

cecotec

CECOFRY ADVANCE INOX

CECOFRY ADVANCE INOX DARK

Freidora dietética de 3,5 L con acabados en acero inoxidable/

3.5-L air fryer with stainless steel finish.



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

Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	8
Instructions de sécurité	11
Sicherheitshinweise	15
Istruzioni di sicurezza	19
Instruções de segurança	22
Veiligheidsvoorschriften	26
Instrukcje bezpieczeństwa	29
Bezpečnostní pokyny	33

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	36
2. Antes de usar	36
3. Funcionamiento	36
4. Limpieza y mantenimiento	39
5. Resolución de problemas	40
6. Especificaciones técnicas	42
7. Reciclaje de electrodomésticos	42
8. Garantía y SAT	42

INDEX

1. Parts and components	43
2. Before use	43
3. Operation	43
4. Cleaning and maintenance	46
5. Troubleshooting	47
6. Technical specifications	48
7. Disposal of old electrical appliances	48
8. Technical support and warranty	49

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	50
2. Avant utilisation	50
3. Fonctionnement	50
4. Nettoyage et entretien	53
5. Résolution de problèmes	54
6. Spécifications techniques	56
7. Recyclage des électroménagers	56
8. Garantie et SAV	56

INHALT

1. Teile und Komponenten	58
2. Vor dem Gebrauch	58
3. Bedienung	58
4. Reinigung und Wartung	61
5. Problembehebung	62
6. Technische Spezifikationen	64
7. Entsorgung von alten Elektrogeräten	64
8. Garantie und Kundendienst	64

INDICE

1. Parti e componenti	66
2. Prima dell'uso	66
3. Funzionamento	66
4. Pulizia e manutenzione	69
5. Risoluzione dei problemi	70
6. Specifiche tecniche	71
7. Riciclaggio di elettrodomestici	72
8. Garanzia e SAT	72

ÍNDICE

1. Peças e componentes	73
2. Antes de usar	73
3. Funcionamento	73
4. Limpeza e manutenção	76
5. Resolução de problemas	77
6. Especificações técnicas	79
7. Reciclagem de eletrodomésticos	79
8. Garantia e SAT	79

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	80
2. Voor u het toestel gebruikt	80
3. Werking	80
4. Schoonmaak en onderhoud	83
5. Probleemoplossing	84
6. Technische specificaties	86
7. Recyclage van huishoudtoestellen	86
8. Garantie en technische ondersteuning	86

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	87
2. Przed użyciem	87
3. Funkcjonowanie	87
4. Czyszczenie i konserwacja	90
5. Rozwiązywanie problemów	91
6. Specyfikacja techniczna	92
7. Recykling sprzętu AGD	93
8. Gwarancja i SAT	93

OBSAH

1. Části a složení	94
2. Před použitím	94
3. Fungování	94
4. Čištění a údržba	97
5. Řešení problémů	98
6. Technické specifikace	99
7. Recyklace elektrospotřebičů	99
8. Záruka a technický servis	100

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones.
- Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincide con los requisitos de voltaje especificados en la etiqueta de clasificación del aparato.
- Recomendamos que la habitación en la que vaya a utilizar el aparato esté equipada con un extractor de humos o bien esté ventilada.
- Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual, cualquier otro uso no está recomendado por el productor y podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y/o la vida del usuario.
- Desenchufe el aparato de la corriente antes de moverlo, limpiarlo o cuando no vaya a utilizarlo.
- No lo utilice en el exterior.
- 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.
- No utilice el producto si el cable, el enchufe o la estructura presenta daños o si no funciona correctamente, ha sufrido alguna caída o ha sido dañado.
- No use el producto en lugares potencialmente peligrosos, como ambientes inflamables, explosivos, con presencia de

químicos o húmedos.

- Sitúe la freidora en una superficie plana y resistente al calor. No sitúe el dispositivo cerca de fuentes de calor, lugares con niveles altos de humedad o cerca de materiales inflamables.
- No hay piezas útiles en el interior de la freidora. No intente desmontar el producto.
- Este dispositivo no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.
- No introduzca ni permita que sus dedos u otros objetos entren en las aberturas de ventilación o escape, ya que podrían causar descargas eléctricas o incendios.
- No encienda la freidora si no hay aceite en la cubeta.
- No llene la bandeja de aceite, podría causar riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del dispositivo mientras esté funcionando.
- Las superficies accesibles del producto podrían alcanzar temperaturas altas durante el funcionamiento. Tenga cuidado de no quemarse.
- No sumerja el cable, el enchufe ni cualquier otra parte no extraíble del producto en agua u otros líquidos. No exponga las conexiones eléctrica a agua.
- Coloque siempre los ingredientes que va a cocinar dentro del cesto 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 producto.
- Desconecte el aparato de la corriente antes de limpiarlo o cuando no vaya a utilizarlo. Deje que se enfríe completamente antes de montar o retirar cualquier pieza y/o proceder con su limpieza.
- No deje la freidora enchufada a la red eléctrica sin supervisión.



- No se apoye en el dispositivo mientras esté en funcionamiento.
- No toque la superficie de la freidora mientras esté en funcionamiento, ya que podría estar caliente.
- Para asegurar el correcto funcionamiento del dispositivo, la limpieza y el mantenimiento del producto ha de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones. Apague y desenchufe el producto antes de moverlo o limpiarlo. Deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo o guardarlo.
- Asegúrese de que el aparato está conectado a la corriente.
- No coloque el dispositivo pegado a la pared. Deje una distancia de seguridad de 10 cm respecto a la parte trasera del dispositivo y otros 10 cm a cada lado. No coloque ningún objeto encima del producto 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 dispositivo cuando retire el cestillo de dentro del dispositivo.
- Desenchufe inmediatamente el dispositivo si ve salir humo negro del dispositivo. Espere hasta que el humo desaparezca para retirar el cestillo de dentro del dispositivo.
- Recomendamos el uso de guantes cuando se vaya a manipular la rejilla o el cestillo.
- No utilice el dispositivo para ningún uso no especificado en el manual.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie estable, horizontal y plana.
- Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No intente reparar el dispositivo por su propia cuenta.
- Desconecte el dispositivo después de cada uso.
- Este producto no puede ser utilizado por niños ni personas

con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento sin estar supervisados o sin haber recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica.

- El aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años si están continuamente supervisados.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años.
- La limpieza y el mantenimiento del aparato no debe llevarse a cabo por niños.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the appliance. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- When using electrical appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance.
- We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working extractor fan or it is well ventilated.
- Use the device only for the purposes described in this instruction manual, any other use is not recommended by the manufacturer and could have a detrimental effect on the lifespan of the appliance and/or the safety of the user.

- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.
- Do not operate outdoors.
- Do not twist, bend, strain, or damage the power cord in any way. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not let it touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or counter top.
- Do not use extension cords, unless advised by a qualified electrician.
- Do not use the appliance if its cord, plug, or housing is damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- The appliance must not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres, nor near flammable materials.
- Place the fryer on an even, heat-resistant surface. Do not place the device near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- There are no internal serviceable parts. Do not attempt to disassemble the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause an electrical shock or fire.
- Do not turn the fryer on if there is no oil in the tank.
- Do not fill the container with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Be careful not to burn



yourself.

- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the product in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.
- Always put the ingredients to be fried inside the basket, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the appliance from the mains supply before cleaning or maintenance task, or when not in use. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts, and before cleaning the appliance.
- Do not leave the fryer unattended while connected to the mains supply.
- Do not lean on the appliance during use.
- Be careful not to touch the surfaces of the fryer as they will become hot when in use.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance functions properly. Turn off and unplug the appliance before moving and cleaning it. Allow it to completely cool down before cleaning or storing it.
- Make sure the device is correctly plugged into a socket.
- Do not place the appliance against a wall. Leave at least 10 cm of free space on the back and sides and 10 cm of free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- During operation, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may also come out when removing the basket from inside the device.

- Unplug the device immediately if you see black smoke coming out the device. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the device.
- We recommend the use of gloves when touching the basket and grill.
- Do not use the appliance for other than intended use.
- Place the fryer on an even, heat-resistant surface.
- This product is designed only for household use.
- Do not try to repair the device by yourself.
- Always unplug the appliance after each use.
- This appliance is not intended to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. It can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision.
- Keep this appliance and its power cord out of reach of children under the age of 8.
- The cleaning and maintenance of the appliance should not be carried out by children without supervision.
- Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours

prendre des précautions afin de réduire le risque d'incendies, de décharges électriques ou de lésions.

- Vérifiez que le voltage du réseau électrique coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification du produit.
- Il est recommandé d'utiliser cet appareil dans une pièce aérée où il y ait un extracteur.
- Utilisez cet appareil aux fins décrites dans ce manuel. Toute autre utilisation qui ne soit pas recommandée par le fabricant pourrait réduire la vie utile de l'appareil ou mettre l'utilisateur en danger.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le transporter, nettoyer ou si vous n'allez pas l'utiliser.
- Ne l'utilisez pas en extérieur.
- 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.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble, la prise 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 la friteuse sur une surface plate et résistante à la chaleur. 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.
- L'intérieur de l'appareil ne possède pas de pièces utiles. N'essayez pas de démonter l'appareil.

- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- N'introduisez pas vos doigts ni aucun autre objet dans les ouvertures de ventilation ou de sortie de la chaleur. Cela pourrait provoquer des décharges électriques ou d'incendies.
- N'allumez pas la friteuse s'il n'y a pas d'huile dans la cuve.
- Ne remplissez pas le plateau d'huile, cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez l'intérieur de l'appareil s'il est en fonctionnement.
- Les surfaces accessibles du produit pourraient atteindre des températures très élevées pendant le fonctionnement.
- Ne submergez ni le câble, ni la prise ni aucune autre  partie non-extractible du produit dans l'eau ou dans autres liquides. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau.
- Introduisez toujours les ingrédients à cuisiner 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 prise ou d'allumer l'appareil.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer ou si vous n'allez pas l'utiliser. Laissez refroidir le produit avant d'assembler ou enlever une pièce quelconque, et/ou avant de le nettoyer.
- Ne laissez la friteuse sans surveillance si elle est branchée sur la prise de courant.
- Ne vous appuyez pas sur l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne touchez pas la friteuse lorsqu'elle est en fonctionnement. La surface pourrait être chaude.
- Pour assurer le correct fonctionnement de l'appareil, le nettoyage et l'entretien doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions. Éteignez et débranchez l'appareil

avant de le déplacer ou de le nettoyer. Laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.

- Vérifiez que l'appareil soit branché sur une prise de courant.
- Ne placez pas l'appareil près du 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 l'appareil immédiatement si vous observez que de la fumée noire sorte de lui. Attendez à ce que la fumée disparaisse pour retirer le panier.
- Nous recommandons l'utilisation de gants lors de l'utilisation de la grille ou du panier.
- N'utilisez pas le produit pour d'autres utilisations que celles spécifiées dans le manuel.
- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plate.
- Ce produit a été conçu pour un usage exclusivement domestique.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Éteignez et nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants ni des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils ne sont pas surveillés et/ou n'ont pas reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil, comprenant bien les risques qu'il implique.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Il peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés constamment.

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

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Heben Sie die Bedienungsanleitung für zum Nachschlagen oder für weitere Benutzer gut auf.

- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannungsanforderungen übereinstimmt.
- Wir empfehlen, dass der Raum, in dem Sie das Gerät benutzen werden, mit einem Rauchabzug ausgestattet ist oder belüftet ist.
- Verwenden Sie dieses Gerät für die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke. Jede andere Verwendung wird vom Hersteller nicht empfohlen und kann die Lebensdauer des Geräts und/oder die Lebensdauer des Benutzers nachteilig beeinflussen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder Sie es nicht benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Netzkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen

Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen in Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals auf der Arbeitsfläche.

- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, es sei denn, dies wird von einem qualifizierten Elektriker empfohlen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder das Gehäuse sichtbare Schäden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder heruntergefallen sind.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in gefährlichen Bereichen, wie z.B. in leicht entflammaren, explosiven, chemischen oder feuchten Umgebungen.
- Stellen Sie die Friteuse auf eine flache, hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder brennbaren Materialien.
- Es gibt keine nützlichen Teile im Inneren der Fritteuse. Versuchen Sie nicht, das Produkt zu zerlegen.
- Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- Stecken Sie nicht Ihre Finger oder andere Gegenstände in die Belüftungs- oder Abluftöffnungen ein, da dies zu Stromschlägen oder Bränden führen könnte.
- Schalten Sie die Fritteuse nicht ein, wenn sich im inneren kein Öl befindet.
- Füllen Sie die Ölwanne nicht, da dies zu einem Brandrisiko führen kann.
- Versuchen Sie niemals, die Innenseite des Gerätes beim Funktionieren zu berühren.
- Produktoberflächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.
- Tauchen Sie Kabel, Stecker oder andere nicht entfernbare



Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Tauchen Sie elektrische Verbindungen nicht in Wasser.

- Legen Sie die Zutaten immer in den Korb, um den Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen oder Sie es nicht benutzen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.
- Lassen Sie die Fritteuse nicht unbeaufsichtigt an das Stromnetz angeschlossen.
- Lehnen Sie sich nicht auf das Gerät, während es in Betrieb ist.
- Berühren Sie nicht die Friteuse, während sie läuft, da sie sehr heiß sein kann.
- Die Reinigung und die Wartung sollten gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes zu gewährleisten. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es reinigen oder bewegen. Vor der Reinigung oder Lagerung vollständig abkühlen lassen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht nah an die Wand. Lassen Sie einen Sicherheitsabstand von 10 cm von der Rückseite des Geräts und weitere 10 cm auf jeder Seite. Stellen Sie beim Betrieb keinen Gegenstand oben 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

Korb aus dem Inneren des Gerätes entfernen.

- Trennen Sie das Gerät sofort vom Netz, wenn Sie schwarzen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, um den Korb aus dem Inneren des Geräts zu entfernen.
- Wir empfehlen Handschuhe wenn Sie Gitter oder Korb anfassen müssen.
- Verwenden Sie das Produkt ausschließlich wie im Bedienungsanleitung beschrieben.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.
- Dieses Produkt ist nur zur Nutzung in privaten Haushalt bestimmt.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.
- Trennen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch vom Computer.
- Dieses Produkt darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen ohne Aufsicht oder Anweisung zur sicheren Verwendung des Geräts und zum Verständnis der damit verbundenen Risiken verwendet werden.
- Das Gerät darf von Kindern von 0 bis 8 Jahren nicht benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern erst ab 8 Jahren benutzt werden, aber nur wenn die sie beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kinder unter 8 Jahre auf.
- Die Reinigung und Wartung des Gerätes sollte nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere le istruzioni d'uso e sicurezza prima di usare il prodotto. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- Quando si usano apparecchi elettronici, occorre rispettare alcune precauzioni di sicurezza base per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto.
- Si raccomanda che la stanza in cui si utilizzerà il prodotto sia dotata di un estrattore d'aria o sia ben ventilata.
- Utilizzare questo apparato esclusivamente per i fini descritti in questo manuale, qualsiasi altro tipo di impiego non è raccomandato dal produttore e potrebbe ripercuotersi negativamente sulla vita utile dell'apparato stesso e/o la vita dell'utente.
- Scollegare il dispositivo dalla corrente prima di muoverlo, pulirlo o quando non si usa.
- Non utilizzare il prodotto in esterni.
- Non torcere, piegare, tendere o danneggiare l'alimentatore. Proteggere da bordi affilati e fonti di calore. Evitare il contatto del cavo con superfici calde. Non lasciare che il cavo fuoriesca dal bordo della superficie o piano da cucina.
- Non utilizzare prolunghe, a meno che non lo raccomandi un elettricista qualificato.
- Non utilizzare il prodotto se il cavo, la spina o la struttura presenta danni o se non funziona correttamente, ha patito una caduta o è stato danneggiato.
- Non usare il prodotto in luoghi potenzialmente pericolosi come ambienti infiammabili, esplosivi, con presenza di sostanze chimiche o umide.
- Collocare la friggitrice su di una superficie piana e resistente

al calore. Non collocare il prodotto vicino a fonti di calore, in luoghi dall'eccessivo livello di umidità o vicino a materiali infiammabili.

- Non ci sono parti utili all'interno della friggitrice. Non tentare di smontare il prodotto.
 - Questo dispositivo non è stato progettato per funzionare mediante timer o telecomandi esterni.
 - Non inserire le dita né lasciare che altri oggetti entrino nelle aperture di ventilazione o di scarico, in quanto ciò potrebbe causare scariche elettriche o incendi.
 - Non accendere la friggitrice se non è presente olio nella vaschetta
 - Non riempire il vassoio di olio, potrebbe comportare rischio d'incendio.
 - Non toccare l'interno del dispositivo mentre è in funzione.
 - La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere alta mentre si usa il prodotto. Prestare attenzione a non scottarsi.
- 
- Non sommergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte non estraibile del prodotto in acqua o qualsiasi altro liquido. Non esporre le parti elettriche all'acqua.
 - Posizionare sempre gli ingredienti da cuocere all'interno del cestello per evitare il contatto con le resistenze.
 - Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere il prodotto.
 - Scollegare il dispositivo dalla corrente prima di pulirlo o quando non si usa. Lasciare raffreddare completamente prima di montare o ritirare qualsiasi parte e/o procedere con la pulizia.
 - Non lasciare la friggitrice collegata alla rete elettrica senza sorveglianza.
 - Evitare di appoggiarsi sul dispositivo mentre è in funzione.

- Non toccare la superficie della friggitrice mentre è in funzione, poiché potrebbe essere calda.
- Per garantire il corretto funzionamento del dispositivo, la pulizia e manutenzione del prodotto devono essere effettuate in linea con questo manuale di istruzioni. Spegnerne e scollegare il prodotto prima di muoverlo o pulirlo. Lasciare raffreddare completamente prima di pulirlo o conservarlo.
- Verificare che il dispositivo sia collegato dalla corrente.
- Non collocare il dispositivo a contatto con la parete. Mantenere una distanza di sicurezza di 10 cm rispetto alla parte posteriore del dispositivo e altri 10 cm da ogni lato. Non collocare oggetti sopra il prodotto quando in uso.
- Durante il funzionamento il dispositivo emette vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite dell'aria. Potrebbe uscire aria calda dal dispositivo quando si rimuove il cestello dall'interno del dispositivo.
- Se si vede del fumo nero che esce dall'apparato, scollegarlo immediatamente. Attendere che il fumo scompaia per rimuovere il cestello dall'interno dell'apparecchio.
- Si consiglia l'uso di guanti quando si maneggia la griglia o il cestello.
- Non utilizzare il dispositivo per usi non specificati nel manuale.
- Collocare il prodotto su di una superficie stabile, orizzontale e piatta.
- Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per uso professionale.
- Non tentare di riparare il prodotto per conto proprio.
- Scollegare il dispositivo dopo ogni uso.
- Questo prodotto può essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di

esperienza e conoscenza solo sotto sorveglianza o avendo ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparato in modo sicuro e comprendono i rischi che lo stesso implica.

- L'apparato non deve essere usato da bambini da 0 a 8 anni. Questo elettrodomestico può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni di età sotto la sorveglianza continua di un adulto.
- Mantenere l'apparato e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore a 8 anni.
- La pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini.
- Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con il prodotto.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndio, descarga elétrica e lesões.
- Certifique-se de que a tensão de rede elétrica corresponde aos requisitos de tensão especificados na etiqueta de classificação do aparelho.
- Recomendamos que o espaço onde vai utilizar o aparelho esteja equipado com um extrator de fumos ou seja ventilado.
- Utilize este dispositivo para os fins descritos no presente manual, qualquer outra utilização não é recomendada pelo produtor e pode afetar negativamente a vida útil do dispositivo e/ou a vida útil do utilizador.
- Desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar

ou quando não o utilizar.

- Não o utilize em exteriores.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque superfícies quentes. Não deixe que o cabo se aproxime da superfície de cozedura.
- Não utilize extensores, a não ser que esteja recomendado por um eletricista qualificado.
- Não utilize o produto se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentam danos ou se não funciona corretamente, sofreu alguma queda ou foi danificado.
- Não utilizar o produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, húmidos ou com produtos químicos.
- Situe o produto numa superfície plana e resistente ao calor. Não utilize o dispositivo perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.
- Não existem peças úteis no interior da fritadeira. Não tente desmontar o produto.
- Este produto não está desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- Não insira ou permita que os seus dedos ou outros objetos entrem nas aberturas de ventilação ou de exaustão, pois isso pode causar descargas elétricas ou incêndios.
- Não ligue a fritadeira se não tiver óleo na tigela.
- Não encha a bandeja de óleo, poderá causar risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do dispositivo enquanto estiver em funcionamento.
- As superfícies acessíveis do produto poderiam alcançar temperaturas altas durante o funcionamento. Tenha cuidado para não se queimar.



- Não submerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do produto em água ou outros líquidos. Não exponha as conexões elétricas à água.
- Coloque sempre os ingredientes a cozinhar dentro do cesto para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar ou quando não o utilizar. Deixe que arrefeça por completo antes de montar ou retirar qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.
- Não deixe a fritadeira conectada à rede elétrica sem supervisão.
- Não se apoie no dispositivo enquanto este estiver em funcionamento.
- Não tocar na superfície da fritadeira enquanto estiver em funcionamento, já que pode estar quente.
- Para garantir o correto funcionamento do dispositivo, as tarefas de limpeza e manutenção devem ser feitas de acordo com este manual. Desligue e desconecte o produto antes de o mover ou limpar. Deixe que arrefeça completamente antes de o limpar ou guardar.
- Certifique-se de que o cabo esteja bem conectado à corrente.
- Não encoste o aparelho à parede. Deixe uma distância de segurança de 10 cm da parte de trás do dispositivo e de 10 cm de cada lado. Não coloque nenhum objeto encima do produto enquanto o estiver a usar.
- Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, emite vapor quente através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das saídas de ar. O ar quente pode sair do dispositivo quando se retira o cesto do interior do dispositivo.

- Desconecte o dispositivo imediatamente se vir fumo preto a sair do dispositivo. Aguarde até o fumo desaparecer para retirar o cesto do interior do dispositivo.
- Recomendamos o uso de luvas ao manipular a grelha ou o cesto.
- Não utilize o dispositivo para usos não especificados no manual.
- Coloque o produto numa superfície plana, horizontal e estável.
- Este produto está desenhado exclusivamente para uso doméstico.
- Não tente reparar o dispositivo por conta própria.
- Desconecte o dispositivo depois de cada uso.
- Este produto pode ser usado por crianças nem pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento se estão supervisionados ou tenham recebido instruções concernentes ao uso do aparelho de uma forma segura e entendem os riscos que este implica.
- O aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos se estiveram continuamente sob supervisão.
- Mantenha o aparelho longe do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- A limpeza e manutenção do dispositivo não devem ser efetuadas por crianças.
- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende instructies aandachtig voordat u het product gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moet u bepaalde basisvoorzorgsmaatregelen in acht nemen om het risico op brand, elektrische schokken en verwondingen te beperken.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje van het apparaat vermeld staat.
- Wij bevelen aan dat de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt, is voorzien van een afzuigkap of wordt geventileerd.
- Gebruik dit apparaat voor de in deze handleiding beschreven doeleinden, elk ander gebruik wordt door de producent afgeraden en kan de levensduur van het apparaat en/of het leven van de gebruiker nadelig beïnvloeden.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst, schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt.
- Gebruik het product niet buitenshuis.
- 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 het toestel niet als de kabel, de stekker of de behuizing beschadigd zijn of niet correct werken of als ze gevallen zijn.
- Gebruik het product niet in een potentieel gevaarlijke omgeving, zoals een brandbare, explosieve, chemische of natte omgeving.
- Plaats het product op een vlak en hittebestendig oppervlak.

Plaats het toestel niet nabij warmtebronnen, op plekken met een hoge vochtigheidsgraad of in de buurt van brandbare materialen.

- Er zijn geen bruikbare onderdelen in de friteuse. Probeer het product niet te demonteren.
- Dit toestel is niet ontworpen om gebruikt te worden met een externe timer of afstandsbediening.
- Steek uw vingers of andere vreemde voorwerpen niet in de ventilatie- of afvoeropeningen, want die kunnen elektrische schokken of brand veroorzaken.
- Zet de friteuse niet aan als er geen olie in de frituurmand zit.
- Vul de oliepan niet, dit kan brand veroorzaken.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
- Toegankelijke oppervlakken van het product kunnen tijdens het gebruik hoge temperaturen bereiken. Let op dat u zich niet verbrandt.
- Dompel de kabel, stekker of vaste onderdelen van het product niet in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water.
- Plaats de te koken ingrediënten altijd in de frituurmand om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het toestel inschakelt.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt. Laat het volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdt en/of verder gaat met de reiniging.
- Laat de friteuse niet zonder toezicht op het elektriciteitsnet aangesloten.
- Leun niet tegen het apparaat aan als het is ingeschakeld.



- Raak het oppervlak van de frituurpan niet aan terwijl deze in werking is, want deze kan heet zijn.
- De schoonmaak en het onderhoud van het toestel moeten uitgevoerd worden zoals beschreven in deze handleiding om de correcte werking van het toestel te verzekeren. Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het verplaatst of schoonmaakt. Laat het toestel volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of opbergt.
- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op de stroomvoorziening.
- Plaats het apparaat niet tegen de muur. Laat een veiligheidsafstand van 10 cm van de achterkant van het toestel en nog eens 10 cm aan elke kant. Plaats geen enkel object op het toestel als 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 pan 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 pan uit het apparaat.
- Wij raden het gebruik van handschoenen aan bij het hanteren van het rek of de mand.
- Gebruik het toestel niet voor doeleinden die niet gespecificeerd zijn in deze handleiding.
- Plaats het apparaat op een vlak, stabiel en droog oppervlak.
- Dit product is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
- Probeer niet om zelf het product te repareren.
- Koppel het toestel los van de stroom na elk gebruik.
- Dit product mag niet gebruikt worden door kinderen en personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal

vermogen of met een gebrek aan ervaring en kennis, als ze niet onder toezicht staan of als ze geen instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen die ermee betrokken zijn.

- Het toestel mag niet gebruikt worden door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit toestel kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar indien ze onder voortdurend toezicht staan.
- Houd het toestel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De reiniging en het onderhoud van het apparaat mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Zachowaj tę instrukcję do przyszłego użytku lub nowych użytkowników.

- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze podejmować podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom dotyczącym napięcia określonym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym będziesz używać urządzenia, było wyposażone w wyciąg dymu lub było wentylowane.
- Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji, jakiegokolwiek inne użycie nie jest zalecane przez producenta i może niekorzystnie wpłynąć na żywotność

urządzenia i / lub życie użytkownika.

- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przenoszeniem, czyszczeniem lub gdy nie jest używane.
- Nie używaj go na zewnątrz.
- Nie zginaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkodzaj przewodu zasilającego. Chron go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi blatu lub blatu.
- Nie używaj przedłużaczy, chyba że zaleci to wykwalifikowany elektryk.
- Nie używaj produktu, jeśli kabel, wtyczka lub rama są uszkodzone lub działają nieprawidłowo, upuszczone lub uszkodzone.
- Nie używaj produktu w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
- Postaw frytownicę na płaskiej, żaroodpornej powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, miejsc o dużej wilgotności lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Wewnątrz frytownicy nie ma żadnych przydatnych części. Nie próbuj rozmontowywać produktu.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do działania za pośrednictwem timerów ani zewnętrznych systemów zdalnego sterowania.
- Nie wkładaj ani nie pozwalaj palcom lub innym przedmiotom dostać się do otworów wentylacyjnych lub wydechowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.
- Nie uruchamiaj frytownicy, jeśli w wiadrze nie ma oleju.
- Nie napełniaj miski olejowej, może to spowodować zagrożenie pożarowe.

- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.
- Dostępne powierzchnie produktu mogą się nagrzewać podczas pracy. Uważaj, aby się nie poparzyć.
- Nie wystawiać ani nie zanurzać przewodu, wtyczki, elementów elektrycznych ani innych niemożliwych do usunięcia części produktu w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiać połączeń elektrycznych na działanie wody.
- Składniki, które zamierzasz przetwarzać, zawsze wkładaj do kosza, aby uniknąć ich kontaktu z elementami grzejnymi.
- Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem produktu upewnij się, że twoje ręce są całkowicie suche.
- Odłącz urządzenie od sieci przed czyszczeniem lub gdy nie jest używane. Przed zamontowaniem lub usunięciem jakiegokolwiek części i / lub czyszczeniem pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Nie pozostawiaj frytkownicy podłączonej do zasilania bez nadzoru.
- Nie opieraj się o urządzenie podczas jego działania.
- Nie dotykaj powierzchni frytownicy podczas jej działania, ponieważ może być gorąca.
- Czyszczenie i konserwację produktu należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, aby zapewnić prawidłowe działanie. Wyłącz i odłącz produkt przed przenoszeniem lub czyszczeniem. Przed czyszczeniem lub przechowywaniem pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej.
- Nie umieszczaj urządzenia blisko ściany. Pozostaw bezpieczną odległość 10 cm z tyłu urządzenia i kolejne 10 cm z każdej strony. Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na produkcie, gdy jest używany.
- Podczas pracy urządzenie wydziela gorącą parę przez



otwory wylotowe powietrza. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworów wentylacyjnych pary i powietrza. Z urządzenia może wydostawać się gorące powietrze po wyjęciu kosza z wnętrza urządzenia.

- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zobaczysz czarny dym wydobywający się z urządzenia. Poczekaj, aż dym się rozejdzie, aby wyjąć kosz z wnętrza urządzenia.
- Podczas obsługi kosza lub kosza zalecamy używanie rękawiczek.
- Nie należy używać urządzenia do celów innych niż określone w instrukcji.
- Ustaw urządzenie na stabilnej, poziomej i płaskiej powierzchni.
- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Odłącz urządzenie po każdym użyciu.
- Ten produkt nie może być używany przez dzieci lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy bez nadzoru lub bez otrzymania instrukcji dotyczących korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją one związane z tym ryzyko.
- Z urządzenia nie powinny korzystać dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat, jeżeli są pod stałym nadzorem.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci.
- Nadzoruj dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się produktem.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím přístroje si pozorně přečtěte následující bezpečnostní pokyny. Uchovejte tento manuál pro pozdější použití nebo pro nové uživatele.

- Při používání elektrických spotřebičů je vždy třeba dodržovat základní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá požadavkům na napětí uvedeným na typovém štítku spotřebiče.
- Doporučujeme, aby místnost, ve které budete spotřebič používat, byla vybavena odsávacím kouře nebo větraná.
- Používejte tento spotřebič pro účely popsané v této příručce, jakékoli jiné použití výrobcem nedoporučujeme a mohlo by to nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a / nebo život uživatele.
- Před přemístěním, čištěním nebo nepoužíváním spotřebič odpojte od sítě.
- Nepoužívejte venku.
- Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškodujte 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.
- Přístroj nepoužívejte, pokud kabel, zásuvka nebo samotný přístroj je poškozený, nefunguje správně, spadl nebo byl poškozen.
- Nepoužívejte produkt na potenciálně nebezpečných místech, jako jsou hořlavá, výbušná, chemická nebo mokrá prostředí.
- Umístěte přístroj vždy na povrchy rovné a odolné proti teple. Neumísťujte zařízení do blízkosti zdrojů tepla, míst s vysokou vlhkostí nebo do blízkosti hořlavých materiálů.

- Uvnitř fritézy nejsou žádné užitečné části. Nepokoušejte se demontovat přístroj.
- Tento přístroj není navržen, aby fungoval prostřednictvím časovače nebo dálkových ovladačů.
- Nezasunujte a nedovolte, aby vaše prsty nebo jiné předměty vstoupily do ventilačních nebo výfukových otvorů, protože by to mohlo způsobit úraz elektrickým proudem nebo požár.
- Nezapínejte fritézu, pokud v nádobě není žádný olej.
- Neplňte olejovou vanu, mohlo by to způsobit požár.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku zařízení, pokud je v provozu.
- Přístupné povrchy výrobku se mohou během provozu zahřát. Dávejte pozor, ať se nespálíte.
- Nedávejte kabel, zásuvku, elektrické části nebo jinou nevyjímatelnou část přístroje do vody ani jiné tekutiny. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Suroviny, které budete vařit, vždy vkládejte do koše, aby nedošlo ke kontaktu s topnými tělesy.
- Ujistěte se, že máte naprosto suché ruce, než se dotknete zásuvky nebo zapnete přístroj.
- Před čištěním nebo nepoužíváním odpojte spotřebič od elektrické sítě. Před montáží nebo odstraněním jakýchkoli částí a / nebo čištěním jej nechte úplně vychladnout.
- Nenechávejte přístroj během zapnutí v elektrické síti bez dozoru.
- Pokud je zařízení v provozu, neopírejte se o něj.
- Během provozu se nedotýkejte povrchu fritézy, protože může být horká.
- Abyste zajistili správné fungování přístroje, čistěte a udržujte přístroj v souladu s tímto návodem na použití. Vypněte a vypojte přístroj ze sítě před přemístěním a nebo před čištěním. Nechejte přístroj úplně vychladnout než ho začnete čistit a než ho schováte.
- Ujistěte se, že je spotřebič připojen k elektrické síti.



- Neumísťujte zařízení blízko ke zdi. Dodržujte bezpečnou vzdálenost 10 cm od zadní části zařízení a dalších 10 cm na každé straně. Nepokládejte žádné předměty na přístroj, pokud ho používáte.
- Když je spotřebič v provozu, vydává horkou páru otvory pro výstup vzduchu. Když je spotřebič v provozu, vydává horkou páru otvory pro výstup vzduchu. Když budete vyjímat koš zevnitř zařízení, může ze zařízení unikat horký vzduch.
- Pokud ze zařízení vychází černý kouř, poté odpojte zařízení. Vyčkejte, dokud kouř nezmizí, abyste vyjmuli koš zevnitř zařízení.
- Při manipulaci s košem nebo mřížkou doporučujeme používat rukavice.
- Přístroj nepoužívejte k jiným účelům než těm, které jsou specifikovány v tomto manuálu.
- Umístěte zařízení na stabilní, vodorovný a rovný povrch.
- Tento produkt je vhodný výlučně pro domácí využití.
- Nepokoušejte se opravit přístroj vlastními silami.
- Po každém použití přístroj odpojte.
- Tento produkt nemůže být používán dětmi ani osobami s mentálním, fyzickým nebo senzorickým omezením, nebo osobami, kterým chybí zkušenost nebo znalost, ani pokud jsou pod dohledem nebo jim bylo vysvětleno bezpečné fungování přístroje a rozumí nebezpečím, které z tohoto používání plynou.
- Přístroj by neměl být používán dětmi do 8mi let. Tento přístroj může být používán dětmi od 8mi let, pokud jsou pod neustálým dozorem.
- Udržujte přístroj a jeho kabel z dosahu dětí mladších 8mi let.
- Čištění a údržbu by neměly dělat děti.
- Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nehrají.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1.

1. Panel de control
2. Cestillo
3. Botón de liberación del cesto
4. Asa del cesto
5. Carcasa
6. Bandeja
7. Salida de aire
8. Cable de alimentación

2. ANTES DE USAR

- Saque el producto de la caja.
- Inspeccione el aparato por si hubiera cualquier daño visible. En caso de que lo hubiera, póngase en contacto lo antes posible con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec para recomendaciones o reparación del producto.
- Limpie el cestillo y la bandeja a fondo con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
- Utilice un paño húmedo para limpiar tanto el exterior como el interior del dispositivo y séquelo.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie estable, horizontal y plana.
- Coloque el cestillo en la bandeja.

Fig. 2.

Advertencia

- No moje el elemento calefactor.
- No llene el dispositivo con aceite ni ningún otro líquido.
- No coloque el dispositivo sobre ninguna superficie que no sea resistente al calor.

3. FUNCIONAMIENTO

1. Conecte el dispositivo a la toma de corriente.
2. Retire la bandeja junto con el cestillo del dispositivo con cuidado.Fig. 3.
3. Introduzca los ingredientes en el cesto.Fig. 4.
4. Introduzca la bandeja de nuevo en el dispositivo alineándola con las guías en el cuerpo de

este.Fig. 5.

5. Determine el tiempo de preparación requerido para cada ingrediente.

Aviso

Algunos ingredientes deben sacudirse a mitad del proceso de fritura. Para agitarlos, extraiga la bandeja del producto utilizando el mango y agítela. Luego, deslice la bandeja de nuevo dentro de la freidora de aire caliente. No pulse el botón de liberación del asa mientras sacude los ingredientes.

Consejos

Para reducir el peso, retire el cestillo de la bandeja y sacuda únicamente el cestillo. Para hacerlo, tire de la bandeja hasta sacarla del cuerpo del producto, colóquela en un superficie resistente al calor y pulse el botón de liberación del asa. Levante el cestillo para sacarlo de la bandeja.

6. Cuando escuche el pitido del temporizador, tire de la bandeja para sacarla del dispositivo. Si desea apagar el dispositivo antes de que finalice el tiempo configurado, modifique el tiempo seleccionado y seleccione 1 minuto o mantenga pulsado el botón de encendido 3 segundos y aparecerá Off en el panel de control.
7. Asegúrese de que los alimentos están bien cocinados.
8. En caso de no estar suficientemente cocinados, deslice la bandeja dentro de nuevo y programe el temporizador unos minutos más.
9. Para sacar los ingredientes, tire de la bandeja para sacarla del dispositivo y colóquela sobre una superficie resistente al calor. Pulse el botón de liberación del asa y levante el cestillo para extraerlo de la bandeja.
10. Traspase los ingredientes del cestillo a un bol o a un plato.
11. Una vez cocinada la primera tanda de alimentos, el dispositivo estará listo para cocinar la siguiente al momento.

Advertencia

- Nunca utilice la bandeja sin el cesto dentro.
- No toque la bandeja durante el funcionamiento ni inmediatamente después, podría estar muy caliente. Sujete la bandeja únicamente por el asa.
- No le dé la vuelta al cestillo si la bandeja está todavía adherida, el aceite recogido en la bandeja podría volcarse sobre los ingredientes.
- La bandeja y los ingredientes están muy calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes, el dispositivo puede generarse vapor.

Panel de control

Fig. 6.

Encendido (1)

Una vez que el cestillo y la bandeja están colocados en su posición correcta dentro del dispositivo, el botón de encendido se iluminará. Pulse el botón de encendido durante 3 segundos para seleccionar la temperatura y el tiempo de fritura predeterminados, 180 °C y 15 minutos, respectivamente. Pulse botón de encendido de nuevo para que el dispositivo comience a freír. Pulse el botón de encendido de nuevo durante 3 segundos para apagar el dispositivo.

Aviso

Mientras el dispositivo esté en funcionamiento, puede pulsar el botón de encendido para pausar y para reanudar la fritura.

Modo (2)

Pulse el botón de modo para elegir entre los 8 programas predeterminados. Todos los modos tienen una temperatura y un tiempo de cocción predeterminados. Pulse el botón de modo para seleccionar uno de los 8 modos de funcionamiento; a continuación, pulse el botón de encendido para su puesta en marcha.

Aumentar y disminuir tiempo y temperatura (3) (4)

- 1. Utilice estos botones para aumentar o disminuir el tiempo y la temperatura de fritura (de 80 °C a 200 °C).
- 2. Para ajustar la temperatura, primero pulse el símbolo de temperatura (5) y luego + o -.
- 3. Para ajustar el tiempo, primero pulse el símbolo de tiempo (6) y luego + o -.
- 4. Mantenga pulsado el símbolo de aumentar o disminuir para hacer pasar los número rápidamente.
- 5. Una vez seleccionados los ajustes, la pantalla se iluminará y mostrará los ajustes.

Modos predeterminados

Modo	Chuletón	Alitas	Gambas	Pescado	Pizza	Patatas fritas	Hornear	Verduras
Temperatura (°F)	400	400	360	360	380	400	320	320
Temperatura (°C)	200	200	180	180	190	200	160	160

Tiempo predeterminado (min)	8	25	8	18	5	22	27	27
Cantidad mín. y máx. (g)	100-600	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500

Aviso

Estos datos no son más que indicaciones. Como los ingredientes pueden variar en procedencia, tamaño, forma y marca, no podemos asegurar totalmente que lo mostrado en la tabla sea lo más apropiado para los ingredientes que está utilizando.

Consejos

- Los alimentos más pequeños requieren un tiempo de preparación menor que los grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor y, por el contrario, una menor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Sacudir los ingredientes más pequeños mientras se cocinan optimiza el resultado y puede ayudar a prevenir que los alimentos se queden poco fritos.
- Añada un poco de aceite a las patatas para obtener un resultado más crujiente.
- No utilice el dispositivo para freír alimentos grasientos (como salchichas).
- Los alimentos que puedan ser cocinados al horno también pueden cocinarse usando este dispositivo.
- La cantidad óptima de patatas fritas para preparar es de 500 gramos.
- La masa precocinada requiere de un tiempo de preparación menor que la hecha a mano.
- Puede utilizar también el aparato para recalentar los ingredientes. Para ello, establezca la temperatura a 150 °C durante 10 minutos.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

- Limpie el dispositivo después de cada uso.
- Desconecte el dispositivo de la toma de corriente y permita que se enfríe antes de limpiarlo.
- No utilice utensilios metálicos o productos abrasivos para limpiar el cestillo y la rejilla. Utilice un paño suave y húmedo para limpiar la superficie del producto.
- Nunca sumerja el dispositivo en agua o en otros líquidos.
- No utilice esponjas, polvos o productos de limpieza abrasivos para limpiar el producto.
- Retire el cestillo para que el aparato se enfríe más rápidamente.
- Limpie el dispositivo en profundidad con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.

ESPAÑOL

- Recomendamos el uso de desengrasante líquido para retirar cualquier resto de suciedad.
- Si hay suciedad atascada dentro del cestillo o en el fondo de la bandeja, recomendamos llenar el cestillo con agua caliente mezclada con detergente, y luego dejar que el cestillo y la bandeja se sequen durante aproximadamente 10 minutos.
- Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Limpie las resistencias con un cepillo suave para retirar cualquier resto de comida. Extreme la precaución durante este proceso para no dañar el elemento calefactor.

Almacenamiento

- Desconecte el aparato y deje que se enfríe.
- Asegúrese de que todas las partes del dispositivo están limpias y secas cuando lo guarde.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El dispositivo no funciona.	El producto no está enchufado.	Enchufe el aparato.
	No ha iniciado el temporizador.	Inicie el temporizador utilizando el selector, lo que también iniciará el dispositivo.
Los alimentos no se han cocinado.	Hay demasiados ingredientes dentro del cestillo.	Introduzca piezas más pequeñas dentro del cestillo para que se fríen de manera uniforme.
	La temperatura usada es demasiado baja.	Utilice el selector de temperatura para aumentar la temperatura.
	El tiempo de preparación no es el suficiente.	Utilice el selector del temporizador para establecer un mayor tiempo de preparación.
Los ingredientes se han frito de forma desigual.	Algunos tipos de comida necesitan ser salteados durante el proceso de fritura.	Los ingredientes que se amontonan unos encima de otros (por ejemplo, las patatas fritas) deben sacudirse mientras se cocinan.

Los alimentos cocinados no están crujientes.	Ha intentado cocinar un tipo de alimento que debe cocinarse en una freidora tradicional.	Añada un poco de aceite en los alimentos para obtener un resultado más crujiente.
El recipiente no cabe bien dentro del aparato.	Hay demasiados ingredientes dentro del cestillo.	No llene el aparato más allá de la marca de Max.
	El cestillo no está colocado correctamente en el recipiente.	Coloque el cestillo dentro de la bandeja hasta que oiga un "clic".
Sale humo blanco de dentro del producto.	Está cocinando alimentos muy grasos.	Cuando se fríen alimentos muy aceitosos, se desprende una gran cantidad de grasa. Freír aceite hace que salga humo blanco del dispositivo y que se caliente más de lo normal. Esto no afecta al dispositivo o al resultado.
	La bandeja está sucia de anteriores usos.	El humo blanco ocurre a causa de utilizar el dispositivo habiendo aceite en la bandeja. Asegúrese de limpiar la bandeja después de cada uso.
Las patatas fritas no están fritas uniformemente.	No se está usando el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que permanecen consistentes mientras las fríe.
	No ha limpiado correctamente las patatas antes de freírlas.	Enjuague bien las patatas para quitar el almidón.
Las patatas fritas no están crujientes.	El punto crujiente de las patatas dependerá de la cantidad de agua y de aceite.	Asegúrese de secar las patatas antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas en trozos más pequeños para obtener resultados más crujientes.
		Añada un poco más de aceite para conseguir un resultado más crujiente.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

04999 Cecofry Advance Inox

05000 Cecofry Advance InoxDark

220-240 V~, 50-60 Hz

1500 W

Capacidad: 3,5L

Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



La directiva europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) especifica que los electrodomésticos no deben ser reciclados con el resto de los desperdicios municipales. Dichos electrodomésticos han de ser desechados de forma separada, para optimizar la recuperación y reciclaje de materiales y, de esta manera, reducir el impacto que puedan tener en la salud humana y el medioambiente.

El símbolo del contenedor tachado le recuerda su obligación de desechar este producto de forma correcta.

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

8. GARANTÍA Y SAT

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre y cuando se conserve y envíe la factura de compra, el producto esté en perfecto estado físico y se le dé un uso adecuado tal y como se indica en este manual de instrucciones.

La garantía no cubrirá:

- Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, sumergido en algún líquido o sustancia corrosiva, así como cualquier otra falta atribuible al consumidor.
- Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial de Cecotec.
- Si la incidencia ha sido originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación durante 2 años en base a la legislación vigente, excepto piezas consumibles. En caso de mal uso por parte del usuario el servicio de garantía no se hará responsable de la reparación.

Si en alguna ocasión 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.

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1.

1. Control panel
2. Basket
3. Basket release button
4. Basket handle
5. Housing
6. Tray
7. Air outlet
8. Power cord

2. BEFORE USE

- Take the product out of the box.
- Check for any visible damage. If any is observed, contact as soon as possible the Technical Support Service of Cecotec for advice or reparation.
- Clean the basket and container thoroughly with hot water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Clean the inside and the outside of the device with a damp cloth.
- Place the fryer on an even, heat-resistant surface.
- Place the basket in the container.

Fig. 2.

Warning

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

3. OPERATION

1. Plug the device into a power supply.
2. Take the container and the basket out from the device carefully.

Fig. 3.

3. Put the ingredients in the basket.

Fig. 4.

4. Slide the container back into the device by aligning it with the guides in the body of the device.

Fig. 5.

5. Set the required preparation time for the ingredient.

Note

Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the container out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the container back into the air fryer. Do not press the basket release button during shaking.

Tips

To reduce the weight, remove the basket from the container and shake the basket only. To do so, pull the container out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of the handle. Lift the basket out of the container.

6. When the timer buzzer is heard, pull the container out of the appliance. If you want to turn the device off before the set time has elapsed, turn the set time to 1 minute or hold down the power button for 3 seconds. Off will appear on the control panel.
7. Check if ingredients are ready.
8. If the ingredients are not ready yet, simply slide the container back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients, pull the container out of the device, place it on a heatproof surface. Press the basket release button and lift the basket out of the container.
10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
11. When a batch of ingredients is ready, the device is instantly ready for preparing another batch.

Warning

- Never use the container without the basket in it.
- Do not touch the container during and immediately after use, as it gets very hot. Only hold the container by the handle.
- Do not turn the basket upside down with the container still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the container will leak onto the ingredients.
- The container and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.

Control panel

Fig. 6.

Power (1)

Once the basket and the grill are properly placed in the main unit housing, the power button will light up. Hold down the power button for 3 seconds to set the preset frying temperature and time, 180 °C and 15 minutes. Press the power button again to start the frying process. Press the power button again for 3 seconds to turn the device off.

Note

While the device is operating, you can still touch the power button for pausing and resuming the frying process.

Mode (2)

Press the Mode button to choose between the 8 most popular food choices. All the modes have preset cooking temperature and time. Press the mode button to start one of the 8 modes. Then, press the power button to activate it.

Time and temperature increase and decrease (3) (4)

1. Use these buttons to increase or decrease the cooking time and temperature (from 80 °C to 200 °C).
2. To adjust temperature, first press the temperature symbol and then + or -.
3. To adjust time, first press the time symbol (6) and then + or -.
4. Hold down the symbol to increase or decrease rapidly.
5. Once settings are selected, the display will light up showing the settings.

Preset modes

Mode	Steak	Chicken wings	Shrimp	Fish	Pizza	Frozen chips	Baking	Vegetables
Temperature (°F)	400	400	360	360	380	400	320	320
Temperature (°C)	200	200	180	180	190	200	160	160
Default time (min)	8	25	8	18	5	22	27	27
Min. And Max. amount (g)	100-600	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500

Note

Keep in mind that these are just indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for the ingredients that you are using.

Tips

- Smaller ingredients require shorter preparation time than the larger ones.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, and a

ENGLISH

smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.

- Shaking small ingredients during the frying process optimises the result and can help preventing unevenly fried ingredients.
- Add some oil to the fresh potatoes for a crispier result.
- Do not use the device to fry greasy food (such as sausages).
- Food that can be cooked in an oven can also be cooked with the device.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Pre-made dough requires a shorter preparation time than home-made dough.
- You can also use the device to re-heat ingredients. To do so, set the temperature to 150 °C for 10 minutes.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

- Always clean the appliance after each use.
- Disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool down before cleaning.
- Do not use metallic tools or abrasive products to clean the basket and grill. Use a soft, damp cloth to clean the device's surface.
- Do not immerse the appliance in water or other liquid.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads to clean the product.
- Remove the basket to let the device to cool down more quickly.
- Clean the device thoroughly with hot water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- We recommend the use of a degreasing liquid to remove any remaining dirt.
- If dirt is stuck inside the basket or the bottom of the container, we recommend filling the basket with hot water mixed with washing-up liquid, and then letting the basket and container dry for approximately 10 minutes.
- Clean the inside of the device with hot water and a non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a soft cleaning brush to remove any food residue. Be careful not to damage the heating element.

Storage

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

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The device does not work.	The product is not plugged in.	Plug the device in.
	You have not set the timer.	Set the timer using the timer knob to switch on the appliance.
The ingredients inside the device are not fried.	There are too many ingredients inside the basket.	Put smaller pieces inside the basket so they are fried more evenly.
	The temperature used is too low.	Use the temperature knob to set a higher temperature setting.
	The preparation time is not enough.	Use the timer knob to set a longer preparation time.
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Some types of food need to be sautéed during the cooking process.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken during the preparation time.
Fried foodstuff is not crispy when they come out the device.	You used a type of foodstuff that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Oil the foodstuff a little bit to get a crispier result.
The container cannot be placed inside the device properly.	There are too many ingredients inside the basket.	Do not fill the basket beyond the Max mark.
	The basket is not placed in the container correctly.	Push the basket down into the container until you hear a "click" sound.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When greasy foodstuff are fried, a large amount of oil will leak into the container. Frying oil produces white smoke, and the container may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the result.
	The container is still greasy from previous uses.	White smoke is caused by heating up oil in the container. Make sure you clean the container properly after each use.

French fries are fried unevenly in the device.	The right kind of potato is not being used.	Use fresh potatoes and make sure they stay consistent while being fried.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove the starch.
French fries are fried unevenly in the device.	The right kind of potato is not being used.	Make sure you dry the potato sticks properly before adding the oil.
		Cut the potato sticks on smaller pieces for crispier results.
		Add a little bit more of oil for a crispier result.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

04999 Cecofry Advance Inox
05000 Cecofry Advance InoxDark
220-240 V~, 50-60 Hz
1500 W
Capacity: 3.5L
Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), specifies that old household electrical appliances must not be disposed of with the normal unsorted municipal waste. Old appliances must be collected separately, in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly.
Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

This product is under warranty for 2 years from the date of purchase, as long as the proof of purchase is submitted, the product is in perfect physical condition, and it has been given proper use, as explained in this instruction manual.

The warranty will not cover the following situations:

- The product has been used for purposes other than those intended for it, misused, beaten, exposed to moisture, immersed in liquid or corrosive substances, as well as any other fault attributable to the customer.
- The product has been disassembled, modified, or repaired by persons, not authorised by the official Technical Support Service of Cecotec.
- Faults deriving from the normal wear and tear of its parts, due to use.

The warranty service covers every manufacturing defects of your appliance for 2 years, based on current legislation, except consumable parts. In the event of misuse, the warranty will not apply.

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1.

1. Panneau de contrôle
2. Panier
3. Bouton de libération du panier
4. Poignée du panier
5. Coque
6. Plateau
7. Sortie d'air
8. Câble d'alimentation

2. AVANT UTILISATION

- Sortez l'appareil de sa boîte.
- Inspectez-le pour vérifier qu'il n'y ait aucun dommage visible. Si vous détectez un dommage, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec le plus rapidement possible pour toute recommandation ou réparation de l'appareil.
- Nettoyez le panier et le plateau en profondeur en utilisant de l'eau chaude, du détergent et une éponge non-abrasive.
- Utilisez un chiffon propre et humide pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil et séchez-le.
- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plate.
- Placez le panier sur le plateau.

Img. 2

Avertissement

- Ne mouillez pas l'élément chauffant.
- Ne remplissez pas l'appareil avec de l'huile ou autre type de liquide.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces qui ne soient pas résistantes à la chaleur.

3. FONCTIONNEMENT

1. Branchez l'appareil sur une prise de courant.
2. Retirez le plateau avec le panier de l'appareil soigneusement. Img. 3.
3. Introduisez les ingrédients dans le panier. Img. 4.
4. Introduisez le plateau à nouveau dans l'appareil en l'alignant avec les guides de son unité

principale. Img. 5.

5. Établissez le temps de préparation requis pour chaque ingrédient.

Avertissement

Certains ingrédients doivent être secoués à mi-parcours du processus de friture. Pour les secouer, extrayez le plateau du produit en utilisant la poignée et agitez-le. Ensuite, introduisez le plateau à nouveau dans la friteuse à air chaud. N'appuyez pas sur le bouton de libération de la poignée. Secouez les ingrédients.

Conseils

Afin de réduire le poids, retirez le panier du plateau et secouez que le panier. Pour ce faire, tirez sur le plateau jusqu'à l'extraire complètement de l'unité principale. Placez-le sur une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton de libération qui se trouve sur la poignée. Levez le panier pour le décrocher du plateau.

6. Lorsque vous entendez le son de la minuterie, tirez sur le plateau pour l'extraire de l'unité principale. Si vous souhaitez éteindre l'appareil avant que le temps configuré écoule, modifiez le temps sélectionné et sélectionnez 1 minute ou appuyez sur le bouton d'alimentation pendant 3 secondes et Off apparaît sur le panneau de commande.
7. Vérifiez que les aliments sont bien cuits.
8. S'ils ne sont pas assez cuits, introduisez le panier dans l'appareil encore une fois et programmez la minuterie quelques minutes de plus.
9. Pour extraire les ingrédients, extrayez le plateau de l'unité principale et placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Appuyez sur le bouton de libération du panier et séparez le panier du plateau.
10. Transférez les aliments du panier à un bol ou à une assiette.
11. Une fois la première série d'aliments cuits, l'appareil sera à l'instant prêt à être utilisé.

Avertissement

- N'introduisez jamais le plateau sans le panier dans l'unité principale.
- Ne touchez pas le plateau pendant le fonctionnement ni immédiatement après, il pourrait être très chaud. Tenez le plateau fermement par la poignée.
- Ne retournez pas le panier si le plateau est encore attaché, l'huile recueillie dans le plateau pourrait se répandre sur les ingrédients.
- Le plateau et les ingrédients sont très chauds. Selon le type d'aliment, de la vapeur pourrait se générer.

Panneau de contrôle

Img. 6.

Allumé (1)

Lorsque le panier et le plateau soient bien placés à l'intérieur de l'appareil, le bouton de connexion s'allumera. Si vous appuyez sur le bouton de connexion pendant 3 secondes, la température et le temps de friture prédéterminés seront de 180 °C et 15 min, respectivement. Appuyez à nouveau sur le bouton de connexion pour que l'appareil commence à frire. Appuyez à nouveau sur le bouton connexion pendant 3 secondes pour éteindre l'appareil.

Avertissement

Lorsque l'appareil est en fonctionnement, vous pouvez appuyer sur le bouton de connexion pour mettre en pause ou redémarrer le processus de friture.

Mode (2)

Appuyez sur le bouton mode pour choisir parmi les 8 programmes prédéfinis. Tous les modes ont déjà une température et un temps de cuisson établis. Appuyez sur le bouton mode pour sélectionner l'un des 8 modes de fonctionnement, puis appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer.

Augmenter et diminuer le temps et la température (3) (4)

- 1. Utilisez ces boutons pour augmenter ou diminuer le temps et la température du processus de friture (de 80 °C à 200 °C).
- 2. Pour ajuster la température, appuyez d'abord sur l'icône de la température (5) puis sur « + » ou « - ».
- 3. Pour ajuster le temps, appuyez d'abord sur l'icône du temps (6) puis sur « + » ou « - ».
- 4. Maintenez appuyés les boutons « + » ou « - » pour passer les chiffres rapidement.
- 5. Une fois les réglages sélectionnés, l'écran s'allumera et affichera les réglages.

Modes par défaut

Mode	Côte de bœuf	Ailes	Crevettes	Poisson	Pizza	Pommes de terre	Cuire au four	Légumes
Température (°F)	400	400	360	360	380	400	320	320
Température (°C)	200	200	180	180	190	200	160	160

Temps par défaut (min)	8	25	8	18	5	22	27	27
Quantité minimale et maximale (g)	100-600	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500

Avertissement

Ces données ne sont que des conseils. Comme les ingrédients peuvent varier selon l'origine, la taille, la forme et la marque, nous ne pouvons pas assurer que toutes les données du tableau soient les appropriées pour les ingrédients que vous utilisez.

Conseils

- Les aliments plus petits exigent un moindre temps de préparation que les aliments plus grands.
- Une quantité plus grande d'ingrédients exige un temps de préparation légèrement plus grand. De la même façon, une moindre quantité d'aliments exige un temps de préparation légèrement plus petit.
- Secouer les aliments plus petits pendant leur préparation optimise le résultat et aide à prévenir que les aliments ne soient pas assez frits.
- Ajoutez un peu d'huile aux frites pour obtenir un résultat plus croustillant.
- N'utilisez pas l'appareil pour faire frire d'aliments gras (comme les saucisses).
- Les aliments qui normalement se préparent au four peuvent aussi être cuisinés avec ce dispositif.
- La quantité optimale de pommes de terre frites est de 500 g.
- Les pâtes précuites exigent un moindre temps de préparation que les pâtes maison.
- Vous pouvez utiliser la friteuse pour réchauffer des ingrédients. Pour le réaliser, établissez la température à 150 °C pendant 10 minutes.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

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

FRANÇAIS

- Nettoyez l'appareil en profondeur avec de l'eau chaude, du détergent et une éponge non-abrasive.
- Nous conseillons l'utilisation d'un produit pour dégraisser afin d'éliminer tous les restes de saleté.
- S'il y a de la saleté bouchée dans le panier ou au fond du plateau, il est recommandé de remplir le panier avec de l'eau chaude mélangée avec du détergent. Rincez puis laissez-les sécher pendant 10 minutes approximativement.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non-abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse à poils doux afin d'éliminer tous les restes de nourriture. Faites attention de ne pas abîmer l'élément chauffant pendant cette étape.

Stockage

- Débranchez et laissez refroidir avant de le nettoyer.
- Avant de garder l'appareil, vérifiez que toutes les pièces et composants sont propres et secs.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Le produit n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
	Vous n'avez pas démarré la minuterie.	Démarrez la minuterie en utilisant le sélecteur. Comme cela, vous démarrerez aussi l'appareil.
Les aliments ne sont pas cuits.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Introduisez des aliments plus petits dans le panier pour qu'ils puissent se cuire de façon uniforme.
	La température utilisée est trop basse.	Utilisez le sélecteur de température pour l'augmenter.
	Le temps de préparation n'est pas assez pour cuire les aliments.	Utilisez le sélecteur de la minuterie pour établir un temps de préparation supérieur.

Les ingrédients ont été frits de manière inégale.	Certains types d'aliments doivent être sautés pendant le processus de friture.	Les ingrédients qui se superposent les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être secoués pendant la cuisson.
Les aliments ne sont pas croustillants.	Vous avez choisi un type d'aliment qui doit être cuisiné avec une friteuse traditionnelle.	Ajoutez un peu d'huile sur les aliments pour obtenir un résultat plus croustillant.
Le récipient ne s'adapte pas bien à l'intérieur de l'appareil.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne surpassez pas la marque « Max. ».
	Le panier n'est pas bien installé sur le récipient.	Placez le panier dans le plateau jusqu'à entendre un clic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Les aliments utilisés sont très gras.	Lorsque des aliments très huileux sont frits, une grande quantité de graisse est libérée. L'huile de friture fait sortir de la fumée blanche de l'appareil parce que celui-ci se réchauffe plus que d'habitude. Ceci n'affecte ni à l'appareil ni au résultat.
	Le plateau est sale.	De la fumée blanche sort pendant l'utilisation de l'appareil parce qu'il y a de l'huile au récipient. Assurez-vous de bien nettoyer le plateau après chaque usage.
La friture des pommes de terre frites n'est pas uniforme.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et vérifiez qu'elles restent consistantes lorsque vous les faites frire.
	Vous n'avez pas bien nettoyé les pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez bien les pommes de terre pour leur enlever l'amidon.

Les frites ne sont pas croustillantes.	Le point de cuisson croustillant dépend de la quantité d'eau et d'huile.	Assurez-vous de sécher les frites avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les pommes de terre en lanières plus petites pour obtenir des résultats plus croustillants.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir des résultats plus croustillants.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

04999 Cecofry Advance Inox
05000 Cecofry Advance InoxDark
220-240 V~, 50-60 Hz
1500 W
Capacité : 3,5 L
Made in China | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS



La directive européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) spécifie que les électroménagers ne doivent pas être recyclés avec le reste des déchets municipaux. Ces électroménagers doivent être jetés séparément, afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux et, de cette manière, réduire l'impact qu'ils peuvent avoir sur la santé et sur l'environnement.

Le symbole de la poubelle rayée vous rappelle l'obligation de vous défaire de ce produit correctement.

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

8. GARANTIE ET SAV

Ce produit possède une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat, à condition de toujours présenter la facture d'achat, que le produit soit en parfait état, et ait été utilisé correctement comme indiqué dans ce manuel d'instructions.

La garantie ne couvre pas :

- Un produit qui ait été utilisé en-dehors de ses capacités ou usages normaux, ayant subi des coups, ayant été abîmé, exposé à l'humidité, submergé dans un liquide ou une substance

- corrosive, ainsi que tous les incidents dont la faute serait imputable au consommateur ;
 - un produit qui ait été démonté, modifié ou réparé par des personnes non autorisées par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec ;
 - lorsque le problème a été provoqué par l'usure normale des composants dû à l'utilisation.
- Le service de garantie couvre tous les défauts de fabrication pendant 2 ans selon la législation en vigueur, à l'exception des pièces consommables. Dans le cas d'une mauvaise utilisation de la part de l'utilisateur, le service de garantie ne se fera pas responsable de la réparation.
- Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, ou vous avez des doutes concernant le produit, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au +34 9 63 21 07 28.

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Fig. 1.

1. Bedienfeld
2. Gareinsatz
3. Freigabeknopf des Frittierkorbs
4. Griff des Frittierkorbs
5. Gehäuse
6. Tablett
7. Luftauslass
8. Netzkabel

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Gerät auf sichtbaren Schäden. Falls das Gerät beschädigt ist, kontaktieren Sie den Kundendienst von Cecotec so bald wie möglich für Empfehlungen oder Reparaturen.
- Reinigen Sie den Korb und das Tablett gründlich mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie die Innen- sowie die Außenseite mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie danach.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.
- Legen Sie den Korb in das Tablett.

Fig. 2.

Hinweis:

- Befeuchten Sie nicht das Heizelement.
- Das Gerät darf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeit gefüllt werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.

3. BEDIENUNG

1. Schließen Sie das Gerät an einen Stromanschluss an.
2. Nehmen Sie das Tablett zusammen mit dem Korb vorsichtig aus dem Gerät.

Fig. 3.

3. Geben Sie die Zutaten ins Frittierkorb.

Fig. 4.

4. Setzen Sie das Fach wieder in das Gerät ein, indem Sie es an den Führungen am Gerätes ausrichten.

Fig. 5.

5. Bestimmen Sie die für jede Zutaten erforderliche Zubereitungszeit.

Hinweis

Einige Zutaten müssen in der Mitte des Frittierprozesses abgeschüttelt werden. Um sie zu schütteln, nehmen Sie die Schale mit dem Griff aus dem Produkt und schütteln Sie sie. Schieben Sie dann das Tablett wieder in die Fritteuse. Drücken Sie während des Schütteln der Zutaten nicht auf die Griff freigabetaste.

Ratschläge

Um das Gewicht zu reduzieren, nehmen Sie den Korb aus das Tablett und schütteln Sie den Korb nur. Ziehen Sie dazu das Tablett aus dem Gerät heraus, legen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche und drücken Sie den Entriegelungsknopf des Griffs. Heben Sie den Korb aus das Tablett.

6. Wenn Sie den Piepton des Timers hören, ziehen Sie das Tablett aus dem Gerät heraus. Wenn Sie das Gerät vor Ablauf der eingestellten Zeit ausschalten möchten, ändern Sie die gewählte Zeit und wählen Sie 1 Minute oder halten Sie die Netzaste 3 Sekunden lang gedrückt, und auf dem Bedienfeld wird Off angezeigt.
7. Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel gut gekocht ist.
8. Wenn sie nicht genug gekocht werden, schieben Sie das Tablett wieder ein und stellen Sie den Timer für einige weitere Minuten ein.
9. Um die Zutaten zu entfernen, ziehen Sie das Tablett aus dem Gerät heraus und legen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche. Drücken Sie den Griff löseknopf und heben Sie den Korb aus das Tablett.
10. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder einen Teller.
11. Nachdem die erste Charge gekocht wurde, ist das Gerät sofort bereit, das nächste zu kochen.

Hinweis:

- Benutzen Sie das Tablett nie ohne den Korb darin.
- Berühren Sie das Tablett nicht während des Betriebs oder unmittelbar danach, es kann sehr heiß sein. Halten Sie das Tablett nur am Griff.
- Drehen Sie den Korb nicht um, wenn das Tablett noch befestigt ist, da das in der Tablett gesammelte Öl über die Zutaten verschüttet werden könnte.
- Das Tablett und die Zutaten sind sehr heiß. Je nach Art der Zutaten, kann das Gerät Dampf erzeugen.

DEUTSCH

Bedienfeld

Fig. 6.

Eingeschaltet (1)

Sobald der Korb und das Tablett in der richtigen Position im Gerät eingefügt sind, leuchtet die Einschalttaste auf. Drücken Sie die Einschalttaste 3 Sekunden lang, um die voreingestellte Temperatur und Frittierzeit, 180°C bzw. 15 Minuten, zu wählen. Drücken Sie den Einschaltknopf erneut, um mit dem Braten zu beginnen. Drücken Sie die Netztaste erneut für 3 Sekunden, um das Gerät auszuschalten.

Hinweis

Während das Gerät läuft, können Sie die Netztaste drücken, um das Frittieren zu unterbrechen und fortzusetzen.

Betriebsarten (2)

Drücken Sie die Mode-Taste, um aus den 8 voreingestellten Programmen zu wählen. Alle Betriebsarten haben eine vorgegebene Temperatur und Garzeit. Drücken Sie die Modustaste, um eine der 8 Betriebsarten auszuwählen, und drücken Sie dann die Netztaste, um zu starten.

Zeit und Temperatur erhöhen und verringern (3) (4)

- 1. Mit diesen Tasten können Sie die Frittierzeit und -temperatur (von 80°C bis 200°C) erhöhen oder verringern.
- 2. Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie zuerst auf das Temperatursymbol (5) und dann auf + oder -.
- 3. Um die Zeit einzustellen, drücken Sie zuerst auf das Zeitsymbol (6) und dann auf + oder -.
- 4. Halten Sie das Erhöhung- oder Verringern-Symbol gedrückt, um die Zahlen schnell zu übergeben.
- 5. Sobald die Einstellungen ausgewählt wurden, leuchtet das Display auf und zeigt die Einstellungen an.

Standard-Modi

Modus	Steak	Hühnerflügel	Garnelen	Fisch	Pizza	Pommes Frites	Backen	Gemüse
Temperatur (°F)	400	400	360	360	380	400	320	320
Temperatur (°C)	200	200	180	180	190	200	160	160

Vorgabezeit (min)	8	25	8	18	5	22	27	27
Min. und Max. Menge (g)	100-600	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500

Hinweis

Diese Daten sind nur Hinweise. Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren können, können wir nicht vollständig garantieren, dass die Angaben in der Tabelle für die von Ihnen verwendeten Zutaten geeignet sind.

Ratschläge

- Kleinere Lebensmittel benötigen weniger Vorbereitungszeit als größere.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, und umgekehrt erfordert eine kleinere Menge an Zutaten nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Umrühren kleinerer Zutaten während des Kochens optimiert das Ergebnis und kann verhindern dass die Zutaten roh bleiben.
- Fügen Sie den Kartoffeln ein wenig Öl hinzu, um ein knackigeres Ergebnis zu erzielen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Braten von fetthaltigen Lebensmitteln (z.B. Würstchen).
- Auch backfähige Lebensmittel können mit diesem Gerät zubereitet werden.
- Die optimale Menge der vorzubereitenden Chips sind 500 Gramm.
- Vorgekochter Teig erfordert weniger Vorbereitungszeit als handgemachter Teig.
- Sie können das Gerät auch für Zutaten Aufzuwärmen verwenden. Dazu stellen Sie die Temperatur für 10 Minuten auf 150°C ein.

4. REINIGUNG UND WARTUNG**Reinigung**

- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch das Gerät.
- Schalten Sie das Gerät aus der Steckdose aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie zum Reinigen von Korb und Gitter keine metallischen Utensilien oder Scheuermittel. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um den Außenteil des Gerätes zu reinigen.
- Tauchen Sie niemals das Gerät ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie keine Schwämme, Pulver bzw. Schleifmittel, um das Gerät zu reinigen.
- Entfernen Sie den Korb, damit das Gerät schneller abkühlen kann.
- Reinigen Sie das Gerät gründlich mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einem nicht-scheuernden Schwamm.

DEUTSCH

- Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Entfettungsmittel, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.
- Wenn sich Schmutz im Korb oder am Boden des Tablett festsetzt, empfehlen wir, den Korb mit heißem, mit Reinigungsmittel vermischem Wasser zu füllen und dann Korb und Tablett etwa 10 Minuten trocknen zu lassen.
- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht-scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie die Widerstände mit einer weichen Bürste, um eventuelle Essreste zu entfernen. Seien Sie bei diesem Prozess äußerst vorsichtig, um das Heizelement nicht zu beschädigen.

Lagerung

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Geräts sauber und trocken sind, wenn Sie es lagern.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Produkt ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an.
	Der Timer fängt nicht an.	Starten Sie den Timer mit dem Wählschalter, der auch das Gerät startet.
Das Essen wurde nicht gekocht.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Legen Sie kleinere Stücke in den Korb, damit sie gleichmäßig gebraten werden.
	Die Temperatur ist zu niedrig.	Verwenden Sie den Temperaturwahlschalter, um die Temperatur zu erhöhen.
	Nicht genügend Vorbereitungszeit.	Verwenden Sie die Zeitschaltuhr, um eine längere Zubereitungszeit einzustellen.
Die Zutaten sind ungleichmäßig gebraten worden.	Einige Arten von Lebensmitteln müssen während des Frittierprozesses angebraten werden.	Zutaten, die sich übereinanderlegen (z.B. Pommes frites), müssen während des Prozesses umgerührt werden.

Gekochte Speisen sind nicht knusprig.	Man versuchte es, eine Art von Essen zu kochen, das in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden sollte.	Fügen Sie ein wenig Öl zu den Lebensmitteln hinzu, um ein knackigeres Ergebnis zu erzielen.
Der Behälter passt nicht gut in das Gerät.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie das Gerät nicht über die Markierung von Max hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig im Behälter.	Legen Sie den Korb in das Tablett, bis Sie ein "Klick" hören.
Weißer Rauch tritt aus dem Produkt aus.	Er kocht zu fettes Essen.	Wenn sehr fetthaltige Lebensmittel gebraten werden, wird eine große Menge Fett freigesetzt. Frittieröl verursacht weißen Rauch, der aus dem Gerät austritt und es wird heißer als normal. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Ergebnis.
	Das Tablett ist durch frühere Verwendungen verschmutzt.	Weißer Rauch entsteht aufgrund der Verwendung des Geräts mit Öl auf das Tablett. Stellen Sie sicher, dass das Tablett nach jedem Gebrauch gereinigt wird.
Die Pommes frites sind nicht gleichmäßig gebraten.	Sie verwenden nicht die richtige Art von Kartoffeln.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und stellen Sie sicher, dass sie während des Frittierens konsistent bleiben.
	Sie haben die Kartoffeln nicht richtig gereinigt, bevor Sie sie frittiert haben.	Die Kartoffeln gut abspülen, um die Stärke zu entfernen.

Die Pommes frites ist nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Kartoffeln kommt auf die Menge des Wasser und Öl an.	Achten Sie darauf, die Kartoffeln gut zu trocknen bevor Sie Öl eingeben.
		Schneiden Sie die Kartoffeln für ein knackigeres Ergebnis in kleinere Streifen.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um knackigere Ergebnisse zu erzielen.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

04999 Cecofry Advance Inox
05000 Cecofry Advance InoxDark
220-240 V~, 50-60 Hz
1500 W
Fassungsvermögen: 3,5L
Made in China | Entworfen in Spanien

7. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTROGERÄTEN



Die Europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) legt fest, dass alte Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden dürfen. Alte Geräte müssen gesondert gesammelt werden, um die Verwertung und das Recycling der enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren.

Das durchgestrichene Symbol "durchgestrichene Abfalltonne" auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät korrekt zu entsorgen.
Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und/ oder ihrer Batterien zu erhalten.

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Dieses Produkt hat eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Solange die Kaufrechnung aufbewahrt und versandt wird, befindet sich das Produkt in einwandfreiem Zustand und wird

ordnungsgemäß verwendet, wie in dieser Bedienungsanleitung angegeben.

Die Garantie deckt keine Schäden wenn:

- Wenn das Produkt über seine Kapazität oder Brauchbarkeit hinaus benutzt, falsch behandelt, geschlagen, Feuchtigkeit ausgesetzt, in eine Flüssigkeit oder korrosive Mittel getaucht wurde, sowie bei jedem anderen Fehler, der dem Verbraucher zuzuschreiben ist.
- Das Produkt von Personen demontiert, repariert oder modifiziert wurde, die nicht vom offiziellen Technischen Kundendienst durch Cecotec autorisiert worden sind.
- Der Grund hierfür durch die normale Abnutzung und Verschleiß der Teile und des Zubehörs entstanden ist.

Die Garantieleistung deckt alle Herstellungsbedingten Schäden und Fehler Ihres Produktes für die Dauer von 2 Jahren, nach geltendem Recht. Im Falle einer falsche Benutzung ist der Garantieservice nicht für die Reparatur verantwortlich.

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 963210728

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1.

1. Pannello di controllo
2. Cestello
3. Tasto di rilascio del cestello
4. Manico del cestello
5. Copertura
6. Vassoio
7. Uscita d'aria
8. Cavo di alimentazione

2. PRIMA DELL'USO

- Ritirare il prodotto dalla scatola.
- Ispezionare l'apparato nel caso di danni visibili. In caso di danni visibili, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Pulire il cestello e la griglia a fondo e con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.
- Utilizzare un panno umido per pulire sia l'esterno che l'interno del dispositivo e asciugarlo.
- Collocare il prodotto su di una superficie stabile, orizzontale e piatta.
- Collocare il cestello sul vassoio.

Fig. 2.

Avvertenza

- Non bagnare l'elemento riscaldante.
- Non riempire il dispositivo con olio o altri liquidi.
- Non posizionare il dispositivo su superfici non resistenti al calore.

3. FUNZIONAMENTO

1. Collegare il dispositivo alla presa della corrente.
2. Rimuovere con cautela il vassoio insieme al cestello.

Fig. 3.

3. Introdurre gli ingredienti nel cestello.

Fig. 4.

4. Introdurre di nuovo il vassoio nel dispositivo con le guide nel corpo dello stesso.

Fig. 5.

5. Determinare il tempo di preparazione richiesto per ogni ingrediente.

Avviso

Alcuni ingredienti devono essere girati a metà del processo di frittura. Per muoverli, estrarre il vassoio del prodotto usando il manico e scuoterla. Successivamente, scorrere di nuovo il vassoio all'interno della friggitrice ad aria calda. Non premere il tasto di rilascio del manico mentre vengono mossi gli ingredienti.

Consigli per l'uso

Per ridurre il peso, ritirare il cestello del vassoio e scuotere solo il cestello. Per farlo, tirare il vassoio fino a rimuoverlo dal corpo del prodotto, collocarlo su di una superficie resistente al calore e premere il tasto di rilascio del manico. Sollevare il cestello per rimuoverlo dal vassoio.

6. Quando si sente un bip del timer, tirare il vassoio per rimuoverlo dal dispositivo. Se si desidera spegnere il prodotto prima del termine del tempo configurato, modificare il tempo selezionato e selezionare 1 minuto o mantenere premuto il tasto di accensione per 3 secondi e comparirà Off sul pannello di controllo.
7. Verificare che gli alimenti siano ben cotti.
8. Nel caso fossero sufficientemente cotti, scorrere all'interno il vassoio e programmare il timer per altri minuti.
9. Per ritirare gli ingredienti, tirare il vassoio per rimuoverla dal dispositivo e collocarlo su di una superficie resistente al calore. Premere il tasto di rilascio del manico e sollevare il cestello per estrarlo dal vassoio.
10. Spostare gli ingredienti dal cestello a un recipiente o piatto.
11. Una volta pronta la prima infornata, il dispositivo sarà pronto a cucinare la successiva.

Avvertenza

- Non utilizzare il vassoio senza il cestello all'interno.
- Non toccare il vassoio durante il funzionamento né immediatamente dopo, potrebbe essere molto caldo. Sostenere solamente il vassoio dal manico.
- Non girare il cestello se il vassoio è ancora aderente, l'olio raccolto nel vassoio potrebbe rovesciarsi sugli ingredienti.
- Il vassoio e gli ingredienti sono molto caldi. In base al tipo di ingredienti, il dispositivo può generare vapore.

Pannello di controllo

Fig. 6.

Acceso (1)

Una volta che il cestello e la griglia sono posizionati correttamente all'interno del dispositivo, il tasto di accensione si illuminerà. Premendo il pulsante di accensione per 2 secondi il dispositivo imposterà automaticamente la temperatura e il tempo di frittura rispettivamente a 180°C e 15

ITALIANO

minuti. Premendo nuovamente il tasto di accensione, il dispositivo inizierà a friggere. Premere di nuovo il tasto di accensione per 3 secondi per spegnere il dispositivo.

Avviso

Mentre il prodotto è in funzionamento, premere il tasto di accensione per mettere in pausa o per ripristinare la frittura.

Modalità (2)

Premere il tasto di modalità per selezionare tra gli 8 programmi predefiniti. Tutte le modalità dispongono di una temperatura e tempo di cottura predeterminati. Premere il tasto di modalità per selezionare una delle 8 modalità di funzionamento. Successivamente premere il tasto di accensione per azionarlo.

Aumentare e diminuire tempo e temperatura (3) (4)

- 1. Utilizzare questi pulsanti per aumentare o diminuire il tempo e la temperatura (da 80°C a 200°C).
- 2. Per configurare la temperatura, premere il simbolo della temperatura (5) e in seguito + o -.
- 3. Per configurare il tempo, premere il simbolo del tempo (6) e in seguito + o -.
- 4. Mantenere premuto il simbolo di aumentare o diminuire per passare i numeri rapidamente.
- 5. Una volta selezionate le impostazioni, il display si illuminerà e mostrerà le impostazioni.

Modalità predefinite

Modalità	Bistecca	Alette	Gamberi	Pesce	Pizza	Patate fritte	Infornare	Verdure
Temperatura (°F)	400	400	360	360	380	400	320	320
Temperatura (°C)	200	200	180	180	190	200	160	160
Tempo preconfigurato (min)	8	25	8	18	5	22	27	27
Quantità min. e max. (g)	100-600	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500

Avviso

questi dati sono puramente indicativi Dal momento che gli ingredienti possono variare per

origine, dimensioni, forma e marca, non possiamo garantire pienamente che quanto indicato nella tabella sia appropriato per gli ingredienti che state utilizzando.

Consigli per l'uso

- Gli alimenti più piccoli richiedono un tempo di preparazione minore rispetto a quelli più grandi.
- Una maggiore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo e, al contrario, una minore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente inferiore.
- Saltare gli ingredienti più piccoli durante la cottura ottimizza il risultato e può aiutare ad evitare che gli alimenti non friggano bene.
- Aggiungere un po' d'olio alle patate per un risultato più croccante.
- Non utilizzare l'apparecchio per friggere cibi grassi (ad esempio salsicce).
- Anche i cibi che possono essere cotti al forno possono essere cucinati utilizzando questo dispositivo.
- La quantità ottimale di patate fritte da preparare è di 500 grammi.
- L'impasto precotto richiede meno tempo di preparazione rispetto alla massa fatta a mano.
- È inoltre possibile utilizzare l'apparecchio per riscaldare gli alimenti. Per far ciò, impostare la temperatura a 150°C per 10 minuti.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia

- Pulire il dispositivo dopo ogni uso.
- Scollegare il dispositivo dalla presa della corrente e lasciare raffreddare prima di pulire.
- Non utilizzare utensili in metallo o prodotti abrasivi per pulire il cestello e la griglia. Utilizzare un panno morbido e umido per pulire la superficie del prodotto.
- Non sommergere il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare spugne, polveri o detergenti abrasivi per pulire il prodotto.
- rimuovere il cestello per consentire al dispositivo di raffreddarsi più rapidamente.
- Pulire il prodotto e con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.
- Si consiglia l'uso di uno sgrassatore liquido per rimuovere lo sporco residuo.
- Se c'è dello sporco accumulato all'interno del cestello e della griglia, si consiglia di riempire il cestello con una soluzione di acqua e detersivo, e poi lasciare asciugare il cestello e la griglia per circa 10 minuti.
- Pulire l'interno del dispositivo con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola morbida per rimuovere eventuali residui di cibo. Usare estrema cautela durante questo processo in modo da non danneggiare l'elemento riscaldante.

Conservazione

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

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il dispositivo non funziona.	Il dispositivo non è collegato.	Collegare l'apparato.
	Non è stato avviato il timer.	Avviare il timer utilizzando il selettore, che avvierà anche il dispositivo.
Il cibo non si è cucinato.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Inserire i pezzi più piccoli nel cestello in modo che siano fritti in modo uniforme.
	La temperatura usata è troppo bassa.	Utilizzare il selettore della temperatura per aumentarla.
	Il tempo di preparazione non è sufficiente.	Utilizzare il timer per impostare un tempo di preparazione più lungo.
Gli ingredienti sono stati fritti in modo non uniforme.	Alcuni tipi di alimenti devono essere saltati durante il processo di frittura.	Gli ingredienti che si sovrappongono l'uno all'altro (per esempio, le patate fritte) devono essere saltati durante la cottura.
Gli alimenti cucinati non sono croccanti.	Si è cercato di cucinare un tipo di alimento che dovrebbe essere cucinato in una friggitrice tradizionale.	Aggiungere un po' d'olio agli alimenti per un risultato più croccante.
Il contenitore non si adatta bene all'interno del dispositivo.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non riempire il dispositivo oltre il segno di Max.
	Il cestello non è posizionato correttamente nel contenitore.	Posizionare il cestello all'interno del contenitore fino a quando non si sente un "clic".

Dal dispositivo esce fumo bianco.	Si stanno cucinando alimenti troppo grassi.	Quando si friggono cibi molto oleosi, viene rilasciata una grande quantità di grasso. Friggere olio fa sì che esca fumo bianco dal dispositivo e che diventi più caldo del normale. Questo non influisce sul dispositivo o sul risultato.
	Il contenitore è sporco da usi precedenti.	Il fumo bianco si verifica se si utilizza l'apparecchio con residui di olio nel contenitore. Assicurarsi di pulire il contenitore dopo ogni utilizzo.
Le patate sono fritte in modo non uniforme.	Non si sta usando il tipo giusto di patata.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che mantengano una buona consistenza durante la frittura.
	Le patate non sono state pulite correttamente prima della frittura.	Sciacquare bene le patate per eliminare l'amido.
Gli alimenti cucinati non sono croccanti.	La croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di olio e acqua presente nelle patate.	Assicurarsi di asciugare le patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare le patate in pezzi più piccoli per ottenere risultati più croccanti.
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

6. SPECIFICHE TECNICHE

04999 Cecofry Advance Inox

05000 Cecofry Advance InoxDark

220-240 V~, 50-60 Hz

1500 W

Capacità: 3,5 l

Made in China | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



La direttiva europea 2012/19/UE in riferimento ai Rifiuti di Appareti Elettrici ed Elettronici (RAEE) specifica che gli elettrodomestici non devono essere riciclati con il resto dei rifiuti municipali. Tali elettrodomestici devono essere gettati separatamente, al fine di ottimizzare il recupero e il riciclaggio di materiali e, in questo modo, ridurre l'impatto sulla salute umana e sull'ambiente.

Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato le ricorda l'obbligo di gettare correttamente questo prodotto.

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

8. GARANZIA E SAT

Questo prodotto ha una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto, sempre e quando viene conservata e inviata la fattura di acquisto, il prodotto stia in perfetto stato fisico e si utilizzi in modo adeguato così come indicato nel manuale di istruzioni.

La garanzia non coprirà:

- Se il prodotto è stato utilizzato al di fuori della sua capacità o di utilizzo, maltrattato, colpito, esposto ad umidità, sommerso da qualche liquido o sostanza corrosiva, così come qualsiasi altra mancanza attribuibile al consumatore.
- Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal SAT ufficiale di Cecotec.
- Se il problema è stato generato da un'usura normale dei pezzi dovuta all'uso.

Il servizio di garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione per 2 anni secondo la legislazione in vigore, ad eccezione dei pezzi consumabili. Nel caso di cattivo uso da parte dell'utente, il servizio di garanzia non si farà responsabile della riparazione.

Non tentare di riparare il dispositivo per conto proprio, bensì contattare con il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec attraverso il numero di telefono +34 96 321 07 28.

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1.

1. Painel de controlo
2. Cesto
3. Botão de desbloqueio do cesto
4. Pega do cesto
5. Corpo do produto
6. Bandeja
7. Orifício do tubo de exaustão
8. Cabo de alimentação

2. ANTES DE USAR

- Tire o produto da caixa.
- Inspeccione o aparelho para garantir que não tem nenhum dano visível. Em caso de que encontre danos, entre imediatamente em contacto com o nosso Serviço de Assistência Técnica de Cecotec para recomendações ou reparação do produto.
- Limpe o cesto e a grelha em profundidade com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
- Utilize um pano para limpar o interior do dispositivo e as partes extraíveis e seque-o.
- Coloque o produto numa superfície plana, horizontal e estável.
- Coloque o cesto na bandeja.

Fig. 2.

Advertência

- Não molhe o elemento aquecedor.
- Não encha o dispositivo com óleo ou qualquer outro líquido.
- Não coloque o dispositivo em nenhuma superfície que não seja resistente ao calor.

3. FUNCIONAMENTO

1. Conecte o aparelho à corrente elétrica.
2. Retire cuidadosamente a bandeja e o cesto do dispositivo.

Fig. 3.

3. Introduza os ingredientes no cesto.

Fig. 4.

PORTUGUÊS

4. Insira a bandeja novamente no aparelho, alinhando-a com as guias do corpo do dispositivo.

Fig. 5.

5. Determine o tempo de preparação necessário para cada ingrediente.

Aviso

Alguns ingredientes devem ser sacudidos a meio do processo de fritura. Para os mexer, extraia a bandeja do produto através da pega e agite-a. Depois, deslize novamente a bandeja dentro da fritadeira de ar quente. Não prima o botão de libertação da pega enquanto sacode os ingredientes.

Conselhos

Para reduzir o peso, retire o cesto da bandeja e agite apenas o cesto. Para o fazer, puxe a bandeja para fora do corpo do produto, coloque-a a sobre uma superfície resistente ao calor e prima o botão de libertação da pega. Levante o cesto para o remover da bandeja.

6. Quando ouvir o sinal sonoro do temporizador, puxe a bandeja para fora do dispositivo. Se quiser desligar o dispositivo antes do fim do tempo definido, altere o tempo selecionado e selecione 1 minuto ou mantenha pressionado o botão de ligar 3 segundos e "Off" aparecerá no painel de controlo.
7. Certifique-se de que os alimentos estejam bem cozinhados.
8. Em caso não estiverem suficientemente cozinhados, volte a colocar a bandeja e ajuste o temporizador por mais alguns minutos.
9. Para remover os ingredientes, puxe a bandeja para fora do dispositivo e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor. Prima o botão de libertação da pega e levante o cesto para o extrair da bandeja.
10. Transfira os ingredientes do cesto para uma tigela ou prato.
11. Uma vez cozinhado o primeiro lote de comida, o dispositivo está pronto para cozinhar o próximo imediatamente.

Advertência

- Nunca utilize a bandeja sem o cesto dentro.
- Não toque na bandeja durante o funcionamento ou imediatamente a seguir, pode estar muito quente. Segure a bandeja apenas pela pega.
- Não vire o cesto se a bandeja ainda estiver presa, o óleo recolhido na bandeja pode derramar sobre os ingredientes.
- A bandeja e os ingredientes estão muito quentes. Dependendo do tipo de ingredientes, pode ser gerado vapor.

Painel de controlo

Fig. 6.

Ligar (1)

Uma vez que o cesto e a bandeja estão devidamente posicionados dentro do dispositivo, o botão de ligar irá acender-se. Pressione o botão de ligar durante 3 segundos para selecionar a temperatura e o tempo de fritura pré-definida, 180 °C e 15 minutos respetivamente. Pressione o botão de ligar novamente para que o dispositivo comece a fritar. Pressione o botão de ligar novamente durante 3 segundos para desligar o aparelho.

Aviso

Enquanto o dispositivo estiver em funcionamento, pode pressionar o botão de ligar para fazer uma pausa e retomar a fritura.

Modo (2)

Prima o botão mode para escolher entre os 8 programas predefinidos. Todos os modos têm uma temperatura e tempo de cozedura pré-determinados. Prima o botão mode para selecionar um dos 8 modos de funcionamento, depois prima o botão de ligar para iniciar.

Aumentar e diminuir o tempo e a temperatura (3) (4)

- 1. Utilize estes botões para aumentar ou diminuir o tempo e a temperatura de fritura (de 80 °C a 200 °C).
- 2. Para definir a temperatura, primeiro pressione o símbolo de temperatura (5) depois pressione + ou -.
- 3. Para definir o tempo, primeiro prima o símbolo de tempo (6) e depois prima + ou -.
- 4. Mantenha premido o símbolo de aumento ou diminuição para passar rapidamente os números.
- 5. Uma vez selecionados os parâmetros, o ecrã irá acender-se e mostrará os parâmetros.

Modos predefinidos

Modo	Bife	Asas de frango	Gambas	Peixe	Pizza	Batatas fritas	Cozer ao forno	Legumes
Temperatura (°F)	400	400	360	360	380	400	320	320
Temperatura (°C)	200	200	180	180	190	200	160	160

PORTUGUÊS

Tempo predefinido (min)	8	25	8	18	5	22	27	27
Quantidade min. e max. (g)	100-600	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500

Aviso

Estes dados são apenas indicações. Como os ingredientes podem variar em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir totalmente que o que é apresentado na tabela seja o mais adequado aos ingredientes que está a utilizar.

Conselhos

- Os alimentos mais pequenos requerem um tempo de preparação menor do que os grandes.
- Uma maior quantidade de ingredientes requer um tempo de preparação ligeiramente maior e, inversamente, uma menor quantidade de ingredientes requer um tempo de preparação ligeiramente menor.
- Agitar os ingredientes mais pequenos enquanto estiverem a ser cozinhados otimiza o resultado e pode ajudar a evitar que os alimentos fiquem pouco fritos.
- Adicione um pouco mais de óleo às batatas frescas para um resultado mais crocante.
- Não utilize o dispositivo para fritar alimentos gordurosos (como salsichas).
- Os alimentos que podem ser cozinhados ao forno também podem ser cozinhados usando este dispositivo.
- A quantidade ótima de batatas fritas para preparar é de 500 gramas.
- A massa pré-cozinhada requer um tempo de preparação menor que a massa feita à mão.
- Pode utilizar também o aparelho para reaquecer os ingredientes. Para isso, configure a temperatura a 150 °C durante 10 minutos.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza

- Limpe o dispositivo depois de cada uso.
- Desconecte o dispositivo da corrente elétrica e permita que arrefeça antes de limpar.
- Não utilize utensílios metálicos ou produtos abrasivos para limpar o cesto e a grelha. Utilize um pano suave e húmido para limpar a superfície do produto.
- Nunca submerja o produto em água nem em outros líquidos.
- Não utilize esponjas, pós ou produtos de limpeza abrasivos para limpar o produto.
- Retire o cesto para que o aparelho arrefeça mais rapidamente.
- Limpe o cesto e a grelha em profundidade com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.

- Recomendamos o uso de desengordurante líquido para retirar qualquer resto de sujidade.
- Se houver sujidade presa dentro do cesto ou no fundo da bandeja, recomendamos encher o cesto com água quente misturada com detergente, e depois deixar o cesto e a bandeja secarem durante aproximadamente 10 minutos.
- Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe as resistências com uma escova suave para retirar qualquer resto de comida. Tenha extremo cuidado durante este processo para não danificar o elemento aquecedor.

Armazenamento

- Desconecte o produto da corrente elétrica e deixe que arrefeça.
- Certifique-se de que todas as partes estão limpas e secas quando guardar o dispositivo.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
O dispositivo não funciona.	O produto não está conectado à corrente.	Conecte o aparelho à corrente.
	Não iniciou o temporizador.	Inicie o temporizador utilizando o seletor, que também irá ligar o dispositivo.
Os alimentos não se cozinham.	Excesso de ingredientes no cesto.	Introduza peças mais pequenas no cesto para que fiquem uniformemente fritas.
	A temperatura usada é excessivamente baixa.	Utilize o seletor de temperatura para aumentar a temperatura.
	O tempo de preparação não é suficiente.	Utilize o seletor do temporizador para estabelecer um maior tempo de preparação.
Os ingredientes foram fritos de forma desigual.	Alguns tipos de alimentos necessitam ser salteados durante o processo de fritura.	Os ingredientes que ficam empilhados uns em cima dos outros (por exemplo, batatas fritas) devem ser agitados durante a cozedura.
Os alimentos cozinhados não estão crocantes.	Tentou cozinhar um tipo de alimento que deveria ser cozinhado numa fritadeira tradicional.	Adicione um pouco mais de óleo aos alimentos para um resultado mais crocante.

PORTUGUÊS

O recipiente não cabe bem no interior do dispositivo.	Excesso de ingredientes no cesto.	Não encha o dispositivo para além da marca do Max.
	O cesto não está corretamente posicionado dentro do recipiente.	Coloque o cesto dentro da bandeja até ouvir um "clik".
Sai fumo branco de dentro do produto.	Está a cozinhar alimentos gordurosos.	Quando são fritos alimentos muito oleosos, é libertada uma grande quantidade de gordura. O óleo de fritura provoca a saída de fumo branco do aparelho e este aquece mais do que o normal. Isto não afeta o dispositivo nem o resultado.
	A bandeja está suja de anteriores utilizações.	O fumo branco ocorre por causa da utilização do dispositivo com óleo na bandeja. Certifique-se de limpar bem a bandeja depois de cada uso.
As batatas fritas não estão fritas uniformemente.	Não está a usar o tipo correto de batata.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que permanecem consistentes enquanto as fritas.
	Não limpou bem as batatas antes de as fritar.	Enxague bem as batatas para remover o amido.
As batatas fritas não estão crocantes.	A consistência crocante das batatas vai depender da quantidade de água e óleo.	Assegure-se de secar bem as batatas antes de adicionar o óleo.
		Corte as batatas em tiras mais pequenas para obter resultados mais crocantes.
		Adicione um pouco mais de óleo para resultados mais crocantes.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

04999 Cecofry Advance Inox

05000 Cecofry Advance InoxDark

220-240 V~, 50-60 Hz

1500 W

Capacidade: 3,5 l

Fabricado em China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



A diretiva europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Aparelhos Elétricos e Eletrônicos (RAEE) especifica que os eletrodomésticos não devem ser reciclados com o resto dos resíduos municipais. Ditos eletrodomésticos terão de ser eliminados de forma separada, para otimizar a recuperação e reciclagem de materiais e, desta maneira, reduzir o impacto que possam ter na saúde humana e no meio ambiente.

O símbolo do contentor riscado recorda a sua obrigação de eliminar este produto de forma correta.

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

8. GARANTIA E SAT

Este produto tem uma garantia de 2 anos desde a data de compra, sempre e quando se conserve e envie a fatura de compra, o produto esteja em perfeito estado físico e se lhe dê um uso adequado tal e como se indica neste Manual de Instruções.

A garantia não cobrirá:

- Se o produto tiver sido usado fora da sua capacidade ou utilidade, maltratado, batido, exposto à humidade, submergido em algum líquido ou substância corrosiva, assim como qualquer outra falta atribuível ao consumidor.
- Se o produto foi desmontado, modificado ou reparado por pessoas não autorizadas pelo SAT oficial da Cecotec.
- Se a ocorrência foi originada pelo desgaste normal das peças devido ao uso.

O serviço de garantia cobre todos os defeitos de fabricação durante 2 anos com base à legislação vigente, exceto peças consumíveis. Em caso de mal uso por parte do usuário, o serviço de garantia não se fará responsável pela reparação.

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1.

1. Bedieningspaneel
2. Frituurmand
3. Openingsknop van de frituurmand
4. Handvat van de frituurmand
5. Behuizing
6. Bak
7. Luchtingang
8. Netsnoer

2. VOOR U HET TOESTEL GEBRUIKT

- Haal het product uit de doos.
- Controleer of het toestel geen schade vertoont. Indien u schade waarneemt, contacteer onmiddellijk de technische dienst van Cecotec voor aanbevelingen of voor de reparatie van het toestel.
- Maak de mand en de bak grondig schoon met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Gebruik een vochtige doek om zowel de buitenkant als de binnenkant van het apparaat schoon te maken en droog het af.
- Plaats het apparaat op een vlak, stabiel en droog oppervlak.
- Plaats de frituurmand in de bak.

Fig. 2.

Waarschuwing

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

3. WERKING

1. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
2. Verwijder voorzichtig de kom samen met de frituurmand uit het toestel.

Fig. 3.

3. Leg de ingrediënten in de mand.

Fig. 4.

4. Plaats de bak terug in het apparaat door deze uit te lijnen met de geleiders op de behuizing van het apparaat.

Fig. 5.

5. Bepaal de benodigde bereidingstijd voor elk ingrediënt.

Opmerking

Sommige ingrediënten moeten halverwege het bakproces worden geschud. Om ze te schudden, neemt u de bak aan het handvat uit het product en schudt u het. Schuif dan de bak terug in de hete lucht frituurpan. Druk niet op de ontgrendelknop van de handgreep terwijl u ingrediënten schudt.

Aanbevelingen

Om het gewicht te verminderen, verwijdt u de mand uit de bak en schudt u alleen de mand. Om dat te doen, trekt u de bak uit het product, plaats het op een hittebestendig oppervlak en druk op de ontgrendelknop op het handvat. Til de frituurmand uit de bak.

6. Als u de pieptoon van de timer hoort, trekt u de bak uit het apparaat. Als u het apparaat wilt uitschakelen voordat de geconfigureerde tijd is verstreken, wijzigt u de geselecteerde tijd en selecteert u 1 minuut of houdt de aan-knop 3 seconden ingedrukt en Off verschijnt op het bedieningspaneel.
7. Controleer of de ingrediënten goed gaar zijn.
8. Als ze niet gaar genoeg zijn, schuift u de bak weer terug en stelt u de timer in voor nog een paar minuten.
9. Om de ingrediënten te verwijderen, trekt u de lade uit het toestel en plaatst u ze op een hittebestendig oppervlak. Druk op de ontgrendelknop op de handgreep en til de frituurmand uit de bak.
10. Breng de ingrediënten uit de mand over in een kom of bord.
11. Zodra de eerste portie voedsel is gekookt, is het apparaat klaar om de volgende portie onmiddellijk te koken.

Waarschuwing

- Gebruik nooit de kom zonder de frituurmand
- Raak de kom niet aan tijdens of onmiddellijk na de werking, deze kan zeer heet zijn. Houd de bak alleen aan het handvat vast.
- Draai de frituurmand niet om als de bak er nog aan vastzit, de olie die zich in de kom verzamelt zou over de ingrediënten kunnen lopen.
- De bak en de ingrediënten zijn erg heet. Afhankelijk van het soort ingrediënten, kan het apparaat stoom genereren.

Bedieningspaneel

Fig. 6.

Aan (1)

Zodra de frituurmand en de bak in de juiste positie in het apparaat zijn geplaatst, gaat de aan-/uitknop branden. Druk 3 seconden op de aan-/uitknop om de temperatuur en frituurtijd te selecteren, respectievelijk 180°C en 15 minuten. Druk nogmaals op de aan-/uitknop om het apparaat te laten beginnen met frituren. Druk nogmaals 3 seconden op de aan-knop om het apparaat uit te schakelen.

Opmerking

Terwijl het apparaat in werking is, kunt u op de aan-/uitknop drukken om te pauzeren en opnieuw te beginnen met frituren.

Modus (2)

Druk op de mode knop om te kiezen uit de 8 voorgeprogrammeerde programma's. Alle standen hebben een vooraf ingestelde temperatuur en kooktijd. Druk op de modusknop om een van de 8 bedrijfsmodi te selecteren en druk vervolgens op de aan-/uitknop om te starten.

Tijd en temperatuur verhogen en verlagen (3) (4)

1. Gebruik deze knoppen om de frituurtijd en de temperatuur te verhogen of te verlagen (van 80 °C tot 200 °C).
2. Om de temperatuur in te stellen, drukt u eerst op het temperatuursymbool (5) en vervolgens op + of -.
3. Om de tijd in te stellen, drukt u eerst op het tijdsymbool (6) en vervolgens op + of -.
4. Houd het symbool voor verhogen of verlagen ingedrukt om snel door de nummers te bladeren.
5. Zodra de instellingen zijn gekozen, zal het display oplichten en de instellingen tonen.

Standaard modi

Modus	Steak	Kippenvleugels	Gamba's	Vis	Pizza	Frietjes	Bakken	Groenten
Temperatuur (°F)	400	400	360	360	380	400	320	320
Temperatuur (°C)	200	200	180	180	190	200	160	160

Standaard tijd (min)	8	25	8	18	5	22	27	27
Min. en max. hoeveelheid (g)	100-600	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500

Opmerking

Deze gegevens zijn slechts indicatief. Aangezien ingrediënten kunnen variëren in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we er niet helemaal zeker van zijn dat wat in de tabel staat, geschikt is voor de ingrediënten die u gebruikt.

Aanbevelingen

- Kleinere levensmiddelen vergen minder bereidingstijd dan grotere levensmiddelen.
- Een groter aantal ingrediënten vergt slechts een iets langere bereidingstijd, en omgekeerd vergt een kleiner aantal ingrediënten slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Het schudden van kleinere ingrediënten tijdens het koken optimaliseert het resultaat en kan helpen voorkomen dat etenswaren niet goed gaar worden.
- Voeg een beetje olie toe aan de aardappelen voor een knapperiger resultaat.
- Gebruik het apparaat niet voor het frituren van vette levensmiddelen (zoals worstjes).
- Voedsel dat in de oven kan worden gekookt, kan ook met dit apparaat worden gekookt.
- De optimale hoeveelheid te bereiden frieten is 500 gram.
- Voorgekookt deeg vergt minder voorbereidingstijd dan handgemaakt deeg.
- U kunt het apparaat ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen. Om dit te doen, zet u de temperatuur gedurende 10 minuten op 150 °C.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Schoonmaken

- Maak het toestel schoon na elk gebruik.
- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik geen metalen keukengerei of schuurmiddelen om de mand en het rek schoon te maken. Gebruik een zachte en vochtige doek om het oppervlak van het toestel schoon te maken.
- Dompel het toestel nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik geen schurende sponzen, poeders of schoonmaakproducten om het product te reinigen.
- Verwijder de pan om het toestel sneller te laten afkoelen.
- Maak het toestel grondig schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend

NEDERLANDS

sponsje.

- Wij adviseren het gebruik van een vloeibare ontvetter om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.
- Als er vuil verstopt zit in de frituurmand of op de bodem van de bak, raden wij aan de mand te vullen met heet water gemengd met afwasmiddel, en vervolgens de mand en de bak gedurende ongeveer 10 minuten te laten drogen.
- Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.
- Reinig de verwarmingselementen met een zachte borstel om etensresten te verwijderen. Wees uiterst voorzichtig tijdens dit proces om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

Het apparaat opbergen

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

5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	Het product is niet aangesloten.	Sluit het apparaat aan.
	U hebt de timer niet gestart.	Start de timer met de keuzeknop, die ook het apparaat zal starten.
Het eten is niet gekookt.	Er zitten teveel ingrediënten in de pan.	Plaats kleinere stukken in de pan om gelijkmatig te bakken.
	De gebruikte temperatuur is te laag.	Gebruik de temperatuurkiezer om de temperatuur te verhogen.
	De bereidingstijd is niet lang genoeg.	Gebruik de timer keuzeknop om een langere bereidingstijd in te stellen.
De ingrediënten zijn ongelijk gebakken.	Sommige soorten voedsel moeten tijdens het frituren worden gesauteerd.	Ingrediënten die op elkaar worden gestapeld (bijv. frietjes) moeten tijdens het koken worden geschud.

Gekookt voedsel is niet knapperig.	U hebt geprobeerd een soort voedsel te koken dat in een traditionele frituurpan moet worden gekookt.	Voeg een beetje olie toe om krokantere resultaten te verkrijgen.
Pan past niet goed in het toestel.	Er zitten teveel ingrediënten in de pan.	Vul het toestel niet verder dan de Max markering.
	De pan is niet goed geplaatst.	Plaats de mand in de bak totdat u een "klik" hoort.
Er komt witte rook uit het toestel.	U kookt erg vet voedsel.	Wanneer zeer olieachtig voedsel wordt gebakken, komt een grote hoeveelheid vet vrij. Door het bakken van olie komt er witte rook uit het toestel en wordt het heter dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het resultaat.
	De bak is vuil door eerder gebruik.	Witte rook ontstaat door het gebruik van het apparaat met olie in de bak. Zorg ervoor dat u de bak na elk gebruik schoonmaakt.
De friet is niet gelijkmatig gebakken.	U gebruikt niet het juiste type aardappel.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze consistent blijven tijdens het bakken.
	U hebt de aardappelen niet goed schoongemaakt voor het frituren.	Spoel de aardappelen goed af om het zetmeel te verwijderen.
De frietjes zijn niet krokant.	Het punt waarop aardappelen krokant worden hangt af van de gebruikte hoeveelheid water en olie.	Zorg ervoor dat u de aardappelen droogt voordat u de olie toevoegt.
		Snijd de aardappelen in kleinere stukken voor een knapperiger resultaat.
		Voeg een beetje meer olie toe voor een krokanter resultaat.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

04999 Cecofry Advance Inox
05000 Cecofry Advance InoxDark
220-240 V~, 50-60 Hz
1500 W
Capaciteit: 3,5L
Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

7. RECYCLAGE VAN HUISHOUDTOESTELLEN



De Europese richtlijn 2012/19 betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) bepaalt dat kleine huishoudelijke elektrische huishoudapparaten niet aangeboden mogen worden met het restafval. Deze elektrische apparaten moeten apart gesorteerd worden om het hergebruik en de verwerking van materialen te optimaliseren en de impact van deze apparaten mens en milieu te verminderen.

Het symbool van de doorgekruiste afvalbak herinnert u aan uw verplichting om dit product op de juiste wijze af te voeren.

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

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product heeft een garantieperiode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum op voorwaarde dat de aankoopfactuur bewaard is gebleven en voorgelegd kan worden, het product zich in een goede fysieke staat bevindt en het gebruikt is op een correcte manier en zoals aangegeven in deze handleiding.

De garantie vervalt:

- Als het product niet gebruikt is waarvoor het bedoeld is, foutief behandeld is, geslagen is, blootgesteld is aan vochtigheid, ondergedompeld is in water of een bijtende vloeistof of enig ander defect te wijten aan foutief gebruik door de consument.
- Als het product uit elkaar gehaald, gemodificeerd of gerepareerd is geweest door personen die niet geautoriseerd zijn door de officiële Technische Ondersteuningservice van Cecotec.
- Als het incident werd veroorzaakt door normale slijtage van de onderdelen door gebruik.

De garantie dekt alle fabricagefouten gedurende 2 jaar op basis van de huidige wetgeving, met uitzondering op verbruiksartikelen. In het geval van verkeerd gebruik door de gebruiker zal de garantieservice niet verantwoordelijk zijn voor de reparatie.

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.

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1.

1. Panel sterowania
2. Kosz
3. Przycisk zwalniający kosz
4. Uchwyt kosza
5. Obudowa
6. Taca
7. Odpowietrznik
8. Kabel zasilający

2. PRZED UŻYCIEM

- Wyjmij produkt z pudełka.
- Sprawdź urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń. Jeśli tak, skontaktuj się z Działem Pomocy Technicznej Cecotec jak najszybciej, aby uzyskać zalecenia dotyczące produktu lub naprawy.
- Dokładnie wyczyść kosz i tackę gorącą wodą z detergentem i nierysującą gąbką.
- Użyj wilgotnej szmatki, aby wyczyścić urządzenie z zewnątrz i od wewnątrz i wysuszyć.
- Ustaw urządzenie na stabilnej, poziomej i płaskiej powierzchni.
- Umieść kosz na tacy.

Rys. 2.

Ostrzeżenie

- Nie dopuść do zamoczenia elementu grzejjego.
- Nie napętniaj urządzenia olejem ani żadną inną cieczą.
- Nie stawiaj urządzenia na powierzchni nieodpornej na ciepło.

3. FUNKCJONOWANIE

1. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
2. Ostrożnie wyjmij tackę wraz z koszykiem z urządzenia.

Rys. 3.

3. Włóż składniki do kosza.

Rys. 4.

4. Włóż tackę z powrotem do urządzenia, dopasowując ją do prowadnic na korpusie urządzenia.

POLSKI

Rys. 5.

5. Określ wymagany czas przygotowania dla każdego składnika.

Ostrzeżenie

Niektóre składniki należy wstrząsnąć w połowie smażenia. Aby wstrząsnąć, wyciągnij tackę produktu za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie wsuń patelnię z powrotem do frytownicy na gorące powietrze. Nie naciskaj przycisku zwalniającego na uchwycie podczas potrząsania składnikami.

Porady

Aby zmniejszyć wagę, wyjmij kosz z tacki i tylko nim potrząśnij. W tym celu wyciągnij tackę z korpusu produktu, umieść ją na powierzchni żaroodpornej i naciśnij przycisk zwalniający na uchwycie. Wyjmij kosz z tacy.

6. Po usłyszeniu sygnału czasomierza wyciągnij tackę z urządzenia. Jeśli chcesz wyłączyć urządzenie przed upływem ustawionego czasu, zmień wybrany czas i wybierz 1 minutę lub naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania przez 3 sekundy, a na panelu sterowania pojawi się Off.
7. Upewnij się, że jedzenie jest dobrze ugotowane.
8. Jeśli nie są dostatecznie ugotowane, wsuń tackę z powrotem i nastaw minutnik na kilka minut.
9. Aby usunąć składniki, wyciągnij tackę z urządzenia i umieść ją na żaroodpornej powierzchni. Naciśnij przycisk zwalniający uchwyt i wyjmij kosz z tacy.
10. Przenieś składniki z kosza do miski lub talerza.
11. Po ugotowaniu pierwszej partii żywności urządzenie jest gotowe do natychmiastowego przyrządzenia następnej.

Ostrzeżenie

- Nigdy nie używaj tacy bez koszyka w środku.
- Nie dotykaj tacy podczas pracy ani bezpośrednio po jej zakończeniu, może być bardzo gorąca. Trzymaj tackę tylko za uchwyt.
- Nie obracaj kosza, jeśli tacka jest nadal zamocowana, olej zebrany na tacy może rozlać się na składniki.
- Taca i składniki są bardzo gorące. W zależności od rodzaju składników może powstawać para.

Panel sterowania

Rys. 6.

Włączony (1)

Gdy kosz i taca znajdują się we właściwej pozycji w urządzeniu, przycisk zasilania zaświeci się.

Naciśnij przycisk zasilania i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby wybrać domyślną temperaturę i czas smażenia, odpowiednio 180 ° C i 15 minut. Naciśnij ponownie przycisk zasilania, aby urządzenie zaczęło smażyć. Naciśnij ponownie przycisk zasilania na 3 sekundy, aby wyłączyć urządzenie.

Ostrzeżenie

Gdy urządzenie jest uruchomione, możesz nacisnąć przycisk zasilania, aby wstrzymać i wznowić smażenie.

Program (2)

Gdy urządzenie jest uruchomione, możesz nacisnąć przycisk zasilania, aby wstrzymać i wznowić smażenie. Wszystkie tryby mają z góry określoną temperaturę i czas gotowania. Naciśnij przycisk trybu, aby wybrać jeden z 8 trybów pracy; następnie naciśnij przycisk zasilania, aby go uruchomić.

Zwiększanie i zmniejszanie czasu i temperatury (3) (4)

1. Za pomocą tych przycisków można zwiększyć lub zmniejszyć czas smażenia i temperaturę (od 80°C do 200°C).
2. Aby wyregulować temperaturę, najpierw naciśnij symbol temperatury (5), a następnie + lub -.
3. Aby ustawić godzinę, najpierw naciśnij symbol czasu (6), a następnie + lub -.
4. Naciśnij i przytrzymaj symbol zwiększania lub zmniejszania, aby szybko przewijać liczby.
5. Una vez seleccionados los ajustes, la pantalla se iluminará y mostrará los ajustes.

Programy wstępne

Tryb	Stek wołowy	Skrzydętka	Krewetki	Ryba	Pizza	Smażone kartofle	Pieczenie	Warzywa
Temperatura (°F)	400	400	360	360	380	400	320	320
Temperatura (°C)	200	200	180	180	190	200	160	160
Domyślny czas (min)	8	25	8	18	5	22	27	27

Ilość min. i max. (g)	100- 600	100- 500	100- 500	100- 500	100- 500	100- 500	100- 500	100- 500
--------------------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

Ostrzeżenie

Poniższe dane są tylko wskazówkami. Ponieważ składniki mogą różnić się pochodzeniem, wielkością, kształtem i marką, nie możemy w pełni zagwarantować, że to, co pokazano w tabeli, jest najbardziej odpowiednie dla używanych składników.

Porady

- Mniejsze potrawy wymagają krótszego czasu przygotowania niż większe.
- Większa ilość składników wymaga jedynie nieco dłuższego czasu przygotowania i odwrotnie, mniejsza ilość składników wymaga tylko nieco krótszego czasu przygotowania.
- Potrząsanie mniejszymi składnikami podczas gotowania optymalizuje wynik i pomaga zapobiegać niedopieczeniu potraw.
- Dodaj trochę oleju do ziemniaków, aby uzyskać bardziej chrupiący wynik.
- Nie używaj urządzenia do smażenia tłustych potraw (takich jak kielbaski).
- Za pomocą tego urządzenia można również gotować potrawy, które można gotować w piekarniku.
- Optymalna ilość chipsów ziemniaczanych do przygotowania to 500 gramów.
- Ciasto wstępnie ugotowane wymaga mniej czasu przygotowania niż ciasto ręczne.
- Możesz również użyć urządzenia do podgrzania składników. Aby to zrobić, ustaw temperaturę na 150°C na 10 minut.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie

- Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka ściennego i pozwól mu ostygnąć.
- Nie używaj metalowych przyborów ani produktów ściernych do czyszczenia kosza i półki. Do czyszczenia powierzchni produktu używaj miękkiej, wilgotnej szmatki.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Nie używaj gąbek, detergentów w proszku ani żrących środków czyszczących do czyszczenia produktu.
- Wyjmij kosz, aby urządzenie szybciej ostygło.
- Dokładnie wyczyść urządzenie gorącą wodą z detergentem i nierysującą gąbką.
- Do usunięcia wszelkich pozostałych zabrudzeń zalecamy użycie płynnego odtłuszczacza.
- Jeśli wewnątrz kosza lub na dnie tacki utknęły zanieczyszczenia, zalecamy napełnienie kosza gorącą wodą z dodatkiem detergentu, a następnie pozostawienie kosza i tacki do wyschnięcia na około 10 minut.
- Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nierysującą gąbką.

- Wyczyść elementy grzejne miękką szczoteczką, aby usunąć resztki jedzenia. Zachowaj szczególną ostrożność podczas tego procesu, aby uniknąć uszkodzenia elementu grzejnego.

Przechowywanie

- Odtłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.
- Upewnij się, że wszystkie części urządzenia są czyste i suche podczas przechowywania.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Produkt nie jest podłączony.	Podłącz urządzenie.
	Zegar nie został uruchomiony.	Uruchom minutnik za pomocą pokrętła, co również uruchomi urządzenie.
Żywność nie została ugotowana.	W koszu jest za dużo składników.	Mniejsze kawałki włóż do koszyka, aby równomiernie się smażyły.
	Używana temperatura jest za niska.	Za pomocą regulatora temperatury zwiększyć temperaturę.
	Czas przygotowania nie jest wystarczająco długi.	Użyj pokrętła timera, aby ustawić dłuższy czas przygotowania.
Składniki zostały nierówno usmażone.	Niektóre potrawy wymagają smażenia podczas smażenia.	Składniki, które są ułożone jeden na drugim (na przykład frytki), należy wstrząsać podczas gotowania.
Gotowane jedzenie nie jest kruche.	Próbowateś ugotować rodzaj żywności, która musi być gotowana w tradycyjnej frytkownicy.	Dodaj trochę oleju do potraw, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat.
Pojemnik nie mieści się dobrze wewnątrz urządzenia.	W koszu jest za dużo składników.	Nie napętniaj urządzenia powyżej znaku Max.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w pojemniku.	Umieść kosz na tacy, aż usłyszysz „kliknięcie”.

Z produktu wydobywa się biały dym.	Gotujesz bardzo tłuste potrawy.	Podczas smażenia bardzo tłustych potraw uwalnia się duża ilość tłuszczu. Olej do smażenia powoduje wydostawanie się białego dymu z urządzenia i podgrzanie go niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na wynik.
	Taca jest zabrudzona od poprzednich zastosowań.	Podczas używania urządzenia z olejem na patelni powstaje biały dym. Pamiętaj, aby wyczyścić tackę po każdym użyciu.
Frytki nie są równomiernie smażone.	Nie został użyty właściwy rodzaj ziemniaka.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają spójne podczas smażenia.
	Ziemniaki nie zostały odpowiednio wyczyszczone przed smażeniem.	Dobrze optucz ziemniaki, aby usunąć skrobię.
Frytki nie są chrupiące.	Chrupkość ziemniaków zależy od ilości wody i oleju.	Pamiętaj, aby wysuszyć ziemniaki przed dodaniem oleju.
		Potnij ziemniaki na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.
		Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący wynik.

6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

04999 Cecofry Advance Inox
05000 Cecofry Advance InoxDark
220-240 V~, 50-60 Hz
1500 W
Pojemność: 3,5L
Made in China | Designed in Spain

7. RECYKLING SPRZĘTU AGD



Śmieci X – 09 Europejska dyrektywa 2012/19 / UE w sprawie odpadów z urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE) stanowi, że urządzenia gospodarstwa domowego nie powinny być poddawane recyklingowi wraz z resztą odpadów komunalnych. Urządzenia te należy utylizować osobno, aby zoptymalizować odzysk i recykling materiałów, a tym samym zmniejszyć ich wpływ na zdrowie ludzi i środowisko.

Przekreślony symbol pojemnika przypomina o obowiązku prawidłowej utylizacji tego produktu.

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

8. GWARANCJA I SAT

Produkt jest objęty gwarancją przez 2 lata od daty zakupu, o ile faktura zakupu jest przechowywana i wysyłana, produkt jest w idealnym stanie fizycznym i jest używany zgodnie z instrukcją.

Gwarancja nie obejmuje:

- Jeśli produkt był używany ponad jego pojemność lub użyteczność, nadużywał, bił, był narażony na wilgoć, zanurzony w cieczy lub substancji żrącej, a także z jakąkolwiek inną wadą, za którą odpowiedzialność ponosi konsument.
- Jeśli produkt został zdemontowany, zmodyfikowany lub naprawiony przez osoby nieupoważnione przez oficjalny SAT firmy Cecotec.
- Jeżeli występowanie zostało spowodowane normalnym zużyciem części w wyniku użytkowania.

Serwis gwarancyjny obejmuje wszystkie wady produkcyjne przez 2 lata, zgodnie z obowiązującymi przepisami, z wyjątkiem części eksploatacyjnych. W przypadku niewłaściwego użycia przez użytkownika serwis gwarancyjny nie będzie odpowiedzialny za naprawę.

W przypadku wykrycia incydentu z produktem lub w razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt z oficjalną pomocą techniczną Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1.

1. Kontrolní panel
2. Košík
3. Tlačítko uvolnění košíku
4. Rukojeť košíku
5. Plášť
6. Podložka
7. Vývod vzduchu
8. Napájecí kabel

2. PŘED POUŽITÍM

- Vyměte přístroj z krabice.
- Prohlédněte přístroj, jestli není viditelně poškozen. Pokud poškození najdete, kontaktujte oficiální Asistenční technický servis Cecotec, pro doporučení a nebo opravu přístroje.
- Koš a podnos důkladně očistěte horkou vodou, saponátem a neabrazivní houbou.
- Použijte jemný vlhký hadřík pro čištění vnitřní i vnější části přístroje a následně ho usušte.
- Umístěte zařízení na stabilní, vodorovný a rovný povrch.
- Umístěte koš na podnos.

Obr. 2.

Upozornění

- Chraňte topné těleso před vlhkostí.
- Neplňte zařízení olejem ani jinou tekutinou.
- Neumísťujte zařízení na povrch, který není tepelně odolný.

3. FUNGOVÁNÍ

1. Zapojte přístroj do elektrického přívodu.
2. Opatrně vyjměte podložku spolu s košem ze zařízení.

Obr. 3.

3. Vložte potraviny do košíku.

Obr. 4.

4. Vložte zásobník zpět do zařízení a zarovnejte jej s vodítky na těle zařízení.

Obr. 5.

5. Určete požadovaný čas přípravy pro každou ingredienci.

Upozornění

Některé přísady je třeba v polovině procesu smažení protřepat. Chcete-li protřepat, vytáhněte přihrádku na produkt pomocí rukojeti a zatřeste s ní. Poté pánev zasuněte zpět do horkovzdušné fritézy. Během protřepávání přísad netiskněte uvolňovací tlačítko na rukojeti.

Rady

Chcete-li snížit hmotnost, vyjměte koš z podnosu a košem pouze protřepejte. Chcete-li to provést, vytáhněte zásobník z těla produktu, položte jej na tepelně odolný povrch a stiskněte uvolňovací tlačítko na rukojeti. Zvedněte koš ze zásobníku.

6. Jakmile uslyšíte pípnutí časovače, vytáhněte zásobník ze zařízení. Chcete-li zařízení vypnout před vypršením nastaveného času, změňte vybraný čas a vyberte 1 minutu nebo stiskněte a podržte tlačítko napájení po dobu 3 sekund a na ovládacím panelu se zobrazí Vypnuto.
7. Ujistěte se, že potraviny jsou dostatečně uvařeny.
8. Pokud nejsou dostatečně usmažené, zasuněte zásobník zpět a nastavte časovač na několik dalších minut.
9. Chcete-li odstranit přísady, vytáhněte podnos ze zařízení a položte jej na tepelně odolný povrch. Stiskněte uvolňovací tlačítko rukojeti a zvedněte koš ze zásobníku.
10. Přeneste ingredience z koše na misku nebo talíř.
11. Po uvaření první dávky jídla je zařízení připraveno okamžitě vařit další.

Upozornění

- Nikdy nepoužívejte podnos bez koše uvnitř.
- Nedotýkejte se zásobníku během provozu nebo bezprostředně po něm, může být velmi horký. Držte zásobník pouze za rukojeť.
- Pokud je podnos stále připevněný, koš neotáčejte, olej shromážděný v podnosu může přelévat ingredience.
- Miska a přísady jsou velmi horké. V závislosti na typu přísad může zařízení generovat páru.

Kontrolní panel

Obr. 6.

Zapnutí (1)

Jakmile jsou koš a podnos ve správné poloze v zařízení, rozsvítí se tlačítko napájení. Stisknutím tlačítka napájení po dobu 3 sekund vyberte výchozí teplotu a čas smažení, 180° C a 15 minut. Opětovným stisknutím tlačítka napájení zařízení začne smažit. Opětovným stisknutím tlačítka napájení po dobu 3 sekund přístroj vypnete.

Upozornění

Když je zařízení v provozu, můžete stisknutím tlačítka napájení pozastavit a restartovat smažení.

Program (2)

Stisknutím tlačítka režimu vyberte z 8 přednastavených programů. Všechny režimy mají předem stanovenou teplotu a dobu vaření. Stisknutím tlačítka režimu vyberte jeden z 8 provozních režimů; poté jej zapněte stisknutím tlačítka napájení.

Zvýšení a snížení času a teploty (3) (4)

1. Pomocí těchto tlačítek můžete zvýšit nebo snížit dobu a teplotu smažení (z 80° C na 200° C).
2. Chcete-li upravit teplotu, nejprve stiskněte symbol teploty (5) a poté + nebo -.
3. Chcete-li nastavit čas, nejprve stiskněte symbol času (6) a poté + nebo -.
4. Stisknutím a podržením symbolu zvýšení nebo snížení můžete rychle procházet čísla.
5. Po výběru nastavení se displej rozsvítí a zobrazí nastavení.

Přednastavené programy

Program	Kotleta	Křidýlka	Krevety	Ryba	Pizza	Hranolky	Péct	Zelenina
Teplota (°F)	400	400	360	360	380	400	320	320
Teplota (°C)	200	200	180	180	190	200	160	160
Přednastavený čas (min)	8	25	8	18	5	22	27	27
Minimální množství a max. (g)	100-600	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500

Upozornění

Tyto údaje jsou pouze orientační. Protože přísady se mohou lišit původem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme plně zaručit, že to, co je uvedeno v tabulce, je nejvhodnější pro přísady, které používáte.

Rady

- Menší potraviny vyžadují méně času na přípravu než ty větší.
- Větší množství přísad vyžaduje pouze o něco delší dobu přípravy a naopak menší množství přísad vyžaduje pouze o něco kratší dobu přípravy.
- Protřepání menších ingrediencí při vaření optimalizuje výsledek a může pomoci zabránit nedostatečnému smažení jídla.
- Do brambor přidejte trochu oleje, abyste získali křupavější výsledek.
- Nepoužívejte zařízení k smažení mastných jídel (například klobás).
- Jídlo, které lze vařit v troubě, lze také vařit pomocí tohoto zařízení.
- Optimální množství připravených hranolek je 500 gramů.
- Předvažené těsto vyžaduje méně času na přípravu než čerstvě připravené.
- Můžete také použít spotřebič k opětovnému ohřátí surovin. Za tímto účelem nastavte teplotu na 150 ° C po dobu 10 minut.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čištění

- Po každém použití přístroj vyčistěte.
- Odpojte přístroj z elektrické sítě a nechte ho úplně vychladnout než ho začnete čistit.
- K čištění koše a stojanu nepoužívejte kovové nádoby nebo abrazivní prostředky. Použijte jemný vlhký hadřík pro čištění venkovní části přístroje.
- Nikdy ho neponořujte do vody ani do jiných tekutin.
- Nepoužívejte houby, prášky nebo abrazivní čistící prostředky na čištění tohoto přístroje.
- Vyjměte koš, aby spotřebič mohl rychleji vychladnout.
- Přístroj důkladně očistěte horkou vodou, saponátem a neabrazivní houbou.
- Doporučujeme použít tekutý odmašťovač k odstranění všech zbývajících nečistot.
- Pokud jsou uvnitř koše nebo na dně podnosu přilepené nečistoty, doporučujeme koš naplnit horkou vodou smíchanou se saponátem a poté koš a podnos nechat přibližně 10 minut odmočit.
- Vnitřek spotřebiče očistěte horkou vodou a neabrazivní houbou.
- Očistěte topné články měkkým kartáčem, abyste odstranili veškeré zbytky jídla. Během tohoto procesu buďte velmi opatrní, aby nedošlo k poškození topného tělesa.

Uskladnění

- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- Při skladování se ujistěte, že jsou všechny části zařízení čisté a suché.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Řešení
Přístroj nefunguje.	Přístroj není zapojen do sítě elektrické energie.	Zapojte přístroj do sítě elektrické energie.
	Časovač se nespustil.	Spusťte časovač pomocí číselníku, který také spustí zařízení.
Jídlo není dostatečně uvařené.	V košíku je příliš mnoho potravin.	Vložte do košíku menší kousky, aby se rovnoměrně osmažily.
	Použitá teplota je příliš nízká.	Ke zvýšení teploty použijte volič teploty.
	Čas na přípravu není dostatečně dlouhý.	Pomocí otočného ovladače nastavte delší dobu přípravy.
Ingredience jsou osmažené nerovnoměrně.	Některé druhy potravin je nutné během smažení protřepat.	Ingredience, které jsou na sebe navrstveny (například hranolky), je třeba při vaření protřepat.
Vařené jídlo není křupavé.	Pokusili jste se uvařit druh jídla, které se musí vařit v tradiční fritéze.	Přidejte trochu oleje do jídla pro křupavější výsledek.
Nádoba dobře nesedí uvnitř spotřebiče.	V košíku je příliš mnoho potravin.	Neplňte spotřebič nad značku Max.
	Koš není správně vložen do nádoby.	Vložte koš do zásobníku, dokud neuslyšíte „cvaknutí“.
Z přístroje vychází bílý kouř.	Vaříte tučné jídlo.	Při smažení velmi mastných potravin se uvolňuje velké množství tuku. Olej na smažení způsobí, že ze zařízení vychází bílý kouř, který ho zahřívá více, než obvykle. To nemá vliv na zařízení ani na výsledek.
	Zásobník je od předchozích použití znečištěný.	Při používání zařízení s olejem v pánvi se tvoří bílý kouř. Po každém použití podnos očistěte.

Hranolky nejsou všechny stejně křupavé.	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a ujistěte se, že zůstávají pevné, i když je smažíte.
	Před smažením jste brambory řádně nevyčistili.	Brambory dobře opláchněte, abyste odstranili škrob.
Hranolky nejsou křupavé.	Křupavost hranolek závisí na množství vody a oleje.	Před přidáním oleje nezapomeňte brambory vysušit.
		Brambory nakrájejte na menší kousky, abyste dosáhli křupavějších výsledků.
		Přidejte trochu více oleje pro křupavější výsledek.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

04999 Cecofry Advance Inox

05000 Cecofry Advance InoxDark

220-240 V~, 50-60 Hz

1500 W

Objem: 3,5L

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTROSPOTŘEBIČŮ



Evropská směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) specifikuje elektrospotřebiče, které se nemají recyklovat spolu s ostatním komunálním odpadem. Tyto elektrospotřebiče se musí zlikvidovat samostatně, aby se tak dosáhlo co nejlepší recyklace a využití materiálů, a tímto se omezil dopad, který by lidé mohli mít na životní prostředí.

Symbol přeškrtnutého kontejneru připomíná povinnost zlikvidovat tento produkt správně.

Pro obdržení detailních informací o nejvhodnějším možném způsobu naložení s vaším elektrospotřebičem, a/nebo o bateriích, kontaktujte místní úřady.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Tento produkt má záruku 2 roky od data zakoupení v případě, že zákazník disponuje fakturou nebo dokladem o koupi a produkt je v perfektním stavu a nakládá se s ním adekvátním způsobem tak, jak je uvedeno s v tomto návodu na použití.

Záruka nezahrnuje:

- Pokud byl produkt používán nad svoji kapacitu anebo užitnost, byl špatně používán, utrpěl náraz, byl vystaven vlhkosti, ponořen do tekutiny nebo jiné korozivní substance, a jakoukoli vinu připsatelnou spotřebiteli.
- Pokud byl produkt rozmontován, modifikován anebo opravován servisem neautorizovaným oficiálním servisem Cecotec.
- Pokud byl problém zaviněn normálním používáním a opotřebením součástí.

Záruční servis kryje veškeré defekty zaviněné během výroby po dobu 2 let na základě platné legislativy, s výjimkou spotřebních dílů. V případě špatného zacházení ze strany spotřebitele není záruční servis odpovědný za opravu.

Pokud při jakékoli příležitosti zjistíte nehodu s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na oficiální technickou asistenční službu Cecotec prostřednictvím telefonního čísla +34 96 321 07 28.

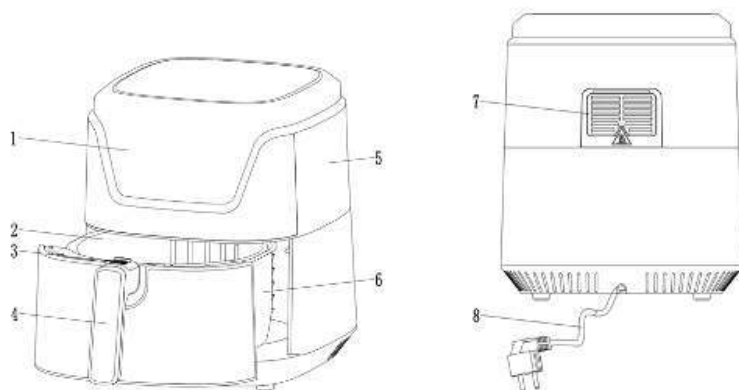


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 1

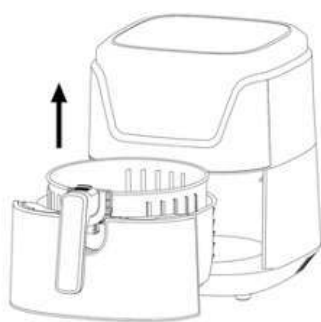


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 2

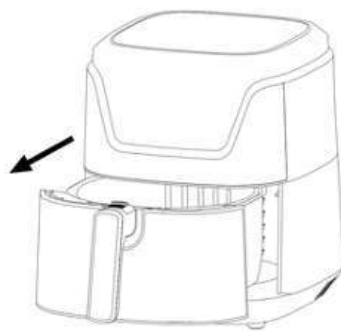


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 3



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



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



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

www.cecotec.es

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

EA02Z10503