

cecotec

CLEANFRY ADVANCE 5000 BLACK

Freidora dietética de 5,5 L digital / 5.5 L digital air fryer



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

Instrucciones de seguridad	3
Safety instructions	6
Instructions de sécurité	10
Sicherheitshinweise	13
Istruzioni di sicurezza	17
Instruções de segurança	21
Veiligheidsvoorschriften	25
Instrukcje bezpieczeństwa	28
Bezpečnostní pokyny	32

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	36
2. Antes de usar	36
3. Funcionamiento	37
4. Limpieza y mantenimiento	39
5. Resolución de problemas	40
6. Especificaciones técnicas	42
7. Reciclaje de electrodomésticos	43
8. Garantía y SAT	43

INDEX

1. Parts and components	44
2. Before use	44
3. Operation	45
4. Cleaning and maintenance	47
5. Troubleshooting	48
6. Technical specifications	49
7. Disposal of old electrical appliances	50
8. Technical support and warranty	50

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	51
2. Avant utilisation	51
3. Fonctionnement	52
4. Nettoyage et entretien	54
5. Résolution de problèmes	55
6. Spécifications techniques	58
7. Recyclage des électroménagers	58
8. Garantie et SAV	58

INHALT

1. Teile und Komponenten	60
2. Vor dem Gebrauch	60
3. Bedienung	61
4. Reinigung und Wartung	63
5. Problembehebung	64
6. Technische Spezifikationen	66
7. Entsorgung von alten Elektrogeräten	67
8. Garantie und Kundendienst	67

INDICE

1. Parti e componenti	68
2. Prima dell'uso	68
3. Funzionamento	69
4. Pulizia e manutenzione	71
5. Risoluzione dei problemi	72
6. Specifiche tecniche	74
7. Riciclaggio di elettrodomestici	74
8. Garanzia e SAT	75

ÍNDICE

1. Peças e componentes	76
2. Antes de usar	76
3. Funcionamento	77
4. Limpeza e manutenção	79
5. Resolução de problemas	80
6. Especificações técnicas	82
7. Reciclagem de eletrodomésticos	82
8. Garantia e SAT	83

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	84
2. Voor u het toestel gebruikt	84
3. Werking	85
4. Schoonmaak en onderhoud	87
5. Probleemoplossing	88
6. Technische specificaties	90
7. Recyclage van huishoudtoestellen	90
8. Garantie en technische ondersteuning	91

SPIS TREŚCI


1. Części i komponenty	92
2. Przed użyciem	92
3. Funkcjonowanie	93
4. Czyszczenie i konserwacja	95
5. Rozwiązywanie problemów	96
6. Specyfikacja techniczna	98
7. Recykling sprzętu AGD	98
8. Gwarancja i Serwis pomocy technicznej	99

OBSAH

1. Části a složení	100
2. Před použitím	100
3. Fungování	101
4. Čištění a údržba	103
5. Řešení problémů	104
6. Technické specifikace	105
7. Recyklace elektrospotřebičů	106
8. Záruka a technický servis	106

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 (220 - 240 V).
- 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.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
- No utilice alargadores, a no ser que se lo recomiende un electricista cualificado. Utilizar el tipo incorrecto de alargador puede causar daños en el dispositivo o lesiones en el usuario.

- 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 al agua las conexiones eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes a ser cocinados 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.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o se esté

limpiando. Deje que se enfríe completamente antes de montar o retirar cualquier pieza y/o proceder con su limpieza.

- No deje la freidora enchufada a la red eléctrica sin supervisión.
- No se incline sobre la freidora 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 aparato sobre una superficie estable y plana.
- Este producto está diseñado exclusivamente para uso


doméstico.

- No intente reparar el dispositivo por su propia cuenta.
- Siempre desconecte el dispositivo cuando termine de usarlo.
- 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 dispositivo alejado del alcance de los niños menores de 8 años.
- La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser realizada por menores de 8 años sin supervisión.
- 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 (220 V – 240 V).
- 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.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec in order to avoid any type of danger.
- Do not twist, bend, 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. Using the wrong type could cause damages or injuries to the user.
- 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 device from the outlet when it is not in use or being cleaned. 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 over the fryer while in 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 rack.
- Do not use the appliance for other than intended use.
- Place the device on a stable and level surface.
- This product is designed only for household use.
- Do not try to repair the device by yourself.
- After using the device, unplug it and disassemble it.
- 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 the device away from the reach of children below 8 years.
- The cleaning and maintenance of the appliance should not be carried out by children under 8 without supervision.

- Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Veuillez lire les instructions suivantes avec attention avant d'utiliser l'appareil. Gardez bien ce manuel pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.
- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions afin de réduire le risque d'incendies, de décharges électriques ou de lésions.
- Vérifiez que le voltage du réseau électrique coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification du produit (220-240 V),
- 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.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.

- N'utilisez pas de rallonges, à moins qu'un électricien qualifié le recommande. Si vous utilisez une mauvaise rallonge, cela pourrait abîmer l'appareil ou blesser les utilisateurs.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble, la 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. Faites attention de ne pas vous brûler !
- 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 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 s'il n'est pas en fonctionnement ou s'il est en train d'être nettoyé. Laissez refroidir le produit avant d'assembler ou enlever une pièce quelconque, et/ou avant de le nettoyer.
- Ne laissez la friteuse sans surveillance si elle est branchée sur la prise de courant.
- Ne vous inclinez vers la friteuse si elle 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 plate et stable.
- Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Déconnectez l'appareil si vous avez fini de l'utiliser.
- 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 si elles ne sont pas surveillées 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 hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants de moins de 8 ans sans surveillance.
- 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 (220 - 240 V).

- 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.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um jegliche Art von Gefahr zu vermeiden.
- 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. Die Verwendung des falschen Typs von Verlängerungskabeln kann zu Schäden am Gerät oder Verletzungen des Benutzers führen.
- 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 Friteuse. 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 Friteuse 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.
- Stellen Sie die Zutaten immer in den Gareinsatz, damit sie nicht mit den Widerständen in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker nur wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder

entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.

- Lassen Sie die Fritteuse nicht unbeaufsichtigt an das Stromnetz angeschlossen.
- Lehnen Sie sich nicht über die Friteuse, während sie läuft.
- 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 Gareinsatz 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 Gareinsatz aus dem Inneren des Gerätes zu entfernen.
- Wir empfehlen Handschuhe wenn Sie Gitter oder Gareinsatz anfassen müssen.
- Verwenden Sie das Produkt ausschließlich wie im Bedienungsanleitung beschrieben.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche.

- Dieses Produkt ist nur zur Nutzung in privaten Haushalt bestimmt.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen verwendet werden, es sei denn, sie werden bei der Benutzung durch eine verantwortliche Person beaufsichtigt oder ihnen eine Einweisung im ordnungsgemäßen und sicheren Umgang gegeben wurde und sie die mit dem Gerät verbundenen Risiken verstanden haben und richtig einschätzen können.
- 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.
- Halten Sie das Gerät von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Die Reinigung und Wartung des Geräts sollte nicht von Kindern unter 8 Jahren ohne Aufsicht 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 elettrica coincida con quella

specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto (220 - 240 V).

- È consigliabile che la stanza nella quale verrà usato il prodotto disponga 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.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, dovrà essere riparato contattare con il servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- 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. Utilizzare un tipo di prolunga non corretto potrebbe provocare danni al dispositivo o lesioni all'utente.
- Non utilizzare il prodotto se il cavo, la spina o 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 estraibile del prodotto in acqua o altri liquidi. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua.
- Collocare sempre gli ingredienti da cuocere all'interno del cestello per evitare il contatto con le resistenze.
- Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere il prodotto.
- Scollegare l'apparato quando non è in uso o se si sta pulisce. 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.
- Non appoggiarsi sulla friggitrice 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 l'apparato su di una superficie stabile e piana.
- Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per uso professionale.
- Non tentare di riparare il prodotto per conto proprio.
- Scollegare sempre il dispositivo al termine dell'uso.
- Questo prodotto non può essere usato da bambini nè persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto sorveglianza o senza aver 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 fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- La pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini con età inferiore a 8 anni senza sorveglianza.
- 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 (220 - 240 V).
- 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.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca

de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.

- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque superfícies quentes. Não deixe que o cabo se aproxime da superfície de cozedura.
- Não utilize extensores, a não ser que esteja recomendado por um electricista qualificado. O uso do tipo errado de extensor pode causar danos no dispositivo ou lesões no utilizador.
- Não utilize o produto se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentam danos ou se não 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 quando não o estiver a usar ou durante a limpeza. Deixe que arrefeça por completo antes de montar ou retirar qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.
- Não deixe a fritadeira conectada à rede elétrica sem supervisão.
- Não se incline sobre a fritadeira enquanto estiver a funcionar.
- 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 sobre uma superfície plana e estável.
- Este produto foi concebido exclusivamente para uso doméstico.
- Não tente reparar o dispositivo por conta própria.
- Desligue sempre o dispositivo quando terminar de o usar.
- Este produto não pode ser usado por crianças nem pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento se não estão supervisionados ou não 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 dispositivo e o cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- A limpeza e manutenção do produto não devem ser realizadas por menores de 8 anos sem supervisão.
- 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 (220 - 240 V).
- 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 toestel niet buitenshuis.
- Inspecteer regelmatig het netsnoer op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is moet deze gerepareerd worden door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen, uitgerekt of beschadigd worden. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.
- Gebruik geen verlengsnoeren, tenzij aanbevolen door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik van het verkeerde type verlengsnoer kan schade aan het toestel of letsel van de gebruiker veroorzaken.
- 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 onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water.
- Plaats de te koken ingrediënten altijd in de mand om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het toestel inschakelt.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het toestel niet

gebruikt of wanneer u het schoonmaakt. Laat het volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdert en/of verder gaat met de reiniging.

- Laat de friteuse niet zonder toezicht op het elektriciteitsnet aangesloten.
- Leun niet over de friteuse terwijl deze in werking is.
- 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 product uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het product 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 toestel op een stabiel en vlak oppervlak.


- Dit product is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
- Probeer niet om zelf het product te repareren.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u klaar bent met het gebruik van het toestel.
- 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 apparaat buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De schoonmaak en het onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen jonger dan 8 jaar indien zij onder toezicht staan.
- 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 (220 - 240 V).

- 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.
- Regularnie sprawdzaj przewód zasilający pod kątem widocznych uszkodzeń. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny serwis pomocy technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju zagrożeń.
- Nie zginaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi blatu lub blatu.
- Nie używaj przedłużaczy, chyba że zaleci to wykwalifikowany elektryk. Użycie niewłaściwego przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia użytkownika.
- 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 do ugotowania należy zawsze umieszczać w koszu, aby nie stykały się z elementami grzejnymi.
- Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem produktu upewnij się, że twoje ręce są całkowicie suche.
- Odłącz urządzenie, gdy nie jest używane lub do czyszczenia. Przed zamontowaniem lub usunięciem jakiegokolwiek części i / lub czyszczeniem pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Nie pozostawiaj frytkownicy podłączonej do zasilania bez nadzoru.

- Nie nachylaj się nad frytkownicą podczas jej pracy.
- Nie dotykaj powierzchni frytkownicy 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 i płaskiej powierzchni.
- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Zawsze odłączaj urządzenie po zakończeniu użytkowania.
- 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.

- Urządzenia nie powinny używać dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat, jeżeli są pod stałym nadzorem.
- Trzymaj urządzenie poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez osoby poniżej 8 roku życia bez nadzoru.
- 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 (220 - 240 V).
- Doporučujeme, aby místnost, ve které budete spotřebič používat, byla vybavena odsávačem 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.
- Pravidelně kontrolujte přívodový kabel, abyste zjistili viditelná poškození. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven u oficiálního technického servisu Cecotec, aby se tak předešlo jakýmkoli nebezpečím.
- Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, pokud to nedoporučuje kvalifikovaný elektrikář. Použití nesprávného typu prodlužovacího kabelu může způsobit poškození zařízení nebo zranění uživatele.
- 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 teplu. 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.
- Odpojte přístroj, pokud ho nepoužíváte a nebo pokud ho čistíte. Před montáží nebo odstraněním jakýchkoli částí a / nebo čištěním jej nechte úplně vychladnout.
- Nenechávejte přístroj během zapnutí v elektrické síti bez dozoru.
- Během smažení se neopírejte o fritézu.
- 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.
- Neumisťujte 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 přístroj vždy na povrchy stabilní a rovné.
- Tento produkt je vhodný výlučně pro domácí využití.
- Nepokoušejte se opravit přístroj vlastními silami.
- Po ukončení používání zařízení vždy 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.
- Uchovávejte zařízení mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Přístroj by neměly udržovat a čistit děti do 8mi let bez dozoru.
- Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nehrají.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1.

1. Carcasa
2. Panel de control
3. Cestillo
4. Rejilla
5. Mango del cestillo
6. Salida de aire
7. Cable
8. Moldes para magdalenas

Panel de control

Fig. 2.

1. Programas predeterminados
2. Indicador luminoso de calentamiento
3. Indicador luminoso de ventilador
4. Aumentar y disminuir la temperatura
5. Encendido/Apagado e Inicio/Pausa
6. Selección de programa predeterminado
7. Aumentar y disminuir el tiempo

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 rejilla en profundidad 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.
- No moje el elemento calefactor.
- No llene el dispositivo con aceite ni ningún otro líquido.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- No coloque el dispositivo sobre ninguna superficie que no sea resistente al calor.
- Coloque adecuadamente la rejilla en el cestillo.

3. FUNCIONAMIENTO

1. Coloque el dispositivo sobre una superficie estable y plana.
2. Enchufe el dispositivo.
3. Retire el cestillo del dispositivo con cuidado. Utilice el mango para ello. Asegúrese que la rejilla está colocada en el cestillo.
4. Coloque los ingredientes en el cestillo.

Aviso

- No llene el cestillo más allá de la marca Max.
5. Vuelva a colocar el cestillo en el dispositivo. El dispositivo cuenta con un sistema de seguridad que no le permitirá utilizarlo si no se encuentra colocado el cestillo.
 6. Seleccione el programa deseado y pulse el icono de Inicio/Pausa. En este momento, el dispositivo comenzará a funcionar.
 7. Si en algún momento del cocinado, desea pausarlo, pulse el icono de Inicio/Pausa. En caso de finalización mantenga pulsado el mismo icono.
 8. Cuando escuche una alarma, significará que el tiempo de preparación ha llegado a su fin. Saque el recipiente del dispositivo.
 9. Compruebe si los ingredientes están cocinados a su gusto. En caso de que no, vuelva a colocar el recipiente en el dispositivo y programe el temporizador unos minutos más.
 10. Para sacar los ingredientes de dentro del aparato, colóquelo sobre una superficie resistente al calor. Dependiendo del tipo de ingredientes, puede generarse vapor.
 11. Vacíe la comida del cestillo en un bol o plato. Para extraer ingredientes utilice unas pinzas, ya que así evitará que el aceite residual del cocinado caiga sobre el plato. Tenga cuidado de no quemarse.
 12. Puede volver a utilizar el aparato nada más terminar de haberlo utilizado.

Panel de control

Botón de encendido (5)

- Una vez que el cestillo y la rejilla están colocados en su sitio correctamente dentro del dispositivo, el botón de encendido se iluminará.
- Mantenga pulsado el icono de encendido, el dispositivo emitirá un sonido y en la pantalla se mostrará 15 minutos parpadeando.
- Volviendo a presionar este icono hará que el programa seleccionado o el ajuste manual realizado comience. Si presiona de nuevo este icono, el dispositivo se pausará. En el momento en que desee finalizar el programa, mantenga pulsado el icono.

Selección de programa predeterminado (6)

Pulse el icono para seleccionar el programa deseado. En cada programa seleccionado, la pantalla mostrará la temperatura y el tiempo para cada uno.

En la siguiente tabla se muestran las temperaturas y los tiempos de los programas predeterminados, la cantidad de alimentos que se pueden introducir y si es necesario saltar los alimentos.

Programa	Temperatura	Tiempo	Cantidad	Remover
Patatas fritas	200 °C	18 min	400-600 gr	Sí, a mitad del tiempo
Bacon	180 °C	7 min	Llenar solo la base de la rejilla	No es necesario
Pollo*	200 °C	15 min	Llenar solo la base de la rejilla	No es necesario
Gambas	175 °C	10 min	Llenar solo la base de la rejilla	No es necesario
Carne*	180 °C	10 min	Llenar solo la base de la rejilla	No es necesario
Magdalenas	170 °C	10-12 min	Llenar solo la base de la rejilla	No es necesario
Verdura*	17 °C	20 min	Llenar solo la base de la rejilla	No es necesario
Pescado*	180 °C	8 min	500 g	No es necesario
Nuggets	200 °C	10 min	Llenar solo la base de la rejilla	No es necesario

*El tiempo para el pollo está predeterminado en función de la cocción de las alitas de pollo.

*El tiempo para la carne está predeterminado en función de la cocción de una hamburguesa.

*El tiempo de la verdura depende del tipo de verdura a utilizar.

*El tiempo del pescado está predeterminado en función de la cocción de una dorada abierta.

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.

Súmele 1-2 minutos aproximadamente al tiempo de preparación indicado en la tabla si empieza a cocinar estando el dispositivo todavía frío.

Consejos

- Los alimentos más pequeños requieren un tiempo de preparación menor que los grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor y, por el contrario, una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Saltear 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 naturales 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 masa pre-cocinada requiere 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.

Modificación de temperatura/tiempo (4 y 7)

Para modificar la temperatura y el tiempo de los programas, pulse los iconos de aumentar y disminuir de cada uno. La temperatura se encuentra a la izquierda de la pantalla y el tiempo a la derecha de la misma.

Saltear los alimentos

Algunos alimentos pueden necesitar ser salteados mientras se están cocinando. Para saltear los ingredientes, saque el recipiente del dispositivo y agítelo. Vuelva a colocarlo en el dispositivo.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

- Limpie el aparato 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.

Aviso

- 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 y la rejilla, recomendamos llenar el cestillo con agua caliente mezclada con detergente, y luego dejar que el cestillo y la rejilla se sequen durante aproximadamente 10 minutos.
- Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Tanto el cestillo como la rejilla son aptos para el lavavajillas. Recuerde que hacer un uso frecuente del lavavajillas provoca que el producto se estropee más rápidamente.
- Limpie el elemento calefactor con un cepillo suave para retirar cualquier resto de comida. Extreme la precaución durante este proceso para no dañar el elemento calefactor.

Almacenamiento

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
- Asegúrese de que todas las partes del dispositivo están limpias y secas cuando lo guarde.
- Coloque el cable de alimentación en el compartimento de almacenamiento del cable y manténgalo firme dentro de la ranura para el cable.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire caliente no funciona	El producto no está conectado.	Conecte el adaptador a una toma de corriente con conexión a tierra.
	No ha iniciado el temporizador.	Gire el selector de tiempo al tiempo de cocción deseado para encender el aparato.
Los alimentos cocinados en la freidora están crudos.	Los ingredientes en el cestillo son demasiado grandes.	Ponga ingredientes más pequeños en el cestillo. Los alimentos se cocinan mejor por pequeñas tandas.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Gire el selector de la temperatura hasta el ajuste de temperatura deseado (véase el apartado "Funcionamiento").

<p>Los ingredientes se han frito de forma desigual. Los aperitivos fritos no tienen un resultado crujiente al salir de la freidora dietética.</p>	<p>El tiempo de preparación es demasiado corto.</p>	<p>Gire el selector del temporizador hasta el tiempo de preparación deseado (véase el apartado "Funcionamiento").</p>
	<p>Algunos alimentos requieren ser agitados a mitad del proceso de fritura.</p>	<p>Los ingredientes que se amontonan unos encima de otros (por ejemplo, las patatas fritas) deben sacudirse a mitad del tiempo de preparación. Consulte el apartado "Funcionamiento".</p>
	<p>Ha cocinado alimentos pensados para ser fritos en una freidora convencional.</p>	<p>Cocine aperitivos de horno o unte los alimentos con un poco de aceite sobre los alimentos para obtener un resultado más crujiente.</p>
<p>El cestillo no se desliza correctamente dentro del producto.</p>	<p>Hay demasiados ingredientes en el cesto.</p>	<p>No exceda la cantidad máxima permitida en el cestillo.</p>
	<p>El cestillo no está colocado correctamente dentro del aparato.</p>	<p>Empuje el cestillo hacia abajo en el aparato hasta que oiga un clic.</p>
<p>Sale humo blanco de dentro del producto.</p>	<p>Está cocinando alimentos muy grasos.</p>	<p>Cuando se fríen ingredientes grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtra en el aparato. El aceite produce humo blanco y la freidora puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al dispositivo o al resultado.</p>
	<p>El cestillo todavía contiene grasa de usos previos.</p>	<p>El humo blanco se debe a que la grasa se calienta en el aparato. Asegúrese de limpiarlo correctamente después de cada uso.</p>

ESPAÑOL

Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora de aire.	No ha empleado el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura.
	No ha limpiado correctamente las patatas antes de freírlas.	Enjuague bien las patatas para quitar el almidón.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	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.
La freidora de aire caliente no funciona		Añada un poco más de aceite para obtener resultados más crujientes.
	El producto no está conectado.	Conecte el adaptador a una toma de corriente con conexión a tierra.
	No ha iniciado el temporizador.	Gire el selector de tiempo al tiempo de cocción deseado para encender el aparato.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 04322

Producto: Cecofry Advance 5000 Black

220-240 V~

50/60 Hz, 1700 W

Capacidad: 2.5 A

Ajuste de la temperatura: 80°C—200°C

Temporizador: (1-60 min)

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. Housing
2. Control panel
3. Basket
4. Rack
5. Basket handle
6. Air outlet
7. Power cord
8. Muffin tins

Control panel

Fig. 2.

1. Preset programmes
2. Heating indicator light
3. Fan indicator light
4. Increasing and decreasing the temperature
5. On/Off and Start/Pause
6. Default programme selection
7. Increasing and decreasing the time

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 rack 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.
- Do not wet the heating element.
- Do not fill the device with oil or any other liquid.
- Place the device on a stable and levelled surface.
- Do not place the device on any surface that it is not heat-resistant.
- Place the rack in the basket properly.

3. OPERATION

1. Place the appliance on a flat and stable surface.
2. Connect the device.
3. Remove the basket carefully from the device. Use the handle to do this. Make sure the rack is placed in the basket.
4. Put the ingredients in the basket.

Note

Do not fill the basket beyond the Max mark.

5. Put the basket back in the device. The device has a safety system that will not allow you to use it if the basket is not in place.
6. Select the desired programme and press the Start/Pause icon. At this point, the device will start working.
7. If at any point during cooking, you wish to pause the process, press the Start/Pause icon. In the case of termination, keep the same icon pressed.
8. When you hear an alarm, it means that the preparation time has come to an end. Pull the container out of the device.
9. Check if the ingredients are ready. If not, put the container back inside the device and set the timer to a few more minutes.
10. To take the ingredients out of the appliance, place it on a heatproof surface. Depending on the kind of ingredients, steam may come out.
11. Empty the food from the basket into a bowl or plate. Use tongs to remove ingredients, as this will prevent residual cooking oil from dripping onto the dish. Be careful not to burn yourself.
12. You can use the device again after having used it.

Control panel

Power button (5)

- Once the basket and the rack are properly placed in the main unit housing, the power button will light up.
- Press and hold the power icon, the device will beep and the display will show 15 minutes flashing.
- Pressing this icon again will cause the selected programme or manual adjustment to start. If you press this icon again, the device will pause. If you wish to end the programme, press and hold the icon.

ENGLISH

Default programme selection (6)

Press the icon to select the desired programme. For each selected programme, the display will show the temperature and time for each programme.

The table below shows the temperatures and times of the preset programmes, the amount of food that can be inserted and whether sautéing is required.

Programme	Temperature	Time	Amount	Stir
Frozen chips	200 °C	18 min	400-600 gr	Yes, halfway
Bacon	180 °C	7 min	Filling only the base of the rack	Not necessary
Chicken*	200 °C	15 min	Filling only the base of the rack	Not necessary
Shrimp	175 °C	10 min	Filling only the base of the rack	Not necessary
Meat*	180 °C	10 min	Filling only the base of the rack	Not necessary
Cupcakes	170 °C	10-12 min	Filling only the base of the rack	Not necessary
Vegetables*	170 °C	20 min	Filling only the base of the rack	Not necessary
Fish*	180 °C	8 min	500 g	Not necessary
Nuggets	200 °C	10 min	Filling only the base of the rack	Not necessary

*The time for the chicken is preset according to the doneness of chicken wings.

*The time for the meat is predetermined according to the cooking time of a hamburger.

*The time of the vegetable depends on the type of vegetable to be used.

*The time of the fish is predetermined according to the cooking time of an open sea bream.

Note

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

Add approximately 1-2 minutes to the preparation time indicated in the chart if you start frying while the device is still cold.

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

- Sautéing small ingredients during the frying process optimises the result and can help preventing unevenly fried ingredients.
- Add a little oil to the natural 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.
- 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.

Temperature/time modification (4 and 7)

To change the temperature and time of the programmes, press the increase and decrease icons for each programme. The temperature is on the left side of the display and the time on the right side of the display.

Sautéing the foods

Some ingredients may require sautéing during the frying process. To sauté the ingredients, pull the container out the appliance by the handle and shake it. Then put it back to the device.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

- Clean the device after every 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 rack.
- 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.

Note

- 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 and rack, we recommend filling the basket with hot water mixed with washing-up liquid, and then letting the basket and rack dry for approximately 10 minutes.
- Clean the inside of the device with hot water and a non-abrasive sponge.
- Both the basket and the rack are dishwasher safe. Remember that frequent use of the dishwasher causes the product to break more quickly.

ENGLISH

- 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.
- Place the cord into the cord-storing compartment and fixing it inside the cord-fixing slot.

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The temperature used is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section "Operation").
The ingredients are fried unevenly in the air fryer. Fried snacks are not crispy when they come out of the device.	The preparation time is too short.	Turn the timer control knob to the required time setting (see section "Operation").
	Some types of food need to be shaken during the cooking process.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section "Operation".
	You used a type of foodstuff that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Cook oven snacks or oil the foodstuff a little bit to get a crispier result.
The basket does not slide into the device properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the max. indication.

	The basket is not placed in the device correctly.	Push the basket down into the appliance until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before frying them.	Rinse the potato sticks properly to remove the starch.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	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.
The air fryer does not work		Add a little bit more of oil for a crispier result.
	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 04322

Product: Cecofry Advance 5000 Black

ENGLISH

220-240 V~

50/60 Hz, 1700 W

Capacity: 2.5 A

Temperature setting: 80 °C—200 °C

Timer: 1-60 min.

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 defect 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. Coque
2. Panneau de contrôle
3. Panier
4. Grille
5. Manche du panier
6. Sortie d'air
7. Câble
8. Moules à muffins

Panneau de contrôle

Img. 2.

1. Programmes prédéterminés
2. Témoin lumineux de réchauffement
3. Témoin lumineux du ventilateur
4. Augmenter et diminuer la température
5. Connexion/Déconnexion et Démarrage/Pause
6. Sélection de programme prédéterminé
7. Augmenter et diminuer le temps

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 du produit.
- Nettoyez le panier et la grille en profondeur en utilisant de l'eau chaude, du détergent et une éponge non-abrasive.
- Utilisez un chiffon propre et humide pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil et séchez-le.
- Ne mouillez pas l'élément chauffant.
- Ne remplissez pas l'appareil avec de l'huile ou autre type de liquide.
- Placez l'appareil sur une surface plate et stable.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces qui ne soient pas résistantes à la chaleur.
- Installez correctement la grille sur le panier.

3. FONCTIONNEMENT

1. Placez l'appareil sur une surface plate et stable.
2. Branchez l'appareil.
3. Retirez le panier de l'appareil soigneusement. Utilisez le manche pour le faire. Assurez-vous que la grille est placée dans le panier.
4. Introduisez les aliments dans le panier.

Avertissement

- Ne remplissez pas le panier au-delà de la marque « Max. ».
5. Remettez le panier à sa place. L'appareil possède un système de sécurité. Si le panier n'est pas à sa place vous ne pourrez pas l'utiliser.
 6. Sélectionnez le programme souhaité et appuyez sur l'icône Démarrage/Pause. L'appareil commencera à fonctionner.
 7. Si, pendant la cuisson, vous souhaitez l'arrêter, appuyez sur l'icône Démarrage/Pause. En cas de terminer, maintenez appuyé la même icône.
 8. Si vous entendez une alarme, cela signifie que le temps de préparation est écoulé. Sortez le récipient de l'appareil.
 9. Vérifiez si la cuisson des ingrédients est celle que vous souhaitez. Si ce n'est pas le cas, introduisez de nouveau le récipient et programmez la minuterie quelques minutes de plus.
 10. Pour extraire les ingrédients de l'appareil, placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Selon le type d'aliment, de la vapeur pourrait se générer.
 11. Videz le contenu du panier dans un bol ou sur une assiette. Utilisez des pinces pour retirer les ingrédients, afin d'éviter que l'huile de cuisson résiduelle ne coule sur le plat. Faites attention de ne pas vos brûler !
 12. Vous pouvez réutiliser l'appareil tout de suite après l'avoir utilisé.

Panneau de contrôle

Bouton de connexion (5)

- Lorsque le panier et la grille soient bien placés à l'intérieur de l'appareil, le bouton de connexion s'allumera.
- Maintenez appuyé sur l'icône de connexion, l'appareil émettra un bip et l'écran affichera 15 minutes en clignotant.
- En appuyant à nouveau sur cette icône, le programme ou le réglage manuel sélectionné commencera. Si vous appuyez à nouveau sur cette icône, l'appareil se mettra en pause. Si vous voulez terminer le programme, maintenez appuyé sur l'icône.

Sélection de programme prédéterminé (6)

Appuyez sur l'icône pour sélectionner le programme souhaité. Pour chaque programme sélectionné, l'écran affichera la température et le temps pour chacun.

Le tableau ci-dessous indique les températures et le temps des programmes prédéterminés, la quantité d'aliments que l'on peut introduire et si c'est nécessaire de faire sauter les aliments.

Programme	Température	Temps	Quantité	Remuer
Frites	200 °C	18 min	400-600 gr	Oui, à la moitié du temps
Bacon	180 °C	7 min	Remplir seulement la base de la grille	Il n'est pas nécessaire
Poulet*	200 °C	15 min	Remplir seulement la base de la grille	Il n'est pas nécessaire
Crevettes	175 °C	10 min	Remplir seulement la base de la grille	Il n'est pas nécessaire
Viande*	180 °C	10 min	Remplir seulement la base de la grille	Il n'est pas nécessaire
Madeleines	170 °C	10-12 min	Remplir seulement la base de la grille	Il n'est pas nécessaire
Légumes*	170 °C	20 min	Remplir seulement la base de la grille	Il n'est pas nécessaire
Poisson*	180 °C	8 min	500 g	Il n'est pas nécessaire
Nuggets	200 °C	10 min	Remplir seulement la base de la grille	Il n'est pas nécessaire

*Le temps de cuisson du poulet est prédéterminé en fonction de la cuisson des ailes de poulet.

*Le temps de cuisson de la viande est prédéterminé en fonction de la cuisson d'un hamburger.

*Le temps de cuisson des légumes dépend du type de légumes à utiliser.

*Le temps de cuisson du poisson est prédéterminé en fonction du temps de cuisson d'une daurade ouverte.

Avertissement

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

Si vous commencez à cuisiner étant l'appareil encore froid, ajoutez 1-2 minutes approximativement au temps de préparation indiqué sur le tableau.

FRANÇAIS

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.
- Faire sauter 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 pommes de terre naturelles 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.
- 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.

Modification de la température/temps (4 et 7)

Pour modifier la température et la durée des programmes, appuyez sur les icônes d'augmenter et diminuer de chacun. La température se trouve sur le côté gauche de l'écran et le temps sur le côté droit.

Faire sauter les aliments

Vous pouvez faire sauter quelques aliments pendant leur processus de cuisson. Pour faire sauter les ingrédients, sortez le panier et agitez-le. Remettez-le à sa place.

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.

Avertissement

- Enlevez le panier pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.
- 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 et la grille, remplissez 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.
- Le panier et la grille de cuisson conviennent pour un nettoyage au lave-vaisselle. N'oubliez pas que l'utilisation fréquente du lave-vaisselle cause une dégradation plus rapide du produit.
- 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 l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir.
- Avant de garder l'appareil, vérifiez que toutes les pièces et composants sont propres et secs.
- Introduisez le câble d'alimentation dans son compartiment de stockage. Vérifiez qu'il soit bien introduit dans la fente.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Possible cause	Solution
La friteuse ne fonctionne pas	Le produit n'est pas connecté.	Branchez l'adaptateur sur une prise de courant avec connexion à terre.
	Vous n'avez pas démarré la minuterie.	Tournez le sélecteur de temps jusqu'à le temps de cuisson souhaité afin d'allumer l'appareil.

FRANÇAIS

Les aliments cuits dans la friteuse sont crus.	Les ingrédients dans le panier sont trop grands.	Introduisez des ingrédients plus petits dans le panier. Les aliments peuvent être mieux cuisinés à plusieurs étapes.
	La température sélectionnée est trop basse.	Tournez le sélecteur de température jusqu'au réglage de la température souhaitée (voir la section "Fonctionnement").
Les ingrédients ont été frits de manière inégale. Les snacks frits n'ont pas un résultat croustillant lorsqu'ils sortent de la friteuse diététique.	Le temps de préparation est trop court.	Tournez le sélecteur de la minuterie jusqu'au temps de préparation souhaité (voir la section "Fonctionnement").
	Quelques aliments doivent être remués à mi-parcours.	Les ingrédients qui se superposent les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Veuillez consulter la section « Fonctionnement ».
	Vous avez cuisiné d'aliments qui ont été conçus pour être frites dans une friteuse conventionnelle.	Cuisinez d'apéritifs conçus pour le four ou badigeonnez-les avec un peu d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
Le panier ne glisse pas bien.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne surpassez pas la quantité maximale permise dans le panier.
	Le panier n'est pas bien installé dans l'appareil.	Poussez le panier dans l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

De la fumée blanche sort de l'appareil.	Les aliments utilisés sont très gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'infiltré dans l'appareil. L'huile produit une fumée blanche et la friteuse peut devenir plus chaude que d'habitude. Ceci n'affecte ni à l'appareil ni au résultat.
	Le panier contient encore de la graisse provenant des utilisations précédentes.	La fumée blanche est due au réchauffement de la graisse dans l'appareil. Nettoyez-le bien après chaque usage.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de frite.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien nettoyé les pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez bien les pommes de terre pour leur enlever l'amidon.
Les pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	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.
La friteuse ne fonctionne pas		Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir des résultats plus croustillants.
	Le produit n'est pas connecté.	Branchez l'adaptateur sur une prise de courant avec connexion à terre.
	Vous n'avez pas démarré la minuterie.	Tournez le sélecteur de temps jusqu'à le temps de cuisson souhaité afin d'allumer l'appareil.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 04322

Produit : Cecofry Advance 5000 Black

220-240 V~

50/60 Hz, 1700 W

Capacité : 2.5 A

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

Minuterie : (1-60 min)

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

Abb. 1.

1. Gehäuse
2. Bedienfeld
3. Gareinsatz
4. Gitter
5. Griff des Gareinsatzes
6. Luftauslass
7. Kabel
8. Muffinbackform

Bedienfeld

Abb. 2.

1. Voreingestellte Programme
2. Heizungslicht
3. Betriebsanzeige des Ventilators
4. Temperatur senken oder erhöhen.
5. Ein/Aus und Start/Pause
6. Standard-Programmauswahl
7. Zeit senken oder erhöhen.

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 Gareinsatz und den Gitter 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.
- Befeuchten Sie nicht das Heizelement.
- Das Gerät darf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeit gefüllt werden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
- Legen Sie das Gitter richtig in den Gareinsatz.

3. BEDIENUNG

1. Stellen das Gerät auf eine flache und stabile Oberfläche.
2. Schalten Sie das Gerät ein.
3. Nehmen Sie den Gareinsatz vorsichtig aus dem Gerät. Verwenden Sie dazu den Griff. Vergewissern Sie sich, dass das Gitter in den Gareinsatz eingesetzt ist.
4. Geben Sie die Zutaten ins Gareinsatz.

Hinweis

- Füllen Sie das Gareinsatz nicht über die Max-Markierung.
5. Legen Sie das Gareinsatz wieder in das Gerät ein. Das Gerät verfügt über ein Sicherheitssystem, das nicht funktioniert, wenn der Gareinsatz nicht richtig aufgesetzt ist.
 6. Wählen Sie das gewünschte Programm und drücken Sie das Symbol Start/Pause. An diesem Punkt beginnt das Gerät zu arbeiten.
 7. Wenn Sie zu irgendeinem Zeitpunkt während des Garvorgangs den Garvorgang unterbrechen möchten, drücken Sie das Symbol Start/Pause. Im Falle eines Abbruchs halten Sie das gleiche Symbol gedrückt.
 8. Wenn Sie einen Alarm hören, bedeutet dies, dass die Vorbereitungszeit zu Ende ist. Entfernen Sie den Behälter aus dem Gerät.
 9. Überprüfen Sie, ob die Zutaten nach Ihrem Geschmack gekocht sind. Wenn nicht, setzen Sie den Behälter wieder in das Gerät ein und stellen Sie den Timer für einige weitere Minuten ein.
 10. Um die Zutaten aus dem Inneren des Geräts zu entfernen, stellen Sie es auf eine hitzebeständige Unterlage. Je nach Art der Inhaltsstoffe kann Dampf erzeugt werden.
 11. Leeren Sie das Essen des Gareinsatz in eine Schüssel oder einen Teller. Nehmen Sie die Zutaten mit einer Zange heraus, damit kein restliches Speiseöl auf das Gericht tropft. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.
 12. Sie können das Gerät wieder verwenden, sobald es fertig ist.

Bedienfeld

Ein/Aus-Schalter (5)

- Sobald der Gareinsatz und das Gitter richtig im Gerät eingesetzt sind, leuchtet der Einschaltknopf auf.
- Halten Sie das Einschalt-Symbol gedrückt. Das Gerät gibt einen Signalton ab und auf dem Display werden dann 15 Minuten blinken.
- Wenn Sie dieses Symbol ein zweites mal drücken, wird das ausgewählte Programm oder die manuelle Einstellung gestartet. Wenn Sie dieses Symbol nochmal drücken, wird das

DEUTSCH

Gerät angehalten. Wenn Sie das Programm beenden möchten, halten Sie das Symbol gedrückt.

Standard-Programmauswahl (6)

Drücken Sie das Symbol, um das gewünschte Programm auszuwählen. Für jedes gewählte Programm werden auf dem Display die Temperatur und die Zeit für jedes Programm angezeigt.

Die folgende Tabelle zeigt die Temperaturen und Zeiten der voreingestellten Programme, die Menge der einzulegenden Speisen und ob es erforderlich ist, die Lebensmittel zu sautieren.

Programm	Temperatur	Zeit	Menge	Sautieren
Pommes Frites	200°C	18 Min	400-600 gr	Ja, in der Mitte der Zeit
Speck	180°C	7 Min	Füllen Sie nur die Basis des Gitters.	Es ist nicht notwendig
Hähnchen*	200°C	15 Min	Füllen Sie nur die Basis des Gitters.	Es ist nicht notwendig
Garnelen	175°C	10 Min	Füllen Sie nur die Basis des Gitters.	Es ist nicht notwendig
Fleisch*	180°C	10 Min	Füllen Sie nur die Basis des Gitters.	Es ist nicht notwendig
Cupcakes	170°C	10-12 min	Füllen Sie nur die Basis des Gitters.	Es ist nicht notwendig
Gemüse*	170°C	20 Min	Füllen Sie nur die Basis des Gitters.	Es ist nicht notwendig
Fisch*	180°C	8 Min	500 g	Es ist nicht notwendig
Nuggets	200°C	10 Min	Füllen Sie nur die Basis des Gitters.	Es ist nicht notwendig

*Die Zeit für das Hähnchen ist entsprechend dem Gargrad der Hähnchenflügel voreingestellt.

*Die Zeit für das Fleisch ist entsprechend der Garzeit eines Hamburgers vorgegeben.

*Die Zeit des Gemüses hängt von der Art des Gemüses ab, das verwendet werden soll.

*Die Zeit des Fisches ist entsprechend der Garzeit einer Gebackene Dorade vorgegeben.

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.

Fügen Sie ca. 1-2 Minuten zu der in der Tabelle angegebenen Zubereitungszeit hinzu, wenn das Gerät noch kalt ist beim Kochanfang.

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 Rührbraten 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.
- 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.

Temperatur-/Zeitänderung (4 und 7)

Um die Temperatur und die Zeit der Programme zu ändern, drücken Sie die Erhöhungs- und Verminderungssymbole für jedes Programm. Die Temperatur befindet sich auf der linken Seite des Displays und die Uhrzeit auf der rechten Seite des Displays.

Lebensmitteln sautieren

Einige Lebensmittel muss man möglicherweise während des Kochens sautieren. Um die Zutaten zu sautieren, nehmen Sie den Behälter aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Legen Sie es wieder in das Gerät ein.

4. REINIGUNG UND WARTUNG**Reinigung**

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Schalten Sie das Gerät aus der Steckdose aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie keine metallischen Utensilien oder Scheuermittel für den Gareinsatz und Gitter.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um den Außenteil des Gerätes zu reinigen.
- Tauchen Sie niemals das Gerät ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie keine Schwämme, Pulver bzw. Schleifmittel, um das Gerät zu reinigen.

Hinweis

- Entfernen Sie den Gareinsatz, damit das Gerät schneller abkühlen kann.
- Reinigen Sie das Gerät gründlich mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einem nicht-

DEUTSCH

scheuernden Schwamm.

- Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Entfettungsmittel, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.
- Wenn im Inneren des Gareinsatzes und des Gitters Schmutz festsetzt, empfehlen wir, den Gareinsatz mit heißem, mit Reinigungsmittel vermischem Wasser zu füllen und den Gareinsatz und das Gitter dann etwa 10 Minuten trocknen zu lassen.
- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht-scheuernden Schwamm.
- Sowohl der Gareinsatz als auch das Gitter sind spülmaschinenfest. Denken Sie daran, dass der häufige Gebrauch der Spülmaschine zu ein schnelleres verderben des Geräts führt.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer weichen Bürste, um alle Lebensmittelreste zu entfernen. Seien Sie bei diesem Prozess äußerst vorsichtig, um das Heizelement nicht zu beschädigen.

Lagerung

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Geräts sauber und trocken sind, wenn Sie es lagern.
- Legen Sie das Netzkabel in das Kabelaufbewahrungsfach und wickeln Sie es sicher in den Kabelschlitz.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Verbinden Sie den Stromnetz mit einer geerdeten Steckdose.
	Der Timer fängt nicht an.	Drehen Sie den Wahlschalter auf die gewünschte Garzeit, um das Gerät einzuschalten.
Die in der Fritteuse gegarten Lebensmittel sind roh.	Die Zutaten im Gareinsatz sind zu groß.	Legen Sie kleinere Zutaten in den Gareinsatz. Das Essen wird am besten in kleine reihenweise gekocht.
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatureinstellung (siehe Abschnitt "Bedienung").

<p>Die Zutaten sind ungleichmäßig gebraten worden. Frittierte Snacks haben kein knuspriges Ergebnis, wenn sie aus der Fritteuse kommen.</p>	<p>Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.</p>	<p>Drehen Sie den Timer-Wahlschalter auf die gewünschte Zubereitungszeit (siehe Abschnitt "Bedienung").</p>
	<p>Einige Lebensmittel müssen mitten im Frittier-Prozess umgerührt werden.</p>	<p>Zutaten, die sich übereinander stapeln (z. B. Chips), sollten nach der Hälfte der Garzeit ausgeschüttelt werden. Siehe Abschnitt "Bedienung"</p>
	<p>Er hat Lebensmittel gekocht, die für das braten in eine konventionellen Fritteuse gedacht sind.</p>	<p>Backen Sie Vorspeisen/ Snacks oder ölen Sie das Essen mit ganz wenig Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erhalten.</p>
<p>Der Gareinsatz gleitet nicht richtig in das Produkt.</p>	<p>Es sind zu viele Zutaten in dem Gareinsatz.</p>	<p>Überschreiten Sie nicht den Höchstbetrag des Gareinsatzes.</p>
	<p>Der Gareinsatz ist nicht richtig im Gerät drinne.</p>	<p>Drücken Sie den Gareinsatz nach unten in das Gerät, bis Sie ein „Klick“ hören.</p>
<p>Weißer Rauch tritt aus dem Produkt aus.</p>	<p>Er kocht das Essen zu fett.</p>	<p>Beim Frittieren von fetthaltigen Zutaten in der Heißluftfritteuse tritt eine große Menge Öl in das Gerät aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch und die Fritteuse kann heißer als normal werden. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Ergebnis.</p>
	<p>Der Gareinsatz enthält noch Fett von früheren Einsätzen.</p>	<p>Der weiße Rauch entsteht durch die Erhitzung des Fetts im Gerät. Achten Sie darauf, es nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß zu reinigen.</p>

DEUTSCH

Frische Pommes frites werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Art von Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie naturbelassene Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie während des Bratvorgangs fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffeln nicht richtig gereinigt, bevor Sie sie frittiert haben.	Die Kartoffeln gut abspülen, um die Stärke zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	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.
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um knackigere Ergebnisse zu erzielen.
	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Verbinden Sie den Stromnetz mit einer geerdeten Steckdose.
	Der Timer fängt nicht an.	Drehen Sie den Wahlschalter auf die gewünschte Garzeit, um das Gerät einzuschalten.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produktreferenz: 04322

Produkt: Cecofry Advance 5000 Black

220-240 V~

50/60 Hz, 1700 W

Fassungsvermögen: 2.5 A

Einstellung der Temperatur: 80°C—200°C

Timer: (1-60 min)

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. Rivestimento
2. Pannello di controllo
3. Cestello
4. Griglia
5. Manico del cestello
6. Uscita d'aria
7. Cavo
8. Stampi per muffin

Pannello di controllo

Fig. 2.

1. Programmi predefiniti
2. Indicatore luminoso di riscaldamento
3. Indicatore luminoso del ventilatore
4. Aumentare e diminuire la temperatura
5. Accensione/spegnimento e Inizio/Pausa
6. Selezione del programma predefinito
7. Aumentare e diminuire il tempo

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.
- Procedere con una pulizia profonda del cestello e della griglia con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.
- Utilizzare un panno umido per pulire sia l'esterno che l'interno del dispositivo e asciugarlo.
- Non bagnare l'elemento riscaldante.
- Non riempire il dispositivo con olio o altri liquidi.
- Collocare l'apparato su di una superficie stabile e piana.
- Non posizionare il dispositivo su superfici non resistenti al calore.
- Collocare in modo adeguato la griglia sul cestello.

3. FUNZIONAMENTO

1. Collocare il prodotto su di una superficie piana e stabile.
2. Collegare il dispositivo.
3. Rimuovere il cestello dal dispositivo con cautela. Utilizzare il manico per rimuoverli. Verificare che la griglia sia collocata sul cestello.
4. Introdurre gli ingredienti nel cestello.

Avviso

- Non eccedere il livello Max di riempimento del cestello.
5. Collocare nuovamente il cestello sul dispositivo. Il dispositivo dispone di un sistema di sicurezza che non permetterà di usarlo se il cestello non è stato collocato.
 6. Selezionare il programma desiderato e premere l'icona di Inizio/Pausa. In questo momento il dispositivo comincerà a funzionare.
 7. Se in qualsiasi momento si desidera mettere in pausa la cottura, premere l'icona Inizio/Pausa. In caso di cessazione premere e tenere premuta la stessa icona.
 8. Quando si sente un avviso significherà che il tempo di preparazione ha raggiunto il termine. Rimuovere il recipiente dal dispositivo.
 9. Accertarsi che gli ingredienti siano cotti a piacere. In caso contrario, collocare nuovamente il recipiente nel dispositivo e programmare il timer per un paio di minuti in più.
 10. Per ritirare gli ingredienti, collocare il prodotto su di una superficie resistente al calore. In base al tipo di ingredienti, il dispositivo potrebbe erogare vapore.
 11. Svuotare il cestello in una ciotola o piatto. Usare le pinze per rimuovere gli ingredienti, in modo da evitare che l'olio di cottura residuo cada sul piatto. Prestare attenzione a non scottarsi.
 12. È possibile utilizzare nuovamente l'apparato immediatamente.

Pannello di controllo

Tasto di accensione (5)

- Una volta che il cestello e la griglia sono posizionati correttamente all'interno del dispositivo, il tasto di accensione si illuminerà.
- Tenere premuta l'icona di accensione, il dispositivo emetterà un segnale acustico e sul display verrà mostrata per 15 minuti lampeggiando.
- Premendo di nuovo questa icona, il programma selezionato o la regolazione manuale avranno inizio. Se si preme nuovamente questa icona, il dispositivo entrerà in pausa. Quando si desidera terminare il programma, mantenere premuta l'icona.

Selezione del programma predefinito (6)

Premere l'icona per selezionare il programma desiderato. Per ogni programma selezionato, il display mostrerà la temperatura e il tempo per ogni programma.

La tabella sottostante mostra le temperature e i tempi dei programmi predefiniti, la quantità di cibo che può essere inserita e se è richiesto il soffritto.

Programma	Temperatura	Tempo	Quantità	Girare
Patate fritte	200°C	18 min	400-600 g	Si, a metà tempo
Bacon	180°C	7 min	R i e m p i r e solamente la base della griglia	Non è necessario
Pollo*	200°C	15 min	R i e m p i r e solamente la base della griglia	Non è necessario
Gamberi	175°C	10 min	R i e m p i r e solamente la base della griglia	Non è necessario
Carne*	180°C	10 min	R i e m p i r e solamente la base della griglia	Non è necessario
Magdalaine	170°C	10-12 min	R i e m p i r e solamente la base della griglia	Non è necessario
Verdura*	170°C	20 min	R i e m p i r e solamente la base della griglia	Non è necessario
Pesce*	180°C	8 min	500 g	Non è necessario
Nuggets	200°C	10 min	R i e m p i r e solamente la base della griglia	Non è necessario

*Il tempo per il pollo è prestabilito in base al grado di cottura delle alette di pollo.

*Il tempo per la carne è predeterminato secondo il tempo di cottura di un hamburger.

*Il tempo per la verdura dipende dal tipo di verdura da utilizzare.

*Il tempo per il pesce è predeterminato in base al tempo di cottura di un'orata aperta.

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.

Aggiungere circa 1-2 minuti al tempo di preparazione indicato sulla tabella se si inizia a cucinare con il dispositivo ancora freddo.

Consigli

- Gli alimenti più piccoli richiedono un tempo di preparazione minore rispetto a quelli più grandi.
- Una maggiore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo e, al contrario, una minore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente inferiore.
- Saltare gli ingredienti più piccoli durante la cottura ottimizza il risultato e può aiutare ad evitare che gli alimenti non risultino fritti bene.
- Aggiungere un po' d'olio sulle 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.
- L'impasto precotto richiede meno tempo di preparazione inferiore rispetto all'impasto fatto a mano.
- È inoltre possibile utilizzare l'apparecchio per riscaldare gli alimenti. Per far ciò, impostare la temperatura a 150°C per 10 minuti.

Modificazione della temperatura/tempo (4 e 7)

Per cambiare la temperatura e il tempo dei programmi, premere le icone di aumento e diminuzione per ogni programma. La temperatura è situata a sinistra del display e il tempo a destra dello stesso.

Saltare gli alimenti

Alcuni alimenti necessitano di essere saltati durante la cottura. Per saltare gli ingredienti, rimuovere il recipiente del dispositivo e scuoterlo. Accendere di nuovo il dispositivo.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia

- Pulire l'apparato 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.

ITALIANO

- Non utilizzare spugne, polveri o detersivi abrasivi per pulire il prodotto.

Avviso

- rimuovere il cestello per consentire al dispositivo di raffreddarsi più rapidamente.
- Pulire il prodotto e con acqua calda, detersivo e una spugna non abrasiva.
- Si consiglia l'uso di uno sgrassatore liquido per rimuovere lo sporco residuo.
- In presenza di sporco accumulato all'interno del cestello e della griglia, è consigliabile riempire il cestello con una soluzione composta da acqua e detersivo. Successivamente, lasciare asciugare il cestello e la griglia per circa 10 minuti.
- Pulire l'interno del dispositivo con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Sia il cestello che la griglia sono lavabili in lavastoviglie. Ricordare che l'uso frequente della lavastoviglie fa sì che il prodotto si rompa più rapidamente.
- 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.
- Collocare il cavo di alimentazione nel vano raccogli-cavo e mantenerlo saldamente all'interno della fessura.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice d'aria calda non funziona	Il dispositivo non è collegato.	Collegare l'adattatore ad una presa della corrente con connessione di terra.
	Non è stato avviato il timer.	Girare il selettore del tempo al tempo di cottura desiderato per accendere il prodotto.
Gli alimenti cotti nella friggitrice sono crudi.	Alimenti nel cestello eccessivamente grandi.	Introdurre ingredienti più piccolo nel cestello. Gli alimenti si cuociono meglio in piccole sessioni di cottura.
	L'umidità selezionata è troppo bassa.	Girare il selettore della temperatura fino alla temperatura desiderata (vedi sezione "Funzionamento").

Gli ingredienti sono stati fritti in modo non uniforme. Gli snack fritti non sono croccanti.	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Girare il selettore del timer fino al tempo di preparazione desiderato (vedi sezione "Funzionamento").
	Alcuni alimenti richiedono di essere mescolati a metà del processo di frittura.	Gli ingredienti che si sovrappongono l'uno all'altro (per esempio, le patate fritte) devono essere saltati durante la cottura. Consultare la sezione "Funzionamento".
	Sono stati cotti cibi destinati ad essere fritti in una friggitrice convenzionale.	Cuocere gli snack da forno o spennellare il cibo con un po' d'olio sulla parte superiore del cibo per un risultato più croccante.
Il cestello non scorre correttamente all'interno del prodotto.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non eccedere la quantità massima consentita nel cestello.
	Il cestello non è posizionato correttamente nel contenitore.	Spingere il cestello verso il basso nell'apparecchio fino a sentire un clic.
Dal dispositivo esce fumo bianco.	Sta cucinando cibi molto grassi.	Quando si friggono cibi molto oleosi, una grande quantità di olio si filtra nell'apparato. L'olio produce fumo bianco e la friggitrice può diventare più calda del normale. Questo non influisce sul dispositivo o sul risultato.
	Il cestello contiene grasso degli usi precedenti.	Il fumo bianco è dovuto al grasso che si è riscaldato. Accertarsi di pulire correttamente dopo ogni uso.
Le patatine fresche sono fritte in modo irregolare nella friggitrice ad aria.	Non si sta usando il tipo giusto di patata.	Utilizzare patate naturali e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura.
	Le patate non sono state pulite correttamente prima della frittura.	Sciacquare bene le patate per eliminare l'amido.

ITALIANO

Le patatine fresche 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.
La friggitrice d'aria calda non funziona		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.
	Il dispositivo non è collegato.	Collegare l'adattatore ad una presa della corrente con connessione di terra.
	Non è stato avviato il timer.	Girare il selettore del tempo al tempo di cottura desiderato per accendere il prodotto.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Riferimento di prodotto: 04322

Prodotto: Cecofry Advance 5000 Black

220-240 V~

50/60 Hz, 1700 W

Capacità: 2.5 A

Configurazione della temperatura: 80°C—200°C

Timer: (1-60 min)

Made in China | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



La direttiva europea 2012/19/UE in riferimento ai Rifiuti di Apparati 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. Corpo do produto
2. Painel de controlo
3. Cesto
4. Grelha
5. Pega do cesto
6. Orifício do tubo de exaustão
7. Cabo
8. Formas para muffins

Painel de controlo

Fig. 2.

1. Programas pré determinados
2. Indicador luminoso de aquecimento
3. Indicador luminoso de ventilador
4. Aumentar e diminuir temperatura
5. Ligado/Desligado e Início/Pausa
6. Seleção de programa predefinido
7. Aumentar e diminuir tempo

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.
- Não molhe o elemento aquecedor.
- Não encha o dispositivo com óleo ou qualquer outro líquido.
- Coloque o produto sobre uma superfície plana e estável.
- Não coloque o dispositivo em nenhuma superfície que não seja resistente ao calor.
- Coloque adequadamente a grelha no cesto.

3. FUNCIONAMENTO

1. Coloque o produto numa superfície plana e estável.
2. Conecte o dispositivo à tomada.
3. Retire cuidadosamente o cesto do dispositivo. Utilize a pega para fazer isso. Certifique-se de que a grelha está colocada no cesto.
4. Coloque os ingredientes no cesto.

Aviso

Não encha o cesto para além da marca do Max.

5. Volte a colocar o cesto no dispositivo. O dispositivo tem um sistema de segurança que não lhe permitirá utilizá-lo se o cesto não estiver instalado.
6. Selecione o programa desejado e pressione o ícone Iniciar/Pausa. Neste momento, o dispositivo começará a funcionar.
7. Se, em qualquer momento durante a cozedura, desejar interromper a cozedura, prima o ícone Início/Pausa. Para terminar, mantenha premido o mesmo ícone.
8. Quando escutar um alarme, significa que o tempo e preparação chegou ao seu fim. Tire o recipiente do dispositivo.
9. Verifique se os ingrediente estão cozinhados ao seu gosto. No caso de que não, volte a colocar o recipiente no dispositivo e programe o temporizador alguns minutos mais.
10. Para retirar os ingredientes do interior do aparelho, coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor. Dependendo do tipo de ingredientes, pode ser gerado vapor.
11. Esvazie a comida do cesto para uma tigela ou prato. Utilize pinças para remover os ingredientes, isto evitará que o óleo residual pingue para o prato. Tenha cuidado para não se queimar.
12. Pode voltar a utilizar o aparelho imediatamente depois de o usar.

Painel de controlo

Botão de ligar (5)

- Uma vez que o cesto e a grelha estão devidamente posicionados dentro do dispositivo, o botão de ligar irá acender-se.
- Mantenha premido o ícone de alimentação, o dispositivo emitirá um sinal sonoro e o ecrã mostrará 15 minutos a piscar.
- Se premir novamente este ícone, o programa selecionado ou o ajuste manual será iniciado. Premindo novamente este ícone, o dispositivo fará uma pausa. Quando quiser terminar o programa, mantenha pressionado o ícone.

PORTUGUÊS

Seleção de programa predefinido (6)

Prima o ícone para selecionar o programa desejado. Para cada programa selecionado, o ecrã mostrará a temperatura e o tempo para cada programa.

A tabela abaixo mostra as temperaturas e tempos para os programas predefinidos, a quantidade de alimentos que podem ser inseridos e se é necessário saltar.

Programa	Temperatura	Tempo	Quantidade	Revolver
Batatas fritas	200°C	18 min	400-600 gr	Sim, na metade do tempo
Bacon	180°C	7 min	Encher apenas a base da grelha.	Não é necessário
Frango*	200°C	15 min	Encher apenas a base da grelha.	Não é necessário
Gambas	175 °C	10 min	Encher apenas a base da grelha.	Não é necessário
Carne*	180°C	10 min	Encher apenas a base da grelha.	Não é necessário
Muffins	170°C	10-12 min	Encher apenas a base da grelha.	Não é necessário
Legumes*	170°C	20 min	Encher apenas a base da grelha.	Não é necessário
Peixes*	180°C	8 min	500 g	Não é necessário
Nuggets	200°C	10 min	Encher apenas a base da grelha.	Não é necessário

*O tempo para o frango é determinado pelo tempo de cozedura das asas de frango.

*O tempo para a carne é determinado pelo tempo de cozedura dos hambúrgueres.

*O tempo para os legumes depende do tipo de legume a ser utilizado.

*O tempo para peixe é determinado em função da cozedura de uma dourada aberta.

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.
- Adicione aproximadamente 1-2 minutos ao tempo de preparação indicado na tabela se começar a cozinhar enquanto o aparelho ainda está frio.

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.
- Saltear 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 massa pré-cozinhada requer um tempo de preparação menos 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.

Alteração temperatura/tempo (4 e 7)

Para alterar a temperatura e o tempo dos programas, pressione os ícones de aumento e diminuição para cada programa. A temperatura está no lado esquerdo do ecrã e o tempo está no lado direito do ecrã.

Saltear os alimentos

Alguns alimentos podem necessitar ser salteados enquanto estiverem a ser cozinhados. Para saltear os ingredientes, tire o recipiente do dispositivo e agite-o. Volte a colocá-lo no dispositivo.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza

- Limpe o aparelho 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.

Aviso

- 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 estiver sujidade presa dentro do cesto e da grelha, recomendamos encher o cesto com

PORTUGUÊS

água quente misturada com detergente, e depois deixe o cesto e a grelha secarem durante aproximadamente 10 minutos.

- Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
- Tanto o cesto como a grelha são laváveis na máquina da louça. Lembre-se que a utilização frequente da máquina da louça faz com que o produto se estrague mais rapidamente.
- Limpe o elemento aquecedor com uma escova suave para retirar qualquer resto de comida. Tenha extremo cuidado durante este processo para não danificar o elemento aquecedor.

Armazenamento

- Desconecte e deixe arrefecer o aparelho depois do uso.
- Certifique-se de que todas as partes estão limpas e secas quando guardar o dispositivo.
- Coloque o cabo de alimentação no compartimento de armazenamento do cabo e mantenha-o firme dentro da ranhura para o cabo.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
A fritadeira de ar quente não funciona	O produto não está conectado.	Conecte o adaptador à corrente elétrica com ligação à terra.
	Não iniciou o temporizador.	Gire o seletor de tempo para o tempo de cozedura desejado para ligar o produto.
Os alimentos cozinhados na fritadeira são crus.	Os ingredientes no cesto são demasiado grandes.	Coloque ingredientes mais pequenos no cesto. A comida fica mais bem cozinhada em pequenos lotes.
	A temperatura selecionada é excessivamente baixa.	Rode o seletor de temperatura para a configuração de temperatura desejada (ver secção "Funcionamento").

<p>Os ingredientes foram fritos de forma desigual. Os aperitivos fritos profundos não têm um resultado estaladiço quando saem da fritadeira profunda.</p>	<p>O tempo de preparação é demasiado curto.</p>	<p>Rode o seletor de temperatura para a configuração de temperatura desejada (ver secção "Funcionamento").</p>
	<p>Alguns alimentos precisam de ser mexidos no meio do processo de fritura.</p>	<p>Os ingredientes que ficam empilhados uns em cima dos outros (por exemplo, batatas fritas) devem ser agitados a meio do tempo de cozedura. Ver secção "Funcionamento".</p>
	<p>Cozinhou comida destinada a ser frita numa fritadeira convencional.</p>	<p>Cozinhe aperitivos de forno ou coloque um pouco de óleo nos alimentos para obter um resultado mais crocante.</p>
<p>O recipiente não desliza corretamente dentro do produto.</p>	<p>Excesso de ingredientes no cesto.</p>	<p>Não exceda a quantidade máxima permitida no cesto.</p>
	<p>O cesto não está corretamente posicionado dentro do aparelho.</p>	<p>Empurre o cesto para dentro do aparelho até ouvir um clique.</p>
<p>Sai fumo branco de dentro do produto.</p>	<p>Está a cozinhar alimentos gordurosos.</p>	<p>Quando se fritam ingredientes gordos na fritadeira ao ar, uma grande quantidade de óleo derrama para dentro do aparelho. O óleo produz fumo branco e a fritadeira pode ficar mais quente do que o normal. Isto não afeta o dispositivo nem o resultado.</p>
	<p>O cesto ainda contém gordura de usos anteriores.</p>	<p>O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura no aparelho. Certifique-se de limpar bem após cada utilização.</p>

PORTUGUÊS

As batatas fritas frescas são fritas de forma desigual na fritadeira de ar.	Não usou o tipo correto de batata.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que se mantêm firmes durante o processo de fritura.
	Não limpou bem as batatas antes de as fritar.	Enxague bem as batatas para remover o amido.
As batatas fritas frescas não são estaladiças quando saem da fritadeira ao ar.	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.
A fritadeira de ar quente não funciona		Adicione um pouco mais de óleo para resultados mais crocantes.
	O produto não está conectado.	Conecte o adaptador à corrente elétrica com ligação à terra.
	Não iniciou o temporizador.	Gire o seletor de tempo para o tempo de cozedura desejado para ligar o produto.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência do produto: 04322

Produto: Cecofry Advance 5000 Black

220-240 V~

50/60 Hz, 1700 W

Capacidade: 2.5 A

Ajustes de temperatura: 80°C—200°C

Temporizador: (1-60 min)

Desenhado em Espanha | Fabricado em China

7. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



A diretiva europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Aparelhos Elétricos e Eletrónicos (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. Behuizing
2. Bedieningspaneel
3. Frituurmand
4. Rooster
5. Handvat van de pan
6. Luchtingang
7. Snoer
8. Muffin bakvormen

Bedieningspaneel

Afb. 2.

1. Vooraf bepaalde programma's
2. Opwarm indicatielampje
3. Ventilator indicatielampje
4. Verhoging en verlaging van de temperatuur
5. Aan/uit en start/pauze
6. Standaard programma selectie
7. Toenemende en afnemende tijd

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 het rek grondig schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
- Gebruik een vochtige doek om zowel de buitenkant als de binnenkant van het apparaat schoon te maken en droog het af.
- Maak het verwarmingselement niet nat.
- Vul het apparaat niet met olie of een andere vloeistof.
- Plaats het toestel op een stabiel en vlak oppervlak.
- Plaats het toestel niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is.
- Plaats het rek goed in de pan.

3. WERKING

1. Plaats het apparaat op een vlak en stabiel oppervlak.
2. Schakel het toestel in.
3. Verwijder voorzichtig het frituurmandje uit het toestel. Gebruik het handvat hiervoor. Zorg ervoor dat het rooster op zijn plaats zit in de mand.
4. Leg de ingrediënten in de pan.

Opmerking

- Vul het toestel niet verder dan de Max markering.
5. Plaats het mandje terug in het apparaat. Het apparaat heeft een veiligheidssysteem waardoor u het niet kunt gebruiken als de mand niet op zijn plaats zit.
 6. Selecteer het gewenste programma en druk op het Start/Pauze icoon. Vanaf nu zal het apparaat beginnen te werken.
 7. Als u op een bepaald moment het koken wilt onderbreken, drukt u op het pictogram Start/Pauze. In geval van beëindiging houdt u hetzelfde icoon ingedrukt.
 8. Als u een alarm hoort, betekent dit dat de voorbereidingstijd is afgelopen. Verwijder de pan uit het apparaat.
 9. Controleer of de ingrediënten gaar zijn naar uw smaak. Zo niet, plaats de pan dan terug in het apparaat en stel de timer in voor nog een paar minuten.
 10. Om de ingrediënten uit het toestel te halen, legt u het op een hittebestendig oppervlak. Afhankelijk van de aard van de ingrediënten kan stoom worden geproduceerd.
 11. Leeg de mand in een kom of bord. Gebruik een tang om de ingrediënten eruit te halen, zodat er geen restjes olie op het gerecht kunnen druppelen. Let op dat u zich niet verbrandt.
 12. U kunt het apparaat weer gebruiken zodra u klaar bent met het gebruik ervan.

Bedieningspaneel

Aan-/uitknop (5)

- Zodra de mand en het rooster goed op hun plaats in het toestel zitten, gaat de aan/uit-knop branden.
- Houd het aan/uit-pictogram ingedrukt, het toestel piept en op het scherm knippert gedurende 15 minuten.
- Als u nogmaals op dit pictogram drukt, wordt het geselecteerde programma of de handmatige afstelling gestart. Als u nogmaals op dit icoon drukt, zal het toestel pauzeren. Wanneer u het programma wilt beëindigen, houdt u het pictogram ingedrukt.

Standaard programma selectie (6)

Druk op het pictogram om het gewenste programma te kiezen. Voor elk gekozen programma geeft het display de temperatuur en de tijd aan.

NEDERLANDS

In de onderstaande tabel staan de temperaturen en tijden van de voorgeprogrammeerde programma's, de hoeveelheid voedsel die erin kan en of sauteren vereist is.

Programma	Temperatuur	Tijd	Hoeveelheid	Roeren
Frietjes	200°C	18 min	400-600 gr	Si, a mitad del tiempo
Bacon	180°C	7 min	Vul alleen de basis van het raster.	Niet nodig
Kip*	200°C	15 min	Vul alleen de basis van het raster.	Niet nodig
Gamba's	175°C	10 min	Vul alleen de basis van het raster.	Niet nodig
Vlees*	180°C	10 min	Vul alleen de basis van het raster.	Niet nodig
Cupcakes	170°C	10-12 min	Vul alleen de basis van het raster.	Niet nodig
Groenten*	170°C	20 min	Vul alleen de basis van het raster.	Niet nodig
Vis*	180°C	8 min	500 g	Niet nodig
Nuggets	200°C	10 min	Vul alleen de basis van het raster.	Niet nodig

*De tijd voor de kip is vooraf ingesteld op basis van de gaarheid van kippenvleugeltjes.

*De tijd voor het vlees is vooraf bepaald op basis van de gaartijd van een hamburger.

*De tijd van de groente hangt af van de soort groente die gebruikt wordt.

*De kooktijd van de vis is vooraf bepaald volgens de kooktijd van een open zeebrasem.

Opmerking

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

Voeg ongeveer 1-2 minuten toe aan de in de tabel aangegeven bereidingstijd als u begint te koken terwijl het apparaat nog koud is.

Aanbevelingen

- Kleinere levensmiddelen vergen minder bereidingstijd dan grotere levensmiddelen.
- Een groter aantal ingrediënten vergt slechts een iets langere bereidingstijd, en omgekeerd vergt een kleiner aantal ingrediënten slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Door kleinere ingrediënten tijdens het koken te sauteren, wordt het resultaat

geoptimaliseerd en kan onderkoken worden voorkomen.

- 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.
- Voorgebakken 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.

Wijziging temperatuur/tijd (4 en 7)

Om de temperatuur en de tijd van de programma's te wijzigen, drukt u op de pictogrammen voor het verhogen en verlagen ervan. De temperatuur staat links op het display en de tijd staat rechts op het display.

Sauteer het voedsel

Sommige voedingsmiddelen moeten tijdens het koken worden aangebraden. Om de ingrediënten te sauteren, haalt u het bakje uit het apparaat en schudt u hem. Plaats hem terug in het apparaat.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Schoonmaken

- Maak het apparaat 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.

Opmerking

- Verwijder de pan om het toestel sneller te laten afkoelen.
- Maak het toestel grondig schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
- Wij adviseren het gebruik van een vloeibare ontvetter om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.
- Als er vuil in de pan en het rek verstopt zit, raden wij aan de pan te vullen met heet water gemengd met afwasmiddel, en vervolgens de pan en het rek ongeveer 10 minuten te laten drogen.

NEDERLANDS

- Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.
- Zowel de mand als het rooster zijn vaatwasmachine bestendig. Vergeet niet dat veelvuldig gebruik van de vaatwasmachine het product sneller doet afbreken.
- Maak het verwarmingselement schoon met een zachte borstel om etensresten te verwijderen. Wees uiterst voorzichtig tijdens dit proces om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

Het apparaat opbergen

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen van het toestel schoon en droog zijn wanneer u het opbergt.
- Plaats het netsnoer in het snoeropbergvak en steek het stevig in de snoergleuf.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De hete lucht frituurpan werkt niet	Het toestel is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet gestart.	Draai de tijdkiezer op de gewenste kooktijd om het toestel in te schakelen.
Voedsel dat gekookt is is nog rauw.	De ingrediënten in de mand zijn te groot.	Plaats kleinere ingrediënten in de mand. Het voedsel kan best in kleinere hoeveelheden worden gekookt.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Draai de temperatuurkiezer naar de gewenste temperatuurinstelling (zie hoofdstuk "Bediening").

De ingrediënten zijn ongelijk gebakken. Gefrituurde snacks hebben geen krokant resultaat wanneer ze uit de air fryer komen.	De voorbereidingstijd is te kort.	Draai de temperatuurkiezer naar de gewenste temperatuurinstelling (zie het hoofdstuk "Bediening").
	Sommige ingrediënten moeten geschud worden halverwege het bakproces.	Ingrediënten die op elkaar worden gestapeld (bijv. frietjes) moeten tijdens het koken worden geschud. Zie het hoofdstuk "Bediening".
	U heeft voedsel bereid dat bedoeld is om te bereiden in een conventionele friteuse.	Maak de hapjes in de oven bak ze met een beetje olie voor een krokanter resultaat.
De mand schuift niet correct in het toestel.	Er zitten teveel ingrediënten in de mand.	Overschrijd de aangegeven maximum hoeveelheid niet.
	De mand is niet goed geplaatst.	Duw het mandje naar beneden in het toestel tot u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het toestel.	U kookt erg vet voedsel.	Bij het frituren van vette ingrediënten in de air fryer lekt een grote hoeveelheid olie in het apparaat. De olie produceert witte rook en de frituurpan kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het resultaat.
	Het toestel bevat nog vet van eerder gebruik.	De witte rook is te wijten aan de verhitting van het vet in het toestel. Zorg ervoor dat u de mand volledig reinigt na elk gebruik.
Verse frietjes worden ongelijk gebakken in de friteuse.	U heeft niet de correcte soort aardappelen gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren.
	U hebt de aardappelen niet goed schoongemaakt voor het frituren.	Spoel de aardappelen goed af om het zetmeel te verwijderen.

NEDERLANDS

Verse frietjes zijn niet knapperig als ze uit de lucht frituurpan komen.	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.
De hete lucht frituurpan werkt niet		Voeg een beetje olie toe om krokantere resultaten te verkrijgen.
	Het toestel is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet gestart.	Draai de tijdkiezer op de gewenste kooktijd om het toestel in te schakelen.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Referentie van het product: 04322
Product: Cecofry Advance 5000 Black
220-240 V~
50/60 Hz, 1700 W
Capaciteit: 2.5 A
Instellingen temperatuur: 80°C—200°C
Timer: (1-60 min)
Geproduceerd in China / Ontworpen in Spanje.

7. RECYCLAGE VAN HUISHOUDTOESTELLEN



De Europese richtlijn 2012/19/UE betreffende Afdankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) bepaalt dat kleine huishoudelijke elektrische apparaten niet gerecycleerd 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 meer informatie over de meest geschikte wijze om elektrische huishoudtoestellen en hun bijhorende batterijen af te voeren contacteert u de plaatselijke overheid.

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.

Mocht u op een bepaald moment een incident met het product vaststellen of vragen hebben, dan kunt u contact opnemen met de officiële Cecotec Technical Support Service op +34 96 321 07 28.

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1.

1. Obudowa
2. Panel sterowania
3. Kosz
4. Kratka
5. Uchwyt kosza
6. Odpowietrznik
7. Kabel
8. Foremki do magdalenek

Panel sterowania

Rys. 2.

1. Programy domyślne
2. Kontrolka ogrzewania
3. Kontrolka świetlna wentylatora
4. Zwiększyć i zmniejszyć temperaturę
5. Przycisk zasilania oraz wstrzymania Start/Pauza
6. Domyślny wybór programu
7. Zwiększyć i zmniejszyć czas.

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 stelaż gorącą wodą z detergentem i delikatną gąbką.
- Użyj wilgotnej szmatki, aby wyczyścić urządzenie z zewnątrz i od wewnątrz i wysuszyć.
- Nie dopuść do zamoczenia elementu grzejnego.
- Nie napełniaj urządzenia olejem ani żadną inną cieczą.
- Ustaw urządzenie na stabilnej i płaskiej powierzchni.
- Nie stawiaj urządzenia na powierzchni nieodpornej na ciepło.
- Prawidłowo umieść kratkę w koszu.

3. FUNKCJONOWANIE

1. Umieść urządzenie na stabilnej i płaskiej powierzchni.
2. Odłącz urządzenie.
3. Ostrożnie wyjąć kosz z urządzenia. Użyj do tego uchwytu. Upewnij się, że stojak jest na swoim miejscu w koszu.
4. Włóż składniki do kosza.

Ostrzeżenie

- Nie napętniaj kosza powyżej znaku Max.
5. Włóż koszyk z powrotem do urządzenia. Urządzenie posiada system bezpieczeństwa, który nie pozwoli Ci z niego korzystać, jeśli kosz nie jest na swoim miejscu.
 6. Wybierz żądany program i wciśnij ikonę Start/ Pauza. W tym czasie urządzenie zacznie działać.
 7. Jeśli chcesz zatrzymać gotowanie, podczas gotowania wciśnij ikonę Start/ Pauza W przypadku końca przytrzymaj wciśnięty
 8. Kiedy słyszysz alarm, oznacza to, że czas przygotowań dobiegł końca. Wyjąć pojemnik z urządzenia.
 9. Sprawdź, czy składniki są ugotowane według Twojego gustu. Jeśli nie, włóż pojemnik z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka minut.
 10. Aby usunąć składniki z wnętrza urządzenia, umieść je na powierzchni odpornej na ciepło. W zależności od rodzaju składników może powstawać para.
 11. Opróżnij kosz do miski lub talerza. Do wyjmowania składników używaj szczypic Uważaj, aby się nie poparzyć.
 12. Po zakończeniu użytkowania można ponownie korzystać z urządzenia.

Panel sterowania

Przycisk zasilania (5)

- Po prawidłowym umieszczeniu kosza i półki w urządzeniu przycisk zasilania zaświeci się.
- Przytrzymaj wciśnięty przycisk zasilania, urządzenie wyda dźwięk a na ekranie pojawi się 15min migając.
- Naciskając tę ikonę ponownie zostanie uruchomiony wybrany program lub ustawienie. Jeśli na nowo naciśniesz ikonę, urządzenie się zatrzyma, W momencie kiedy będziesz chciał zakończyć program, przytrzymaj wciśniętą ikonę.

Wybór programu wstępnego (6)

Naciśnij ikonę, aby wybrać żądany program. Dla każdego wybranego programu wyświetlacz pokaże temperaturę i czas dla każdego z nich.

POLSKI

Poniższa tabela przedstawia temperatury i czasy zaprogramowanych programów, ilość żywności, którą można włożyć i czy konieczne jest podsmażenie żywności.

Program	Temperatura	Czas	Ilość	Mieszać
S m a ż o n e kartofle	200°C	18 min	400-600 gr	Tak, po potowie czasu
Bekon	180°C	7 min	Wypełnić tylko spód kratki	Nie jest wymagane
Kurczak*	200°C	15 min	Wypełnić tylko	Nie jest wymagane
Krewetki	175°C	10 min	Wypełnić tylko	Nie jest wymagane
Mięso*	180°C	10 min	Wypełnić tylko	Nie jest wymagane
Magdalenki	170°C	10-12 min	Wypełnić tylko	Nie jest wymagane
Warzywa*	170°C	20 min	Wypełnić tylko	Nie jest wymagane
Ryba*	180°C	8 min	500 g	Nie jest wymagane
Nuggets	200°C	10 min	Wypełnić tylko	Nie jest wymagane

*Czas do przyrządzenia kurczaka znajduje się wstępnie ustawiony w funkcji gotowania skrzydełek.

*Czas do przyrządzenia mięsa wołowego znajduje się wstępnie ustawiony w funkcji gotowania hamburgera.

*Czas na przygotowanie warzywe zależne jest od rodzaju gotowanych warzyw.

*Czas na przygotowanie ryby jest wstępnie ustawiony w funkcji gotowania ryby.

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.

Jeśli zaczniesz gotować, gdy urządzenie jest jeszcze zimne, dodaj około 1-2 minuty do czasu przygotowania wskazanego w tabeli.

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.
- Podsmażanie najmniejszych składników podczas gotowania optymalizuje wynik i pomaga zapobiegać niedopieczonemu 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.
- 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.

Modyfikacja temperatury/czas (4 y 7)

Do modyfikacji temperatury i czasu w programach, naciśnij ikony do zwiększenia lub zmniejszenia. Temperatura znajduje się po lewo na wyświetlaczu i czas po prawo.

Smażone jedzenie

Niektóre potrawy mogą wymagać smażenia podczas gotowania. Niektóre potrawy mogą wymagać smażenia podczas gotowania. Aby usmażyć składniki, wyjmij pojemnik z urządzenia i potrząśnij nim. Włóż go z powrotem do urządzenia.

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.

Ostrzeżenie

- 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 i półki utkną brud, zalecamy napełnienie kosza gorącą wodą z dodatkiem detergentu, a następnie pozostawienie kosza i rusztu do wyschnięcia na około 10 minut.

POLSKI

- Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nierysującą gąbką.
- Zarówno kosz, jak i kratka mają nieprzywierającą powłokę i można je myć w zmywarce. Pamiętaj, że częste używanie zmywarki powoduje szybsze psucie się produktu.
- Wyczyść element grzejny 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.
- Umieść przewód zasilający w schowku na przewód i mocno przytrzymaj go w gnieździe przewodu.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Frytownica na gorące powietrze nie działa	Produkt nie jest podłączony.	Podłącz zasilacz do uziemionego gniazdka elektrycznego.
	Zegar nie został uruchomiony.	Przekręć przełącznik czasu na żądany czas gotowania, aby włączyć urządzenie.
Jedzenie gotowane we frytkownicy dietetycznej jest surowe.	Składniki w koszyku są za duże.	Do kosza włóż mniejsze kawałki jedzenia. Jedzenie najlepiej gotować w małych partiach.
	Wybrana temperatura jest za niska.	Ustaw przełącznik temperatury na żądaną temperaturę (patrz rozdział „Obsługa”).

Składniki zostały nierówno usmażone. Smażone przystawki nie mają chrupkości po wyjęciu z frytownicy dietetycznej.	Czas przygotowania jest za krótki.	Ustaw przelącznik timera na żądany czas przygotowania (patrz rozdział „Obsługa”).
	Niektóre potrawy wymagają mieszania w trakcie smażenia.	Składniki ułożone jeden na drugim (na przykład frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania. Zobacz sekcję „Działanie”.
	Ugotowałaś żywność przeznaczoną do smażenia w tradycyjnej frytkownicy.	Gotuj przekąski z piekarnika lub posmaruj je odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat.
Kosz nie wsuwa się prawidłowo do produktu.	W koszyku jest za dużo składników.	Nie przekraczaj maksymalnej kwoty dozwolonej w koszyku.
	Kosz nie jest prawidłowo włożony do urządzenia.	Wsuń kosz do urządzenia, aż usłyszysz kliknięcie.
Z produktu wydobywa się biały dym.	Gotujesz bardzo tłuste potrawy.	Podczas smażenia tłustych składników we frytownicy powietrznej do urządzenia przedostaje się duża ilość oleju. Z oleju wydobywa się biały dym, a frytownica może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na wynik.
	Kosz nadal zawiera tłuszcz z poprzednich zastosowań.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w urządzeniu. Po każdym użyciu należy go dokładnie wyczyścić.
Świeże frytki smażą się nierównomiernie we frytownicy powietrznej.	Nie użyłeś właściwego rodzaju ziemniaka.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają jędrne podczas smażenia.
	Ziemniaki nie zostały odpowiednio wyczyszczone przed smażeniem.	Dobrze optucz ziemniaki, aby usunąć skrobię.

POLSKI

Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	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.
Frytownica na gorące powietrze nie działa		Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.
	Produkt nie jest podłączony.	Podłącz zasilacz do uziemionego gniazdka elektrycznego.
	Zegar nie został uruchomiony.	Przekręć przełącznik czasu na żądany czas gotowania, aby włączyć urządzenie.

6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 04322

Produkt: Cecofry Advance 5000 Black

220-240 V~

50/60 Hz, 1700 W

Pojemność: 2.5 A

Ustawienie temperatury: 80°C—200°C

Czasomierz: (1-60 min)

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

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 SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

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, 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 Serwis pomocy technicznych 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. Plášť
2. Kontrolní panel
3. Košík
4. Mřížka
5. Držák košíku
6. Vývod vzduchu
7. Kabel
8. Formičky na muffiny

Kontrolní panel

Obr. 2.

1. Přednastavené programy
2. Kontrolka ohřevu
3. Světelná kontrolka ventilátoru
4. Zvyšování a snižování teploty
5. Zapnutí/vypnutí a spuštění/pauza
6. Výběr výchozího programu
7. Prodlužování a zkracování času

2. PŘED POUŽITÍM

- Vyjměte přístroj z krabice.
- Prohlédněte přístroj, jestli není viditelně poškozen. Pokud poškození najdete, kontaktujte oficiální Asistenční technický servis Cecotec, pro doporučení a nebo opravu přístroje.
- Košík a rošt důkladně očistěte horkou vodou, saponátem a neabrazivní houbou.
- Použijte jemný vlhký hadřík pro čištění vnitřní i vnější části přístroje a následně ho usušte.
- Chraňte topné těleso před vlhkostí.
- Neplňte zařízení olejem ani jinou tekutinou.
- Umístěte přístroj vždy na povrchy stabilní a rovné.
- Neumísťujte zařízení na povrch, který není tepelně odolný.
- Správně vložte mřížku do košíku.

3. FUNGOVÁNÍ

1. Umístěte přístroj na rovný a stabilní povrch.
2. Zapojte přístroj.
3. Opatrně vyjměte koš ze zařízení. Použijte k tomu rukojeť. Ujistěte se, že je stojan v koši na svém místě.
4. Vložte přísady do koše.

Upozornění

- Koš nenaplňujte více, než je značka Max.
5. Vraťte koš zpět do zařízení. Přístroj je vybaven bezpečnostním systémem, který vám nedovolí jej používat, pokud koš není na svém místě.
 6. Vyberte požadovaný program a stiskněte ikonu Start/Pauza. V tomto okamžiku začne zařízení pracovat.
 7. Pokud si kdykoli během vaření přejete vaření pozastavit, stiskněte ikonu Start/Pauza. V případě ukončení stiskněte a podržte stejnou ikonu.
 8. Když uslyšíte upozornění, znamená to, že čas přípravy skončil. Vyjměte nádobu ze zařízení.
 9. Zkontrolujte, zda jsou ingredience uvařené podle vašich představ. Pokud ne, vložte nádobu zpět do zařízení a nastavte časovač na několik dalších minut.
 10. Chcete-li vyjmout přísady z vnitřku spotřebiče, položte jej na žáruvzdorný povrch. V závislosti na typu přísad může vznikat pára.
 11. Vyprázdněte jídlo z koše do misky nebo talíře. K vyjmutí ingrediencí použijte kleště, abyste zabránili odkapávání zbytků oleje na pokrm. Dávejte pozor, ať se nespálíte.
 12. Jakmile spotřebič dokončíte, můžete jej znovu použít.

Kontrolní panel

Tlačítko zapnutí (5)

- Jakmile jsou koš a stojan správně umístěny uvnitř zařízení, rozsvítí se tlačítko napájení.
- Stiskněte a podržte ikonu napájení, zařízení vydá zvukový signál a na displeji se zobrazí blikajících 15 minut.
- Dalším stisknutím této ikony se spustí vybraný program nebo ruční nastavení. Pokud tuto ikonu stisknete znovu, zařízení se pozastaví. Když chcete program ukončit, stiskněte a podržte ikonu.

Výběr výchozího programu (6)

Stisknutím ikony vyberte požadovaný program. Pro každý zvolený program se na displeji

ČEŠTINA

zobrazí teplota a čas pro každý program.

V následující tabulce jsou uvedeny teploty a časy přednastavených programů, množství vložených potravin a informace o tom, zda je vyžadováno smažení.

Programy	Nastavitelná	Čas	Množství	Míchat
Hranolky	200°C	18 min	400-600 gr	Ano, polovinu času
Slanina	180°C	7 min	Vyplňte pouze základnu mřížky.	Není třeba
Kuře*	200°C	15 min	Vyplňte pouze základnu mřížky.	Není třeba
Krevety	175°C	10 min	Vyplňte pouze základnu mřížky.	Není třeba
Maso*	180°C	10 min	Vyplňte pouze základnu mřížky.	Není třeba
Muffiny	170°C	10-12 min	Vyplňte pouze základnu mřížky.	Není třeba
Zelenina*	170°C	20 min	Vyplňte pouze základnu mřížky.	Není třeba
Ryby*	180°C	8 min	500 g	Není třeba
Nugety	200°C	10 min	Vyplňte pouze základnu mřížky.	Není třeba

*Doba přípravy kuřete je přednastavena podle propečenosti kuřecích křídél.

*Doba přípravy masa je předem stanovena podle doby přípravy hamburgeru.

*Doba přípravy zeleniny závisí na druhu použité zeleniny.

*Doba vaření ryby je předem stanovena podle doby vaření mořského vlka.

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.

Přibližně 1-2 minuty přidejte k době přípravy uvedeně v tabulce, pokud zahájíte vaření, když je zařízení ještě studené.

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.

- Restováním menších ingrediencí během vaření optimalizujete výsledek a můžete 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.
- 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.

Změna teploty/času (4 a 7)

Chcete-li změnit teplotu a čas programů, stiskněte ikony zvýšení a snížení pro každý program. Teplota je na levé straně displeje a čas na pravé straně displeje.

Osmazení potravin

Některá jídla bude možná nutné během vaření restovat. Chcete-li suroviny restovat, vyjměte nádobu ze zařízení a protřepejte ji. Vložte jej zpět do zařízení.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čištění

- Po každém použití přístroj vyčistěte.
- Odpojte přístroj z elektrické sítě a nechejte ho úplně vychladnout než ho začnete čistit.
- K čištění koše a stojanu nepoužívejte kovové nádoby nebo brusné prostředky.
- Použijte jemný vlhký hadřík pro čištění venkovní části přístroje.
- Nikdy ho neponořujte do vody ani do jiných tekutin.
- Nepoužívejte houby, prášky nebo abrazivní čisticí prostředky na čištění tohoto přístroje.

Upozornění

- 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 a koše uvíznuté nečistoty, doporučujeme koš naplnit horkou vodou smíchanou se saponátem a poté koš a mřížku nechat přibližně 10 minut odmočit.
- Vnitřek spotřebiče očistěte horkou vodou a neabrazivní houbou.
- Koš i mřížku lze mýt v myčce nádobí. Nezapomeňte, že časté používání myčky nádobí způsobuje rychlejší poškození výrobku.
- Vyčistěte topné těleso 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 ji vychladnout.
- Při skladování se ujistěte, že jsou všechny části zařízení čisté a suché.
- Vložte napájecí kabel do přihrádky na kabel a pevně jej přidržte ve slotu pro kabel.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje	Přístroj není zapojen.	Zapněte napájecí kabel do uzemněné zásuvky elektrické energie.
	Časovač se nespustil.	Pro zapnutí spotřebiče otočte voličem času na požadovanou dobu vaření.
Potraviny připravené ve fritéze jsou syrové.	Složky v koši jsou příliš velké.	Do koše vložte menší přísady. Potraviny se připravují lépe v malých dávkách.
	Zvolená teplota vaření je příliš nízká.	Otočte volič teploty na požadované nastavení teploty (viz kapitola "Obsluha").
Ingredience jsou osmažené nerovnoměrně. Smažené předkrmy nejsou křupavé, když vyjdou z dietní fritézy.	Doba přípravy je příliš krátká.	Otočte voličem časovače na požadovanou dobu přípravy (viz kapitola "Obsluha").
	Některé potraviny vyžadují zatřesení v polovině procesu smažení.	Přísady, které se hromadí jedna na druhé (např. hranolky), by se měly v polovině vaření protřepat. Viz část "Obsluha".
	Smažili jste potraviny, které by měly být smažené v konvenční fritéze.	Připravte potraviny v troubě nebo přidejte na potraviny trochu oleje, abyste dosáhli křupavějšího výsledku.
Koš se do výrobku nezasouvá správně.	V košíku je příliš mnoho potravin.	Nepřekračujte maximální povolenou částku v košíku.
	Koš není uvnitř spotřebiče správně umístěn.	Zatlačte koš do spotřebiče, dokud neuslyšíte cvaknutí.

Z přístroje vychází bílý kouř.	Vaříte tučné jídlo.	Při smažení mastných surovin ve fritéze uniká do spotřebiče velké množství oleje. Olej produkuje bílý kouř a fritéza může být teplejší než obvykle. To nemá vliv na zařízení ani na výsledek.
	Koš stále obsahuje mastnotu z předchozích použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku ve spotřebiči. Nezapomeňte jej po každém použití řádně vyčistit.
Čerstvé hranolky se ve fritéze smaží nerovnoměrně.	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a dbejte na to, aby během smažení zůstaly pevné.
	Před smažením jste brambory řádně nevyčistili.	Brambory dobře opláchněte, abyste odstranili škrob.
Čerstvé hranolky nejsou po vyjmutí z fritézy křupavé.	Křupavost hranolek závisí na množství vody a oleje.	Před přidáním oleje nezapomeňte brambory vysušit.
		Brambory nakrájejte na menší kousky, abyste dosáhli ostřejších výsledků.
Horkovzdušná fritéza nefunguje		Na čerstvě připravené hranolky přidejte trošku oleje, aby byly křupavější.
	Přístroj není zapojen.	Zapněte napájecí kabel do uzemněné zásuvky elektrické energie.
	Časovač se nespustil.	Pro zapnutí spotřebiče otočte voličem času na požadovanou dobu vaření.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 04322

Produkt: Cecofry Advance 5000 Black

220-240 V~

50/60 Hz, 1700 W

Objem: 2.5 A

ČEŠTINA

Nastavení teploty: 80°C—200°C

Časovač: (1-60 min)

Vyrobena 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 nevhodnějším 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 připisatelnou 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.

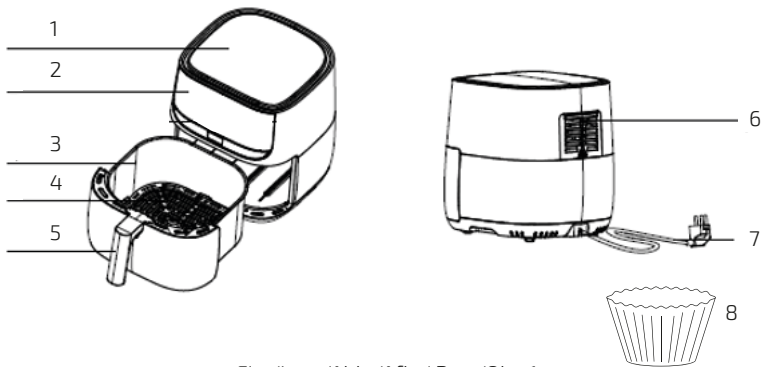


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1



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

www.cecotec.es

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

EA01210630