

cecotec

CECOFRY ADVANCE 9000 WINDOW

Freidora de aire / Air fryer



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

Instrucciones de seguridad.	4
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	10
Sicherheitshinweise	14
Istruzioni di sicurezza	18
Instruções de segurança	22
Veiligheidsvoorschriften	26
Instrukcje bezpieczeństwa	29
Bezpečnostní pokyny	33

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	36
2. Antes de usar	36
3. Funcionamiento	37
4. Limpieza y mantenimiento	41
5. Resolución de problemas	41
6. Especificaciones técnicas	43
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	44
8. Garantía y SAT	44
9. Copyright	44

INDEX

1. Parts and components	45
2. Before use	45
3. Operation	46
4. Cleaning and maintenance	49
5. Troubleshooting	50
6. Technical specifications	51
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	52
8. Technical support and warranty	52
9. Copyright	52

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	53
2. Avant utilisation	53
3. Fonctionnement	54
4. Nettoyage et entretien	58
5. Résolution de problèmes	58
6. Spécifications techniques	60
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	61
8. Garantie et SAV	61
9. Copyright	61

INHALT

1. Teile und Komponenten	62
2. Vor dem Gebrauch	62
3. Bedienung	63
4. Reinigung und Wartung	67
5. Problembehebung	67
6. Technische Spezifikationen	69
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	69
8. Garantie und Kundendienst	70
9. Copyright	70

INDICE

1. Parti e componenti	71
2. Prima dell'uso	71
3. Funzionamento	72
4. Pulizia e manutenzione	76
5. Risoluzione dei problemi	76
6. Specifiche tecniche	78
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	79
8. Garanzia e supporto tecnico	79
9. Copyright	79

ÍNDICE

1. Peças e componentes	80
2. Antes de usar	80
3. Funcionamento	81
4. Limpeza e manutenção	85
5. Resolução de problemas	85
6. Especificações técnicas	87
7. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	87
8. Garantia e SAT	87
9. Copyright	88

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	89
2. Vóór u het apparaat gebruikt	89
3. Werking	90
4. Schoonmaak en onderhoud	93
5. Probleemoplossing	94
6. Technische specificaties	96
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	96
8. Garantie en technische ondersteuning	96
9. Copyright	97

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	98
2. Przed użyciem	98
3. Funkcjonowanie	99
4. Czyszczenie i konserwacja	102
5. Rozwiązywanie problemów	103
6. Dane techniczne	105
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	105
8. Gwarancja i Serwis techniczny	105
9. Copyright	106


OBSAH

1. Části a složení	107
2. Před použitím	107
3. Fungování	108
4. Čištění a údržba	111
5. Řešení problémů	112
6. Technické specifikace	113
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	114
8. Záruka a technický servis	114
9. Copyright	114

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.

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

Siga atentamente estas instrucciones de seguridad cuando use el producto.

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

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

como ambientes inflamables, explosivos, con presencia de químicos o húmedos.

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

All safety instructions must be closely followed when using the appliance.

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

- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.



This symbol means "caution, hot surface". The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not immerse the cable, plug, or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.
- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- Position the appliance in such a way to avoid spillage of hot liquids. Be especially careful with the handle.
- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance.
- We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working extractor fan or is well ventilated.
- Incorrect or improper use can damage the appliance and be dangerous for the user. Use the appliance only for the purposes described in this manual.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.
- Do not use outdoors.
- Check the power cable regularly for visible damage. If the cable is damaged, it must be repaired by the official Cecotec Technical Support Service to avoid any type of danger.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cable. Protect

it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cable hang over the edge of the working surface or worktop.

- Do not use extension cords, unless advised by a qualified electrician. Using the wrong type of extension cable could cause damage to the appliance or injuries to the user.
- Do not use the appliance if its cable, plug, or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres.
- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. Be careful when placing the basket out of the air fryer. Place the handle inwards to prevent spillage of what's inside. Do not place the appliance near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause electrical shock or fire.
- Do not fill the basket with oil to avoid causing a fire hazard.
- Do not touch the interior of the appliance while in operation.
- Always place the ingredients to be cooked inside the basket to prevent them from touching the heating elements.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use or when it is being cleaned. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts and before cleaning the appliance.
- Do not leave the appliance unsupervised while plugged to the mains.

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

Veillez suivre ces instructions de sécurité très attentivement lorsque vous utilisez l'appareil.

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions afin de réduire le risque d'incendies, de décharges électriques ou de lésions.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus

et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.

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



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


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

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

Befolgen Sie diese Sicherheitshinweise sorgfältig, wenn Sie das Produkt verwenden.

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

darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.

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


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

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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

Seguire attentamente queste istruzioni di sicurezza quando si usa l'apparecchio.

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

- Posizionare l'apparecchio in modo da evitare la fuoriuscita di liquidi caldi, facendo particolare attenzione al manico.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio.
- È consigliabile che la stanza nella quale verrà usato l'apparecchio disponga di una cappa filtrante o sia ben ventilata.
- Un uso incorretto o improprio dell'apparecchio può danneggiarlo e costituire un pericolo per l'utente. Utilizzare questo apparecchio per gli scopi descritti in questo manuale.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente prima di muoverlo, pulirlo o quando non è in uso.
- Non usare all'aperto.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di rischio.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Non permettere che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Non utilizzare prolunghe, a meno che non lo raccomandi un elettricista qualificato. Utilizzare un tipo di prolunga non corretto potrebbe provocare danni all'apparecchio o lesioni all'utente.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo, la spina o il telaio sono danneggiati o se funziona male, è caduto o è stato danneggiato.
- Non usare l'apparecchio in luoghi potenzialmente pericolosi come ambienti infiammabili, esplosivi o con presenza di sostanze chimiche o umide.

- Collocare l'apparecchio su di una superficie piatta e resistente al calore. Quando si estrae e appoggia il cestello interno dalla friggitrice ad aria, farlo con attenzione e posizionare il manico verso l'interno in modo da evitare la fuoriuscita del contenuto. Non collocare l'apparecchio vicino a fonti di calore, in luoghi dall'eccessivo livello di umidità o vicino a materiali infiammabili.
- Non inserire le dita né lasciare che altri oggetti entrino nelle aperture di ventilazione o di scarico, poiché ciò potrebbe causare scariche elettriche o incendi.
- Non riempire il cestello interno di olio per evitare il rischio d'incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Collocare sempre gli ingredienti da friggere all'interno del cestello interno per evitare il contatto con le resistenze.
- Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio quando non è in uso o se lo si sta pulendo. Lasciare raffreddare completamente prima di montare o rimuovere qualsiasi parte e/o procedere con la pulizia.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla corrente.
- Per garantirne il corretto funzionamento, la pulizia e manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate in linea con quanto spiegato in questo manuale di istruzioni.
- Non posizionare l'apparecchio a contatto con la parete. Mantenere una distanza di sicurezza di 10 cm rispetto alla parte posteriore dell'apparecchio e altri 10 cm da ogni lato. Non collocare oggetti sopra l'apparecchio quando in uso.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio emette vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere mani


e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite dell'aria. Potrebbe uscire aria calda dall'apparecchio quando si rimuove il cestello interno.

- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si notano fuoriuscite di fumo nero. Attendere che il fumo scompaia per rimuovere il cestello interno dall'apparecchio.
- Si consiglia l'uso di guanti quando si maneggia la griglia o il cestello interno.
- Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o aparelho.

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

- Coloque o aparelho de modo a evitar o derramamento de líquidos quentes. Tenha especial cuidado com a pega.
- Certifique-se de que a tensão de rede elétrica corresponda aos requisitos de tensão especificados na etiqueta de classificação do aparelho.
- Recomendamos que o espaço onde vai utilizar o aparelho esteja equipado com um extrator de fumos ou seja ventilado.
- O uso incorreto ou inadequado pode pôr em perigo, quer o aparelho, quer o utilizador. Utilize este aparelho para fins que aparecem descritos neste manual.
- Desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar ou quando não o utilizar.
- Não o utilize em exteriores.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe o cabo sobressair sobre a borda da superfície de trabalho ou da bancada.
- Não utilize extensores, a não ser que esteja recomendado por um electricista qualificado. O uso do tipo errado de extensor pode causar danos no aparelho ou lesões no utilizador.
- Não utilize o produto se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentarem danos ou se não funcionarem corretamente, sofreram alguma queda ou foram danificados.
- Não utilize o produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, com produtos químicos ou húmidos.

- Situe o produto numa superfície plana e resistente ao calor. Ao colocar a tigela fora da fritadeira, faça-o cuidadosamente e coloque a pega para dentro, de modo a evitar o derramamento do que está dentro. Não utilize o aparelho perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.
- Não insira ou permita que os seus dedos ou outros objetos entrem nas aberturas de ventilação ou de exaustão, pois isso pode causar eletrochoques ou incêndios.
- Não encha o recipiente de azeite, poderia causar um risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Coloque sempre os ingredientes a cozinhar dentro da tigela para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Certifique-se de ter as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Desconecte o aparelho quando não o estiver a usar ou durante a limpeza. Deixe que arrefeça por completo antes de montar ou remover qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.
- Não deixe o aparelho ligado à alimentação elétrica sem supervisão.
- Para assegurar o funcionamento correto, a limpeza e manutenção do aparelho deve ser efetuada em conformidade com este manual de instruções.
- Não coloque o aparelho contra a parede. Deixe uma distância de segurança de 10 cm da parte de trás do aparelho e de 10 cm de cada lado. Não coloque nenhum objeto em cima do produto enquanto o estiver a usar.
- Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, emitirá vapor quente através das aberturas de saída de ar.

Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das saídas de ar. O ar quente pode sair do aparelho quando se remove a tigela do interior.

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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

Volg aandachtig de voorschriften wanneer u dit toestel gebruikt. Bij het gebruik van elektrische apparaten moet u bepaalde basisvoorzorgsmaatregelen in acht nemen om het risico op brand, elektrische schokken en verwondingen te beperken.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.



- Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het toestel in werking is.
- Dit toestel is niet ontworpen om via timers of externe afstandsbedieningen te werken.
- Dompel het snoer, de stekker of andere niet-verwijderbare onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.

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

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

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

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

Podczas korzystania z produktu należy dokładnie przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.

- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze podejmować podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one pod

odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia. i rozumieją związane z tym niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić i konserwować urządzenia.

- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.



Ten symbol oznacza: ostrożność, gorąca powierzchnia. Temperatura powierzchni może być wysoka, kiedy urządzenie jest w użyciu.

- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych timerów lub systemów zdalnego sterowania.
- Niezanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieusuwalnej części urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiać połączeń elektrycznych na działanie wody.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- Ustaw urządzenie w taki sposób, aby uniknąć rozlania gorących płynów, zwróć szczególną uwagę na uchwyt.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom napięcia określonym w danych technicznych urządzenia.
- Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym będziesz używać urządzenia, było wyposażone w wyciąg dymu lub było wentylowane.
- Niewłaściwe lub niewłaściwe użycie może stanowić zagrożenie zarówno dla urządzenia, jak i dla użytkownika. Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji.
- Odtłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przenoszeniem, czyszczeniem lub gdy nie jest używane.

- Nie używaj go na zewnątrz.
- Regularnie należy sprawdzać kabel zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju niebezpieczeństw.
- Nie nakręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj kabla zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól aby kabel zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Nie używaj przedłużaczy, chyba że zalecił to wykwalifikowany elektryk. Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia użytkownika.
- Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia użytkownika.
- Nie używaj urządzenia w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
- Umieść urządzenie na płaskiej, żaroodpornej powierzchni. Wyjmując kosz z frytkownicy, rób to ostrożnie i włóż uchwyt do środka, aby uniknąć rozlania tego, co jest w środku. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, miejsc o dużej wilgotności lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Nie wkładaj ani nie pozwalaj palcom lub innym przedmiotom dostać się do otworów wentylacyjnych lub wydechowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.
- Nie napętniaj kosza olejem, może to spowodować zagrożenie pożarowe.

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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

Při používání přístroje pečlivě postupujte podle těchto bezpečnostních předpisů.

- Při používání elektrických spotřebičů je vždy třeba dodržovat základní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.



Tento symbol znamená: pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.

- Tento spotřebič není určen k provozu pomocí časovačů nebo externích systémů dálkového ovládní.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou neodnímatelnou část spotřebiče do vody nebo jiných tekutin. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- Umístěte spotřebič tak, aby se zabránilo rozlití horkých tekutin, věnujte zvláštní pozornost rukojeti.

- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá požadavkům na napětí uvedeným v technických specifikacích spotřebiče.
- Doporučujeme, aby místnost, ve které budete spotřebič používat, byla vybavena odsávačem kouře nebo větraná.
- Nesprávné použití nebo nesprávné použití může ohrozit zařízení i uživatele. Používejte tento pořístroj pouze k činnostem popsaným v tomto manuálu.
- Před přemístěním, čištěním nebo nepoužíváním spotřebič odpojte od sítě.
- Nepoužívejte venku.
- Pravidelně kontrolujte přívodový kabel, abyste zjistili viditelná poškození. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven u oficiálního technického servisu Cecotec, aby se tak předešlo jakýmkoli nebezpečím.
- Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, pokud to nedoporučuje kvalifikovaný elektrikář. Použití nesprávného typu prodlužovacího kabelu může způsobit poškození spotřebiče nebo zranění uživatele.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený kabel, zástrčka nebo rám spotřebiče nebo pokud je nefunkční, spadl nebo byl poškozen.
- Nepoužívejte spotřebič na potenciálně nebezpečných místech, jako je hořlavé, výbušné, chemické nebo vlhké prostředí.
- Spotřebič postavte na rovný, žáruvzdorný povrch. Při vyndávání koše z fritézy postupujte opatrně a rukojeť umístěte dovnitř, aby nedošlo k vysypání obsahu. Spotřebič neumísťujte do blízkosti zdrojů tepla, míst s vysokou vlhkostí nebo do blízkosti hořlavých materiálů.

- Nezasunujte a nedovolte, aby vaše prsty nebo jiné předměty vstoupily do ventilačních nebo výfukových otvorů, protože by to mohlo způsobit úraz elektrickým proudem nebo požár.
- Nenaplňujte koš olejem, protože by mohlo dojít k nebezpečí požáru.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, pokud je v provozu.
- Přísady určené k vaření vždy vkládejte do koše, aby se nedostaly do kontaktu s topnými tělesy.
- Před dotykem zástrčky nebo zapnutím spotřebiče se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
- Odpojte spotřebič, když jej nepoužíváte nebo jej čistíte. Před montáží nebo odstraněním jakýchkoli částí a / nebo čištěním jej nechte úplně vychladnout.
- Nenechávejte přístroj během zapnutí v elektrické síti bez dozoru.
- Pro zajištění správné funkce spotřebiče je nutné provádět čištění a údržbu spotřebiče v souladu s tímto návodem k obsluze.
- Spotřebič nestavte ke stěně. Od zadní části spotřebiče ponechte bezpečnostní vzdálenost 10 cm a dalších 10 cm na každé straně. Když je spotřebič v provozu, nepokládejte na něj žádné předměty.
- Když je spotřebič v provozu, vydává horkou páru otvory pro výstup vzduchu. Když je spotřebič v provozu, vydává horkou páru otvory pro výstup vzduchu. Při vyjmutí koše zevnitř spotřebiče může ze spotřebiče vycházet horký vzduch.
- Pokud ze spotřebiče vychází černý kouř, okamžitě jej odpojte od elektrické sítě. Před vyjmutím koše ze spotřebiče počkejte, dokud kouř nezмізі.
- Při manipulaci s košem nebo mřížkou doporučujeme používat rukavice.
- Nepokoušejte se přístroj opravovat sami.
- Dohlížejte na děti, aby si se spotřebičem nehrály.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Panel de control
2. Asa
3. Cestillo
4. Cuerpo principal
5. Salida de aire
6. Cable de alimentación

Panel de control Fig. 2

1. Programas predeterminados
2. Modo sincronizar
3. Modo unificar
4. Indicador cámara 1
5. Indicador cámara 2
6. Indicador temperatura / tiempo cámara 1
7. Indicador temperatura / tiempo cámara 2
8. Selector programas predeterminados
9. Selector temperatura / tiempo
10. Disminuir temperatura / tiempo
11. Aumentar temperatura / tiempo
12. Empezar / pausar
13. Apagar / Encender

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

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

Contenido de la caja

- Freidora de aire Cecofry Advance 9000 Window
- Este manual de instrucciones
- Limpie las rejillas de cada cámara y el interior del cestillo con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.

3. FUNCIONAMIENTO**Preparación para su uso**

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal, plana y resistente al calor
- Coloque las rejillas en el interior de cada cámara como se muestra en la figura 3.
- Introduzca las rejillas en la freidora de aire como se muestra en la figura 4.

ADVERTENCIA:

No llene las cámaras de aceite ni de ningún otro líquido. No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se interrumpirá y afectará al resultado de la fritura con aire caliente.

Utilización del aparato

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra. El dispositivo realizará tres señales acústicas para indicar que está correctamente conectado.
2. Saque con cuidado el cestillo.
3. Coloque los ingredientes en las diferentes cámaras del cestillo.
4. Vuelva a introducir el cestillo en la freidora de aire. Alinee cuidadosamente las guías del cestillo con las del cuerpo de la freidora. No utilice nunca la freidora de aire sin el cestillo.
5. Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente.
6. Algunos ingredientes requieren ser agitados a mitad del tiempo de preparación. Para ello, saque el cestillo del aparato por el asa y gire los elementos del cestillo con la ayuda de unas pinzas de madera o plástico para no rayar la capa de antiadherente del grill de cada cámara. A continuación, vuelva a introducir el cestillo en la freidora de aire.
7. Cuando oiga la señal acústica del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de preparación ajustado. El ventilador funcionará durante unos 10 segundos más. El cestillo estará listo para ser extraído.

Nota:

















- También puede apagar el aparato manualmente. Para ello, pulse el botón de Empezar / Pausar por si en algún momento retomar el proceso o mantenga pulsado el botón de Encendido durante 2 segundos para finalizar el proceso completo, el dispositivo mostrará OFF hasta que vuelva a quedar lista para ser utilizada.
- Puede ajustar la temperatura o el tiempo según su gusto durante el uso.

8. Compruebe que los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, basta con volver a introducir el cestillo en el aparato y programar el temporizador unos minutos más.
9. Para retirar ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), saque el cestillo de la freidora de aire y colóquelo sobre una superficie resistente al calor, extraiga los alimentos con la ayuda de unas pinzas de madera o plástico para no rayar el grill de cada cámara. Dependiendo del tipo de ingredientes, puede salir vapor del interior de la freidora de aire.
10. Vacíe los ingredientes en un cuenco o en un plato.
11. Cuando acabe de cocinar los ingredientes, la freidora de aire está inmediatamente lista para cocinar de nuevo.

Precaución:

- No toque la freidora de aire durante y algún tiempo después de su uso, ya que alcanza altas temperaturas. Sujete el cestillo sólo por las asas.
- Tenga cuidado al mover los alimentos del cestillo, este está caliente.

Instrucciones de uso

1. Después de encender la freidora de aire, todos los indicadores parpadean durante 3 segundos y luego se apagan. Al mismo tiempo, sonará tres veces y la luz de encendido  se quedará fija.
2. Pulse el botón de encendido  para poner en marcha la freidora de aire. Todos los indicadores se iluminan menos  y .
3. En este momento, puede seleccionar si desea utilizar la cámara izquierda, la derecha o ambas. Para seleccionar la cámara izquierda seleccione el indicador **1**. El indicador de la cámara **1**,   y  parpadean para ser seleccionados. En la pantalla del indicador de la cámara **2** se muestra "----".
4. Pulse el menú  para seleccionar un menú predeterminado, la luz del menú correspondiente parpadea (las otras luces del menú se encienden) la pantalla muestra la temperatura del menú correspondiente, si en los siguientes 3 segundos no pulsa ningún botón, la temperatura y la hora se muestran alternativamente. Si desea ajustar la temperatura y la hora, seleccione el botón   para elegir entre la temperatura y/o tiempo, pulse   para ajustar la temperatura y el tiempo. Después del ajuste, pulse   para iniciar el cocinado.
5. Si desea cocinar también en la cámara 2, seleccione la cámara **2** y repita el paso anterior.
6. Si desea cancelar los ajustes que ha hecho, mantenga pulsado el botón **1** o **2**, en función de los ajustes que quiera cancelar.
7. Pulse el botón de inicio y pausa  , y las dos cámaras iniciarán el funcionamiento al



mismo tiempo. La pantalla mostrará alternativamente la temperatura y la hora del menú.

8. Cuando la freidora de aire está en funcionamiento, puede presionar el botón de pausa de inicio ▷◊ para detener el funcionamiento. Si desea pausar únicamente la cámara 1, primero tiene que seleccionar el botón **1** y a continuación, pulsar el botón de pausa de inicio ▷◊. Realice la misma operación si solo desea detener la cámara dos.
9. Si mantiene pulsado el botón de encendido 🔌 durante 2 segundos mientras la freidora de aire está en funcionamiento, emitirá un sonido largo y se apagará la freidora de aire.



Función de memoria

Este dispositivo tiene función de memoria. Después de realizar un programa predeterminado o seleccionar un tiempo y temperatura manuales la siguiente vez que quiera configurar un programa el dispositivo recordará los tiempos y temperaturas.

Función de sincronización

- Esta función es útil cuando se han introducido tiempos de cocinado distintos en los cestillos y desea que finalicen a la vez.
- Después de ajustar el tiempo y la temperatura de las cámaras 1 y 2, pulse la tecla , la luz del icono  se quedará fija, pulse el botón de inicio ▷◊ en este momento, la cámara con mayor tiempo de cocción comenzará a funcionar mientras que en la pantalla del de menor tiempo se mostrará "HOLD". Cuando se igualen los tiempos de cocción la segunda cámara comenzará a funcionar.
- Cuando solo use una cámara, la luz indicadora de la tecla de sincronización no estará encendida. Cuando se seleccionan ambas cámaras, la luz indicadora de la tecla de sincronización parpadea, si pulsa la tecla de sincronización, el indicador se enciende de forma fija.

Función Unificar

- Para ajustar la temperatura y la hora de ambas cámaras por igual, primero configure uno de las cámaras, a continuación, pulse la tecla , la luz indicadora  parpadea, pulse el botón de inicio ▷◊ para iniciar el funcionamiento de ambas cámaras con la misma configuración.
- Cuando sólo configure los ajustes de una de las cámaras, la luz indicadora de la tecla de unificar se enciende. Si configura ambos cestillos, la luz indicadora de la tecla de unificar se apaga y la función de esta tecla no es válida.
- Después de iniciar el funcionamiento, la luz indicadora de la tecla de unificar se apaga y la función de esta tecla no está disponible.

Funciones predeterminadas

En la siguiente tabla se muestran las temperaturas y los tiempos de las funciones predeterminadas

ESPAÑOL

Menús	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar
DIY	20	200	-
Patatas fritas congeladas	18	200	SI
Pescado	18	180	-
Filete	12	180	SI
Pizza	8	180	NO
Postre	15	160	-
Muslitos / Alitas de pollo	25	200	SI
Verduras	20	200	SI
Predeterminado	15	180	-

Avisos

- Debido a que los ingredientes pueden variar en procedencia, tamaño, forma y marca, lo mostrado en la tabla puede no ser lo más apropiado para los ingredientes que utilice. Si lo considera necesario, modifique los tiempos y/o las temperaturas para adaptar el cocinado.
- Súmele 3 minutos aproximadamente al tiempo de preparación indicado en la tabla si empieza a cocinar estando la freidora todavía fría. Cuando utilice ambas cámaras a la vez súmele 5 minutos.

Consejos

- Los alimentos más pequeños requieren un tiempo de preparación menor que los grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor al igual que, una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Voltar los ingredientes más pequeños mientras se cocinan optimiza el resultado y puede ayudar a prevenir que los alimentos se queden poco fritos.
- No utilice la freidora de aire para freír alimentos grasientos (como salchichas).
- Los alimentos que puedan ser cocinados al horno también pueden cocinarse en esta freidora de aire.

- La masa pre-cocinada requiere un tiempo de preparación menor que la hecha a mano.
- Puede utilizar también la freidora para recalentar los ingredientes.
- Es recomendable voltear los alimentos durante el proceso de cocción.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Después de cocinar, desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje enfriar el cestillo. Puede sacar el cestillo para que se enfríe antes. Colóquelo sobre una superficie resistente al calor.
- Limpie el producto después de cada uso. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiar, porque dañarían la capa antiadherente.
- Si la suciedad está adherida al fondo de la rejilla, vierta agua caliente, déjelo en remojo durante unos 10 minutos, añada un poco de detergente para limpiar con una esponja no abrasiva.
- Si necesita limpiar la salida de aire, límpiela con un cepillo limpio después de que el producto se haya enfriado completamente.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si experimenta problemas con el producto o le preocupa que no funcione correctamente, puede realizar algunas comprobaciones sencillas antes de llamar al Servicio de Atención al Cliente oficial de Cecotec.

Problema	Posible causa	Posible solución
La freidora de aire caliente no funciona	El aparato no está enchufado.	Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
	No ha ajustado el temporizador.	Ajuste la tecla del temporizador al tiempo de preparación necesario para encender el aparato.

Los ingredientes fritos con la freidora de aire no se hacen.	La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande.	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se cocinan de manera más rápida y uniforme.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Ajuste la tecla de temperatura a la temperatura deseada (consulte el apartado "Ajustes" del capítulo "Uso del aparato").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el temporizador al tiempo de preparación deseado (consulte el apartado "Instrucciones de Uso" del capítulo "Funcionamiento").
Los ingredientes se fríen de forma desigual en la freidora de aire.	Algunos ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran unos encima de otros (por ejemplo, patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	Ha utilizado un tipo de aperitivos pensados para ser preparados en una freidora tradicional.	Utilice alimentos con una mínima cantidad de aceite o añádale usted manualmente antes o durante el cocinado.
No puedo deslizar bien el cestillo en el aparato.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta más allá de una capa de alimentos para obtener mejor resultados
	La cesta no está colocada correctamente en la freidora.	Introduzca el cestillo en la freidora hasta que el dispositivo elimine la palabra "OPEN" de las pantallas.
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasientos.	Cuando fría ingredientes grasientos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en el cestillo. El aceite produce humo blanco al contacto con la superficie caliente del cestillo. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	El cestillo aún contiene restos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco se debe a la grasa que se calienta en el cestillo. Asegúrese de limpiar el cestillo correctamente después de cada uso.

Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora de aire.	No has utilizado el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura. Existen variedades de patata más adecuadas para la freidora de aire y hornos.
	No has enjuagado bien los palitos de patata antes de freírlos.	Enjuague bien los bastones de patata para eliminar el almidón del exterior de los mismos.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Asegúrate de secar bien los palitos de patata antes de añadir el aceite.
		Corte los palitos de patata más pequeños para obtener un resultado más crujiente.
		Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

ADVERTENCIA:

No intente reparar el producto usted mismo. Si el problema persiste después de haber realizado las comprobaciones descritas, póngase en contacto con un profesional cualificado, personal autorizado, con la tienda donde compró el producto o con el Servicio de Atención al Cliente oficial de Cecotec.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia: 04986

Producto: Cecofry Advance 9000 Window

Potencia: 2200 W

Voltaje: 220 - 240 V

Frecuencia: 50 / 60 Hz

Rango de temperatura: 60 - 200 °C

Rango de tiempo: 1 - 60 min

Capacidad: 4,5 L por cámara, 9 L totales.

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

Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

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

8. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones sean realizadas por personal cualificado.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Control panel
2. Handle
3. Basket
4. Main body
5. Air outlet
6. Power cable

Control panel. Fig. 2

1. Default menus
2. Sync Function icon
3. Combine Function icon
4. Compartment 1 icon
5. Compartment 2 icon
6. Compartment 1 temperature/time indicator
7. Compartment 2 temperature/time indicator
8. Default Menu selection icon
9. Temperature/Time swap icon
10. Temperature/Time decrease icon
11. Temperature/Time increase icon
12. Start/Pause icon
13. Power icon

NOTE:

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

2. BEFORE USE

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

Box content

- Cecofry Advance 9000 Window air fryer
- Instruction manual
- Clean the rack and inside of each basket compartment with hot water, detergent, and a non-abrasive sponge.

3. OPERATION

Before use

- Place the appliance on a stable, horizontal, flat, and heat-resistant surface.
- Place the grilles inside each basket compartment as shown in Figure 3.
- Insert the grilles into the air fryer as shown in Figure 4.

WARNING:

Do not fill the basket compartments with oil or any other liquid. Do not place anything on top of the appliance to avoid blocking the air inlet and affecting air-frying results.

Using the appliance

1. Plug the appliance to an earthed outlet. The appliance will beep three times to indicate it was properly plugged in.
2. Carefully remove the basket.
3. Place the ingredients inside the basket compartments.
4. Put the basket back in the air fryer. Carefully align the basket guides with those on the fryer body. Never use the air fryer without the basket inserted.
5. Determine the cooking time required for the ingredient.
6. Some ingredients require stirring halfway through cooking. To do so, remove the basket from the air fryer by the handle and stir or turn the ingredients over with the help of wooden or plastic tongs to avoid scratching the non-stick coating of basket compartment. Then, put the basket back in the air fryer.
7. When you hear the timer beep, the set cooking time will have elapsed. The fan will run for a further 10 seconds, after which you will be able to remove the basket.

Note:
















- You can also pause or switch the appliance off manually. To do so, press the Start/Pause icon to stop or resume cooking at any time or hold down the Power button for 2 seconds to finish the whole cooking process: the appliance will display OFF and switch off until further use.
 - You can adjust the temperature or time to your liking during use.
8. Make sure the ingredients are ready. If the ingredients are not yet ready, simply put the basket back into the air fryer and add a few more minutes to the timer.

9. To take out the food (e.g., chips), remove the basket from the air fryer and place it on a heat-resistant surface, and remove the food with the help of wooden or plastic tongs to avoid scratching the non-stick coating of the basket compartments. Depending on the type of ingredients, steam may escape from inside the air fryer.
10. Pour the ingredients into a bowl or onto a plate.
11. When the food has finished cooking, the air fryer will immediately be ready for further use.

Caution:

- Do not touch the air fryer during and immediately after use, as it reaches high temperatures. Hold the basket only by the handle.
- Be careful when taking food out of the basket, as it will still be hot.




Operating instructions

1. Upon switch-on, all icons of the air fryer flash for 3 seconds and then switch off. At the same time, the air fryer will beep three times and the power icon  will light up steady.
2. Press the power icon  to turn the air fryer on. All icons will light up except  and .
3. You can now select which basket compartment you wish to use: use the left-hand compartment, the right-hand compartment, or both. To select the left-hand compartment, press the **1** icon. The **1** compartment icon and the  and  icons will flash and wait for selection. "----" will be shown on the compartment **2** indicator display.
4. Press the Default Menu selection icon  to select a default menu: the corresponding menu indicator will flash (the other menu indicators light up as well) and the display will show the default time and temperature values of the corresponding menu. If no button is pressed within 3 seconds, the temperature and time will be displayed alternately. To set the time and temperature, press the  icon to swap between temperature and time, then press  or  to set the desired value for the chosen parameter. After setting time and temperature, press  to start cooking.
5. If you want to use basket compartment 2 as well, select it by pressing the **2** icon and repeat the above procedure.
6. If you want to cancel the settings, hold down the **1** or **2** icon, depending on the settings you want to cancel.
7. Press the Start/Pause icon  to start cooking in both compartments. The display will alternately show the menu temperature and time.
8. When the air fryer is in operation, you can press the Start/Pause icon  to pause operation. If you want to pause compartment 1 only, press icon **1** first, then press the Start/Pause icon . Repeat the above procedure you wish to stop compartment 2 only.
9. If you hold down the power button  for 2 seconds during operation, the air fryer will make a long sound and switch off.




Save function

This appliance features a Save function. After cooking with a default menu or manually setting time and temperature, default or custom values of the latter parameters will be saved for future uses.

Sync function

- This function is useful when different cooking times have been set for each compartment and you want them to end at the same time.
- After setting the time and temperature of compartments 1 and 2, press the  icon: icon  will light up steady. Then, press the Start/Pause icon : the compartment with the longer cooking time will start working, while the indicator display of the compartment with the shorter cooking time will show HOLD. Once both cooking-time settings are in sync, the second basket compartment will start working as well.
- If you only use one compartment, the Sync Function icon will not light up. If both compartments are selected, the Sync Function icon flashes; if you press it, the icon will light up steady.

Combine function

- If you want both compartments to have the same time and temperature settings, set the values of one compartment first, then press the  icon: the  icon will flash. Press the Start/Pause icon  for both compartments to start cooking with the same settings.
- When you configure the settings of only one compartment, the Combine Function icon lights up. If you select different settings for each basket compartment, the Combine Function icon switches off, and the function will no longer be available for use.
- The Combine Function icon switches off and the function will no longer be available.

Default cooking programmes

The below table shows the temperatures and times of the default cooking programmes.

Menus	Time (min)	Temperature (°C)	Stir
DIY	20	200	-
Frozen chips	18	200	YES
Fish	18	180	-
Steak	12	180	YES

Pizza	8	180	NO
Dessert	15	160	-
Chicken wings and thighs	25	200	YES
Vegetables	20	200	YES
Default	15	180	-

Note

- As ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best setting for the ingredients that you are using. If necessary, change the times and/or temperature values to adjust the cooking to the type of ingredient.
- Add approximately 3 minutes to the cooking time indicated in the table if you start frying with the air fryer still cold. Add 5 minutes to the timer if you use both compartments simultaneously.

Tips

- Smaller ingredients require a shorter preparation time than larger ones.
- A larger quantity of ingredients only requires a slightly longer preparation time, and a smaller quantity of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Stirring small ingredients during the frying process optimises the result and can help preventing unevenly fried ingredients.
- Do not use the air fryer to fry greasy food (such as sausages).
- Food that can be cooked in an oven can also be cooked with the air fryer.
- Pre-made dough requires a shorter preparation time than home-made dough.
- You can also use the appliance to re-heat ingredients.
- It is advisable to flip the food during cooking.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- After cooking, remove the plug from the socket and allow the basket to cool down. You can remove the basket to allow it to cool down faster. Place it on a heat-resistant surface.
- Clean the appliance after every use. Do not use metal cookware or abrasive cleaning materials for cleaning to avoid damaging the non-stick coating.
- If dirt is stuck to the bottom of the rack, pour in hot water, let it soak for about 10 minutes, and add a little detergent to clean with a non-abrasive sponge.

ENGLISH

- If you need to clean the air outlet, clean it with a clean brush after the appliance has cooled down completely.

5. TROUBLESHOOTING

If you experience any problem with the appliance or you think it does not work properly, you can carry out a few simple checks before calling the official Cecotec Customer Service.

Problem	Possible cause	Possible solution
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance to an earthed outlet.
	You haven't set the timer.	Set the timer for the appliance to start working.
Ingredients fried with the air fryer are not well cooked.	The basket is too full.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are more evenly fried.
	The set temperature is too low.	Set the temperature as desired (see the 'Operation - Operating instructions' section).
	The preparation time is too short.	Set the timer to the desired cooking time (see 'Operation - Operating instructions' section).
The ingredients are unevenly fried.	Some ingredients should be stirred or flipped over halfway through cooking.	Ingredients that are one on top of each other (e.g., chips) should be stirred halfway through cooking.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	The snack used isn't suitable for air frying.	Use food with a minimum amount of oil or manually add it before or during cooking.
The basket doesn't fit well into the appliance.	There are too many ingredients in the basket.	Do not overfill the basket for best results.
	The basket is not properly inserted in the fryer.	Insert the basket into the fryer until the display no longer shows OPEN.

White smoke comes out of the appliance.	You are cooking fatty food.	When cooking fatty food in the air fryer, a large amount of oil will leak onto the base of the basket. The oil produces white smoke on contact with the hot surface of the basket. This does not affect the appliance or the result.
	The basket still contains traces of fat from previous uses.	The white smoke is caused by the fat heating up in the basket. Make sure you clean the basket properly after each use.
Chips are unevenly fried.	You have not used the right type of potato.	Use fresh potatoes and make sure they stay put during frying. There are potato varieties that are more suitable for air frying.
	The potatoes weren't properly rinsed before frying.	Rinse the potatoes to remove the starch.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the chips depends on the amount of oil and water they contain.	Make sure you dry the potatoes well before adding the oil.
		Cut the potatoes into smaller pieces for a crispier result.
		Add a little more oil for a crispier result.

WARNING:

Do not try to repair the appliance by yourself. If the problem persists after the checks explained, contact a qualified electrician, authorised personnel, the store where you purchased the appliance, or the official Cecotec Customer Service.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product: 04986

Product: Cecofry Advance 9000 Window

Power: 2200 W

Voltage: 220 - 240 V

Frequency: 50 / 60 Hz

Temperature range: 60 - 200 °C

ENGLISH

Time range: 1 - 60 min

Capacity: 4.5 l per compartment, 9 l total.

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

Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

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

Panneau de contrôle. Img. 2

1. Programmes prédéterminés
2. Fonction Synchroniser
3. Fonction Unifier
4. Icône compartiment 1
5. Icône compartiment 2
6. Icône de température / temps compartiment 1
7. Icône de température / temps compartiment 2
8. Sélecteur de meus prédéterminés
9. Sélecteur de température / temps
10. Diminuer température / temps
11. Augmenter température / temps
12. Démarrer / mettre en pause
13. Allumer / Éteindre

NOTE :

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

2. AVANT UTILISATION

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

Contenu de la boîte

- Friteuse à air chaud Cecofry Advance 9000 Window
- Manuel d'instructions

Nettoyez les grilles de chaque panier et l'intérieur des paniers avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non-abrasive.

3. FONCTIONNEMENT

Préparation pour l'utilisation

- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, plate et résistante à la chaleur.
- Placez les grilles dans chaque compartiment comme indiqué sur l'image 3.
- Insérez les paniers dans la friteuse comme indiqué sur l'image 4.

Avertissement

Ne remplissez pas les paniers d'huile ou de tout autre liquide. Ne placez rien sur l'appareil, car cela interromprait le flux d'air et affecterait le résultat de la friture.

Comment utiliser l'appareil

1. Branchez l'appareil sur une prise de courant avec connexion à terre. Le dispositif émettra trois bips pour indiquer qu'il est correctement branché.
2. Retirez le panier avec précaution.
3. Placez les ingrédients dans les différents compartiments du panier.
4. Ensuite, remettez le panier dans la friteuse à air. Alignez soigneusement les guides du panier avec celles de la friteuse. N'utilisez jamais la friteuse à air sans le panier.
5. Établissez le temps de préparation requis pour chaque aliment.
6. Certains aliments doivent être retournés à mi-cuisson. Pour ce faire, retirez le panier de l'appareil par la poignée et retournez les aliments dans le panier à l'aide d'une pince en bois ou en plastique afin de ne pas rayer le revêtement antiadhésif de la grille de chaque compartiment. Ensuite, remettez le panier dans la friteuse à air.
7. Lorsque vous entendrez la minuterie, le temps de préparation programmé sera écoulé. Le ventilateur fonctionnera pendant 10 secondes supplémentaires. Vous pourrez maintenant retirer le panier.

Note













- Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, appuyez sur le bouton Démarrer / Mettre en pause pour reprendre le processus à tout moment ou maintenez appuyé le bouton Allumer / Éteindre pendant 2 secondes pour terminer le processus. L'appareil affichera « OFF ».
- Vous pouvez régler la température ou le temps à votre convenance pendant l'utilisation.

8. Vérifiez que les aliments sont prêts. Si les aliments ne sont pas encore prêts, il suffit de remettre le panier dans la friteuse et de régler la minuterie quelques minutes de plus.
9. Pour retirer les ingrédients (par exemple les frites), retirez le panier de la friteuse et placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Retirez les aliments à l'aide d'une pince en bois ou en plastique afin de ne pas rayer la grille de chaque compartiment. Selon le type d'aliment, la friteuse à air peut générer de la vapeur.
10. Placez les aliments dans un bol ou sur une assiette.
11. Lorsque les aliments sont prêts, la friteuse à air sera immédiatement prête à fonctionner de nouveau.




Avertissement

- Ne touchez pas la friteuse à air pendant et quelque temps après son utilisation, car elle atteint des températures élevées. Tenez les paniers uniquement par les poignées.
- Faites attention lorsque vous retournez les aliments dans le panier, car ceux-ci seront chauds.

Instructions d'utilisation

1. Après avoir allumé la friteuse à air, toutes les icônes clignoteront pendant 3 secondes puis s'éteindront. En même temps, l'appareil émettra trois bips et l'icône de connexion  restera allumé.
2. Appuyez sur le bouton de connexion  pour allumer la friteuse à air. Toutes les icônes s'allumeront à l'exception de  et .
3. À ce moment-là, vous pouvez choisir d'utiliser le compartiment gauche, le compartiment droit ou les deux. Pour sélectionner le compartiment gauche, sélectionnez l'icône **1**. Les icônes du compartiment **1**,  et  clignoteront jusqu'à ce que vous en sélectionniez une. « --- » s'affichera sur l'écran du compartiment **2**.
4. Appuyez sur le menu  pour sélectionner un menu prédéterminé, l'icône du menu correspondant clignotera (les autres icônes du menu seront allumées) et l'écran affichera la température du menu correspondant. Si aucune icône n'est appuyée dans les 3 secondes, la température et le temps s'afficheront alternativement. Si vous souhaitez régler la température et le temps, sélectionnez le bouton  pour choisir entre la température et/ou le temps, puis appuyez sur   pour régler la température et le temps. Après le réglage, appuyez sur  pour lancer la cuisson.
5. Si vous souhaitez faire frire aussi dans le compartiment 2, sélectionnez le compartiment **2** et répétez l'étape précédente.
6. Si vous souhaitez annuler les réglages que vous avez effectués, maintenez appuyé l'icône **1** ou **2**, selon les réglages que vous souhaitez annuler.
7. Appuyez sur le bouton Démarrer / Mettre en pause , et les deux paniers commenceront à fonctionner en même temps. L'écran affichera alternativement la température et le temps du menu.




FRANÇAIS

- Lorsque la friteuse à air est en fonctionnement, vous pouvez appuyer sur le bouton Démarrer / Mettre en pause  pour arrêter le fonctionnement. Si vous souhaitez mettre en pause uniquement le compartiment 1, sélectionnez d'abord l'icône **1** et appuyez ensuite sur l'icône Démarrer / Mettre en pause . Effectuez la même opération si vous souhaitez uniquement arrêter le compartiment 2.
- Si vous appuyez sur le bouton de connexion  et le maintenez appuyé pendant 2 secondes lorsque la friteuse est en fonctionnement, vous entendrez un long bip et la friteuse s'éteindra.




Fonction Mémoire

Cet appareil est doté d'une fonction Mémoire. Après avoir défini un menu prédéterminé ou sélectionné un temps et une température manuellement, l'appareil se souviendra de ces paramètres la prochaine fois que vous voudrez définir un menu.

Fonction Synchroniser

- Cette fonction est utile lorsque des temps de cuisson différents ont été saisis pour les paniers et que vous souhaitez qu'ils terminent de cuisiner en même temps.
- Après avoir réglé le temps et la température des compartiments 1 et 2, appuyez sur l'icône , l'icône  s'allumera et restera fixe, appuyez sur le bouton Démarrer . En ce moment, le compartiment avec le temps de cuisson le plus long commencera à fonctionner tandis que l'écran du compartiment avec le temps de cuisson le plus court affichera « HOLD ». Lorsque les temps de cuisson seront égaux, le deuxième compartiment commencera à fonctionner.
- Si vous utilisez un seul compartiment, l'icône Synchroniser ne s'allume pas. Lorsque les deux compartiments seront sélectionnés, l'icône Synchroniser clignotera ; si vous appuyez sur l'icône Synchroniser, l'icône s'allumera en continu.

Fonction Unifier

- Pour régler la température et le temps des deux compartiments de la même manière, réglez d'abord l'un des compartiments, puis appuyez sur l'icône , l'icône  clignotera. Appuyez ensuite sur l'icône Démarrer  pour que les deux compartiments fonctionnent avec les mêmes réglages.
- Lorsque vous ne réglez que les paramètres de l'un des compartiments, l'icône Unifier s'allume. Si vous réglez les paramètres des deux compartiments, l'icône Unifier s'éteindra et cette fonction sera désactivée.
- Après le démarrage, l'icône Unifier s'éteindra et cette fonction sera désactivée.

Fonctions prédéterminées

Le tableau suivant indique les températures et les durées des menus prédéterminés.

Menus	Temps (min)	Température (°C)	Remuer
DIY	20	200	-
Frites congelées	18	200	Oui
Poisson	18	180	-
Steak	12	180	Oui
Pizza	8	180	NON
Dessert	15	160	-
Cuisses de poulet / Ailes de poulet	25	200	Oui
Légumes	20	200	Oui
Prédéterminé	15	180	-

Notes

- Comme les ingrédients peuvent varier selon l'origine, la taille, la forme et la marque, les données figurant dans le tableau peuvent ne pas être les plus appropriées pour les ingrédients que vous utilisez. Si nécessaire, modifiez les temps et/ou la température pour adapter la cuisson.
- Si vous commencez à cuisiner sans préchauffer la friteuse, ajoutez 3 minutes approximativement au temps de préparation indiqué sur le tableau. Si vous utilisez les deux compartiments en même temps, ajoutez 5 minutes.

Conseils

- Les aliments plus petits exigent un moindre temps de préparation que les aliments plus grands.
- Une quantité plus grande d'ingrédients exige un temps de préparation légèrement plus grand. De la même façon, une moindre quantité d'aliments exige un temps de préparation légèrement plus petit.
- Retourner les aliments les plus petits pendant leur préparation optimise le résultat et aide à prévenir que les aliments ne soient pas assez frits.

FRANÇAIS

- N'utilisez pas la friteuse pour faire frire d'aliments gras (comme les saucisses).
- Les aliments qui peuvent être cuits au four peuvent également être cuits dans cette friteuse à air.
- Les pâtes précuites exigent un moindre temps de préparation que les pâtes maison.
- Vous pouvez utiliser la friteuse pour réchauffer des ingrédients.
- Il est recommandé de retourner les aliments pendant le processus de cuisson.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Après utilisation, débranchez la fiche de la prise de courant et laissez le panier refroidir. Vous pouvez retirer le panier pour qu'il refroidisse plus rapidement. Placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour le nettoyage, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.
- Si des restes de nourriture restent collés au fond de la grille, versez de l'eau chaude, laissez tremper pendant environ 10 minutes, ajoutez un peu de liquide vaisselle et nettoyez à l'aide d'une éponge non abrasive.
- Si vous devez nettoyer la sortie d'air, nettoyez-la avec une brosse propre une fois que l'appareil a complètement refroidi.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Si vous avez des problèmes avec votre appareil ou si vous pensez qu'il ne fonctionne pas correctement, vous pouvez effectuer quelques vérifications simples avant de contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

Problème	Cause possible	Possible solution
La friteuse ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil sur une prise de courant avec connexion à terre.
	La minuterie n'a pas été réglée.	Réglez la minuterie sur le temps de préparation nécessaire pour allumer l'appareil.

Les ingrédients frits ne sont pas cuits.	Trop d'ingrédients dans le panier.	Introduisez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités d'aliments sont frites plus rapidement et uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la température souhaitée (consultez le paragraphe « Instructions d'utilisation » dans « Fonctionnement »).
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez la minuterie sur le temps de préparation souhaité (consultez le paragraphe « Instructions d'utilisation » dans « Fonctionnement »).
Les aliments ne sont pas uniformément frits dans la friteuse.	Certains aliments doivent être retournés à mi-cuisson.	Les ingrédients qui se superposent les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.
Les aliments frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type d'aliment destiné à être cuit dans une friteuse traditionnelle.	Insérez des aliments avec une quantité minimale d'huile ou ajoutez-la manuellement avant ou pendant la cuisson.
Le panier ne rentre pas dans la friteuse.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Pour de meilleurs résultats, ne remplissez pas le panier avec plus d'une couche d'aliments.
	Le panier n'est pas correctement placé dans la friteuse.	Insérez le panier dans la friteuse jusqu'à ce que « OPEN » ne s'affiche plus sur l'écran.
De la fumée blanche sorte de l'appareil.	Les aliments sont très gras.	Lors de la cuisson d'aliments gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans le panier. L'huile produit une fumée blanche lorsqu'elle entre en contact avec la surface chaude du panier. Cela n'affecte en rien le produit ou le résultat final.
	Le panier contient des restes de graisse provenant d'une utilisation antérieure.	La fumée blanche est due au réchauffement de la graisse dans le panier. Nettoyez-le bien après chaque usage.

FRANÇAIS

Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de frites.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture. Certaines variétés de frites conviennent mieux à la friture à l'air chaud et à la cuisson au four.
	Vous n'avez pas bien rincé les frites avant de les faire frire.	Rincez bien les frites pour enlever l'amidon de l'extérieur.
Les pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	La texture croustillante des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Assurez-vous de sécher les frites avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les frites en lanières plus petites pour obtenir des résultats plus croustillants.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir des résultats plus croustillants.

AVERTISSEMENT :

N'essayez pas de réparer le produit vous-même. Si le problème persiste après avoir effectué les contrôles décrits ci-dessous, veuillez contacter un électricien qualifié, du personnel autorisé, le magasin ou site web où vous avez acheté le produit ou le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 04986

Produit : Cecofry Advance 9000 Window

Puissance : 2200 W

Voltage : 220 - 240 V

Fréquence : 50 / 60 Hz

Intervalle de température : 60 - 200 °C

Intervalle de temps : 1 - 60 min

Capacité : 4,5 L chaque panier, 9 L en total.

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

8. GARANTIE ET SAV

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Bedienfeld
2. Tragegriff
3. Frittierkorb
4. Hauptgehäuse
5. Luftauslass
6. Stromkabel

Bedienfeld. Abb. 2

1. Voreingestellte Programme
2. Synchronisationsfunktion
3. Vereinheitlichende Funktion
4. Fach 1 Symbol
5. Fach 2 Symbol
6. Temperatur-/Zeitanzeige Fach 1
7. Temperatur-/Zeitanzeige Fach 2
8. Voreingestellte Programme
9. Temperatur-/Zeitregler
10. Temperatur/ Zeit verringern
11. Temperatur/ Zeit erhöhen
12. Starten/halten
13. Ein-/ ausschalten

HINWEIS:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

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

Vollständiger Inhalt

- Heißluftfritteuse Cecofry Advance 9000 Window
- Bedienungsanleitung
- Reinigen Sie die Gitter in jedem Fach und die Innenseite der Körbe mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

3. BEDIENUNG**Vorbereitung für den Gebrauch**

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte, ebene und hitzebeständige Fläche.
- Legen Sie die Gitter in jedes Fach, wie in Abbildung 3 dargestellt.
- Setzen Sie die Gitter wie in Abbildung 4 gezeigt in die Fritteuse ein.

Hinweis:

Füllen Sie die Fächer nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da sonst der Luftstrom unterbrochen wird und das Ergebnis des Heißluftfritierens beeinträchtigt wird.

Verwendung des Geräts

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an. Das Gerät muss drei Signaltöne abgeben, um anzuzeigen, dass es korrekt angeschlossen ist.
2. Nehmen Sie die Körbe vorsichtig heraus.
3. Legen Sie die Lebensmittel in die verschiedenen Fächer der Körbe.
4. Setzen Sie die Körbe wieder in die Fritteuse ein. Richten Sie die Führungen des Korbs vorsichtig an denen der Fritteuse aus. Verwenden Sie die Fritteuse niemals ohne die Körbe.
5. Bestimmen Sie die für jede Zutaten erforderliche Zubereitungszeit.
6. Manche Lebensmittel müssen nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden. Nehmen Sie dazu den Korb am Griff aus dem Gerät und wenden Sie die Speisen im Korb mit Hilfe einer Holz- oder Kunststoffzange, um die Antihafbeschichtung auf dem Gitter in jedem Fach nicht zu kratzen. Setzen Sie die Körbe wieder in die Fritteuse ein.
7. Wenn Sie das Timer-Signal hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Das Gebläse läuft für weitere 10 Sekunden. Sie können nun den Korb entfernen.

Hinweis:

- Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Drücken Sie dazu die Starten/halten-Taste, falls Sie den Vorgang irgendwann wieder aufnehmen möchten, oder halten Sie die Einschalttaste 2 Sekunden lang gedrückt, um den gesamten Vorgang zu beenden. Das Gerät zeigt OFF an, bis es wieder einsatzbereit ist.
- Sie können die Temperatur oder die Zeit während des Gebrauchs nach Ihren Wünschen einstellen.














DEUTSCH

8. Prüfen Sie, ob die Lebensmittel fertig sind. Wenn die Lebensmittel noch nicht fertig sind, setzen Sie den Korb einfach wieder in das Gerät ein und stellen Sie den Timer auf ein paar Minuten mehr ein.
9. Zum Herausnehmen von Lebensmitteln (z. B. Pommes frites) nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und stellen ihn auf eine hitzebeständige Unterlage; nehmen Sie die Lebensmittel mit Hilfe einer Holz- oder Kunststoffzange heraus, um das Gitter der einzelnen Kammern nicht zu zerkratzen. Je nach Art der Lebensmittel kann Dampf aus dem Inneren der Fritteuse entweichen.
10. Geben Sie die Lebensmittel in eine Schüssel oder auf einen Teller.
11. Wenn die Lebensmittel fertig gegart sind, ist die Fritteuse sofort wieder einsatzbereit.

Achtung:

- Berühren Sie die Fritteuse während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da sie hohe Temperaturen erreicht. Halten Sie die Körbe nur an den Griffen fest.
- Seien Sie vorsichtig beim Wenden der Lebensmittel im Korb, sie sind heiß.

Bedienungsanleitung

1. Nach dem Einschalten der Fritteuse blinken alle Anzeigen 3 Sekunden lang und erlöschen dann. Gleichzeitig ertönt ein dreimaliger Signalton und das -Symbol leuchtet konstant.
2. Drücken Sie die Einschalttaste , um die Fritteuse zu starten. Alle Anzeigen außer  und  leuchten auf.
3. An dieser Stelle können Sie auswählen, ob Sie das linke, das rechte oder beide Fächer verwenden möchten. Um das linke Fach zu wählen, wählen Sie die Anzeige **1**. Die Fächer **1**,  und  werden angezeigt und blinken, um ausgewählt zu werden. Auf dem Display des **2**-Fachs wird „----“ angezeigt.
4. Drücken Sie das Menü , um ein voreingestelltes Menü zu wählen, die entsprechende Menüleuchte blinkt (die anderen Menüleuchten leuchten), das Display zeigt die Temperatur des entsprechenden Menüs an, wenn innerhalb von 3 Sekunden keine Taste gedrückt wird, werden Temperatur und Zeit abwechselnd angezeigt. Wenn Sie die Temperatur und die Zeit einstellen möchten, wählen Sie die Taste , um zwischen Temperatur und/oder Zeit zu wählen, und drücken Sie  , um die Temperatur und die Zeit einzustellen. Nach der Einstellung drücken Sie , um den Garvorgang zu starten.
5. Wenn Sie auch in Fach 2 garen möchten, wählen Sie Fach **2** und wiederholen Sie den vorherigen Schritt.
6. Wenn Sie die vorgenommenen Einstellungen abbrechen möchten, halten Sie die **1**- oder **2**-Taste gedrückt, je nachdem, welche Einstellungen Sie abbrechen möchten.
7. Drücken Sie die Starten/halten-Taste , und die beiden Fächer werden gleichzeitig in Betrieb genommen. Auf dem Display werden abwechselnd die Temperatur und die Menüzeit angezeigt.
8. Wenn die Fritteuse in Betrieb ist, können Sie die Starten/halten-Taste  drücken, um den Betrieb zu beenden. Wenn Sie nur das Fach 1 pausieren möchten, wählen Sie zuerst



die Taste **1** und drücken Sie dann die Starten/halten-Taste $\triangleright\blacklozenge$. Führen Sie den gleichen Vorgang durch, wenn Sie nur das zweite Fach anhalten wollen.

9. Wenn Sie die Einschalttaste \curvearrowright 2 Sekunden lang gedrückt halten, während die Fritteuse in Betrieb ist, ertönt ein langer Ton und die Fritteuse schaltet sich aus.



Speicher-Funktion

Dieses Gerät verfügt über eine Speicherfunktion. Nachdem Sie ein voreingestelltes Programm ausgeführt oder eine manuelle Zeit und Temperatur gewählt haben, merkt sich das Gerät diese Einstellungen, wenn Sie das nächste Mal ein Programm einstellen wollen.

Synchronisationsfunktion

- Diese Funktion ist nützlich, wenn in den Körben unterschiedliche Kochzeiten eingegeben wurden und diese zur gleichen Zeit enden sollen.
- Nachdem Sie die Zeit und die Temperatur für Fach 1 und 2 eingestellt haben, drücken Sie die -Taste, das -Symbol leuchtet konstant, drücken Sie zu diesem Zeitpunkt die $\triangleright\blacklozenge$ -Taste, das Fach mit der längsten Garzeit beginnt zu arbeiten, während auf dem Display des Fachs mit der kürzesten Garzeit „HOLD“ angezeigt wird. Wenn die Garzeiten ausgeglichen sind, wird das zweite Fach in Betrieb genommen.
- Wenn Sie nur ein Fach verwenden, leuchtet die Synchronisationstaste nicht. Wenn beide Fächer angewählt sind, blinkt die Kontrollleuchte der Synchronisationstaste, wenn Sie die Synchronisationstaste drücken, leuchtet die Kontrollleuchte konstant.

Funktion Vereinheitlichen

- Um die Temperatur und die Zeit für beide Fächer gleich einzustellen, stellen Sie zuerst eines der Fächer ein, drücken Sie dann die Taste , die Kontrollleuchte  blinkt, drücken Sie die Taste $\triangleright\blacklozenge$, um den Betrieb beider Fächer mit den gleichen Einstellungen zu starten.
- Wenn Sie nur die Einstellungen eines der Fächer konfigurieren, leuchtet die Schaltfläche Vereinheitlichen auf. Wenn Sie beide Körbe konfigurieren, wird die Vereinheitlichungstaste ausgeschaltet und die Funktion dieser Taste ist nicht gültig.
- Nach der Inbetriebnahme ist die Vereinheitlichungstaste ausgeschaltet und die Funktion dieser Taste ist nicht verfügbar.

Voreingestellte Funktionen

In der folgenden Tabelle sind die Temperaturen und Zeiten der voreingestellten Funktionen aufgeführt.

Menüs	Zeit (Min)	Temperatur (°C)	Schütteln
DIY	20	200	-

DEUTSCH

Tiefgefrorenes Pommes Frites	18	200	JA
Fisch	18	180	-
Steak	12	180	JA
Pizza	8	180	NEIN
Nachtsch	15	160	-
Hähnchenflügel / Hähnchenkeulen	25	200	JA
Gemüse	20	200	JA
Standard	15	180	-

Hinweise

- Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren können, sind die Angaben in der Tabelle möglicherweise nicht die am besten geeigneten für die von Ihnen verwendeten Zutaten. Wenn nötig, ändern Sie die Zeiten und/oder Temperaturen, um das Garen anzupassen.
- Rechnen Sie etwa 3 Minuten zu der in der Tabelle angegebenen Zubereitungszeit hinzu, wenn Sie mit dem Kochen beginnen, während die Fritteuse noch kalt ist. Bei gleichzeitiger Verwendung beider Fächer sind 5 Minuten hinzuzufügen.

Tipps

- Kleinere Lebensmittel benötigen weniger Vorbereitungszeit als größere.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, während eine kleinere Menge an Zutaten nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit erfordert.
- Das Umrühren kleinerer Zutaten während des Kochens optimiert das Ergebnis und kann verhindern dass die Zutaten roh bleiben.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für fetthaltige Lebensmitteln zu braten (z.B. Würstchen).
- Speisen, die im Backofen gegart werden können, können auch in dieser Fritteuse zubereitet werden.
- Vorgekochter Teig erfordert weniger Vorbereitungszeit als handgemachter Teig.
- Sie können die Fritteuse auch zum Aufwärmen der Zutaten verwenden.
- Es wird empfohlen, die Lebensmittel während des Garvorgangs zu wenden.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie nach dem Kochen den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie den Korb abkühlen. Sie können den Korb herausnehmen, um ihn zunächst abkühlen zu lassen. Stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Unterlage.
- Reinigen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie zur Reinigung kein Metallgeschirr und keine Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen würde.
- Wenn Schmutz an der Unterseite des Gitters haftet, gießen Sie heißes Wasser ein, lassen Sie es etwa 10 Minuten einweichen, fügen Sie ein wenig Spülmittel hinzu und reinigen Sie es mit einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wenn Sie den Luftauslass reinigen müssen, reinigen Sie ihn mit einer sauberen Bürste, nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Wenn Sie Probleme mit dem Produkt haben oder meinen, dass er nicht richtig funktioniert, können Sie ein paar einfache Proben durchführen, bevor Sie den offiziellen Kundendienst von Cecotec anrufen.

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
	Der Timer ist nicht eingestellt.	Stellen Sie den Timer auf die Vorbereitungszeit ein, die zum Einschalten des Geräts erforderlich ist.
Mit der Fritteuse frittierte Lebensmittel sind nicht gut durchgebraten.	Die Menge der Lebensmittel im Korb ist zu groß.	Legen Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Korb. Kleinere Mengen an Lebensmitteln werden schneller und gleichmäßiger gegart.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperaturtaste auf die gewünschte Temperatur ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Benutzung des Geräts“).
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein (siehe „Bedienungshinweise“ im Kapitel „Betrieb“).

DEUTSCH

Die Lebensmittel werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig gebraten.	Einige Lebensmittel sollten nach der Hälfte der Zubereitungszeit umgerührt werden.	Lebensmittel, die übereinander liegen (z. B. Pommes frites), sollten nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.
Frittierte Lebensmittel sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Sie hat eine Art von Lebensmitteln verwendet, die für das Garen in einer herkömmlichen Fritteuse bestimmt sind.	Verwenden Sie Lebensmittel mit einem Minimum an Öl oder fügen Sie es vor oder während des Kochens manuell hinzu.
Ich kann den Korb nicht richtig in das Gerät einschieben.	Es sind zu viele Zutaten in dem Gareinsatz.	Füllen Sie den Korb nicht mehr als eine Schicht mit Lebensmitteln, um beste Ergebnisse zu erzielen.
	Der Korb ist nicht richtig in der Fritteuse positioniert.	Setzen Sie den Korb in die Fritteuse ein, bis auf den Anzeigen nicht mehr „OPEN“ erscheint.
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	Die Lebensmittel sind fettig.	Wenn Sie fettige Lebensmittel in der Heißluftfritteuse frittieren, läuft eine große Menge Öl in den Korb. Das Öl erzeugt bei Kontakt mit der heißen Oberfläche des Korbes weißen Rauch. Dies hat keinen Einfluss auf das Produkt oder das Endergebnis.
	Der Korb enthält Fettsuren vom vorherigen Gebrauch.	Der weiße Rauch entsteht, wenn sich das Fett im Korb erhitzt. Achten Sie darauf, dass Sie die Körbe nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie naturbelassene Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie während des Bratvorgangs fest bleiben. Es gibt Kartoffelsorten, die sich besser zum Frittieren und Backen eignen.
	Sie haben die Pommes frites vor dem Frittieren nicht gut abgespült.	Spülen Sie die Pommes frites gut ab, um die Stärke von der Außenseite der Pommes zu entfernen.

Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser ab, die sie enthalten.	Achten Sie darauf, die Pommes frites gründlich zu trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Pommes frites kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Für ein knusprigeres Ergebnis ein wenig mehr Öl hinzufügen.

HINWEIS:

Versuchen Sie auf keinem Fall das Produkt selbst zu reparieren. Wenn das Problem bestehen bleibt, nachdem Sie die beschriebenen Überprüfungen durchführen, kontaktieren Sie bitte einen qualifizierten Elektriker, Servicetechniker oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz: 04986

Produkt: Cecofry Advance 9000 Window

Leistung: 2200 W

Spannung: 220 - 240 V

Frequenz: 50 / 60 Hz

Temperaturbereich: 60 - 200 °C

Zeitbereich: 1 - 60 Min

Fassungsvermögen: 4,5 L pro Korb, 9 L insgesamt.

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

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN

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

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

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

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Pannello di controllo
2. Manico
3. Cestello
4. Struttura principale
5. Uscita dell'aria
6. Cavo di alimentazione

Pannello di controllo. Fig. 2

1. Menù predefiniti
2. Icona della funzione di sincronizzazione
3. Icona della funzione di unione
4. Icona scomparto di cottura 1
5. Icona scomparto di cottura 2
6. Indicatore di temperatura/tempo cestello 1
7. Indicatore di temperatura/tempo cestello 2
8. Icona di selezione dei menù predefiniti
9. Icona di cambio della temperatura/tempo
10. Icona di riduzione della temperatura/tempo
11. Icona di aumento della temperatura/tempo
12. Icona di avvio/pausa
13. Icona di accensione/spengimento

NOTA:

Le immagini di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente all'apparecchio.

2. PRIMA DELL'USO

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

Contenuto della scatola

- Friggitrice ad aria Cecofry Advance 9000 Window
- Il presente manuale di istruzioni
- Pulire le griglie di ciascun cestello e l'interno degli stessi con acqua calda, detersivo e una spugna non abrasiva.

3. FUNZIONAMENTO

Prima dell'uso

- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale, piana e resistente al calore.
- Collocare le griglie all'interno di ciascun cestello come mostrato nella figura 3.
- Inserire il cestello e le rispettive griglie interne nella friggitrice ad aria come indicato nella figura 4.

ATTENZIONE:

Non riempire il cestello di olio o altri liquidi. Non collocare nulla sopra l'apparecchio per evitare di ostruire il flusso d'aria e compromettere il risultato di frittura ad aria calda.

Uso dell'apparecchio

1. Collegare la spina a una presa di corrente con messa a terra. L'apparecchio emetterà tre segnali acustici per indicare il corretto collegamento.
2. Rimuovere il cestello con attenzione.
3. Collocare gli ingredienti nei rispettivi scomparti di cottura del cestello.
4. Rimettere il cestello nella friggitrice ad aria. Allineare con cura le guide del cestello con quelle della struttura principale della friggitrice. Non utilizzare mai la friggitrice ad aria senza il cestello.
5. Determinare il tempo di cottura richiesto per l'ingrediente.
6. Alcuni ingredienti devono essere girati o scossi a metà cottura. A tal fine, rimuovere il cestello dall'apparecchio afferrandolo dal manico e girare gli alimenti nel cestello con pinze di legno o plastica per non graffiare il rivestimento antiaderente della griglia dello scomparto di cottura corrispondente. Rimettere quindi il cestello nella friggitrice ad aria.
7. Quando si sente il segnale acustico del timer, il tempo di cottura impostato è trascorso. La ventola funzionerà per altri 10 secondi; poi, si potrà rimuovere il cestello.

Nota:













- È anche possibile mettere in pausa o spegnere l'apparecchio manualmente. A tal fine, premere l'icona di avvio/pausa mettere in pausa la cottura e riprenderla in qualsiasi momento, o tenere premuta l'icona di accensione/spengimento per 2 secondi per terminare l'intero processo; l'apparecchio mostrerà OFF e si spegnerà fino a nuova riaccensione e uso.

- Durante l'uso è possibile regolare la temperatura o il tempo a proprio piacimento.
- 8. Controllare che gli ingredienti siano pronti. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, rimettere il cestello nella friggitrice e aggiungere qualche altro minuto al timer.
- 9. Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio le patatine fritte), togliere il cestello dalla friggitrice ad aria e posizionarlo su una superficie resistente al calore; rimuovere il cibo con l'aiuto di pinze di legno o di plastica per non graffiare la griglia di ogni camera. A seconda del tipo di ingredienti, potrebbe fuoriuscire del vapore dall'interno della friggitrice ad aria.
- 10. Trasferire gli ingredienti a una ciotola o piatto.
- 11. Una volta terminata la cottura degli ingredienti, la friggitrice ad aria sarà subito pronta a cuocere nuovamente.




Attenzione:

- Non toccare la friggitrice ad aria durante e dopo l'uso per evitare ustioni. Afferrare il cestello solo dal manico.
- Fare attenzione quando si rimuovono gli alimenti dal cestello, poiché sarà ancora caldo.

Istruzioni d'uso

1. All'accensione della friggitrice ad aria, tutte le icone e gli indicatori lampeggiano durante 3 secondi per poi spegnersi. Allo stesso tempo, l'apparecchio emette tre segnali acustici e l'icona di accensione/spengimento  rimane fissa.
2. Premere l'icona di accensione/spengimento  per accendere la friggitrice ad aria: tutte le icone e gli indicatori si accenderanno, tranne  e .
3. A questo punto è possibile scegliere se utilizzare lo scomparto di cottura sinistro, quello destro o entrambi. Per selezionare lo scomparto di cottura sinistro, premere l'icona **1**. L'icona dello scomparto di cottura **1**,  e  lampeggeranno in attesa di selezione, e il display d'indicazione dello scomparto di cottura **2** mostrerà "----".
4. Premere l'icona di selezione dei menù predefiniti  per selezionare un menù predefinito: l'indicatore del menù corrispondente lampeggerà (gli altri indicatori di menù si accenderanno) e il display d'indicazione mostrerà la temperatura e il tempo di cottura del menù corrispondente; se non viene premuta alcuna icona entro 3 secondi, verranno mostrati alternativamente la temperatura e il tempo di cottura. Se si desidera impostare la temperatura e il tempo di cottura, premere l'icona  per cambiare tra temperatura e/o tempo di cottura, poi premere  o  per regolare tempo e/o temperatura. Dopo l'impostazione, premere  per avviare la cottura.
5. Se si desidera utilizzare anche lo scomparto di cottura 2, premere l'icona scomparto di cottura **2** e ripetere il passaggio precedente.
6. Se si desidera annullare le impostazioni effettuate, tenere premuta l'icona **1** o **2** a seconda delle impostazioni che si desidera annullare.
7. Premendo l'icona di avvio/pausa , entrambi gli scomparti entreranno in funzione.




contemporaneamente. Il display d'indicazione mostrerà alternativamente la temperatura e il tempo di cottura del menù predefinito.

- Quando la friggitrice ad aria è in funzione, è possibile premere l'icona di avvio/pausa  per mettere in pausa la cottura. Se si desidera mettere in pausa la cottura solo nello scomparto 1, premere prima l'icona **1**, poi premere l'icona di avvio/pausa . Procedere allo stesso modo se si vuole mettere in pausa lo scomparto di cottura 2.
- Tenere premuta l'icona di accensione/spengimento  per due secondi per spegnere la friggitrice ad aria durante il funzionamento.




Funzione di salvataggio

Questo apparecchio include una funzione di salvataggio. Se si impostano manualmente temperatura e tempo di cottura per un menù predefinito, i valori dei rispettivi parametri verranno salvati per futuri usi.

Funzione di sincronizzazione

- Questa funzione è utile quando si impostano diversi tempi di cottura per ciascuno scomparto del cestello e si vuole che finiscano allo stesso tempo.
- Dopo aver impostato la temperatura e il tempo di cottura dei compartimenti 1 e 2, premere l'icona : la luce dell'icona  si illuminerà in modo fisso; a questo punto, premere l'icona di avvio/pausa : lo scomparto con il tempo di cottura più lungo inizierà a funzionare mentre il display d'indicazione dello scomparto con il tempo di cottura più breve mostrerà HOLD. Una volta sincronizzati i tempi, la cottura inizierà anche nel secondo scomparto.
- Se si utilizza un solo scomparto di cottura, l'icona della funzione di sincronizzazione rimane spenta. Se si utilizzano entrambi gli scomparti del cestello, l'icona della funzione di sincronizzazione lampeggia; premendo l'icona della funzione di sincronizzazione, quest'ultima si illuminerà in modo fisso.

Funzione di unione

- Per attribuire gli stessi valori di temperatura e tempo di cottura a entrambi gli scomparti, configurare prima uno scomparto, quindi premere l'icona : l'icona  lampeggerà. Premere l'icona di avvio/pausa  per avviare la cottura con le stesse impostazioni in entrambi gli scomparti.
- Quando si configurano le impostazioni di un solo scomparto, l'icona della funzione di unione si illumina. Se si configurano entrambi gli scomparti del cestello, l'icona della funzione di unione si spegne e la funzione di unione non potrà essere attivata.
- Dopo l'avvio della cottura, l'icona della funzione di unione si spegne e la funzione corrispondente non potrà essere attivata.

Programmi di cottura predefiniti

La tabella sottostante mostra le temperature e durate dei programmi di cottura predefiniti.

Menù	Tempo (min)	Temperatura(°C)	Scuotere/girare
DIY	20	200	-
Patatine fritte congelate	18	200	Sì
Pesce	18	180	-
Filetto	12	180	Sì
Pizza	8	180	NO
Dessert	15	160	-
Alette e cosciotti di pollo	25	200	Sì
Verdura	20	200	Sì
Predefinito	15	180	-

Avvisi

- Poiché gli ingredienti possono variare per provenienza, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire che quelle indicate nella tabella siano le impostazioni ideali per gli ingredienti che si stanno usando. Se necessario, modificare i tempi e/o le temperature per adattare la cottura al tipo di alimento.
- Aggiungere circa 3 minuti al tempo di preparazione indicato sulla tabella se si inizia a cucinare con l'apparecchio ancora freddo. Se si utilizzano entrambi gli scomparti contemporaneamente, aggiungere 5 minuti al timer.

Consigli

- Gli alimenti più piccoli richiedono un tempo di preparazione minore rispetto a quelli più grandi.
- Una maggiore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo e, al contrario, una minore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente inferiore.
- Girare gli ingredienti più piccoli durante la cottura ottimizza il risultato e può aiutare ad evitare che gli alimenti non risultino fritti bene.

ITALIANO

- Non utilizzare la friggitrice ad aria per friggere cibi grassi (ad esempio salsicce).
- Gli alimenti che possono essere cucinati nel forno possono anche essere cucinati nella friggitrice ad aria calda.
- L'impasto precotto richiede meno tempo di preparazione rispetto all'impasto fatto a mano.
- È inoltre possibile utilizzare l'apparecchio per riscaldare gli alimenti.
- È consigliabile girare gli alimenti durante la cottura.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Dopo la cottura, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare il cestello. È possibile rimuovere il cestello per farlo raffreddare prima. Collocare il cestello su una superficie resistente al calore.
- Pulire l'apparecchio dopo ogni uso. Non utilizzare utensili o materiali abrasivi per la pulizia per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Se della sporcizia è rimasta attaccata al fondo della griglia, versare acqua calda, lasciare in ammollo per circa 10 minuti, aggiungere un po' di detersivo e pulire con una spugna non abrasiva.
- Se è necessario pulire l'uscita dell'aria, pulirla con una spazzola pulita dopo che l'apparecchio si è raffreddato completamente.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se si verificano problemi con l'apparecchio o si teme che non funzioni correttamente, è possibile effettuare alcuni semplici controlli prima di chiamare il Servizio Clienti ufficiale di Cecotec.

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
La friggitrice ad aria non funziona.	L'apparecchio non è collegato.	Collegare la spina a una presa di corrente con messa a terra.
	Il timer non è stato impostato.	Impostare il timer per avviare l'apparecchio.

Gli alimenti non si cuociono.	Il cestello è troppo pieno.	Non eccedere la capacità massima del cestello. Un minor numero di alimenti garantisce una frittura più rapida e uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare la temperatura come desiderato (vedere la sezione "Funzionamento" - "Istruzioni d'uso").
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Impostare il timer sul tempo di preparazione desiderato (vedere la sezione "Funzionamento" - "Istruzioni d'uso").
Frittura degli alimenti non uniforme.	Alcuni ingredienti devono essere scossi o girati a metà cottura.	Gli ingredienti sovrapposti (ad es., le patatine) devono essere scossi a metà cottura.
Gli alimenti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	L'alimento che si vuole friggere è incompatibile con la frittura ad aria.	Utilizzare alimenti con una quantità minima di olio o aggiungerne a mano prima o durante la cottura.
Il cestello non scorre bene dentro la friggitrice.	Il cestello è troppo pieno.	Per ottenere risultati ottimali, non riempire il cestello oltre la capacità massima.
	Il cestello non è ben inserito nella friggitrice.	Inserire il cestello finché la scritta OPEN non scompare dai display d'indicazione.
Esce fumo bianco dall'apparecchio.	Si stanno preparando alimenti grassi.	Quando si friggono alimenti grassi nella friggitrice ad aria, dell'olio cola sul fondo del cestello. L'olio produce fumo bianco a contatto con la superficie calda del cestello. Questo non influisce sull'apparecchio o sul risultato.
	Il cestello contiene ancora tracce di grasso dovute a usi precedenti.	Il fumo bianco è dovuto al grasso che si riscalda nel cestello. Assicurarsi di pulire correttamente il cestello dopo ogni uso.

ITALIANO

Le patatine vengono fritte in modo irregolare nella friggitrice ad aria.	Non si è utilizzato il tipo di patata giusto.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano ferme durante la frittura. Esistono varietà di patate più adatte alla frittura ad aria.
	Le patate non sono state sciacquate bene prima della frittura.	Sciacquare bene le patate per eliminare l'amido.
Le patatine non sono croccanti.	La croccantezza delle patatine fritte dipende dalla quantità di olio e acqua che contengono.	Assicurarsi di asciugare bene le patatine prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare le patatine in pezzi più piccoli per ottenere un risultato più croccante.
		Per un risultato più croccante, aggiungere un po' di olio.

ATTENZIONE:

Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio. Se il problema persiste dopo aver effettuato i controlli descritti, contattare un professionista qualificato, personale autorizzato, il negozio in cui è stato acquistato l'apparecchio o il Servizio Clienti ufficiale di Cecotec.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 04986

Prodotto: Cecofry Advance 9000 Window

Potenza: 2200 W

Tensione: 220-240 V

Frequenza: 50 / 60 Hz

Range della temperatura: 60 - 200 °C

Intervallo di tempo: 1 - 60 min

Capacità: 4,5 l per scomparto, 9 l in totale.

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previa notifica per migliorare la qualità dell'apparecchio.

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

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

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

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale qualificato.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Painel de controlo
2. Pega
3. Tigela
4. Unidade principal
5. Saída de ar
6. Cabo de alimentação

Painel de controlo Fig. 2

1. Menus pré-definidos
2. Função Sincronizar
3. Função Unificar
4. Ícone compartimento 1
5. Ícone compartimento 2
6. Ícone Temperatura/Tempo compartimento 1
7. Ícone Temperatura/Tempo compartimento 2
8. Ícone menus pré-definidos
9. Ícone Temperatura/Tempo
10. Diminuir Temperatura/Tempo
11. Aumentar Temperatura/Tempo
12. Começar/Pausar
13. Ligar/Desligar

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

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

Conteúdo da caixa

- Fritadeira de ar Cecofry Advance 9000 Window
- Este manual de instruções

- Limpe as grelhas de cada compartimento e o interior da tigela com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.

3. FUNCIONAMENTO**Antes de usar**

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal, plana e resistente ao calor.
- Coloque as grelhas no interior de cada compartimento. Fig. 3
- Introduza a tigela na fritadeira. Fig. 4

ADVERTÊNCIA:

Não encha os compartimentos com óleo ou qualquer outro líquido. Não coloque nada por cima do aparelho, o fluxo de ar será interrompido e isto afetará o resultado.

Uso do aparelho

1. Ligue a ficha à uma tomada elétrica com ligação à terra. A fritadeira de ar avisará com três sinais sonoros para indicar que está corretamente ligado.
2. Tire a tigela com cuidado.
3. Coloque os ingredientes nos diferentes compartimentos da tigela.
4. Volte a colocar a tigela na fritadeira de ar. Alinhe cuidadosamente as guias da tigela com as da unidade principal. Nunca utilize a fritadeira de ar sem a tigela dentro.
5. Determine o tempo de preparação necessário para cada ingrediente.
6. Alguns ingredientes requerem ser mexidos a meio do processo de cozedura. Para isto, retire a tigela da fritadeira de ar pela pega e vire os alimentos com a ajuda de pinças de madeira ou plástico para não arranhar o revestimento antiaderente das grelhas. Volte a colocar a tigela na fritadeira de ar.
7. Quando ouvir o sinal sonoro do temporizador, o tempo de preparação definido já terá decorrido. O ventilador funcionará durante 30 segundo más. A tigela estará pronta para ser retirada.

Nota:

- Também pode desligar a fritadeira de ar manualmente. Para isto, toque no ícone Começar/Pausar se quiser retomar o processo ou toque e segure o ícone Ligar por 2 segundos para finalizar o processo completo. A fritadeira de ar mostrará OFF.
- Pode definir a temperatura ou o tempo como quiser durante o seu uso.














PORTUGUÊS


8. Verifique que os alimentos estão prontos. Se os alimentos ainda não estiverem prontos, introduza novamente a tigela na fritadeira de ar e defina o temporizador por alguns minutos mais.
9. Para retirar os alimentos (por exemplo, batatas fritas), tire a tigela da fritadeira de ar e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor. Retire os alimentos com a ajuda de pinças de madeira ou plástico para não arranhar o revestimento antiaderente das grelhas. Dependendo do tipo de alimentos, a fritadeira a ar pode gerar vapor.
10. Coloque os alimentos sobre um prato.
11. Quando finalizar o processo de cozedura, a fritadeira de ar está imediatamente pronta para cozinhar de novo.

Precaução:

- Não toque na fritadeira de ar durante e imediatamente depois da sua utilização, pois atinge altas temperaturas. Segure a tigela apenas pelas pegas.
- Tome cuidado quando mover os alimentos nos compartimentos, estes estão quentes.

Instruções de uso




1. Após ligar a fritadeira de ar, todos os ícones piscam por 3 segundos e depois desligam. Ao mesmo tempo, emitirá três sinais sonoros e o ícone Ligado  ficará fixo.
2. Toque no ícone de Ligar  para pôr em funcionamento a fritadeira de ar. Todos os ícones acenderão exceto  e .
3. Neste momento, pode seleccionar se quer utilizar o compartimento esquerdo, direito ou ambos. Para seleccionar o compartimento esquerdo toque no ícone **1**. O ícone do compartimento **1**,  e  piscarão para serem seleccionados. "----" é mostrado no ecrã do compartimento **2**.
4. Toque no ícone menus pré-definidos  para seleccionar um menu pré-definido, o indicador do menu correspondente piscará (os outros indicadores do menu estão acesos) o ecrã mostrará a temperatura do menu correspondente, se nenhum ícone for tocado dentro de 3 segundos, a temperatura e o tempo serão mostrados alternadamente. Se quiser definir a temperatura e o tempo, toque no ícone  para escolher entre temperatura e/ou tempo, toque no  para definir a temperatura e o tempo. Após as definições, toque no  para começar o processo de cozedura.
5. Se quiser cozinhar também no compartimento 2, toque no ícone **2** e repita o passo anterior.
6. Se quiser cancelar as definições escolhidas, toque e segure o ícone **1** ou **2** de acordo com as definições que quiser cancelar.
7. Toque no ícone Começar / Pausar  e ambos os compartimentos começarão ao mesmo tempo. O ecrã mostrará a temperatura e o tempo do menu alternadamente.
8. Quando a fritadeira de ar estiver a funcionar, pode tocar no ícone de Começar/Pausar  para deter o funcionamento. Se quiser pausar apenas o compartimento 1, primeiro tem de tocar no ícone **1** e depois no ícone de Começar/Pausar . Repita o processo se apenas quer deter o compartimento 2.

9. Se tocar e segurar o ícone Ligar  por 2 segundos enquanto a fritadeira de ar estiver a funcionar, esta emitirá um som prolongado e desligar-se-á.



Função Memória

A fritadeira de ar tem Função Memória. Após escolher um menu pré-definido ou definir tempo e temperatura de forma manual, da próxima vez que quiser definir um menu pré-definido, a fritadeira de ar lembrará-se-á destas definições.

Função Sincronizar

- Esta função é útil quando diferentes tempos de cozedura foram introduzidos nos compartimentos e se pretende que terminem ao mesmo tempo.
- Após definir o tempo e a temperatura dos compartimentos 1 e 2, toque no ícone , o indicador do ícone  ficará fixo. Toque no ícone Ligar  e o compartimento com maior tempo de cozedura começará a funcionar enquanto o ecrã do compartimento com menor tempo mostrará HOLD. Quando os tempos de ambos os compartimentos serem iguais, o compartimento 2 começará a funcionar.
- Quando utilize apenas um compartimento, o ícone da função Sincronizar não estará aceso. Quando ambos os compartimentos são selecionados, o ícone da função Sincronizar piscará, se tocar neste ícone, o indicador acender-se-á de forma fixa.

Função Unificar

- Para definir a mesma temperatura e tempo para ambos os compartimentos, primeiro defina um deles e toque no ícone , o ícone  piscará, toque no ícone Começar/Pausar para que ambos os compartimentos comecem a funcionar com as mesmas definições.
- Quando se configura apenas as definições de um dos compartimentos, o ícone da função Unificar acender-se-á. Se definir ambos os compartimentos, o ícone da função Unificar apagar-se-á e esta função não estará disponível.
- Após o início, o ícone da função Unificar apaga-se e esta função não está disponível.

Funções predefinidas

Na seguinte tabela mostram-se as temperaturas e os tempos dos menus pré-definidos.

Menus	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar
Personalizado	20	200	-
Batatas congeladas	18	200	SIM

PORTUGUÊS

Peixe	18	180	-
Bife	12	180	SIM
Pizza	8	180	NÃO
Sobremesa	15	160	-
Coxas e asas de frango	25	200	SIM
Legumes	20	200	SIM
Pré-definido	15	180	-

Avisos

- Como os ingredientes podem variar na origem, tamanho, forma e marca, não se pode garantir que o que é mostrado na tabela seja o mais apropriado para os ingredientes que utilize. Se for necessário, modifique o tempo e a temperatura para adaptá-los à cozedura.
- Adicione aproximadamente 3 minutos ao tempo de preparação indicado na tabela se começar a cozinhar enquanto a fritadeira ainda estiver fria. Quando utilize ambos os compartimentos ao mesmo tempo, adicione 5 minutos mais.

Dicas

- Os alimentos mais pequenos requerem um tempo de preparação menor do que os grandes.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais longo, enquanto uma quantidade menor de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais curto.
- Virar ingredientes mais pequenos enquanto cozinhamos otimiza o resultado e pode ajudar a prevenir que os alimentos fiquem pouco feitos.
- Não utilize a fritadeira de ar para fritar alimentos gordos (tais como salsichas).
- Os alimentos que podem ser cozinhados no forno também podem ser cozinhados nesta fritadeira a ar.
- A massa pré-cozida requer um tempo de preparação menor que a massa feita à mão.
- Também pode utilizar a fritadeira para reaquecer os ingredientes.
- Recomenda-se virar aos alimentos durante o processo de cozedura.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Após cozinhar, desligue a ficha da tomada e deixe arrefecer a tigela. Pode tirar a tigela fora para que arrefeça antes. Coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.
- Limpe o produto após cada utilização. Não utilize utensílios de cozinha metálicos nem materiais de limpeza abrasivos para limpar, pois poderia danificar o revestimento antiaderente.
- Se a sujidade está aderida ao fundo da grelha, verta água quente, deixe de molho durante uns 10 minutos, adicione um pouco de detergente e limpe com um pano não abrasivo.
- Se precisa limpar a saída de ar, limpe-a com uma escova limpa quando a fritadeira de ar tiver arrefecido completamente.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se tiver problemas como produto ou se estiver preocupado por este não estar a funcionar corretamente, pode efetuar algumas verificações simples antes de ligar para o Serviço de Atendimento ao Consumidor da Cecotec.

Problema	Possível causa	Possível solução
A fritadeira de ar quente não funciona.	O aparelho não está ligado.	Ligue a ficha à uma tomada elétrica com ligação à terra.
	Não foi definido o temporizador.	Defina o tempo de cozedura necessário no ícone Temperatura/Tempo para ligar a fritadeira de ar.
Os alimentos fritos na fritadeira de ar não estão feitos.	A quantidade de alimentos no compartimento é muito grande.	Coloque quantidades mais pequenas. As quantidades mais pequenas arrefecem de forma uniforme e rápida.
	A temperatura definida é excessivamente baixa.	Defina a temperatura de cozedura desejada no ícone Temperatura/Tempo (veja a secção "Instruções de uso" no apartado "Uso do aparelho").
	O tempo de preparação é demasiado curto.	Defina o tempo de cozedura desejado no ícone Temperatura/Tempo (veja a secção "Instruções de uso" no apartado "Uso do aparelho").

PORTUGUÊS

Os alimentos são fritos de forma irregular.	Alguns ingredientes requerem ser mexidos a meio do processo de cozedura.	Os ingredientes que ficam empilhados uns em cima dos outros (por exemplo, batatas fritas) devem ser agitados a meio do tempo de cozedura.
Os alimentos fritos não estão crocantes quando são retirados.	Utilizou um tipo de alimento destinado a ser cozinhado numa fritadeira tradicional.	Utilize alimentos com uma mínima quantidade de óleo ou adicione-o manualmente antes ou durante o processo de cozedura.
A tigela não encaixa corretamente na fritadeira de ar.	Excesso de alimentos na tigela.	Não encha a tigela para além da sua capacidade para obter melhores resultados.
	A tigela não está corretamente colocada na fritadeira de ar.	Introduza a tigela na fritadeira de ar até os ecrãs deixarem de mostrar OPEN.
Sai fumo branco da fritadeira de ar.	Está a cozinhar alimentos gordurosos.	Ao cozinhar alimentos gordurosos na fritadeira de ar, uma grande quantidade de óleo vazará para a tigela. O óleo produz fumo branco quando toca a superfície quente da tigela. Isto não afeta a fritadeira de ar nem o resultado final.
	A tigela tem restos de gordura do uso anterior.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura na tigela. Certifique-se de que a limpa corretamente após cada utilização.
As batatas fritas frescas são fritadas de forma desigual na fritadeira de ar.	O tipo de batata utilizado não é o correto.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que se mantêm firmes durante o processo de fritura. Existem variedades de batata mais adequadas para fritadeiras de ar e fornos.
	Não lavou bem os pedaços de batata antes de os fritar.	Enxague bem os pedaços de batata para remover o amido do exterior destes.
As batatas fritas frescas não são crocantes quando saem da fritadeira de ar.	A consistência crocante das batatas fritas depende da quantidade de água e óleo que tenham.	Certifique-se de secar bem as batatas antes de adicionar o óleo.
		Corte as batatas em pedaços mais pequenos para obter um resultado mais crocante.
		Adicione um pouco mais de óleo para resultados mais crocantes.

ADVERTÊNCIA:

Não tente reparar a fritadeira de ar por si mesmo. Se o problema persistir depois de ter efetuado as verificações descritas abaixo, contactar um electricista qualificado, pessoal autorizado, a loja onde adquiriu o produto ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor da Cecotec.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 04986

Produto: Cecofry Advance 9000 Window

Potência: 2200 W

Tensão: 220-240 V

Frequência: 50 / 60 Hz

Alcance de temperatura: 60 - 200 °C

Faixa de tempo: 1 - 60 min

Capacidade: 4,5 l por compartimento, 9 l totais.

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

Fabricado na China | Desenhado na Espanha

7. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



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

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

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

8. GARANTIA E SAT

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Controlepaneel
2. Handgreep
3. Mand
4. Hoofdedeelte
5. Luchtuitgang
6. Netsnoer

Bedieningspaneel. Fig. 2

1. Standaardprogramma's
2. Synchronisatie modus
3. Unificatie modus
4. Indicator vak 1
5. Indicator vak 2
6. Indicator temperatuur / tijd vak 1
7. Indicator temperatuur / tijd vak 2
8. Standaard programmakiezer
9. Temperatuur / tijd keuzeschakelaar
10. Temperatuur/tijd verlagen
11. Temperatuur/tijd verhogen
12. Starten/pauzeren
13. Aan/uit

OPMERKING:

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

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

Inhoud van de doos

- Airfryer Cecofry Advance 9000 Window
- Handleiding
- Maak het rooster en elk vak grondig schoon met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.

3. WERKING

Vorbereiding voor gebruik

- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale, vlakke en hittebestendige ondergrond.
- Plaats de roosters in elk vak zoals aangegeven in figuur 3.
- Plaats de roosters in de airfryer zoals aangegeven op figuur 4.

WAARSCHUWING:

Vul de vakken niet met olie of een andere vloeistof. Plaats niets boven op het toestel, de luchtstroom zal onderbroken worden en het resultaat beïnvloeden.

Gebruik van het apparaat

1. Sluit de stekker aan op een geaard stopcontact. Het apparaat moet drie geluidssignalen geven om aan te geven dat het correct is aangesloten.
2. Verwijder de mand voorzichtig.
3. Plaats de ingrediënten in de verschillende vakken van de mand.
4. Plaats de mand terug in de airfryer. Lijn de mandgeleiders zorgvuldig uit met die op de behuizing van de airfryer. Gebruik de airfryer nooit zonder de mand erin.
5. Bepaal de bereidingstijd van het ingrediënt.
6. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd geroerd worden. Haal daarvoor de mand aan het handvat uit het apparaat en draai de ingrediënten met behulp van een houten of plastic tang om de antiaanbaklaag niet te bekrassen. Plaats de mand terug in de airfryer.
7. Wanneer u de timer hoort piepen, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. De ventilator zal nog ongeveer 10 seconden draaien. De mand is nu klaar om verwijderd te worden.

Opmerking:















- U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Druk hiervoor op Start / Pauze om het proces op elk gewenst moment te hervatten of houd Aan/Uit 2 seconden ingedrukt om het hele proces te beëindigen, het apparaat zal OFF weergeven totdat het weer klaar is voor gebruik.
 - U kunt de temperatuur of tijd naar wens aanpassen tijdens het gebruik.
8. Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, zet u de mand terug in het apparaat en stelt u de timer nog een paar minuten in.

9. Om ingrediënten (b.v. patat) te verwijderen, haalt u de mand uit de airfryer en plaatst u het op een hittebestendig oppervlak; verwijder het voedsel met behulp van een houten of plastic tang om geen krassen te maken. Afhankelijk van het soort ingrediënten kan er stoom ontsnappen uit de airfryer.
10. Giet de ingrediënten in een kom of op een bord.
11. Als de ingrediënten klaar zijn met koken, is de airfryer meteen weer klaar om te koken.

Let op:

- Raak de airfryer tijdens en enige tijd na gebruik niet aan, omdat deze hoge temperaturen bereikt. Houd de mand alleen bij de handvatten vast.
- Wees voorzichtig bij het verplaatsen van voedsel uit de mand, want de mand is heet.




Instructies voor gebruik

1. Na het inschakelen van de airfryer knipperen alle indicatoren 3 seconden en gaan dan uit. Tegelijkertijd piept het drie keer en blijft het aan/uit lampje  branden.
2. Druk op aan  om de airfryer in te schakelen. Alle indicatoren lichten op, behalve  en .
3. Op dit punt kunt u kiezen of u het linker vak, het rechter vak of beide wilt gebruiken. Selecteer de indicator **1** om het linker vak te selecteren. De indicator **1**,  en  knipperen om geselecteerd te worden. "----" verschijnt op het scherm van de camera **2**.
4. Druk op menu  om een vooraf ingesteld menu te selecteren, het bijbehorende menulampje knippert (de andere menulampjes branden) het display toont de temperatuur van het bijbehorende menu, als er binnen 3 seconden geen icoon wordt ingedrukt, worden afwisselend de temperatuur en de tijd weergegeven. Als u de temperatuur en de tijd wilt instellen, selecteert u  om te kiezen tussen temperatuur en/of tijd, drukt u op  om de temperatuur en de tijd in te stellen. Druk na het instellen op  om het koken te starten.
5. Als u ook vak 2 wilt koken, selecteert u het vak **2** en herhaalt u de vorige stap.
6. Als u de gemaakte instellingen wilt annuleren, houdt u **1** of **2** ingedrukt, afhankelijk van de instellingen die u wilt annuleren.
7. Druk op de start/pauze , en beide vakken beginnen tegelijkertijd te werken. Het display toont afwisselend de temperatuur en de menutijd.
8. Wanneer de airfryer in werking is, kunt u op start/pauze  drukken om de werking te stoppen. Als u alleen vak 1 wilt pauzeren, selecteert u eerst **1** en drukt u vervolgens op de start/pauze . Voer dezelfde handeling uit als u alleen vak twee wilt stoppen.
9. Als u aan/uit  gedurende 2 seconden ingedrukt houdt terwijl de airfryer in werking is, klinkt er een lang geluid en schakelt de airfryer uit.




Geheugenfunctie

Dit apparaat heeft een geheugenfunctie. Na het uitvoeren van een vooraf ingesteld programma of het kiezen van een handmatige tijd en temperatuur zal het apparaat de volgende keer dat u een programma wilt instellen de tijden en temperaturen onthouden.

Synchronisatiefunctie

- Deze functie is handig wanneer er verschillende kooktijden in de korven zijn ingevoerd en u wilt dat ze op hetzelfde moment eindigen.
- Na het instellen van de tijd en temperatuur van kamer 1 en 2, druk op , het icoon  licht op, druk op start  op dit moment, het vak met de langere kooktijd begint te werken terwijl het display van de kamer met de kortere kooktijd "HOLD" toont. Wanneer de kooktijden gelijk zijn, begint het tweede vak te werken.
- Als u slechts één vak gebruikt, brandt het indicatorlampje van de synchronisatie niet. Als beide vakken zijn geselecteerd, knippert het indicatorlampje van de synchronisatie, als u op synchronisatie drukt, brandt de indicator constant.

Unificatiefunctie

- Om de temperatuur en de tijd van beide vakken gelijk in te stellen, stelt u eerst een van de vakken in, drukt u vervolgens op , het indicatielampje  knippert, drukt u op start  om beide vakken met dezelfde instellingen te laten werken.
- Wanneer u alleen de instellingen van een van de vakken configureert, gaat het indicatielampje van de unificatie branden. Als u beide vakken instelt, gaat het controlelampje van de unificatie uit en is de functie van deze knop ongeldig.
- Na ingebruikname gaat het controlelampje van de unificatie uit en is de functie niet beschikbaar.

Vooraf ingestelde functies

De volgende tabel toont de temperaturen en tijden van de vooraf ingestelde functies.

Menu's	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schudden
DIY	20	200	-
Diepvriesfrietten	18	200	JA
Vis	18	180	-
Filet	12	180	JA

Pizza	8	180	NEE
Dessert	15	160	-
Kippenvleugels / Kippenbouten	25	200	JA
Groenten	20	200	JA
Vooraf ingesteld	15	180	-

Opmerkingen

- Omdat ingrediënten kunnen verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, is het mogelijk dat wat in de tabel staat niet het meest geschikt is voor de ingrediënten die u gebruikt. Pas zo nodig de tijd en/of temperatuur aan om het koken aan te passen.
- Voeg ongeveer 3 minuten toe aan de in de tabel aangegeven bereidingstijd als u begint te koken terwijl het apparaat nog koud is. Als u beide vakken tegelijk gebruikt, voeg dan 5 minuten toe.

Aanbevelingen

- Kleinere levensmiddelen vergen minder bereidingstijd dan grotere levensmiddelen.
- Een groter aantal ingrediënten heeft een langere bereidingstijd nodig en een klein aantal ingrediënten heeft een kortere bereidingstijd nodig.
- Het omdraaien van kleinere ingrediënten tijdens het koken optimaliseert het resultaat en kan voorkomt dat eten niet goed gaar wordt.
- Gebruik het apparaat niet voor het frituren van vette levensmiddelen (zoals worstjes).
- Voedsel dat in de oven kan worden bereid, kan ook in deze airfryer worden bereid.
- Voorgebakken deeg vergt minder voorbereidingstijd dan handgemaakt deeg.
- U kunt het apparaat ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te verwarmen.
- Het is raadzaam om het voedsel tijdens het kookproces te roeren.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Haal na het koken de stekker uit het stopcontact en laat het mandje afkoelen. U kunt de mand verwijderen om het eerst te laten afkoelen. Plaats het op een hittebestendig oppervlak.
- Reinig het product na elk gebruik. Gebruik geen metalen kookgerei of schurende schoonmaakmiddelen voor het schoonmaken, omdat dit de antiaanbaklaag zal beschadigen.

NEDERLANDS

- Als er vuil op de bodem van het rek vastzit, giet er dan heet water bij, laat het ongeveer 10 minuten weken, voeg een beetje afwasmiddel toe en maak het schoon met een niet-schurende spons.
- Als u de luchtuitlaat moet schoonmaken, doe dat dan met een schone borstel nadat het product volledig is afgekoeld.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Als u problemen met het apparaat ondervindt of denkt dat deze niet goed werkt, kunt u een paar eenvoudige controles uitvoeren voordat u de Technische Dienst van Cecotec belt.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
De airfryer werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten.	Sluit de stekker aan op een geaard stopcontact.
	U heeft de timer niet ingesteld.	Stel de timer in op de bereidingstijd die nodig is om het apparaat in te schakelen.
Ingrediënten die met de airfryer zijn gebakken zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in de mand is te groot.	Doe kleinere ingrediënten in de mand. Kleinere ingrediënten koken sneller en gelijkmatiger.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de temperatuur in op de gewenste temperatuur (zie "Instellingen" in het hoofdstuk "Gebruik van het apparaat").
	De voorbereidingstijd is te kort.	Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd (zie "Gebruiksaanwijzing" in het hoofdstuk "Bediening").
De ingrediënten worden ongelijk gebakken in de airfryer.	Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden gedraaid.	Ingrediënten die op elkaar liggen (bijvoorbeeld patat) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.
De gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	U heeft een gerecht gebruikt dat in een traditionele frituurpan moet worden bereid.	Gebruik voedsel met een minimale hoeveelheid olie of voeg het handmatig toe voor of tijdens het koken.

Ik kan de mand niet goed in het apparaat schuiven.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Vul de mand niet verder dan één laag voedsel voor het beste resultaat.
	De mand is niet goed in de airfryer geplaatst.	Plaats de mand in de airfryer totdat het apparaat het woord "OPEN" van de displays verwijdert.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereidt vette ingrediënten.	Wanneer vettig voedsel in de airfryer wordt bereid, lekt er een grote hoeveelheid olie in de mand. De olie produceert witte rook bij contact met het hete oppervlak van de mand. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De mand bevat sporen van vet door eerder gebruik.	De witte rook komt door het opwarmen van het vet in de mand. Maak de mand na elk gebruik goed schoon.
Verse frietjes worden ongelijk gebakken in de airfryer.	U hebt niet de juiste soort aardappel gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het koken. Er zijn aardappel soorten die meer geschikt zijn voor ovens en airfryers.
	U hebt de aardappelsticks niet goed afgespoeld voor het bakken.	Spoel de aardappelsticks goed af om het zetmeel van de buitenkant te verwijderen.
Verse frietjes zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	De knapperigheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water die ze bevatten.	Zorg ervoor dat u de aardappelsticks goed droogt voordat u de olie toevoegt.
		Snijd de aardappelsticks kleiner voor een knapperiger resultaat.
		Voeg een beetje meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

WAARSCHUWING:

Probeer het product niet zelf te repareren. Als het probleem aanhoudt na het uitvoeren van de hierboven beschreven controles, neem dan contact op met een gekwalificeerde vakman, bevoegd personeel, de winkel waar u het product heeft gekocht of de officiële Cecotec Klantenservice.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Referentie: 04986

Product: Cecofry Advance 9000 Window

Vermogen: 2200 W

Voltage: 220 - 240 V

Frequentie: 50 / 60 Hz

Temperatuurbereik: 60 - 200 °C

Temperatuurbereik: 1 - 60 min

Capaciteit: 4,5 L per vak, 9 L in totaal.

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

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

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

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

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de gebruiker of eindconsument voor elk gebrek aan conformiteit dat bestaat op het moment van levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving.

Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

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

9. COPYRIGHT

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Panel kontroli
2. Uchwyt
3. Kosz
4. Główna część urządzenia
5. Odpowietrznik
6. Kabel zasilający

Panel kontroli Rys. 2

1. Programy domyślne
2. Tryb synchronizacji
3. Tryb ujednoczenia
4. Wskaźnik przedziału 1
5. Wskaźnik przedziału 2
6. Wskaźnik temperatury / czasu przedziału 1
7. Wskaźnik temperatury / czasu przedziału 2
8. Pokrętko wstępnych programów
9. Pokrętko temperatury / czasu
10. Zmniejszanie temperatury / czasu
11. Zwiększanie temperatury / czasu
12. Start/ Pauza
13. Wyłączanie/ Włączenie

UWAGA:

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

2. PRZED UŻYCIEM

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

Zawartość opakowania

- Frytkownica beztłuszczowa Cecofry Advance 9000 Window
- Ta instrukcja obsługi
- Wyczyść kratki kosza każdej komory oraz jego wnętrze gorącą wodą, detergentem i nierysującą gąbką.

3. FUNKCJONOWANIE**Przygotowanie do użycia**

- Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni
- Umieść kratki kosza w każdej komorze, jak pokazano na rysunku 3.
- Włóż kratki do frytkownicy, jak pokazano na rysunku 4.

Ostrzeżenie:

Nie napętniać komór olejem ani żadną inną cieczą. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, przepływ powietrza zostałby przerwany i wptynęło byto na wynik końcowy gotowania gorącym powietrzem.

Korzystanie z urządzenia

1. Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka. Urządzenie wyemituje trzy sygnały dźwiękowe wskazujące na prawidłowe podłączenie.
2. Ostrożnie wyciągnij kosz.
3. Umieść składniki w różnych komorach kosza.
4. Ponownie włóż kosz do frytkownicy. Ostrożnie wyrównaj prowadnice na koszu z prowadnicami na korpusie frytkownicy. Nigdy nie używaj frytkownicy bez kosza.
5. Wprowadź czas przygotowania danego składnika.
6. Niektóre składniki wymagają wstrząsania w połowie czasu przygotowania. W tym celu należy wyjąć koszyk z urządzenia za uchwyt i obrócić elementy kosza za pomocą drewnianych lub plastikowych szczypiec tak, aby nie porysować powłoki nieprzywierającej grilla w każdej komorze. Następnie włóż kosz z powrotem do frytkownicy.
7. Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy czasomierza, ustawiony czas przygotowania minął. Wentylator będzie pracował jeszcze przez około 10 sekund. Kosz będzie gotowy do wyjęcia.

Uwaga:












- Urządzenie można również wyłączyć ręcznie. Aby to zrobić, naciśnij przycisk Start / Pauza na wypadek, gdybyś w dowolnym momencie wznowił proces lub naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania przez 2 sekundy, aby zakończyć cały proces, urządzenie będzie wyświetlać OFF, aż będzie gotowe do ponownego użycia.
- Możesz dostosować temperaturę lub czas, jak chcesz podczas użytkowania.

8. Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu włóż kosz z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na jeszcze kilka minut.
9. Aby wyjąć składniki (na przykład frytki), wyjmij kosz z frytownicy i umieść go na powierzchni odpornej na ciepło, wyjmij jedzenie za pomocą drewnianych lub plastikowych szczypic, aby nie porysować grilla każdej komory. W zależności od rodzaju składników, z wnętrza frytownicy może wydobywać się para.
10. Składniki przelożyć do miski lub na talerz.
11. Kiedy składniki są gotowe, frytkownica jest natychmiast gotowa do ponownego gotowania.

Uwaga:

- Nie dotykaj frytkownicy w trakcie gotowania i przez pewien czas po użyciu, ponieważ osiąga ona wysokie temperatury. Trzymaj kosz tylko za uchwyty.
- Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania żywności z kosza, jest gorący.




Instrukcje użytkowania

1. Po włączeniu frytownicy wszystkie wskaźniki migają przez 3 sekundy, a następnie gasną. W tym samym czasie wyemituje trzy sygnały dźwiękowe, a lampka zasilania  będzie świecić światłem ciągłym.
2. Naciśnij przycisk zasilania, aby  uruchomić frytkownicę. Zaświecą się wszystkie wskaźniki z wyjątkiem  i .
3. W tej chwili można wybrać, czy chce się używać lewej, prawej, czy obu przegród. Aby wybrać lewą przegrodę, wybierz wskaźnik **1**. Wskaźniki aparatu **1**,  i  migają, aby wybrać. Zostanie wyświetlony ekran wskaźnika **2** aparatu „----“.
4. Naciśnij menu , aby wybrać zaprogramowane menu, odpowiednia lampka menu zacznie migać (inne lampki menu zaświecą się) wyświetlacz pokaże odpowiednią temperaturę menu, jeśli w ciągu następnych 3 sekund nie naciśniesz żadnego przycisku, temperatura i czas zostaną pokazane na przemian. Jeśli chcesz ustawić temperaturę i czas, wybierz przycisk,  aby wybrać temperaturę i/lub czas, naciśnij , aby ustawić temperaturę i czas. Po ustawieniu naciśnij , aby rozpocząć gotowanie.
5. Jeśli chcesz gotować również w przegrodzie 2, wybierz przegrodę **2** i powtórz poprzedni krok.
6. Jeśli chcesz anulować wprowadzone ustawienia, naciśnij i przytrzymaj przycisk **1** lub **2**, w zależności od ustawień, które chcesz anulować.
7. Naciśnij przycisk start i pauza , a obie przegrody zaczną działać w tym samym czasie. Wyświetlacz będzie naprzemiennie pokazywać temperaturę menu i czas.
8. Gdy frytkownica jest uruchomiona, można nacisnąć przycisk pauzy startowej,  aby zatrzymać pracę. Jeśli chcesz zatrzymać tylko przegrodę 1, musisz najpierw wybrać przycisk **1**, a następnie nacisnąć przycisk rozpoczęcia pauzy . Wykonaj tę samą operację, jeśli chcesz zatrzymać tylko kamerę numer dwa.
9. Jeśli przytrzymasz przycisk zasilania  przez 2 sekundy, gdy frytkownica jest uruchomiona, wyda długi sygnał dźwiękowy i frytkownica wyłączy się.




Funkcja pamięci

To urządzenie ma funkcję pamięci. Po uruchomieniu zaprogramowanego programu lub ręcznym wybraniu czasu i temperatury, następnym razem, gdy będziesz chciał ustawić program, urządzenie zapamięta czasy i temperatury.

Funkcja synchronizacji

- Ta funkcja jest przydatna, gdy w koszykach zostały wprowadzone różne czasy gotowania i chcesz, aby zakończyły się w tym samym czasie.
- Po ustawieniu czasu i temperatury komory 1 i komory 2 naciśnięcie przycisk  , ikona  podświetlenia będzie świecić światłem ciągłym, w tym momencie naciśnięcie  przycisk start, komora o dłuższym czasie gotowania zacznie pracować, a komora o dłuższym czasie gotowania wyświetli się najkrótszy czas pokaże „HOLD”. Kiedy czasy gotowania są równe, druga komora zacznie działać.
- W przypadku korzystania tylko z jednego aparatu wskaźnik klawisza parowania nie będzie się świecić. Po wybraniu obu aparatów lampka kontrolna klawisza parowania miga, jeśli naciśniesz klawisz parowania, lampka kontrolna świeci światłem ciągłym.

Funkcja ujednolicenia

- Aby ustawić jednakową temperaturę i czas w obu komorach, należy najpierw ustawić jedną z komór, a następnie naciśnięcie przycisk  , lampka kontrolna  zacznie migać, naciśnięcie przycisk start  , aby rozpocząć pracę obu komór z tym samym ustawieniem.
- W przypadku konfiguracji ustawień tylko jednej z kamer zaświeci się lampka kontrolna klawisza unify. Jeśli ustawisz oba kosze, lampka kontrolna przycisku kopiowania zgaśnie, a funkcja tego przycisku nie będzie działać.
- Po rozpoczęciu operacji lampka kontrolna przycisków jednoczenia zgaśnie, a funkcja tego klawisza będzie niedostępna.

Funkcje wstępne

Poniższa tabela przedstawia temperatury i czasy funkcji domyślnych

Menu	CZAS (min)	Temperatura (°C)	Mieszanie
DIY	20	200	-
Mrożone frytki	18	200	TAK
Ryba	18	180	-

Filety	12	180	TAK
Pizza	8	180	NIE
Deser	15	160	-
Patki od kurczaka / Skrzydetka	25	200	TAK
Warzywa	20	200	TAK
Z góry określony	15	180	-

Ostrzeżenie

- Ponieważ składniki mogą różnić się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, to, co pokazano w tabeli, może nie być odpowiednie dla używanych składników. Jeśli uznasz to za konieczne, zmodyfikuj czasy i/lub temperatury, aby dostosować gotowanie.
- Dodaj około 3 minuty do czasu przygotowania wskazanego w tabeli, jeśli zaczniesz gotować, gdy frytownica jest jeszcze zimna. W przypadku jednoczesnego korzystania z obu aparatów należy dodać 5 minut.

Porady

- Mniejsze potrawy wymagają krótszego czasu przygotowania niż większe.
- Większa ilość składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu przygotowania, a mniejsza ilość składników wymaga tylko nieco krótszego czasu przygotowania.
- Odwracanie mniejszych składników podczas gotowania optymalizuje wynik i może pomóc w zapobieganiu niedogotowaniu potraw.
- Nie używaj frytownicy do smażenia tłustych potraw (takich jak kietbaski).
- Potrawy, które można gotować w piekarniku, można również gotować w tej frytownicy powietrznej.
- Ciasto wstępnie ugotowane wymaga mniej czasu przygotowania niż ciasto ręczne.
- Możesz również użyć frytownicy do odgrzania składników.
- Zaleca się obracanie potrawy w trakcie gotowania.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Po zakończeniu gotowania wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić kosz do ostygnięcia. Kosz można wyjąć, aby szybciej ostygł. Umieść go na powierzchni odpornej na ciepło.
- Oczyszczyć produkt po każdym użyciu. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani

ściernych środków czyszczących do czyszczenia, ponieważ spowoduje to uszkodzenie nieprzywierającej powłoki.

- Jeśli brud przyłgnął do dna kosza, zalej gorącą wodą, pozostaw do namoczenia na około 10 minut, dodaj trochę detergentu, aby wyczyścić nieścierną gąbką.
- Jeśli musisz wyczyścić wylot powietrza, wyczyść go czystą szczotką po całkowitym ostygnięciu produktu.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli masz problemy z produktem lub obawiasz się, że nie działa on prawidłowo, możesz przeprowadzić kilka prostych kontroli, zanim zadzwonisz do oficjalnej obsługi klienta Cecotec.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Frytownica na gorące powietrze nie działa	Urządzenie nie jest podłączone.	Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka.
	Nie ustawiełeś timera.	Ustawić przycisk czasomierza na czas przygotowania potrzebny do włączenia urządzenia.
Składniki przygotowywane we frytkownicy nie są gotowe.	Ilość składników w koszu jest zbyt duża.	Do kosza wkładać mniejsze partie składników. Mniejsze partie gotują się szybciej i bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustawić przycisk temperatury na żadaną temperaturę (patrz sekcja „Ustawienia” w rozdziale „Korzystanie z urządzenia”).
	Czas przygotowania jest za krótki.	Ustaw czasomierz na żądany czas przygotowania (patrz część „Instrukcja obsługi” w rozdziale „Obsługa”).
Składniki są nierównomiernie smażone we frytkownicy.	Niektóre składniki należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki leżące jeden na drugim (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytownicy.	Użył rodzaju przystawek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Używaj produktów z minimalną ilością oleju lub dodawaj go ręcznie przed lub w trakcie gotowania.

Nie mogę wsunąć patkoszani bezpośrednio do urządzenia.	W koszyku jest za dużo składników.	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, nie napetniaj kosza więcej niż jedną warstwą jedzenia.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony we frytownicy.	Włóż kosz do frytownicy, aż urządzenie zniknie z ekranów napis „OPEN”.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytownicy duża ilość oleju przedostanie się do kosza. Olej wydziela biały dym w kontakcie z gorącą powierzchnią kosza. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na efekt końcowy.
	Kosz nadal zawiera ślady tłuszczu z poprzedniego użytkowania.	Biały dym jest spowodowany rozgrzaniem się tłuszczu w urządzeniu. Pamiętaj, aby dokładnie wyczyścić patelnię po każdym użyciu.
Świeże frytki smażą się nierównomiernie we frytownicy powietrznej.	Nie użyłeś właściwego rodzaju ziemniaków.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają jędrne podczas smażenia. Istnieją odmiany ziemniaków bardziej odpowiednie do frytkownicy i piekarnika.
	Nie wyptukałeś dobrze paluszków ziemniaczanych przed ich smażeniem.	Dobrze optucz frytki, aby usunąć skrobię z zewnętrznej strony.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Chrupkość frytek zależy od ilości zawartego w nich oleju i wody.	Pałeczki ziemniaczane należy dobrze osuszyć przed dodaniem oleju.
		Pokrój frytki na mniejsze, aby były bardziej chrupiące.
		Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

OSTRZEŻENIE:

Nie próbuj samodzielnie naprawiać produktu. Jeśli problem nie ustąpi po przeprowadzeniu opisanych kontroli, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem, autoryzowanym personelem, sklepem, w którym kupiłeś produkt lub oficjalnym Biurem Obsługi Klienta Cecotec.

6. DANE TECHNICZNE

Referencja: 04986

Produkt: Cecofry Advance 9000 Window

Moc: 2200 W

Napięcie: 220 - 240 V

Frekwencja: 50 / 60 Hz

Zakres temperatury: 60 - 200 °C

Zakres czasowy: 1 - 60 min

Pojemność: 4,5 l na komorę, łącznie 9 l.

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

Zaprojektowano w Hiszpanii | Wyprodukowano w Chinach

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wykwalifikowany personel.

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

9. COPYRIGHT

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

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Kontrolní panel
2. Rukojeť
3. Košík
4. Základní tělo
5. Vývod vzduchu
6. Napájecí kabel

Kontrolní panel Obr. 2

1. Přednastavené programy
2. Režim synchronizace
3. Jednotný režim
4. Indikátor rozsahu 1
5. Indikátor rozsahu 2
6. Ukazatel teploty / času v komoře 1
7. Ukazatel teploty / času v komoře 2
8. Výchozí volič programů
9. Volič teploty / času
10. Snížit teplotu / čas
11. Zvýšit teplotu / čas
12. Start/pauza
13. Vypnout

POZNÁMKA:

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

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu, který jej chrání během přepravy. Tento spotřebič je zabalen v obalu, který jej chrání během přepravy. Originální krabici a další obalové položky můžete uschovat na bezpečném místě, abyste zabránili poškození zařízení v případě potřeby přepravy v budoucnu. Pokud chcete obaly vyhodit, ujistěte se, že se jich zbavíte správným způsobem.
- Ujistěte se, že všechny díly a součásti jsou zahrnuty a v dobrém stavu. Pokud některá chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.

Obsah krabice

- Vysoušeč rukou Cecofry Advance 9000 Window

ČEŠTINA

- Tento návod k použití
- Vyčistěte mřížky každé komory a vnitřek koše horkou vodou, saponátem a neabrazivní houbou.

3. FUNGOVÁNÍ

Příprava k použití

- Umístěte spotřebič na stabilní, vodorovný, rovný a tepelně odolný povrch
- Umístěte mřížky do každé komory, jak je znázorněno na obrázku 3.
- Vložte stojany do fritézy, jak je znázorněno na obrázku 4.

UPOZORNĚNÍ:

Neplňte komory olejem ani jinou kapalinou. Na spotřebič nic nepokládejte, proudění vzduchu se přeruší a ovlivní výsledek horkovzdušného smažení.

Používání spotřebiče

1. Zapojte zástrčku do uzemněné zásuvky. Zařízení vydá tři zvukové signály, které označí, že je správně připojeno.
2. Opatrně vytáhněte koš.
3. Vložte ingredience do různých komor koše.
4. Koš znovu vložte do fritézy. Opatrně zarovnejte vodička na koši s vodičky na těle fritézy. Nikdy nepoužívejte fritézu bez koše.
5. Určete dobu přípravy potřebné pro přísadu.
6. Některé ingredience vyžadují v polovině doby přípravy protřepat. Za tímto účelem vyjměte koš ze spotřebiče za rukojeť a pomocí dřevěných nebo plastových kleští otočte prvky koše, abyste nepoškrábali nepřilnavou vrstvu grilu v každé komoře. Poté vložte košík zpět do fritézy.
7. Když uslyšíte akustický signál z časovače, uplynula nastavená doba přípravy. Ventilátor poběží ještě asi 10 sekund. Koš bude připraven k vyjmutí.

Poznámka:

- Zařízení můžete také vypnout ručně. Chcete-li to provést, stiskněte tlačítko Start/Pauza v případě, že chcete proces kdykoli obnovit, nebo stiskněte a podržte tlačítko Napájení po dobu 2 sekund pro dokončení celého procesu, zařízení bude ukazovat OFF, dokud nebude připraveno k opětovnému použití.
 - Během používání můžete libovolně nastavit teplotu nebo čas.
8. Zkontrolujte, zda jsou ingredience připraveny. Pokud ingredience ještě nejsou hotové, stačí vložit košík zpět do spotřebiče a nastavit časovač na několik dalších minut.
 9. Chcete-li vyjmout přísady (například hranolky), vyjměte koš z fritézy a položte jej na


















tepelně odolný povrch, vyjměte jídlo pomocí dřevěných nebo plastových kleští, abyste nepoškrábali gril každé komory. V závislosti na typu přísad může z fritézy unikat pára.

10. Ingredience vysypte do misky nebo na talíř.
11. Po uvaření ingrediencí je vzduchová fritéza okamžitě připravena znovu vařit.

Pozor:

- Nedotýkejte se fritézy během používání a nějakou dobu po použití, protože dosahuje vysokých teplot. Držte košík pouze za rukojeti.
- Buďte opatrní při vytahování potravin z koše, jsou horké.




Návod k použití

1. Po zapnutí fritézy všechny indikátory blikají po dobu 3 sekund a poté se vypnou. Současně třikrát pípne a kontrolka napájení  bude svítit.
2. Stisknutím tlačítka napájení  spustíte fritézu. Svítí všechny indikátory kromě  a .
3. V tuto chvíli si můžete vybrat, zda chcete používat levou, pravou nebo obě kamery. Chcete-li vybrat levou kameru, vyberte indikátor **1**. Pro výběr bude **1**,   i  blikat indikátor přihrádka. Na obrazovce indikátoru přihrádka **2** se zobrazí „----“.
4. Stiskněte menu  pro výběr přednastaveného menu, příslušná kontrolka menu bliká (ostatní menu se rozsvítí) na displeji se zobrazí odpovídající teplota menu, pokud do 3 sekund nestisknete žádné tlačítko, zobrazí se teplota a čas střídavě. Pokud chcete upravit teplotu a čas, vyberte  tlačítko pro výběr mezi teplotou a/nebo časem, stisknutím   upravte teplotu a čas. Po nastavení stiskněte pro   zahájení vaření.
5. Pokud chcete vařit také v komoře 2, vyberte komoru **2** a opakujte předchozí krok.
6. Pokud chcete zrušit provedená nastavení, stiskněte a podržte tlačítko **1** o **2** nebo v závislosti na nastavení, které chcete zrušit.
7. Stiskněte tlačítko start a pauza  a obě kamery začnou pracovat současně. Na displeji se bude střídavě zobrazovat teplota nabídky a čas.
8. Když je fritéza v provozu, můžete operaci zastavit stisknutím tlačítka start  pauza. Pokud chcete pozastavit pouze kameru 1, musíte nejprve vybrat tlačítko **1** a poté stisknout tlačítko spuštění pozastavení . Proveďte stejnou operaci, pokud chcete pouze zastavit kameru dvě.
9. Pokud podržíte tlačítko napájení  po dobu 2 sekund, když je fritéza v provozu, ozve se dlouhé pípnutí a fritéza se vypne.




Paměťová funkce

Toto zařízení má paměťovou funkci. Po spuštění přednastaveného programu nebo volbě manuálního času a teploty si příště, až budete chtít nastavit program, přístroj zapamatuje časy a teploty.

Funkce synchronizace

- Tato funkce je užitečná, když jsou v koších zadány různé doby vaření a chcete, aby skončily ve stejnou dobu.
- Po nastavení času a teploty komory 1 a komory 2 stiskněte tlačítko , kontrolka ikony  bude svítit, stiskněte v tuto chvíli tlačítko start , komora s delší dobou vaření začne pracovat, zatímco komora s delší dobou vaření se zobrazí na displeji nejkratší čas se zobrazí „HOLD“. Když se doby vaření vyrovnají, druhá komora začne pracovat.
- Pokud používáte pouze jednu kameru, kontrolka párovacího klíče nesvítí. Když jsou vybrány oba fotoaparáty, kontrolka párovacího tlačítka bliká, pokud stisknete párovací tlačítko, kontrolka svítí nepřerušovaně.

Funkce sjednocení

- Chcete-li nastavit teplotu a čas obou komor stejně, nastavte nejprve jednu z komor, poté stiskněte tlačítko , kontrolka bliká , stiskněte tlačítko start pro spuštění provozu obou komor  se stejným nastavením.
- Když nakonfigurujete nastavení pouze jedné z kamer, rozsvítí se kontrolka tlačítka sjednocení. Pokud nastavíte oba koše, kontrolka tlačítka kopírování zhasne a funkce tohoto tlačítka je neplatná.
- Po spuštění operace kontrolka sjednocovací klávesy zhasne a funkce této klávesy není dostupná.

Přednastavené funkce

Následující tabulka ukazuje teploty a časy výchozích funkcí

Programy	Čas (min)	Teplotura (°C)	Zatřást
Udělej si sám	20	200	-
Zmražené hranolky	18	200	ANO
Ryby	18	180	-
Filety	12	180	ANO
Pizza	8	180	NE
Dezerty	15	160	-

Stehna / Kuřecí křídla	25	200	ANO
Zelenina	20	200	ANO
Předurčeno	15	180	-

Upozornění

- Vzhledem k tomu, že přísady se mohou lišit ve zdroji, velikosti, tvaru a značce, to, co je uvedeno v tabulce, nemusí být vhodné pro přísady, které používáte. Pokud to považujete za nutné, upravte časy a/nebo teploty, abyste přizpůsobili vaření.
- Pokud začnete vařit, když je fritéza ještě studená, přidejte k době přípravy uvedené v tabulce přibližně 3 minuty. Při použití obou fotoaparátů současně přidejte 5 minut.

Rady

- Menší potraviny vyžadují méně času na přípravu než ty větší.
- Větší množství surovin vyžaduje jen o něco delší dobu přípravy, zatímco menší množství surovin vyžaduje jen o něco kratší dobu přípravy.
- Obracení menších ingrediencí během vaření optimalizuje výsledek a může pomoci zabránit nedovaření.
- Nepoužívejte fritézu ke smažení tučných potravin (např. klobás).
- Potraviny, které lze připravovat v troubě, lze připravovat i v této fritéze.
- Předvažené těsto vyžaduje méně času na přípravu než čerstvě připravené.
- Fritézu můžete použít také k ohřevu ingrediencí.
- Během procesu vaření je vhodné jídlo otočit.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Po uvaření vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte koš vychladnout. Koš můžete vyjmout, aby vychladl dříve. Umístěte jej na tepelně odolný povrch.
- Po každém použití vyčistěte produkt. K čištění nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, protože by došlo k poškození nepřilnavého povlaku.
- Pokud nečistoty ulpívají na dně stojanu, zalijte horkou vodou, nechte asi 10 minut vsáknout, přidejte trochu saponátu na čištění neabrazivní houbou.
- Pokud potřebujete vyčistit výstup vzduchu, vyčistěte jej po úplném vychladnutí produktu čistým kartáčkem.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud se setkáte s problémy s produktem nebo se obáváte, že nefunguje správně, můžete provést několik jednoduchých kontrol, než zavoláte oficiální zákaznický servis Cecotec.

Problém	Možné příčiny	Možná řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje	Spotřebič není zapojen do zásuvky.	Zapojte zástrčku do uzemněné zásuvky.
	Nenastavili jste časovač.	Nastavte tlačítko časovače na dobu přípravy potřebnou k zapnutí spotřebiče.
Ingredience smažené ve fritéze nejsou hotové.	Množství surovin v košíku je příliš velké.	Do košíku dejte menší dávky surovin. Menší dávky se vaří rychleji a rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Nastavte tlačítko teploty na požadovanou teplotu (viz část „Nastavení“ v kapitole „Používání spotřebiče“).
	Doba přípravy je příliš krátká.	Nastavte časovač na požadovanou dobu přípravy (viz část „Návod k použití“ v kapitole „Obsluha“).
Ingredience jsou ve vzduchové fritéze smažené nerovnoměrně.	Některé suroviny je potřeba v polovině doby přípravy protřepat.	Ingredience, které jsou na sobě (např. hranolky), v polovině doby přípravy protřepejte.
Smažené předkrmky nejsou po vytažení z fritézy křupavé.	Použil typ předkrmů navržených pro přípravu v tradiční fritéze.	Používejte potraviny s minimálním množstvím oleje nebo jej přidejte ručně před nebo během vaření.
Nemohu zasunout zásobník přímo do spotřebiče.	V košíku je příliš mnoho ingrediencí.	Pro dosažení nejlepších výsledků nenaplňujte košík více než jednu vrstvu potravin.
	Košík není ve fritéze správně umístěn.	Vložte košík do fritézy, dokud zařízení neodstraní slovo „OPEN“ z obrazovky.

Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Připravujete mastné suroviny.	Při smažení mastných surovin ve fritéze prosákne do koše velké množství oleje. Olej vytváří bílý kouř při kontaktu s horkým povrchem koše. To neovlivňuje zařízení ani konečný výsledek.
	Koš stále obsahuje stopy mastnoty z předchozího používání.	Bílý kouř vzniká v důsledku zahřívání tuku v pánvi. Ujistěte se, že zásobník po každém použití řádně vyčistíte.
Čerstvé hranolky se ve fritéze smaží nerovnoměrně.	Nepoužili jste správný druh brambor.	Použijte čerstvé brambory a dbejte na to, aby během smažení zůstaly pevné. Existují odrůdy brambor vhodnější pro vzduchové fritézy a trouby.
	Před smažením jste bramborové tyčinky dobře neopláchli.	Bramborové tyčinky dobře opláchněte, abyste odstranili veškerý škrob z vnější strany tyčinek.
Čerstvé hranolky nejsou po vyjmutí z fritézy křupavé.	Křupavost hranolků závisí na množství oleje a vody, které obsahují.	Před přidáním oleje nezapomeňte bramborové tyčinky dobře osušit.
		Bramborové tyčinky nakrájejte na menší pro křupavější výsledek.
		Pro křupavější výsledek přidejte ještě trochu oleje.

UPOZORNĚNÍ:

Nepokoušejte se výrobek opravit sami. Pokud problém přetrvává i po provedení popsaných kontrol, kontaktujte kvalifikovaného odborníka, autorizovaný personál, obchod, kde jste výrobek zakoupili, nebo oficiální zákaznický servis Cecotec.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference: 04986

Produkt: Cecofry Advance 9000 Window

Výkon: 2200 W

Napětí: 220 - 240 V

Frekvence: 50 / 60 Hz

Teplotní rozsah: 60 - 200 °C

Časový rozsah: 1 - 60 min

Objem: 4,5 l na komoru, celkem 9 l.

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

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

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

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

9. COPYRIGHT

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

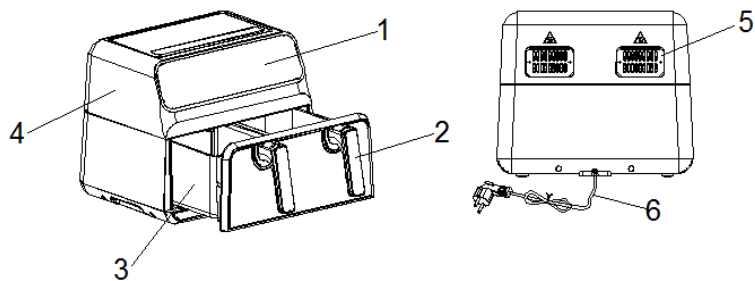


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1



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

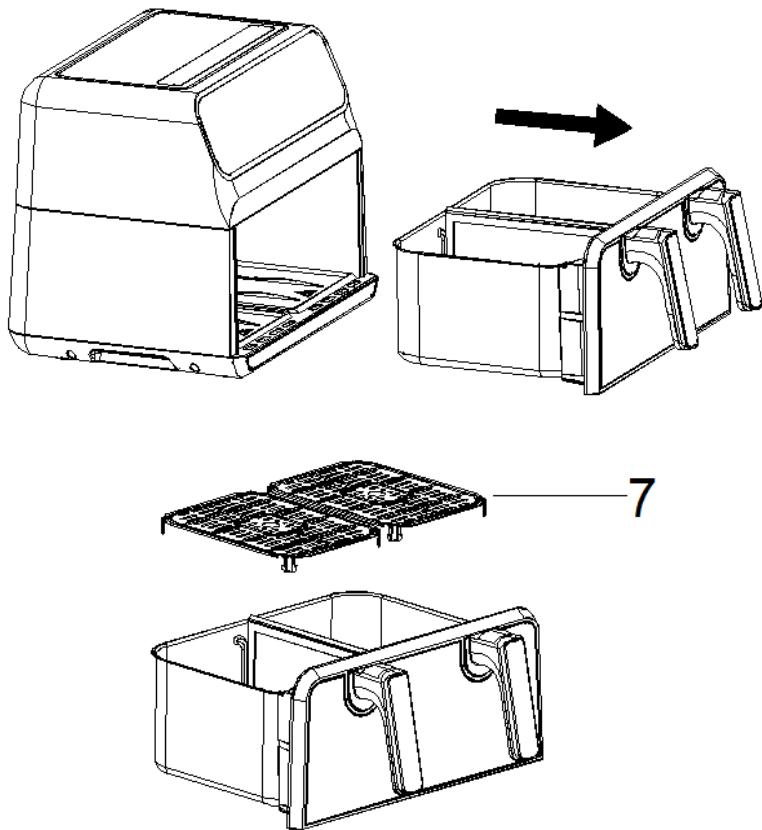


Fig./lmg./Abb./Afb./ Rys. 3

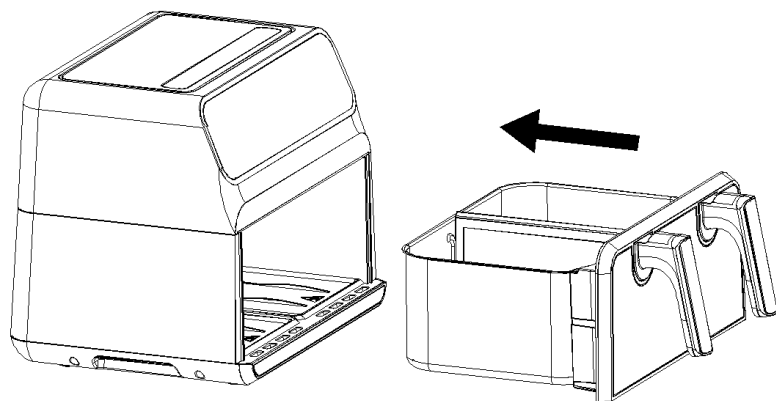


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)
AP02230328