



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Cecotec Cecofry Advance 9000 Inox](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Friggitrici](#)

# cecotec

## CECOFRY ADVANCE 9000 INOX

Freidora de aire digital / Digital air fryer



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

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Instrucciones de seguridad | 4  |
| Safety instructions        | 7  |
| Instructions de sécurité   | 10 |
| Sicherheitshinweise        | 13 |
| Istruzioni di sicurezza    | 17 |
| Instruções de segurança    | 20 |
| Veiligheidsinstructies     | 24 |
| Instrukcje bezpieczeństwa  | 27 |
| Bezpečnostní pokyny        | 30 |

## ÍNDICE

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| 1. Piezas y componentes                            | 34 |
| 2. Antes de usar                                   | 34 |
| 3. Funcionamiento                                  | 35 |
| 4. Limpieza y mantenimiento                        | 38 |
| 5. Resolución de problemas                         | 39 |
| 6. Especificaciones técnicas                       | 40 |
| 7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos | 41 |
| 8. Garantía y SAT                                  | 41 |
| 9. Copyright                                       | 41 |

## INDEX

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| 1. Parts and components                                 | 42 |
| 2. Before use                                           | 42 |
| 3. Operation                                            | 43 |
| 4. Cleaning and maintenance                             | 46 |
| 5. Troubleshooting                                      | 47 |
| 6. Technical specifications                             | 48 |
| 7. Disposal of old electrical and electronic appliances | 48 |
| 8. Technical support and warranty                       | 48 |
| 9. Copyright                                            | 49 |

## SOMMAIRE

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| 1. Pièces et composants                                   | 50 |
| 2. Avant utilisation                                      | 50 |
| 3. Fonctionnement                                         | 51 |
| 4. Nettoyage et entretien                                 | 54 |
| 5. Résolution de problèmes                                | 55 |
| 6. Spécifications techniques                              | 56 |
| 7. Recyclage des équipements électriques et électroniques | 56 |
| 8. Garantie et SAV                                        | 57 |
| 9. Copyright                                              | 57 |

## INHALT

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| 1. Teile und Komponenten                        | 58 |
| 2. Vor dem Gebrauch                             | 58 |
| 3. Bedienung                                    | 59 |
| 4. Reinigung und Wartung                        | 62 |
| 5. Problembhebung                               | 63 |
| 6. Technische Spezifikationen                   | 64 |
| 7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten | 65 |
| 8. Garantie und Kundendienst                    | 65 |
| 9. Copyright                                    | 65 |

## INDICE

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| 1. Parti e componenti                                        | 66 |
| 2. Prima dell'uso                                            | 66 |
| 3. Funzionamento                                             | 67 |
| 4. Pulizia e manutenzione                                    | 70 |
| 5. Risoluzione dei problemi                                  | 71 |
| 6. Specifiche tecniche                                       | 72 |
| 7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche | 72 |
| 8. Garanzia e supporto tecnico                               | 73 |
| 9. Copyright                                                 | 73 |

## ÍNDICE

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| 1. Peças e componentes                            | 74 |
| 2. Antes de usar                                  | 74 |
| 3. Funcionamento                                  | 75 |
| 4. Limpeza e manutenção                           | 78 |
| 5. Resolução de problemas                         | 79 |
| 6. Especificações técnicas                        | 80 |
| 7. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos | 80 |
| 8. Garantia e SAT                                 | 81 |
| 9. Copyright                                      | 81 |

## INHOUD

|                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------|----|
| 1. Onderdelen en componenten                                | 82 |
| 2. Vóór u het apparaat gebruikt                             | 82 |
| 3. Werking                                                  | 83 |
| 4. Schoonmaak en onderhoud                                  | 85 |
| 5. Probleemoplossing                                        | 86 |
| 6. Technische specificaties                                 | 88 |
| 7. Recycling van elektrische en elektronische<br>apparatuur | 88 |
| 8. Garantie en technische ondersteuning                     | 88 |
| 9. Copyright                                                | 89 |

## SPIS TREŚCI

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| 1. Części i komponenty                                   | 90 |
| 2. Przed użyciem                                         | 90 |
| 3. Funkcjonowanie                                        | 91 |
| 4. Czyszczenie i konserwacja                             | 94 |
| 5. Rozwiązywanie problemów                               | 95 |
| 6. Specyfikacja techniczna                               | 96 |
| 7. Recykling urządzeń elektrycznych i<br>elektronicznych | 96 |
| 8. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej                 | 97 |
| 9. Prawa autorskie                                       | 97 |

## OBSAH

|                                                        |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| 1. Díly a součásti                                     | 98  |
| 2. Před použitím                                       | 98  |
| 3. Provoz                                              | 99  |
| 4. Čištění a údržba                                    | 102 |
| 5. Řešení problémů                                     | 103 |
| 6. Technické specifikace                               | 104 |
| 7. Recyklace elektrických a elektronických<br>zařízení | 104 |
| 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.

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

líquidos calientes, tenga especial cuidado con el asa.

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

Cuando coloque el cestillo fuera de la freidora de aire hágalo con cuidado y coloque el asa hacia adentro, de forma que evite el derramamiento de lo que haya en el interior. No sitúe el aparato cerca de fuentes de calor, lugares con niveles altos de humedad o cerca de materiales inflamables.

- No introduzca ni permita que sus dedos u otros objetos entren en las aberturas de ventilación o escape, ya que podrían causar descargas eléctricas o incendios.
- No llene el cestillo de aceite, podría provocar riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté funcionando.
- Coloque siempre los ingredientes a ser cocinados dentro del cestillo para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el aparato.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o lo esté limpiando. Deje que se enfríe completamente antes de montar o retirar cualquier pieza y/o proceder con su limpieza.
- No deje el aparato enchufado a la red eléctrica sin supervisión.
- Para asegurar el correcto funcionamiento del aparato, la limpieza y el mantenimiento del aparato ha de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones.
- No coloque el aparato pegado a la pared. Deje una distancia de seguridad de 10 cm respecto a la parte trasera del aparato y otros 10 cm a cada lado. No coloque ningún objeto encima del aparato cuando se esté utilizando.
- Mientras el aparato está en funcionamiento emite vapor caliente a través de las aperturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad del vapor y de las salidas de aire. Puede que salga aire caliente del

aparato cuando retire el cestillo de dentro del aparato.

- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve salir humo negro del aparato. Espere hasta que el humo desaparezca para retirar el cestillo de dentro del aparato.
- Recomendamos el uso de guantes cuando se vaya a manipular la rejilla o el cestillo.
- No intente reparar el aparato por su propia cuenta.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

## SAFETY INSTRUCTIONS

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

- All safety instructions must be closely followed when using the appliance.
- When using electrical and electronic appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.
-  This symbol means "caution, hot surface." The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.

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



cause damage to the appliance or injuries to the user.

- Do not use the appliance if its cable, plug, or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres.
- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. Be careful when placing the basket out of the air fryer. Place the handle inwards to prevent spillage of what's inside. Do not place the appliance near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause electrical shock or fire.
- Do not fill the basket with oil to avoid causing a fire hazard.
- Do not touch the interior of the appliance while in operation.
- Always place the ingredients to be cooked inside the basket to prevent them from touching the heating elements.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use or when it is being cleaned. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts and before cleaning the appliance.
- Do not leave the appliance unsupervised while plugged to the mains.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance operates properly.
- Do not place the appliance against the wall. Leave a safety distance of 10 cm on the back of the appliance and 10 cm on

each side. Do not place any object on top of the appliance when in use.

- Hot steam is released through the air outlet openings of the appliance during operation. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may come out when removing the basket from inside the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you notice black smoke coming out of it. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the appliance.
- We recommend the use of gloves when touching the basket and rack.
- Do not try to repair the appliance by yourself.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Veuillez suivre ces instructions de sécurité très attentivement lorsque vous utilisez l'appareil.
- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions afin de réduire le risque d'incendies, de décharges électriques ou de lésions.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit

ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.

- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
-  Ce symbole signifie : attention ! Surface chaude. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- Ne submergez ni le câble, ni la fiche ni aucune autre partie non-extractible du produit dans l'eau ou dans autres liquides. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- Placez l'appareil de manière à éviter les renversements de liquides chauds, faites particulièrement attention à la poignée.
- Vérifiez que le voltage du réseau électrique coïncide avec le voltage spécifié dans les spécifications techniques de l'appareil.
- Il est recommandé d'utiliser cet appareil dans une pièce aérée où il y ait un extracteur.
- Une utilisation incorrecte ou inadéquate peut mettre en danger l'appareil et l'utilisateur. Utilisez cet appareil uniquement pour les fins décrites dans ce manuel.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le transporter, nettoyer ou si vous n'allez pas l'utiliser.
- Ne l'utilisez pas en extérieur.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. S'il présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.

- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- N'utilisez pas de rallonges, à moins qu'un électricien qualifié le recommande. Si vous utilisez une mauvaise rallonge, cela pourrait abîmer l'appareil ou blesser les utilisateurs.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble, la fiche ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits potentiellement dangereux, comme près des zones inflammables, d'explosifs ou de produits chimiques ou dans des zones humides.
- Placez l'appareil sur une surface plate et résistante à la chaleur. Lorsque vous sortez le panier de la friteuse, faites-le avec précaution et placez la poignée vers l'intérieur, afin d'éviter de renverser ce qui se trouve à l'intérieur. Ne placez l'appareil ni près de sources de chaleur, ni dans des endroits avec des niveaux d'humidité élevés, ni près de matériaux inflammables.
- N'introduisez pas vos doigts ni aucun autre objet dans les ouvertures de ventilation ou de sortie de la chaleur. Cela pourrait provoquer des décharges électriques ou d'incendies.
- Ne remplissez pas le panier d'huile, cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez l'intérieur de l'appareil s'il est en fonctionnement.
- Introduisez toujours les ingrédients dans le panier pour qu'ils n'entrent pas en contact avec les résistances.
- Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.
- Débranchez l'appareil s'il n'est pas en fonctionnement ou s'il

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

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

## **SICHERHEITSHINWEISE**

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

- Befolgen Sie diese Sicherheitshinweise sorgfältig, wenn Sie

das Produkt verwenden.

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

Spannungsanforderungen übereinstimmt.

- Wir empfehlen, dass der Raum, in dem Sie das Gerät benutzen werden, mit einem Rauchabzug ausgestattet ist oder belüftet ist.
- Falsche oder unsachgemäße Verwendung kann sowohl das Gerät als auch den Benutzer gefährden. Verwenden Sie dieses Gerät für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder Sie es nicht benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals die Kabel mit wärmen Oberflächen in Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche stehen.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, es sei denn, dies wird von einem qualifizierten Elektriker empfohlen. Die Verwendung des falschen Typs von Verlängerungskabeln kann zu Schäden am Gerät oder Verletzungen des Benutzers führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder das Gehäuse des Geräts sichtbare Schäden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder heruntergefallen sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in gefährlichen Bereichen, wie z.B. in leicht entflammaren, explosiven, chemischen oder feuchten Umgebungen.

- Stellen Sie das Gerät auf einer flachen und hitzebeständigen Fläche. Wenn Sie den Frittierkorb aus der Heißluftfritteuse nehmen, gehen Sie vorsichtig vor und legen Sie den Griff nach innen, um ein Verschütten des Inhaltes zu vermeiden. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder brennbaren Materialien.
- Stecken Sie nicht Ihre Finger oder andere Gegenstände in die Belüftungs- oder Abluftöffnungen ein, da dies zu Stromschlägen oder Bränden führen könnte.
- Füllen Sie den Frittierkorb nicht, da dies zu einem Brandrisiko führen kann.
- Versuchen Sie niemals, die Innenseite des Gerätes beim Funktionieren zu berühren.
- Stellen Sie die Zutaten immer in den Frittierkorb, damit sie nicht mit den Widerständen in Berührung kommen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker nur wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt an die Stromversorgung angeschlossen.
- Die Reinigung und die Wartung des Geräts sollten gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten.
- Stellen Sie das Gerät nicht an die Wand. Lassen Sie einen Sicherheitsabstand von 10 cm von der Rückseite des Geräts und weitere 10 cm auf jeder Seite. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.
- Während das Gerät in Betrieb ist, gibt es heißen Dampf durch die Luftauslassöffnungen ab. Halten Sie Hände und Gesicht



in einem sicheren Abstand zu Dampf- und Luftauslässen. Warme Luft kann aus dem Gerät entweichen, wenn Sie den Frittierkorb aus dem Inneren des Gerätes entfernen.

- Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie schwarzen Rauch aus dem Gerät austreten sehen. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, um den Frittierkorb aus dem Inneren des Gerätes zu entfernen.
- Wir empfehlen Handschuhe wenn Sie Gitter oder Frittierkorb anfassen müssen.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

## **ISTRUZIONI DI SICUREZZA**

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di usare l'apparecchio. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- Seguire attentamente queste istruzioni di sicurezza quando si usa l'apparecchio.
- Quando si usano apparecchi elettronici, occorre rispettare alcune precauzioni di sicurezza base per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli che questo presenta. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.

-  Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.
- Non sommergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte estraibile dell'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- Posizionare l'apparecchio in modo da evitare la fuoriuscita di liquidi caldi, facendo particolare attenzione al manico.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio.
- È consigliabile che la stanza nella quale verrà usato l'apparecchio disponga di una cappa filtrante o sia ben ventilata.
- Un uso incorretto o improprio dell'apparecchio può costituire un pericolo per l'utente e per il dispositivo. Utilizzare questo apparecchio per gli scopi descritti in questo manuale.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente prima di muoverlo, pulirlo o quando non è in uso.
- Non usare all'aperto.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, rivolgersi esclusivamente al Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Evitare che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.

- Non utilizzare prolunghe, a meno che non lo raccomandi un elettricista qualificato. Utilizzare un tipo di prolunga non corretto potrebbe provocare danni all'apparecchio o lesioni all'utente.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo, la spina o il telaio sono danneggiati o se funziona male, è caduto o è stato danneggiato.
- Non usare l'apparecchio in luoghi potenzialmente pericolosi come ambienti infiammabili, esplosivi o con presenza di sostanze chimiche o umide.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piatta e resistente al calore. Quando si estrae il cestello dalla friggitrice ad aria e lo si appoggia, farlo con attenzione e posizionare il manico verso l'interno in modo da evitare la fuoriuscita dei contenuti. Non collocare l'apparecchio vicino a fonti di calore, in luoghi dall'eccessivo livello di umidità o vicino a materiali infiammabili.
- Non inserire le dita né lasciare che altri oggetti entrino nelle aperture di ventilazione o di scarico, poiché ciò potrebbe causare scariche elettriche o incendi.
- Non riempire il cestello di olio per evitare il rischio d'incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Collocare sempre gli alimenti da friggere all'interno del cestello per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio quando non è in uso o se lo si sta pulendo. Lasciare raffreddare completamente prima di montare o rimuovere qualsiasi parte e/o procedere con la pulizia.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato alla corrente.

- Per garantirne il corretto funzionamento, la pulizia e manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate in linea con quanto spiegato in questo manuale di istruzioni.
- Non posizionare l'apparecchio accanto a una parete. Mantenere una distanza di sicurezza di 10 cm rispetto alla parte posteriore dell'apparecchio e altri 10 cm da ogni lato. Non collocare oggetti sopra l'apparecchio quando in uso.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio emette vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite dell'aria. Potrebbe uscire aria calda dall'apparecchio quando si rimuove il cestello.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si notano fuoriuscite di fumo nero. Attendere che il fumo scompaia per rimuovere il cestello dall'apparecchio.
- Si consiglia l'uso di guanti quando si maneggia la griglia o il cestello.
- Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

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

- Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o aparelho.
- Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndios, eletrochoques e lesões.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos

8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
-  Este símbolo significa: cuidado, superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Este aparelho não foi desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- Não submerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do aparelho em água ou outros líquidos. Não exponha as conexões elétricas à água.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- Coloque o aparelho de modo a evitar o derramamento de líquidos quentes. Tenha especial cuidado com a pega.
- Certifique-se de que a tensão de rede elétrica corresponda aos requisitos de tensão especificados na etiqueta de classificação do aparelho.
- Recomenda-se que o espaço onde vai utilizar o aparelho esteja equipado com um extrator de fumos ou seja ventilado.
- O uso incorreto ou inadequado pode pôr em perigo, quer o aparelho, quer o utilizador. Utilize este aparelho para fins que aparecem descritos neste manual.
- Desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar

ou quando não o utilizar.

- Não o utilize em exteriores.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe que se aproxime o cabo do fogão ou da bancada de cozinha.
- Não utilize extensores, a não ser que esteja recomendado por um electricista qualificado. O uso do tipo errado de extensor pode causar danos no aparelho ou lesões no utilizador.
- Não utilize o produto se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentarem danos ou se não funcionarem corretamente, sofreram alguma queda ou foram danificados.
- Não utilizar o produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, com produtos químicos ou húmidos.
- Situe o produto numa superfície plana e resistente ao calor. Ao colocar o cesto fora da fritadeira, faça-o cuidadosamente e coloque a pega para dentro, de modo a evitar o derramamento do que está dentro. Não utilize o dispositivo perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.
- Não insira ou permita que os seus dedos ou outros objetos entrem nas aberturas de ventilação ou de exaustão, pois isso pode causar eletrochoques ou incêndios.
- Não encha o recipiente de óleo, poderia causar um risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto estiver em funcionamento.

- Coloque sempre os alimentos a cozinhar dentro do cesto para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Desconecte o aparelho quando não o estiver a usar ou durante a limpeza. Deixe que arrefeça por completo antes de montar ou remover qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.
- Não deixe o aparelho ligado à alimentação elétrica sem supervisão.
- Para assegurar o funcionamento correto, a limpeza e manutenção do aparelho deve ser efetuada em conformidade com este manual de instruções.
- Não colocar o aparelho contra a parede. Deixe uma distância de segurança de 10 cm da parte de trás do aparelho e de 10 cm de cada lado. Não coloque nenhum objeto encima do produto enquanto o estiver a usar.
- Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, emitirá vapor quente através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das saídas de ar. O ar quente pode sair do aparelho quando se remove o cesto do interior.
- Desligue imediatamente o aparelho da tomada se vir fumo negro a sair do aparelho. Aguarde até o fumo desaparecer para tirar o cesto do interior do aparelho.
- Recomenda-se o uso de luvas ao manipular as grelhas ou o cesto.
- Não tente reparar o aparelho por conta própria.
- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto.

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

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



vloeistoffen wordt voorkomen, wees vooral voorzichtig met het handvat.

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

ondergrond. Wanneer u de mand uit de airfryer haalt, doe dit dan voorzichtig en plaats het handvat naar binnen, om morsen van wat erin zit te voorkomen. Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen, plaatsen met een hoge vochtigheidsgraad of in de buurt van ontvlambare materialen.

- Steek uw vingers of andere vreemde voorwerpen niet in de ventilatie- of afvoeropeningen, want die kunnen elektrische schokken of brand veroorzaken.
- Vul de mand niet met olie, want dat kan brandgevaar opleveren.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
- Plaats de te koken ingrediënten altijd in de mand om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het apparaat inschakelt.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt of schoonmaakt. Laat het volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdt en/of verder gaat met de reiniging.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht op de stroomtoevoer aangesloten.
- Om een correcte werking van het apparaat te garanderen, moeten reiniging en onderhoud van het apparaat worden uitgevoerd in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing.
- Plaats het apparaat niet tegen de muur. Laat een veiligheidsafstand van 10 cm aan de achterkant van het apparaat en nog eens 10 cm aan elke kant. Plaats geen voorwerpen op het apparaat wanneer het in gebruik is.

- Terwijl het apparaat 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 apparaat komen wanneer u de frituurmand uit het apparaat haalt.
- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u zwarte rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rook is verdwenen en haal de mand uit het apparaat.
- Wij raden het gebruik van handschoenen aan bij het hanteren van het rooster of de mand.
- Probeer niet zelf het apparaat te repareren.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.

## **INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA**

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości lub dla nowych użytkowników.

- Podczas korzystania z produktu należy dokładnie przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.
- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze zachowywać podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem i obrażeń.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
-  Ten symbol oznacza: ostrożnie, gorąca powierzchnia. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych minutników lub systemów zdalnego sterowania.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieodłącznej części urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- Ustaw urządzenie w taki sposób, aby nie dopuścić do rozlania gorących płynów, szczególnie uważaj na uchwyt.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom napięcia określonym w danych technicznych urządzenia.
- Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym będzie używane urządzenie, było wyposażone w wyciąg dymu lub było dobrze wentylowane.
- Błędne lub niewłaściwe użytkowanie może stanowić zagrożenie zarówno dla urządzenia, jak i użytkownika. Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji.
- Odcłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przenoszeniem, czyszczeniem lub gdy nie jest używane.
- Nie używaj go na zewnątrz.
- Regularnie należy sprawdzać przewód zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego

rodzaju niebezpieczeństw.

- Nie skręcaj, 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 przewód zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Nie używaj przedłużaczy, chyba że zaleci to wykwalifikowany elektryk. Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia ciała.
- Nie używaj produktu, jeśli przewód, wtyczka lub struktura są uszkodzone, działają nieprawidłowo lub zostały upuszczone.
- Nie używaj urządzenia w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
- Umieść urządzenie na płaskiej, żaroodpornej powierzchni. Umieszczając kosz poza frytkownicą, należy to zrobić ostrożnie i umieścić uchwyt skierowany do wewnątrz, aby uniknąć rozsypania zawartości znajdującej się w środku. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, miejsc o dużej wilgotności lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Nie wkładaj ani nie pozwalaj, aby palce lub inne przedmioty dostały się do otworów wentylacyjnych lub wylotowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem lub pożar.
- Nie napełniaj kosza olejem, może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.
- Zawsze umieszczaj składniki do ugotowania w koszu, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
- Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia należy upewnić się, że ręce są całkowicie suche.
- Odłącz urządzenie, gdy nie jest używane lub podczas

czyszczenia. Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia przed montażem lub demontażem jakichkolwiek części i/lub czyszczeniem.

- Nie pozostawiaj urządzenia podłączonego do sieci bez nadzoru.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, czyszczenie i konserwację urządzenia należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Nie stawiaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie. Pozostaw bezpieczną odległość 10 cm z tyłu urządzenia i 10 cm z każdej strony. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdy jest ono używane.
- Podczas pracy urządzenie wydziela gorącą parę przez otwory wylotowe. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych. Podczas wyjmowania kosza, z wnętrza urządzenia może wydobywać się gorące powietrze.
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zauważysz wydobywający się z niego czarny dym. Poczekaaj, aż dym zniknie, aby wyjąć kosz z wnętrza urządzenia.
- Podczas obsługi kratki lub kosza zalecamy używanie rękawic.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Pilnuj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Přečtěte si pozorně následující pokyny před použitím výrobku. Uchovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Pečlivě dodržujte tyto bezpečnostní pokyny při používání výrobku.
- Při používání elektrických spotřebičů je vždy třeba dodržovat základní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.

- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
-  Tento symbol znamená: pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Tento spotřebič není určen k provozu pomocí časovačů nebo externích systémů dálkového ovládání.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou neodnímatelnou část spotřebiče do vody nebo jiných kapalin. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- Umístěte spotřebič tak, aby nedošlo k rozlití horkých tekutin, zvláště opatrně s rukojetí.
- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá požadavkům na napětí uvedeným v technických specifikacích spotřebiče.
- Doporučujeme, aby místnost, ve které se má spotřebič používat, byla vybavena digestoří nebo byla dostatečně větraná.
- Nesprávné nebo nevhodné použití může ohrozit zařízení i uživatele. Používejte toto zařízení pouze k účelům popsáným v tomto návodu.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě před jeho přemístěním, čištěním nebo když ho nepoužíváte.

- Nepoužívejte ho venku.
- Pravidelně kontrolujte, zda napájecí kabel není viditelně poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven Oficiální technickou asistenční službou společnosti Cecotec, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.
- Nezkrucujte, neohýbejte, nenatahujte ani nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nenechte kabel vyset přes okraj pracovní plochy nebo kuchyňský desky.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, pokud to nedoporučuje kvalifikovaný elektrikář. Použití nesprávného typu prodlužovacího kabelu může způsobit poškození spotřebiče nebo zranění uživatele.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený kabel, zástrčka nebo konstrukce spotřebiče nebo pokud je nefunkční, spadl nebo byl poškozen.
- Nepoužívejte spotřebič na potenciálně nebezpečných místech, jako je hořlavé, výbušné, chemické nebo vlhké prostředí.
- Umístěte spotřebič na rovný a tepelně odolný povrch. Při vyndávání fritovacího koše z horkovzdušné fritézy postupujte opatrně a rukojeť umístěte dovnitř, aby nedošlo k vysypání obsahu. Neumísťujte spotřebič do blízkosti zdrojů tepla, míst s vysokou vlhkostí nebo do blízkosti hořlavých materiálů.
- Nevkládejte prsty ani jiné předměty do ventilačních nebo odsávacích otvorů, protože by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.
- Nenaplňujte koš olejem, protože by mohlo dojít k nebezpečí požáru.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, pokud je v provozu.



- Vždy vkládejte ingredience určené k vaření dovnitř koše, abyste zabránili jejich kontaktu s topnými tělesy.
- Ujistěte se, že máte zcela suché ruce, než se dotknete zástrčky nebo zapnete spotřebič.
- Odpojte spotřebič, když jej nepoužíváte nebo jej čistíte. Nechte ho zcela vychladnout před montáží nebo demontáží jakýchkoli dílů a/nebo čištěním.
- Nenechávejte spotřebič připojený k elektrické síti bez dozoru.
- Pro zajištění správné funkce spotřebiče je nutné provádět čištění a údržbu spotřebiče v souladu s tímto návodem k použití.
- Nepokládejte spotřebič ke stěně. Ponechte bezpečnostní vzdálenost 10 cm za spotřebičem a dalších 10 cm na každé straně. Nepokládejte na spotřebič žádné předměty, pokud je v provozu.
- Když je spotřebič v provozu, vypouští horkou páru otvory pro výstup vzduchu. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a otvorů pro výstup vzduchu. Při vyjmutí koše zevnitř spotřebiče může z něj vycházet horký vzduch.
- Okamžitě odpojte spotřebič od elektrické sítě, pokud z něj vychází černý kouř. Počkejte, dokud kouř nezmizí, a teprve poté vyjměte koš ze spotřebiče.
- Doporučujeme používat rukavice při manipulaci s mřížkou nebo fritovacím košem.
- Nepokoušejte se spotřebič opravovat sami.
- Dohlížejte na děti, aby si se spotřebičem nehrály.

## 1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Panel de control
2. Unidad principal
3. Rejilla (una para cada zona)
4. Cestillo

Fig. 2 (Panel de control)

1. ON/OFF
2. Start/Pause
3. Botón de aumento
4. Botón de disminución
5. Combinación de cestillos
6. Botón Sincronización
7. Patatas fritas
8. Carne
9. Pollo
10. Vegetales
11. Modo Manual
12. Postres
13. Deshidratar
14. Pescado
15. Alternar Cestillo
16. Tiempo/Temperatura

NOTA:

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

## 2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si

faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

- Lave los cestillos y las rejillas con agua caliente y jabón. Enjuáguelos y séquelos bien.
- Limpie el interior y el exterior del producto con un paño humedecido en agua caliente. Después séquelo bien.

Contenido de la caja

- Cecofry Advance 9000 Inox
- Este manual de instrucciones

### 3. FUNCIONAMIENTO

Fig. 2

#### **Encendido/Apagado**

Pulse el botón de ON/OFF para encender/apagar el aparato y para cancelar todas las funciones. Cuando conecte el aparato a la red eléctrica, se encenderá este icono. Si lo pulsa una vez, se iluminará todo el panel de control. Si lo vuelve a pulsar, se apagará el aparato.

#### **Inicio/Pausa**

Después de seleccionar la temperatura y el tiempo, presione el botón de Start/Pause para comenzar a cocinar. Para pausar el cocinado, seleccione la zona que desea pausar y, después, pulse de nuevo el botón de Start/Pause

#### **Tiempo/Temperatura**

Pulse el botón de Tiempo/Temperatura para fijar el tiempo o la temperatura en cada modo tras haberlo seleccionado previamente. Utilice los iconos de aumento o disminución para incrementar o disminuir la duración.

#### **Selección de cestillo**

Pulse el icono de Alternar Cestillo para seleccionar el cestillo en el que va a cocinar.

### Ajustes de cocción predefinidos

| Menú           | Temperatura (°C) | Rango Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Rango Tiempo (min) |
|----------------|------------------|------------------------|--------------|--------------------|
| Patatas Fritas | 200              | 80-200                 | 20           | 1 - 60             |
| Carne          | 180              | 80-200                 | 15           | 1 - 60             |
| Pollo          | 185              | 80-200                 | 25           | 1 - 60             |
| Vegetales      | 160              | 80-200                 | 12           | 1 - 60             |
| Modo Manual    | 160              | 80-200                 | 20           | 1 - 60             |
| Postres        | 160              | 80-200                 | 25           | 1 - 60             |
| Deshidrar      | 55               | 30 - 80                | 8 (h)        | 1 - 24 (h)         |
| Pescado        | 180              | 80-200                 | 15           | 1 - 60             |

AVISO: Tenga en cuenta que esta información es simplemente de referencia. Como los ingredientes pueden variar en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que los ajustes mostrados a continuación sean los más apropiados. Sacar el cestillo durante el funcionamiento de la freidora apenas afectará al proceso de cocción.

NOTA: Si la freidora no está precalentada, el tiempo de cocción debe aumentar 3 minutos.

### Sincronización (SYNC)

Esta función sirve para que ambos cestillos terminen al mismo tiempo, aunque la temperatura, el tiempo o el menú seleccionados sean diferentes.

1. Ponga los ingredientes en los cestillos. Después, coloque los cestillos en la freidora.
2. Pulse el icono SYNC. Se iluminará la zona del cestillo 1. A continuación, pulse el icono del menú que desee.
3. Seleccione el cestillo 2. A continuación, pulse el icono del menú que desee.

NOTA: Puede seleccionar un menú diferente para el cestillo 2.

1. Después, pulse el icono de Inicio/Pausa para que empiece el cocinado en el cestillo en el que se haya programado una duración mayor. En el otro cestillo se mostrará «HOLD». El segundo cestillo se pondrá en marcha cuando a ambos les quede el mismo tiempo restante.

ATENCIÓN: Tendrá que darles la vuelta a algunos ingredientes en mitad del proceso de cocinado. Para hacerlo, saque el cestillo sujetándolo del asa. Cuando ya les haya dado la vuelta a los ingredientes, vuelva a colocar el cestillo en la freidora. Al sacar el cestillo, aparecerá «OPEN» en la pantalla.

**AVISO:** Cuando use la freidora por primera vez, ajuste la temperatura a 200°C y póngala en marcha durante 30 minutos sin ningún alimento en su interior.

2. Cuando el cocinado haya terminado, la freidora pitará 5 veces y aparecerá la palabra «END» en la pantalla. El aparato se apagará pasados 20 segundos.
3. Retire los ingredientes volcándolos o utilizando pinzas/utensilios con punta de silicona. No coloque el cestillo sobre la unidad principal.

## **L+R**

Pulse este icono para cocinar una mayor cantidad del mismo alimento, o cocinar diferentes alimentos utilizando el mismo menú, temperatura y tiempo.

1. Ponga los ingredientes en los cestillos. Después, coloque los cestillos en la freidora.
2. Pulse el icono L+R y, a continuación, pulse el menú que desee.
3. Seguidamente, pulse el icono Inicio/Pausa para iniciar el cocinado en ambos cestillos.

**NOTA:** Tendrá que darles la vuelta a algunos ingredientes en mitad del proceso de cocinado. Para hacerlo, saque el cestillo sujetándolo del asa. Cuando ya les haya dado la vuelta a los ingredientes, vuelva a colocar el cestillo en la freidora. Al sacar el cestillo, aparecerá «OPEN» en la pantalla.

1. Cuando el cocinado haya terminado, la freidora pitará y aparecerá la palabra «END» en la pantalla. El aparato se apagará pasados 20 segundos.
2. Retire los ingredientes volcándolos o utilizando pinzas/utensilios con punta de silicona.

## **Poner en marcha los dos cestillos al mismo tiempo, pero que no terminen a la vez**

1. Seleccione el cestillo
2. A continuación, pulse el icono del menú que desee. Pulse el icono del tiempo para ajustarlo. Utilice los iconos de aumento y disminución para incrementar o disminuir la duración.
3. Pulse el icono de la temperatura para seleccionarla. Utilice los iconos de aumento y disminución para incrementar o disminuir la temperatura.
4. Pulse el icono Inicio/Pausa para que comience el cocinado en ambos cestillos.

**NOTA:** Tendrá que darles la vuelta a algunos ingredientes en mitad del proceso de cocinado. Para hacerlo, saque el cestillo sujetándolo del asa. Cuando ya les haya dado la vuelta a los ingredientes, vuelva a colocar el cestillo en la freidora. Al sacar el cestillo, aparecerá «OPEN» en la pantalla.

5. Cuando el cocinado haya terminado en una de las zonas, la freidora pitará 5 veces y aparecerá la palabra «END» en la pantalla. El aparato se apagará pasados 20 segundos.
6. Retire los ingredientes volcándolos o utilizando pinzas/utensilios con punta de silicona. Espere a que se termine el cocinado del otro cestillo.

## 4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie la freidora después de cada uso.
  - Los cestillos y las rejillas están recubiertos de una capa de pintura antiadherente. No utilice utensilios metálicos o productos abrasivos para limpiarlos, ya que podría dañar la superficie antiadherente.
1. Desconecte la freidora de la toma de corriente y deje que se enfríe.

NOTA: si saca los cestillos, la freidora se enfriará antes.

2. Utilice un paño húmedo para limpiar la parte exterior del producto.
3. Limpie los cestillos con una esponja no abrasiva humedecida en agua caliente jabonosa. Para lavar las rejillas, colóquelas en los cestillos y llénelos con agua caliente. Mantenga las rejillas a remojo durante 10 minutos.
4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Utilice un cepillo para eliminar todos los restos de comida.

NOTA: Si quedan restos de comida pegados en las rejillas o los cestillos, ponga estos elementos en un fregadero con agua tibia y jabón y déjelos en remojo.

### Almacenamiento

1. Antes de guardar la freidora, asegúrese de que está desconectada y de que todas las partes están limpias y secas.
2. No la guarde en un lugar demasiado caliente o húmedo.
3. Coloque las rejillas en los cestillos, y los cestillos dentro de la freidora.
4. Guarde la freidora en su caja original o en un lugar limpio y seco.

## 5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Incidencia                                                                     | Posible causa                                                                                | Posible solución                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La freidora de aire caliente no funciona                                       | El aparato no está enchufado.                                                                | Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.                                                                          |
|                                                                                | No ha ajustado el temporizador.                                                              | Ajuste la tecla del temporizador al tiempo de preparación necesario para encender el aparato.                                           |
| Los ingredientes fritos con la freidora de aire no se hacen.                   | La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande.                                 | Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se cocinan de manera más rápida y uniforme.                |
|                                                                                | La temperatura ajustada es demasiado baja.                                                   | Ajuste la tecla de temperatura a la temperatura deseada.                                                                                |
|                                                                                | El tiempo de preparación es demasiado corto.                                                 | Ajuste el temporizador al tiempo de preparación deseado.                                                                                |
| Los ingredientes se fríen de forma desigual en la freidora de aire.            | Algunos ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.                       | Los ingredientes que se encuentran unos encima de otros (por ejemplo, patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación. |
| Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire. | Ha utilizado un tipo de aperitivos pensados para ser preparados en una freidora tradicional. | Utilice alimentos con una mínima cantidad de aceite o añádale usted manualmente antes o durante el cocinado.                            |
| No puedo deslizar bien la sartén en el aparato.                                | Hay demasiados ingredientes en la cesta.                                                     | No llene la cesta más allá de una capa de alimentos para obtener mejor resultados                                                       |
|                                                                                | La cesta no está colocada correctamente en la freidora.                                      | Introduzca el cestillo en la freidora de forma correcta.                                                                                |

|                                                                                     |                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sale humo blanco del aparato.                                                       | Estás preparando ingredientes grasientos.                                                 | Cuando fría ingredientes grasientos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en el cestillo. El aceite produce humo blanco al contacto con la superficie caliente del cestillo. Esto no afecta al aparato ni al resultado final. |
|                                                                                     | El cestillo aún contiene restos de grasa de un uso anterior.                              | El humo blanco se debe a la grasa que se calienta en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.                                                                                                                       |
| Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora de aire.       | No has utilizado el tipo de patata correcto.                                              | Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura. Existen variedades de patata más adecuadas para la freidora de aire y hornos.                                                                                        |
|                                                                                     | No has enjuagado bien los palitos de patata antes de freírlos.                            | Enjuague bien los bastones de patata para eliminar el almidón del exterior de los mismos.                                                                                                                                                               |
| Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire. | El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan. | Asegúrate de secar bien los palitos de patata antes de añadir el aceite.                                                                                                                                                                                |
|                                                                                     |                                                                                           | Corte los palitos de patata más pequeños para obtener un resultado más crujiente.                                                                                                                                                                       |
|                                                                                     |                                                                                           | Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.                                                                                                                                                                                    |

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 03489  
Producto: Cecofry Advance 9000 Inox  
Voltaje: 220 - 240 V ~  
Frecuencia: 50/60 Hz  
Potencia nominal: 2800 W

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.  
Fabricado en China | Diseñado en España



## 7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

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

## 8. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

## 9. COPYRIGHT

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

## 1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Control panel
2. Main unit
3. Rack (one for each basket)
4. Basket

Fig. 2 Control panel

1. Power icon
2. Start/Pause icon
3. Increase icon
4. Decrease icon
5. Basket combination
6. Synchronisation icon
7. Chips
8. Meat
9. Chicken
10. Vegetables
11. DIY mode
12. Desserts
13. Dehydrate
14. Fish
15. Alternate basket
16. Time/Temperature

### NOTE:

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

## 2. BEFORE USE

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

piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

- Wash the baskets and racks with hot soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Clean the interior and the exterior of the appliance with a cloth dampened in warm water. Then, dry the appliance thoroughly.

**Box content**

- Cecofry Advance 9000 Inox
- Instruction manual

### 3. OPERATION

Fig. 2

**On/Off**

Press the Power icon to switch on/off the appliance and to cancel all functions. When you connect the appliance to the mains, this icon will light up. Pressing it once will illuminate the entire control panel. Press the Power icon again to switch off the appliance.

**Start/Pause**

After selecting the temperature and time, press the Start/Pause icon to start cooking. To pause cooking, select the zone you want to pause, then press the Start/Pause icon again.

**Time/Temperature**

Press the Time/Temperature icon to set the time or temperature in each mode after having previously selected it. Use the increase or decrease icons to increase or decrease the duration.

**Basket selection**

Press the Alternate basket icon to select the basket you are going to cook in.

### Preset cooking settings

| Menu       | Temperature (°C) | Temperature range (°C) | Time (min) | Time range (min) |
|------------|------------------|------------------------|------------|------------------|
| Chips      | 200              | 80-200                 | 20         | 1 - 60           |
| Meat       | 180              | 80-200                 | 15         | 1 - 60           |
| Chicken    | 185              | 80-200                 | 25         | 1 - 60           |
| Vegetables | 160              | 80-200                 | 12         | 1 - 60           |
| DIY mode   | 160              | 80-200                 | 20         | 1 - 60           |
| Desserts   | 160              | 80-200                 | 25         | 1 - 60           |
| Dehydrate  | 55               | 30 - 80                | 8 (h)      | 1 - 24 (h)       |
| Fish       | 180              | 80-200                 | 15         | 1 - 60           |

NOTE: please note that this information is for reference only. As ingredients may vary in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee that the settings shown below are the most appropriate. Removing the basket during operation will hardly affect the cooking process.

NOTE: if the fryer is not preheated, the cooking time should be increased by 3 minutes.

### Synchronisation (SYNC)

This function allows both baskets to finish at the same time, even if the temperature, time, or menu selected are different.

1. Put the ingredients in the baskets. Then, place the baskets in the fryer.
2. Press the SYNC icon. The Basket 1 zone shall be illuminated. Then, press the desired menu icon.
3. Select basket 2. Then, press the desired menu icon.

NOTE: you can select a different menu for basket 2.

4. Next, press the Start/Pause icon to start cooking in the basket that has been programmed for the longest cooking time. The other basket will display "HOLD". The second basket will start when both have the same amount of time remaining.

ATTENTION: you will have to turn some ingredients over in the middle of the cooking process. To do this, remove the basket by holding the handle. Once the ingredients have been turned, return the basket to the fryer. When the basket is removed, "OPEN" will appear on the display.

NOTE: when using the fryer for the first time, set the temperature to 200 °C and run it for 30 minutes without any food inside.

5. When cooking is finished, the fryer will beep 5 times and the word "END" will appear on the display. The appliance will switch off after 20 seconds.
6. Remove the ingredients by tipping them over or using tongs/silicone-tipped utensils. Do not place the basket on the main unit.

## **L+R**

Press this icon to cook a larger quantity of the same food, or to cook different foods using the same menu, temperature, and time.

1. Put the ingredients in the baskets. Then, place the baskets in the fryer.
2. Press the L+R icon, then press the desired menu.
3. After that, press the Start/Pause icon to start cooking in both baskets.

NOTE: you will have to turn some ingredients over in the middle of the cooking process. To do this, remove the basket by holding the handle. Once the ingredients have been turned, return the basket to the fryer. When the basket is removed, "OPEN" will appear on the display.

4. When cooking is finished, the fryer will beep, and the word "END" will appear on the display. The appliance will switch off after 20 seconds.
5. Remove the ingredients by tipping them over or using tongs/silicone-tipped utensils.

## **Start both baskets at the same time, but without ending at the same time**

1. Select the basket.
2. Then, press the desired menu icon. Press the time icon to adjust the time. Use the increase and decrease icons to increase or decrease the duration.
3. Press the temperature icon to select the temperature. Use the increase and decrease icons to increase or decrease the temperature.
4. After that, press the Start/Pause icon to start cooking in both baskets.

NOTE: you will have to turn some ingredients over in the middle of the cooking process. To do this, remove the basket by holding the handle. Once the ingredients have been turned, return the basket to the fryer. When the basket is removed, "OPEN" will appear on the display.

5. When cooking is finished in one of the zones, the fryer will beep 5 times and the word "END" will appear on the display. The appliance will switch off after 20 seconds.
6. Remove the ingredients by tipping them over or using tongs/silicone-tipped utensils. Wait for the other basket to finish cooking.

## 4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the fryer after every use.
  - The baskets and racks are coated with non-stick paint. Do not use metal utensils or abrasive products to clean them, as this may damage their non-stick surface.
1. Unplug the fryer from the power socket and allow it to cool down.

NOTE: if you remove the baskets, the fryer will cool down sooner.

2. Use a damp cloth to clean the outside of the product.
3. Clean the baskets with a non-abrasive sponge dampened in warm soapy water. To wash the racks, place them in the baskets and fill them with hot water. Keep the racks soaking for 10 minutes.
4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Use a brush to remove all food debris.

NOTE: if food remains stuck to the racks or baskets, place them in a sink with warm, soapy water and let them soak.

### Storage

1. Before storing the fryer, make sure that it is unplugged and that all parts are clean and dry.
2. Do not store it in a place that is too hot or too humid.
3. Place the racks in the baskets, and the baskets inside the fryer.
4. Store the fryer in its original box or in a clean, dry place.

## 5. TROUBLESHOOTING

| Problem                                                         | Possible cause                                                              | Possible solution                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The air fryer does not work                                     | The appliance is not plugged in.                                            | Plug the appliance to an earthed outlet.                                                                                                                                                                                             |
|                                                                 | You haven't set the timer.                                                  | Set the timer for the appliance to start working.                                                                                                                                                                                    |
| Ingredients fried with the air fryer are not well cooked        | The basket is too full.                                                     | Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are more evenly fried.                                                                                                                                             |
|                                                                 | The set temperature is too low.                                             | Set the temperature icon to the desired temperature.                                                                                                                                                                                 |
|                                                                 | The preparation time is too short.                                          | Set the timer to the desired preparation time.                                                                                                                                                                                       |
| The ingredients are unevenly fried                              | Some ingredients should be stirred or flipped over halfway through cooking. | Ingredients that are one on top of each other (e.g., chips) should be stirred halfway through cooking.                                                                                                                               |
| Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer | The snack used isn't suitable for air frying.                               | Use food with a minimum amount of oil or manually add it before or during cooking.                                                                                                                                                   |
| The basket doesn't fit well into the appliance                  | There are too many ingredients in the basket.                               | Do not overfill the basket for best results.                                                                                                                                                                                         |
|                                                                 | The basket is not properly inserted in the fryer.                           | Insert the basket into the fryer correctly.                                                                                                                                                                                          |
| White smoke comes out of the appliance                          | You are cooking fatty food.                                                 | When cooking fatty food in the air fryer, a large amount of oil will leak onto the base of the basket. The oil produces white smoke on contact with the hot surface of the basket. This does not affect the appliance or the result. |
|                                                                 | The basket still contains traces of fat from previous uses.                 | The white smoke is caused by the fat heating up in the basket. Make sure you clean the basket properly after each use.                                                                                                               |
| Chips are unevenly fried                                        | You have not used the right type of potato.                                 | Use fresh potatoes and make sure they stay put during frying. There are potato varieties that are more suitable for air frying and baking.                                                                                           |
|                                                                 | The potatoes weren't properly rinsed before frying.                         | Rinse the potatoes to remove the starch.                                                                                                                                                                                             |

|                                                          |                                                                                  |                                                             |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Chips are not crispy when they come out of the air fryer | The crispiness of the chips depends on the amount of oil and water they contain. | Make sure you dry the potatoes well before adding the oil.  |
|                                                          |                                                                                  | Cut the potatoes into smaller pieces for a crispier result. |
|                                                          |                                                                                  | Add a little more oil for a crispier result.                |

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 03489  
Product: Cecofry Advance 9000 Inox  
Voltage: 220 - 240 V~  
Frequency: 50/60 Hz  
Rated power: 2800 W

Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.  
Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.  
Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.  
It is recommended that repairs be carried out by qualified personnel.  
If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 963 210 728.



## 9. COPYRIGHT

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

## **1. PIÈCES ET COMPOSANTS**

Img. 1

5. Panneau de contrôle
6. Unité principale
7. Grille (une pour chaque panier)
8. Panier (x2)

Img. 2. Panneau de contrôle

17. Marche/Arrêt
18. Démarrage/Pause
19. Bouton pour augmenter
20. Bouton pour diminuer
21. Combinaison de paniers
22. Icône de synchronisation
23. Frites
24. Viande
25. Poulet
26. Légumes
27. Mode Manuel
28. Desserts
29. Déshydrater
30. Poisson
31. Changement de panier
32. Temps/Température

NOTE :

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

## **2. AVANT UTILISATION**

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il

manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

- Lavez les paniers et les grilles avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Savonnez-les, rincez-les et laissez-les sécher complètement.
- Nettoyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Puis, séchez-le bien.

#### **Contenu de la boîte**

- Cecofry Advance 9000 Inox
- Manuel d'instructions

### **3. FONCTIONNEMENT**

Img. 2

#### **Marche/Arrêt**

Appuyez sur l'icône marche/arrêt pour allumer ou éteindre l'appareil et pour annuler toutes les fonctions. Lorsque vous branchez l'appareil sur le secteur, cette icône s'allumera. En appuyant une fois sur cette icône, tout le panneau de contrôle s'allumera. Si vous appuyez à nouveau sur cette icône, l'appareil s'éteindra.

#### **Démarrage/Pause**

Après avoir sélectionné la température et le temps, appuyez sur l'icône Démarrage/Pause pour commencer la cuisson. Pour interrompre la cuisson, sélectionnez le panier que vous souhaitez interrompre, puis appuyez à nouveau sur l'icône Démarrage/Pause.

#### **Temps/Température**

Appuyez sur l'icône de Temps/Température pour régler le temps ou la température de chaque mode après l'avoir sélectionné. Utilisez les icônes augmenter ou diminuer pour augmenter ou diminuer le temps.

#### **Sélectionner le panier**

Appuyez sur l'icône de changement de panier pour sélectionner le panier dans lequel vous allez cuisiner.

**Paramètres de cuisson prédéfinis**

| Menu        | Température (°C) | Intervalle de température (°C) | Temps (min) | Intervalle de temps (min) |
|-------------|------------------|--------------------------------|-------------|---------------------------|
| Frites      | 200              | 80-200                         | 20          | 1 - 60                    |
| Viande      | 180              | 80-200                         | 15          | 1 - 60                    |
| Poulet      | 185              | 80-200                         | 25          | 1 - 60                    |
| Légumes     | 160              | 80-200                         | 12          | 1 - 60                    |
| Mode Manuel | 160              | 80-200                         | 20          | 1 - 60                    |
| Desserts    | 160              | 80-200                         | 25          | 1 - 60                    |
| Déshydrater | 55               | 30 - 80                        | 8 (h)       | 1 - 24 (h)                |
| Poisson     | 180              | 80-200                         | 15          | 1 - 60                    |

NOTES : Veuillez noter que ces informations sont données à titre indicatif. En raison des différences d'origine, de taille, de forme et de marque des ingrédients, il n'est pas possible de garantir que les réglages ci-dessous sont les plus appropriés. Le retrait du panier pendant le fonctionnement de la friteuse n'affecte guère le processus de cuisson.

NOTE : Si la friteuse n'est pas préchauffée, le temps de cuisson devrait être augmenté de 3 minutes.

**Synchronisation (SYNC)**

Cette fonction permet que les deux paniers finissent en même temps, même si la température, le temps ou le menu sélectionné sont différents.

1. Introduisez les aliments dans les paniers. Placez ensuite les paniers dans la friteuse.
2. Appuyez sur l'icône SYNC. La zone du panier 1 s'allumera. Appuyez ensuite sur l'icône du menu souhaité.
3. Sélectionnez le panier 2. Appuyez ensuite sur l'icône du menu souhaité.

NOTE : Vous pouvez sélectionner un menu différent pour le panier 2.

4. Appuyez ensuite sur l'icône Démarrage/Pause pour lancer la cuisson du panier dont le temps de cuisson programmé est le plus long. « HOLD » s'affichera sur la zone de l'autre panier. L'autre panier commencera lorsque les deux auront le même temps restant.

ATTENTION : Vous devrez retourner certains aliments à mi-cuisson. Pour ce faire, retirez le panier en le tenant par la poignée. Une fois les aliments retournés, remplacez le panier dans la friteuse. Lorsque vous retirez le panier, « OPEN » apparaîtra sur l'écran.

NOTES : Lors de la première utilisation de la friteuse, réglez la température à 200 °C et faites-la

fonctionner pendant 30 minutes sans aucun aliment à l'intérieur.

5. Lorsque la cuisson est terminée, la friteuse émettra 5 bips et « END » apparaîtra sur l'écran. L'appareil s'éteindra au bout de 20 secondes.
6. Retirez les ingrédients en les renversant ou en utilisant des pinces ou des ustensiles en silicone. Ne placez pas le panier sur l'unité principale.

### **L+R**

Appuyez sur cette icône pour cuire une plus grande quantité du même aliment ou pour cuire différents aliments en utilisant le même menu, la même température et le même temps.

1. Introduisez les aliments dans les paniers. Placez ensuite les paniers dans la friteuse.
2. Appuyez sur l'icône L+R, puis sur le menu souhaité.
3. Appuyez ensuite sur l'icône Démarrage/Pause pour lancer la cuisson des deux paniers.

NOTE : Vous devrez retourner certains aliments à mi-cuisson. Pour ce faire, retirez le panier en le tenant par la poignée. Une fois les aliments retournés, replacez le panier dans la friteuse. Lorsque vous retirez le panier, « OPEN » apparaîtra sur l'écran.

4. Lorsque la cuisson est terminée, la friteuse bipera et « END » apparaîtra sur l'écran. L'appareil s'éteindra au bout de 20 secondes.
5. Retirez les ingrédients en les renversant ou en utilisant des pinces ou des ustensiles en silicone.

### **Lancer la cuisson des deux paniers en même temps, sans qu'ils finissent en même temps**

1. Sélectionnez le panier.
2. Appuyez ensuite sur l'icône du menu souhaité. Appuyez sur l'icône du temps pour le régler. Utilisez les icônes augmenter et diminuer pour augmenter ou diminuer le temps.
3. Appuyez sur l'icône de température pour sélectionner la température. Utilisez les icônes augmenter et diminuer pour augmenter ou diminuer la température.
4. Appuyez sur l'icône Démarrage/Pause pour démarrer la cuisson des deux paniers.

NOTE : Vous devrez retourner certains aliments à mi-cuisson. Pour ce faire, retirez le panier en le tenant par la poignée. Une fois les aliments retournés, replacez le panier dans la friteuse. Lorsque vous retirez le panier, « OPEN » apparaîtra sur l'écran.

5. Lorsque la cuisson sera terminée, la friteuse émettra 5 bips et « END » apparaîtra sur l'écran. L'appareil s'éteindra au bout de 20 secondes.
6. Retirez les ingrédients en les renversant ou en utilisant des pinces ou des ustensiles en silicone. Attendez que l'autre panier finisse.

## 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez la friteuse après chaque utilisation.
- Les paniers et les grilles sont recouverts d'une couche antiadhésive. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ni de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, ceux-ci pourraient abîmer la surface antiadhésive.

1. Débranchez la friteuse de la prise de courant et laissez-la refroidir.

NOTE : si vous retirez les paniers, la friteuse refroidira plus rapidement.

2. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer la partie extérieure de l'appareil.
3. Nettoyez les paniers avec une éponge non abrasive, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Pour nettoyer les grilles, placez-les dans les paniers et remplissez-les d'eau chaude. Laissez tremper les grilles pendant 10 minutes.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non-abrasive.
5. Utilisez une brosse pour éliminer tous les résidus alimentaires.

NOTE : Si des aliments restent collés aux grilles ou aux paniers, placez-les dans un évier avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle et laissez-les tremper.

### Stockage

1. Avant de ranger la friteuse, assurez-vous qu'elle est débranchée et que toutes les pièces sont propres et sèches.
2. Ne rangez pas l'appareil dans un endroit trop chaud ou trop humide.
3. Placez les grilles dans les paniers et les paniers dans la friteuse.
4. Rangez la friteuse dans sa boîte d'origine ou dans un endroit propre et sec.

## 5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

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

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

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 03489  
Produit : Cecofry Advance 9000 Inox  
Voltage : 220 - 240 V~  
Fréquence : 50/60 Hz  
Puissance nominale : 2800 W

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans notification préalable afin d'améliorer la qualité du produit.  
Produit fabriqué en Chine I Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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



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

## **8. GARANTIE ET SAV**

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

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

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

## **9. COPYRIGHT**

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

### 1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Bedienfeld
2. Hauptgerät
3. Gitter (eines für jede Zone)
4. Frittierkorb

Abb. 2. (Bedienfeld)

1. ON/OFF
2. Start/Pause
3. Vergrößerungssymbol
4. Verringerungssymbol
5. Kombination von Frittierkörben
6. Synchronisationssymbol-SYNC
7. Pommes Frites
8. Fleisch
9. Hähnchen
10. Gemüse
11. Manuell-Modus
12. Nachtsche
13. Dehydrieren
14. Fisch
15. Frittierkorb-Wechseln
16. Zeit/Temperatur

HINWEIS:

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

### 2. VOR DEM GEBRAUCH

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

fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

- Waschen Sie die Frittierkörbe und die Gitter mit heißem Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie sie gut.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem mit warmem Wasser angefeuchteten Tuch. Trocknen Sie es dann gründlich ab.

#### **Vollständiger Inhalt**

- Cecofry Advance 9000 Inox
- Diese Bedienungsanleitung

### **3. BEDIENUNG**

Abb. 2

#### **Ein-/Ausschaltung**

Drücken Sie das Symbol ON/OFF, um das Gerät ein- und auszuschalten und um alle Funktionen abzurechnen. Wenn Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, leuchtet dieses Symbol auf. Wenn Sie das Symbol einmal drücken, wird das gesamte Bedienfeld beleuchtet. Durch erneutes Drücken des Symbols wird das Gerät ausgeschaltet.

#### **Start/Pause**

Nachdem Sie die Temperatur und die Zeit ausgewählt haben, drücken Sie auf das Symbol Start/Pause, um den Garvorgang zu starten. Um den Garvorgang zu unterbrechen, wählen Sie die Zone aus, die Sie unterbrechen möchten, und drücken Sie dann erneut das Symbol Start/Pause.

#### **Zeit/Temperatur**

Drücken Sie auf das Symbol Zeit/Temperatur, um die Zeit oder Temperatur in jedem Modus einzustellen, nachdem dieser zuvor ausgewählt wurde. Verwenden Sie die Symbole „Erhöhen“ oder „Verringern“, um die Dauer zu erhöhen oder zu verringern.

#### **Auswahl des Frittierkorbs**

Drücken Sie auf das Symbol Frittierkorb-Wechseln, um die Frittierkorb auszuwählen, in der Sie kochen möchten.

## Vordefinierte Kocheinstellungen

| Menü          | Temperatur (°C) | Temperaturbereich (°C) | Zeit (Min) | Zeitbereich (Min) |
|---------------|-----------------|------------------------|------------|-------------------|
| Pommes Frites | 200             | 80-200                 | 20         | 1 - 60            |
| Fleisch       | 180             | 80-200                 | 15         | 1 - 60            |
| Hähnchen      | 185             | 80-200                 | 25         | 1 - 60            |
| Gemüse        | 160             | 80-200                 | 12         | 1 - 60            |
| Manuell-Modus | 160             | 80-200                 | 20         | 1 - 60            |
| Nachtische    | 160             | 80-200                 | 25         | 1 - 60            |
| Dehydrieren   | 55              | 30 - 80                | 8 (Std)    | 1 - 24 (Std)      |
| Fisch         | 180             | 80-200                 | 15         | 1 - 60            |

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass diese Informationen nur als Referenz dienen. Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren können, können wir nicht garantieren, dass die unten aufgeführten Einstellungen, die am besten geeigneten sind. Wenn Sie den Frittierkorb während des Betriebs der Fritteuse entfernen, wird der Garvorgang kaum beeinträchtigt.

HINWEIS: Wenn die Fritteuse nicht vorgeheizt ist, sollte die Garzeit um 3 Minuten verlängert werden.

## Synchronisierung (SYNC)

Diese Funktion sorgt dafür, dass beide Frittierkörbe zur gleichen Zeit fertig werden, auch wenn die gewählte Temperatur, Zeit oder das Menü unterschiedlich ist.

1. Leben Sie die Zutaten in die Frittierkörbe. Setzen Sie dann die Frittierkörbe in die Fritteuse.
2. Drücken Sie das SYNC-Symbol. Der Frittierkorbbereich 1 leuchtet auf. Drücken Sie dann auf das gewünschte Menüsymbol.
3. Wählen Sie den Frittierkorb 2. Drücken Sie dann auf das gewünschte Menüsymbol.

HINWEIS: Sie können ein anderes Menü für den Frittierkorb 2 wählen.

4. Drücken Sie dann das Start/Pause-Symbol, um das Garen im Frittierkorb zu starten, der für eine längere Dauer programmiert wurde. Auf dem anderen Frittierkorb wird „HOLD“ (halten) angezeigt. Der zweite Frittierkorb wird gestartet, wenn beide die gleiche Restzeit haben.

WARNUNG: Sie müssen einige Zutaten mitten im Kochvorgang umdrehen. Nehmen Sie dazu den Frittierkorb ab, indem Sie den Griff festhalten. Sobald die Zutaten gewendet wurden, den Frittierkorb wieder in die Fritteuse stellen. Wenn der Frittierkorb entnommen wird, erscheint

„OPEN“ (öffnen) auf dem Display.

HINWEIS: Wenn Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, stellen Sie die Temperatur auf 200 °C ein und lassen Sie sie 30 Minuten lang laufen, ohne dass sich Lebensmittel darin befinden.

5. Nach Beendigung des Garvorgangs gibt die Fritteuse 5 Signaltöne ab und auf dem Display erscheint „END“ (Ende). Das Gerät schaltet sich nach 20 Sekunden aus.
6. Die Zutaten durch Umkippen oder mit einer Zange/Silikonzange herausnehmen. Stellen Sie den Frittierkorb nicht auf das Hauptgerät.

### **L+R**

Drücken Sie dieses Symbol, um eine größere Menge desselben Lebensmittels zu garen, oder um verschiedene Lebensmittel mit demselben Menü, derselben Temperatur und derselben Zeit zu garen.

1. Leben Sie die Zutaten in die Frittierkörbe. Setzen Sie dann die Frittierkörbe in die Fritteuse.
2. Drücken Sie auf das Symbol L+R und dann auf das gewünschte Menü.
3. Drücken Sie dann das Symbol Start/Pause, um den Garvorgang in beiden Frittierkörben zu starten.

HINWEIS: Sie müssen einige Zutaten mitten im Kochvorgang umdrehen. Nehmen Sie dazu den Frittierkorb ab, indem Sie den Griff festhalten. Sobald die Zutaten gewendet wurden, den Frittierkorb wieder in die Fritteuse stellen. Wenn der Frittierkorb entnommen wird, erscheint „OPEN“ (öffnen) auf dem Display.

4. Nach Beendigung des Garvorgangs gibt die Fritteuse einen Signalton ab und auf dem Display erscheint „END“ (Ende). Das Gerät schaltet sich nach 20 Sekunden aus.
5. Die Zutaten durch Umkippen oder mit einer Zange/Silikonzange herausnehmen.

### **Beginnen Sie beide Frittierkörbe gleichzeitig, aber beenden Sie sie nicht zur gleichen Zeit.**

1. Wählen Sie den Frittierkorb.
2. Drücken Sie dann auf das gewünschte Menüsymbol. Drücken Sie auf das Garzeitsymbol, um die Garzeit einzustellen. Verwenden Sie die Symbole „Erhöhen“ und „Verringern“, um die Dauer des Garvorgangs zu erhöhen oder zu verringern.
3. Drücken Sie auf das Temperatursymbol, um die Temperatur zu wählen. Verwenden Sie die Symbole zum Erhöhen und Verringern der Temperatur, um diese zu erhöhen oder zu verringern.
4. Drücken Sie das Symbol Start/Pause, um den Garvorgang in beiden Frittierkörben zu starten.

HINWEIS: Sie müssen einige Zutaten mitten im Kochvorgang umdrehen. Nehmen Sie dazu den Frittierkorb ab, indem Sie den Griff festhalten. Sobald die Zutaten gewendet wurden, den

## DEUTSCH

Frittierkorb wieder in die Fritteuse stellen. Wenn der Frittierkorb entnommen wird, erscheint „OPEN“ (öffnen) auf dem Display.

5. Wenn der Garvorgang in einer der Zonen beendet ist, piept die Fritteuse 5 Mal und auf dem Display erscheint „END“ (Ende). Das Gerät schaltet sich nach 20 Sekunden aus.
6. Die Zutaten durch Umkippen oder mit einer Zange/Silikonzange herausnehmen. Warten Sie, bis der andere Frittierkorb fertig gebraten ist.

## 4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Reinigen Sie die Fritteuse nach jedem Gebrauch.
  - Die Frittierkörbe und die Gitter sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Verwenden Sie zur Reinigung keine Metallgegenstände oder Scheuermittel, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.
1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Fritteuse abkühlen.

HINWEIS: Wenn Sie die Frittierkörbe entfernen, kühlt die Fritteuse schneller ab.

2. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Außenseite des Produkts zu reinigen.
3. Reinigen Sie die Frittierkörbe mit einem in heißer Seifenlauge angefeuchteten, nicht scheuernden Schwamm. Um die Gitter zu waschen, legen Sie sie in die Frittierkörbe und füllen sie mit heißem Wasser. Weichen Sie das Gitter 10 Minuten lang ein.
4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht-scheuernden Schwamm.
5. Verwenden Sie eine Bürste, um alle Essensreste zu entfernen.

HINWEIS: Wenn Lebensmittel am Gitter oder an den Frittierkörben haften bleiben, legen Sie sie in ein Waschbecken mit warmem Seifenwasser und lassen Sie sie einweichen.

### Lagerung

1. Vergewissern Sie sich vor dem Einlagern der Fritteuse, dass der Netzstecker gezogen ist und dass alle Teile sauber und trocken sind.
2. Lagern Sie es nicht an einem zu heißen oder zu feuchten Ort.
3. Legen Sie die Gitter in die Frittierkörbe und die Frittierkörbe in die Fritteuse.
4. Bewahren Sie die Fritteuse in ihrer Originalverpackung oder an einem sauberen, trockenen Ort auf.

## 5. PROBLEMBEHEBUNG

| Problem                                                                         | Mögliche Ursache                                                                                                | Mögliche Lösung                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht                                        | Das Gerät ist nicht eingesteckt.                                                                                | Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.                                                                    |
|                                                                                 | Der Timer ist nicht eingestellt.                                                                                | Stellen Sie den Timer auf die Vorbereitungszeit ein, die zum Einschalten des Geräts erforderlich ist.                           |
| Mit der Fritteuse frittierte Lebensmittel sind nicht gut durchgebraten.         | Die Menge der Lebensmittel im Korb ist zu groß.                                                                 | Legen Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Korb. Kleinere Mengen an Lebensmitteln werden schneller und gleichmäßiger gegart. |
|                                                                                 | Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.                                                                     | Stellen Sie das Temperatursymbol auf die gewünschte Temperatur ein.                                                             |
|                                                                                 | Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.                                                                              | Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein.                                                                  |
| Die Lebensmittel werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig gebraten.        | Einige Lebensmittel sollten nach der Hälfte der Zubereitungszeit umgerührt werden.                              | Lebensmittel, die übereinander liegen (z. B. Pommes frites), sollten nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.   |
| Frittierte Lebensmittel sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen. | Sie hat eine Art von Lebensmitteln verwendet, die für das Garen in einer herkömmlichen Fritteuse bestimmt sind. | Verwenden Sie Lebensmittel mit einem Minimum an Öl oder fügen Sie es vor oder während des Kochens manuell hinzu.                |
| Ich kann den Korb nicht richtig in das Gerät einschieben.                       | Es sind zu viele Zutaten in dem Gareinsatz.                                                                     | Füllen Sie den Korb nicht mehr als eine Schicht mit Lebensmitteln, um beste Ergebnisse zu erzielen.                             |
|                                                                                 | Der Korb ist nicht richtig in der Fritteuse positioniert.                                                       | Setzen Sie den Frittierkorb richtig in die Fritteuse ein.                                                                       |

## DEUTSCH

|                                                                               |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.                                         | Die Lebensmittel sind fettig.                                                                  | Wenn Sie fettige Zutaten in der Fritteuse frittieren, läuft eine große Menge Öl in den Frittierkorb. Das Öl erzeugt bei Kontakt mit der heißen Oberfläche des Frittierkorbs weißen Rauch. Dies hat keinen Einfluss auf das Produkt oder das Endergebnis. |
|                                                                               | Der Frittierkorb enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.                               | Der weiße Rauch entsteht, wenn sich das Fett im Korb erhitzt. Achten Sie darauf, dass Sie die Körbe nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.                                                                                                              |
| Frische Pommes frites werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.        | Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.                                         | Verwenden Sie naturbelassene Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie während des Bratvorgangs fest bleiben. Es gibt Kartoffelsorten, die sich besser für Fritteusen und Backöfen eignen.                                                              |
|                                                                               | Sie haben die Pommes frites vor dem Frittieren nicht gut abgespült.                            | Spülen Sie die Pommes frites gut ab, um die Stärke von der Außenseite der Pommes zu entfernen.                                                                                                                                                           |
| Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen. | Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser ab, die sie enthalten. | Achten Sie darauf, die Pommes frites gründlich zu trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.                                                                                                                                                                 |
|                                                                               |                                                                                                | Schneiden Sie die Pommes frites kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.                                                                                                                                                                       |
|                                                                               |                                                                                                | Für ein knusprigeres Ergebnis ein wenig mehr Öl hinzufügen.                                                                                                                                                                                              |

## 6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 03489

Produkt: Cecofry Advance 9000 Inox

Spannung: 220 - 240 V~

Frequenz: 50/60 Hz

Nennleistung 2800 W

Die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien



## 7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

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

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

## 8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

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

## 9. COPYRIGHT

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

## 1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Pannello di controllo
2. Unità principale
3. Griglia (una per ciascuna zona)
4. Cestello

Fig. 2 (Pannello di controllo)

1. ON/OFF
2. Avvio/pausa
3. Tasto aumento
4. Tasto riduzione
5. Combinazione dei cestelli
6. Tasto Sincronizzazione
7. Patatine fritte
8. Carne
9. Pollo
10. Verdura
11. Modalità Manuale
12. Dessert
13. Essiccazione
14. Pesce
15. Alternare Cestello
16. Tempo/Temperatura

**NOTA:**

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

## 2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio qualora fosse necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi e in buono stato. Se uno di

essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

- Lavare i cestelli e le griglie con acqua calda e sapone. Risciacquare e asciugare accuratamente.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno inumidito in acqua calda. Quindi asciugarlo bene.

#### **Contenuto della scatola**

- Cecofry Advance 9000 Inox
- Il presente manuale di istruzioni

### **3. FUNZIONAMENTO**

Fig. 2

#### **Accensione/spegnimento**

Premere il tasto ON/OFF per accendere/spegnere il dispositivo e per annullare tutte le funzioni. Quando l'apparecchio viene collegato alla rete elettrica, quest'icona si accende. Se lo si preme una volta, si illuminerà il pannello di controllo. Se lo si preme nuovamente, l'apparecchio si spegne.

#### **Avvio/Pausa**

Dopo aver selezionato il tempo e la temperatura, premere il tasto di Avvio/Pausa per iniziare a cucinare. Per mettere in pausa la cottura, selezionare la zona che si desidera mettere in pausa, quindi premere nuovamente il tasto Avvio/Pausa.

#### **Tempo/Temperatura**

Premere il tasto di Tempo/Temperatura per scegliere il tempo o la temperatura in ciascuna modalità dopo averla selezionata precedentemente. Utilizzare le icone di aumento o riduzione per aumentare o ridurre la durata.

#### **Selezione del cestello**

Premere l'icona Alternare Cestello per selezionare il cestello in cui si desidera cucinare.

**Impostazioni di cottura predefinite**

| Menù             | Temperatura (°C) | Intervallo Temperatura (°C) | Tempo (min) | Intervallo Tempo (min) |
|------------------|------------------|-----------------------------|-------------|------------------------|
| Patatine fritte  | 200              | 80-200                      | 20          | 1 - 60                 |
| Carne            | 180              | 80-200                      | 15          | 1 - 60                 |
| Pollo            | 185              | 80-200                      | 25          | 1 - 60                 |
| Verdura          | 160              | 80-200                      | 12          | 1 - 60                 |
| Modalità Manuale | 160              | 80-200                      | 20          | 1 - 60                 |
| Dessert          | 160              | 80-200                      | 25          | 1 - 60                 |
| Essiccazione     | 55               | 30 - 80                     | 8 (h)       | 1 - 24 (h)             |
| Pesce            | 180              | 80-200                      | 15          | 1 - 60                 |

ATTENZIONE: Si prega di notare che queste informazioni sono solo di riferimento. Poiché i cibi possono differire in origine, dimensioni, forma e marca, non è garantito che le impostazioni sottoindicate siano le più precise. Se si rimuove il cestello dalla friggitrice durante il funzionamento, la cottura non verrà alterata di molto.

NOTA: Se la friggitrice non è preriscaldata, il tempo di cottura deve aumentare di 3 minuti.

**Sincronizzazione (SYNC)**

Questa funzione consente ai cestelli di terminare la cottura allo stesso tempo, anche se la temperatura, il tempo o il menù selezionato sono diversi.

1. Introdurre gli alimenti nei cestelli. Quindi, introdurre i cestelli nella friggitrice.
2. Premere l'icona SYNC. Si illuminerà la zona del cestello 1. Dopodiché premere l'icona del menù desiderato.
3. Selezionare il cestello 2. Dopodiché premere l'icona del menù desiderato.

NOTA: È possibile selezionare un menù diverso per il secondo cestello.

4. Quindi premere l'icona Avvio/Pausa per avviare la cottura nel cestello in cui è stato programmato un maggior tempo di cottura. L'altro cestello visualizzerà "HOLD". Il secondo cestello si avvia quando a entrambi resta lo stesso tempo di cottura.

ATTENZIONE: Alcuni cibi dovranno essere girati a metà del processo di cottura. Per poterli girare, estrarre il cestello usando il manico. Una volta girati gli ingredienti, rimettere il cestello nella friggitrice. Quando si estrae il cestello, sul display appare la scritta "OPEN".

ATTENZIONE: Quando si usa la friggitrice per la prima volta, impostare la temperatura a 200°C e farla funzionare per 30 minuti senza alcun cibo all'interno.

5. Quando la cottura è finita, la friggitrice emette 5 segnali acustici e sul display compare la scritta "END". Il dispositivo si spegnerà dopo 20 secondi.
6. Rimuovere gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando pinze/utensili con punta in silicone. Non collocare il cestello sull'unità principale.

## L+R

Premere questa icona per cuocere una quantità maggiore dello stesso alimento o per cuocere alimenti diversi utilizzando lo stesso menù, la stessa temperatura e lo stesso tempo.

1. Introdurre gli alimenti nei cestelli. Quindi, introdurre i cestelli nella friggitrice.
2. Premere l'icona L+R, quindi selezionare il menù desiderato.
3. Quindi premere l'icona Avvio/Pausa per avviare la cottura in entrambi i cestelli.

NOTA: Alcuni ingredienti dovranno essere girati a metà del processo di cottura. Per poterli girare, estrarre il cestello usando il manico. Una volta girati gli ingredienti, rimettere il cestello nella friggitrice. Quando si estrae il cestello, sul display appare la scritta "OPEN".

4. Quando la cottura è finita, la friggitrice emette un segnale acustico e sul display compare la scritta "END". Il dispositivo si spegnerà dopo 20 secondi.
5. Rimuovere gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando pinze/utensili con punta in silicone.

## Avviare entrambi i cestelli nello stesso momento, ma non terminarli al contempo

1. Selezionare il cestello.
2. Dopodiché premere l'icona del menù desiderato. Premere l'icona del tempo per regolarlo. Utilizzare le icone di aumento o riduzione per aumentare o ridurre la durata.
3. Premere l'icona della temperatura per selezionarla. Utilizzare le icone di aumento e riduzione per aumentare o diminuire la temperatura.
4. Premere l'icona Avvio/Pausa per avviare la cottura in entrambi i cestelli.

NOTA: Alcuni ingredienti dovranno essere girati a metà del processo di cottura. Per poterli girare, estrarre il cestello usando il manico. Una volta girati gli ingredienti, rimettere il cestello nella friggitrice. Quando si estrae il cestello, sul display appare la scritta "OPEN".

5. Quando la cottura è finita in uno dei due cestelli, la friggitrice emette 5 segnali acustici e sul display compare la scritta "END". Il dispositivo si spegnerà dopo 20 secondi.
6. Rimuovere gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando pinze/utensili con punta in silicone. Attendere che finisca la cottura nell'altro cestello.

## 4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire la friggitrice dopo ogni uso.
  - I cestelli e le griglie sono ricoperti di uno strato di vernice antiaderente. Non usare utensili metallici o detergenti abrasivi che possano danneggiare la superficie antiaderente.
1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

NOTA: se si rimuovono i cestelli, la friggitrice si raffredda prima.

2. Utilizzare un panno umido per pulire la superficie esterna dell'apparecchio.
3. Pulire i cestelli con una spugna non abrasiva, inumidita in acqua calda con sapone. Per pulire le griglie, posizionarle nei cestelli e riempirli con acqua calda. Tenere le griglie in ammollo per 10 minuti.
4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Utilizzare una spazzola per eliminare tutti i resti di cibo.

NOTA: Se il cibo rimane attaccato alle griglie o ai cestelli, mettere le griglie e/o i cestelli in un lavandino con acqua calda e sapone e lasciarli in ammollo.

### Conservazione

1. Prima di riporre la friggitrice, assicurarsi che sia scollegata e che tutte le parti siano pulite e asciutte.
2. Non riporla in un luogo troppo caldo o umido.
3. Posizionare le griglie nei cestelli e i cestelli, a loro volta, nella friggitrice.
4. Riporre la friggitrice nella sua scatola originale o in un luogo fresco e asciutto.

## 5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema                                                                        | Possibile causa                                                                                    | Possibile soluzione                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La friggitrice ad aria non funziona.                                            | L'apparecchio non è collegato.                                                                     | Collegare la spina a una presa con messa a terra.                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                 | Il timer non è stato impostato.                                                                    | Impostare il tasto del timer sul tempo di preparazione necessario per accendere l'apparecchio.                                                                                                                                                                 |
| Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non si cuociono.              | Il cestello è troppo pieno.                                                                        | Mettete nel cestello quantità più piccole di ingredienti. Un minor numero di alimenti garantisce una frittura più rapida e uniforme.                                                                                                                           |
|                                                                                 | La temperatura impostata è troppo bassa.                                                           | Regolare la temperatura come desiderato.                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                 | Il tempo di cottura è troppo breve.                                                                | Impostare il timer sul tempo di preparazione desiderato.                                                                                                                                                                                                       |
| Frittura degli alimenti non uniforme.                                           | Alcuni ingredienti devono essere mescolati o girati a metà cottura.                                | Gli ingredienti sovrapposti (ad es., le patatine) devono essere smossi a metà cottura.                                                                                                                                                                         |
| Gli alimenti fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria. | Ha utilizzato un tipo di alimento progettato per essere preparato in una friggitrice tradizionale. | Utilizzare alimenti con una quantità minima di olio o aggiungerne a mano prima o durante la cottura.                                                                                                                                                           |
| Il cestello non scorre bene dentro la friggitrice.                              | Il cestello è troppo pieno.                                                                        | Per ottenere risultati ottimali, non inserire più di uno strato di cibo.                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                 | Il cestello non è ben inserito nella friggitrice.                                                  | Introdurre il cestello nella friggitrice in modo corretto.                                                                                                                                                                                                     |
| Esce del fumo bianco dalla friggitrice.                                         | Si stanno preparando degli alimenti grassi.                                                        | Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio si infila nel cestello. L'olio produce fumo bianco a contatto con la superficie calda del cestello. Questo non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale. |
|                                                                                 | Il cestello contiene ancora tracce di grasso dovute a usi precedenti.                              | Il fumo bianco è dovuto al grasso che si riscalda nel cestello. Assicurarsi di pulire correttamente il cestello dopo ogni uso.                                                                                                                                 |

ITALIANO

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

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 03489  
Prodotto: Cecofry Advance 9000 Inox  
Tensione: 220 - 240 V ~  
Frequenza: 50/60 Hz  
Potenza nominale: 2800 W

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previa notifica per migliorare la qualità del prodotto.  
Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le pile/batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.  
Il rispetto delle linee guida di cui sopra aiuterà a proteggere l'ambiente.



## 8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

Se si riscontra un problema con l'apparecchio o in caso di dubbi, si prega di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec al numero di telefono +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. Painel de controlo
2. Unidade principal
3. Grelha (uma para cada cesto)
4. Cesto

Painel de controlo. Fig. 2

1. Ligar/Desligar
2. Iniciar/Pausar
3. Aumentar
4. Diminuir
5. L+R (Combinação de cestos)
6. Sincronizar
7. Batatas fritas
8. Carne
9. Frango
10. Legumes
11. Modo DIY (manual)
12. Sobremesas
13. Desidratar
14. Peixe
15. Selecionar cesto
16. Tempo/Temperatura

NOTA:

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

## **2. ANTES DE USAR**

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

algun deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

- Lave os cestos e as grelhas com água quente e detergente. Enxague e seque-os bem.
- Limpe o interior e exterior do aparelho com um pano suave humedecido. Em seguida, seque-o bem.

**Conteúdo da caixa**

- Cecofry Advance 9000 Inox
- Manual de instruções

### 3. FUNCIONAMENTO

Fig. 2

**Ligar/Desligar**

Toque no ícone Ligar/Desligar para ligar ou desligar o aparelho e para cancelar todas as funções. Quando ligar o aparelho à rede elétrica, este ícone acender-se-á. Se o tocar uma vez, todo o painel de controlo ficará aceso. Se o tocar novamente, o aparelho desligar-se-á.

**Iniciar/Pausar**

Depois de seleccionar a temperatura e o tempo, toque no ícone Iniciar/Pausar para começar a cozinhar. Para fazer uma pausa na cozedura, selecione o cesto que pretende pausar e toque novamente no ícone Iniciar/Pausar.

**Tempo/Temperatura**

Toque no ícone Tempo/Temperatura para definir o tempo ou a temperatura em cada modo depois de o ter seleccionado previamente. Utilize os ícones Aumentar ou Diminuir para aumentar ou diminuir a duração.

**Seleção do cesto**

Toque no ícone Selecionar cesto para seleccionar o cesto onde vai cozinhar.

**Definições de cozedura predefinidas**

| Menu           | Temperatura (°C) | Faixa Temperatu-<br>ra (°C) | Tempo (min) | Faixa Tempo<br>(min) |
|----------------|------------------|-----------------------------|-------------|----------------------|
| Batatas fritas | 200              | 80-200                      | 20          | 1 - 60               |
| Carne          | 180              | 80-200                      | 15          | 1 - 60               |
| Frango         | 185              | 80-200                      | 25          | 1 - 60               |
| Legumes        | 160              | 80-200                      | 12          | 1 - 60               |
| DIY            | 160              | 80-200                      | 20          | 1 - 60               |
| Sobremesas     | 160              | 80-200                      | 25          | 1 - 60               |
| Desidratar     | 55               | 30 - 80                     | 8 h         | 1 - 24 h             |
| Peixe          | 180              | 80-200                      | 15          | 1 - 60               |

AVISO: estas informações são meramente indicativas. Uma vez que os alimentos podem variar em termos de origem, tamanho, forma e marca, não é possível garantir que as definições apresentadas abaixo sejam as mais adequadas. Retirar o cesto momentaneamente durante o processo não afetará à cozedura.

NOTA: se o aparelho não estiver pré-aquecido, deverá aumentar o tempo de cozedura em 3 minutos.

**Sincronização (SYNC)**

Esta função permite que ambos os cestos terminem ao mesmo tempo, mesmo que a temperatura, o tempo ou o menu selecionado sejam diferentes.

1. Coloque os alimentos nos cestos. Em seguida, coloque os cestos no interior do aparelho.
2. Toque no ícone SYNC. O indicador do cesto 1 acender-se-á. Em seguida, toque no ícone do menu pretendido.
3. Selecione o cesto 2. Em seguida, toque no ícone do menu pretendido.

NOTA: pode selecionar um menu diferente para o cesto 2.

4. Em seguida, toque no ícone Iniciar/Pausar para começar a cozinhar no cesto que foi programado para o tempo de cozedura mais longo. O ecrã mostrará "HOLD" para o outro cesto. O segundo cesto começará quando ambos tiverem o mesmo tempo restante.

ATENÇÃO: terá de virar alguns alimentos a meio do processo de cozedura. Para o fazer, retire o cesto segurando na pega. Uma vez virados os alimentos, volte a colocar o cesto no interior. Quando o cesto é retirado, mostrar-se-á "OPEN" no ecrã.

AVISO: quando utilizar o aparelho pela primeira vez, defina a temperatura para 200 °C e deixe-o

a funcionar durante 30 minutos sem qualquer alimento no interior.

5. Quando a cozedura estiver terminada, serão emitidos 5 bips e mostrar-se-á "END" no ecrã. O aparelho desligar-se-á após 20 segundos.
6. Retire os alimentos virando-os para cima ou utilizando uma pinça/utensílio com ponta de silicone. Não coloque o cesto sobre a estrutura principal.

### **L+R**

Toque neste ícone para cozinhar uma maior quantidade do mesmo alimento ou para cozinhar diferentes alimentos utilizando o mesmo menu, temperatura e tempo.

1. Coloque os alimentos nos cestos. Em seguida, coloque os cestos no interior do aparelho.
2. Toque no ícone L+R e, em seguida, selecione o menu pretendido.
3. Em seguida, toque no ícone Iniciar/Pausar para começar a cozinhar nos dois cestos.

NOTA: terá de virar alguns alimentos a meio do processo de cozedura. Para o fazer, retire o cesto segurando na pega. Uma vez virados os alimentos, volte a colocar o cesto no interior. Quando o cesto é retirado, mostrar-se-á "OPEN" no ecrã.

4. Quando a cozedura estiver concluída, a fritadeira emitirá um sinal sonoro e o ecrã mostrará "END". O aparelho desligar-se-á após 20 segundos.
5. Retire os alimentos virando-os para cima ou utilizando uma pinça/utensílio com ponta de silicone.

### **Iniciar os dois cestos ao mesmo tempo, mas não terminar ao mesmo tempo.**

1. Selecione o cesto.
2. Em seguida, toque no ícone do menu pretendido. Toque no ícone Tempo para definir o tempo de cozedura. Utilize os ícones Aumentar ou Diminuir para aumentar ou diminuir a duração.
3. Toque no ícone Temperatura para seleccionar a temperatura desejada. Utilize os ícones Aumentar ou Diminuir para aumentar ou diminuir a temperatura.
4. Toque no ícone Iniciar/Pausar para iniciar a cozedura nos dois cestos.

NOTA: terá de virar alguns alimentos a meio do processo de cozedura. Para o fazer, retire o cesto segurando na pega. Uma vez virados os alimentos, volte a colocar o cesto no interior. Quando o cesto é retirado, mostrar-se-á "OPEN" no ecrã.

5. Quando a cozedura estiver terminada num dos cestos, serão emitidos 5 bips e mostrar-se-á "END" no ecrã. O aparelho desligar-se-á após 20 segundos.
6. Retire os alimentos virando-os para cima ou utilizando uma pinça/utensílio com ponta de silicone. Aguarde que o outro cesto termine de cozer.

## 4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Limpe a fritadeira após cada utilização.
  - Os cestos e as grelhas são revestidos com tinta antiaderente. Não utilize utensílios metálicos nem produtos de limpeza abrasivos, podem danificar a superfície antiaderente.
1. Desligue o aparelho da rede e deixe-a arrefecer antes da limpeza.

NOTA: se retirar os cestos, o aparelho arrefecerá mais rapidamente.

2. Utilize um pano suave e húmido para limpar a parte exterior do aparelho.
3. Limpe os cestos com uma esponja não abrasiva humedecida em água morna com sabão. Para lavar as grelhas, coloque-as nos cestos e encha-os com água quente. Deixe as grelhas de molho durante 10 minutos.
4. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
5. Utilize uma escova para remover todos os restos de comida.

NOTA: se os alimentos ficarem colados nas grelhas ou nos cestos, coloque-os num lava-loiça com água morna e sabão e deixe-os de molho.

### Armazenamento

1. Antes de o guardar, certifique-se de que está desligado da tomada e de que todas as peças estão limpas e secas.
2. Não o guarde num local demasiado quente ou húmido.
3. Coloque as grelhas nos cestos e os cestos no interior da fritadeira.
4. Guarde o aparelho na sua caixa original ou num local limpo e seco.

## 5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema                                                      | Possível causa                                                                                   | Possível solução                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A fritadeira de ar quente não funciona.                       | O aparelho não está ligado.                                                                      | Ligue a ficha à uma tomada elétrica com ligação à terra.                                                                                                                                                          |
|                                                               | Não foi definido o tempo.                                                                        | Defina o tempo de cozedura necessário no ícone Temperatura/Tempo para ligar a fritadeira de ar.                                                                                                                   |
| Os alimentos fritos na fritadeira de ar não estão feitos.     | A quantidade de alimentos no compartimento é muito grande.                                       | Coloque quantidades mais pequenas. As quantidades mais pequenas arrefecem de forma uniforme e rápida.                                                                                                             |
|                                                               | A temperatura definida é excessivamente baixa.                                                   | Defina a temperatura de acordo com a temperatura desejada.                                                                                                                                                        |
|                                                               | O tempo de preparação é demasiado curto.                                                         | Defina o temporizador para o tempo de preparação desejado.                                                                                                                                                        |
| Os alimentos são fritos de forma irregular.                   | Alguns alimentos requerem ser mexidos a meio do processo de cozedura.                            | Os alimentos que ficam empilhados uns em cima dos outros (por exemplo, batatas fritas) devem ser agitados a meio do tempo de cozedura.                                                                            |
| Os alimentos fritos não estão crocantes quando são retirados. | A variedade de alimento utilizado está concebida para ser cozinhado numa fritadeira tradicional. | Utilize alimentos com uma mínima quantidade de óleo ou adicione-o manualmente antes ou durante o processo de cozedura.                                                                                            |
| O cesto não encaixa corretamente na fritadeira.               | Excesso de alimentos no cesto.                                                                   | Não encha o cesto para além da sua capacidade para obter melhores resultados.                                                                                                                                     |
|                                                               | O cesto não está corretamente colocado na fritadeira de ar.                                      | Insira corretamente o cesto no aparelho.                                                                                                                                                                          |
| Sai fumo branco da fritadeira de ar.                          | Está a cozinhar alimentos gordurosos.                                                            | Ao cozinhar alimentos gordurosos, uma grande quantidade de óleo vazará para o cesto. O óleo produz fumo branco quando toca a superfície quente do cesto. Isto não afeta a fritadeira de ar nem o resultado final. |
|                                                               | O cesto tem restos de gordura do uso anterior.                                                   | O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura no cesto. Certifique-se de que o limpa corretamente após cada utilização.                                                                                     |

PORTUGUÊS

|                                                                               |                                                                                             |                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| As batatas fritas frescas são fritadas de forma desigual na fritadeira de ar. | O tipo de batata utilizado não é o correto.                                                 | Utilize batatas frescas e certifique-se de que se mantêm firmes durante o processo de fritura. Existem variedades de batata mais adequadas para fritadeiras de ar e fornos. |
|                                                                               | Não lavou bem os pedaços de batata antes de os fritar.                                      | Enxague bem os pedaços de batata para remover o amido do exterior destes.                                                                                                   |
| As batatas fritas frescas não são crocantes quando saem da fritadeira de ar.  | A consistência crocante das batatas fritas depende da quantidade de água e óleo que tenham. | Certifique-se de secar bem as batatas antes de adicionar o óleo.                                                                                                            |
|                                                                               |                                                                                             | Corte as batatas em pedaços mais pequenos para obter um resultado mais crocante.                                                                                            |
|                                                                               |                                                                                             | Adicione um pouco mais de óleo para resultados mais crocantes.                                                                                                              |

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 03489  
Produto: Cecofry Advance 9000 Inox  
Tensão: 220-240 V  
Frequência: 50/60 Hz  
Potência nominal: 2800 W

As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto.  
Fabricado na China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



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

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e eletrónicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.  
A conformidade com as diretrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.



## 8. GARANTIA E SAT

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

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

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

## 9. COPYRIGHT

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

## 1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Controlepaneel
2. Hoofdapparaat
3. Rooster (één voor elke zone)
4. Mand

Fig. 2 (Bedieningspaneel)

1. ON/OFF
2. Start/Pauze
3. Verhogen
4. Verlagen
5. Combinatie van manden
6. Synchronisatie
7. Frietjes
8. Vlees
9. Kip
10. Groenten
11. Handmatige modus
12. Desserts
13. Dehydrateren
14. Vis
15. Mand verwisselen
16. Tijd/Temperatuur

### OPMERKING:

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

## 2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

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

van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

- Was de manden en roosters met heet zeepwater. Spoel en droog ze grondig.
- Maak de binnen en buitenkant van het product schoon met een doek die is bevochtigd met warm water. Droog het daarna goed af.

#### Inhoud van de doos

- Cecofry Advance 9000 Inox
- Handleiding

### 3. WERKING

Fig. 2

#### Aan/uit

Druk op de ON/OFF om het apparaat aan/uit te zetten en alle functies te annuleren. Wanneer u het apparaat aansluit op het lichtnet, gaat dit icoon branden. Als u er eenmaal op drukt, wordt het hele bedieningspaneel verlicht. Als u er nogmaals op drukt, wordt het apparaat uitgeschakeld.

#### Start/pauze

Druk na het selecteren van de temperatuur en tijd op het icoon Start/Pauze om het koken te starten. Om het koken te pauzeren, selecteert u de zone die u wilt pauzeren en drukt u nogmaals op het icoon Start/Pauze.

#### Tijd/Temperatuur

Druk op het icoon Tijd/Temperatuur om de tijd of temperatuur in elke modus in te stellen nadat u deze eerder heeft geselecteerd. Gebruik de iconen voor verhogen of verlagen om de duur te verhogen of verlagen.

#### Selectie van de mand

Druk op het icoon mand verwisselen om de mand te selecteren waarin u gaat koken.

#### Vooraf gedefinieerde kookinstellingen

| Menu     | Temperatuur (°C) | Temperatuurbereik (°C) | Tijd (min) | Tijdsbereik (min) |
|----------|------------------|------------------------|------------|-------------------|
| Frietjes | 200              | 80-200                 | 20         | 1 - 60            |
| Vlees    | 180              | 80-200                 | 15         | 1 - 60            |

## NEDERLANDS

|                  |     |         |       |            |
|------------------|-----|---------|-------|------------|
| Kip              | 185 | 80-200  | 25    | 1 - 60     |
| Groenten         | 160 | 80-200  | 12    | 1 - 60     |
| Handmatige modus | 160 | 80-200  | 20    | 1 - 60     |
| Desserts         | 160 | 80-200  | 25    | 1 - 60     |
| Dehydrateren     | 55  | 30 - 80 | 8 (h) | 1 - 24 (h) |
| Vis              | 180 | 80-200  | 15    | 1 - 60     |

Opmerking: Deze informatie is alleen bedoeld als referentie. Omdat ingrediënten kunnen variëren in oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen we niet garanderen dat de onderstaande instellingen de meest geschikte zijn. Het verwijderen van de mand tijdens het gebruik van de airfryer heeft nauwelijks invloed op het kookproces.

OPMERKING: Als de airfryer niet is voorverwarmd, moet de bereidingstijd met 3 minuten worden verlengd.

### Synchronisatie (SYNC)

Deze functie zorgt ervoor dat beide manden op hetzelfde moment klaar zijn, zelfs als de temperatuur, de tijd of het geselecteerde menu verschillend zijn.

1. Plaats de ingrediënten in de manden. Plaats de manden vervolgens in de airfryer.
2. Druk op het icoon SYNC. De zone van mand 1 licht op. Druk vervolgens op het gewenste menu icoon.
3. Selecteer mand 2. Druk vervolgens op het gewenste menu icoon.

OPMERKING: U kunt een ander menu selecteren voor mand 2.

4. Druk vervolgens op het icoon Start/Pauze om het koken te starten in de mand die is geprogrammeerd voor de langste kooktijd. De andere mand geeft «HOLD» weer. De tweede mand start wanneer beide manden evenveel tijd over hebben.

PAS OP: U moet sommige ingrediënten halverwege het kookproces omdraaien. Verwijder hiervoor de mand door de hendel vast te houden. Als de ingrediënten zijn omgedraaid, plaatst u de mand terug in de airfryer. Wanneer de mand wordt verwijderd, verschijnt «OPEN» op het display.

Opmerking: Als u de airfryer voor het eerst gebruikt, stelt u de temperatuur in op 200°C en laat u hem 30 minuten draaien zonder dat er voedsel in zit.

5. Als het koken klaar is, piept de airfryer 5 keer en verschijnt het woord «END» op het display. Het apparaat schakelt na 20 seconden uit.
6. Verwijder de ingrediënten door ze te schudden of met een tang met siliconen punt. Plaats de mand niet op het hoofdapparaat.

## L+R

Druk op dit icoon om een grotere hoeveelheid van hetzelfde voedsel te koken, of om verschillende soorten voedsel te koken met hetzelfde menu, dezelfde temperatuur en dezelfde tijd.

1. Plaats de ingrediënten in de manden. Plaats de manden vervolgens in de airfryer.
2. Druk op het icoon L+R en druk vervolgens op het gewenste menu.
3. Druk vervolgens op het icoon Start/Pauze om het koken in beide manden te starten.

OPMERKING: U moet sommige ingrediënten halverwege het kookproces omdraaien. Verwijder hiervoor de mand door de hendel vast te houden. Als de ingrediënten zijn omgedraaid, plaatst u de mand terug in de airfryer. Wanneer de mand wordt verwijderd, verschijnt «OPEN» op het display.

4. Als het koken klaar is, geeft de airfryer een pieptoon en verschijnt het woord «END» op het display. Het apparaat schakelt na 20 seconden uit.
5. Verwijder de ingrediënten door ze te schudden of met een tang met siliconen punt.

## Begin beide manden op hetzelfde moment, maar eindig niet op hetzelfde moment.

1. Selecteer de mand
2. Druk vervolgens op het gewenste menu icoon. Druk op het tijd icoon om de tijd aan te passen. Gebruik de iconen verhogen en verlagen om de duur te verhogen of te verlagen.
3. Druk op het temperatuur icoon om de temperatuur te selecteren. Gebruik de iconen voor verhogen en verlagen om de temperatuur te verhogen of te verlagen.
4. Druk op het icoon Start/Pauze om het koken in beide manden te starten.

OPMERKING: U moet sommige ingrediënten halverwege het kookproces omdraaien. Verwijder hiervoor de mand door de hendel vast te houden. Als de ingrediënten zijn omgedraaid, plaatst u de mand terug in de airfryer. Wanneer de mand wordt verwijderd, verschijnt «OPEN» op het display.

5. Als het koken in een van de zones klaar is, geeft de airfryer 5 pieptonen en verschijnt het woord «END» op het display. Het apparaat schakelt na 20 seconden uit.
6. Verwijder de ingrediënten door ze te schudden of met een tang met siliconen punt. Wacht tot de andere mand klaar is met koken.

## 4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Maakt de airfryer na elk gebruik schoon.
- De manden en roosters zijn gecoat met antikleefverf. Gebruik geen metalen keukengerei of schuurmiddelen om ze schoon te maken, want dat kan het antikleefoppervlak beschadigen.

## NEDERLANDS

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat de airfryer afkoelen.

OPMERKING: Als u de manden verwijderd, zal de airfryer sneller afkoelen.

2. Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van het product schoon te maken.
3. Maak de manden schoon met een niet-schurende spons bevochtigd met warm zeepwater. Om de rooster te wassen, plaatst u ze in de manden en vult u ze met heet water. Laat de roosters 10 minuten weken.
4. Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.
5. Gebruik een borstel om alle voedselresten te verwijderen.

OPMERKING: Als er voedsel aan de roosters of manden blijft plakken, zet ze dan in een gootsteen met warm zeepwater en laat ze weken.

### Het apparaat opbergen

1. Voordat u de airfryer opbergt, moet u ervoor zorgen dat de stekker uit het stopcontact is en dat alle onderdelen schoon en droog zijn.
2. Bewaar het niet op een plek die te warm of te vochtig is.
3. Plaats de roosters in de manden en de manden in de airfryer.
4. Bewaar de airfryer in de originele doos of op een schone, droge plaats.

## 5. PROBLEEMOPLOSSING

| Incidentie                                                     | Mogelijke oorzaak                                   | Mogelijke oplossing                                                                         |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| De airfryer werkt niet                                         | Het apparaat is niet aangesloten.                   | Sluit de stekker aan op een geaard stopcontact.                                             |
|                                                                | U heeft de timer niet ingesteld.                    | Stel de timer in op de bereidingstijd die nodig is om het apparaat in te schakelen.         |
| Ingrediënten die met de airfryer zijn gebakken zijn niet gaar. | De hoeveelheid ingrediënten in de mand is te groot. | Doe kleinere ingrediënten in de mand. Kleinere ingrediënten koken sneller en gelijkmatiger. |
|                                                                | De ingestelde temperatuur is te laag.               | Stel de temperatuur correct in.                                                             |
|                                                                | De voorbereidingstijd is te kort.                   | Stel de timer correct in.                                                                   |

|                                                                         |                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De ingrediënten worden ongelijk gebakken in de airfryer.                | Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden gedraaid.                     | Ingrediënten die op elkaar liggen (bijvoorbeeld patat) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.                                                                                                                                    |
| De gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen. | U heeft een gerecht gebruikt dat in een traditionele frituurpan moet worden bereid.           | Gebruik voedsel met een minimale hoeveelheid olie of voeg het handmatig toe voor of tijdens het koken.                                                                                                                                        |
| De mand is moeilijk in het apparaat te schuiven.                        | Er zitten te veel ingrediënten in de mand.                                                    | Vul de mand niet verder dan één laag voedsel voor het beste resultaat.                                                                                                                                                                        |
|                                                                         | De mand is niet goed in de airfryer geplaatst.                                                | Plaats de mand op de juiste manier in de airfryer.                                                                                                                                                                                            |
| Er komt witte rook uit het apparaat.                                    | U bereidt vette ingrediënten.                                                                 | Wanneer vettig voedsel in de airfryer wordt bereid, lekt er een grote hoeveelheid olie in de mand. De olie produceert witte rook bij contact met het hete oppervlak van de mand. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat. |
|                                                                         | De mand bevat sporen van vet door eerder gebruik.                                             | De witte rook komt door het opwarmen van het vet in de mand. Maak de mand na elk gebruik goed schoon.                                                                                                                                         |
| Verse frietjes worden ongelijk gebakken in de airfryer.                 | U heeft niet de juiste soort aardappel gebruikt.                                              | Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het koken. Er zijn aardappel soorten die meer geschikt zijn voor airfryers en ovens.                                                                                   |
|                                                                         | U hebt de frietjes niet goed afgespoeld voor het bakken.                                      | Spoel de frietjes goed af om het zetmeel van de buitenkant te verwijderen.                                                                                                                                                                    |
| Verse frietjes zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.        | Of frietjes knapperig zijn of niet hangt af van de hoeveelheid olie en water die ze bevatten. | Zorg ervoor dat u de frietjes goed droogt voordat u de olie toevoegt.                                                                                                                                                                         |
|                                                                         |                                                                                               | Snijdt de frietjes kleiner voor een knapperiger resultaat.                                                                                                                                                                                    |
|                                                                         |                                                                                               | Voeg een beetje meer olie toe voor een knapperiger resultaat.                                                                                                                                                                                 |

## 6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 03489

Product: Cecofry Advance 9000 Inox

Voltage: 220 - 240 V~

Frequentie: 50/60 Hz

Nominaal vermogen: 2800 W

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

Gemaakt in China | Ontworpen in Spanje.

## 7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

Voor gedetailleerde informatie over hoe elektrische en elektronische apparatuur en/of batterijen op de juiste manier kunnen worden weggegooid, moeten consumenten contact opnemen met hun plaatselijke autoriteiten.

Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

## 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 heeft, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.



## 9. COPYRIGHT

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

## **1. CZĘŚCI I KOMPONENTY**

Rys. 1

1. Panel sterowania
2. Korpus
3. Kratka (jedna dla każdej komory)
4. Kosz

Rys. 2 (Panel sterowania)

1. ON/OFF
2. Start/Pauza
3. Przycisk zwiększania
4. Przycisk zmniejszania
5. Łączenie koszy
6. Przycisk synchronizacji
7. Frytki
8. Mięso
9. Kurczak
10. Warzywa
11. Tryb Ręczny
12. Desery
13. Dehydratacja
14. Ryba
15. Wybór kosza
16. Czas/Temperatura

**UWAGA:**

Grafika tej instrukcji obsługi jest schematyczna i możliwe, że nie będzie całkowicie zgodna z produktem.

## **2. PRZED UŻYCIEM**

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.

- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone, i są w dobrym stanie. Jeśli któregośkolwiek z nich brakuje lub nie są w dobrym stanie, należy niezwłocznie skontaktować się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.
- Kosze i kratki należy myć gorącą wodą z płynem do mycia. Wypłucz i dobrze wysusz.
- Produkt należy czyścić wewnątrz i na zewnątrz szmatką zwilżoną w gorącej wodzie. Następnie wysusz dobrze urządzenie.

#### **Zawartość opakowania**

- Cecofry Advance 9000 Inox
- Ta instrukcja obsługi

### **3. FUNKCJONOWANIE**

Rys. 2

#### **Włączenie/wyłączenie**

Naciśnij przycisk ON/OFF, aby włączyć/wyłączyć urządzenie oraz aby anulować wszystkie funkcje. Po podłączeniu urządzenia do zasilania ikona ta zaświeci się. Jednokrotne naciśnięcie przycisku spowoduje podświetlenie całego panelu sterowania. Ponowne naciśnięcie przycisku spowoduje wyłączenie urządzenia.

#### **Start/Pauza**

Po wybraniu temperatury i czasu naciśnij przycisk Start/Pauza, aby rozpocząć gotowanie. Aby wstrzymać gotowanie, wybierz komorę, którą chcesz wstrzymać, a następnie ponownie naciśnij przycisk Start/Pauza.

#### **Czas/Temperatura**

Naciśnij przycisk Czas/Temperatura, aby ustawić czas lub temperaturę w każdym z trybów po ich wcześniejszym wybraniu. Użyj ikon zwiększania lub zmniejszania, aby zwiększyć lub zmniejszyć wartości.

#### **Wybór kosza**

Naciśnij ikonę Wyboru kosza, aby wybrać kosz, w którym chcesz gotować.

**Wstępnie ustawione tryby gotowania**

| Menu         | Temperatura (°C) | Zakres temperatur (°C) | Czas (min) | Zakres czasowy (min) |
|--------------|------------------|------------------------|------------|----------------------|
| Frytki       | 200              | 80-200                 | 20         | 1 - 60               |
| Mięso        | 180              | 80-200                 | 15         | 1 - 60               |
| Kurczak      | 185              | 80-200                 | 25         | 1 - 60               |
| Warzywa      | 160              | 80-200                 | 12         | 1 - 60               |
| Tryb Ręczny  | 160              | 80-200                 | 20         | 1 - 60               |
| Desery       | 160              | 80-200                 | 25         | 1 - 60               |
| Dehydratacja | 55               | 30 - 80                | 8 (h)      | 1 - 24 (h)           |
| Ryba         | 180              | 80-200                 | 15         | 1 - 60               |

**OSTRZEŻENIE:** Należy pamiętać, że informacje te są orientacyjne. Ponieważ składniki mogą różnić się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować, że pokazane ustawienia są najodpowiedniejsze. Wyjęcie kosza podczas pracy frytkownicy nie będzie miało dużego wpływu na proces gotowania.

**WAŻNE:** Jeśli frytkownica nie jest rozgrzana, czas gotowania należy wydłużyć o 3 minuty.

**Synchronizacja (SYNC)**

Funkcja ta umożliwia zakończenie pracy obu koszy w tym samym czasie, nawet jeśli temperatura, czas lub wybrane menu są różne.

1. Włóż składniki do koszy. Następnie włóż kosze do frytkownicy.
2. Naciśnij ikonę SYNC. Obszar kosza 1 powinien być podświetlony. Następnie naciśnij żądaną ikonę menu.
3. Wybierz kosz 2. Następnie naciśnij żądaną ikonę menu.

**WAŻNE:** Można wybrać inne menu dla kosza 2.

4. Następnie naciśnij ikonę Start/Pauza, aby rozpocząć gotowanie w koszu, który został zaprogramowany na najdłuższy czas gotowania. W drugim koszu wyświetlony zostanie komunikat „HOLD”. Drugi kosz uruchomi się, gdy obu koszykom pozostanie tyle samo czasu do końca gotowania.

**UWAGA:** Niektóre produkty będzie trzeba obrócić w trakcie procesu gotowania. W tym celu należy wyjąć kosz trzymając go za uchwyt. Po obróceniu produktów, włóż kosz z powrotem do frytkownicy. Po wyjęciu kosza na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OPEN”.

**OSTRZEŻENIE:** Przy pierwszym użyciu frytkownicy należy ustawić temperaturę na 200°C i

uruchomić ją na 30 minut bez jedzenia w środku.

5. Po zakończeniu gotowania frytkownica wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się „END”. Urządzenie wyłączy się po 20 sekundach.
6. Wyjmij składniki, odwracając kosz lub używając szczypiec/przyborów z silikonowymi końcówkami. Nie należy stawiać kosza na urządzeniu.

## L+R

Naciśnij tę ikonę, aby ugotować większą ilość tej samej potrawy lub ugotować różne potrawy przy użyciu tego samego menu, temperatury i czasu.

1. Włóż składniki do koszy. Następnie włóż kosze do frytkownicy.
2. Naciśnij ikonę L+R, a następnie naciśnij żądane menu.
3. Następnie naciśnij ikonę Start/Pauza, aby rozpocząć gotowanie w obu koszach.

**WAŻNE:** Niektóre produkty będzie trzeba obrócić w trakcie procesu gotowania. W tym celu należy wyjąć kosz, trzymając go za uchwyt. Po obróceniu produktów, włóż kosz z powrotem do frytkownicy. Po wyjęciu kosza na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OPEN”.

4. Po zakończeniu gotowania frytkownica wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „END”. Urządzenie wyłączy się po 20 sekundach.
5. Wyjmij składniki, odwracając kosz lub używając szczypiec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

## **Włączenie obu koszyków w tym samym czasie, ale zakończenie gotowania w różnym czasie.**

1. Wybierz kosz.
2. Następnie naciśnij żądaną ikonę menu. Naciśnij ikonę czasu, aby go ustawić. Użyj ikon zwiększania i zmniejszania, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania.
3. Naciśnij ikonę temperatury, aby ją ustawić. Użyj ikon zwiększania i zmniejszania, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę.
4. Następnie naciśnij ikonę Start/Pauza, aby rozpocząć gotowanie w obu koszach.

**WAŻNE:** Niektóre produkty będzie trzeba obrócić w trakcie procesu gotowania. W tym celu należy wyjąć kosz, trzymając go za uchwyt. Po obróceniu produktów, włóż kosz z powrotem do frytkownicy. Po wyjęciu kosza na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OPEN”.

5. Po zakończeniu gotowania w jednej z komór, frytkownica wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się słowo „END”. Urządzenie wyłączy się po 20 sekundach.
6. Wyjmij składniki, odwracając kosz lub używając szczypiec/przyborów z silikonowymi końcówkami. Poczekać, aż drugi kosz zakończy gotowanie.

## 4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyczyść frytkownicę po każdym użyciu.
  - Kosze i kratki są pokryte powłoką nieprzywieralną. Do ich czyszczenia nie używaj metalowych przyborów ani produktów ściernych, ponieważ może to uszkodzić powłokę nieprzywieralną.
1. Odłącz frytkownicę od gniazdka elektrycznego i pozwól jej ostygnąć.

WSKAZÓWKI: Po wyjęciu koszy frytkownica ostygnie szybciej.

2. Użyj wilgotnej szmatki do czyszczenia zewnętrznej części produktu.
3. Wyczyść kosze za pomocą nierysującej gąbki zwilżonej ciepłą wodą z płynem do mycia. Aby umyć kratki, umieść je w koszach i napełnij gorącą wodą. Pozostaw kratki do namoczenia na 10 minut.
4. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nierysującą gąbką.
5. Użyj szczoteczki, aby usunąć wszystkie resztki jedzenia.

WAŻNE: Jeśli żywność pozostaje przyklejona do kratek lub koszy, należy umieścić je w zlewie z ciepłą wodą z płynem do mycia i pozostawić do namoczenia.

### Przechowywanie

1. Przed przechowywaniem frytkownicy należy upewnić się, że jest ona odłączona od zasilania, a wszystkie jej części są czyste i suche.
2. Nie należy przechowywać jej w zbyt ciepłym lub wilgotnym miejscu.
3. Umieść kratki w koszach, a kosze wewnątrz frytkownicy.
4. Frytkownicę należy przechowywać w oryginalnym opakowaniu lub w czystym i suchym miejscu.

## 5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem                                                      | Prawdopodobna przyczyna                                               | Możliwe rozwiązanie                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frytkownica nie działa                                       | Urządzenie nie jest podłączone.                                       | Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka.                                                                                                                                                                           |
|                                                              | Czasomierz nie został ustawiony.                                      | Aby włączyć urządzenie, należy ustawić przycisk czasomierza na czas gotowania.                                                                                                                                     |
| Składniki smażone we frytkownicy nie są ugotowane.           | Ilość składników w koszu jest zbyt duża.                              | Umieść mniejsze partie składników w koszu. Mniejsze partie gotują się szybciej i bardziej równomiernie.                                                                                                            |
|                                                              | Ustawiona temperatura jest zbyt niska.                                | Dostosuj temperaturę za pomocą przycisku temperatury.                                                                                                                                                              |
|                                                              | Czas gotowania jest za krótki.                                        | Ustaw czasomierz na żądany czas gotowania.                                                                                                                                                                         |
| Jedzenie nie smaży się równomiernie.                         | Niektóre produkty należy wymieszać w połowie czasu gotowania.         | Składniki leżące jeden na drugim (np. frytki) należy wymieszać w połowie czasu gotowania.                                                                                                                          |
| Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjściu z frytkownicy. | Przekąski są przeznaczone do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy. | Używaj produktów z minimalną ilością oleju lub dodawaj go ręcznie przed lub w trakcie gotowania.                                                                                                                   |
| Nie można wsunąć kosza do komory frytkownicy.                | W koszu jest za dużo składników.                                      | Aby uzyskać najlepsze rezultaty, nie napętniaj kosza więcej niż jedną warstwą jedzenia.                                                                                                                            |
|                                                              | Kosz nie jest prawidłowo umieszczony we frytkownicy.                  | Prawidłowo włóż kosz do frytkownicy.                                                                                                                                                                               |
| Z urządzenia wydobywa się biały dym.                         | Są przygotowywane tłuste potrawy.                                     | Podczas smażenia tłustych potraw we frytkownicy, duża ilość oleju przedostanie się do kosza. Olej wydziela biały dym w kontakcie z gorącą powierzchnią kosza. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na efekt końcowy. |
|                                                              | Kosz nadal zawiera pozostałości tłuszczu z poprzedniego użytkowania.  | Biały dym jest spowodowany rozgrzaniem się tłuszczu w koszu. Pamiętaj, aby dokładnie wyczyścić kosz po każdym użyciu.                                                                                              |

|                                                                        |                                                                  |                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Świeże frytki smażą się nierównomiernie we frytkownicy beztłuszczowej. | Nie użyto właściwego typu ziemniaków.                            | Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają jędrne podczas smażenia. Istnieją odmiany ziemniaków bardziej odpowiednie do frytkownicy beztłuszczowej i piekarnika. |
|                                                                        | Frytki nie zostały dobrze wytlukane przed smażeniem.             | Dobrze optucz frytki, aby usunąć skrobię z ich zewnętrznej strony.                                                                                                           |
| Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.               | Chrupkość frytek zależy od ilości zawartego w nich oleju i wody. | Frytki należy dobrze osuszyć przed dodaniem oleju.                                                                                                                           |
|                                                                        |                                                                  | Pokrój frytki na mniejsze kawałki, aby były bardziej chrupiące.                                                                                                              |
|                                                                        |                                                                  | Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.                                                                                                             |

## 6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 03489

Produkt: Cecofry Advance 9000 Inox

Napięcie: 220 - 240 V ~

Frekwencja: 50/60 Hz

Moc znamionowa 2800 W

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

## 7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.



## 8. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

Cecotec odpowiada przed użytkownikiem lub konsumentem końcowym za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

## 9. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być, w całości lub w części, powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana lub rozpowszechniana za pomocą jakichkolwiek środków (elektronicznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## 1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obr. 1

1. Ovládací panel
2. Hlavní jednotka
3. Mřížka (jedna pro každou zónu)
4. Fritovací koš

Obr. 2 Ovládací panel

1. ON/OFF
2. Start/Pauza
3. Ikona zvýšení/prodloužení
4. Ikona snížení/zkrácení
5. Kombinace fritovacích košů
6. Ikona synchronizace
7. Hranolky
8. Maso
9. Kuře
10. Zelenina
11. Manuální režim DIY
12. Dezerty
13. Sušení
14. Ryby
15. Střídání fritovacích košů
16. Teplota/Čas

POZNÁMKA:

Grafika v tomto návodu je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

## 2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Můžete uschovat originální krabici a další obaly na bezpečném místě pro zabránění poškození spotřebiče, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat originální obal, ujistěte se, že všechny části recyklujete správně.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí balení a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
- Umyjte fritovací koše a mřížky horkou mýdlovou vodou. Opláchněte je a dobře vysušte.

- Vyčistěte vnitřek a vnějšek výrobku hadříkem navlhčeným v teplé vodě. Poté ho důkladně osušte.

Obsah krabice

- Cecofry Advance 9000 Inox
- Tento návod k použití

### 3. PROVOZ

Obr. 2

#### **Zapnutí/vypnutí**

Stiskněte ikonu ON/OFF pro zapnutí/vypnutí spotřebiče a pro zrušení všech funkcí. Po připojení spotřebiče k elektrické síti se tato ikona rozsvítí. Pokud ji stisknete jednou, rozsvítí se celý ovládací panel. Pokud ji stisknete znovu, fritéza se vypne.

#### **Start/Pauza**

Po zvolení teploty a času stiskněte ikonu Start/Pauza pro zahájení vaření. Pro pozastavení vaření vyberte zónu, kterou chcete pozastavit, a poté znovu stiskněte ikonu Start/Pauza.

#### **Teplota/Čas**

Stiskněte ikonu Teplota/Čas pro nastavení teploty nebo času v každém režimu po jeho předchozím výběru. Použijte ikony zvýšení nebo snížení pro zvýšení nebo snížení doby trvání.

#### **Výběr fritovacího koše**

Stiskněte ikonu Střídání fritovacích košů pro výběr koše, ve kterém se chystáte vařit.

## Předdefinovaná nastavení vaření

| Nabídka            | Teplota (°C) | Teplotní rozsah (°C) | Čas (min) | Časové rozmezí (min) |
|--------------------|--------------|----------------------|-----------|----------------------|
| Hranolky           | 200          | 80-200               | 20        | 1-60                 |
| Maso               | 180          | 80-200               | 15        | 1-60                 |
| Kuře               | 185          | 80-200               | 25        | 1-60                 |
| Zelenina           | 160          | 80-200               | 12        | 1-60                 |
| Manuální režim DIY | 160          | 80-200               | 20        | 1-60                 |
| Dezerty            | 160          | 80-200               | 25        | 1-60                 |
| Sušení             | 55           | 30-80                | 8 (h)     | 1-24 (h)             |
| Ryby               | 180          | 80-200               | 15        | 1-60                 |

**UPOZORNĚNÍ:** Upozorňujeme, že tyto informace jsou pouze orientační. Vzhledem k tomu, že se ingredience mohou lišit původem, velikostí, tvarem a značkou, nelze zaručit, že níže uvedená nastavení jsou nejvhodnější. Vyjmutí koše z fritézy během provozu téměř neovlivní proces vaření.

**POZNÁMKA:** Pokud fritéza není předehřátá, je třeba dobu přípravy prodloužit o 3 minuty.

### Synchronizace (SYNC)

Tato funkce umožňuje, aby oba fritovací koše ukončily vaření ve stejnou dobu, i když se teplota, čas nebo zvolená nabídka liší.

1. Vložte ingredience do fritovacích košů. Poté vložte koše do fritézy.
2. Stiskněte ikonu SYNC. Osvětlí se zóna fritovacího koše 1. Poté stiskněte požadovanou ikonu nabídky.
3. Vyberte fritovací koš 2. Poté stiskněte požadovanou ikonu nabídky.

**POZNÁMKA:** Můžete zvolit jinou nabídku pro fritovací koš 2.

4. Poté stiskněte ikonu Start/Pauza pro zahájení vaření v koši, který byl naprogramován na delší dobu vaření. Na displeji druhého koše se zobrazí «HOLD». Druhý koš se spustí, když oběma zbývá stejný čas.

**POZOR:** Některé ingredience budete muset v polovině procesu vaření obrátit. Za tímto účelem vyjměte koš tak, že ho přidržíte za rukojeť. Po obrácení ingrediencí vraťte koš zpět do fritézy. Při vyjmutí koše se na displeji zobrazí «OPEN».

**UPOZORNĚNÍ:** Při prvním použití fritézy nastavte teplotu na 200 °C a nechte ji nastavenou 30 minut bez vložených potravin.

5. Jakmile je vaření dokončeno, fritéza pětikrát zapípá a na displeji se zobrazí nápis «END». Fritéza se vypne po 20 sekundách.
6. Vyjměte ingredience překlopením nebo pomocí kleští/náčíní se silikonovou špičkou. Nepokládejte fritovací koš na hlavní jednotku.

## L+R

Stiskněte tuto ikonu pro vaření většího množství stejného pokrmu nebo pro vaření různých pokrmů pomocí stejné nabídky, teploty a času.

1. Vložte ingredience do fritovacích košů. Poté vložte koše do fritézy.
2. Stiskněte ikonu L+R a poté stiskněte požadovanou nabídku.
3. Pak stiskněte ikonu Start/Pauza pro zahájení vaření v obou koších.

**POZNÁMKA:** Některé ingredience budete muset v polovině procesu vaření obrátit. Za tímto účelem vyjměte koš tak, že ho přidržíte za rukojeť. Po obrácení ingrediencí vraťte koš zpět do fritézy. Při vyjmutí koše se na displeji zobrazí «OPEN».

4. Jakmile je vaření dokončeno, fritéza zapípá a na displeji se objeví nápis «END». Fritéza se vypne po 20 sekundách.
5. Vyjměte ingredience překlopením nebo pomocí kleští/náčíní se silikonovou špičkou.

## **Spuštění obou fritovacích košů ve stejnou dobu, ale jejich ukončení nebude probíhat ve stejnou dobu**

1. Vyberte fritovací koš.
2. Poté stiskněte požadovanou ikonu nabídky. Stiskněte ikonu času pro jeho nastavení. Použijte ikony zvýšení/prodloužení nebo snížení/zkrácení pro prodloužení nebo zkrácení doby trvání.
3. Stiskněte ikonu teploty pro její nastavení. Použijte ikony zvýšení/prodloužení nebo snížení/zkrácení pro zvýšení nebo snížení teploty.
4. Pak stiskněte ikonu Start/Pauza pro zahájení vaření v obou koších.

**POZNÁMKA:** Některé ingredience budete muset v polovině procesu vaření obrátit. Za tímto účelem vyjměte koš tak, že ho přidržíte za rukojeť. Po obrácení ingrediencí vraťte koš zpět do fritézy. Při vyjmutí koše se na displeji zobrazí «OPEN».

5. Jakmile je vaření v jedné ze zón ukončeno, fritéza pětikrát zapípá a na displeji se zobrazí nápis «END». Fritéza se vypne po 20 sekundách.
6. Vyjměte ingredience překlopením nebo pomocí kleští/náčíní se silikonovou špičkou. Počkejte, až se ukončí vaření v druhém koši.

## 4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Vyčistěte fritézu po každém použití.
- Fritovací koše a mřížky jsou potaženy vrstvou nepřilnavé barvy. Nepoužívejte kovové náčiní ani abrazivní prostředky k čištění, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

1. Odpojte fritézu ze zásuvky a nechte ji vychladnout.

POZNÁMKA: Pokud vyjmete koše, fritéza se dříve ochladí.

2. Použijte jemný vlhký hadřík pro čištění venkovní části produktu.
3. Vyčistěte koše neabrazivní houbou navlhčenou v teplé mýdlové vodě. Pro umytí mřížek, je vložte do fritovacích košů a naplňte je horkou vodou. Ponechte mřížky 10 minut namočené.
4. Vyčistěte vnitřek spotřebiče horkou vodou a neabrazivní houbou.
5. Použijte kartáček pro odstranění zbytků jídla.

POZNÁMKA: Pokud potraviny zůstanou přilepené na mřížkách nebo koších, vložte je do dřezu s teplou mýdlovou vodou a nechte je odmočit.

### Skladování

1. Před uskladněním fritézy se ujistěte, že je odpojená od sítě a že všechny její části jsou čisté a suché.
2. Neskladujte ji na příliš horkém nebo vlhkém místě.
3. Vložte mřížky do košů a koše do fritézy.
4. Skladujte fritézu v její originální krabici nebo na čistém a suchém místě.

## 5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

| Problém                                                               | Možná příčina                                                       | Možné řešení                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Horkovzdušná fritéza nefunguje                                        | Spotřebič není zapojen do zásuvky.                                  | Zapojte zástrčku do uzemněné zásuvky.                                                                                                                                                                  |
|                                                                       | Nenastavili jste čas.                                               | Upravte ikonu času na dobu přípravy potřebnou pro zapnutí spotřebiče.                                                                                                                                  |
| Ingredience ke fritování v horkovzdušné fritéze se nefritují.         | Množství surovin v koši je příliš velké.                            | Vkládejte menší dávky ingrediencí do koše. Menší dávky se vaří rychleji a rovnoměrněji.                                                                                                                |
|                                                                       | Nastavená teplota je příliš nízká.                                  | Upravte ikonu teploty podle potřebné teploty.                                                                                                                                                          |
|                                                                       | Čas přípravy je příliš krátký.                                      | Nastavte čas na potřebnou dobu přípravy.                                                                                                                                                               |
| Ingredience se fritují nerovnoměrně v horkovzdušné fritéze.           | Některé ingredience je potřeba v polovině doby přípravy protřepat.  | Ingredience, které jsou na sobě (např. hranolky), je potřeba protřepat v polovině doby přípravy.                                                                                                       |
| Fritovaná předkrmy nejsou po vytažení z horkovzdušné fritézy křupavé. | Použili jste typ předkrmů určených pro přípravu v tradiční fritéze. | Připravujte potraviny s použitím minimálního množství oleje nebo ho přidejte před nebo během vaření.                                                                                                   |
| Nelze řádně zasunout fritovací koš do fritézy.                        | V koši je příliš mnoho ingrediencí.                                 | Nepřeplňujte koš více než jednou vrstvou potravin pro dosažení co nejlepších výsledků.                                                                                                                 |
|                                                                       | Koš není ve fritéze správně umístěn.                                | Vložte správně koš do horkovzdušné fritézy.                                                                                                                                                            |
| Ze spotřebiče vychází bílý kouř.                                      | Připravujete masné ingredience.                                     | Při fritování masných surovin v horkovzdušné fritéze prosakuje do koše velké množství oleje. Olej vytváří bílý kouř při kontaktu s horkým povrchem koše. To neovlivňuje zařízení ani konečný výsledek. |
|                                                                       | Koš stále obsahuje stopy mastnoty z předchozího používání.          | Bílý kouř vzniká v důsledku zahřívání tuku v koši. Ujistěte se, že jste koš řádně vyčistili po každém použití.                                                                                         |

|                                                                    |                                                                     |                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Čerstvé hranolky se fritují nerovnoměrně v horkovzdušné fritěze.   | Nepoužili jste správný druh brambor.                                | Použijte čerstvé brambory a dbejte na to, aby během smažení zůstaly pevné. Existují odrůdy brambor vhodnější pro horkovzdušné fritězy a trouby. |
|                                                                    | Neopláchli jste řádně nakrájené bramborové před smažením.           | Opláchněte nakrájené brambory, abyste je zbavili škrobu.                                                                                        |
| Čerstvé hranolky nejsou po vyjmutí z horkovzdušné fritězy křupavé. | Křupavost hranolků závisí na množství oleje a vody, které obsahují. | Ujistěte se, že jste nakrájené brambory před přidáním oleje dobře osušili.                                                                      |
|                                                                    |                                                                     | Nakrájejte brambory na menší kousky pro dosažení křupavějšího výsledku.                                                                         |
|                                                                    |                                                                     | Přidejte trochu více oleje pro dosažení křupavějšího výsledku.                                                                                  |

## 6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Referenční číslo výrobku: 03489

Výrobek: Cecofry Advance 9000 Inox

Napětí: 220–240 V~

Frekvence: 50/60 Hz

Nominální výkon: 2800 W

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

## 7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

Pro podrobnější informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se spotřebitelé měli

obrátkit na místní úřady.

Dodržování výše uvedených pokynů přispívá 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 asistenční službu společnosti Cecotec na čísle +34 96 321 07 28.

## 9. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v tomto návodu jsou majetkem společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, zčásti nebo jako celek, reprodukován, ukládán do systému obnovy, přenášen nebo distribuován žádnými prostředky (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobným způsobem) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

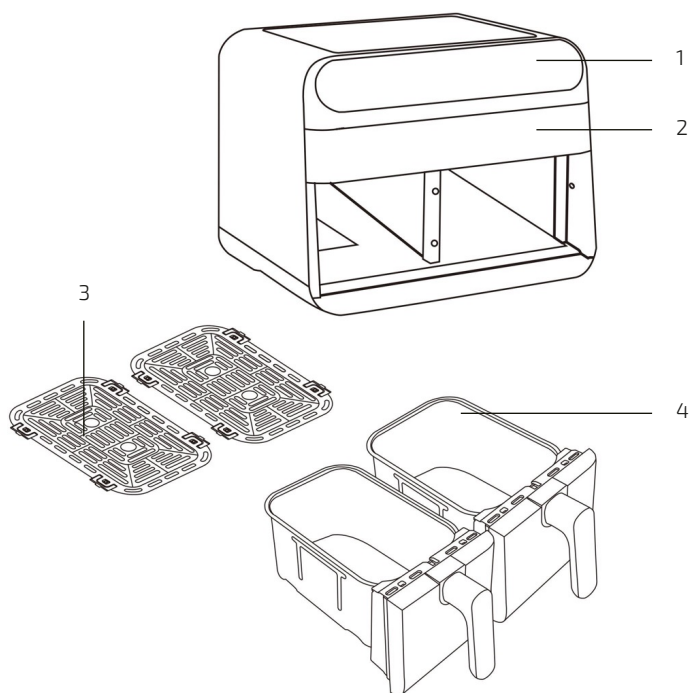


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

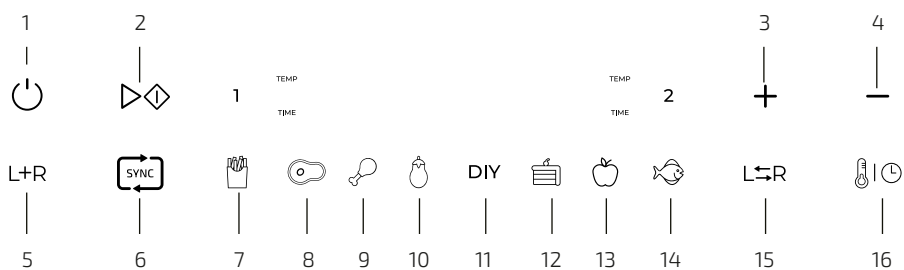


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2



[www.cecotec.es](http://www.cecotec.es)

Cecotec Innovaciones S.L.  
Av. Reyes Católicos, 60  
46910, Alfafar (Valencia), Spain  
SF01240123