

cecotec

CECOFRY ADVANCE PRECISION

Freidora dietética/ Air fryer



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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	11
Sicherheitshinweise	14
Istruzioni di sicurezza	18
Instruções de segurança	22
Veiligheidsvoorschriften	25
Instrukcje bezpieczeństwa	29
Bezpečnostní pokyny	32

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	36
2. Antes de usar	36
3. Funcionamiento	37
4. Limpieza y mantenimiento	40
5. Resolución de problemas	41
6. Especificaciones técnicas	42
7. Reciclaje de electrodomésticos	43
8. Garantía y SAT	43
9. Copyright	43

INDEX

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

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	51
2. Avant utilisation	51
3. Fonctionnement	52
4. Nettoyage et entretien	55
5. Résolution de problèmes	56
6. Spécifications techniques	57
7. Recyclage des électroménagers	58
8. Garantie et SAV	58
9. Copyright	58

INHALT

1. Teile und Komponenten	59
2. Vor dem Gebrauch	59
3. Bedienung	60
4. Reinigung und Wartung	63
5. Problembehebung	63
6. Technische Spezifikationen	65
7. Entsorgung von alten Elektrogeräten	65
8. Garantie und Kundendienst	66
9. Copyright	66

INDICE

1. Parti e componenti	67
2. Prima dell'uso	67
3. Funzionamento	68
4. Pulizia e manutenzione	71
5. Risoluzione dei problemi	71
6. Specifiche tecniche	73
7. Riciclaggio di elettrodomestici	73
8. Garanzia e supporto tecnico	74
9. Copyright	74

ÍNDICE

1. Peças e componentes	75
2. Antes de usar	75
3. Funcionamento	76
4. Limpeza e manutenção	79
5. Resolução de problemas	79
6. Especificações técnicas	81
7. Reciclagem de eletrodomésticos	81
8. Garantia e SAT	82
9. Copyright	82

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	83
2. Voor u het toestel gebruikt	83
3. Werking	84
4. Schoonmaak en onderhoud	86
5. Probleemoplossing	87
6. Technische specificaties	89
7. Recyclage van huishoudtoestellen	89
8. Garantie en technische ondersteuning	89
9. Copyright	90

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	91
2. Przed użyciem	91
3. Funkcjonowanie	92
4. Czyszczenie i konserwacja	95
5. Rozwiązywanie problemów	95
6. Dane techniczne	97
7. Recykling sprzętu AGD	97
8. Gwarancja i Serwis techniczny	97
9. Copyright	98

OBSAH

1. Části a složení	99
2. Před použitím	99
3. Fungování	100
4. Čištění a údržba	102
5. Řešení problémů	103
6. Technické specifikace	104
7. Recyklace elektrospotřebičů	105
8. Záruka a technický servis	105
9. Copyright	105

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones.
- Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincide con los requisitos de voltaje especificados en la etiqueta de clasificación del aparato.
- Recomendamos que la habitación en la que vaya a utilizar el aparato esté equipada con un extractor de humos o bien esté ventilada.
- Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual, cualquier otro uso no está recomendado por el fabricante y podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y/o la vida del usuario.
- Desenchufe el aparato de la corriente antes de moverlo, limpiarlo o cuando no vaya a utilizarlo.
- No lo utilice en el exterior.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
- No utilice alargadores, a no ser que se lo recomiende un electricista cualificado. Utilizar el tipo incorrecto de

alargador puede causar daños en el dispositivo o lesiones en el usuario.

- No utilice el producto si el cable, el enchufe o la estructura presenta daños o si no funciona correctamente, ha sufrido alguna caída o ha sido dañado.
- No use el producto en lugares potencialmente peligrosos, como ambientes inflamables, explosivos, con presencia de químicos o húmedos.
- Sitúe la freidora en una superficie plana y resistente al calor. No sitúe el dispositivo cerca de fuentes de calor, lugares con niveles altos de humedad o cerca de materiales inflamables.
- No hay piezas útiles en el interior de la freidora. No intente desmontar el producto.
- Este dispositivo no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.
- No introduzca ni permita que sus dedos u otros objetos entren en las aberturas de ventilación o escape, ya que podrían causar descargas eléctricas o incendios.
- No llene la bandeja de aceite, podría provocar riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del dispositivo mientras esté funcionando.
- Las superficies accesibles del producto podrían alcanzar temperaturas altas durante el funcionamiento. Tenga cuidado de no quemarse.
- No sumerja el cable, el enchufe, ni cualquier otra parte no extraíble del producto en agua u otros líquidos. No exponga al agua las conexiones eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes a ser cocinados dentro del cesto para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- Asegúrese de tener las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.

- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o se esté limpiando. Deje que se enfríe completamente antes de montar o retirar cualquier pieza y/o proceder con su limpieza.
- No deje la freidora enchufada a la red eléctrica sin supervisión.
- No toque la superficie de la freidora mientras esté en funcionamiento, ya que podría estar caliente. 
- Para asegurar el correcto funcionamiento del dispositivo, la limpieza y el mantenimiento del producto han de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones. Apague y desenchufe el producto antes de moverlo o limpiarlo. Deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo o guardarlo.
- No coloque el dispositivo pegado a la pared. Deje una distancia de seguridad de 10 cm respecto a la parte trasera del dispositivo y otros 10 cm a cada lado. No coloque ningún objeto encima del producto cuando se esté utilizando.
- Mientras el aparato está en funcionamiento emite vapor caliente a través de las aperturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad del vapor y de las salidas de aire. Puede que salga aire caliente del dispositivo cuando retire el cestillo de dentro del dispositivo.
- Desenchufe inmediatamente el dispositivo si ve salir humo negro del dispositivo. Espere hasta que el humo desaparezca para retirar el cestillo de dentro del dispositivo.
- Recomendamos el uso de guantes cuando se vaya a manipular la rejilla o el cestillo.
- No utilice el dispositivo para ningún uso no especificado en el manual.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.


- No intente reparar el dispositivo por su propia cuenta.
- Siempre desconecte el dispositivo cuando termine de usarlo.
- Este producto no puede ser utilizado por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento sin estar supervisados o sin haber recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica.
- El aparato no debe ser usado por niños de 0 a 8 años. Este electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años si están continuamente supervisados.
- Mantenga el dispositivo alejado del alcance de los niños menores de 8 años.
- La limpieza y mantenimiento del aparato no deben ser realizados por menores de 8 años sin supervisión.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- When using electrical appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance.
- We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working extractor fan or it is well ventilated.

- Use the device only for the purposes described in this instruction manual, any other use is not recommended by the manufacturer and could have a detrimental effect on the lifespan of the appliance and/or the safety of the user.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.
- Do not operate it outdoors.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec in order to avoid any type of danger.
- Do not twist, bend, pull or damage the power cord. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow it to touch hot surfaces. Do not let the cord 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 could cause damages or injuries to the user.
- Do not use the appliance if its cord, 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, nor near flammable materials.
- Place the device on an even, heat-resistant surface. Do not place the device near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- There are no internal serviceable parts. Do not attempt to disassemble the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause an electrical shock or fire.
- Do not fill the tray with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Be careful not to burn yourself. 
- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the product in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.
- Always place the ingredients to be cooked inside the basket, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Make sure your hands are completely dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the device from the outlet when it is 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 fryer unattended while connected to the mains supply.
- Be careful not to touch the surfaces of the fryer as they will become hot when in use.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance functions properly. Turn off and unplug the appliance before moving and cleaning it. Allow it to completely cool down before cleaning or storing it.
- Do not place the appliance against a wall. Leave at least 10 cm of free space on the back and sides and 10 cm of free space above the appliance. Do not place anything on top of

the appliance.

- During operation, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may also come out when removing the basket from inside the device.
- Unplug the device immediately if you see black smoke coming out the device. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the device.
- We recommend the use of gloves when touching the basket and rack.
- Do not use the appliance for any use not specified in the manual.
- Place the device on a stable and level surface.
- This product is designed only for household use.
- Do not try to repair the device by yourself.
- After using the device, always unplug it.
- This appliance is not intended to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. It can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision.
- Keep the device away from the reach of children below 8 years.
- The cleaning and maintenance of the appliance should not be carried out by children under 8 without supervision.
- Supervise children, as they shall not play with the appliance.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions afin de réduire le risque d'incendies, de décharges électriques ou de lésions.
- Vérifiez que le voltage du réseau électrique coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification du produit.
- Il est recommandé d'utiliser cet appareil dans une pièce aérée où il y ait un extracteur.
- Utilisez cet appareil aux fins décrites dans ce manuel. Toute autre utilisation qui ne soit pas recommandée par le fabricant pourrait réduire la vie utile de l'appareil ou mettre l'utilisateur en danger.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le transporter, nettoyer ou si vous n'allez pas l'utiliser.
- Ne l'utilisez pas en extérieur.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble présente des dommages, il doit être réparé par le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- N'utilisez pas de rallonges, à moins qu'un électricien qualifié le recommande. Si vous utilisez une mauvaise rallonge, cela pourrait abîmer l'appareil ou blesser les utilisateurs.

- N'utilisez pas l'appareil si le câble, la prise ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits potentiellement dangereux, comme près des zones inflammables, d'explosifs ou de produits chimiques ou dans des zones humides.
- Placez la friteuse sur une surface plate et résistante à la chaleur. Ne placez l'appareil ni près de sources de chaleur, ni dans des endroits avec des niveaux d'humidité élevés, ni près de matériaux inflammables.
- L'intérieur de l'appareil ne possède pas de pièces utiles. N'essayez pas de démonter l'appareil.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- N'introduisez pas vos doigts ni aucun autre objet dans les ouvertures de ventilation ou de sortie de la chaleur. Cela pourrait provoquer des décharges électriques ou d'incendies.
- Ne remplissez pas le plateau d'huile, cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez l'intérieur de l'appareil s'il est en fonctionnement.
- Les surfaces accessibles du produit pourraient atteindre des températures très élevées pendant le fonctionnement. Faites attention à ne pas vous brûler !
- Ne submergez ni le câble, ni la prise ni aucune autre partie non-extractible du produit dans l'eau ou dans autres liquides. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau.
- Introduisez toujours les ingrédients dans le panier pour qu'ils n'entrent pas en contact avec les résistances.
- Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer l'appareil.
- Débranchez l'appareil s'il n'est pas en fonctionnement ou s'il



est en train d'être nettoyé. Laissez refroidir le produit avant d'assembler ou enlever une pièce quelconque, et/ou avant de le nettoyer.

- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance si elle est branchée sur la prise de courant.
- Ne touchez pas la friteuse lorsqu'elle est en fonctionnement. La surface pourrait être chaude.
- Pour assurer le correct fonctionnement de l'appareil, le nettoyage et l'entretien doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions. Éteignez et débranchez l'appareil avant de le déplacer ou de le nettoyer. Laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne placez pas l'appareil près du mur. Laissez une distance de sécurité de 10 cm derrière, et autre de 10 cm de chaque côté. Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez.
- L'appareil émet de la vapeur chaude à travers les ouvertures latérales pendant son fonctionnement. Maintenez les mains et le visage éloignés de la vapeur et des sorties d'air. De l'air chaud pourrait sortir de l'appareil lorsque vous retirez le panier.
- Débranchez l'appareil immédiatement si vous observez que de la fumée noire sorte de celui-ci. Attendez à ce que la fumée disparaisse pour retirer le panier.
- Nous recommandons l'utilisation de gants lors de l'utilisation de la grille ou du panier.
- N'utilisez pas le produit pour d'autres utilisations que celles spécifiées dans le manuel.
- Placez l'appareil sur une surface plate et stable.
- Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Débranchez l'appareil si vous avez fini de l'utiliser.

- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants ni des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils ne sont pas surveillés et/ou n'ont pas reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil, comprenant bien les risques qu'il implique.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Il peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés constamment.
- Maintenez l'appareil hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants de moins de 8 ans sans surveillance.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für neue Benutzer auf.

- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannungsanforderungen übereinstimmt.
- Wir empfehlen, dass der Raum, in dem Sie das Gerät benutzen werden, mit einem Rauchabzug ausgestattet ist

oder belüftet ist.

- Verwenden Sie dieses Gerät für die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke. Jede andere Verwendung wird vom Hersteller nicht empfohlen und kann die Lebensdauer des Geräts und/oder die Lebensdauer des Benutzers nachteilig beeinflussen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder Sie es nicht benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- 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 Produkt nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder das Gehäuse sichtbare Schäden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder heruntergefallen sind.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in gefährlichen Bereichen, wie z.B. in leicht entflammaren, explosiven, chemischen oder feuchten Umgebungen.
- Stellen Sie die Fritteuse auf eine flache, hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder

brennbaren Materialien.

- Es gibt keine nützlichen Teile im Inneren der Fritteuse. Versuchen Sie nicht, das Produkt zu zerlegen.
- Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- Stecken Sie nicht Ihre Finger oder andere Gegenstände in die Belüftungs- oder Abluftöffnungen ein, da dies zu Stromschlägen oder Bränden führen könnte.
- Füllen Sie die Ölwanne nicht, da dies zu einem Brandrisiko führen kann.
- Versuchen Sie niemals, die Innenseite des Gerätes beim Funktionieren zu berühren.
- Produktoberflächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.
- Tauchen Sie Kabel, Stecker oder andere nicht entfernbare Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Tauchen Sie elektrische Verbindungen nicht in Wasser.
- Stellen Sie die Zutaten immer in den Gareinsatz, damit sie nicht mit den Widerständen in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie den Stecker berühren oder das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker nur wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.
- Lassen Sie die Fritteuse nicht unbeaufsichtigt an das Stromnetz angeschlossen.
- Berühren Sie nicht die Fritteuse, während sie läuft, da sie sehr heiß sein kann.
- Die Reinigung und die Wartung sollten gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen



ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes zu gewährleisten. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es reinigen oder bewegen. Vor der Reinigung oder Lagerung vollständig abkühlen lassen.

- Stellen Sie das Gerät nicht nah an die Wand. Lassen Sie einen Sicherheitsabstand von 10 cm von der Rückseite des Geräts und weitere 10 cm auf jeder Seite. Stellen Sie beim Betrieb keinen Gegenstand oben auf das Gerät.
- Während das Gerät in Betrieb ist, gibt es heißen Dampf durch die Luftauslassöffnungen ab. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand zu Dampf- und Luftauslässen. Warme Luft kann aus dem Gerät entweichen, wenn Sie den Korb aus dem Inneren des Gerätes entfernen.
- Trennen Sie das Gerät sofort vom Netz, wenn Sie schwarzen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, um den Korb aus dem Inneren des Geräts zu entfernen.
- Wir empfehlen Handschuhe, wenn Sie Gitter oder Korb anfassen müssen.
- Verwenden Sie das Produkt ausschließlich wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche.
- Dieses Produkt ist nur zur Nutzung in privaten Haushalt bestimmt.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen verwendet werden, es sei denn, sie werden bei der Benutzung durch eine verantwortliche Person beaufsichtigt

oder ihnen eine Einweisung im ordnungsgemäßen und sicheren Umgang gegeben wurde und sie die mit dem Gerät verbundenen Risiken verstanden haben und richtig einschätzen können.

- Das Gerät darf von Kindern von 0 bis 8 Jahren nicht benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern erst ab 8 Jahren benutzt werden, aber nur wenn die sie beaufsichtigt werden.
- Halten Sie das Gerät von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Die Reinigung und Wartung des Geräts sollten nicht von Kindern unter 8 Jahren ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA


Leggere le seguenti istruzioni prima di usare il prodotto. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- Quando si usano apparecchi elettronici, occorre rispettare alcune precauzioni di sicurezza base per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto.
- È consigliabile che la stanza nella quale verrà usato il prodotto disponga di una cappa filtrante o sia ben ventilata.
- Utilizzare questo apparecchio esclusivamente per i fini descritti in questo manuale, qualsiasi altro tipo di impiego non è raccomandato dal fabbricante e potrebbe ripercuotersi negativamente sulla vita utile dell'apparato stesso e/o la vita dell'utente.
- Scollegare il dispositivo dalla corrente prima di muoverlo,

pulirlo o quando non è in uso.

- Non usare all'aperto.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo è danneggiato, deve essere riparato dal centro di assistenza ufficiale Cecotec per evitare qualsiasi pericolo.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Evitare il contatto del cavo con superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie di lavoro o piano da cucina.
- Non utilizzare prolunghe, a meno che non lo raccomandi un elettricista qualificato. Utilizzare un tipo di prolunga non corretto potrebbe provocare danni al dispositivo o lesioni all'utente.
- Non utilizzare il prodotto se il cavo, la spina o il telaio sono danneggiati o se funziona male, è caduto o è stato danneggiato.
- Non usare il prodotto in luoghi potenzialmente pericolosi come ambienti infiammabili, esplosivi, con presenza di sostanze chimiche o umide.
- Collocare la friggitrice su di una superficie piana e resistente al calore. Non collocare il prodotto vicino a fonti di calore, in luoghi dall'eccessivo livello di umidità o vicino a materiali infiammabili.
- Non ci sono parti utili all'interno della friggitrice. Non tentare di smontare il prodotto.
- Questo dispositivo non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.
- Non inserire le dita né lasciare che altri oggetti entrino nelle aperture di ventilazione o di scarico, in quanto ciò potrebbe causare scariche elettriche o incendi.
- Non riempire il recipiente di olio, potrebbe comportare

rischio d'incendio.

- Non toccare l'interno del dispositivo mentre è in funzione.
- La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere alta mentre si usa il prodotto. Prestare attenzione a non scottarsi. 
- Non sommergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte estraibile del prodotto in acqua o altri liquidi. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua.
- Collocare sempre gli ingredienti da cuocere all'interno del cestello per evitare il contatto con le resistenze.
- Assicurarsi di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o di accendere il prodotto.
- 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 la friggitrice collegata alla rete elettrica senza sorveglianza.
- Non toccare la superficie della friggitrice mentre è in funzione, poiché potrebbe essere calda.
- Per garantire il corretto funzionamento del dispositivo, la pulizia e manutenzione del prodotto devono essere effettuate in linea con questo manuale di istruzioni. Spegner e scollegare il prodotto prima di muoverlo o pulirlo. Lasciare raffreddare completamente prima di pulirlo o riporlo.
- Non collocare il dispositivo a contatto con la parete. Mantenere una distanza di sicurezza di 10 cm rispetto alla parte posteriore del dispositivo e altri 10 cm da ogni lato. Non collocare oggetti sopra il prodotto quando in uso.
- Durante il funzionamento il dispositivo emette vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite dell'aria.

Potrebbe uscire aria calda dal dispositivo quando si rimuove il cestello dall'interno del dispositivo.


- Se si vede del fumo nero che esce dall'apparato, scollegarlo immediatamente. Attendere che il fumo scompaia per rimuovere il cestello dall'interno dell'apparecchio.
- Si consiglia l'uso di guanti quando si maneggia la griglia o il cestello.
- Non utilizzare il dispositivo per usi non specificati nel manuale.
- Collocare l'apparato su di una superficie stabile e piana.
- Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per uso domestico.
- Non tentare di riparare il dispositivo per conto proprio.
- Scollegare sempre il dispositivo al termine dell'uso.
- Questo prodotto non può essere usato da bambini né persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto supervisione o senza aver ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparato in modo sicuro e comprendono i rischi che lo stesso implica.
- L'apparato non deve essere usato da bambini da 0 a 8 anni. Questo elettrodomestico può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni di età sotto la sorveglianza continua di un adulto.
- Mantenere l'apparato fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- La pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini con età inferiore a 8 anni senza sorveglianza.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndio, descarga elétrica e lesões.
- Certifique-se de que a tensão de rede elétrica corresponde aos requisitos de tensão especificados na etiqueta de classificação do aparelho.
- Recomendamos que o espaço onde vai utilizar o aparelho esteja equipado com um extrator de fumos ou seja ventilado.
- Utilize este dispositivo para os fins descritos no presente manual, qualquer outra utilização não é recomendada pelo produtor e pode afetar negativamente a vida útil do dispositivo e/ou a vida do utilizador.
- Desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar ou quando não o utilizar.
- Não o utilize em exteriores.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque superfícies quentes. Não deixe que o cabo se aproxime da superfície de cozedura.
- Não utilize extensores, a não ser que esteja recomendado por um eletricista qualificado. O uso do tipo errado de extensor

pode causar danos no dispositivo ou lesões no utilizador.

- Não utilize o produto se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentam danos ou se não funciona corretamente, sofreu alguma queda ou foi danificado.
- Não utilize o produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, húmidos ou com produtos químicos.
- Situe o produto numa superfície plana e resistente ao calor. Não utilize o dispositivo perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.
- Não existem peças úteis no interior da fritadeira. Não tente desmontar o produto.
- Este produto não está desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- Não insira ou permita que os seus dedos ou outros objetos entrem nas aberturas de ventilação ou de exaustão, pois isso pode causar descargas elétricas ou incêndios.
- Não encha o cesto de óleo, poderá causar risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do dispositivo enquanto estiver em funcionamento. 
- As superfícies acessíveis do produto poderiam alcançar temperaturas altas durante o funcionamento. Tenha cuidado para não se queimar.
- Não submerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do produto em água ou outros líquidos. Não exponha as conexões elétricas à água.
- Coloque sempre os ingredientes a cozinhar dentro do cesto para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.

- Desconecte o aparelho quando não o estiver a usar ou durante a limpeza. Deixe que arrefeça por completo antes de montar ou retirar qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.
- Não deixe a fritadeira conectada à rede elétrica sem supervisão.
- Não toque na superfície da fritadeira enquanto estiver em funcionamento, já que pode estar quente.
- Para garantir o correto funcionamento do dispositivo, as tarefas de limpeza e manutenção devem ser feitas de acordo com este manual. Desligue e desconecte o produto antes de o mover ou limpar. Deixe que arrefeça completamente antes de o limpar ou guardar.
- Não encoste o aparelho à parede. Deixe uma distância de segurança de 10 cm da parte de trás do dispositivo e de 10 cm de cada lado. Não coloque nenhum objeto encima do produto enquanto o estiver a usar.
- Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, emite vapor quente através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das saídas de ar. O ar quente pode sair do dispositivo quando se retira o cesto do interior do dispositivo.
- Desconecte o dispositivo imediatamente se vir fumo preto a sair do dispositivo. Aguarde até o fumo desaparecer para retirar o cesto do interior do dispositivo.
- Recomendamos o uso de luvas ao manipular a grelha ou o cesto.
- Não utilize o dispositivo para usos não especificados no manual.
- Coloque o produto sobre uma superfície plana e estável.
- Este produto foi concebido exclusivamente para uso doméstico.

- Não tente reparar o dispositivo por conta própria.
- Desligue sempre o dispositivo quando terminar de o usar.
- Este produto não pode ser usado por crianças nem pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento se não estão supervisionados ou não tenham recebido instruções concernentes ao uso do aparelho de uma forma segura e entendem os riscos que este implica.
- O aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos se estiveram continuamente sob supervisão.
- Mantenha o dispositivo e o cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- A limpeza e manutenção do produto não devem ser realizadas por menores de 8 anos sem supervisão.
- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moet u bepaalde basisvoorzorgsmaatregelen in acht nemen om het risico op brand, elektrische schokken en verwondingen te beperken.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje van het apparaat vermeld staat.
- Wij bevelen aan dat de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt, is voorzien van een afzuigkap of wordt geventileerd.
- Gebruik dit apparaat voor de in deze handleiding beschreven

doeleinden, elk ander gebruik wordt door de producent afgeraden en kan de levensduur van het apparaat en/of het leven van de gebruiker nadelig beïnvloeden.

- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst, schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt.
- Gebruik het toestel niet buitenshuis.
- Inspecteer regelmatig het netsnoer op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is moet deze gerepareerd worden door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen, uitgerekt of beschadigd worden. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.
- Gebruik geen verleng snoeren, tenzij aanbevolen door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik van het verkeerde type verlengsnoer kan schade aan het toestel of letsel van de gebruiker veroorzaken.
- Gebruik het toestel niet als de kabel, de stekker of de behuizing beschadigd zijn of niet correct werken of als ze gevallen zijn.
- Gebruik het product niet in een potentieel gevaarlijke omgeving, zoals een brandbare, explosieve, chemische of natte omgeving.
- Plaats het product op een vlak en hittebestendig oppervlak. Plaats het toestel niet nabij warmtebronnen, op plekken met een hoge vochtigheidsgraad of in de buurt van brandbare materialen.
- Er zijn geen bruikbare onderdelen in de airfryer. Probeer het product niet te demonteren.
- Dit toestel is niet ontworpen om gebruikt te worden met een externe timer of afstandsbediening.

- Steek uw vingers of andere vreemde voorwerpen niet in de ventilatie- of afvoeropeningen, want die kunnen elektrische schokken of brand veroorzaken.
- Vul de olielade niet, dit kan brand veroorzaken.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is. 
- Toegankelijke oppervlakken van het product kunnen tijdens het gebruik hoge temperaturen bereiken. Let op dat u zich niet verbrandt.
- Dompel de kabel, stekker of vaste onderdelen van het product niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water.
- Plaats de te koken ingrediënten altijd in de binnenpan om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Zorg ervoor dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het product inschakelt.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het toestel niet gebruikt of wanneer u het schoonmaakt. Laat het volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdert en/of verder gaat met de reiniging.
- Laat de airfryer niet zonder toezicht op het elektriciteitsnet aangesloten.
- Raak het oppervlak van de airfryer niet aan terwijl deze in werking is, want deze kan heet zijn.
- De schoonmaak en het onderhoud van het toestel moeten uitgevoerd worden zoals beschreven in deze handleiding om de correcte werking van het toestel te verzekeren. Schakel het product uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het product verplaatst of schoonmaakt. Laat het toestel volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of opbergt.
- Plaats het apparaat niet tegen de muur. Laat een

veiligheidsafstand van 10 cm van de achterkant van het toestel en nog eens 10 cm aan elke kant. Plaats geen enkel object op het toestel als het in gebruik is.

- Terwijl het toestel in werking is, geeft het hete stoom af via de luchttuitlaat openingen. Houd handen en gezicht op veilige afstand van stoom- en luchtopeningen. Er kan hete lucht uit het toestel komen wanneer u de binnenpan 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 binnenpan uit het apparaat.
- Wij raden het gebruik van handschoenen aan bij het hanteren van het rooster of de binnenpan.
- Gebruik het toestel niet voor doeleinden die niet gespecificeerd zijn in deze handleiding.
- Plaats het toestel op een stabiel en vlak oppervlak.
- Dit product is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
- Probeer niet om zelf het product te repareren.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u klaar bent met het gebruik van het toestel.
- Dit product mag niet gebruikt worden door kinderen en personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen of met een gebrek aan ervaring en kennis, als ze niet onder toezicht staan of als ze geen instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen die ermee betrokken zijn.
- Het toestel mag niet gebruikt worden door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit toestel kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar indien ze onder voortdurend toezicht staan.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- De schoonmaak en het onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen jonger dan 8 jaar indien zij onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Zachowaj tę instrukcję na przyszłość lub dla nowych użytkowników.

- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze podejmować podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom dotyczącym napięcia określonym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym będziesz używać urządzenia, było wyposażone w wyciąg dymu lub było wentylowane.
- Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji, jakiegokolwiek inne użycie nie jest zalecane przez producenta i może niekorzystnie wpłynąć na żywotność urządzenia i / lub życie użytkownika.
- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przenoszeniem, czyszczeniem lub gdy nie jest używane.
- Nie używaj go na zewnątrz.
- 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 zagrożeń.

- Nie zginaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkodzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby kabel zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Nie używaj przedłużaczy, chyba że zaleci to wykwalifikowany elektryk. Użycie niewłaściwego przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia użytkownika.
- Nie używaj produktu, jeśli kabel, wtyczka lub rama są uszkodzone lub działają nieprawidłowo, upuszczone lub uszkodzone.
- Nie używaj produktu w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
- Postaw frytkownicę na płaskiej, żaroodpornej powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, miejsc o dużej wilgotności lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Wewnątrz frytkownicy nie ma żadnych przydatnych części. Nie próbuj rozmontowywać produktu.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do działania za pomocą czasomierzy ani zewnętrznych systemów zdalnego sterowania.
- Nie wkładaj ani nie pozwalaj palcom lub innym przedmiotom dostać się do otworów wentylacyjnych lub wydechowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.
- Nie napełniaj miski olejowej, może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas



pracy.

- Dostępne powierzchnie produktu mogą się nagrzewać podczas pracy. Uważaj, aby się nie poparzyć.
- Nie wystawiać ani nie zanurzać przewodu, wtyczki, elementów elektrycznych ani innych niemożliwych do usunięcia części produktu w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiać połączeń elektrycznych na działanie wody.
- Składniki do ugotowania należy zawsze umieszczać w koszu, aby nie stykały się z elementami grzejnymi.
- Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem produktu upewnij się, że twoje ręce są całkowicie suche.
- Odłącz urządzenie, gdy nie jest używane lub do czyszczenia. Przed zamontowaniem lub usunięciem jakiegokolwiek części i / lub czyszczeniem pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Nie pozostawiaj frytkownicy podłączonej do zasilania bez nadzoru.
- Nie dotykaj powierzchni frytkownicy podczas jej działania, ponieważ może być gorąca.
- Czyszczenie i konserwację produktu należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, aby zapewnić prawidłowe działanie. Wyłącz i odłącz produkt przed przenoszeniem lub czyszczeniem. Przed czyszczeniem lub przechowywaniem pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Nie umieszczaj urządzenia blisko ściany. Pozostaw bezpieczną odległość 10 cm z tyłu urządzenia i kolejne 10 cm z każdej strony. Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na produkcie, gdy jest używany.
- Podczas pracy urządzenie wydziela gorącą parę przez otwory wylotowe powietrza. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworów wentylacyjnych pary i powietrza. Z urządzenia może wydostawać się gorące powietrze po wyjęciu kosza z wnętrza urządzenia.


- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zobaczysz czarny dym wydobywający się z urządzenia. Poczekaj, až dym się rozejdzie, aby wyjác kosz z wnętrza urządzenia.
- Podczas obsługi kosza lub kosza zalecamy užívanie rękawiczek.
- Nie należy užívat urzádenia do celów iných než určené v instrukcii.
- Ustav urzádenie na stabilnej i pľaskiej powierzchni.
- Ten produkt je určený výhradne na domovú úžitok.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Zawsze odłączaj urządzenie po zakończeniu użytkowania.
- Ten produkt nie może być używany przez dzieci lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy bez nadzoru lub bez otrzymania instrukcji dotyczących korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją one związane z tym ryzyko.
- Z urządzenia nie powinny korzystać dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat, jeżeli są pod stałym nadzorem.
- Trzymaj urządzenie poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez osoby poniżej 8 roku życia bez nadzoru.
- Nadzoruj dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się produktem.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím přístroje si pozorně přečtete následující bezpečnostní pokyny. Tento návod si uschovejte pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Při používání elektrických spotřebičů je vždy třeba dodržovat základní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá požadavkům na napětí uvedeným na typovém štítku spotřebiče.
- Doporučujeme, aby místnost, ve které budete spotřebič používat, byla vybavena odsávačem kouře nebo větraná.
- Tento spotřebič používejte k účelům popsaným v tomto návodu, jakékoli jiné použití výrobce nedoporučuje a mohlo by mít nepříznivý vliv na životnost spotřebiče a/nebo život uživatele.
- Před přemístěním, čištěním nebo nepoužíváním spotřebič odpojte od sítě.
- Nepoužívejte venku.
- Pravidelně kontrolujte přívodový kabel, abyste zjistili viditelná poškození. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven u oficiálního technického servisu Cecotec, aby se tak předešlo jakýmkoli nebezpečím.
- Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, pokud to nedoporučuje kvalifikovaný elektrikář. Použití nesprávného typu prodlužovacího kabelu může způsobit poškození zařízení nebo zranění uživatele.
- Přístroj nepoužívejte, pokud kabel, zásuvka nebo samotný přístroj je poškozený, nefunguje správně, spadl nebo byl poškozen.
- Nepoužívejte produkt na potenciálně nebezpečných místech, jako jsou hořlavá, výbušná, chemická nebo mokrá prostředí.
- Umístěte přístroj vždy na povrchy rovné a odolné proti teplotě.

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

- Uvnitř fritézy nejsou žádné užitečné části. Nepokoušejte se demontovat přístroj.
- Tento přístroj není navržen, aby fungoval prostřednictvím časovače nebo dálkových ovladačů.
- Nezasunujte a nedovolte, aby vaše prsty nebo jiné předměty vstoupily do ventilačních nebo výfukových otvorů, protože by to mohlo způsobit úraz elektrickým proudem nebo požár.
- Nenaplňujte olejovou vanu olejem, protože by mohlo dojít k nebezpečí požáru. 
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku zařízení, pokud je v provozu.
- Přístupné povrchy výrobku se mohou během provozu zahřát. Dávejte pozor, ať se nespálíte.
- Nedávejte kabel, zásuvku, elektrické části nebo jinou nevyjímatelnou část přístroje do vody ani jiné tekutiny. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Suroviny, které budete vařit, vždy vkládejte do koše, aby nedošlo ke kontaktu s topnými tělesy.
- Před dotykem zástrčky nebo zapnutím výrobku se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
- Odpojte přístroj, pokud ho nepoužíváte a nebo pokud ho čistíte. Před montáží nebo odstraněním jakýchkoli částí a / nebo čištěním jej nechte úplně vychladnout.
- Nenechávejte přístroj během zapnutí v elektrické síti bez dozoru.
- Během provozu se nedotýkejte povrchu fritézy, protože může být horká.
- Abyste zajistili správné fungování přístroje, čistěte a udržujte přístroj v souladu s tímto návodem na použití.

Vypněte a vypojte přístroj ze sítě před přemístěním a nebo před čištěním. Nechte přístroj úplně vychladnout než ho začnete čistit a než ho schováte.

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

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1.

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

Panel de control

Fig. 2.

1. Programas predeterminados
2. Indicador luminoso del ventilador
3. Indicador luminoso del modo báscula
4. Aumentar y disminuir la temperatura
5. Encendido/Apagado e Inicio/Pausa
6. Selección de programa predeterminado
7. Aumentar y disminuir el tiempo
8. Función tarar
9. Función báscula
10. Pantalla

2. ANTES DE USAR

- Saque el producto de la caja.
- Inspeccione el aparato por si hubiera cualquier daño visible. En caso de que lo hubiera, póngase en contacto lo antes posible con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec para recomendaciones o reparación del producto.
- Limpie el cestillo y la rejilla en profundidad con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
- Utilice un paño húmedo para limpiar tanto el exterior como el interior del dispositivo y séquelo.
- No moje el elemento calefactor.
- No llene el dispositivo con aceite ni ningún otro líquido.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- No coloque la freidora sobre ninguna superficie que no sea resistente al calor.

- Coloque adecuadamente la rejilla en el cestillo.

Notas

Puede que perciba un ligero olor a quemado o humo cuando use la freidora por primera vez, causado por el exceso de lubricantes del proceso de fabricación. Esto no afectará a la seguridad del producto.

3. FUNCIONAMIENTO

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

Aviso

No llene el cestillo más allá de la marca de Max.

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

Panel de control

Icono de encendido (5)

- Una vez que el cestillo y la rejilla están colocados en su sitio correctamente dentro del dispositivo, el icono de Encendido/Apagado se iluminará.
- Pulse el icono de Encendido/Apagado, el dispositivo emitirá un sonido y en la pantalla alternará 200 grados / 15 minutos.
- Volviendo a presionar este icono hará que el programa seleccionado o el ajuste manual realizado comience. Si presiona de nuevo este icono, el dispositivo se pausará. En el momento en que desee finalizar el programa, mantenga pulsado el icono.

Función báscula (9)

Pulse el icono "WEIGH" para activar la báscula, en la pantalla aparecerá "0000", la báscula es capaz de medir entre 1 y 5000 gramos; si se supera el peso máximo aparecerá E3 en la pantalla. Para tarar pulse el icono "TARE".

Para salir del modo báscula vuelva a pulsar el icono "WEIGH".

Selección de programa predeterminado (6)

Para utilizar los programas predeterminados pulse el icono "Selección de programa predeterminado", con cada pulsación se desplazará por los distintos programas y en la pantalla mostrará la temperatura y el tiempo para cada uno.

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

Programa	Temperatura	Tiempo	Cantidad	Remover
Patatas fritas	200°C	18 min	400-600 gr	Sí, a mitad del tiempo
Bacon	180°C	7 min	Llenar solo la base de la rejilla	No es necesario
Pollo*	200°C	15 min	Llenar solo la base de la rejilla	No es necesario
Gambas	175°C	10 min	Llenar solo la base de la rejilla	No es necesario
Carne*	180°C	10 min	Llenar solo la base de la rejilla	No es necesario

Magdalenas	170°C	10-12 min	Llenar solo la base de la rejilla	No es necesario
Verdura*	170°C	20 min	Llenar solo la base de la rejilla	No es necesario
Pescado*	180°C	8 min	500 g	No es necesario
Nuggets	200°C	10 min	Llenar solo la base de la rejilla	No es necesario

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

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

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

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

Avisos

- Estos datos no son más que indicaciones. Como los ingredientes pueden variar en procedencia, tamaño, forma y marca, no podemos asegurar que lo mostrado en la tabla sea lo más apropiado para los ingredientes que está utilizando.
- Súmele 1-2 minutos aproximadamente al tiempo de preparación indicado en la tabla si empieza a cocinar estando el dispositivo todavía frío.

Consejos

- Los alimentos más pequeños requieren un tiempo de preparación menor que los grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor al igual que, una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Saltear los ingredientes más pequeños mientras se cocinan optimiza el resultado y puede ayudar a prevenir que los alimentos se queden poco fritos.
- Añada un poco de aceite a las patatas naturales para obtener un resultado más crujiente.
- No utilice el dispositivo para freír alimentos grasientos (como salchichas).
- Los alimentos que puedan ser cocinados al horno también pueden cocinarse usando este dispositivo.
- La masa pre-cocinada requiere un tiempo de preparación menor que la hecha a mano.
- Puede utilizar también el aparato para recalentar los ingredientes.

Modificación de temperatura/tiempo (4 y 7)

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

Saltear los alimentos

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

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

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

Aviso

- Retire el cestillo para que el aparato se enfríe más rápidamente.
- Limpie el dispositivo en profundidad con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
- Recomendamos el uso de desengrasante líquido para retirar cualquier resto de suciedad.
- Si hay suciedad atascada dentro del cestillo y la rejilla, recomendamos llenar el cestillo con agua caliente mezclada con detergente, esto hará que sea más fácil de retirar la suciedad.
- Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Tanto el cestillo como la rejilla son aptos para el lavavajillas. Recuerde que hacer un uso frecuente del lavavajillas provoca que el producto se estropee más rápidamente.
- Limpie el elemento calefactor con un cepillo suave para retirar cualquier resto de comida. Extreme la precaución durante este proceso para no dañar el elemento calefactor.

Almacenamiento

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

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire caliente no funciona	El producto no está conectado.	Conecte el adaptador a una toma de corriente con conexión a tierra.
	El cestillo no está colocado correctamente dentro del aparato	Coloque el cestillo en su posición
Los alimentos cocinados en la freidora están crudos.	Los ingredientes en el cestillo son demasiado grandes.	Ponga ingredientes más pequeños en el cestillo, o seleccione un tiempo/ temperatura superior
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Aumente la temperatura (véase el apartado "Funcionamiento").
Los ingredientes se han frito de forma desigual. (Los aperitivos fritos no tienen un resultado crujiente al salir de la freidora dietética).	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el temporizador hasta el tiempo de preparación deseado
	Algunos alimentos requieren ser agitados a mitad del proceso de fritura.	Los ingredientes que se amontonan unos encima de otros (por ejemplo, las patatas fritas) deben sacudirse a mitad del tiempo de preparación.
	Ha cocinado alimentos pensados para ser fritos en una freidora convencional.	Añada un poco de aceite sobre los alimentos para obtener un resultado más crujiente.
El cestillo no se desliza correctamente dentro del producto.	Hay demasiados ingredientes en el cesto.	No exceda la cantidad máxima permitida en el cestillo.
	El cestillo no está colocado correctamente	Empuje el cestillo hacia abajo en el aparato hasta que oiga un clic.

Sale humo blanco de dentro del producto.	Está cocinando alimentos muy grasos.	Cuando se fríen ingredientes grasos en la freidora de aire, se desprende una pequeña cantidad de aceite que produce el humo blanco. Esto no afecta al dispositivo o al resultado.
	El cestillo todavía contiene grasa de usos previos.	El humo blanco se debe a que la grasa se calienta en el aparato. Asegúrese de limpiarlo correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora de aire.	No ha limpiado correctamente las patatas antes de freírlas.	Enjuague bien las patatas para quitar el almidón.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	El punto crujiente de las patatas dependerá de la cantidad de agua y de aceite.	Asegúrese de secar las patatas antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas en trozos más pequeños para obtener resultados más crujientes.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 03214
 Producto: Cecofry Advance Precision
 220-240 V~
 50/60 Hz, 1700 W
 Capacidad: 5,5 Litros
 Ajuste de la temperatura: 80°C—200°C
 Temporizador: (1-60 min)
 Báscula: 1-5000 gr
 Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



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

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

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

8. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1.

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

Control panel

Fig. 2.

1. Pre-set programmes
2. Fan indicator light
3. Scale mode light indicator
4. Increasing and decreasing the temperature
5. ON/OFF and Start/Pause
6. Default programme selection
7. Increasing and decreasing the time
8. Tare function
9. Scale function
10. Display

2. BEFORE USE

- Take the product out of the box.
- Check for any visible damage. If any is observed, contact as soon as possible the Technical Support Service of Cecotec for advice or reparation.
- Clean the basket and rack thoroughly with hot water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Clean the interior and the exterior of the device with a damp cloth.
- Do not wet the heating element.
- Do not fill the device with oil or any other liquid.
- Place the device on a stable and level surface.
- Do not place the device on any surface that it is not heat-resistant.
- Place the rack in the basket properly.

Notes

You may notice a slight burning smell or smoke when using the fryer for the first time, caused by the excess of lubricants from the manufacturing process. This does not affect the safety of the product.

3. OPERATION

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

Warning

Do not fill the basket beyond the Max mark.

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

Control panel

ON/OFF icon (5)

- Once the basket and the rack are properly placed in the main unit housing, the ON/OFF icon will light up.
- Press the ON/OFF icon, the device will emit a sound and the display will show 200°C/ 15 minutes alternately.

- Pressing this icon again will cause the selected programme or manual adjustment to start. If you press this icon again, the device will pause. If you wish to end the programme, press and hold the icon.

Scale function (9)

Press the WEIGH icon to activate the scale, the display will show "0000", the scale is able to measure from 1 to 5000 grams; if the maximum weight is exceeded, the display will show E3.

To tare, press the TARE icon.

To exit the scale mode, press the WEIGH icon again.

Default programme selection (6)

To use the pre-set programmes, press the pre-set programme selection button as many times as you need to select the desired programme and the display will show the temperature and time for each programme.

The table below shows the temperatures and times of the pre-set programmes, the amount of food that can be inserted and whether stirring is required.

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

*The time for the chicken is pre-set based on cooking chicken wings.

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

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

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

Note

- Keep in mind that these are just indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for the ingredients that you are using.
- Add approximately 1-2 minutes to the preparation time indicated in the chart if you start frying while the device is still cold.

Tips

- Smaller ingredients require shorter preparation time than the larger ones.
- A larger 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.
- Add a little oil to the natural potatoes for a crispier result.
- Do not use the device to fry greasy food (such as sausages).
- Food that can be cooked in an oven can also be cooked with the device.
- Pre-made dough requires a shorter preparation time than home-made dough.
- You can also use the device to re-heat ingredients.

Temperature/time modification (4 and 7)

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

Stirring food

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

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

- Clean the device after every use.
- Disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool down before cleaning it.
- Do not use metallic tools or abrasive products to clean the basket and rack.
- Use a soft, damp cloth to clean the device surface.
- Never immerse the appliance in water or other liquid.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads to clean the product.

Warning

- Remove the basket to let the device cool down more quickly.
- Clean the device thoroughly with hot water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- We recommend the use of a degreasing liquid to remove any remaining dirt.
- If there is dirt stuck in the interior of the basket and the rack, we recommend filling the basket with hot water mixed with detergent, as this will make it easier to remove the dirt.
- Clean the inside of the device with hot water and a non-abrasive sponge.
- Both the basket and the rack are dishwasher safe. Remember that frequent use of the dishwasher causes the product to break more quickly.
- Clean the heating element with a soft cleaning brush to remove any food residue. Be careful not to damage the heating element.

Storage

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

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	The basket is not placed in the device correctly	Place the basket in its place
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Place the smaller ingredients in the basket, or select a higher time/temperature
	The temperature used is too low.	Increase the temperature (See the 'Operation' section).
The ingredients are fried unevenly in the air fryer. (Fried snacks are not crispy when they are removed from the air fryer).	The preparation time is too short.	Set the timer to the desired cooking time
	Some types of food need to be stirred during the frying process.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time.
	You used a type of food that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Oil the food a little bit to get a crispier result

The basket does not slide into the device properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the max. indication.
	The basket is not placed correctly	Push the basket down into the appliance until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When fatty ingredients are cooked with the air fryer, they produce a small amount of oil which can cause white smoke. This does not affect the appliance or the result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the device. Make sure you clean the device properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove the starch.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The right kind of potato is not being used.	Make sure you dry the potato sticks properly before adding the oil.
		Cut the potato sticks on smaller pieces for crispier results.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 03214
 Product: Cecofry Advance Precision
 220-240 V~
 50/60 Hz, 1700 W
 Capacity: 5,5 litres
 Temperature setting: 80°C—200°C
 Timer: 1-60 min.
 Scale: 1-5000 g
 Manufactured in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or battery 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 to protect the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact Cecotec official 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. Balance
2. Panneau de contrôle
3. Coque
4. Panier
5. Grille
6. Manche du panier
7. Sortie d'air
8. Câble

Panneau de contrôle

Img. 2.

1. Programmes prédéterminés
2. Témoin lumineux du ventilateur
3. Témoin lumineux du mode Balance
4. Augmenter et diminuer la température
5. Connexion/Déconnexion et Démarrage/Pause
6. Sélection de programme prédéterminé
7. Augmenter et diminuer le temps
8. Fonction Tare
9. Fonction Balance
10. Écran

2. AVANT UTILISATION

- Sortez l'appareil de sa boîte.
- Inspectez-le pour vérifier qu'il n'y ait aucun dommage visible. Si vous détectez un dommage, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec le plus rapidement possible pour recommandations ou réparation du produit.
- Nettoyez le panier et la grille en profondeur en utilisant de l'eau chaude, du détergent et une éponge non-abrasive.
- Utilisez un chiffon propre et humide pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil et séchez-le.
- Ne mouillez pas l'élément chauffant.
- Ne remplissez pas l'appareil avec de l'huile ou autre type de liquide.
- Placez l'appareil sur une surface plate et stable.
- Ne placez pas la friteuse sur des surfaces qui ne soient pas résistantes à la chaleur.
- Installez correctement la grille sur le panier.

Notes

Si vous sentez une légère odeur de brûlé ou de fumée lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, cela est dû à l'utilisation excessive de lubrifiants du processus de fabrication. Cela n'affecte en rien la sécurité du produit.

3. FONCTIONNEMENT

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

Avvertissement

Ne remplissez pas le panier au-delà de la marque « Max. ».

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

Panneau de contrôle**icône de connexion (5)**

- Lorsque le panier et la grille soient bien placés à l'intérieur de l'appareil, l'icône de connexion/déconnexion s'allumera.
- Appuyez sur l'icône de connexion/déconnexion, l'appareil émettra un bip et l'écran affichera alternativement 200 degrés/15 minutes.
- En appuyant à nouveau sur cette icône, le programme ou le réglage manuel sélectionné commencera. Si vous appuyez à nouveau sur cette icône, l'appareil se mettra en pause. Si vous voulez terminer le programme, maintenez appuyé l'icône.

Fonction Balance (9)

Appuyez sur l'icône « WEIGH » pour activer la balance, l'écran affichera « 0000 ». La balance peut mesurer entre 1 et 5000 grammes ; si le poids maximum est dépassé, « E3 » apparaîtra sur l'écran.

Pour tarer, appuyez sur l'icône « TARE ».

Pour quitter le mode Balance, appuyez à nouveau sur l'icône « WEIGH ».

Sélection de programme prédéterminé (6)

Pour utiliser les programmes prédéterminés, appuyez sur l'icône « Sélection de programme prédéterminé ». À chaque fois que vous appuyez sur cette icône, vous passerez d'un programme à l'autre et l'écran affichera la température et le temps de chaque programme.

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

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

Madeleines	170 °C	10-12 min	Remplir seulement la base de la grille	Il n'est pas nécessaire
Légumes*	170 °C	20 min	Remplir seulement la base de la grille	Il n'est pas nécessaire
Poisson*	180 °C	8 min	500 g	Il n'est pas nécessaire
Nuggets	200 °C	10 min	Remplir seulement la base de la grille	Il n'est pas nécessaire

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

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

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

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

Notes

- Ces données ne sont que des conseils. Comme les ingrédients peuvent varier selon l'origine, la taille, la forme et la marque, nous ne pouvons pas assurer que toutes les données du tableau soient les appropriées pour les ingrédients que vous utilisez.
- Si vous commencez à cuisiner étant l'appareil encore froid, ajoutez 1-2 minutes approximativement au temps de préparation indiqué sur le tableau.

Conseils

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

Modification de la température/temps (4 et 7)

Pour modifier la température et la durée des programmes, appuyez sur les icônes d'augmenter

et diminuer de chacun. La température se trouve sur le côté gauche de l'écran et le temps sur le côté droit.

Faire sauter les aliments

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

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

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

Avertissement

- Enlevez le panier pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.
- Nettoyez l'appareil en profondeur avec de l'eau chaude, du détergent et une éponge non-abrasive.
- Il est conseillé d'utiliser un produit pour dégraisser afin d'éliminer tous les restes de saleté.
- Si de la saleté est coincée à l'intérieur du panier et sur la grille, il est recommandé de remplir le panier avec de l'eau chaude mélangée avec du liquide vaisselle, ce qui facilitera l'élimination de la saleté.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non-abrasive.
- Le panier et la grille de cuisson conviennent pour un nettoyage au lave-vaisselle. N'oubliez pas que l'utilisation fréquente du lave-vaisselle cause une dégradation plus rapide du produit.
- Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse à poils doux afin d'éliminer tous les restes de nourriture. Faites attention à ne pas abîmer l'élément chauffant pendant cette étape.

Stockage

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

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Possible cause	Solution
La friteuse ne fonctionne pas.	Le produit n'est pas connecté.	Branchez l'adaptateur sur une prise de courant avec connexion à terre.
	Le panier n'est pas bien installé dans l'appareil	Placez le panier à sa place.
Les aliments cuits dans la friteuse sont crus.	Les ingrédients dans le panier sont trop grands.	Placez des ingrédients plus petits dans le panier, ou sélectionnez une durée/ température plus élevée.
	La température sélectionnée est trop basse.	Augmentez la température (voir le paragraphe « Fonctionnement »).
Les ingrédients ont été frits de manière inégale. (Les snacks frits n'ont pas un résultat croustillant lorsqu'ils sortent de la friteuse diététique).	Le temps de préparation est trop court.	Réglez la minuterie en fonction du temps de préparation souhaité.
	Quelques aliments doivent être remués à mi-parcours.	Les ingrédients qui se superposent les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.
	Vous avez cuisiné d'aliments qui ont été conçus pour être frits dans une friteuse conventionnelle.	Ajoutez un peu d'huile sur les aliments pour obtenir un résultat plus croustillant.
Le panier ne glisse pas bien.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas la quantité maximale permise dans le panier.
	Le panier n'est pas bien placé.	Poussez le panier dans l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

De la fumée blanche sort de l'appareil.	Les aliments utilisés sont très gras.	Lorsque des ingrédients gras sont frits dans la friteuse à air, une petite quantité d'huile est libérée, ce qui produit une fumée blanche. Ceci n'affecte ni à l'appareil ni au résultat.
	Le panier contient encore de la graisse provenant des utilisations précédentes.	La fumée blanche est due au réchauffement de la graisse dans l'appareil. Nettoyez-le bien après chaque usage.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.	Vous n'avez pas bien nettoyé les pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez bien les pommes de terre pour leur enlever l'amidon.
Les pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le point de cuisson croustillant dépend de la quantité d'eau et d'huile.	Assurez-vous de sécher les frites avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les pommes de terre en lanières plus petites pour obtenir des résultats plus croustillants.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 03214

Produit : Cecofry Advance Precision

220-240 V~

50/60 Hz, 1700 W

Capacité : 5,5 litres

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

Minuterie : (1-60 min)

Balance : 1-5000 gr

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS



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

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos appareils électriques et électroniques et/ou des

batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

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

8. GARANTIE ET SAV

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1.

1. Eingebaute Waage
2. Bedienfeld
3. Gehäuse
4. Korb
5. Gitter
6. Griff des Korbes
7. Luftauslass
8. Kabel

Bedienfeld

Abb. 2.

1. Voreingestellte Programme
2. Ventilator-Leuchtanzeige
3. Anzeigeleuchte im Waage-Modus
4. Temperatur senken oder erhöhen.
5. Ein/Aus und Start/Pause
6. Standard-Programmauswahl
7. Zeit senken oder erhöhen.
8. Tara-Funktion
9. Waage-Funktion
10. Bildschirm

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Gerät auf sichtbaren Schäden. Falls das Gerät beschädigt ist, kontaktieren Sie den Kundendienst von Cecotec so bald wie möglich für Empfehlungen oder Reparaturen.
- Reinigen Sie den Korb und die Gitter gründlich mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einem nicht-scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie die Innen- sowie die Außenseite mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie danach.
- Befeuchten Sie nicht das Heizelement.
- Das Gerät darf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeit gefüllt werden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche.
- Stellen Sie die Fritteuse nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
- Legen Sie das Gitter richtig in den Korb.

Hinweis

Beim ersten Gebrauch des Geräts können Sie einen leichten Brand- oder Rauchgeruch wahrnehmen, der durch überschüssige Schmiermittel aus dem Herstellungsprozess verursacht wird. Die Sicherheit des Geräts wird dadurch nicht beeinträchtigt.

3. BEDIENUNG

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

Hinweis

Füllen Sie der Korb nicht über die Max-Markierung.

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

Bedienfeld**Eingeschaltet Symbol (5)**

- Sobald der Korb und das Gitter richtig im Gerät eingesetzt sind, leuchtet das Ein/

Aus-Symbol auf.

- Drücken Sie das Ein/Aus-Symbol, das Gerät piept und die Anzeige wechselt zwischen 200 Grad und 15 Minuten.
- Wenn Sie dieses Symbol ein zweites Mal drücken, wird das ausgewählte Programm oder die manuelle Einstellung gestartet. Wenn Sie dieses Symbol nochmal drücken, wird das Gerät angehalten. Wenn Sie das Programm beenden möchten, halten Sie das Symbol gedrückt.

Waage-Funktion (9)

Drücken Sie das WIEGEN -Symbol, um die Waage zu aktivieren. Auf dem Display wird „0000“ angezeigt, die Waage kann zwischen 1 und 5000 Gramm messen, wenn das Höchstgewicht überschritten wird, erscheint E3 auf dem Display.

Zum Trieren drücken Sie das „TARA“-Symbol.

Um den Waagen Modus zu verlassen, drücken Sie erneut auf das Symbol „WIEGEN“.

Standard-Programmauswahl (6)

Um die voreingestellten Programme zu verwenden, drücken Sie auf das Symbol „Auswahl der voreingestellten Programme“. Mit jedem Drücken werden die verschiedenen Programme durchlaufen und auf dem Display werden die Temperatur und die Zeit für jedes Programm angezeigt.

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

Programm	Temperatur	Zeit	Menge	Umrühren
Pommes Frites	200°C	18 Min	400-600 gr	Ja, in der Mitte der Zeit
Speck	180°C	7 Min	Füllen Sie nur die Basis des Gitters.	Nicht notwendig
Hähnchen*	200°C	15 Min	Füllen Sie nur die Basis des Gitters.	Nicht notwendig
Garnelen	175°C	10 Min	Füllen Sie nur die Basis des Gitters.	Nicht notwendig
Fleisch*	180°C	10 Min	Füllen Sie nur die Basis des Gitters.	Nicht notwendig
Cupcakes	170°C	10-12 min	Füllen Sie nur die Basis des Gitters.	Nicht notwendig

Gemüse*	170°C	20 Min	Füllen Sie nur die Basis des Gitters.	Nicht notwendig
Fisch*	180°C	8 Min	500 g	Nicht notwendig
Nuggets	200°C	10 Min	Füllen Sie nur die Basis des Gitters.	Nicht notwendig

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

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

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

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

Hinweise

- Diese Daten sind nur Hinweise. Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren können, können wir nicht garantieren, dass die Angaben in der Tabelle für die von ändern erwendeten Zutaten geeignet sind.
- Fügen Sie ca. 1-2 Minuten zu der in der Tabelle angegebenen Zubereitungszeit hinzu, wenn das Gerät noch kalt ist beim Kochanfang.

Ratschläge

- Kleinere Lebensmittel benötigen weniger Vorbereitungszeit als größere.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, während eine kleinere Menge an Zutaten nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit erfordert.
- Das Rührbraten kleinerer Zutaten während des Kochens optimiert das Ergebnis und kann verhindern, dass die Zutaten roh bleiben.
- Fügen Sie den Kartoffeln ein wenig Öl hinzu, um ein knackigeres Ergebnis zu erzielen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Braten von fetthaltigen Lebensmitteln (z.B. Würstchen).
- Auch backfähige Lebensmittel können mit diesem Gerät zubereitet werden.
- Vorgekochter Teig erfordert weniger Vorbereitungszeit als handgemachter Teig.
- Sie können das Gerät auch für Zutaten aufzuwärmen verwenden.

Temperatur-/Zeitänderung (4 und 7)

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

Lebensmittel sautieren

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

4. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung

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

Hinweis

- Entfernen Sie den Korb, damit das Gerät schneller abkühlen kann.
- Reinigen Sie das Gerät gründlich mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einem nicht-scheuernden Schwamm.
- Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Entfettungsmittel, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.
- Wenn sich Schmutz im Korb und im Gitter festgesetzt hat, empfehlen wir, den Korb mit heißem, mit Spülmittel vermischem Wasser zu füllen, damit sich der Schmutz leichter entfernen lässt.
- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht-scheuernden Schwamm.
- Sowohl der Korb als auch das Gitter sind spülmaschinenfest. Denken Sie daran, dass der häufige Gebrauch der Spülmaschine zu einem schnelleren Verderben des Geräts führt.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer weichen Bürste, um alle Lebensmittelreste zu entfernen. Seien Sie bei diesem Prozess äußerst vorsichtig, um das Heizelement nicht zu beschädigen.

Lagerung

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

5. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Verbinden Sie das Stromnetz mit einer geerdeten Steckdose.

	Der Korb ist nicht richtig im Gerät drinnen.	Den Korb in Position bringen.
Die in der Fritteuse gegarten Lebensmittel sind roh.	Die Zutaten im Korb sind zu groß.	Geben Sie kleinere Zutaten in den Korb, oder wählen Sie eine höhere Zeit/Temperatur.
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Temperatur (siehe Abschnitt "Betrieb").
Die Zutaten sind ungleichmäßig gebraten worden. Frittierte Snacks haben kein knuspriges Ergebnis, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein.
	Einige Lebensmittel müssen mitten im Frittier-Prozess umgerührt werden.	Zutaten, die sich übereinanderstapeln (z. B. Chips), sollten nach der Hälfte der Garzeit ausgeschüttelt werden.
	Er hat Lebensmittel gekocht, die für das Braten in eine konventionelle Fritteuse gedacht sind.	Fügen Sie ein wenig Öl auf den Lebensmitteln hinzu, um ein knackigeres Ergebnis zu erzielen.
Der Korb gleitet nicht richtig in das Produkt.	Es sind zu viele Zutaten in dem Gareinsatz.	Überschreiten Sie nicht den Höchstbetrag des Korbes.
	Der Korb ist nicht richtig eingesetzt.	Drücken Sie den Korb nach unten in das Gerät, bis Sie ein „Klick“ hören.
Weißer Rauch tritt aus dem Produkt aus.	Er kocht zu fettes Essen.	Wenn fetthaltige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittiert werden, wird eine kleine Menge Öl freigesetzt, das weißen Rauch erzeugt. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Ergebnis.
	Der Korb enthält noch Fett von früheren Einsätzen.	Der weiße Rauch entsteht durch die Erhitzung des Fetts im Gerät. Achten Sie darauf, es nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß zu reinigen.

FrISChe Pommes frites werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben die Kartoffeln nicht richtig gereinigt, bevor Sie sie frittiert haben.	Die Kartoffeln gut abspülen, um die Stärke zu entfernen.
FrISChe Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Kartoffeln kommt auf die Menge des Wassers und Öl an.	Achten Sie darauf, die Kartoffeln gut zu trocknen bevor Sie Öl eingeben.
		Schneiden Sie die Kartoffeln für ein knackigeres Ergebnis in kleinere Streifen.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produktreferenz: 03214
 Produkt: Cecofry Advance Precision
 220-240 V~
 50/60 Hz, 1700 W
 Fassungsvermögen: 5,5 Liter
 Einstellung der Temperatur: 80°C—200°C
 Timer: (1-60 min)
 Waage: 1-5000 gr
 Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

7. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTROGERÄTEN



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

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 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. Bilancia
2. Pannello di controllo
3. Copertura
4. Cestello
5. Griglia
6. Manico del cestello
7. Uscita dell'aria
8. Cavo

Pannello di controllo

Fig. 2.

1. Programmi preimpostati
2. Indicatore luminoso del ventilatore
3. Indicatore luminoso della modalità bilancia
4. Aumentare e diminuire la temperatura
5. Accensione/spegnimento e Inizio/Pausa
6. Selezione del programma predefinito
7. Aumentare e diminuire il tempo
8. Funzione Tara
9. Funzione bilancia
10. Display

2. PRIMA DELL'USO

- Rimuovere il prodotto dalla scatola.
- Ispezionare l'apparecchio per individuare eventuali danni visibili. In caso di danni visibili, contattare il più presto possibile il supporto tecnico Cecotec per raccomandazioni o riparazioni del prodotto.
- Procedere con una pulizia profonda del cestello e della griglia con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.
- Utilizzare un panno umido per pulire sia l'esterno che l'interno del dispositivo e asciugarlo.
- Non bagnare la resistenza.
- Non riempire il dispositivo con olio o altri liquidi.
- Collocare l'apparato su di una superficie stabile e piana.
- Non posizionare il dispositivo su superfici non resistenti al calore.
- Collocare in modo adeguato la griglia sul cestello.

Note

Si può notare un leggero odore di bruciato o fumo quando si usa la friggitrice per la prima volta, causato da un eccesso di lubrificanti dal processo di fabbricazione. Questo non influenzerà la sicurezza del prodotto.

3. FUNZIONAMENTO

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

Avviso

Non eccedere il livello Max di riempimento del cestello.

1. Collocare nuovamente il cestello sul dispositivo. Il dispositivo è dotato di un sistema di sicurezza che non permetterà di usarlo se il cestello non è stato collocato.
2. Premere l'icona di Accensione/Spengimento, poi selezionare il programma desiderato o impostare il tempo e la temperatura a piacere e premere l'icona di Avvio/Pausa. In questo momento il dispositivo comincerà a funzionare.
3. Se in qualsiasi momento si desidera mettere in pausa la cottura, premere l'icona Avvio/Pausa. Per terminarla, tenere premuta la stessa icona.
4. Quando si sente un avviso significherà che il tempo di preparazione ha raggiunto il termine. Rimuovere il recipiente dal dispositivo.
5. Accertarsi che gli ingredienti siano cotti secondo le proprie preferenze. Se così non fosse, collocare nuovamente il recipiente nel dispositivo e programmare il timer per un paio di minuti in più.
6. Per rimuovere gli ingredienti, collocare il prodotto su di una superficie resistente al calore. In base al tipo di ingredienti, il dispositivo potrebbe emettere vapore.
7. Svuotare il cestello in una ciotola o piatto. Usare le pinze per rimuovere gli ingredienti, in modo da evitare che l'olio di cottura residuo cada sul piatto. Prestare attenzione a non scottarsi.
8. Il dispositivo può essere riutilizzato immediatamente.

Pannello di controllo**Icona di accensione (5)**

- Una volta che il cestello e la griglia sono posizionati correttamente all'interno del dispositivo, il tasto di Accensione/Spengimento si illuminerà.

- Premere l'icona di Accensione/Spengimento, il dispositivo emetterà un segnale acustico e il display alternerà 200 gradi/15 minuti.
- Premendo di nuovo questa icona, il programma selezionato o la regolazione manuale avranno inizio. Se si preme nuovamente questa icona, il dispositivo entrerà in pausa. Quando si desidera terminare il programma, mantenere premuta l'icona.

Funzione bilancia (9)

Premere l'icona "WEIGH" per attivare la bilancia, il display mostrerà "0000", la bilancia è in grado di misurare tra 1 e 5000 grammi, se il peso massimo viene superato apparirà E3 sul display.

Per tarare premere l'icona "TARE".

Per uscire dalla modalità bilancia, premere nuovamente l'icona "WEIGH".

Selezione del programma preimpostato (6)

Per utilizzare i programmi preimpostati, premere l'icona "Selezione programma preimpostato", ogni pressione farà scorrere i diversi programmi e il display mostrerà la temperatura e il tempo per ogni programma.

La tabella sottostante mostra le temperature e i tempi dei programmi preimpostati, la quantità di alimenti che può essere inserita e se hanno bisogno di essere girati.

Programma	Temperatura	Tempo	Quantità	Girare
Patatine fritte	200°C	18 min	400-600 g	Sì, a metà tempo
Bacon	180°C	7 min	Riempire solamente la base della griglia	Non è necessario
Pollo*	200°C	15 min	Riempire solamente la base della griglia	Non è necessario
Gamberi	175°C	10 min	Riempire solamente la base della griglia	Non è necessario
Carne*	180°C	10 min	Riempire solamente la base della griglia	Non è necessario
Muffin	170°C	10-12 min	Riempire solamente la base della griglia	Non è necessario

Verdura*	170°C	20 min	Riempire solamente la base della griglia	Non è necessario
Pesce*	180°C	8 min	500 g	Non è necessario
Nuggets	200°C	10 min	Riempire solamente la base della griglia	Non è necessario

*Il tempo per il pollo è basato sulla cottura delle alette di pollo.

*Il tempo per la carne è basato sulla cottura di un hamburger.

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

*Il tempo per il pesce è basato sulla cottura di un'orata aperta.

Avvisi

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

Consigli

- Gli alimenti più piccoli richiedono un tempo di preparazione minore rispetto a quelli più grandi.
- Una maggiore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo e, al contrario, una minore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente inferiore.
- Saltare gli ingredienti più piccoli durante la cottura ottimizza il risultato e può aiutare ad evitare che gli alimenti non risultino fritti bene.
- Aggiungere un po' d'olio sulle patate per un risultato più croccante.
- Non utilizzare l'apparecchio per friggere cibi grassi (ad esempio salsicce).
- Anche i cibi che possono essere cotti al forno possono essere cucinati utilizzando questo dispositivo.
- L'impasto precotto richiede meno tempo di preparazione inferiore rispetto all'impasto fatto a mano.
- È inoltre possibile utilizzare l'apparecchio per riscaldare gli alimenti.

Modificare la temperatura/tempo (4 e 7)

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

Saltare gli alimenti

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

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia

- Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.
- Scollegare il dispositivo dalla presa della corrente e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.
- Non utilizzare utensili in metallo o prodotti abrasivi per pulire il cestello e la griglia.
- Utilizzare un panno morbido e umido per pulire la superficie del prodotto.
- Non pulire né immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare spugne, polveri o detersivi abrasivi per pulire il prodotto.

Avviso

- Rimuovere il cestello per consentire al dispositivo di raffreddarsi più rapidamente.
- Pulire il prodotto e con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.
- Si consiglia l'uso di uno sgrassatore liquido per rimuovere lo sporco residuo.
- Se c'è dello sporco bloccato all'interno del cestello e della griglia, si consiglia di riempire il cestello con acqua calda mista a detersivo, questo renderà più facile rimuovere lo sporco.
- Pulire l'interno del dispositivo con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Sia il cestello che la griglia sono lavabili in lavastoviglie. Ricordare che l'uso frequente della lavastoviglie fa sì che il prodotto si rompa più rapidamente.
- Pulire la resistenza con una spazzola morbida per rimuovere eventuali residui di cibo. Usare estrema cautela durante questo processo in modo da non danneggiarla.

Conservazione

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

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria calda non funziona	Il dispositivo non è collegato.	Collegare l'adattatore ad una presa della corrente con connessione di terra.

	Il cestello non è posizionato correttamente nel contenitore	Collocare il cestello in posizione
Gli alimenti cotti nella friggitrice sono crudi.	Alimenti nel cestello eccessivamente grandi.	Mettere ingredienti più piccoli nel cestello, o selezionare un tempo/temperatura più alta.
	L'umidità selezionata è troppo bassa.	Aumentare la temperatura (sezione "Funzionamento").
Gli ingredienti sono stati fritti in modo non uniforme. (Gli snack fritti non sono croccanti).	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Impostare il timer sul tempo di preparazione desiderato.
	Alcuni alimenti richiedono di essere mescolati a metà del processo di frittura.	Gli ingredienti che si sovrappongono l'uno all'altro (per esempio, le patate fritte) devono essere saltati durante la cottura.
	Sono stati cotti cibi destinati ad essere fritti in una friggitrice convenzionale.	Aggiungere un po' d'olio agli alimenti per un risultato più croccante.
Il cestello non scorre correttamente all'interno del prodotto.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non eccedere la quantità massima consentita nel cestello.
	Il cestello non è posizionato correttamente.	Spingere il cestello verso il basso nell'apparecchio fino a sentire un clic.
Dal dispositivo esce fumo bianco.	Si stanno cucinando cibi molto grassi.	Quando vengono fritti gli ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, viene rilasciata una piccola quantità di olio che produce fumo bianco. Questo non influisce sul dispositivo o sul risultato.
	Il cestello contiene grasso degli usi precedenti.	Il fumo bianco è dovuto al grasso che si è riscaldato. Accertarsi di pulire correttamente dopo ogni uso.

Le patatine fresche sono fritte in modo irregolare nella friggitrice ad aria.	Le patate non sono state pulite correttamente prima della frittura.	Sciacquare bene le patate per eliminare l'amido.
Le patatine fresche non sono croccanti.	La croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di olio e acqua presente nelle patate.	Assicurarsi di asciugare le patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare le patate in pezzi più piccoli per ottenere risultati più croccanti.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice del prodotto: 03214

Prodotto: Cecofry Advance Precision

220-240 V~

50/60 Hz, 1700 W

Capacità: 5,5 litri

Configurazione della temperatura: 80°C—200°C

Timer: (1-60 min)

Bilancia: 1-5000 gr

Prodotto in Cina | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



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

Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali

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

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

Se si riscontra un problema con il prodotto o in caso di dubbi, si prega di contattare il supporto tecnico ufficiale 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, riprodotto, 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. Balança
2. Painel de controlo
3. Corpo do produto
4. Cesto
5. Grelha
6. Pega do cesto
7. Saída de ar
8. Cabo

Painel de controlo

Fig. 2.

1. Programas pré determinados
2. Indicador luminoso do ventilador
3. Indicador luminoso de modo balança
4. Aumentar e diminuir temperatura
5. Ligar/Desligar e Iniciar/Pausar
6. Seleção de programa predefinido
7. Aumentar e diminuir tempo
8. Função tara
9. Função balança
10. Visor

2. ANTES DE USAR

- Tire o produto da caixa.
- Inspeção o aparelho para garantir que não tem nenhum dano visível. Em caso de que encontre danos, entre imediatamente em contacto com o nosso Serviço de Assistência Técnica de Cecotec para recomendações ou reparação do produto.
- Limpe o cesto e a grelha em profundidade com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
- Utilize um pano para limpar o interior do dispositivo e as partes extraíveis e seque-o.
- Não molhe o elemento aquecedor.
- Não encha o dispositivo com óleo ou qualquer outro líquido.
- Coloque o produto sobre uma superfície plana e estável.
- Não coloque o dispositivo em nenhuma superfície que não seja resistente ao calor.
- Coloque adequadamente a grelha no cesto.

Notas

É possível que note um leve cheiro a queimado ou fumo quando usar o produto pela primeira vez, causado pelo excesso de lubrificantes no processo de fabricação. Isto não irá afetar a segurança do produto.

3. FUNCIONAMENTO

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

Aviso

Não encha o cesto para além da marca do Max.

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

Painel de controlo**Ícone de ligar (5)**

- Uma vez que o cesto e a grelha estão devidamente posicionados dentro do dispositivo, o ícone de ligar/desligar irá acender-se.
- Pressione o ícone de ligar/desligar, o dispositivo emitirá um sinal sonoro e o ecrã alternará

200 graus/15 minutos.

- Se premir novamente este ícone, o programa seleccionado ou o ajuste manual será iniciado. Premindo novamente este ícone, o dispositivo fará uma pausa. Quando quiser terminar o programa, mantenha pressionado o ícone.

Função balança (9)

Prima o ícone "WEIGH" para ativar a balança, o ecrã mostrará "0000", a balança é capaz de medir entre 1 e 5000 gramas, se o peso máximo for excedido E3 aparecerá no ecrã.

Para tarar, prima o ícone "TARE".

Para sair do modo balança, volte a pressionar o ícone "WEIGH".

Seleção de programa predefinido (6)

Para utilizar os programas predefinidos, prima o ícone "Seleção de programa predefinido", com cada pulsação irá navegar através dos diferentes programas e o ecrã mostrará a temperatura e o tempo para cada programa.

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

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

- *O tempo para o frango é determinado pelo tempo de cozedura das asas de frango.
- *O tempo para a carne é determinado pelo tempo de cozedura dos hambúrgueres.
- *O tempo para os legumes depende do tipo de legume a ser utilizado.
- *O tempo para peixe é determinado em função da cozedura de uma dourada aberta.

Avisos

- Estes dados são apenas indicações. Como os ingredientes podem variar em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir que o que é apresentado na tabela seja o mais adequado aos ingredientes que está a utilizar.
- Adicione aproximadamente 1-2 minutos ao tempo de preparação indicado na tabela se começar a cozinhar enquanto o aparelho ainda está frio.

Conselhos

- Os alimentos mais pequenos requerem um tempo de preparação menor do que os grandes.
- Uma maior quantidade de ingredientes requer um tempo de preparação ligeiramente mais longo e, inversamente, uma menor quantidade de ingredientes requer um tempo de preparação ligeiramente mais curto.
- Saltear os ingredientes mais pequenos enquanto estiverem a ser cozinhados otimiza o resultado e pode ajudar a evitar que os alimentos fiquem pouco fritos.
- Adicione um pouco mais de óleo às batatas frescas para um resultado mais crocante.
- Não utilize o dispositivo para fritar alimentos gordurosos (como salsichas).
- Os alimentos que podem ser cozinhados ao forno também podem ser cozinhados usando este dispositivo.
- A massa pré-cozinhada requer um tempo de preparação menos que a massa feita à mão.
- Pode utilizar também o aparelho para reaquecer os ingredientes.

Alteração temperatura/tempo (4 e 7)

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

Saltear os alimentos

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

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza

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

Aviso

- Retire o cesto para que o aparelho arrefeça mais rapidamente.
- Limpe o cesto e a grelha em profundidade com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
- Recomendamos o uso de desengordurante líquido para retirar qualquer resto de sujidade.
- Se houver sujidade presa dentro do cesto e da grelha, recomendamos que se encha o cesto com água quente misturada com detergente, o que facilitará a remoção da sujidade.
- Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
- Tanto o cesto como a grelha são laváveis na máquina da louça. Lembre-se que a utilização frequente da máquina da louça faz com que o produto se estrague mais rapidamente.
- Limpe o elemento aquecedor com uma escova suave para retirar qualquer resto de comida. Tenha extremo cuidado durante este processo para não danificar o elemento aquecedor.

Armazenamento

- Desconecte e deixe arrefecer o aparelho depois do uso.
- Certifique-se de que todas as partes estão limpas e secas quando guardar o dispositivo.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
A fritadeira de ar quente não funciona	O produto não está conectado.	Conecte o adaptador à corrente elétrica com ligação à terra.
	O cesto não está corretamente posicionado dentro do aparelho	Coloque o cesto na sua posição.

Os alimentos cozinhados na fritadeira são crus.	Os ingredientes no cesto são demasiado grandes.	Coloque ingredientes mais pequenos no cesto, ou selecione um tempo/ temperatura superior.
	A temperatura selecionada é excessivamente baixa.	Aumente a temperatura (ver secção "Funcionamento").
Os ingredientes foram fritos de forma desigual. (Os aperitivos fritos não têm um resultado estalado quando saem da fritadeira.)	O tempo de preparação é demasiado curto.	Ajuste o temporizador para o tempo de cozedura desejado.
	Alguns alimentos precisam de ser mexidos no meio do processo de fritura.	Os ingredientes que ficam empilhados uns em cima dos outros (por exemplo, batatas fritas) devem ser agitados a meio do tempo de cozedura.
	Cozinhou comida destinada a ser frita numa fritadeira convencional.	Adicione um pouco mais de óleo nos alimentos para um resultado mais crocante.
O recipiente não desliza corretamente dentro do produto.	Excesso de ingredientes no cesto.	Não exceda a quantidade máxima permitida no cesto.
	O cesto não está posicionado corretamente.	Empurre o cesto para dentro do aparelho até ouvir um clique.
Sai fumo branco de dentro do produto.	Está a cozinhar alimentos gordurosos.	Quando ingredientes gordos são fritos na fritadeira de ar, uma pequena quantidade de óleo é libertada, o que produz fumo branco. Isto não afeta o dispositivo nem o resultado.
	O cesto ainda contém gordura de usos anteriores.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura no aparelho. Certifique-se de limpar bem após cada utilização.

As batatas fritas frescas são fritadas de forma desigual na fritadeira de ar.	Não limpou bem as batatas antes de as fritar.	Enxague bem as batatas para remover o amido.
As batatas fritas frescas não são estaladiças quando saem da fritadeira ao ar.	A consistência crocante das batatas vai depender da quantidade de água e óleo.	Assegure-se de secar bem as batatas antes de adicionar o óleo.
		Corte as batatas em tiras mais pequenas para obter resultados mais crocantes.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 03214
 Produto: Cecofry Advance Precision
 220-240 V~
 50/60 Hz, 1700 W
 Capacidade: 5,5 Litros
 Ajustes de temperatura: 80°C—200°C
 Temporizador: (1-60 min)
 Balança: 1-5000 g
 Fabricado em China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



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

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

autoridades locais

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

8. GARANTIA E SAT

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

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

Se detetar um incidente com o produto ou tiver alguma dúvida, contacte o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec através do número +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. Weegschaal
2. Bedieningspaneel
3. Behuizing
4. Binnenpan
5. Rooster
6. Handvat van de binnenpan
7. Luchtuitgang
8. Snoer

Bedieningspaneel

Fig. 2.

1. Vooraf bepaalde programma's
2. Ventilator indicatorlampje
3. Indicatielampje voor de weegstand
4. Verhoging en verlaging van de temperatuur
5. Aan/uit en start/pauze
6. Vooraf ingestelde programma's selectie
7. Toenemende en afnemende tijd
8. Tarra functie
9. Weegfunctie
10. Scherm

2. VOOR U HET TOESTEL GEBRUIKT

- Haal het product uit de doos.
- Controleer of het toestel geen schade vertoont. Indien u schade waarneemt, contacteer onmiddellijk de technische dienst van Cecotec voor aanbevelingen of voor de reparatie van het toestel.
- Maak de binnenpan en het rooster grondig schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
- Gebruik een vochtige doek om zowel de buitenkant als de binnenkant van het apparaat schoon te maken en droog het af.
- Maak het verwarmingselement niet nat.
- Vul het apparaat niet met olie of een andere vloeistof.
- Plaats het toestel op een stabiel en vlak oppervlak.
- Plaats het toestel niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is.
- Plaats het rooster goed in de binnenpan.

Opmerking

U kunt een licht verbrande of rokerige geur waarnemen wanneer u het product voor de eerste keer gebruikt, dit wordt veroorzaakt door overtollige smeermiddelen van het productieproces. Dit heeft geen effect op de veiligheid van het product.

3. WERKING

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

Opmerking

Vul het toestel niet verder dan de Max markering.

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

Bedieningspaneel

Aan icoon (5)

- Zodra de binnenpan en het rooster goed op hun plaats in het toestel zitten, gaat de aan-/uitknop branden.
- Druk op het aan/uit icoon, het toestel zal piepen en het scherm zal 200 graden/15 minuten

alterneren.

- Als u nogmaals op dit pictogram drukt, wordt het geselecteerde programma of de handmatige afstelling gestart. Als u nogmaals op dit icoon drukt, zal het toestel pauzeren. Wanneer u het programma wilt beëindigen, houdt u het pictogram ingedrukt.

Weegfunctie (9)

Druk op het icoon "WEIGH" om de weegschaal te activeren, op het scherm zal "0000" komen te staan, de weegschaal kan tussen 1 en 5000 gram wegen. Als het maximale gewicht wordt overschreden toont het scherm E3.

Om te tarreren druk op "TARE"

Om de weegmodus te verlaten druk opnieuw op "WEIGH"

Vooraf ingestelde programma's selectie (6)

Om de vooraf ingestelde programma's in te stellen, druk op het icoon "Vooraf ingestelde programma's selectie" door meerdere malen te drukken kunt u door de verschillende programma's bladeren en het scherm zal de tijd en temperatuur voor elk programma tonen.

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

Programma	Temperatuur	Tijd	Aantal	Roeren
Frietjes	200 °C	18 min	400-600 gr	Ja, halverwege
Bacon	180°C	7 min	Vul alleen de basis van het rooster	Niet nodig
Kip*	200 °C	15 min	Vul alleen de basis van het rooster	Niet nodig
Gamba's	175°C	10 min	Vul alleen de basis van het rooster	Niet nodig
Vlees*	180°C	10 min	Vul alleen de basis van het rooster	Niet nodig
Cupcakes	170°C	10-12 min	Vul alleen de basis van het rooster	Niet nodig
Groenten*	170°C	20 min	Vul alleen de basis van het rooster	Niet nodig
Vis*	180°C	8 min	500 g	Niet nodig
Nuggets	200°C	10 min	Vul alleen de basis van het rooster	Niet nodig

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

- *De tijd voor het vlees is vooraf bepaald op basis van de gaartijd van een hamburger.
- *De tijd van de groente hangt af van de soort groente die gebruikt wordt.
- *De kooktijd van de vis is vooraf bepaald volgens de kooktijd van een open zeebrasem.

Opmerkingen

- Deze gegevens zijn slechts indicatief. Aangezien ingrediënten kunnen variëren in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we er niet helemaal zeker van zijn dat wat in de tabel staat, geschikt is voor de ingrediënten die u gebruikt.
- Voeg ongeveer 1-2 minuten toe aan de in de tabel aangegeven bereidingstijd als u begint te koken terwijl het apparaat nog koud is.

Aanbevelingen

- Kleinere levensmiddelen vergen minder bereidingstijd dan grotere levensmiddelen.
- Een groter aantal ingrediënten heeft een langere bereidingstijd nodig en een klein aantal ingrediënten heeft een kortere bereidingstijd nodig.
- Door kleinere ingrediënten tijdens het koken aan te bakken, wordt het resultaat geoptimaliseerd en kan onderkoken worden voorkomen.
- Voeg een beetje olie toe aan de aardappelen voor een knapperiger resultaat.
- Gebruik het apparaat niet voor het frituren van vette levensmiddelen (zoals worstjes).
- Voedsel dat in de oven kan worden gekookt, kan ook met deze airfryer worden gekookt.
- Voorgebakken deeg vergt minder voorbereidingstijd dan handgemaakt deeg.
- U kunt het apparaat ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen.

Wijziging temperatuur/tijd (4 en 7)

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

Sauteer het voedsel

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

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Schoonmaken

- Maak het apparaat schoon na elk gebruik.
- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik geen metalen keukengerei of schuurmiddelen om de binnenpan en het rooster

schoon te maken.

- Gebruik een zachte en vochtige doek om het oppervlak van het toestel schoon te maken.
- Dompel het toestel nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik geen schurende sponzen, poeders of schoonmaakproducten om het product te reinigen.

Opmerkingen

- Verwijder de pan om het toestel sneller te laten afkoelen.
- Maak het toestel grondig schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
- Wij adviseren het gebruik van een vloeibare ontvetter om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.
- Als er vuil vast in de binnenpan en het rooster zit, raden wij aan de binnenpan met warm water en zeep te vullen zodat u het makkelijker kan verwijderen.
- Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.
- Zowel de binnenpan als het rooster zijn vaatwasmachine bestendig. Vergeet niet dat veelvuldig gebruik van de vaatwasmachine het product sneller doet afbreken.
- Maak het verwarmingselement schoon met een zachte borstel om etensresten te verwijderen. Wees uiterst voorzichtig tijdens dit proces om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

Het apparaat opbergen

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

5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De airfryer werkt niet	Het toestel is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	De binnenpan is niet goed geplaatst	Plaats de binnenpan in zijn positie.

Voedsel dat gekookt is nog rauw.	De ingrediënten in de binnenpan zijn te groot.	Plaats kleinere ingrediënten in de binnenpan, of selecteer een hogere tijd of temperatuur.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel een hogere temperatuur in (zie hoofdstuk "Werking").
De ingrediënten zijn ongelijk gebakken. (Gefrituurde snacks hebben geen krokant resultaat wanneer ze uit de airfryer komen).	De voorbereidingstijd is te kort.	Stel de timer in tot de gewenste kooktijd
	Sommige ingrediënten moeten geschud worden halverwege het bakproces.	Ingrediënten die op elkaar worden gestapeld (bijv. frietjes) moeten tijdens het koken worden geschud.
	U heeft voedsel bereid dat bedoeld is om te bereiden in een traditionele frituurpan.	Voeg een beetje olie toe om krokantere resultaten te verkrijgen.
De binnenpan schuift niet correct in het toestel.	Er zitten te veel ingrediënten in de binnenpan.	Overschrijd de aangegeven maximum hoeveelheid niet.
	De binnenpan is niet goed geplaatst.	Duw de binnenpan naar beneden in het toestel tot u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het toestel.	U kookt erg vet voedsel.	Wanneer vette ingrediënten worden gekookt in de airfryer, kan een kleine hoeveelheid vet vrijkomen en dus witte rook. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het resultaat.
	Het toestel bevat nog vet van eerder gebruik.	De witte rook is te wijten aan de verhitte van het vet in het toestel. Zorg ervoor dat u de binnenpan volledig reinigt na elk gebruik.
Verse frietjes worden ongelijk gebakken in de airfryer.	U hebt de aardappelen niet goed schoongemaakt voor het frituren.	Spoel de aardappelen goed af om het zetmeel te verwijderen.

Verse frietjes zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	Het punt waarop aardappelen krokant worden hangt af van de gebruikte hoeveelheid water en olie.	Zorg ervoor dat u de aardappelen droogt voordat u de olie toevoegt.
		Snijd de aardappelen in kleinere stukken voor een knapperiger resultaat.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Referentie van het product: 03214
 Product: Cecofry Advance Precision
 220-240 V~
 50/60 Hz, 1700 W
 Capaciteit: 5,5 Liter
 Instellingen temperatuur: 80°C—200°C
 Timer: (1-60 min)
 Weegschaal: 1-5000 gr
 Geproduceerd in China / Ontworpen in Spanje.

7. RECYCLAGE VAN HUISHOUDTOESTELLEN



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de batterij gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accumulatoren te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen. Voor gedetailleerde informatie over de aangewezen manier om elektrische apparaten en/of hun batterijen moet de consument de plaatselijke overheid contacteren.

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

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving. Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

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

9. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden 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. Waga
2. Panel sterowania
3. Obudowa
4. Kosz
5. Kratka
6. Uchwyt kosza
7. Odpowietrznik
8. Kabel

Panel sterowania

Rys. 2.

1. Programy domyślne
2. Kontrolka wentylatora
3. Kontrolka trybu wagi
4. Zwiększyć i zmniejszyć temperaturę
5. Przycisk zasilania oraz wstrzymania Start/Pauza
6. Domyślny wybór programu
7. Zwiększyć i zmniejszyć czas.
8. Funkcja tary
9. Funkcja wagi.
10. Wyświetlacz

2. PRZED UŻYCIEM

- Wyjmij produkt z pudełka.
- Sprawdź urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń. Jeśli tak, skontaktuj się z Działem Pomocy Technicznej Cecotec jak najszybciej, aby uzyskać zalecenia dotyczące produktu lub naprawy.
- Dokładnie wyczyść kosz i stelaż gorącą wodą z detergentem i delikatną gąbką.
- Użyj wilgotnej szmatki, aby wyczyścić urządzenie z zewnątrz i od wewnątrz i wysuszyć.
- Nie dopuść do zamoczenia elementu grzejnego.
- Nie napętniaj urządzenia olejem ani żadną inną cieczą.
- Ustaw urządzenie na stabilnej i płaskiej powierzchni.
- Nie umieszczaj frytkownicy na żadnej powierzchni, która nie jest odporna na ciepło.
- Prawidłowo umieść kratkę w koszu.

Uwagi

Przy pierwszym użyciu frytkownicy możesz wyczuć delikatny zapach spalenizny lub dymu, spowodowany nadmiarem smarów z procesu produkcyjnego. Nie wpłynie to na bezpieczeństwo produktu.

3. FUNKCJONOWANIE

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

Ostrzeżenie

Nie napętniaj kosza powyżej znaku Max.

1. Wtóż kosz z powrotem do urządzenia. Urządzenie posiada system bezpieczeństwa, który nie pozwoli Ci z niego korzystać, jeśli kosz nie jest na swoim miejscu.
2. Naciśnij ikonę Włącz / Wyłącz, a następnie wybierz żądany program lub ustaw czas i temperaturę według własnych upodobań i naciśnij ikonę Start / Pauza. W tym czasie urządzenie zacznie działać.
3. Jeśli chcesz zatrzymać gotowanie, podczas gotowania wciśnij ikonę Start/ Pauza W przypadku końca przytrzymaj wciśnięty
4. Kiedy słyszysz alarm, oznacza to, że czas przygotowań dobiegł końca. Wyjąć pojemnik z urządzenia.
5. Sprawdź, czy składniki są ugotowane według Twojego gustu. Jeśli nie, wtóż pojemnik z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka minut.
6. Aby usunąć składniki z wnętrza urządzenia, umieść je na powierzchni odpornej na ciepło. W zależności od rodzaju składników może powstawać para.
7. Opróżnij kosz do miski lub talerza. Do wyjmowania składników używaj szczypiec. Uważaj, aby się nie poparzyć.
8. Po zakończeniu użytkowania można ponownie korzystać z urządzenia.

Panel sterowania**Ikona zasilania (5)**

- Po prawidłowym umieszczeniu kosza i stelaża wewnątrz urządzenia, zaświeci się ikona Wt./Wył.
- Naciśnij ikonę Wt./Wył., urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a ekran zmieni się o 200 stopni / 15 minut.

- Naciskając tę ikonę ponownie zostanie uruchomiony wybrany program lub ustawienie. Jeśli na nowo naciśniesz ikonę, urządzenie się zatrzyma. W momencie, kiedy będziesz chciał zakończyć program, przytrzymaj wciśniętą ikonę.

Funkcja wagi (9)

Naciśnij ikonę „WEIGH”, aby aktywować wagę, wyświetlacz pokaże „0000”, waga jest w stanie mierzyć od 1 do 5000 gramów, jeśli maksymalna masa zostanie przekroczona, na ekranie pojawi się E3.

Aby wytarować, naciśnij ikonę „TARA”

Aby wyjść z trybu wagi, naciśnij ponownie ikonę „WEIGH”

Wybór programu wstępnego (6)

Aby skorzystać z gotowych programów, naciśnij ikonę „Wybór zaprogramowanych programów”. Każde naciśnięcie spowoduje przewijanie różnych programów, a wyświetlacz pokaże temperaturę i czas dla każdego z nich.

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

Program	Temperatura	Czas	Ilość	Mieszać
Smażone kartofle	200°C	18 min	400-600 gr	Tak, po połowie czasu
Bekon	180°C	7 min	Wypełnij tylko podstawę rusztu	Nie jest wymagane
Kurczak*	200°C	15 min	Wypełnij tylko podstawę rusztu	Nie jest wymagane
Krewetki	175°C	10 min	Wypełnij tylko podstawę rusztu	Nie jest wymagane
Mięso*	180°C	10 min	Wypełnij tylko podstawę rusztu	Nie jest wymagane
Magdalenki	170°C	10-12 min	Wypełnij tylko podstawę rusztu	Nie jest wymagane
Warzywa*	170°C	20 min	Wypełnij tylko podstawę rusztu	Nie jest wymagane
Ryba*	180°C	8 min	500 g	Nie jest wymagane

Nuggets	200°C	10 min	Wypełnić tylko	Nie jest wymagane
---------	-------	--------	----------------	-------------------

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

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

*Czas na przygotowanie warzyw zależy od rodzaju gotowanych warzyw.

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

Ostrzeżenie

- Poniższe dane są tylko wskazówkami. Ponieważ składniki mogą różnić się pochodzeniem, wielkością, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować, że to, co pokazano w tabeli, jest najbardziej odpowiednie dla używanych składników.
- Jeśli zaczniesz gotować, gdy urządzenie jest jeszcze zimne, dodaj około 1-2 minuty do czasu przygotowania wskazanego w tabeli.

Porady

- Mniejsze potrawy wymagają krótszego czasu przygotowania niż większe.
- Większa ilość składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu przygotowania, a mniejsza ilość składników wymaga tylko nieco krótszego czasu przygotowania.
- Podsmażanie najmniejszych składników podczas gotowania optymalizuje wynik i pomaga zapobiegać niedopieczeniu potraw.
- Dodaj trochę oleju do ziemniaków, aby uzyskać bardziej chrupiący wynik.
- Nie używaj urządzenia do smażenia tłustych potraw (takich jak kielbaski).
- Za pomocą tego urządzenia można również gotować potrawy, które można gotować w piekarniku.
- Ciasto wstępnie ugotowane wymaga mniej czasu przygotowania niż ciasto ręczne.
- Możesz również użyć urządzenia do podgrzania składników.

Modyfikacja temperatury/czasu (4 y 7)

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

Smażone jedzenie

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

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie

- Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka ściennego i pozwól mu ostygnąć.
- Nie używaj metalowych przyborów ani produktów ściernych do czyszczenia kosza i półki.
- Do czyszczenia powierzchni produktu używaj miękkiej, wilgotnej szmatki.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Nie używaj gąbek, detergentów w proszku ani żrących środków czyszczących do czyszczenia produktu.

Ostrzeżenie

- Wyjmij kosz, aby urządzenie szybciej ostygło.
- Dokładnie wyczyść urządzenie gorącą wodą z detergentem i nierysującą gąbką.
- Do usunięcia wszelkich pozostałych zabrudzeń zalecamy użycie płynnego odtłuszczacza.
- Jeśli w koszu i koszu utknął brud, zalecamy napełnienie kosza gorącą wodą zmieszaną z detergentem, co ułatwi usunięcie brudu.
- Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nierysującą gąbką.
- Zarówno kosz, jak i kratka mają nieprzywierającą powłokę i można je myć w zmywarce. Pamiętaj, że częste używanie zmywarki powoduje szybsze psucie się produktu.
- Wyczyść element grzejny miękką szczoteczką, aby usunąć resztki jedzenia. Zachowaj szczególną ostrożność podczas tego procesu, aby uniknąć uszkodzenia elementu grzejjego.

Przechowywanie

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

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica na gorące powietrze nie działa	Produkt nie jest podłączony.	Podłącz zasilacz do uziemionego gniazdka elektrycznego.
	Kosz nie jest prawidłowo włożony do urządzenia	Umieść kosz na miejscu

Jedzenie gotowane we frytkownicy dietetycznej jest surowe.	Składniki w koszu są za duże.	Włóż mniejsze składniki do kosza lub wybierz wyższą godzinę/temperaturę
	Wybrana temperatura jest za niska.	Zwiększ temperaturę (patrz rozdział „Obsługa”).
Składniki zostały nierówno usmażone. (Los aperitivos fritos no tienen un resultado crujiente al salir de la freidora dietética).	Czas przygotowania jest za krótki.	Ustaw czasomierz na żądany czas przygotowania
	Niektóre potrawy wymagają mieszania w trakcie smażenia.	Składniki ułożone jeden na drugim (na przykład frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.
	Ugotowałaś żywność przeznaczoną do smażenia w tradycyjnej frytkownicy.	Dodaj trochę oleju do jedzenia, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Kosz nie wsuwa się prawidłowo do produktu.	W koszu jest za dużo składników.	Nie przekraczaj maksymalnej kwoty dozwolonej w koszu.
	Kosz nie jest prawidłowo włożony	Wsunąć kosz do urządzenia, aż usłyszysz kliknięcie.
Z produktu wydobywa się biały dym.	Gotujesz bardzo tłuste potrawy.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy powietrza uwalniana jest niewielka ilość oleju i wytwarzany jest biały dym. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na wynik.
	Kosz nadal zawiera tłuszcz z poprzednich zastosowań.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w urządzeniu. Po każdym użyciu należy go dokładnie wyczyścić.
Świeże frytki smażą się nierównomiernie we frytkownicy powietrznej.	Ziemniaki nie zostały odpowiednio wyczyszczone przed smażeniem.	Dobrze optucz ziemniaki, aby usunąć skrobię.

Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Chrupkość ziemniaków zależy od ilości wody i oleju.	Pamiętaj, aby wysuszyć ziemniaki przed dodaniem oleju.
		Potnij ziemniaki na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.

6. DANE TECHNICZNE

Referencja produktu: 03214

Produkt: Cecofry Advance Precision

220-240 V~

50/60 Hz, 1700 W

Pojemność: 5,5 L

Ustawienie temperatury: 80°C—200°C

Czasomierz: (1-60 min)

Skala: 1-5000 gr

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

7. RECYKLING SPRZĘTU AGD



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

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat najwłaściwszego sposobu pozbycia się sprzętu elektrycznego i elektronicznego i/lub baterii, konsumenci powinni skontaktować się z lokalnymi władzami. Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

Jeśli wykryjesz 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 tego podręcznika należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść tej publikacji nie może być powielana, w całości lub w części, reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiuwanie, nagrywanie lub podobne) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1.

1. Váha
2. Kontrolní panel
3. Plášť
4. Košík
5. Mřížka
6. Držák košíku
7. Vývod vzduchu
8. Kabel

Kontrolní panel

Obr. 2.

1. Přednastavené programy
2. Kontrolka ventilátoru
3. Podsvícený indikátor váhy
4. Zvyšování a snižování teploty
5. Zapnutí/vypnutí a spuštění/pauza
6. Výběr výchozího programu
7. Prodlužování a zkracování času
8. Funkce Tare
9. Funkce váhy.
10. Obrazovka

2. PŘED POUŽITÍM

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

Poznámky

Při prvním použití fritézy můžete zaznamenat mírný zápach spáleniny nebo kouř, který je způsoben přebytečnými mazivy z výrobního procesu. Neovlivňuje to bezpečnost přístroje.

3. FUNGOVÁNÍ

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

Upozornění

Koš nenaplňujte více, než je značka Max.

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

Kontrolní panel

Ikona napájení (5)

- Jakmile jsou koš a stojan správně umístěny uvnitř spotřebiče, rozsvítí se ikona zapnutí/vypnutí.
- Stiskněte ikonu zapnutí/vypnutí, přístroj zapípá a na displeji se střídavě zobrazí 200 stupňů / 15 minut.
- Dalším stisknutím této ikony se spustí vybraný program nebo ruční nastavení. Pokud tuto

ikonu stisknete znovu, zařízení se pozastaví. Když chcete program ukončit, stiskněte a podržte ikonu.

Funkce váhy (9)

Stisknutím ikony „WEIGH“ aktivujete váhu, na displeji se zobrazí „0000“, váha je schopna měřit v rozmezí 1 až 5000 gramů, pokud je překročena maximální hmotnost, na displeji se zobrazí E3. Pro tárování stiskněte ikonu „TARE“.

Režim váhy ukončíte opětovným stisknutím ikony „WEIGH“.

Výběr výchozího programu (6)

Chcete-li použít přednastavené programy, stiskněte ikonu „Volba přednastaveného programu“, po každém stisknutí budete procházet jednotlivé programy a na displeji se zobrazí teplota a čas pro každý program.

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

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

*Doba přípravy kuřete je přednastavena podle propečenosti kuřečích křídel.

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

*Doba přípravy zeleniny závisí na druhu použité zeleniny.

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

Upozornění

- Tyto údaje jsou pouze orientační. Protože se ingredience mohou lišit zdrojem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme zaručit, že to, co je uvedeno v tabulce, je nejvhodnější pro vámi používané ingredience.
- Přibližně 1-2 minuty přidejte k době přípravy uvedené v tabulce, pokud zahájíte vaření, když je zařízení ještě studené.

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.
- Restováním menších ingrediencí během vaření optimalizujete výsledek a můžete zabránit nedostatečnému smažení jídla.
- Do brambor přidejte trochu oleje, abyste získali křupavější výsledek.
- Nepoužívejte zařízení k smažení mastných jídel (například klobás).
- Jídlo, které lze vařit v troubě, lze také vařit pomocí tohoto zařízení.
- Předvažené těsto vyžaduje méně času na přípravu než čerstvě připravené.
- Můžete také použít spotřebič k opětovnému ohřátí surovin.

Změna teploty/času (4 a 7)

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

Osmažení potravin

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

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čištění

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

Upozornění

- Vyjměte koš, aby spotřebič mohl rychleji vychladnout.
- Přístroj důkladně očistěte horkou vodou, saponátem a neabrazivní houbou.
- Doporučujeme použít tekutý odmašťovač k odstranění všech zbývajících nečistot.
- Pokud uvnitř koše a stojanu uvízly nečistoty, doporučujeme naplnit koš horkou vodou smíchanou se saponátem, což usnadní jejich odstranění.
- Vnitřek spotřebiče očistěte horkou vodou a neabrazivní houbou.
- Koš i mřížku lze mýt v myčce nádobí. Nezapomeňte, že časté používání myčky nádobí způsobuje rychlejší poškození výrobku.
- Vyčistěte topné těleso měkkým kartáčem, abyste odstranili veškeré zbytky jídla. Během tohoto procesu buďte velmi opatrní, aby nedošlo k poškození topného tělesa.

Uskladnění

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

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje	Přístroj není zapojen.	Zapněte napájecí kabel do uzemněné zásuvky elektrické energie.
	Košík není uvnitř spotřebiče správně umístěn	Umístěte košík na místo.
Potraviny připravené ve fritéze jsou syrové.	Složky v koši jsou příliš velké.	Do koše vložte menší množství ingrediencí nebo zvolte vyšší čas/teplotu.
	Zvolená teplota vaření je příliš nízká.	Zvyšte teplotu (viz kapitola "Provoz").
Ingredience jsou osmažené nerovnoměrně. (Smažené občerstvení není po vyjmutí z fritézy křupavé).	Doba přípravy je příliš krátká.	Nastavte časovač na požadovanou dobu přípravy.
	Některé potraviny vyžadují zatřesení v polovině procesu smažení.	Přísady, které se hromadí jedna na druhé (např. hranolky), by se měly v polovině vaření protřepat.
	Smažili jste potraviny, které by měly být smažené v konvenční fritéze.	Pro křupavější výsledek přidejte na pokrm trochu oleje.

Koš se do výrobku nezasouvá správně.	V košíku je příliš mnoho potravin.	Nepřekračujte maximální povolenou částku v košíku.
	Koš není správně umístěn	Zatlačte koš do spotřebiče, dokud neuslyšíte cvaknutí.
Z přístroje vychází bílý kouř.	Vaříte tučné jídlo.	Při smažení tučných surovin ve fritéze se uvolňuje malé množství oleje, který vytváří bílý kouř. To nemá vliv na zařízení ani na výsledek.
	Koš stále obsahuje mastnotu z předchozích použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku ve spotřebiči. Nezapomeňte jej po každém použití řádně vyčistit.
Čerstvé hranolky se ve fritéze smaží nerovnoměrně.	Před smažením jste brambory řádně nevyčistili.	Brambory dobře opláchněte, abyste odstranili škrob.
Čerstvé hranolky nejsou po vyjmutí z fritézy křupavé.	Křupavost hranolek závisí na množství vody a oleje.	Před přidáním oleje nezapomeňte brambory vysušit.
		Brambory nakrájejte na menší kousky, abyste dosáhli křupavějších výsledků.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 03214
 Produkt: Cecofry Advance Precision
 220-240 V~
 50/60 Hz, 1700 W
 Objem: 5,5 litrů
 Nastavení teploty: 80°C—200°C
 Časovač: (1-60 min)
 Váha: 1-5000 gr
 Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTROSPOTŘEBIČŮ



Tento symbol označuje, že podle platných předpisů musí být výrobek a/ nebo baterie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku byste měli baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.

Podrobné informace o nevhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo baterií by měli spotřebitelé získat od místních úřadů.

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

Pokud zjistíte 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.

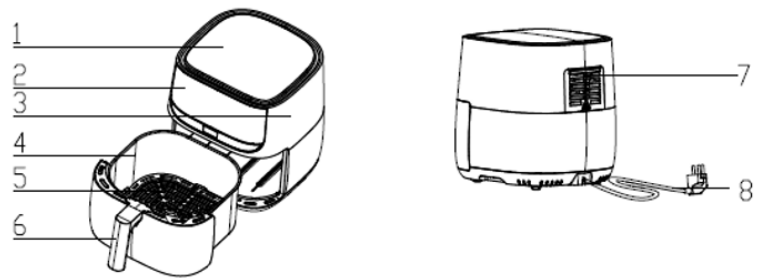


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1

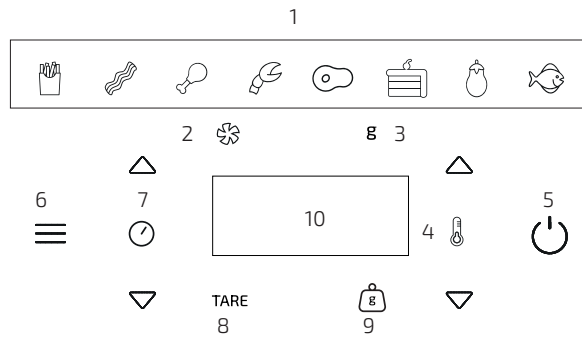


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 2

www.cecotec.es

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

EA01Z20103