuenta con un programa más, marcado con el icono **DIY**, con este programa podrás seleccionar de forma manual tiempo y temperatura y si quieres o no pulverización del agua manual

Nota: todos los programas predeterminados son configurables en tiempo y temperatura para realizar las combinaciones que más desee.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños requieren un tiempo de cocción ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- Cuando la cantidad de ingredientes es grande, solo necesita aumentar ligeramente el tiempo de cocción, mientras que cuando la cantidad de ingredientes es menor, solo necesita acortar el tiempo de cocción.
- Durante el proceso de cocción, girar los ingredientes más pequeños a mitad del proceso mejora el efecto de cocción final y puede ayudar a freír los ingredientes de manera uniforme.
- Agregue un poco de aceite a las patatas frescas para que queden más crujientes.
- No cocine ingredientes muy aceitosos.
- Para obtener unos mejores resultados es mejor ocupar solo la base del cestillo, poner muchas capas de alimento puede afectar negativamente a los resultados.

Pulverización de agua

- Para activar o no el funcionamiento de la pulverización seleccione un programa determinado que cuente con esta función, a continuación, pulse el icono de la función pulverización si desea que pulverice agua automáticamente siguiendo los intervalos explicados anteriormente, si no desea pulverizar agua automáticamente no pulse este icono. Puede pulverizar agua en cualquier momento durante el funcionamiento pulsado este icono. El icono que indica el funcionamiento está activo o no es la siguiente 
- Durante el aviso de que el depósito se ha quedado sin agua se emitirá un parpadeo del icono indicador  situado cerca de los indicadores de tiempo y temperatura. El proceso se parará, vuelva rellenar de agua el depósito y presione el icono de pulverización durante varios segundos para volver a introducir agua en la bomba. Después pulse el icono Comenzar/Pausar/Cancelar para reanudar el proceso. Los intervalos de pulverización no se pueden modificar.

Cómo cocinar patatas naturales crujientes

- Para obtener resultados óptimos, se recomienda utilizar patatas fritas precocidas (como patatas fritas congeladas)
- Si quieres hacer tus propias papas fritas, sigue estos pasos:
- Pelar las patatas y cortarlas en tiras pequeñas.
- Remoje las tiras en un recipiente durante al menos 30 minutos, luego retírelas y escúrralas sobre papel de cocina.
- Vierta una cucharada de aceite en el recipiente y revuelva bien hasta que todas las tiras estén uniformemente engrasadas.
- Retirar las patatas fritas del bol con las manos o utensilios y dejar el exceso de aceite en el bol. A continuación, vierta las patatas en el cestillo de freír.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar la freidora de aire, corte la alimentación.

Nota: Retire la freidora de aire y deje que se enfríe más rápido

- La freidora y el cestillo están cubiertos con un revestimiento antiadherente. No la limpie con utensilios de cocina de metal o materiales de limpieza abrasivos, ya que esto puede romper el revestimiento antiadherente de la freidora.
- Lave la freidora y el cesto con agua caliente y detergente y esponjas no abrasivas.
- Limpie el interior del producto con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el elemento calefactor con un paño húmedo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.
- Después de la limpieza, deje secar el producto en un lugar fresco y seco.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Avería	Causas	Soluciones
No se puede iniciar la pantalla	No presionó lo suficiente la tecla de encendido y/o esta está sucia.	Mantenga presionada la tecla de encendido durante 1 segundo y/o limpie el panel táctil
	El enchufe no está conectado o la fuente de alimentación agotada	Conecte el enchufe o reemplácelo
	No en el cesto de la freidora	Ponga en el cesto de la freidora para asegurarse de que el interruptor esté encendido
El ventilador no funciona después de encender el producto	Cableado interno de ventilación deteriorado	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Cecotec
	La tecla de encendido no está pulsada	Después de la configuración de parámetros, presione Inicio / Pausa
No se calienta tras el encendido	Enganche de placa de circuito impreso	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Cecotec
	El terminal del cableado de la tubería de calefacción se cae	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Cecotec
	La tecla de encendido no está pulsada	Después de la configuración de parámetros, presione Inicio / Pausa
La comida no se fríe	Ha seleccionado una temperatura demasiado baja	Ajuste la temperatura alta según la receta.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Ajuste el tiempo según la receta.
	Demasiada comida en el cesto	Hornee la comida en tandas
La comida se fríe de manera desigual.	La comida no se dio vuelta durante la cocción.	Hornee la comida y gírela hacia arriba y hacia abajo.

No se puede cocinar bien la comida	El cesto está demasiado lleno	Saque parte de los ingredientes.
	El cesto no está colocado en la freidora.	Colóquelo
Hay un humo blanco en el proceso de tostado	Los ingredientes con mucha grasa se están asando.	Hay fugas de humo durante el proceso de cocción de los ingredientes, lo cual es un fenómeno normal
	Quedan residuos en la freidora después de la última cocción	Lávala y después úsela

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 04983

Producto: Freidora de aire Cecofry Neon 5000

Potencia: 1500 W

Voltaje: 220-240 V

Frecuencia: 50-60 Hz

Capacidad: 5 L

Capacidad depósito de agua: 80 mL

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

Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

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

8. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig 1.

1. Control panel
2. Rack
3. Basket
4. Air fryer basket handle
5. Water tank
6. Air outlet
7. Power cable holder
8. Power cable

Fig 2.

1. Power icon
2. Light icon
3. DIY icon
4. Start/Pause/Cancel icon
5. Temperature icon
6. Temperature/Time increase
7. Temperature/Time decrease
8. Time icon
9. Temperature
10. Time
11. Spraying icon
12. Lack of water in tank icon
13. Water spraying operation indicator icon
14. Default programmes icon
 - a. Fries
 - b. Bacon
 - c. Chicken wings and thighs
 - d. Shrimp
 - e. Meat
 - f. Dessert
 - g. Vegetables
 - h. Fish
 - i. Chicken nuggets
 - j. Keep warm

NOTE:

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

2. BEFORE USE

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

Box content

- Air fryer
- Instruction manual

3. OPERATION

1. Plug the appliance to an earthed wall socket.
2. Remove the basket from the air fryer with extreme care.
3. Place the ingredients on the rack in the basket of the fryer.

Note: do not exceed the MAX indicator line, as this may affect the final frying quality.

4. Put the basket back in the air fryer.


Note: do not touch the basket or the fryer for a short period of time after use, as it will be very hot. Only hold the handle to move the fryer.

5. Set the corresponding temperature and time on the control panel for the ingredients you wish to cook.
6. If the product is started to cook in a cold state, the cooking time should be increased by 3 minutes.

Note: if you prefer, you can preheat the product without adding the ingredients. The preheating time is approximately 3 minutes, and you select the desired temperature manually.


7. Some ingredients need to be turned halfway through the cooking process. To turn the ingredients, hold the handle and remove the basket from the fryer, place it on a flat, heat-resistant surface and stir the ingredients with a wooden or silicone utensil.

Note: never use metal utensils as these can scratch the racket protection.

8. Add water to the water tank without exceeding the MAX indicator line. To add water during the process, press and hold the  icon and the water will spray out of the diffuser into the air chamber. Some default programmes come with an automatic water spraying function. This spraying is performed only once when the set time is completed. Check the time table for these times. If you wish to spray before or after automatic

ENGLISH

spraying, you must spray manually. This function is very useful for bakery and pastry recipes, vegetables, and some fish.









9. Check if the ingredients are cooked as desired. If the ingredients still need to be cooked further, place the basket back into the fryer and set the set time for a few more minutes.
10. If you wish to switch the light on or off, press the light icon . The device will switch the light on at the beginning of every cooking cycle and 3 minutes before the end of cooking.
11. To remove the cooked food, remove the basket and with the help of wooden or silicone tongs remove the food.




Note: be careful when removing the basket as the food is very hot and can generate steam. Never pour food directly from the basket into the dish as this can be dangerous and residual water and oil may drip into the dish.

Configuration

Time chart

The following table will help you choose the basic settings for the ingredients you want to cook.

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

	Fish	180	12	YES	Sprays for 3s after 5 minutes
	Chicken nuggets	200	15	NO	-
	Keep warm	80	15	NO	-



Note: remember that these settings are for reference only. Given the different origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best configuration for your ingredients. The device has one more programme, marked with the icon **DIY**. With this programme you can manually select time and temperature and whether or not you want manual water spraying.

Note: all pre-set programmes are configurable in time and temperature to make the combinations you want most.

Tips

- Smaller ingredients require a shorter preparation time than larger ones.
- When the number of ingredients is large, you only need to increase the cooking time slightly; while when the number of ingredients is smaller, you only need to shorten the cooking time.
- During the cooking process, turning smaller ingredients midway through the process improves the final cooking effect and can help to fry the ingredients evenly.
- Add a little oil to the fresh potatoes to make them crispier.
- Do not cook very oily ingredients.
- For best results it is best to use only the base of the basket, as too many layers of food can adversely affect the results.

Water spraying

- To activate or not the spraying function, select a specific programme that has this function. Then, press the spraying function icon if you want it to spray water automatically following the intervals explained above. If you do not want to spray water automatically, do not press this icon. You can spray water at any time during operation by pressing this icon . The icon that indicates whether operation is active or not is the following .
- During the warning that the tank has run out of water, the indicator icon , located near the time and temperature indicators, will flash. The process will stop. Refill the tank with water and press the spraying icon for several seconds to put water back into the pump.

ENGLISH

Then press the Start/Pause/Cancel icon to resume the process. The spraying intervals cannot be modified.

How to cook natural crispy potatoes

- For optimal results, it is recommended to use pre-cooked fries (such as frozen fries).
- If you want to make your own fries, follow these steps:
- Peel the potatoes and cut them into small strips.
- Soak the strips in a bowl for at least 30 minutes, then remove and drain on kitchen paper.
- Pour a tablespoon of oil into the bowl and stir well until all the strips are evenly greased.
- Remove the fries from the bowl with your hands or utensils and leave the excess oil in the bowl. Then pour the potatoes into the frying basket.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning the air fryer, turn off the power.

Note: Remove the air fryer and let it cool down faster.

- The fryer and basket are coated with a non-stick coating. Do not clean with metal cookware or abrasive cleaning materials, as this may break the non-stick coating of the fryer.
- Wash the fryer and basket with hot water and detergent and non-abrasive sponges.
- Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
- Wipe the heating element with a damp cleaning cloth to remove any food residue.
- After cleaning, allow the product to dry in a cool, dry place.

5. TROUBLESHOOTING

Fault	Causes	Solutions
Unable to switch on the display	You did not press the power icon hard enough and/or it is dirty.	Press and hold the power icon for 1 second and/or wipe the touch panel.
	Plug not plugged in or power supply exhausted.	Connect the plug or replace it.
	The fryer basket is not correctly positioned.	Place the basket in the fryer to make sure the switch is on.

The fan does not work after switching on the product	Deteriorated internal ventilation wiring.	Contact the Cecotec Customer Service.
	Power icon is not pressed.	After parameter setting, press Start / Pause.
Does not heat up after switching on	Printed circuit board coupling.	Contact the Cecotec Customer Service.
	Heating pipe wiring terminal falls off	Contact the Cecotec Customer Service.
	Power icon is not pressed.	After parameter setting, press Start / Pause.
Food does not fry	The selected temperature is too low.	Adjust the temperature according to the recipe.
	Cooking time is too short.	Adjust the time according to the recipe.
	There is too much food in the basket.	Bake the food in batches.
Food is fried unevenly	The food did not turn over during cooking.	Bake the food and turn it up and down.
Food cannot be cooked properly	The basket is too full.	Remove part of the ingredients.
	The basket is not placed in the fryer.	Place it.
There is a white smoke in the roasting process	Fatty ingredients are roasting.	There is smoke leakage during the cooking process of the ingredients, which is a normal phenomenon.
	Residues remain in the fryer after the last cooking process.	Wash it and then use it.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 04983

Product: Cecofry Neon 5000 air fryer

Power: 1500 W

Voltage: 220-240 V

Frequency: 50-60 Hz

Capacity: 5 L

Water tank capacity: 80 ml.

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

Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Panneau de contrôle
2. Grille
3. Panier
4. Poignée du panier de la friteuse :
5. Réservoir d'eau.
6. Sortie d'air
7. Support pour le câble d'alimentation
8. Câble d'alimentation

Img. 2

1. Icône de connexion
2. Icône de la lumière
3. Icône DIY
4. Icône Démarrage/Pause/Annuler
5. Icône de la température
6. Augmenter la température et le temps
7. Diminuer la température et le temps
8. Icône du temps
9. Température
10. Temps
11. Icône de pulvérisation
12. Icône de manque d'eau dans le réservoir
13. Icône indicateur du fonctionnement de pulvérisation d'eau
14. Icônes des programmes prédéterminés
 - a. Frites
 - b. Bacon
 - c. Cuisses de poulet / Ailes de poulet
 - d. Crevettes
 - e. Viande
 - f. Dessert
 - g. Légumes
 - h. Poissons
 - i. Nuggets
 - j. Maintenir chaud

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.

Contenu de la boîte

- Friteuse à air
- Manuel d'instructions

3. FONCTIONNEMENT

1. Branchez l'appareil sur une prise de courant avec connexion à terre.
2. Retirez soigneusement le panier de la friteuse à air.
3. Placez les ingrédients sur la grille dans le panier de la friteuse.

Note : Ne dépassez pas la marque MAX, car cela pourrait affecter la qualité finale de la friture.


4. Remettez ensuite le panier dans la friteuse à air.

Note : Ne touchez pas le panier ou la friteuse après l'utilisation, car ils seront très chauds.

Pour déplacer la friteuse, tenez uniquement la poignée.


5. Réglez sur le panneau de contrôle la température et le temps correspondant aux ingrédients que vous souhaitez faire frire.
6. Si l'appareil est démarré à froid, le temps de cuisson doit être augmenté de 3 minutes.
Note : Si vous préférez, vous pouvez préchauffer l'appareil sans ajouter les ingrédients. Le temps de préchauffage est d'environ 3 minutes, sélectionnez manuellement la température souhaitée.
7. Certains aliments doivent être retournés à la moitié du processus de cuisson. Pour retourner les aliments, tenez la poignée et retirez le panier de la friteuse, placez-le sur une surface plane et résistante à la chaleur et remuez les aliments à l'aide d'un ustensile en bois ou en silicone.

Note : N'utilisez jamais d'ustensiles en métal, car ils risquent de rayer la grille de protection.

8. Ajoutez de l'eau dans le réservoir d'eau sans dépasser la marque de MAX. Pour ajouter de l'eau pendant le processus, appuyez sur l'icône  et maintenez-la appuyée. L'eau sera pulvérisée par le distributeur. Certains programmes prédéterminés sont dotés d'une

FRANÇAIS

fonction de pulvérisation automatique de l'eau. Cette pulvérisation n'est effectuée qu'une seule fois lorsque le temps programmé est écoulé. Consultez le tableau des temps. Si vous souhaitez pulvériser avant ou après la pulvérisation automatique, vous devez le faire manuellement. Cette fonction est très utile pour les recettes de boulangerie et de pâtisserie, les légumes et certains poissons.






- Vérifiez que les ingrédients sont cuits. Si les ingrédients doivent encore être cuits, remplacez le panier dans la friteuse et réglez le temps de cuisson sur quelques minutes supplémentaires.
- Si vous souhaitez allumer ou éteindre la lumière, appuyez sur l'icône de la lumière , l'appareil allumera la lumière au début de chaque cycle de cuisson et 3 minutes avant la fin de la cuisson.
- Pour retirer les aliments cuits, retirez le panier et, à l'aide d'une pince en bois ou en silicone, retirez les aliments.


Notez : faites attention lorsque vous retirez la cuve, car les aliments sont très chauds et peuvent générer de la vapeur. Ne versez jamais les aliments directement du panier dans le plat, car cela peut être dangereux et des résidus d'eau et d'huile peuvent s'égoutter dans le plat.

Configuration

Tableau des temps

Le tableau suivant vous aidera à choisir les réglages de base en fonction des ingrédients que vous souhaitez cuisiner.

icône	Nom	Température (°C)	Temps (min)	Pulvérisation d'eau 	Temps de pulvérisation
	Frites	200	18	NON	-
	Bacon	200	12	NON	-
	Cuisses de poulet / Ailes de poulet	200	25	Oui	Pulvérisation de 3 secondes après 10 minutes
	Crevettes	180	10	Oui	Pulvérisation de 3 secondes après 3 minutes

	Viande	180	15	Oui	Pulvérisation de 3 secondes après 8 minutes
	Dessert	150	25	Oui	Pulvérisation de 3 secondes après 10 minutes
	Légumes	150	15	Oui	Pulvérisation de 3 secondes après 8 minutes
	Poissons	180	12	Oui	Pulvérisation de 3 secondes après 5 minutes
	Nuggets	200	15	NON	-
	Maintenir chaud	80	15	NON	-

Note : ces paramètres sont donnés à titre indicatif. En raison des différences d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir la meilleure configuration pour vos ingrédients.

L'appareil dispose d'un programme supplémentaire, marqué par l'icône **DIY**, qui permet de sélectionner manuellement le temps et la température et de choisir si vous souhaitez ou non une pulvérisation manuelle de l'eau.

Note : tous les programmes prédéterminés sont réglables en termes de durée et de température afin de réaliser les combinaisons que vous souhaitez le plus.



Conseils

- Généralement, les ingrédients les plus petits nécessitent un temps de cuisson légèrement plus court que les ingrédients de grande taille.
- Lorsqu'il y a beaucoup d'ingrédients, il suffit d'augmenter légèrement le temps de cuisson, tandis que lorsqu'il y a peu d'ingrédients, il suffit de raccourcir le temps de cuisson.
- Pendant le processus de cuisson, le fait de retourner les ingrédients plus petits à mi-processus améliore l'effet final de la cuisson et peut aider à faire frire les ingrédients de manière uniforme.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour les rendre plus croustillantes.
- Ne cuisinez pas les ingrédients très gras.

FRANÇAIS

- Pour obtenir de meilleurs résultats, il est préférable de n'utiliser que la base du panier, car trop de couches d'aliments peuvent affecter négativement les résultats.

Pulvérisation d'eau

- Pour activer ou non la fonction de pulvérisation, sélectionnez un programme spécifique doté de cette fonction, puis appuyez sur l'icône de la fonction de pulvérisation si vous souhaitez que l'eau soit pulvérisée automatiquement selon les intervalles expliqués ci-dessus, si vous ne souhaitez pas que l'eau soit pulvérisée automatiquement, n'appuyez pas sur cette icône. Vous pouvez pulvériser de l'eau à tout moment pendant le fonctionnement en appuyant sur cette icône. L'icône qui indique si cette fonction est active ou non est : .
- Pendant l'avertissement que le réservoir n'a plus d'eau, l'icône de l'indicateur «  » situé près des indicateurs du temps et de la température clignotera. Le processus s'arrêtera, remplissez le réservoir d'eau et appuyez sur l'icône de pulvérisation pendant plusieurs secondes pour réintroduire de l'eau dans la pompe. Appuyez ensuite sur l'icône Démarrage/Pause/Annuler pour reprendre le processus. Les intervalles de pulvérisation ne peuvent pas être modifiés.

Comment préparer des frites croustillantes

- Pour des résultats optimaux, il est recommandé d'utiliser des frites précuites (comme les frites surgelées).
- Si vous voulez faire vos propres frites, suivez les étapes suivantes :
- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en petites lamelles.
- Faites tremper les lamelles dans un bol pendant au moins 30 minutes, puis retirez-les et égouttez-les sur du papier absorbant.
- Versez une cuillère d'huile dans le bol et mélangez bien jusqu'à ce que toutes les lamelles soient uniformément huilées.
- Retirez les frites du bol avec vos mains ou des ustensiles et laissez l'excédent d'huile dans le bol. Mettez ensuite les pommes de terre dans le panier de friture.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de nettoyer la friteuse, éteignez-la.

Note : Retirez la friteuse et laissez-la refroidir.

- La friteuse et le panier sont recouverts d'un revêtement antiadhésif. Ne les nettoyez pas avec des ustensiles de cuisine en métal ou des produits de nettoyage abrasifs, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
- Nettoyez la friteuse et le panier avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage et des éponges non abrasives.

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non-abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'un chiffon humide afin d'éliminer tout résidu alimentaire.
- Après le nettoyage, laissez le produit sécher dans un endroit frais et sec.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Panne	Causes	Solutions
L'écran ne s'allume pas.	Vous n'avez pas appuyé assez fort sur l'icône de connexion et/ou elle est sale.	Appuyez sur l'icône de connexion pendant 1 seconde et/ou nettoyez l'écran tactile.
	La fiche n'est pas branchée ou l'appareil n'est pas allumé.	Branchez la fiche ou remplacez-la.
	Le panier n'est pas dans la friteuse.	Placez le panier dans la friteuse pour vous assurer que l'interrupteur est activé.
Le ventilateur ne fonctionne pas après avoir allumé l'appareil	Détérioration du câblage de ventilation interne.	Contactez le Service Après-Vente de Cecotec
	Vous n'avez pas appuyé sur le bouton de connexion.	Après le réglage des paramètres, appuyez sur Démarrage / Pause.
La friteuse ne chauffe pas après avoir été allumée.	Fixez la carte de circuit imprimé	Contactez le Service Après-Vente de Cecotec
	La borne de câblage de l'élément chauffant se détache	Contactez le Service Après-Vente de Cecotec
	Vous n'avez pas appuyé sur le bouton de connexion.	Après le réglage des paramètres, appuyez sur Démarrage / Pause.
Les aliments ne sont pas frits.	La température sélectionnée est trop basse	Réglez la température en fonction de la recette.
	Le temps de cuisson est trop court.	Réglez le temps en fonction de la recette.
	Il y a trop de nourriture dans le panier.	Faites frire les aliments par lots.

FRANÇAIS

Les aliments sont frits de manière inégale.	Vous n'avez pas retourné les aliments pendant la cuisson.	Faites frire les aliments et retournez-les.
Les aliments ne peuvent pas être cuits correctement.	Le panier est trop plein.	Retirez quelques ingrédients.
	Le panier n'est pas placé dans la friteuse.	Placez-le.
De la fumée blanche apparaît lors de la friture.	Les ingrédients qui contiennent beaucoup de graisse sont grillés.	Il y a des fuites de fumée pendant la cuisson des ingrédients, ce qui est un phénomène normal.
	Des résidus restent dans la friteuse après la dernière cuisson.	Lavez-la et utilisez-la ensuite.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 04983

Produit : Friteuse à air chaud Cecofry Neon 5000

Puissance : 1500 W

Voltage : 220-240 V

Fréquence : 50-60 Hz

Capacité : 5 L

Capacité du réservoir d'eau : 80 ml

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce symbole indique que, conformément à la réglementation en vigueur, le produit et/ou la batterie doivent être éliminés séparément des déchets municipaux.

Lorsque ce produit atteint la fin de sa vie utile, vous devez retirer les piles ou batteries et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales.

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

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

8. GARANTIE ET SAV

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb.1.

1. Bedienfeld
2. Gitter
3. Frittierkorb
4. Griff des Frittierkorbs
5. Wasserbehälter
6. Luftauslass
7. Halterung für Stromkabel
8. Stromkabel

Abb.2.

1. Ein/Aus-Symbol
2. Licht-Symbol
3. "DIY" Symbol
4. Start/Pause/Abbrechen-Symbol
5. Temperatur-Symbol
6. Temperatur/Zeit-Anstieg
7. Temperatur/Zeit-Abnahme
8. Zeit-Symbol
9. Temperatur
10. Zeit
11. Sprüh-Symbol
12. Kein Wasser im Tank-Symbol
13. Anzeigesymbol für Wassersprühbetrieb
14. Standardprogramme-Symbol
 - a. Pommes Frites
 - b. Speck
 - c. Hähnchenflügel/-schenkel
 - d. Garnelen
 - e. Fleisch
 - f. Nachttisch
 - g. Gemüse
 - h. Fisch
 - i. Chicken-Nuggets
 - j. Warmhaltefunktion

HINWEIS:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

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

Vollständiger Inhalt

- Luftfritteuse
- Bedienungsanleitung

3. BEDIENUNG

1. Schließen Sie den Stecker an eine geerdete Steckdose an.
2. Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Fritteuse.
3. Legen Sie die Zutaten auf den Rost im Korb der Fritteuse.

Hinweis: Überschreiten Sie nicht die MAX-Anzeigelinie, da dies die endgültige Frittierqualität beeinträchtigen kann.

4. Setzen Sie den Korb wieder in die Fritteuse ein.

Hinweis: Berühren Sie den Korb oder die Fritteuse nach dem Gebrauch eine kurze Zeit lang nicht, da sie sehr heiß sind. Halten Sie nur den Griff fest, um die Fritteuse zu bewegen.

5. Stellen Sie auf dem Bedienfeld die entsprechende Temperatur und Zeit für die Zutaten ein, die Sie zubereiten möchten.
6. Wenn das Produkt in kaltem Zustand gestartet wird, sollte die Garzeit um 3 Minuten verlängert werden.


Hinweis: Wenn Sie möchten, können Sie das Produkt auch vorwärmen, ohne die Zutaten hinzuzufügen. Die Vorwärmzeit beträgt ca. 3 Minuten, und Sie wählen die gewünschte Temperatur manuell.


7. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte des Garvorgangs gewendet werden. Um die Zutaten zu wenden, nehmen Sie den Korb am Griff aus der Fritteuse, stellen ihn auf eine flache, hitzebeständige Oberfläche und rühren die Zutaten mit einem Holz- oder Silikonwerkzeug um.

Hinweis: Verwenden Sie keine Metallgegenstände, da diese den Grillschutz zerkratzen können.

8. Füllen Sie Wasser in den Wassertank ein, ohne die MAX-Anzeigelinie zu überschreiten. Wenn Sie während des Prozesses Wasser hinzufügen möchten, halten Sie das Symbol

DEUTSCH

gedrückt , und das Wasser wird aus dem Diffusor in die Luftkammer gesprüht. Einige Standardprogramme sind mit einer automatischen Wassersprühfunktion ausgestattet. Dieses Sprühen wird nur einmal durchgeführt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, siehe Zeitplan für diese Zeiten. Wenn Sie vor oder nach dem automatischen Sprühen sprühen wollen, müssen Sie manuell sprühen. Diese Funktion ist sehr nützlich für Bäckerei- und Konditoreirezepte, Gemüse und einige Fischarten.






9. Prüfen Sie, ob die Zutaten gekocht sind. Wenn die Zutaten noch weiter gegart werden müssen, setzen Sie den Korb wieder in die Fritteuse ein und stellen Sie die eingestellte Zeit noch ein paar Minuten länger ein.
10. Wenn Sie das Licht ein- oder ausschalten möchten , drücken Sie auf das Lichtsymbol, das Gerät schaltet das Licht zu Beginn eines jeden Garvorgangs und 3 Minuten vor Ende des Garvorgangs ein.
11. Zum Herausnehmen der gegarten Speisen nehmen Sie den Korb ab und entfernen die Speisen mit Hilfe einer Holz- oder Silikon-Zange.







Hinweis: Seien Sie beim Herausnehmen der Schüssel vorsichtig, da die Speisen sehr heiß sind und Dampf erzeugen können. Gießen Sie die Speisen niemals direkt aus dem Korb in die Schüssel, da dies gefährlich sein kann und Wasser- und Ölreste in die Schüssel tropfen können.

Einstellung

Zeitplan

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten.

Symbol	Name	Temperatur (°C)	Zeit (min)	Wasserbesprühung 	Sprühzeiten
	Pommes Frites	200	18	NEIN	-
	Speck	200	12	NEIN	-
	Hähnchenflügel/-schenkel	200	25	Ja	3s nach 10 Minuten sprühen
	Garnelen	180	10	Ja	3s nach 3 Minuten sprühen

	Fleisch	180	15	Ja	3s nach 8 Minuten sprühen
	Nachtisch	150	25	Ja	3s nach 10 Minuten sprühen
	Gemüse	150	15	Ja	3s nach 8 Minuten sprühen
	Fisch	180	12	Ja	3s nach 5 Minuten sprühen
	Chicken-Nuggets	200	15	NEIN	-
	Warmhaltefunktion	80	15	NEIN	-

Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Referenz dienen. In Anbetracht der unterschiedlichen Herkunft, Größe, Form und Marke können wir nicht die beste Konfiguration für Ihre Zutaten garantieren.



Das Gerät verfügt über ein weiteres Programm, das mit dem Symbol **DIY** gekennzeichnet ist. Bei diesem Programm können Sie die Zeit und die Temperatur manuell auswählen und bestimmen, ob Sie manuell Wasser spritzen möchten oder nicht.

Hinweis: Alle voreingestellten Programme sind in Bezug auf Zeit und Temperatur konfigurierbar, um die von Ihnen gewünschten Kombinationen zu erstellen.

Tipps

- Kleinere Zutaten benötigen eine etwas kürzere Garzeit als größere Zutaten.
- Wenn die Anzahl der Zutaten groß ist, brauchen Sie die Kochzeit nur geringfügig zu verlängern, während Sie bei einer kleineren Anzahl von Zutaten die Kochzeit nur verkürzen müssen.
- Das Wenden kleinerer Zutaten in der Mitte des Garvorgangs verbessert den endgültigen Gareffekt und kann dazu beitragen, dass die Zutaten gleichmäßig gebraten werden.
- Geben Sie ein wenig Öl zu den frischen Kartoffeln, damit sie knuspriger werden.
- Kochen Sie keine sehr fettigen Zutaten.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie nur den Boden des Korbes verwenden, da zu viele Schichten von Lebensmitteln das Ergebnis negativ beeinflussen können.

Wasserbesprühung

- Um die Sprühfunktion zu aktivieren oder zu deaktivieren, wählen Sie ein bestimmtes Programm aus, das über diese Funktion verfügt, und drücken Sie dann auf das Symbol für die Sprühfunktion, wenn Sie möchten, dass das Wasser automatisch in den oben erläuterten Intervallen versprüht wird; wenn Sie nicht möchten, dass das Wasser automatisch versprüht wird, drücken Sie nicht auf dieses Symbol. Sie können während des Betriebs jederzeit Wasser spritzen, indem Sie dieses Symbol drücken. Das Symbol, das anzeigt, ob der Betrieb aktiv ist oder nicht, ist das folgende .
- Während der Warnung, dass der Wassertank leer ist, blinkt das Anzeigesymbol  " in der Nähe der Zeit- und Temperaturanzeige. Der Vorgang wird gestoppt, der Tank mit Wasser aufgefüllt und das Sprühsymbol einige Sekunden lang gedrückt, um wieder Wasser in die Pumpe zu leiten. Drücken Sie dann das Symbol Start/Pause/Abbrechen, um den Vorgang fortzusetzen. Die Sprühintervalle können nicht geändert werden.

Wie man knusprige Kartoffeln kocht

- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, wird empfohlen, vorgekochte Pommes frites (z. B. tiefgekühlte Chips) zu verwenden.
- Wenn Sie Ihre eigenen Chips herstellen möchten, gehen Sie folgendermaßen vor;
- Die Kartoffeln schälen und in schmale Streifen schneiden.
- Die Streifen mindestens 30 Minuten lang in einer Schüssel einweichen, dann herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Geben Sie einen Esslöffel Öl in die Schüssel und rühren Sie gut um, bis alle Streifen gleichmäßig eingefettet sind.
- Nehmen Sie die Pommes frites mit den Händen oder einem Besteck aus der Schüssel und lassen Sie das überschüssige Öl in der Schüssel. Dann die Kartoffeln in den Frittierkorb geben.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Schalten Sie die Fritteuse aus, bevor Sie sie reinigen.

Hinweis: Nehmen Sie die Fritteuse heraus und lassen Sie sie schneller abkühlen.

- Die Fritteuse und der Korb sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Reinigen Sie das Gerät nicht mit Metallkochgeschirr oder Scheuermitteln, da dies die Antihaftbeschichtung der Fritteuse beschädigen kann.
- Waschen Sie die Fritteuse und den Korb mit heißem Wasser, Spülmittel und nicht scheuernden Schwämmen.
- Reinigen Sie das Innere des Produkts mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

- Wischen Sie das Heizelement mit einem feuchten Reinigungstuch ab, um Lebensmittelreste zu entfernen.
- Lassen Sie das Produkt nach der Reinigung an einem kühlen, trockenen Ort trocknen.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Fehler	Ursache	Lösungen
Der Bildschirm kann nicht gestartet werden	Sie haben die Einschalttaste nicht fest genug gedrückt und/oder die Einschalttaste ist verschmutzt.	Halten Sie die Einschalttaste 1 Sekunde lang gedrückt und/oder wischen Sie über den Touchscreen.
	Stecker nicht eingesteckt oder Stromzufuhr erschöpft	Schließen Sie den Stecker an oder tauschen Sie ihn aus.
	Nicht im Korb der Fritteuse	Setzen Sie den Frittierkorb ein, um sicherzustellen, dass der Schalter eingeschaltet ist.
Der Lüfter funktioniert nach dem Einschalten des Geräts nicht	Defekte interne Lüftungsleitungen	Sie können sich an den Cecotec-Kundendienst wenden
	Einschalttaste ist nicht gedrückt	Nach der Einstellung der Parameter drücken Sie Start / Pause.
Erwärmt sich nicht nach dem Einschalten	Befestigung der Leiterplatte	Sie können sich an den Cecotec-Kundendienst wenden
	Die Anschlussklemme für das Heizungsrohr fällt ab	Sie können sich an den Cecotec-Kundendienst wenden
	Einschalttaste ist nicht gedrückt	Nach der Einstellung der Parameter drücken Sie Start / Pause.
Das Essen ist nicht gebraten	Sie haben eine zu niedrige Temperatur gewählt	Stellen Sie die hohe Temperatur entsprechend dem Rezept ein.
	Die Garzeit ist zu kurz.	Passen Sie die Zeit je nach Rezept an.
	Zu viele Lebensmittel im Korb	Backen Sie das Essen in Chargen

DEUTSCH

Das Essen wird ungleichmäßig gebraten.	Das Essen ist beim Kochen nicht umgefallen.	Backen Sie das Essen und drehen Sie es auf und ab.
Lebensmittel können nicht richtig gegart werden	Der Korb ist zu voll	Entfernen Sie einige der Zutaten.
	Der Korb wird nicht in die Fritteuse gestellt.	Platzieren Sie es
Beim Rösten entsteht ein weißer Rauch	Zutaten mit viel Fett werden geröstet.	Während des Kochvorgangs der Zutaten tritt Rauch aus, was ein normales Phänomen ist.
	Nach dem letzten Garvorgang verbleiben Rückstände in der Fritteuse.	Waschen Sie es und dann verwenden Sie es

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 04983

Produkt: Heißluftfritteuse Cecofry Neon 5000

Leistung: 1500 W

Spannung: 220-240 V

Frequenz: 50-60 Hz

Fassungsvermögen: 5L

Fassungsvermögen des Wassertanks: 80 mL

Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

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

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

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1.

1. Pannello di controllo
2. Griglia
3. Cestello
4. Manico del cestello
5. Serbatoio dell'acqua
6. Uscita dell'aria
7. Supporto avvolgicavo
8. Cavo di alimentazione

Fig. 2.

1. Icona di alimentazione
2. Icona di illuminazione
3. Icona DIY
4. Icona Avvia/pausa/annulla
5. Spia della temperatura
6. Icona di aumento della temperatura/tempo
7. Icona di riduzione della temperatura/tempo
8. Spia del tempo
9. Indicatore della temperatura
10. Indicatore del tempo
11. Icona di spray
12. Spia Serbatoio vuoto
13. Spia di funzionamento dello spray
14. Icone dei menu predefiniti
 - a. Patatine fritte
 - b. Bacon
 - c. Alette e cosciotti di pollo
 - d. Gamberi
 - e. Carne
 - f. Dessert
 - g. Verdura
 - h. Pesce
 - i. Nugget di pollo
 - j. Mantenimento a caldo

NOTA BENE:

Le immagini 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.

Contenuto della scatola

- Friggitrice ad aria
- Manuale di istruzioni

3. FUNZIONAMENTO

1. Collegare la spina a una presa di corrente dotata di messa a terra.
2. Rimuovere con cura il cestello dalla friggitrice ad aria.
3. Posizionare gli ingredienti sulla griglia del cestello.

Nota bene: per garantire buoni risultati di frittura, non riempire il cestello oltre la linea MAX.

4. Rimettere il cestello all'interno della friggitrice.

Nota bene: per evitare scottature, non toccare il cestello o la friggitrice immediatamente dopo l'uso. Usare sempre l'apposito manico per spostare la friggitrice.


5. Impostare sul pannello di controllo la temperatura e il tempo corrispondenti agli ingredienti che si desidera cucinare.

6. Se l'apparecchio viene avviato a freddo, aggiungere altri 3 minuti al tempo di cottura.

Nota bene: è anche possibile preriscaldare l'apparecchio senza aggiungere gli ingredienti. Il tempo di preriscaldamento è di circa 3 minuti e la temperatura è manualmente selezionabile.

7. Alcuni ingredienti devono essere mescolati a metà cottura. Per mescolare gli ingredienti, afferrare il manico del cestello ed estrarlo, posizionarlo su una superficie piana e resistente al calore e mescolare gli ingredienti con un utensile di legno o silicone.


Nota bene: non utilizzare mai utensili metallici per evitare di graffiare la griglia.

8. Riempire il serbatoio dell'acqua senza superare la linea MAX. Per spruzzare acqua sugli ingredienti durante la cottura, toccare l'icona : l'ugello interno spruzzerà acqua.

Alcuni menu predefiniti includono una spruzzatura automatica per default. L'acqua viene spruzzata una sola volta al termine del tempo impostato; per ulteriori dettagli, consultare la tabella dei tempi di cottura. Se si desidera spruzzare prima o dopo la spruzzatura

ITALIANO

automatica, toccare l'icona di spray. Questa funzione è molto utile per le ricette di panetteria e pasticceria, per le verdure e per alcuni pesci.







- Accertarsi che gli ingredienti siano cotti a piacimento. Se desidera cuocere ulteriormente, rimettere il cestello nella friggitrice e aggiungere qualche altro minuto al tempo di cottura.
- Se si desidera accendere o spegnere la luce, toccare l'icona di illuminazione : la luce dell'apparecchio di accenderà all'avvio di ogni cottura e 3 minuti prima della fine della cottura.
- Rimuovere il cestello e trasferire gli alimenti a un piatto o recipiente con delle pinze di legno o silicone.

Nota bene: prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo quando si rimuove il cestello; non inclinare o capovolgere il cestello per trasferire gli alimenti a un piatto per evitare che l'acqua e l'olio residui gocciolino sopra gli alimenti.

Configurazione

Tabella dei tempi di cottura

La tabella seguente aiuterà a scegliere le impostazioni di base per gli ingredienti che si desidera cucinare.

Icona	Nome	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Spruzzo d'acqua 	Tempi di spruzzatura
	Patatine fritte	200	18	NO	-
	Bacon	200	12	NO	-
	Alette e cosciotti di pollo	200	25	Si	Spruzzatura di 3 secondi dopo 10 minuti
	Gamberi	180	10	Si	Spruzzatura di 3 secondi dopo 3 minuti
	Carne	180	15	Si	Spruzzatura di 3 secondi dopo 8 minuti

	Dessert	150	25	Si	Spruzzatura di 3 secondi dopo 10 minuti
	Verdura	150	15	Si	Spruzzatura di 3 secondi dopo 8 minuti
	Pesce	180	12	Si	Spruzzatura di 3 secondi dopo 5 minuti
	Nugget di pollo	200	15	NO	-
	Mantenimento a caldo	80 %	15	NO	-

Nota bene: questa tabella è solo di riferimento. Data la diversa origine, dimensione, forma e marca degli alimenti, non possiamo garantire che le impostazioni riportate nella tabella siano le più adeguate.



L'apparecchio dispone di un'ulteriore funzione contrassegnata da **DIY** con cui è possibile regolare manualmente il tempo e la temperatura e se si desidera o meno azionare manualmente lo spray.

Nota bene: tutti i menu predefiniti sono configurabili in termini di tempo e temperatura per ottenere il risultato desiderato.

Consigli

- Gli ingredienti più piccoli richiedono un tempo di cottura leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.
- In caso di molti ingredienti, aumentare leggermente il tempo di cottura; in caso di pochi ingredienti, ridurre semplicemente il tempo di cottura.
- Durante il processo, girare gli ingredienti più piccoli a metà cottura per ottenere risultati di frittura più uniformi.
- Se si cuociono patate fresche, versarvi sopra un po' d'olio per renderle più croccanti.
- Non cuocere ingredienti troppo oleosi.
- Evitare di accatastare gli ingredienti e coprire solo la base del cestello per ottenere buoni risultati di frittura.

Spruzzo d'acqua

- Per attivare o meno la funzione di spruzzatura, selezionare un menu predefinito dotato di questa funzione, quindi toccare l'icona di spray se si desidera che l'acqua venga spruzzata automaticamente nell'intervallo soprariportato; se non si desidera che l'acqua venga spruzzata automaticamente, non toccare l'icona. È possibile toccare l'icona di spray per spruzzare acqua durante la cottura in qualsiasi momento. Se la funzione di spruzzatura è in funzione, la spia  si illuminerà.
- Se il serbatoio dell'acqua è vuoto o sta per svuotarsi, la spia  situata vicino alle spie del tempo e della temperatura si illuminerà e la cottura verrà interrotta; riempire il serbatoio e toccare l'icona di spray per alcuni secondi per pompare nuovamente l'acqua. Successivamente, toccare l'icona Avvia/pausa/annulla per riprendere la cottura. Gli intervalli di spruzzatura non possono essere modificati.

Cottura di patate e patatine

- Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di utilizzare patatine fritte precotte (come quelle surgelate).
- Se si desidera farne di proprie, seguire i passaggi di cui sotto:
- Sbucciare le patate e tagliarle a strisce.
- Mettere a bagno le strisce in una ciotola per almeno 30 minuti, quindi rimuoverle e farle scolare su carta da cucina.
- Versare un cucchiaino di olio nella ciotola e mescolare bene fino a ungere uniformemente tutte le strisce.
- Togliere le patatine fritte dalla ciotola con le mani o con un utensile adeguato e lasciare l'olio in eccesso nella ciotola. Versare quindi le patate nel cestello della friggitrice.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Spegnerne la friggitrice ad aria prima di pulirla.
- Nota bene: rimuovere il cestello dalla friggitrice ad aria perché si raffreddi più velocemente.
- La griglia e il cestello sono ricoperti da un rivestimenti antiaderente. Evitare di pulire il cestello e la griglia con utensili metallici o prodotti abrasivi per non rovinare il rivestimento antiaderente della friggitrice.
 - Lavare la griglia e il cestello con acqua calda e detersivo e una spugna non abrasiva.
 - Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
 - Pulire l'elemento riscaldante con un panno umido per rimuovere eventuali residui di cibo.
 - Dopo la pulizia, lasciare asciugare l'apparecchio in un luogo fresco e asciutto.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Avaria	Cause	Soluzioni
Il display non si accende.	L'icona di alimentazione non è stata toccata sufficientemente a lungo o/ed è sporca.	Toccare l'icona di alimentazione per un secondo e/o pulire il pannello di controllo.
	La spina non è collegata o l'alimentazione è difettosa.	Collegare la spina o sostituirla.
	Il cestello non è inserito.	Inserire il cestello nella friggitrice e controllare.
La ventola non funziona dopo l'accensione.	Cablaggio di ventilazione interno rovinato.	Contattare il Servizio di Assistenza Clienti di Cecotec.
	L'icona di alimentazione non è stata toccata.	Dopo la configurazione dei parametri, toccare l'icona Avvia/pausa/annulla.
L'apparecchio non si riscalda dopo l'accensione.	Fissare il circuito stampato.	Contattare il Servizio di Assistenza Clienti di Cecotec.
	Il terminale di cablaggio del tubo di riscaldamento si stacca.	Contattare il Servizio di Assistenza Clienti di Cecotec.
	L'icona di alimentazione non è stata toccata.	Dopo la configurazione dei parametri, toccare l'icona Avvia/pausa/annulla.
Gli alimenti non si friggono.	La temperatura impostata è troppo bassa.	Regolare la temperatura in base ai requisiti di cottura.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Regolare il tempo in base ai requisiti di cottura.
	Il cestello è troppo pieno.	Cuocere gli alimenti in lotti.
Gli alimenti di friggono in modo non uniforme.	Gli alimenti non sono stati girati o mescolati a metà cottura.	Girare o mescolare gli alimenti durante la cottura.
Gli alimenti non si cuociono correttamente.	Il cestello è troppo pieno.	Non riempire il cestello oltre la capacità massima.
	Il cestello non è inserito.	Inserire il cestello.

Fumo bianco fuoriuscente durante la cottura.	Si stanno cuocendo alimenti molto grassi.	È normale che fuoriesca del fumo bianco durante la cottura di alimenti grassi.
	Residui di grasso post-cottura.	Lavare il cestello e reinserirlo.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 04983

Prodotto: friggitrice ad aria Cecofry Neon 5000

Potenza: 1500 W

Voltaggio: 220-240 V

Frequenza: 50-60 Hz

Capacità: 5 l

Capacità serbatoio dell'acqua: 80 ml

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

Fabbricato in China | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

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

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

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1.

1. Painel de controlo
2. Grelha
3. Cesto
4. Pega
5. Depósito de água.
6. Saída do ar
7. Suporte para o cabo
8. Cabo de alimentação

Fig. 2.

1. Ícone Ligar
2. Ícone Luz
3. Ícone DIY
4. Ícone Iniciar/Pausar/Cancelar
5. Ícone Temperatura
6. Aumentar Temperatura/Tempo
7. Diminuir Temperatura/Tempo
8. Ícone Tempo
9. Temperatura
10. Tempo
11. Ícone Pulverização
12. Indicador Depósito sem água
13. Indicador Pulverizador de água
14. Ícones Programas predefinidos
 - a. Batatas fritas
 - b. Bacon
 - c. Coxas/Asas de frango
 - d. Camarão
 - e. Carne
 - f. Sobremesa
 - g. Legumes
 - h. Peixes
 - i. Nuggets de frango
 - j. Manter quente

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

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

Conteúdo da caixa

- Fritadeira de ar
- Manual do utilizador

3. FUNCIONAMENTO

1. Ligue a ficha à uma tomada elétrica com ligação à terra.
2. Retire o cesto da fritadeira de ar com cuidado.
3. Coloque os alimentos sobre a grelha do cesto.

Nota: Não ultrapasse a marca MAX, pois pode afetar a qualidade final da fritura.

4. Coloque-o de volta na fritadeira.


Nota: não toque no cesto ou na fritadeira imediatamente após a utilização, pois estará muito quente. Segure apenas a pega para deslocar a fritadeira.

5. No painel de controlo, defina a temperatura e o tempo correspondentes aos alimentos que pretende cozinhar.
6. Se a fritadeira começar a funcionar em completamente fria, o tempo de cozedura deve ser aumentado em 3 minutos.

Nota: se preferir, pode pré-aquecer a fritadeira sem adicionar os alimentos. O tempo de pré-aquecimento é de aproximadamente 3 minutos e a temperatura desejada é selecionada manualmente.


7. Alguns alimentos devem ser virados a meio do processo de cozedura. Para virar os alimentos, segure na pega e retire o cesto da fritadeira, coloque-o numa superfície plana e resistente ao calor e mexa os alimentos com um utensílio de madeira ou de silicone.

Nota: Nunca utilize utensílios de metal, pois estes podem riscar a proteção da grelha.

8. Adicione água ao depósito de água sem ultrapassar a marca MAX. Para adicionar água durante o processo, toque no ícone  e a água será pulverizada do difusor para a câmara de ar. Alguns programas predefinidos incluem uma função Pulverização automática de água. Esta pulverização é efetuada apenas uma vez quando o tempo definido estiver concluído (consulte a tabela de tempo para estes tempos) Se pretender

PORTUGUÊS

pulverizar antes ou depois da pulverização automática, deve pulverizar manualmente. Esta função é muito útil para receitas de padaria e pastelaria, legumes e alguns peixes.








9. Verifique se os ingredientes estão cozinhados ao seu gosto. Se os alimentos ainda precisarem de ser cozinhados mais, volte a colocar o cesto na fritadeira e defina o tempo de cozedura para mais alguns minutos.
10. Se desejar ligar ou desligar a luz, toque no ícone Luz , o aparelho liga a luz no início de cada ciclo de cozedura e 3 minutos antes do fim da cozedura.
11. Para retirar os alimentos cozinhados, retire o cesto e, com a ajuda de uma pinça de madeira ou de silicone.




Nota: tenha cuidado ao retirar o cesto, uma vez que os alimentos estão muito quentes e podem gerar vapor. Nunca deite os alimentos diretamente do cesto para o prato, pois pode ser perigoso e a água e o óleo residuais podem pingar.

Configuração

Tabela de tempos

A tabela seguinte ajudar-lhe-á a escolher as definições de base para os alimentos que pretende cozinhar.

ícone	Nome	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Pulverização de água 	Tempos de pulverização
	Batatas fritas	200	18	NÃO	-
	Bacon	200	12	NÃO	-
	Coxas/Asas de frango	200	25	SIM	Pulveriza 3 s após 10 minutos
	Camarão	180	10	SIM	Pulveriza 3 s após 3 minutos
	Carne	180	15	SIM	Pulveriza 3 s após 8 minutos
	Sobremesa	150	25	SIM	Pulveriza 3 s após 10 minutos

	Legumes	150	15	SIM	Pulveriza 3 s após 8 minutos
	Peixes	180	12	SIM	Pulveriza 3 s após 5 minutos
	Nuggets de frango	200	15	NÃO	-
	Manter quente	80	15	NÃO	-

Nota: lembre-se de que estas definições são apenas para referência. Dada a diferença de origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor definição para os seus alimentos.


O aparelho tem mais um programa, assinalado com o ícone **DIY**, com o qual se pode seleccionar manualmente o tempo e a temperatura e se se pretende ou não uma pulverização manual de água.

Nota: todos os programas predefinidos são configuráveis em termos de tempo e temperatura para efetuar as combinações que mais desejar.


Dicas

- Os alimentos mais pequenos normalmente requerem um tempo de cozedura mais breve do que os maiores.
- Quando o número de alimentos for grande, basta aumentar ligeiramente o tempo de cozedura, enquanto quando o número de alimentos é mais pequeno, basta diminuir o tempo de cozedura.
- Durante o processo de cozedura, virar os alimentos mais pequenos a meio do processo melhora o efeito final da cozedura e pode ajudar a fritar os alimentos uniformemente.
- Adiciona mais óleo às batatas para ficarem mais crocantes.
- Não cozinhe alimentos gordurosos.
- Para obter melhores resultados, é melhor utilizar apenas a base do cesto, uma vez que demasiadas camadas de alimentos podem afetar negativamente os resultados.

Pulverização de água

- Para ativar ou não a função Pulverização, seleccione um programa específico que tenha esta função e, em seguida, toque no ícone Pulverização se pretender que a água seja pulverizada automaticamente de acordo com os intervalos explicados acima; se não pretender pulverizar água automaticamente, não toque neste ícone. Pode pulverizar água em qualquer altura durante o funcionamento, tocando neste ícone. O ícone que indica se o funcionamento está ou não ativo é .

PORTUGUÊS

- Durante o aviso de Depósito sem água, o indicador  situado perto dos indicadores de hora e de temperatura piscará. O processo pára, volta a encher o depósito com água e toque no ícone Pulverização durante alguns segundos para reintroduzir água na bomba. A seguir, toque no ícone Iniciar/Pausa/Cancelar para retomar o processo. Os intervalos de pulverização não podem ser alterados.

Cozinhar batatas estaladiças

- Para obter o melhor resultado, recomenda-se a utilização de batatas fritas pré-cozinhas (por exemplo, batatas fritas congeladas).
- Se quiser fazer as suas próprias batatas fritas, siga estes passos;
- Pele as batatas e corte-as em tiras pequenas.
- Coloque as tiras de molho numa tigela durante pelo menos 30 minutos, depois retire-as e escorra-as em papel de cozinha.
- Deite uma colher de óleo na tigela e mexa bem até que todas as tiras estejam uniformemente untadas.
- Retire as batatas fritas do cesto com as mãos ou utensílios e deixe o excesso de óleo no cesto. A seguir, deite as batatas no cesto da fritadeira.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar a fritadeira, desligue-a da tomada elétrica.

Nota: retire a fritadeira e deixe-a arrefecer.

- A fritadeira e o cesto têm um revestimento antiaderente. Não a limpe com utensílios de cozinha de metal ou materiais de limpeza abrasivos, uma vez que tal pode danificar o revestimento antiaderente da fritadeira.
- Lave a fritadeira e o cesto com água quente e detergente e esponjas não abrasivas.
- Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe a resistência com um pano de limpeza húmido para remover quaisquer resíduos de alimentos.
- Após a limpeza, deixe secar o aparelho num local fresco e seco.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Falha	Causas	Soluções
O aparelho não funciona.	Não tocou no ícone Ligar com força suficiente e/ou este está sujo.	Toque e segure o ícone Ligar durante 1 segundo e/ou limpe o painel tátil.
	A ficha não está ligada à tomada ou o aparelho no está ligado.	Ligue a ficha ou substitua-a.
	O cesto não está na fritadeira.	Coloque no cesto da fritadeira.
O ventilador não funciona depois de ligar o aparelho.	Cablagem de ventilação interna deteriorada.	Por favor, contacte o Serviço de Atendimento ao Consumidor da Cecotec
	Não tocou no ícone Iniciar/Pausar/Cancelar	Após a definição, toque no ícone Iniciar/Pausar/Cancelar
Não aquece após ser ligado.	Acoplamento da placa de circuito impresso danificado	Por favor, contacte o Serviço de Atendimento ao Consumidor da Cecotec
	O terminal de cablagem do tubo de aquecimento cai.	Por favor, contacte o Serviço de Atendimento ao Consumidor da Cecotec
	Não tocou no ícone Iniciar/Pausar/Cancelar.	Após a definição, toque no ícone Iniciar/Pausar/Cancelar
Os alimentos não são fritos.	A temperatura selecionada é excessivamente baixa.	Defina a temperatura de acordo com a receita.
	O tempo de cozedura é muito curto.	Ajuste o tempo de acordo com a receita.
	Há demasiados alimentos no cesto.	Cozinhe os alimentos em lotes.
Os alimentos são fritos de forma irregular.	Os alimentos não se viraram durante a cozedura.	Cozinhe os alimentos e vire-os.

PORTUGUÊS

Os alimentos não são cozinhados corretamente.	O cesto está demasiado cheio.	Retire uma parte dos alimentos.
	O cesto não está colocado na fritadeira.	Coloque-o.
O processo de cozedura produz um fumo branco.	Os alimentos com muita gordura são assados.	Existem fugas de fumo durante o processo de cozedura dos alimentos, o que é um fenómeno normal.
	Os restos permanecem na fritadeira após o último processo de cozedura.	Lave-a e depois utilize-a.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências: 04983

Produto: Fritadeira de ar Cecofry Neon 5000

Potência: 1500 W

Tensão: 220-240 V

Frequência: 50-60 Hz

Capacidade: 5 L

Capacidade do depósito de água; 80 ml.

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

Fabricado na China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



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

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

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

8. GARANTIA E SAT

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Afb. 1

1. Bedieningspaneel
2. Rooster
3. Mand
4. Handvat voor frituurmand:
5. Waterreservoir.
6. Luchtingang
7. Steun voor voedingskabel
8. Netsnoer

Fig 2.

1. Aan
2. Licht
3. "DIY"
4. Starten/pauzeren/annuleren
5. Temperatuur
6. Temperatuur/tijd verhogen
7. Temperatuur/Tijd verlagen
8. Tijd
9. Temperatuur
10. Tijd
11. Spray
12. Water tekort
13. Indicatorpictogram voor sproeien van water
14. Standaardprogramma's
 - a. Frietjes
 - b. Bacon
 - c. Kippenvleugels/Kippenbouten
 - d. Garnalen
 - e. Vlees
 - f. Dessert
 - g. Groenten
 - h. Vis
 - i. Kipnuggets
 - j. Warm houden

OPMERKING:

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

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

Inhoud van de doos

- Airfryer
- Handleiding

3. WERKING

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Haal het mandje voorzichtig uit de airfryer.
3. Plaats de ingrediënten op het rek in het mandje van de airfryer.

OPMERKING: Overschrijd de MAX-indicatorlijn niet, want dit kan de uiteindelijke kwaliteit beïnvloeden.

4. Plaats de mand terug in de airfryer.

OPMERKING: Raak het mandje of de airfryer na gebruik korte tijd niet aan, omdat het dan erg heet is. Houd alleen het handvat vast om de airfryer te verplaatsen.


5. Stel de bijbehorende temperatuur en tijd in op het bedieningspaneel voor de ingrediënten die u wilt koken.

6. Als het product koud wordt gestart, moet de kooktijd met 3 minuten worden verlengd.

OPMERKING: Als u wilt, kunt u het product voorverwarmen zonder de ingrediënten toe te voegen. De voorverwarmingstijd is ongeveer 3 minuten en u selecteert de gewenste temperatuur handmatig.


7. Sommige ingrediënten moeten halverwege het kookproces worden omgedraaid. Om de ingrediënten om te draaien, houdt u het handvat vast en haalt u de mand uit de airfryer, plaatst u het op een vlak, hittebestendig oppervlak en roert u de ingrediënten met een houten of siliconen voorwerp.

OPMERKING: Gebruik nooit metalen keukengerei, want dat kan krassen veroorzaken op het rooster.

8. Voeg water toe aan het waterreservoir zonder de MAX-indicatorlijn te overschrijden. Om water toe te voegen tijdens het proces, houdt je het pictogram  ingedrukt en het water zal uit de diffuser in de luchtkamer spuiten. Sommige standaardprogramma's hebben

NEDERLANDS

een automatische sproeifunctie. Dit sproeien wordt slechts eenmaal uitgevoerd wanneer de ingestelde tijd is voltooid, controleer de tijdstabel voor deze tijden. Als je voor of na het automatisch sproeien wilt sproeien, moet je handmatig sproeien. Deze functie is erg handig voor bakkerij- en gebakrecepten, groenten en sommige vissoorten.







9. Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Als de ingrediënten nog verder gaar moeten worden, plaatst u het mandje terug in de friteuse en stelt u de ingestelde tijd nog een paar minuten in.
10. Als u het licht wilt in- of uitschakelen, drukt u op het lichtpictogram , het apparaat schakelt het licht in aan het begin van elke kookcyclus en 3 minuten voor het einde van de kookcyclus.
11. Om het gekookte voedsel te verwijderen, verwijdert u het mandje en met behulp van een houten of siliconen tang verwijder u het voedsel.






Let op: wees voorzichtig bij het verwijderen van de schaal, want het voedsel is erg heet en kan stoom produceren. Giet het voedsel nooit rechtstreeks uit de mand in de schaal, want dit kan gevaarlijk zijn en er kan restwater en olie in de schaal druppelen.

Configuratie

Tijdschema

De volgende tabel helpt bij het kiezen van de basisinstellingen voor de ingrediënten die u wilt koken.

Icoon	Naam	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Water sproeien 	Sproeitijden
	Frietjes	200	18	NEE	-
	Bacon	200	12	NEE	-
	Kippenvleugels/ Kippenbouten	200	25	JA	Spray 3s na 10 minuten
	Garnalen	180	10	JA	Spray 3s na 3 minuten
	Vlees	180	15	JA	Spray 3s na 8 minuten

	Dessert	150	25	JA	Spray 3s na 10 minuten
	Groenten	150	15	JA	Spray 3s na 8 minuten
	Vis	180	12	JA	Spray 3s na 5 minuten
	Kipnuggets	200	15	NEE	-
	Warm houden	80	15	NEE	-

Opmerking: onthoud dat deze instellingen alleen als referentie dienen. Gezien de verschillende oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen we niet garanderen dat jouw ingrediënten de beste configuratie hebben.

Het apparaat heeft nog een programma, gemarkeerd met het pictogram **DIY**, met dit programma kunt u handmatig de tijd en temperatuur kiezen en of u wel of niet handmatig water wilt sproeien.

Opmerking: alle vooraf ingestelde programma's zijn configureerbaar in tijd en temperatuur om de combinaties te maken die u het liefst hebt.

Aanbevelingen


- Kleinere ingrediënten vereisen een iets kortere kooktijd dan grotere ingrediënten.
- Als het aantal ingrediënten groot is, hoeft u de kooktijd alleen maar iets te verlengen, terwijl u bij kleinere ingrediënten de kooktijd alleen maar hoeft te verkorten.
- Door tijdens het kookproces kleinere ingrediënten halverwege om te draaien, wordt het uiteindelijke kookeffect verbeterd en kunnen de ingrediënten gelijkmatig worden gebakken.
- Voeg een beetje olie toe aan de verse aardappelen om ze knapperiger te maken.
- Kook geen ingrediënten die erg vet zijn.
- Voor de beste resultaten kunt u het beste alleen de bodem van de mand gebruiken, omdat te veel lagen voedsel de resultaten negatief kunnen beïnvloeden.

Watersproeier

- Om de sproeifunctie wel of niet te activeren, selecteert u een specifiek programma dat deze functie heeft en drukt u vervolgens op het pictogram van de sproeifunctie als u wilt dat er automatisch water wordt gesproeid volgens de intervallen die hierboven zijn uitgelegd; als u niet wilt dat er automatisch water wordt gesproeid, drukt u niet

NEDERLANDS

op dit pictogram. U kunt op elk moment tijdens het gebruik water sproeien door op dit pictogram te drukken. Het pictogram dat aangeeft of de bediening actief is of niet, is het volgende "  ":

- Tijdens de waarschuwing dat het water in de tank op is, knippert het indicatorpictogram "  " in de buurt van de tijd- en temperatuurindicator. Het proces stopt, vul het reservoir opnieuw met water en druk enkele seconden op het sproeipictogram om weer water in de pomp te laten stromen. Druk vervolgens op het pictogram Start/Pauze/Cancel om het proces te hervatten. De sproei intervallen kunnen niet worden gewijzigd.

Natuurlijk krokante aardappelen koken

- Voor een optimaal resultaat wordt aangeraden om voorgekookte frietjes te gebruiken (zoals diepvries frietjes).
- Als u uw eigen chips wilt maken, volg dan deze stappen;
- Schil de aardappelen en snijd ze in kleine reepjes.
- Week de reepjes minstens 30 minuten in een kom, haal ze eruit en laat ze uitlekken op keukenpapier.
- Giet een eetlepel olie in de kom en roer goed tot alle repen gelijkmatig zijn ingevet.
- Haal de frietjes met uw handen of een stuk keukengerei uit de kom en laat de overtollige olie in de kom zitten. Giet de aardappelen vervolgens in het braadmandje.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Schakel de stroom uit voordat u de airfryer schoonmaakt.
- OPMERKING: Haal de airfryer eruit en laat hem sneller afkoelen.
- De airfryer en het mandje hebben een antiaanbaklaag. Maak de airfryer niet schoon met metalen pannen of schurende schoonmaakmiddelen, want hierdoor kan de antiaanbaklaag van de airfryer kapot gaan.
 - Was de airfryer en het mandje met heet water en afwasmiddel en niet-schurende sponzen.
 - Reinig de binnenkant van het product met warm water en een niet-schurende spons.
 - Veeg het verwarmingselement af met een vochtige reinigingsdoek om etensresten te verwijderen.
 - Laat het product na het reinigen drogen op een koele, droge plaats.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Fout	Oorzaken	Oplossing
Kan het scherm niet starten	U hebt de aan/uit knop niet hard genoeg ingedrukt en/of de aan/uit knop is vuil.	Houd de aan/uit toets 1 seconde ingedrukt en/of veeg het aanraakpaneel schoon.
	Stekker niet in stopcontact of voeding is uitgeput	Sluit de stekker aan of vervang deze.
	Niet in het mandje van de airfryer	Plaats het frituurmandje om te controleren of de schakelaar aan staat.
De ventilator werkt niet na het inschakelen van het product	Beschadigde interne ventilatiebedrading	Neem contact op met de klantenservice van Cecotec
	Aan/uit-toets is niet ingedrukt	Druk na het instellen van de parameters op Start / Pauze.
Wordt niet warm na inschakelen	Fout in de printplaat	Neem contact op met de klantenservice van Cecotec
	De bedradingsklem van de verwarmingsbuis valt eraf	Neem contact op met de klantenservice van Cecotec
	Aan/uit toets is niet ingedrukt	Druk na het instellen van de parameters op Start / Pauze.
Eten is niet gefrituurd	U hebt een te lage temperatuur geselecteerd	Pas de temperatuur aan volgens het recept.
	De kooktijd is te kort.	Pas de tijd aan volgens het recept.
	Er zit te veel voedsel in de mand.	Bak het voedsel in batches
Het eten wordt ongelijkmatig gebakken.	Het eten is niet gedraaid tijdens het koken.	Bak het voedsel en draai het op en neer.
Voedsel kan niet goed worden gekookt	De mand is te vol.	Verwijder enkele van de ingrediënten.
	Het mandje wordt niet in de airfryer geplaatst.	Plaats het.

NEDERLANDS

Tijdens het roosteren ontstaat witte rook.	Ingrediënten met veel vet worden geroosterd.	Er lekt rook tijdens het kookproces van de ingrediënten, wat een normaal verschijnsel is.
	Er blijven resten achter in de airfryer na het laatste kookproces.	Wassen en dan gebruiken

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 04983

Product: Airfryer Cecofry Neon 5000

Vermogen: 1500 W

Voltage: 220-240 V

Frequentie: 50-60 Hz

Capaciteit: 5 L

Inhoud waterreservoir: 80 mL

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

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

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

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

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

9. COPYRIGHT

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys.1

1. Panel kontroli
2. Kratka
3. Kosz
4. Uchwyt kosza frytkownicy:
5. Zbiornik na wodę
6. Odpowietrznik
7. Uchwyt kabla zasilania
8. Kabel zasilający

Rys.2

1. Ikona zasilania
2. Ikona światła
3. Ikona "DIY"
4. Ikona Start/ Pauza/ Anuluj
5. Ikona temperatury
6. Zwiększanie temperatury/ czasu
7. Zmniejszanie temperatury/ czasu
8. Ikona czasu
9. Temperatura
10. Czas
11. Ikona zraszania
12. Ikona braku wody w urządzeniu
13. Ikona wskazująca na pracę zraszacza wody
14. Ikona programów wstępnych
 - a. Smażone kartofle
 - b. Bekon
 - c. Patki od kurczaka / Skrzydetka
 - d. Krewetki
 - e. Mięso
 - f. Deser
 - g. Warzywa
 - h. Ryby
 - i. Nuggets
 - j. Utrzymywanie w ciepłe

UWAGA:

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

2. PRZED UŻYCIEM

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

Zawartość opakowania

- Frytkownica powietrzna
- Instrukcja obsługi

3. FUNKCJONOWANIE

1. Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka.
2. Ostrożnie wyjmij kosz z frytkownicy.
3. Umieść składniki na ruszcie w koszyku frytkownicy.

Uwaga: Nie przekraczać linii wskaźnika MAX, ponieważ może to wpłynąć na końcową jakość smażenia.

4. Wymień kosz z frytkownicy.


Uwaga: Nie dotykaj kosza ani frytkownicy przez krótki czas po użyciu, ponieważ będą bardzo gorące. Aby przesunąć frytkownicę, trzymaj tylko uchwyt.

5. Ustaw odpowiednią temperaturę i czas na panelu sterowania dla składników, które chcesz ugotować.
6. Jeśli produkt zacznie się gotować w stanie zimnym, czas gotowania należy wydłużyć o 3 minuty.

Uwaga: Jeśli wolisz, możesz podgrzać produkt bez dodawania składników. Czas wstępnego nagrzewania wynosi około 3 minuty i ręcznie wybierz żądaną temperaturę


7. Niektóre składniki należy obrócić w połowie procesu gotowania. Aby obrócić składniki, chwyć za uchwyt i wyjmij kosz z frytkownicy, umieść go na płaskiej, żaroodpornej powierzchni i mieszaj składniki za pomocą drewnianej lub silikonowej trzepaczki naczynie.

Uwaga: Nie używaj nigdy metalowych przyrządów kuchennych, ponieważ te mogą rysować ochronę kratki.

8. Dodaj wodę do zbiornika na wodę, nie przekraczając linii wskaźnika MAX. Aby dodać wodę podczas procesu, przytrzymaj ikonę  wciśniętą, a woda zacznie rozpylać się

POLSKI

przez dyfuzor do komory powietrznej. Niektóre programy predefiniowane posiadają funkcję automatycznego spryskiwania wodą. To zraszanie jest wykonywane tylko jeden raz, po upływie ustawionego czasu, sprawdź harmonogram dla tych czasów. Jeśli chcesz spryskać przed lub po automatycznym spryskaniu, musisz to zrobić ręcznie. Ta funkcja jest bardzo przydatna w przypadku przepisów piekarniczych i cukierniczych, warzyw i niektórych ryb.








9. Sprawdź, czy składniki są ugotowane. Jeśli składniki nadal wymagają dalszego gotowania, włóż kosz z powrotem do frytkownicy i ustaw ustawiony czas na kilka minut.
10. Jeśli chcesz włączyć lub wyłączyć światło , naciśnij ikonę światła, urządzenie włączy światło na początku każdego cyklu gotowania i 3 minuty przed końcem gotowania.
11. Aby wyjąć już ugotowane jedzenie, wyjmij kosz i za pomocą drewnianych lub silikonowych szczypiec wyjmij jedzenie.

Uwaga: należy zachować ostrożność podczas wyjmowania miski, ponieważ żywność jest bardzo gorąca i może wytwarzać parę, nigdy nie należy wlewać żywności bezpośrednio z kosza na talerz, ponieważ może to być niebezpieczne, a resztki wody i oleju mogą spaść.

Konfiguracja

Tabela czasów

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla składników, które chcesz ugotować.

Ikona	Nazwa	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Zraszanie 	Czasy natrysku
	Smażone kartofle	200	18	NIE	-
	Bekon	200	12	NIE	-
	Pałki od kurczaka / Skrzydetka	200	25	Tak	Zrasza 3 sek. co 10 min
	Krewetki	180	10	Tak	Zrasza 3 sek. co 3 min
	Mięso	180	15	Tak	Zrasza 3 sek. co 8 min
	Deser	150	25	Tak	Zrasza 3 sek. co 10min

	Warzywa	150	15	Tak	Zrasza 3 sek. co 8 min
	Ryby	180	12	Tak	Zrasza 3 sek. co 5 min
	Nuggets	200	15	NIE	-
	Utrzymywanie w cieple	80	15	NIE	-

Uwaga: pamiętaj, że te ustawienia służą wyłącznie jako odniesienie. Ze względu na różne pochodzenie, rozmiar, kształt i markę nie możemy zagwarantować najlepszej konfiguracji składników.


Urządzenie posiada jeszcze jeden program, oznaczony ikoną **DIY**, przy pomocy tego programu można ręcznie wybrać czas i temperaturę oraz czy chcemy czy nie chcemy ręcznego zraszania wodą


Uwaga: wszystkie domyślne programy można konfigurować pod względem czasu i temperatury, aby uzyskać najbardziej pożądaną kombinację.

Porady

- Mniejsze składniki wymagają nieco krótszego czasu gotowania niż większe składniki.
- Gdy liczba składników jest duża, wystarczy tylko nieznacznie wydłużyć czas gotowania, a gdy jest ich mniej, wystarczy tylko skrócić czas gotowania.
- Podczas procesu gotowania obracanie mniejszych składników w połowie procesu poprawia końcowy efekt gotowania i może pomóc w równomiernym smażeniu składników.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby były bardziej chrupiące.
- Nie gotuj bardzo tłustych składników.
- Aby uzyskać lepsze rezultaty, lepiej zająć tylko podstawę kosza, nałożenie wielu warstw jedzenia może negatywnie wpłynąć na wyniki.

Zraszanie

- Aby włączyć lub wyłączyć funkcję spryskiwania, wybierz określony program, który ma tę funkcję, a następnie naciśnij ikonę funkcji spryskiwania, jeśli chcesz, aby automatycznie rozpylała wodę zgodnie z powyższymi interwałami, jeśli nie chcesz automatycznie rozpylać wody, nie naciśkaj ta ikona. Możesz spryskać wodą w dowolnym momencie podczas pracy, naciskając tę ikonę. Ikona wskazująca, że operacja jest aktywna lub nie, jest następująca 

- Podczas ostrzeżenia, że w zbiorniku skończyła się woda, ikona wskaźnika „” znajdująca się obok wskaźników czasu i temperatury będzie migać. Proces zostanie zatrzymany, uzupełnij zbiornik wodą i naciśnij ikonę spryskiwacza przez kilka sekund, aby ponownie wprowadzić wodę do pompy. Następnie naciśnij ikonę Start/Pauza/Anuluj, aby wznowić proces. Nie można zmienić odstępów między opryskami.

Jak gotować chrupiące naturalne ziemniaki

- W celu uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się stosowanie wstępnie ugotowanych frytek (takich jak frytki mrożone).
- Jeśli chcesz zrobić własne frytki, wykonaj następujące kroki;
- Obierz ziemniaki i pokrój je w małe paski.
- Moczyć paski w misce przez co najmniej 30 minut, następnie wyjąć i odsączyć na papierze kuchennym.
- Wlej łyżkę oleju do miski i dobrze wymieszaj, aż wszystkie paski zostaną równomiernie naoliwione.
- Wyjmij frytki z miski za pomocą rąk lub sztućców i pozostaw nadmiar oleju w misce. Następnie włóż ziemniaki do koszyczka do smażenia.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do czyszczenia frytkownicy należy odłączyć zasilanie.
- Uwaga: Wyjmij frytkownicę i pozwól jej szybciej ostygnąć
- Frytkownica i kosz pokryte są nieprzywierającą powłoką. Nie czyść za pomocą metalowych naczyń kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować pęknięcie nieprzywierającej powłoki frytkownicy.
 - Umyj frytkownicę i kosz gorącą wodą z detergentem i nierusującymi gąbkami.
 - Wyczyść wnętrze produktu gorącą wodą i nieścierną gąbką.
 - Przetrzyj element grzejny wilgotną ściereczką do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości jedzenia.
 - Po czyszczeniu pozostaw produkt do wyschnięcia w chłodnym, suchym miejscu.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Awaria	Przyczyny	Rozwiązania
Nie można uruchomić ekranu	Klawisz zasilania nie został naciśnięty wystarczająco mocno i/ lub klawisz zasilania jest brudny.	Naciśnij i przytrzymaj klawisz zasilania przez 1 sekundę i/ lub wytrzyj touchpad
	Wtyczka nie jest podłączona lub zasilacz jest wyczerpany	Podłącz wtyczkę lub wymień ją
	Nie w koszu frytkownicy	Wtóż do kosza frytkownicy, aby upewnić się, że przetłacznik jest włączony
Wentylator nie działa po włączeniu produktu	Uszkodzone okablowanie wentylacji wewnętrznej	Skontaktuj się z działem obsługi klienta Cecotec.
	Klawisz zasilania nie jest wciśnięty	Po ustawieniu parametrów naciśnij Start/Pauza
Nie nagrzewa się po włączeniu	Zatrząsk PCB	Skontaktuj się z działem obsługi klienta Cecotec.
	Końcówka okablowania rury grzewczej odpada	Skontaktuj się z działem obsługi klienta Cecotec.
	Klawisz zasilania nie jest wciśnięty	Po ustawieniu parametrów naciśnij Start/Pauza
jedzenie nie jest smażone	Wybrałeś zbyt niską temperaturę	Ustawić wysoką temperaturę zgodnie z przepisem.
	Czas gotowania jest zbyt krótki.	Dostosuj czas zgodnie z przepisem.
	Za dużo jedzenia w koszu	Piecz jedzenie partiami
Jedzenie jest robione nierównomiernie.	Jedzenie nie obraca się podczas gotowania.	Przygotuj jedzenie i obróć je w górę iw dół.

jedzenie nie może być dobrze ugotowane	Kosz jest przepetniony	Wyjmij część składników.
	Kosz nie jest umieszczony we frytkownicy.	Umieść go
W procesie gotowania pojawia się biały dym	Składniki z dużą ilością tłuszczu się pieką.	Podczas gotowania składników wydobywa się dym, co jest zjawiskiem normalnym
	Pozostałości pozostają we frytkownicy po ostatnim smażeniu	Umyj go, a następnie użyj

6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 04983

Produkt: Frytkownica beztuszczowa Cecofry Neon 5000

Moc: 1500 W

Napięcie: 220-240 V

Frekwencja: 50-60 Hz

Pojemność: 5 L

Pojemność zbiornika na wodę: 80 ml

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

Zaprojektowano w Hiszpanii | Wyprodukowano w Chinach

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

9. COPYRIGHT

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

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Kontrolní panel
2. Mřížka
3. Koš
4. Rukojeť fritovacího koše:
5. Zásobník na vodu.
6. Vývod vzduchu
7. Podpora napájecího kabelu
8. Napájecí kabel

Obr. 2

1. Ikona zapnutí
2. Ikona Světlo
3. Ikona "DIY"
4. Ikona Spustit/Pozastavit/Zrušit
5. Ikona Teplota
6. Zvýšení teploty/času
7. Snížení teploty a času
8. Ikona Čas
9. Teplota
10. Čas
11. Ikona rozprašovač
12. Ikona nedostatku vody v zásobníku
13. Ikona indikátoru provozu postříku vodou
14. Ikona Přednastavené programy
 - a. Hranolky
 - b. Slanina
 - c. Stehna / Kuřecí křídla
 - d. Krevety
 - e. Maso
 - f. Dezerty
 - g. Zelenina
 - h. Ryby
 - i. Kuřecí nugety
 - j. Udržet teplé

POZNÁMKA:

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

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte zařízení z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Originální krabici a další obalové položky můžete uschovat na bezpečném místě, abyste zabránili poškození zařízení v případě potřeby přepravy v budoucnu. Pokud chcete zlikvidovat původní obal, ujistěte se, že jste všechny části správně recyklovali.
- Ujistěte se, že všechny díly a součásti jsou zahrnuty a v dobrém stavu. Pokud některá chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.

Obsah krabice

- Horkovzdušná fritéza
- Návod k použití

3. PROVOZ

1. Zapojte hlavní zástrčku do uzemněné zásuvky.
2. Opatrně vyjměte koš z horkovzdušné fritézy.
3. Přísady položte na mřížku v koši fritézy.

Poznámka: Nepřekračujte rysku indikátoru MAX, protože to může ovlivnit konečnou kvalitu smažení.

4. Vraťte koš do fritézy.

Poznámka: Krátce po použití se koše ani fritézy nedotýkejte, protože je velmi horká. Fritézou pohybujte pouze za rukojeť.

5. Na ovládacím panelu nastavte odpovídající teplotu a čas pro suroviny, které chcete vařit.
6. Pokud je výrobek uveden do varu ve studeném stavu, je třeba dobu vaření prodloužit o 3 minuty.

Poznámka: Pokud chcete, můžete výrobek předeheat bez přidání přísad. Doba předeheatu je přibližně 3 minuty a požadovanou teplotu zvolíte manuálně.


7. Některé ingredience je nutné v polovině vaření obrátit. Chcete-li ingredience otočit, uchopte rukojeť a vyjměte koš z fritézy, položte jej na rovný žáruvzdorný povrch a promíchejte ingredience dřevěným nebo silikonovým náčiním.

Poznámka: Nikdy nepoužívejte kovové náčiní, protože by mohlo poškrábat ochranný kryt mřížky.

8. Doplněte vodu do zásobníku na vodu, aniž byste překročili rysku indikátoru MAX. Chcete-li během procesu přidat vodu, stiskněte a podržte ikonu a voda vystřikne z difuzoru do vzduchové komory. Některé přednastavené programy jsou vybaveny funkcí automatického rozstříkávání vody. Tento postřik se provádí pouze jednou po uplynutí nastaveného času, tyto časy zkontrolujte v časové tabulce. Pokud chcete provést postřik před nebo po automatickém postřiku, musíte postřik provést manuálně. Tato funkce je

ČEŠTINA

velmi užitečná pro recepty na pečivo a cukroví, zeleninu a některé ryby.










9. Zkontrolujte, zda jsou ingredience uvařené podle vašich představ. Pokud je třeba ingredience ještě dopéct, vložte koš zpět do fritézy a nastavte čas ještě na několik minut.
10. Pokud chcete světlo zapnout nebo vypnout, stiskněte ikonu světla  , zařízení zapne světlo na začátku každého cyklu vaření a 3 minuty před koncem vaření.
11. Pro vyjmutí uvařených potravin vyjměte koš a pomocí dřevěných nebo silikonových kleští potraviny vyjměte.



Poznámka: při vyjímání nádoby buďte opatrní, protože jídlo je velmi horké a může vytvářet páru, nikdy nesypte jídlo přímo z koše do mísy, protože to může být nebezpečné a zbytky vody a oleje mohou odkapávat do nádoby.

Konfigurace

Tabulka časů

Následující tabulka vám pomůže zvolit základní nastavení pro suroviny, které chcete vařit.

Ikona	Název	Teplota (°C)	Čas (min)	Rozprašování vody 	Časy postříku
	Hranolky	200	18	NE	-
	Slanina	200	12	NE	-
	Stehna / Kuřecí křídla	200	25	ANO	Postřík 3s po 10 minutách
	Krevety	180	10	ANO	Postřík 3s po 3 minutách
	Maso	180	15	ANO	Postřík 3s po 8 minutách
	Dezerty	150	25	ANO	Postřík 3s po 10 minutách
	Zelenina	150	15	ANO	Postřík 3s po 8 minutách
	Ryby	180	12	ANO	Postřík 3s po 5 minutách

	Kuřecí nugety	200	15	NE	-
	Udržet teplé	80	15	NE	-



Poznámka: Nezapomeňte, že tato nastavení jsou pouze orientační. Vzhledem k rozdílnému původu, velikosti, tvaru a značce nemůžeme zaručit nejlepší konfiguraci pro vaše ingredience. Zařízení má kromě toho ještě jeden program, označený ikonou **DIY**, u kterého můžete manuálně zvolit čas a teplotu a také to, zda si přejete manuální postřík vodou.

Poznámka: u všech přednastavených programů lze nastavit čas a teplotu, abyste mohli vytvořit kombinace, které vám nejvíce vyhovují.

Rady

- Malé potraviny obvykle vyžadují kratší čas přípravy než ty, které jsou velké.
- Při větším počtu ingrediencí stačí dobu vaření mírně prodloužit, při menším počtu ingrediencí stačí dobu vaření zkrátit.
- Obrácení menších ingrediencí v polovině procesu vaření zlepšuje výsledný efekt vaření a může přispět k rovnoměrnému osmažení ingrediencí.
- Do čerstvých brambor přidejte trochu oleje, aby byly křupavější.
- Nevařte velmi mastné ingredience.
- Pro dosažení nejlepších výsledků je nejlepší použít pouze dno koše, protože příliš mnoho vrstev potravin může negativně ovlivnit výsledky.

Postřík vodou

- Chcete-li aktivovat nebo neaktivovat funkci postříku, vyberte konkrétní program, který má tuto funkci, a poté stiskněte ikonu funkce postříku, pokud chcete, aby se voda automaticky postříkovala podle výše vysvětlených intervalů, pokud nechcete, aby se voda automaticky postříkovala, tuto ikonu nestiskněte. Stisknutím této ikony můžete kdykoli během provozu stříkat vodu. Ikona, která indikuje, zda je provoz aktivní, nebo ne, je následující .
- Během upozornění, že v zásobníku došla voda, bliká ikona indikátoru „“ umístěná v blízkosti ukazatele času a teploty. Proces se zastaví, naplňte zásobník vodou a stiskněte na několik sekund ikonu postříku, aby se do čerpadla opět dostala voda. Poté stiskněte ikonu Spustit/Pozastavit/Zrušit a pokračujte v procesu. Intervaly postříku nelze měnit.

Jak uvařit přírodní křupavé brambory

- Pro dosažení optimálních výsledků se doporučuje používat předvařené hranolky (například mražené hranolky).
- Pokud si chcete vyrobit vlastní lupínky, postupujte podle následujících pokynů;

ČEŠTINA

- Oloupejte brambory a nakrájejte je na malé proužky.
- Proužky namočte do mísy alespoň na 30 minut, poté je vyjměte a nechte okapat na kuchyňském papíře.
- Do mísy přilijte lžici oleje a dobře promíchejte, dokud nejsou všechny proužky rovnoměrně promaštěné.
- Hranolky vyjměte z mísy rukama nebo náčiním a přebytečný olej nechte v míse. Poté brambory nasypte do fritovacího koše.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním fritézy vypněte napájení.

Poznámka: Vyjměte fritézu a nechte ji rychleji vychladnout

- Fritéza a koš jsou potaženy nepřilnavou vrstvou. Fritézu nečistěte kovovým náčiním ani abrazivními čisticími prostředky, protože by mohlo dojít k porušení nepřilnavého povrchu fritézy.
- Fritézu a koš umyjte horkou vodou se saponátem a neabrazivními houbičkami.
- Vnitřek výrobku vyčistěte teplou vodou a neabrazivní houbou.
- Očistěte topné těleso vlhkým čisticím hadříkem, abyste odstranili případné zbytky jídla.
- Po vyčištění nechte přístroj vyschnout na chladném a suchém místě.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčiny	Řešení
Nelze spustit obrazovku	Nestiskli jste dostatečně silně tlačítko zapnutí a/ nebo je tlačítko zapnutí znečištěné.	Stiskněte a podržte tlačítko napájení po dobu 1 sekundy a/ nebo očistěte dotykový panel.
	Zástrčka není zapojena do zásuvky nebo je vyčerpán zdroj napájení	Připojte zástrčku nebo ji vyměňte.
	Ne v koši fritézy	Vložte do fritovacího koše a zkontrolujte, zda je přepínač zapnutý.
Ventilátor po zapnutí přístroje nefunguje	Poškozené vnitřní ventilační rozvody	Obraťte se na zákaznický servis společnosti Cecotec
	Není stisknuta klávesa zapnutí	Po nastavení parametrů stiskněte tlačítko Start/Pauza

Po zapnutí se nezahřívá	Spojení desek s plošnými spoji	Obráťte se na zákaznický servis společnosti Cecotec
	Terminál pro zapojení topné trubky odpadává	Obráťte se na zákaznický servis společnosti Cecotec
	Není stisknuta klávesa zapnutí	Po nastavení parametrů stiskněte tlačítko Start/Pauza
Jídlo se nesmaží	Zvolená teplota vaření je příliš nízká	Teplotu upravte podle receptu.
	Doba vaření je příliš krátká.	Dobu přípravy upravte podle receptu.
	V koši je příliš mnoho jídla.	Pečte jídlo po dávkách
Jídlo je smaženo nerovnoměrně.	Jídlo se během vaření nepřevrátilo.	Jídlo pečte a otáčejte nahoru a dolů.
Jídlo se nedá správně uvařit	Koš je příliš plný	Odstraňte část přísad.
	Koš není umístěn ve fritéze.	Umístěte je
Při opékání se objevuje bílý kouř.	Ingredience s velkým množstvím tuku se opékají.	Během vaření ingrediencí dochází k úniku kouře, což je normální jev.
	Po posledním procesu vaření zůstaly ve fritéze zbytky.	Umyjte ji a poté ji použijte

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 04983

Produkt: Horkovzdušná fritéza Cecofry Neon 5000

Výkon: 1500 W

Napětí: 220-240 V

Frekvence: 50-60 Hz

Objem: 5 L

Kapacita zásobníku na vodu: 80 ml

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

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

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy.

Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

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

9. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce 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.

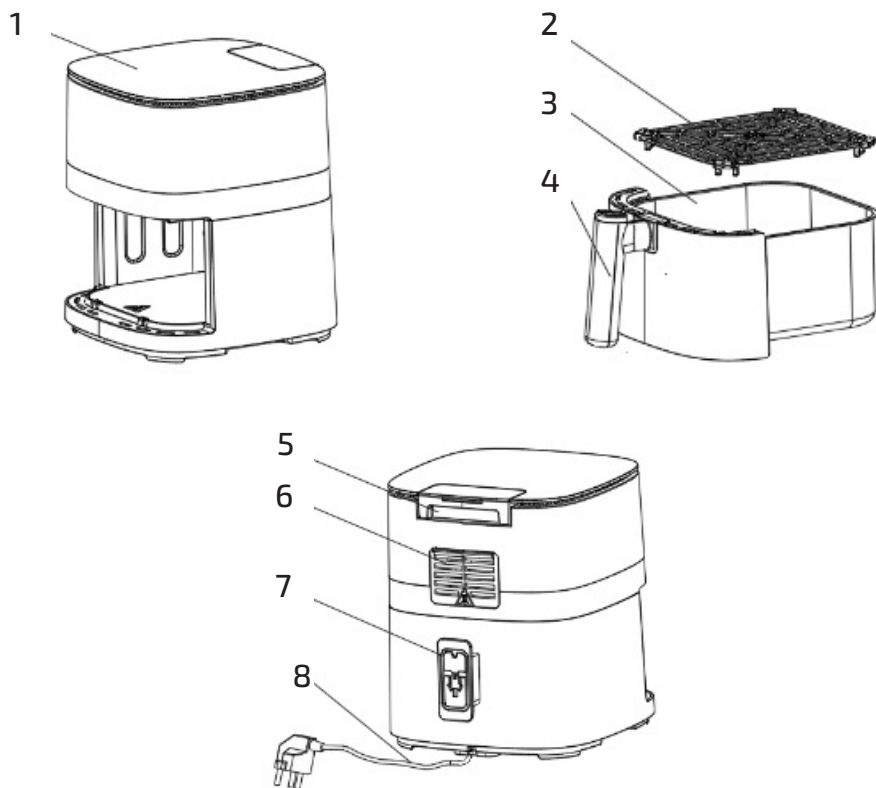
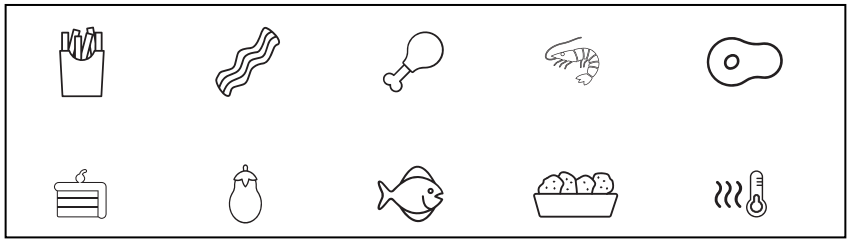


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 1



1
4

6

6

5

180 °C 20

8

1 1 1
2 0 3

7

1

2

1
1

DIY 3

4

7

www.cecotec.es

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

RP01230627