

cecotec

CECOFRY ADVANCE DOUBLE

Freidora dietética/ Air fryer.



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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	8
Instructions de sécurité	12
Sicherheitshinweise	16
Istruzioni di sicurezza	20
Instruções de segurança	24
Veiligheidsvoorschriften	28
Instrukcje bezpieczeństwa	32
Bezpečnostní pokyny	37

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	41
2. Antes de usar	41
3. Funcionamiento	42
4. Limpieza y mantenimiento	46
5. Resolución de problemas	47
6. Especificaciones técnicas	49
7. Reciclaje de Aparatos Eléctricos y Electrónicos	49
8. Garantía y SAT	49

INDEX

1. Parts and components	51
2. Before use	51
3. Operation	52
4. Cleaning and Maintenance	56
5. Troubleshooting	57
6. Technical specifications	58
7. Disposal of old electrical appliances	58
8. Technical support and warranty	59

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	60
2. Avant utilisation	60
3. Fonctionnement	61
4. Nettoyage et entretien	65
5. Résolution de problèmes	66
6. Spécifications techniques	68
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	69
8. Garantie et SAV	69

INHALT

1. Teile und Komponenten	70
2. Vor dem Gebrauch	70
3. Bedienung	71
4. Reinigung und Wartung	75
5. Problembeseitigung	76
6. Technische Spezifikationen	78
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	78
8. Garantie und Kundendienst	79

INDICE

1. Parti e componenti	80
2. Prima dell'uso	80
3. Funzionamento	81
4. Pulizia e manutenzione	85
5. Risoluzione dei problemi	86
6. Specifiche tecniche	87
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	88
8. Garanzia e supporto tecnico	88

ÍNDICE

1. Peças e componentes	89
2. Antes de usar	89
3. Funcionamento	90
4. Limpeza e manutenção	94
5. Resolução de problemas	95
6. Especificações técnicas	97
7. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos	97
8. Garantia e SAT	97

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	99
2. Voor u het toestel gebruikt	99
3. Werking	100
4. Schoonmaak en onderhoud	104
5. Probleemoplossing	105
6. Technische specificaties	106
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	107
8. Garantie en technische ondersteuning	107

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	108
2. Przed użyciem	108
3. Funkcjonowanie	109
4. Czyszczenie i konserwacja	113
5. Rozwiązywanie problemów	113
6. Dane techniczne	115
7. Recycling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	116
8. Gwarancja i Serwis techniczny	116

OBSAH

1. Části a složení	117
2. Před použitím	117
3. Fungování	118
4. Čištění a údržba	122
5. Řešení problémů	122
6. Technické specifikace	124
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	124
8. Záruka a technický servis	125

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Por favor, guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro para futuras consultas o nuevos usuarios.

- Lea íntegramente estas instrucciones antes de instalar o utilizar su aparato, ya que contienen información importante que le ayudará a conseguir el mejor rendimiento de su equipo. Es su responsabilidad asegurarse de que todos los usuarios estén informados acerca de las precauciones mencionadas en este manual.
- Este aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años de edad y mayores de 8 años si están continuamente supervisados. Este aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años. La limpieza y el mantenimiento de usuario no deben ser realizados por niños.
- Este dispositivo debe estar colocado en una superficie/ posición estable con las asas colocadas para evitar el derramamiento de líquidos calientes.
- PRECAUCIÓN: compruebe que el dispositivo y su embalaje no tengan daños. Nunca use el dispositivo si presenta algún daño, contacte inmediatamente con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
- El material de embalaje puede ser peligroso para los niños. Retírelo y póngalo fuera de su alcance.
- Use siempre el enchufe que se suministra con el dispositivo.

No modifique el enchufe suministrado con el aparato si no se ajusta a la toma de corriente.

- En caso de mal funcionamiento, la reparación debe ser realizada por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec, en caso contrario quedará anulada la garantía.
- Para desconectar el dispositivo, tire del enchufe, nunca tire del cable.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No lo utilice en el exterior.
- Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones.
- Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincide con los requisitos de voltaje especificados en la etiqueta de clasificación del aparato (220 - 240 V).
- Recomendamos que la habitación en la que vaya a utilizar el aparato esté equipada con un extractor de humos o bien esté ventilada.
- Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual, cualquier otro uso no está recomendado por el fabricante y podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y/o la vida del usuario.
- Desenchufe el aparato de la corriente antes de moverlo, limpiarlo o cuando no vaya a utilizarlo.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.

- No utilice alargadores, a no ser que se lo recomiende un electricista cualificado. Utilizar el tipo incorrecto de alargador puede causar daños en el dispositivo o lesiones en el usuario.
- No utilice el producto si el cable, el enchufe o la estructura presenta daños o si no funciona correctamente, ha sufrido alguna caída o ha sido dañado.
- No use el producto en lugares potencialmente peligrosos, como ambientes inflamables, explosivos, con presencia de químicos o húmedos.
- Sitúe la freidora en una superficie plana y resistente al calor. No sitúe el dispositivo cerca de fuentes de calor, lugares con niveles altos de humedad o cerca de materiales inflamables.
- No hay piezas útiles en el interior de la freidora. No intente desmontar el producto.
- Este dispositivo no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.
- No introduzca ni permita que sus dedos u otros objetos entren en las aberturas de ventilación, ya que podrían causar descargas eléctricas o incendios.
- No llene la bandeja de aceite, podría causar riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del dispositivo mientras esté funcionando.
-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. Las superficies accesibles del producto podrían alcanzar temperaturas altas durante el funcionamiento. Tenga cuidado de no quemarse.
- No sumerja el cable, el enchufe, ni cualquier otra parte no extraíble del producto en agua u otros líquidos. No exponga al agua las conexiones eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes a ser cocinados dentro del

cesto para evitar que entren en contacto con las resistencias.

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

- No intente reparar el dispositivo por su propia cuenta.
- Siempre desconecte el dispositivo cuando termine de usarlo.

SAFETY INSTRUCTIONS

Please, keep this instruction manual in a safe place for future reference or new users.

- Read these instructions carefully before assembling or using the product, as they contain important information that will help you get the best out of your equipment. It is your responsibility to make sure every user is informed about the warnings and precautions stated in this instruction manual.
- The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. It can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep this appliance and its power cord out of reach of children under the age of 8. Cleaning and maintenance tasks should not be carried out by children.
- This device must be placed in a stable surface/position with the handles placed to avoid any hot liquid spill.
- **WARNING:** check if the device and package are not damaged. Never use the device if it is damaged, immediately contact the Cecotec Technical Support Service.
- Packaging material may be dangerous to children. Remove it and place it out of their reach.
- Always use the socket provided with the device. Do not

modify the socket provided with the device if it does not match the power socket.

- In case of malfunctioning, repair must be carried out by the Cecotec Technical Support Service; otherwise the warranty will be void.
- To unplug the device, pull from the socket, never from the cord.
- This device is intended for household use only. Do not operate it outdoors.
- When using electrical appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance (220 V – 240 V).
- We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working extractor fan or it is well ventilated.
- Use the device only for the purposes described in this instruction manual, any other use is not recommended by the manufacturer and could have a detrimental effect on the lifespan of the appliance and/or the safety of the user.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec in order to avoid any type of danger.
- Do not twist, bend, pull or damage the power cord. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not let it touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the

working surface or worktop.

- Do not use extension cords, unless advised by a qualified electrician. Using the wrong type could cause damages or injuries to the user.
- Do not use the appliance if its cord, plug or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- The appliance must not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres, nor near flammable materials.
- Place the fryer on an even, heat-resistant surface. Do not place the device near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- There are no internal serviceable parts. Do not attempt to disassemble the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation opening, as it could cause an electrical shock or fire.
- Do not fill the container with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.
-  This symbol means: warning, hot surface. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Be careful not to burn yourself.
- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the product in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.
- Always put the ingredients to be fried inside the basket, to prevent them from coming into contact with the resistors.

- Make sure your hands are completely dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the device from the outlet when it is not in use or being cleaned. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts, and before cleaning the appliance.
- Do not leave the fryer unattended while connected to the mains supply.
- Do not lean over the fryer while in use.
- Be careful not to touch the surfaces of the fryer as they will become hot when in use.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance functions properly. Turn off and unplug the appliance before moving and cleaning it. Allow it to completely cool down before cleaning or storing it.
- Make sure the device is correctly plugged into a socket.
- Do not place the appliance against a wall. Leave at least 10 cm of free space on the back and sides and 10 cm of free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- During operation, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may also come out when removing the basket from inside the device.
- Unplug the device immediately if you see black smoke coming out the device. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the device.
- We recommend the use of heatproof gloves when touching the rack or the basket.
- Do not try to repair the device by yourself.
- After using the device, always unplug it.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veuillez garder ce manuel d'instructions dans un lieu sécurisé pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.

- Veuillez lire ces instructions avant d'assembler ou d'utiliser votre appareil, elles contiennent des informations importantes qui vous aideront à obtenir les meilleurs résultats avec votre équipement. Veillez à ce que tous les utilisateurs soient informés des précautions mentionnées dans ce manuel.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés constamment. Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances si elles sont surveillées et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique. Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants.
- Cet appareil doit être placé sur une surface stable avec les poignées en place pour éviter tout déversement de liquides chauds.
- ATTENTION : vérifiez que l'appareil et son emballage ne sont pas endommagés. N'utilisez jamais l'appareil s'il est endommagé, contactez immédiatement le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
- Le matériel d'emballage peut être dangereux pour les enfants. Retirez-le et mettez-le hors de portée des enfants.
- Utilisez toujours la prise fournie avec l'appareil. Ne modifiez pas la prise fournie avec l'appareil si elle n'est pas adaptée à la prise de courant.

- En cas de mauvais fonctionnement, la réparation doit être effectuée par le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec, sinon la garantie sera annulée.
- Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche, jamais sur le câble.
- Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Ne l'utilisez pas en extérieur.
- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions afin de réduire le risque d'incendies, de décharges électriques ou de lésions.
- Vérifiez que le voltage du réseau électrique coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification du produit (220-240 V),
- Il est recommandé d'utiliser cet appareil dans une pièce aérée où il y ait un extracteur.
- Utilisez cet appareil aux fins décrites dans ce manuel. Toute autre utilisation qui ne soit pas recommandée par le fabricant pourrait réduire la vie utile de l'appareil ou mettre l'utilisateur en danger.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le transporter, nettoyer ou si vous n'allez pas l'utiliser.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble présente des dommages, il doit être réparé par le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- N'utilisez pas de rallonges, à moins qu'un électricien qualifié le recommande. Si vous utilisez une mauvaise rallonge, cela

pourrait abîmer l'appareil ou blesser les utilisateurs.

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

de toucher la prise ou d'allumer l'appareil.

- Débranchez l'appareil s'il n'est pas en fonctionnement ou s'il est en train d'être nettoyé. Laissez refroidir le produit avant d'assembler ou enlever une pièce quelconque, et/ou avant de le nettoyer.
- Ne laissez la friteuse sans surveillance si elle est branchée sur la prise de courant.
- Ne vous inclinez vers la friteuse si elle est en fonctionnement.
- Ne touchez pas la friteuse lorsqu'elle est en fonctionnement. La surface pourrait être chaude.
- Pour assurer le correct fonctionnement de l'appareil, le nettoyage et l'entretien doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions. Éteignez et débranchez l'appareil avant de le déplacer ou de le nettoyer. Laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Vérifiez que l'appareil soit branché sur une prise de courant.
- Ne placez pas l'appareil près du mur. Laissez une distance de sécurité de 10 cm derrière, et autre de 10 cm de chaque côté. Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez.
- L'appareil émet de la vapeur chaude à travers les ouvertures latérales pendant son fonctionnement. Maintenez les mains et le visage éloignés de la vapeur et des sorties d'air. De l'air chaud pourrait sortir de l'appareil lorsque vous retirez le panier.
- Débranchez l'appareil immédiatement si vous observez que de la fumée noire sorte de lui. Attendez à ce que la fumée disparaisse pour retirer le panier.
- Nous recommandons l'utilisation de gants résistants à la chaleur lors de l'utilisation de la grille ou du panier.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Déconnectez l'appareil si vous avez fini de l'utiliser.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für ein zukünftiges Nachschlagen oder für neue Benutzer an einem sicheren Ort auf.

- Bitte lesen Sie diese Anleitung gründlich durch, bevor Sie Ihr Gerät installieren oder in Betrieb nehmen, denn sie enthält wichtige Informationen, die Ihnen helfen werden, das Gerät optimal zu nutzen. Es liegt in Ihrer Verantwortung, sicherzustellen, dass alle Benutzer über die in dieser Bedienungsanleitung erwähnten Vorsichtsmaßnahmen informiert sind.
- Dieses Gerät darf von Kindern von 0 bis 8 Jahren nicht benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und über 8 Jahren unter ständiger Aufsicht verwendet werden. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie in der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen werden und die damit verbundenen Risiken verstehen. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahre auf. Reinigung und Wartung sollte niemals von Kindern durchgeführt werden.
- Dieses Gerät muss auf einer stabilen Oberfläche/Position mit angebrachten Griffen aufgestellt werden, um ein Verschütten von heißen Flüssigkeiten zu vermeiden.
- VORSICHT: Überprüfen Sie Verpackung und Gerät sofort auf. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist, sondern wenden Sie sich sofort an den Technischer Kundendienst von Cecotec.
- Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich sein. Nehmen Sie es heraus und legen Sie es außer Reichweite.

- Verwenden Sie immer den mit dem Gerät gelieferten Stecker. Ändern Sie den mit dem Gerät gelieferten Stecker nicht, wenn er nicht in die Steckdose passt.
- Im Falle einer Fehlfunktion muss die Reparatur durch den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec durchgeführt werden, andernfalls erlischt die Garantie.
- Ziehen Sie zum Trennen des Geräts am Stecker, niemals am Kabel.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannungsanforderungen übereinstimmt (220 - 240 V).
- Wir empfehlen, dass der Raum, in dem Sie das Gerät benutzen werden, mit einem Rauchabzug ausgestattet ist oder belüftet ist.
- Verwenden Sie dieses Gerät für die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke. Jede andere Verwendung wird vom Hersteller nicht empfohlen und kann die Lebensdauer des Geräts und/oder die Lebensdauer des Benutzers nachteilig beeinflussen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder Sie es nicht benutzen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um jegliche Art von Gefahr zu vermeiden.
- Das Netzkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark

gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen in Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals auf der Arbeitsfläche.

- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, es sei denn, dies wird von einem qualifizierten Elektriker empfohlen. Die Verwendung des falschen Typs von Verlängerungskabeln kann zu Schäden am Gerät oder Verletzungen des Benutzers führen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder das Gehäuse sichtbare Schäden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder heruntergefallen sind.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in gefährlichen Bereichen, wie z.B. in leicht entflammaren, explosiven, chemischen oder feuchten Umgebungen.
- Stellen Sie die Fritteuse auf eine flache, hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder brennbaren Materialien.
- Es gibt keine nützlichen Teile im Inneren der Fritteuse. Versuchen Sie nicht, das Produkt zu zerlegen.
- Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- Stecken Sie nicht Ihre Finger oder andere Gegenstände in die Belüftungsöffnungen ein, da dies zu Stromschlägen oder Bränden führen könnte.
- Füllen Sie die Ölwanne nicht, da dies zu einem Brandrisiko führen kann.
- Versuchen Sie niemals, die Innenseite des Gerätes beim Funktionieren zu berühren.



Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Produktoberflächen können während

des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.

- Tauchen Sie Kabel, Stecker oder andere nicht entfernbare Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Tauchen Sie elektrische Verbindungen nicht in Wasser.
- Stellen Sie die Zutaten immer in den Gareinsatz, damit sie nicht mit den Widerständen in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker nur wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.
- Lassen Sie die Fritteuse nicht unbeaufsichtigt an das Stromnetz angeschlossen.
- Lehnen Sie sich nicht über die Fritteuse, während sie läuft.
- Berühren Sie nicht die Fritteuse, während sie läuft, da sie sehr heiß sein kann.
- Die Reinigung und die Wartung sollten gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes zu gewährleisten. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es reinigen oder bewegen. Vor der Reinigung oder Lagerung vollständig abkühlen lassen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht nah an die Wand. Lassen Sie einen Sicherheitsabstand von 10 cm von der Rückseite des Geräts und weitere 10 cm auf jeder Seite. Stellen Sie beim Betrieb keinen Gegenstand oben auf das Gerät.
- Während das Gerät in Betrieb ist, gibt es heißen Dampf durch die Luftauslassöffnungen ab. Halten Sie Hände und Gesicht

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

- Trennen Sie das Gerät sofort vom Netz, wenn Sie schwarzen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, um den Gareinsatz aus dem Inneren des Geräts zu entfernen.
- Wir empfehlen die Verwendung von hitzebeständigen Handschuhen, wenn Sie das Gitter oder den Korb anfassen.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Si prega di conservare questo manuale di istruzioni in un luogo sicuro per consultazioni future o nuovi utenti.

- Si prega di leggere queste istruzioni per intero prima di montare o utilizzare il dispositivo. Contengono informazioni importanti che permettono di ottenere le migliori prestazioni dal prodotto. È sua responsabilità assicurarsi che tutti gli utenti siano informati riguardo le precauzioni di questo manuale.
- Questo apparecchio non deve essere usato da bambini da 0 a 8 anni. Questo elettrodomestico può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni di età sotto la sorveglianza continua di un adulto. Questo prodotto può essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto sorveglianza o avendo ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparato in modo sicuro e comprendono i rischi che lo

stesso implica. Mantenere l'apparato e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore a 8 anni. La pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini.

- Questo dispositivo deve essere posizionato su una superficie stabile con i cestelli in posizione per evitare la fuoriuscita di liquidi caldi.
- PRECAUZIONE: controllare che il dispositivo e il suo imballaggio non siano danneggiati. Non utilizzare mai il dispositivo se è danneggiato in qualsiasi modo, contattare immediatamente l'assistenza tecnica Cecotec.
- Il materiale da imballaggio può essere pericoloso per i bambini. Rimuoverlo e tenerlo fuori dalla loro portata.
- Utilizzare sempre la spina fornita con il dispositivo. Non modificare la spina fornita con l'apparecchio se non è adatta alla presa.
- In caso di malfunzionamento, la riparazione deve essere effettuata dal centro di assistenza ufficiale Cecotec, altrimenti la garanzia decade.
- Non tirare il cavo per scollegare il dispositivo, scollegarlo dalla presa.
- Questo dispositivo è progettato solo per uso domestico. Non usare all'aperto.
- Quando si usano apparecchi elettronici, occorre rispettare alcune precauzioni di sicurezza base per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni.
- Verificare che la tensione di rete elettrica coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto (220 - 240 V).
- È consigliabile che la stanza nella quale verrà usato il prodotto disponga di una cappa filtrante o sia ben ventilata.
- Utilizzare questo apparecchio esclusivamente per i fini descritti in questo manuale, qualsiasi altro tipo di impiego

non è raccomandato dal fabbricante e potrebbe ripercuotersi negativamente sulla vita utile dell'apparato stesso e/o la vita dell'utente.

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

- Non inserire le dita né lasciare che altri oggetti entrino nelle aperture di ventilazione, in quanto ciò potrebbe causare scosse elettriche o incendi.
- Non riempire la vaschetta di olio, potrebbe comportare rischio d'incendio.
- Non toccare l'interno del dispositivo mentre è in funzione.
-  Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda. La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere alta mentre si usa il prodotto. Prestare attenzione a non scottarsi.
- Non sommergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte estraibile del prodotto in acqua o altri liquidi. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua.
- Collocare sempre gli ingredienti da cuocere all'interno del cestello per evitare il contatto con le resistenze.
- Assicurarsi di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o di accendere il prodotto.
- Scollegare l'apparato quando non è in uso o se si sta pulisce. Lasciare raffreddare completamente prima di montare o ritirare qualsiasi parte e/o procedere con la pulizia.
- Non lasciare la friggitrice collegata alla rete elettrica senza sorveglianza.
- Non appoggiarsi sulla friggitrice mentre è in funzione.
- Non toccare la superficie della friggitrice mentre è in funzione, poiché potrebbe essere calda.
- Per garantire il corretto funzionamento del dispositivo, la pulizia e manutenzione del prodotto devono essere effettuate in linea con questo manuale di istruzioni. Spegner e scollegare il prodotto prima di muoverlo o pulirlo. Lasciare raffreddare completamente prima di pulirlo o conservarlo.
- Verificare che il dispositivo sia collegato dalla corrente.
- Non collocare il dispositivo a contatto con la parete.

Mantenere una distanza di sicurezza di 10 cm rispetto alla parte posteriore del dispositivo e altri 10 cm da ogni lato. Non collocare oggetti sopra il prodotto quando in uso.

- Durante il funzionamento il dispositivo emette vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite dell'aria. Potrebbe uscire aria calda dal dispositivo quando si rimuove il cestello dall'interno del dispositivo.
- Se si vede del fumo nero che esce dall'apparato, scollegarlo immediatamente. Attendere che il fumo scompaia per rimuovere il cestello dall'interno dell'apparecchio.
- Si raccomanda l'uso di guanti resistenti al calore quando si maneggia la griglia o il cestello.
- Non tentare di riparare il dispositivo per conto proprio.
- Scollegare sempre il dispositivo al termine dell'uso.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Por favor, mantenha este manual de instruções num local seguro para referência futura ou para novos utilizadores.

- Por favor, leia completamente estas instruções antes de instalar ou utilizar o seu aparelho, pois contém informações importantes que o ajudarão a obter o melhor desempenho do seu equipamento. É da sua responsabilidade assegurar que todos os utilizadores sejam informados sobre as precauções mencionadas neste manual.
- O aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos e maiores de 8 anos se estiveram continuamente sob supervisão. Este produto pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de

experiência e conhecimento se estão supervisionados ou tenham recebido instruções concernentes ao uso do aparelho de uma forma segura e entendem os riscos que este implica. Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. Limpeza e manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças.

- Este dispositivo deve ser colocado sobre uma superfície/ posição estável com pegos no lugar para evitar derramamento de líquidos quentes.
- ATENÇÃO: Verificar se o dispositivo e a sua embalagem estão danificados. Nunca utilizar o dispositivo se este estiver danificado de alguma forma, contactar imediatamente com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
- O material de embalagem pode ser perigoso para as crianças. Removê-lo e pô-lo fora de alcance.
- Utilizar sempre a ficha fornecida com o dispositivo. Não modificar a ficha fornecida com o aparelho se este não encaixar na tomada.
- Em caso de mau funcionamento, a reparação deve ser efectuada pelo Serviço Oficial de Assistência Técnica da Cecotec, caso contrário a garantia será anulada.
- Para desligar o dispositivo, puxar a ficha, nunca puxar o cabo.
- Este dispositivo foi concebido apenas para uso doméstico. Não o utilize em exteriores.
- Ao utilizar aparelhos eléctricos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndio, descarga eléctrica e lesões.
- Certifique-se de que a tensão de rede eléctrica corresponde aos requisitos de tensão especificados na etiqueta de classificação do aparelho (220 - 240 V).

- Recomendamos que o espaço onde vai utilizar o aparelho esteja equipado com um extrator de fumos ou seja ventilado.
- Utilize este dispositivo para os fins descritos no presente manual, qualquer outra utilização não é recomendada pelo produtor e pode afetar negativamente a vida útil do dispositivo e/ou a vida do utilizador.
- Desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar ou quando não o utilizar.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque superfícies quentes. Não deixe que o cabo se aproxime da superfície de cozedura.
- Não utilize extensores, a não ser que esteja recomendado por um electricista qualificado. O uso do tipo errado de extensor pode causar danos no dispositivo ou lesões no utilizador.
- Não utilize o produto se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentam danos ou se não funciona corretamente, sofreu alguma queda ou foi danificado.
- Não utilizar o produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, húmidos ou com produtos químicos.
- Situe o produto numa superfície plana e resistente ao calor. Não utilize o dispositivo perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.
- Não existem peças úteis no interior da fritadeira. Não tente desmontar o produto.
- Este produto não está desenhado para funcionar através de

temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.

- Não inserir ou permitir que os seus dedos ou outros objectos entrem nas aberturas de ventilação, pois isto pode causar choque eléctrico ou fogo.
- Não encha a bandeja de óleo, poderá causar risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do dispositivo enquanto estiver em funcionamento.



Este símbolo significa: cautela, superfície quente. As superfícies acessíveis do produto poderiam alcançar temperaturas altas durante o funcionamento. Tenha cuidado para não se

queimar.

- Não submerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do produto em água ou outros líquidos. Não exponha as conexões elétricas à água.
- Coloque sempre os ingredientes a cozinhar dentro do cesto para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Desconecte o aparelho quando não o estiver a usar ou durante a limpeza. Deixe que arrefeça por completo antes de montar ou retirar qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.
- Não deixe a fritadeira conectada à rede elétrica sem supervisão.
- Não se incline sobre a fritadeira enquanto estiver a funcionar.
- Não tocar na superfície da fritadeira enquanto estiver em funcionamento, já que pode estar quente.
- Para garantir o correto funcionamento do dispositivo, as tarefas de limpeza e manutenção devem ser feitas de acordo com este manual. Desligue e desconecte o produto antes de o mover ou limpar. Deixe que arrefeça completamente antes

de o limpar ou guardar.

- Certifique-se de que o cabo esteja bem conectado à corrente.
- Não encoste o aparelho à parede. Deixe uma distância de segurança de 10 cm da parte de trás do dispositivo e de 10 cm de cada lado. Não coloque nenhum objeto encima do produto enquanto o estiver a usar.
- Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, emite vapor quente através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das saídas de ar. O ar quente pode sair do dispositivo quando se retira o cesto do interior do dispositivo.
- Desconecte o dispositivo imediatamente se vir fumo preto a sair do dispositivo. Aguarde até o fumo desaparecer para retirar o cesto do interior do dispositivo.
- Recomendamos a utilização de luvas resistentes ao calor ao manusear a grelha ou o cesto.
- Não tente reparar o dispositivo por conta própria.
- Desligue sempre o dispositivo quando terminar de o usar.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats voor toekomstige naslag of nieuwe gebruikers.

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het toestel installeert of in gebruik neemt, aangezien deze belangrijke informatie bevat die u zal helpen de beste prestaties uit uw apparatuur te halen. Het is uw verantwoordelijkheid ervoor te zorgen dat alle gebruikers op de hoogte zijn van de voorzorgsmaatregelen die in deze handleiding worden genoemd.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van

0 tot 8 jaar. Kinderen vanaf 8 jaar kunnen het apparaat gebruiken onder toezicht. Dit product kan gebruikt worden door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaalvermogen of met een gebrek aan ervaring en kennis, indien ze onder toezicht staan of als ze instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen die ermee verbonden zijn. Houd het toestel en de kabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Het schoonmaken en het onderhoud door de gebruiker mag niet uitgevoerd worden door kinderen.

- Dit apparaat moet op een stabiele ondergrond/positie worden geplaatst met de handgrepen op hun plaats om morsen van hete vloeistoffen te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Controleer het apparaat en de verpakking op beschadigingen. Gebruik het apparaat nooit als deze beschadigd is, neem onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- Verpakkingsmateriaal kan gevaarlijk zijn voor kinderen. Verwijder het en houd het buiten bereik van kinderen.
- Gebruik altijd de stekker die bij het apparaat is geleverd. Wijzig de bij het apparaat geleverde stekker niet als deze niet in het stopcontact past.
- In geval van storing dient de reparatie te worden uitgevoerd door de officiële Cecotec Technische Hulpdienst, anders vervalt de garantie.
- Om het apparaat los te koppelen, trekt u aan de stekker, nooit aan het snoer.
- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het product niet buitenshuis.
- Bij het gebruik van elektrische apparaten moet u bepaalde basisvoorzorgsmaatregelen in acht nemen om het risico op brand, elektrische schokken en verwondingen te beperken.

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje van het apparaat vermeld staat (220 - 240 V).
- Wij bevelen aan dat de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt, is voorzien van een afzuigkap of wordt geventileerd.
- Gebruik dit apparaat voor de in deze handleiding beschreven doeleinden, elk ander gebruik wordt door de producent afgeraden en kan de levensduur van het apparaat en/of het leven van de gebruiker nadelig beïnvloeden.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst, schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt.
- Controleer de kabel regelmatig 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 aanrecht hangen.
- Gebruik geen verlengsnoeren, tenzij aanbevolen door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik van het verkeerde type verlengsnoer kan schade aan het toestel of letsel van de gebruiker veroorzaken.
- Gebruik het toestel niet als de kabel, de stekker of de behuizing beschadigd zijn of niet correct werken of als ze gevallen zijn.
- Gebruik het product niet in een potentieel gevaarlijke omgeving, zoals een brandbare, explosieve, chemische of natte omgeving.
- Plaats het product op een vlak en hittebestendig oppervlak. Plaats het toestel niet nabij warmtebronnen, op plekken met een hoge vochtigheidsgraad of in de buurt van brandbare materialen.

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

uitgevoerd worden zoals beschreven in deze handleiding om de correcte werking van het toestel te verzekeren. Schakel het product uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het product verplaatst of schoonmaakt. Laat het toestel volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of opbergt.

- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op de stroomvoorziening.
- Plaats het apparaat niet tegen de muur. Laat een veiligheidsafstand van 10 cm van de achterkant van het toestel en nog eens 10 cm aan elke kant. Plaats geen enkel object op het toestel als het in gebruik is.
- Terwijl het toestel in werking is, geeft de hete stoom af via de luchtuitlaatopeningen. Houd handen en gezicht op veilige afstand van stoom- en luchtopeningen. Er kan hete lucht uit het toestel komen wanneer u het mandje uit het toestel haalt.
- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u zwarte rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rook is verdwenen en haal het mandje uit het apparaat.
- Wij bevelen het gebruik van hittebestendige handschoenen aan bij het hanteren van het rek of de korf.
- Probeer niet om zelf het product te repareren.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u klaar bent met het gebruik van het toestel.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy zachować tę instrukcję w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości lub dla nowych użytkowników.

- Prosimy o zapoznanie się z tymi instrukcjami w całości przed instalacją lub użytkowaniem urządzenia, ponieważ

zawierają one ważne informacje, które pomogą uzyskać najlepszą wydajność urządzenia. Twoim obowiązkiem jest upewnienie się, że wszyscy użytkownicy zostali poinformowani o środkach ostrożności wymienionych w niniejszej instrukcji.

- To urządzenie nie może być używane przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze niż 8 lat, jeśli są pod statym nadzorem osób dorosłych. To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i jeśli rozumieją związane z tym ryzyko. Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia.
- To urządzenie powinno być umieszczone na stabilnej powierzchni / pozycji z przymocowanymi uchwytami, aby uniknąć rozlania gorących płynów.
- UWAGA: Sprawdź urządzenie i jego opakowanie pod kątem uszkodzeń. Nigdy nie używaj zmywarki, jeśli jest uszkodzona, skontaktuj się bezpośrednio z serwisem technicznym Cecotec.
- Materiał opakowania może być szkodliwy dla dzieci. Usuń je i umieść zdala od ich zasięgu.
- Używaj zawsze wtyczki sprzedawanej wraz z urządzeniem. Nie modyfikuj gniazdka dostarczonego wraz z urządzeniem, jeśli nie pasuje do gniazdka.
- W przypadku złego działania, naprawa powinna być zrealizowana przez oficjalny serwis techniczny Cecotec a w przeciwnym razie gwarancja produktu zostanie anulowana.
- Aby odłączyć urządzenie od zasilania, złap za wtyczkę, nie

ciągnij za kabel.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj go na zewnątrz.
- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze podejmować podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom dotyczącym napięcia określonym na tabliczce znamionowej urządzenia (220 - 240 V).
- Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym będziesz używać urządzenia, było wyposażone w wyciąg dymu lub było wentylowane.
- Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji, jakiegokolwiek inne użycie nie jest zalecane przez producenta i może niekorzystnie wpłynąć na żywotność urządzenia i / lub życie użytkownika.
- Odtłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przenoszeniem, czyszczeniem lub gdy nie jest używane.
- Regularnie należy sprawdzać kabel zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny serwis pomocy technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju zagrożeń.
- Nie zginaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby kabel zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Nie używaj przedłużaczy, chyba że zaleci to wykwalifikowany elektryk. Użycie niewłaściwego przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia

użytkownika.

- Nie używaj produktu, jeśli kabel, wtyczka lub rama są uszkodzone lub działają nieprawidłowo, upuszczone lub uszkodzone.
- Nie używaj produktu w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
- Postaw frytkownicę na płaskiej, żaroodpornej powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, miejsc o dużej wilgotności lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Wewnątrz frytkownicy nie ma żadnych przydatnych części. Nie próbuj rozmontowywać produktu.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do działania za pośrednictwem czasomierzy ani zewnętrznych systemów zdalnego sterowania.
- Nie wkładaj ani nie pozwalaj, aby palce lub inne przedmioty dostały się do otworów wentylacyjnych, ponieważ może to spowodować poważne obrażenia, porażenie prądem lub pożar.
- Nie napętniaj miski olejowej, może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.
-  Ten symbol oznacza: Dane powierzchnie produktu mogą się nagrzewać podczas pracy. Uważaj, aby się nie poparzyć.
- Nie wystawiać ani nie zanurzać przewodu, wtyczki, elementów elektrycznych ani innych niemożliwych do usunięcia części produktu w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiać połączeń elektrycznych na działanie wody.
- Składniki do ugotowania należy zawsze umieszczać w koszu, aby nie stykały się z elementami grzejnymi.
- Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem produktu

upewnij się, że twoje ręce są całkowicie suche.

- Odłącz urządzenie, gdy nie jest używane lub do czyszczenia. Przed zamontowaniem lub usunięciem jakiegokolwiek części i / lub czyszczeniem pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Nie pozostawiaj frytkownicy podłączonej do zasilania bez nadzoru.
- Nie nachylaj się nad frytkownicą podczas jej pracy.
- Nie dotykaj powierzchni frytkownicy podczas jej działania, ponieważ może być gorąca.
- Czyszczenie i konserwację produktu należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, aby zapewnić prawidłowe działanie. Wyłącz i odłącz produkt przed przenoszeniem lub czyszczeniem. Przed czyszczeniem lub przechowywaniem pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej.
- Nie umieszczaj urządzenia blisko ściany. Pozostaw bezpieczną odległość 10 cm z tyłu urządzenia i kolejne 10 cm z każdej strony. Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na produkcie, gdy jest używany.
- Podczas pracy urządzenie wydziela gorącą parę przez otwory wylotowe powietrza. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworów wentylacyjnych pary i powietrza. Z urządzenia może wydostawać się gorące powietrze po wyjęciu kosza z wnętrza urządzenia.
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zobaczysz czarny dym wydobywający się z urządzenia. Poczekać, aż dym się rozejdzie, aby wyjąć kosz z wnętrza urządzenia.
- Zalecamy używanie rękawiczek odpornych na ciepło przed obchodzeniem się z kratką lub koszem.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Zawsze odłączaj urządzenie po zakończeniu użytkowania.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tento návod k použití si uschovejte na bezpečném místě pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Před instalací nebo používáním spotřebiče si kompletně přečtěte tento návod, protože obsahuje důležité informace, které vám pomohou dosáhnout nejlepšího výkonu vašeho zařízení. Je vaší povinností zajistit, aby všichni uživatelé byli informováni o bezpečnostních opatřeních uvedených v této příručce.
- Tento spotřebič nesmí používat děti od 0 do 8 let. Tento přístroj mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod neustálým dohledem. Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Udržujte přístroj a jeho kabel z dosahu dětí mladších 8mi let. Čištění a údržbu by neměly dělat děti.
- Toto zařízení musí být umístěno na stabilním povrchu/pozici s úchyty na místě, aby se zabránilo rozlití horkých kapalin.
- **UPOZORNĚNÍ:** Zkontrolujte, zda zařízení a jeho obal nejsou poškozeny. Pokud je přístroj jakkoli poškozen, nikdy jej nepoužívejte a okamžitě kontaktujte technickou podporu společnosti Cecotec.
- Obalový materiál může být pro děti nebezpečný. Odstraňte ho a dejte ho mimo dosah.
- Vždy používejte zástrčku dodanou s přístrojem. Zástrčku dodanou se spotřebičem neupravujte, pokud se nehodí do zásuvky.
- V případě poruchy musí opravu provést oficiální technická asistenční služba Cecotec, jinak záruka zaniká.

- Chcete-li přístroj odpojit, vytáhněte zástrčku, nikdy netahejte za kabel.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Nepoužívejte venku.
- Při používání elektrických spotřebičů je vždy třeba dodržovat základní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá požadavkům na napětí uvedeným na typovém štítku spotřebiče (220 - 240 V).
- Doporučujeme, aby místnost, ve které budete spotřebič používat, byla vybavena odsávačem kouře nebo větraná.
- Tento spotřebič používejte k účelům popsaným v tomto návodu, jakékoli jiné použití výrobce nedoporučuje a mohlo by mít nepříznivý vliv na životnost spotřebiče a/nebo život uživatele.
- Před přemístěním, čištěním nebo nepoužíváním spotřebič odpojte od sítě.
- Pravidelně kontrolujte přívodový kabel, abyste zjistili viditelná poškození. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven u oficiálního technického servisu Cecotec, aby se tak předešlo jakýmkoli nebezpečím.
- Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, pokud to nedoporučuje kvalifikovaný elektrikář. Použití nesprávného typu prodlužovacího kabelu může způsobit poškození zařízení nebo zranění uživatele.
- Přístroj nepoužívejte, pokud kabel, zásuvka nebo samotný přístroj je poškozený, nefunguje správně, spadl nebo byl poškozen.

- Nepoužívejte produkt na potenciálně nebezpečných místech, jako jsou hořlavá, výbušná, chemická nebo mokrá prostředí.
- Umístěte přístroj vždy na povrchy rovné a odolné proti teple. Neumísťujte zařízení do blízkosti zdrojů tepla, míst s vysokou vlhkostí nebo do blízkosti hořlavých materiálů.
- Uvnitř fritézy nejsou žádné užitečné části. Nepokoušejte se demontovat přístroj.
- Tento přístroj není navržen, aby fungoval prostřednictvím časovače nebo dálkových ovladačů.
- Do větracích otvorů nevkládejte prsty ani jiné předměty, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem nebo požár.
- Neplňte olejovou vanu, mohlo by to způsobit požár.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku zařízení, pokud je v provozu.
-  Tento symbol znamená: Pozor, horký povrch. Přístupné povrchy výrobku se mohou během provozu zahřát. Dávejte pozor, ať se nespálíte.
- Nedávejte kabel, zásuvku, elektrické části nebo jinou nevyjímatelnou část přístroje do vody ani jiné tekutiny. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Suroviny, které budete vařit, vždy vkládejte do koše, aby nedošlo ke kontaktu s topnými tělesy.
- Ujistěte se, že máte naprosto suché ruce, než se dotknete zásuvky nebo zapnete přístroj.
- Odpojte přístroj, pokud ho nepoužíváte a nebo pokud ho čistíte. Před montáží nebo odstraněním jakýchkoli částí a / nebo čištěním jej nechte úplně vychladnout.
- Nenechávejte přístroj během zapnutí v elektrické síti bez dozoru.
- Během smažení se neopírejte o fritézu.
- Během provozu se nedotýkejte povrchu fritézy, protože může být horká.

- Abyste zajistili správné fungování přístroje, čistěte a udržujte přístroj v souladu s tímto návodem na použití. Vypněte a vypojte přístroj ze sítě před přemístěním a nebo před čištěním. Nechejte přístroj úplně vychladnout než ho začnete čistit a než ho schováte.
- Ujistěte se, že je spotřebič připojen k elektrické síti.
- Neumísťujte zařízení blízko ke zdi. Dodržujte bezpečnou vzdálenost 10 cm od zadní části zařízení a dalších 10 cm na každé straně. Nepokládejte žádné předměty na přístroj, pokud ho používáte.
- Když je spotřebič v provozu, vydává horkou páru otvory pro výstup vzduchu. Když je spotřebič v provozu, vydává horkou páru otvory pro výstup vzduchu. Když budete vyjímat koš zevnitř zařízení, může ze zařízení unikat horký vzduch.
- Pokud ze zařízení vychází černý kouř, poté odpojte zařízení. Vyčkejte, dokud kouř nezmizí, abyste vyjmuli koš zevnitř zařízení.
- Při manipulaci se stojanem nebo košem doporučujeme používat žáruvzdorné rukavice.
- Nepokoušejte se opravit přístroj vlastními silami.
- Po ukončení používání zařízení vždy odpojte.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Dispositivo

Fig. 1

1. Carcasa
2. Panel de control
3. Asa del cestillo
4. Cestillo
5. Rejilla
6. Rejilla de ventilación
7. Cable de alimentación

Panel de control

Fig. 2

8. Icono de Encendido/Apagado
9. Selectores de tiempo
10. Programas predeterminados
11. Selectores de temperatura
12. Icono de Inicio/Pausa
13. Icono de cestillo izquierdo
14. Icono de sincronización de cocinado
15. Icono de precalentamiento
16. Icono de misma configuración en ambos cestillos
17. Icono de cestillo derecho
18. Pantalla de cestillo izquierdo
19. Pantalla de cestillo derecho

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

2. ANTES DE USAR

- Este producto presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el dispositivo de su caja, y guarde la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro. Le ayudará a prevenir daños en el producto 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 incluidas y en buen estado. Si

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

- Utilice un paño húmedo para limpiar tanto el exterior como el interior del dispositivo y séquelo. No moje los elementos calefactores.
- Limpie los cestillos y las rejillas en profundidad con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva. (Fig.3)
- Coloque adecuadamente las rejillas en los cestillos y sitúe nuevamente los cestillos en el dispositivo para poder utilizarlo. (Fig.4)
- No llene el dispositivo con aceite ni ningún otro líquido.

3. FUNCIONAMIENTO

Con este dispositivo puede cocinar a la vez en ambos cestillos con diferentes temperaturas y tiempos, lo que le ahorrará tiempo al realizar sus recetas favoritas. Este dispositivo dispone de un recetario con numerosas recetas que podrá cocinar fácilmente.

1. Coloque el dispositivo sobre una superficie estable, plana y resistente al calor. No lo coloque nunca sobre la vitrocerámica.
2. Conecte el cable de alimentación a la red eléctrica.
3. Pulse el icono de Encendido/Apagado (8) para encender el dispositivo.
4. Retire los cestillos y coloque los alimentos sobre la rejilla de estos.
5. Alinee cuidadosamente las guías de los cestillos y del cuerpo de la freidora para colocarlos de nuevo en su posición inicial.
6. Seleccione el cestillo (13/17) o los cestillos (16) que desee programar y a continuación seleccione un programa o ajuste el tiempo y temperatura de cocinado manualmente.
7. Pulse el icono de Inicio/Pausa (12) para que el dispositivo comience a cocinar.
8. Cuando el dispositivo finalice el cocinado emitirá un sonido para avisarle.
9. Compruebe que los ingredientes estén cocinados a su gusto. En caso contrario, vuelva a colocar el cestillo en el dispositivo y programe el temporizador unos minutos más.
10. Cuando los alimentos estén cocinados a su gusto, saque los cestillos y colóquelos sobre una superficie resistente al calor. Dependiendo del tipo de ingredientes, puede generarse vapor, tenga cuidado al sacar los cestillos.
11. Vacíe los cestillos en un bol o plato. Para extraer ingredientes utilice unas pinzas. Tenga cuidado de no quemarse. No le dé la vuelta al cestillo para sacar los alimentos.
12. Puede volver a utilizar el dispositivo justo después de haberlo utilizado.

Aviso

- El dispositivo cuenta con un sistema de seguridad, por el cual si los cestillos no están correctamente colocados en su posición el dispositivo no funcionará.
- No llene el cestillo más allá de la marca "Max" (serigrafiada en el interior del cestillo).
- Es probable que el ventilador continúe en funcionamiento tras el cocinado, aunque el

dispositivo esté apagado. Esto es normal, ya que el ventilador está enfriando el dispositivo.

- No toque los cestillos ni el interior de la freidora de aire durante o después de su uso ya que alcanzan elevadas temperaturas. Sujete los cestillos por el asa.

Panel de control

Fig. 2

8. Icono de Encendido/Apagado

- Cuando los cestillos y las rejillas estén colocados correctamente en el dispositivo, el icono de Encendido/Apagado (8) se iluminará. Si pulsa este icono (8), automáticamente se iluminarán los iconos de cestillo izquierdo (13), misma configuración en ambos cestillos (16) y cestillo derecho (17).
- Para apagar el dispositivo, mantenga pulsado este icono (8) durante 3 segundos aproximadamente.
- Para cancelar el cocinado, pulse una vez este icono (8) y automáticamente aparecerá "Cool" en la pantalla, lo que significa que se está cancelando el programa, cuando este esté cancelado aparecerá "End". Para volver a cocinar, pulse nuevamente el icono (8), se iluminarán nuevamente los iconos anteriores.

9. Selectores de tiempo

- Con los dos iconos (9), situados uno encima y otro debajo del reloj, podrá aumentar o disminuir el tiempo de cocinado a su gusto.
- Sin embargo, para ajustar el tiempo, primero deberá seleccionar un cestillo (13 o 17) o ambos cestillos (16).

10. Programas predeterminados

Esta freidora de aire cuenta con 6 programas con tiempos y temperaturas predeterminados (10), mostrados en la siguiente tabla:

Icono	Programa	Temperatura	Tiempo	Cantidad	Remover
	Patatas fritas	200°C	20 min	400-500 gramos aprox.	Sí
	Alitas de pollo	200°C	25 min	Superficie del cestillo	No es necesario
	Pescado	180°C	10 min	250 gramos aprox.	No es necesario

	Postre	170°C	13 min	-	No es necesario
	Verdura	160°C	16 min	-	Depende del tipo de verdura
	Deshidratar	60°C	6 h	Superficie del cestillo	No es necesario

Aviso

Estos datos son indicativos, ya que los ingredientes pueden variar en procedencia, tamaño, forma y marca, por lo que no es posible asegurar totalmente que lo mostrado en la tabla sea lo más apropiado para los ingredientes que está utilizando.

Consejos

- Los alimentos más pequeños requieren un tiempo de preparación menor que los grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor y, por el contrario, una menor cantidad de ingredientes requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Remover los ingredientes más pequeños mientras se cocinan optimiza el resultado y puede ayudar a prevenir que los alimentos se queden poco cocinados. Para ello, retire el cestillo y agítelo.
- Añada un poco de aceite a las patatas crudas para obtener un resultado más crujiente.
- La cantidad óptima de patatas fritas para preparar es de 400 gramos.
- No utilice el dispositivo para cocinar alimentos grasientos (como salchichas).
- Los alimentos que puedan ser cocinados al horno también pueden cocinarse usando este dispositivo.
- La masa precocinada requiere un tiempo de preparación menor que la hecha a mano.
- Puede utilizar también el dispositivo para recalentar los ingredientes. Para ello, use una temperatura de 150°C durante 5-10 minutos.

11. Selectores de temperatura

- Con los dos iconos (11), situados uno encima y otro debajo del termómetro, podrá aumentar o disminuir la temperatura de cocinado a su gusto.
- Sin embargo, para ajustar el tiempo, primero deberá seleccionar un cestillo (13 o 17) o ambos cestillos (16).

12. Inicio/Pausa

Este icono (12) le permitirá poner en funcionamiento el cocinado seleccionado o pausarlo.

- Si pulsa este icono (12) tras seleccionar el programa (10) o temperatura (11) y tiempo (9), el

dispositivo comenzará a funcionar.

- Si pulsa este icono (12) cuando ya hay un cocinado iniciado, lo pausará. Para reanudarlo, púlselo nuevamente (12).

13. Cestillo izquierdo

Este icono (13) sirve para configurar únicamente el cestillo izquierdo. Pulse el icono (13), seleccione el tiempo (9) y temperatura (11) o el programa (10) que desee. Después, pulse el icono de Inicio/Pausa (12) para iniciar el cocinado.

14. Sincronización

- Esta función es útil cuando se han introducido tiempos de cocinado distintos en los cestillos y desea que finalicen a la vez. Con esta función si en el cestillo izquierdo ha seleccionado 20 min y en el derecho 10 min, lo que hará será iniciar el cocinado del cestillo derecho 10 minutos más tarde para que finalicen ambos cocinados a la vez.
- Para programar esta función, primero seleccione el cestillo izquierdo (13) o derecho (17), luego el programa deseado (10) o introduzca el tiempo (9) y la temperatura (11) deseada. Pulse el icono "Sync" (14) y éste dejará de parpadear. A continuación, pulse el icono inicio/pausa (12).

Aviso

- Cuando se inicie esta función el cestillo con menos tiempo programado entrará en espera y aparecerá "Hold" en la pantalla hasta que no haya diferencia de tiempo.
- Si retira algún cestillo cuando el dispositivo está en funcionamiento: aparecerá "Pot" si retira el cestillo izquierdo y "Out" si retira el cestillo derecho, en caso de retirar ambos aparecerá "Pot Out". Si tarda más de 90 segundos, pero menos de 5 minutos en colocar el cestillo retirado, el cestillo que no se ha retirado continuará su funcionamiento. En el momento en que vuelva a colocar el cestillo en su sitio, el dispositivo reanudará el cocinado, pero se desactivará la función sincronización.

15. Precalentamiento

- Con esta función, se iniciará un precalentamiento en el cestillo que usted seleccione, es decir, o bien para el cestillo derecho o izquierdo o ambos.
- Para seleccionar esta función, primero seleccione el cestillo (13, 16 o 17) que desea utilizar, seguidamente seleccione la función precalentar (15) y ajuste la temperatura de precalentamiento (11) que desee. El tiempo de precalentamiento es de 5 minutos por defecto, pero si desea cancelarlo en cualquier momento pulse el icono de Encendido/Apagado (8).
- Una vez ha finalizado el precalentamiento, pulse el icono 13 o 17, dependiendo de qué cestillo haya precalentado, y pulse el programa (10) o introduzca manualmente el tiempo (9) y temperatura (11) deseados y a continuación, pulse el icono de Inicio/Pausa (12).

16. Misma configuración en ambos cestillos L=R

- Esta función sirve para que se realice el mismo cocinado en ambos cestillos, es decir, si se pulsa este icono y luego el programa de patatas fritas, se aplicará la configuración de cocinado en ambos cestillos.
- Para utilizarla, primero seleccione uno de los dos cestillos (13 o 17) y seleccione el tiempo (9) y temperatura (11) o programa (10) que desee y luego pulse esta función (16). A continuación, pulse el icono de Inicio/Pausa (12) para iniciar el cocinado.

17. Cestillo derecho

Este icono sirve para configurar únicamente el cestillo derecho. Pulse el icono (17), seleccione el tiempo (9) y temperatura (11) o el programa (10) que desee. Después, pulse el icono de inicio/pausa (12) para iniciar el cocinado.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

- Limpie el dispositivo después de cada uso.
- Desconecte el dispositivo de la toma de corriente y permita que se enfríe antes de limpiarlo.
- No utilice utensilios metálicos o productos abrasivos para limpiar los cestillos y las rejillas.
- Utilice un paño suave y húmedo para limpiar la superficie externa del producto.
- Nunca sumerja el dispositivo en agua o en otros líquidos.
- No utilice esponjas, polvos o productos de limpieza abrasivos para limpiar el producto.
- Limpie los cestillos en profundidad con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva. Aclárelos con agua y séquelos antes de volver a introducirlos en el dispositivo.
- No introduzca los cestillos húmedos o mojados en el cuerpo principal
- Recomendamos el uso de desengrasante líquido para retirar cualquier resto de suciedad.
- Si hay suciedad atascada dentro del cestillo y la rejilla, recomendamos llenar el cestillo con agua caliente mezclada con detergente y luego limpiar con una esponja no abrasiva.
- Limpie el elemento calefactor con un cepillo suave para retirar cualquier resto de comida. Extreme la precaución durante este proceso para no dañar el elemento calefactor.

Consejo

Retire el cestillo para que el aparato se enfríe más rápidamente.

Advertencia

Los cestillos y las rejillas no son aptos para lavavajillas.

Almacenamiento

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

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El dispositivo no funciona.	El producto no está enchufado.	Enchufe el aparato.
	No ha iniciado el temporizador.	Pulse el icono de Encendido/ Apagado (8) e inicie un programa.
Los alimentos no se han cocinado.	Hay demasiados ingredientes dentro del cestillo.	Introduzca piezas más pequeñas dentro del cestillo para que se cocinen de manera uniforme.
	La temperatura usada es demasiado baja.	Aumente la temperatura.
	El tiempo de preparación no es el suficiente.	Aumente el tiempo.
Los ingredientes se han cocinado de forma desigual.	Algunos tipos de comida necesitan ser salteados durante el proceso de fritura.	Los ingredientes que se amontonan unos encima de otros (por ejemplo, las patatas fritas o nuggets) deben removerse o darles la vuelta mientras se cocinan.
Los alimentos cocinados no están crujientes.	Ha intentado cocinar un tipo de alimento que debe cocinarse en una freidora tradicional.	Añada un poco de aceite en los alimentos para obtener un resultado más crujiente.
El recipiente no cabe bien dentro del dispositivo.	Hay demasiados ingredientes dentro del cestillo.	No llene el dispositivo con alimentos más allá de la marca de "Max".
	El cestillo no está colocado correctamente en el recipiente.	Coloque el cestillo dentro del recipiente hasta que oiga un clic.

Sale humo blanco del dispositivo.	Está cocinando alimentos con demasiada grasa.	Cuando se cocinan alimentos muy aceitosos, se desprende una gran cantidad de grasa. Cocinar aceite hace que salga humo blanco del dispositivo y que se caliente más de lo normal. Esto no afecta al dispositivo o al resultado.
	El recipiente está sucio de anteriores usos.	El humo blanco ocurre a causa de utilizar el dispositivo habiendo aceite en el recipiente. Asegúrese de limpiar el recipiente después de cada uso.
Las patatas fritas están cocinadas de manera desigual.	No se está usando el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que permanecen consistentes mientras las cocina.
		Si se utiliza patatas congeladas, utilice las que son especial horno.
	No ha limpiado correctamente las patatas antes de cocinarlas.	Enjuague bien las patatas para quitar el almidón.
Los alimentos cocinados no están crujientes.	La textura crujiente de los patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que haya en las patatas.	Asegúrese de secar las patatas antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas en trozos más pequeños para obtener resultados más crujientes.
		Añada un poco más de aceite para conseguir un resultado más crujiente.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 04338
 Producto: Freidora de aire Cecofry Advance Double
 Potencia: 2950 W
 Voltaje: 220-240 V~
 Frecuencia: 50/60 Hz
 Capacidad máxima útil: 4L por cestillo
 Ajuste de la temperatura: 80°C—200°C
 Temporizador: 0-60 min
 Fabricado en China | Diseñado en España

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

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

Appliance

Fig. 1

1. Housing
2. Control panel
3. Basket handle
4. Basket
5. Rack
6. Ventilation grille
7. Power cord

Control panel

Fig. 2

8. Power icon
9. Time icons
10. Pre-set programmes
11. Temperature icons
12. Start/Pause icon
13. Left basket icon
14. Cooking synchronisation icon
15. Preheating icon
16. Same configuration on both baskets icon
17. Right basket icon
18. Left basket display
19. Right basket display

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

2. BEFORE USE

- This product includes a safety package to protect it during transport. Unpack the appliance and keep the original packaging and materials in a safe place. It will help prevent any damage if the product needs to be transported 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 not in good condition, immediately contact the Technical Support Service

ENGLISH

of Cecotec.

- Clean the inside and the outside of the device with a damp cloth. Do not wet the heating elements.
- Clean the baskets and racks thoroughly with hot water, detergent and a non-abrasive sponge. (Fig. 3)
- Place the racks properly in the baskets and place the baskets again in the device to be able to use it. (Fig.4)
- Do not fill the device with oil or any other liquid.

3. OPERATION

With this device you can cook at once with both baskets with a different temperature and time, which will save time to prepare your favourite recipes. This device includes a recipe book with several recipes which you will be able to cook easily.

1. Place the device on a flat, even and waterproof surface. Never place it on a glass-ceramic hob.
2. Plug the power cord to the electric circuit.
3. Press the power icon (8) to turn the device on.
4. Remove the baskets and place the food on the racks.
5. Carefully match the basket guides and the body of the air fryer to place them again in their initial position.
6. Select the basket (13/17) or baskets (16) you wish to programme and then select a programme or set the time and temperature manually.
7. Press the Start/Pause icon (12) for the device to start cooking.
8. When the device finished the cooking, it will warn you with a sound signal.
9. Check if the ingredients are cooked as desired. Otherwise, put the basket back inside the device and set the timer for a few more minutes.
10. When the food is cooked as desired, remove the baskets and place them on a heatproof surface. Depending on the type of ingredients, steam may be released, so be careful when removing the baskets.
11. Empty the baskets in a bowl or plate. Use tongs to remove the ingredients. Be careful not to burn yourself. Do not place the basket upside down to remove the food.
12. You can use the device again just after having used it.

Note

- The device features a safety system, with which if the baskets are not correctly placed into position, the device will not start working.
- Do not fill the basket over the 'Max' mark (screen-printed in the inside of the basket).
- The fan may continue working after cooking, even if the device is off. This is normal, as the fan is cooling down the device.

- Do not touch the baskets nor the inferior of the air fryer during or after its use, as it reaches high temperatures. Hold the baskets by their handle.

Control panel

Fig. 2

8. Power icon

- When the baskets and racks are correctly placed in the device, the power icon (8) will light up. If you press this icon (8), the left basket icon (13), the same configuration on both baskets icon (16) and the right basket icon (17) will all light up at once.
- To turn off the device, hold down this icon (8) for approximately 3 seconds.
- To cancel the cooking, press this icon (8) once and the word 'Cool' will automatically appear on the display, which means the programme is being cancelled, when it is completely cancelled the display will show 'End'. To start cooking again, press the icon (8), the previous icons will light up.

9. Time icons

- With both icons (9), placed over and below the watch icon, you can increase or decrease the cooking time as desired.
- However, to set the time, first you need to select a basket (13 or 17) or both baskets (16).

10. Pre-set programmes

This air fryer features 6 programmes with pre-set temperature and time (10), you can check them in this table:

Icon	Programme	Temperature	Time	Quantity	Stir
	Chips	200 °C	20 min	400-500 grams approx.	Yes
	Chicken wings	200 °C	25 min	Basket surface	Not necessary
	Fish	180 °C	10 min	250 grams approx.	Not necessary
	Dessert	170 °C	13 min	-	Not necessary

ENGLISH

	Vegetables	160 °C	16 min	-	Depends on the type of vegetable
	Dehydrate	60°C	6 h	Basket surface	Not necessary

Note

This information is indicative, as ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for the ingredients that you are using.

Tips

- Smaller ingredients require shorter preparation time than the larger ones.
- A larger quantity of ingredients only requires a slightly longer preparation time, and a smaller quantity of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Stirring small ingredients during the frying process optimises the result and can help prevent unevenly cooked ingredients. To do so, remove the basket and shake it.
- Add some oil to raw chips for a crispier result.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 400 grams.
- Do not use the device to fry greasy food (such as sausages).
- Food that can be cooked in an oven can also be cooked with the device.
- Pre-made dough requires a shorter preparation time than home-made dough.
- You can also use the device to reheat ingredients. To do so, set the temperature at 150°C for 5-10 minutes.

11. Temperature icons

- With both icons (11), placed over and below the thermometer, you can increase or decrease the cooking temperature as desired.
- However, to set the time, first you need to select a basket (13 or 17) or both baskets (16).

12. Start/Pause

This icon (12) will allow you to start or pause the selected cooking.

- If you press this icon (12) after selecting the programme (10) or temperature (11) and time (9), the device will start cooking.
- If you press this icon (12) when there is a cooking in process, you will pause it. To restart it, press it again (12).

13. Left basket

Use this icon (13) to set only the left basket. Press the icon (13), select the desired time (9) and temperature (11) or programme (10). Next, press the Start/Pause icon (12) to start cooking.

14. Synchronisation

- This function is useful when you have set different cooking times on the baskets and you wish them to finish at once. With this function, if in the left basket you have selected 20 min and in the right basket you have selected 10 min, it will start the cooking process in the right basket 10 minutes after so both cooking processes finish at once.
- To programme this function, select first the left basket (13) or right (17), then the desired programme (10) or the desired time (9) and temperature (11). Press the 'Sync' icon (14) and it will stop flashing. Next, press the Start/Pause icon (12).

Note

- When this function starts the basket with less time programmed will enter standby mode and the display will show 'Hold' until there is no time difference between them.
- If you remove any basket when the device is operating: the display will show 'Pot' if you remove the left basket and 'Out' if you remove the right basket, if you remove both baskets it will show 'Pot Out'. If it takes you more than 90 seconds, but less than 5 minutes on placing the removed basket, the basket you have removed will resume the cooking process. When you place the basket back in place, the device will resume the cooking, but the synchronisation function will be deactivated.

15. Preheating

- With this function, you will start preheating the selected basket, that is, either the right or left basket or both baskets.
- To select this function, select first the basket (13, 16 or 17) you wish to use, then select the preheating function (15) and set the desired preheating temperature (11). The preheating time is 5 minutes by default, but if you wish to cancel it at any time, press the power button (8).
- Once the preheating has finished, press the icons 13 or 17, depending on the preheated basket, and press the programme (10) or set the desired time (9) and temperature (11) manually and next, press the Start/Pause icon (12).

16. Same configuration on both baskets L=R

- This function is used to use the same cooking process on both baskets, that is, if you press this icon and then the chips programme, this setting will be activated on both baskets.
- To use it, first select one of the baskets (13 or 17) and set the desired time (9) and temperature (11) or programme (10) and then press this function (16). Next, press the Start/Pause icon (12) to start cooking.

17. Right basket

Use this icon to set only the right basket. Press the icon (17), select the desired time (9) and temperature (11) or programme (10). Then, press the Start/Pause icon (12) to start cooking.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

- Always clean the appliance after each use.
- Disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool down before cleaning it.
- Do not use metallic tools or abrasive products to clean the baskets and racks.
- Use a soft, damp cloth to clean the product exterior surface.
- Never immerse the appliance in water or other liquid.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads to clean the product.
- Clean the baskets thoroughly with hot water, detergent and a non-abrasive sponge. Rinse them well and dry it before introducing them again in the device.
- Do not introduce wet baskets in the main body.
- We recommend the use of a degreasing liquid to remove any remaining dirt.
- If there is dirt stuck in the basket and rack, we recommend filling the basket with hot water and detergent and then clean it with a non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a soft cleaning brush to remove any food residue. Be careful not to damage the heating element.

Tip

Remove the basket to let the device to cool down more quickly.

Warning

The baskets and racks are not dishwasher safe.

Storage

- Unplug the device and allow it to cool down.
- Make sure all its parts are clean and dry when you store it.
- Wring the power cord.

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The device does not work.	The product is not plugged in.	Plug the device in.
	You have not set the timer.	Press the power icon (8) and start a programme.
The ingredients inside the device are not fried.	There are too many ingredients inside the basket.	Place smaller pieces inside the basket so they are cooked more evenly.
	The temperature used is too low.	Increase temperature.
	The preparation time is not enough.	Increase the time.
The ingredients are cooked unevenly in the air fryer.	Some types of food need to be sautéed during the cooking process.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. chips or nuggets) need to be stirred during the preparation time.
Fried food is not crispy when they come out the device.	You used a type of food that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Oil the food a little bit to get a crispier result.
The container cannot fit in the gap in the device.	There are too many ingredients inside the basket.	Do not fill the device with food over the 'Max' mark.
	The basket is not placed in the container correctly.	Place the basket inside the container until it clicks.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When greasy food is cooked, a large amount of oil will leak into the container. Cooking oil produces white smoke, and the container may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the result.
	The container is still greasy from previous uses.	White smoke is caused by heating up oil in the container. Make sure you clean the container properly after each use.

Chips are cooked unevenly in the device.	The right kind of potato is not being used.	Use fresh potatoes and make sure they stay consistent while being cooked.
		If you use frozen chips, use chips that are special for oven cooking.
	You did not rinse the chips properly before you cooked them.	Rinse the potato sticks properly to remove the starch.
Fried food is not crispy when they come out the device.	Make sure you dry the potato sticks properly before adding the oil.	Make sure you dry the potato sticks properly before adding the oil.
		Cut the potato sticks on smaller pieces for crispier results.
		Add a little bit more of oil for a crispier result.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 04338
Product: Cecofry Advance Double air fryer
Power: 2950 W
Voltage: 220-240 V~
Frequency: 50/60 Hz
Maximum operating capacity: 4 litres per basket
Temperature setting: 80°C—200°C
Timer: 0-60 min.
Manufactured in China | Designed in Spain

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

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or battery must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should

dispose of the batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.

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

Compliance with the above guidelines will help to protect the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

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

9. Copyright

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Appareil

Img. 1

1. Coque
2. Panneau de contrôle
3. Poignée du panier
4. Panier
5. Grille
6. Grille de ventilation
7. Câble d'alimentation

Panneau de contrôle

Img. 2

8. Bouton de connexion/déconnexion
9. Sélecteurs de temps
10. Programmes prédéterminés
11. Sélecteurs de température
12. Icône de démarrage/pause
13. Icône de panier gauche
14. Icône de synchronisation de la cuisson
15. Icône de préchauffage
16. Icône de même configuration pour les deux paniers
17. Icône de panier droit
18. Écran du panier gauche
19. Écran du panier droit

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

2. AVANT UTILISATION

- Ce produit possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et conservez celle-ci ainsi que les autres éléments de l'emballage dans un lieu sécurisé. Cela vous aidera à éviter d'endommager le produit 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.

- Utilisez un chiffon propre et humide pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil et séchez-le. Ne mouillez pas les éléments chauffants.
- Nettoyez les paniers et les grilles en profondeur en utilisant de l'eau chaude, du détergent et une éponge non-abrasive. (Img. 3)
- Placez les grilles correctement dans les paniers et placez de nouveau les paniers dans l'appareil pour pouvoir l'utiliser. (Img. 4)
- Ne remplissez pas l'appareil avec de l'huile ou autre type de liquide.

3. FONCTIONNEMENT

Avec cet appareil, vous pouvez cuisiner en même temps dans les deux paniers avec des températures et des temps différents, ce qui vous fera gagner du temps lors de la réalisation de vos recettes préférées. Cet appareil dispose d'un livre de recettes avec de nombreuses recettes que vous pouvez facilement préparer.

1. Placez l'appareil sur une surface plate, stable et résistante à la chaleur. Ne le placez jamais sur une plaque vitrocéramique.
2. Connectez le câble d'alimentation au secteur.
3. Appuyez sur l'icône Connexion/Déconnexion (8) pour allumer l'appareil.
4. Retirez les paniers et placez les aliments sur leurs grilles.
5. Alignez soigneusement les guides des paniers et de l'unité principale de la friteuse pour les remettre dans leur position initiale.
6. Sélectionnez le panier (13/17) ou les paniers (16) que vous souhaitez programmer, puis sélectionnez un programme ou réglez manuellement le temps et la température de cuisson.
7. Appuyez sur l'icône Démarrage/Pause (12) pour démarrer la cuisson.
8. Lorsque l'appareil termine la cuisson, il bipera pour vous en avertir.
9. Vérifiez si la cuisson des ingrédients est celle que vous souhaitez. Si ce n'est pas le cas, placez de nouveau le panier dans la friteuse et programmez la minuterie quelques minutes de plus.
10. Lorsque les aliments sont cuits à votre goût, retirez les paniers et placez-les sur une surface résistante à la chaleur. Selon le type d'aliment, de la vapeur pourrait se générer, faites attention lorsque vous retirez les paniers.
11. Videz les paniers dans un bol ou sur une assiette. Pour extraire les ingrédients utilisez des pinces. Faites attention de ne pas vos brûler ! Ne retournez pas le panier pour retirer les aliments.
12. Vous pouvez utiliser de nouveau l'appareil immédiatement après son utilisation.

Avertissement

- L'appareil est doté d'un système de sécurité : si les paniers ne sont pas correctement placés, l'appareil ne fonctionnera pas.
- Ne remplissez pas le panier par-dessus le repère « Max » (à l'intérieur du panier).
- Il est probable que le ventilateur continue à fonctionner après la cuisson, même si l'appareil est éteint. Cela est normal, car le ventilateur refroidit l'appareil.
- Ne touchez pas les paniers ou l'intérieur de la friteuse pendant ou après son utilisation car ils atteignent des températures élevées. Tenez les paniers par leurs poignées.

Panneau de contrôle

Img. 2

8. Bouton de connexion/déconnexion

- Lorsque les paniers et les grilles sont correctement placés dans l'appareil, l'icône de connexion/déconnexion (8) s'allumera. Si vous appuyez sur cette icône (8), les icônes du panier gauche (13), de la même configuration pour les deux paniers (16) et du panier droit (17) s'allumeront automatiquement.
- Pour éteindre l'appareil, appuyez sur cette icône (8) et maintenez-la appuyé pendant environ 3 secondes.
- Pour annuler la cuisson, appuyez une fois sur cette icône (8) et « Cool » apparaîtra automatiquement sur l'écran, ce qui signifie que le programme est en train d'être annulé, lorsque le programme est annulé « End » apparaîtra. Pour cuisiner de nouveau, appuyez sur l'icône (8), les icônes précédentes s'allumeront à nouveau.

9. Sélecteurs de temps

- Grâce aux deux icônes (9), l'une au-dessus et l'autre au-dessous de l'horloge, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson comme vous le souhaitez.
- Cependant, pour régler l'heure, vous devez d'abord sélectionner un panier (13 ou 17) ou les deux paniers (16).

10. Programmes prédéterminés

Cette friteuse est dotée de 6 programmes avec des temps et des températures prédéfinis (10), comme indique ce tableau :

Icône	Programme	Température	Temps	Quantité	Remuer
	Frites	200 °C	20 min	400-500 grammes environ	Oui
	Ailes de poulet	200 °C	25 min	Surface du panier	Il n'est pas nécessaire
	Poisson	180 °C	10 min	250 grammes environ	Il n'est pas nécessaire
	Dessert	170 °C	13 min	-	Il n'est pas nécessaire
	Légumes	160 °C	16 min	-	Cela dépend du type de légume
	Déshydrater	60 °C	6 h	Surface du panier	Il n'est pas nécessaire

Avertissement

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

Conseils

- Les aliments plus petits exigent un moindre temps de préparation que les aliments plus grands.
- Une quantité plus grande d'ingrédients exige un temps de préparation légèrement plus grand. De la même façon, une moindre quantité d'aliments exige un temps de préparation légèrement plus petit.
- Remuer les aliments plus petits pendant leur préparation optimise le résultat et aide à prévenir que les aliments ne soient pas assez cuits. Pour ce faire, retirez le panier et secouez-le.
- Ajoutez un peu d'huile aux frites pour obtenir un résultat plus croustillant.
- La quantité optimale de frites est de 400 g.
- N'utilisez pas l'appareil pour cuisiner d'aliments gras (comme les saucisses).
- Les aliments qui normalement se préparent au four peuvent aussi être cuisinés avec ce dispositif.
- Les pâtes précuites exigent un moindre temps de préparation que les pâtes maison.

- Vous pouvez utiliser la friteuse pour réchauffer des ingrédients. Pour ce faire, utilisez une température de 150 °C pendant 5-10 minutes.

11. Sélecteurs de température

- Grâce aux deux icônes (11), l'une au-dessus et l'autre au-dessous de thermomètre, vous pouvez augmenter ou diminuer la température de cuisson comme vous le souhaitez.
- Cependant, pour régler l'heure, vous devez d'abord sélectionner un panier (13 ou 17) ou les deux paniers (16).

12. Démarrage/Pause

Cette icône (12) vous permet de démarrer ou de mettre en pause la cuisson sélectionnée.

- Si vous appuyez sur cette icône (12) après avoir sélectionné le programme (10) ou la température (11) et le temps (9), l'appareil commencera à fonctionner.
- Si vous appuyez sur cette icône (12) alors que la cuisson est déjà commencée, elle sera mise en pause. Pour la reprendre, appuyez à nouveau sur cette icône (12).

13. Panier gauche

Cette icône (13) sert à confirmer uniquement le panier gauche. Appuyez sur l'icône (13), sélectionnez le temps (9) et la température (11) ou le programme (10) souhaité. Appuyez ensuite sur l'icône Démarrage/Pause (12) pour lancer la cuisson.

14. Synchronisation

- Cette fonction est utile lorsque des temps de cuisson différents ont été saisis pour les paniers et que vous souhaitez qu'ils terminent de cuisiner en même temps. Avec cette fonction, si vous avez sélectionné 20 min pour le panier gauche et 10 min pour le panier droit, la cuisson commencera dans le panier droit 10 minutes plus tard, de sorte que les deux paniers terminent la cuisson en même temps.
- Pour programmer cette fonction, sélectionnez d'abord le panier gauche (13) ou droit (17), puis le programme souhaité (10) ou établissez le temps (9) et la température (11) souhaités. Appuyez sur l'icône « Sync » (14) et elle cessera de clignoter. Appuyez ensuite sur l'icône de démarrage/pause (12).

Avertissement

- Lorsque cette fonction est lancée, le panier avec moins de temps de programmation se mettra en veille et « Hold » apparaîtra sur l'écran jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de différence de temps.
- Si vous retirez un panier lorsque l'appareil est en fonctionnement : « Pot » apparaîtra si vous retirez le panier gauche et « Out » si vous retirez le panier droit. Si vous retirez les deux paniers « Pot Out » apparaîtra. Si vous prenez plus de 90 secondes mais moins de 5 minutes pour placer le panier retiré, le panier qui n'a pas été retiré continuera à fonctionner. Dès que vous placez de nouveau le panier, l'appareil reprendra la cuisson, mais la fonction de synchronisation sera désactivée.

15. Préchauffage

- Avec cette fonction, le préchauffage commencera pour le panier de votre choix, c'est-à-dire soit pour le panier droit ou gauche, soit pour les deux.
- Pour sélectionner cette fonction, choisissez d'abord le panier (13, 16 ou 17) que vous souhaitez utiliser, puis sélectionnez la fonction de préchauffage (15) et ajustez la température de préchauffage (11) souhaitée. Le temps de préchauffage est de 5 minutes par défaut, mais si vous souhaitez l'annuler à tout moment, appuyez sur l'icône de connexion/déconnexion (8).
- Une fois le préchauffage terminé, appuyez sur l'icône 13 ou 17, selon le panier que vous avez préchauffé, et appuyez sur le programme (10) ou entrez manuellement le temps (9) et la température (11) souhaités, puis appuyez sur l'icône Démarrage/Pause (12).

16. Même configuration pour les deux paniers L=R

- Cette fonction permet de s'assurer que la même cuisson est effectuée pour les deux paniers, c'est-à-dire que si vous appuyez sur cette icône puis sur le programme Frites, les paramètres de cuisson seront appliqués pour les deux paniers.
- Pour l'utiliser, il faut d'abord sélectionner l'un des deux paniers (13 ou 17) et sélectionner le temps (9) et la température (11) ou le programme (10) souhaités, puis appuyer sur cette fonction (16). Appuyez ensuite sur l'icône Démarrage/Pause (12) pour lancer la cuisson.

17. Panier droit

Cette icône s'utilise pour configurer uniquement le panier droit. Appuyez sur l'icône (17), sélectionnez le temps (9) et la température (11) ou le programme (10) souhaité. Appuyez ensuite sur l'icône Démarrage/Pause (12) pour lancer la cuisson.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant puis laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou produits abrasifs pour nettoyer les paniers et les grilles.
- Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer la surface extérieure de l'appareil.
- Ne submergez jamais l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- N'utilisez pas d'éponges, de produits en poudre ni de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez les paniers en profondeur en utilisant de l'eau chaude, du détergent et une éponge non-abrasive. Rincez-les avec de l'eau et séchez-les avant de les remettre dans l'appareil.

FRANÇAIS

- N'insérez pas de paniers mouillés ou humides dans l'unité principale.
- Nous conseillons l'utilisation d'un produit pour dégraisser afin d'éliminer tous les restes de saleté.
- S'il y a de la saleté coincée à l'intérieur du panier et de la grille, il est recommandé de remplir le panier avec de l'eau chaude mélangée avec du détergent, puis de le nettoyer avec une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse à poils doux afin d'éliminer tous les restes de nourriture. Faites attention de ne pas abîmer l'élément chauffant pendant cette étape.

Conseils

Enlevez le panier pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.

Avertissement

Les paniers et les grilles ne conviennent pas pour un nettoyage au lave-vaisselle.

Stockage

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Avant de garder l'appareil, vérifiez que toutes les pièces et composants sont propres et secs.
- Ramassez le câble d'alimentation.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Le produit n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
	Vous n'avez pas démarré la minuterie.	Appuyez sur l'icône de connexion/déconnexion (8) et lancez un programme.
Les aliments ne sont pas cuits.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Introduisez des aliments plus petits dans le panier pour qu'ils puissent se cuire de façon uniforme.
	La température utilisée est trop basse.	Augmentez la température.
	Le temps de préparation n'est pas assez pour cuire les aliments.	Augmentez le temps.

Les ingrédients ont été cuits de manière inégale.	Certains types d'aliments doivent être sautés pendant le processus de friture.	Les ingrédients qui se superposent les uns sur les autres (par exemple, les frites ou les nuggets) doivent être remués ou retournés pendant la cuisson.
Les aliments ne sont pas croustillants.	Vous avez choisi un type d'aliment qui doit être cuisiné avec une friteuse traditionnelle.	Ajoutez un peu d'huile sur les aliments pour obtenir un résultat plus croustillant.
Le récipient ne s'adapte pas bien à l'intérieur de l'appareil.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne remplissez pas trop les paniers et ne dépassez pas le repère « Max ».
	Le panier n'est pas bien installé sur le récipient.	Placez le panier dans le récipient jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous avez introduit des aliments trop gras.	Lorsque des aliments très huileux sont cuits, une grande quantité de graisse est libérée. L'huile de cuisson fait sortir de la fumée blanche de l'appareil parce que celui-ci se réchauffe plus que d'habitude. Ceci n'affecte ni à l'appareil ni au résultat.
	Le récipient est sale suite à des utilisations antérieures.	De la fumée blanche sort pendant l'utilisation de l'appareil parce qu'il y a de l'huile au récipient. Assurez-vous de bien nettoyer le récipient après chaque usage.

Les frites sont cuites de façon inégale.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et vérifiez à ce qu'elles restent consistantes pendant la cuisson.
		Si vous utilisez des pommes de terre surgelées, utilisez les pommes de terre spéciales four.
	Vous n'avez pas bien nettoyé les pommes de terre avant de les cuire.	Rincez bien les pommes de terre pour leur enlever l'amidon.
Les aliments ne sont pas croustillants.	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 pommes de terre en lanières plus petites pour obtenir des résultats plus croustillants.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir des résultats plus croustillants.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 04338
Produit : Friteuse à air chaud Cecofry Advance Double
Puissance : 2950 W
Voltage : 220-240 V~
Fréquence : 50/60 Hz
Capacité utile maximale : 4 L par panier
Réglage de la température : 80°C—200°C
Minuterie : 0-60 min
Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

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

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

8. GARANTIE ET SAV

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

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

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

9. Copyright

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Produkt

Abb. 1

1. Gehäuse
2. Multifunktionales
3. Griff des Gareinsatz
4. Korb
5. Gitter
6. Ventilationsgitter
7. Stromkabel

Bedienfeld

Abb. 2

8. Ein-/Aus Symbol
9. Zeitwähler
10. Voreingestellte Programme
11. Temperaturwähler
12. Symbol Start/Pause
13. Symbol Linker Korb
14. Symbol Kochsynchronisierung
15. Symbol Vorheizen
16. Symbol Gleiche Konfiguration in beiden Körben
17. Symbol Rechter Korb
18. Display Linker Korb
19. Display Rechter Korb

Die Grafiken in diesem Handbuch sind schematische Darstellungen und entsprechen möglicherweise nicht genau dem Produkt.

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Produkt ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und bewahren Sie den Originalkarton und andere Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort auf. Dies hilft Ihnen, Schäden an dem Produkt zu vermeiden, wenn Sie es in Zukunft transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung

fehlen oder nicht in gutem Zustand sind, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

- Reinigen Sie die Innen- sowie die Außenseite mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie danach. Achten Sie darauf, dass die Heizelemente nicht nass werden.
- Reinigen Sie die Körbe und Gitter gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. (Abb.3)
- Legen Sie die Gitter richtig in die Körbe und setzen Sie die Körbe wieder in das Gerät ein, um es benutzen zu können. (Abb.4)
- Das Gerät darf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeit gefüllt werden.

3. BEDIENUNG

Mit diesem Gerät können Sie gleichzeitig in beiden Körben mit unterschiedlichen Temperaturen und Zeiten kochen, was Ihnen bei der Zubereitung Ihrer Lieblingsrezepte Zeit spart. Dieses Gerät verfügt über ein Rezeptbuch mit zahlreichen Rezepten, die Sie leicht nachkochen können.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache und hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie es niemals auf das Glaskeramikkochfeld.
2. Schließen Sie den Stromkabel an das Stromnetz an.
3. Drücken Sie das Symbol Ein/Aus (8), um das Gerät einzuschalten.
4. Nehmen Sie die Körbe heraus und legen Sie die Lebensmittel auf ihre Gitter.
5. Richten Sie die Führungen an den Körben und am Friteusengestell vorsichtig aus, um sie in ihre ursprüngliche Position zu bringen.
6. Wählen Sie den oder die Körbe (13/17), die programmiert werden sollen, und wählen Sie dann ein Programm oder stellen Sie die Garzeit und die Temperatur manuell ein.
7. Drücken Sie das Symbol Start/Pause (12), um den Kochvorgang zu starten.
8. Wenn das Gerät den Kochvorgang beendet hat, ertönt ein Signalton, um Sie darauf hinzuweisen.
9. Prüfen Sie, ob die Zutaten nach Ihrem Geschmack gekocht sind. Ist dies nicht der Fall, setzen Sie den Korb wieder in das Gerät ein und stellen Sie den Timer für einige weitere Minuten ein.
10. Wenn das Essen fertiggekocht ist, nehmen Sie die Körbe heraus und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Unterlage. Je nach Art der Zutaten kann sich Dampf bilden; seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Körbe herausnehmen.
11. Leeren Sie die Körbe in eine Schüssel oder einen Teller. Zum Herausnehmen der Zutaten eine Zange verwenden. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen. Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, um Lebensmittel zu entnehmen.
12. Sie können das Gerät sofort nach dem Gebrauch wieder benutzen.

Hinweis

- Das Gerät verfügt über ein Sicherheitssystem, bei dem das Gerät nicht funktioniert, wenn die Körbe nicht richtig positioniert sind.
- Füllen Sie den Korb nicht über die „Max“-Markierung hinaus (auf der Innenseite des Korbs aufgedruckt).
- Es ist wahrscheinlich, dass der Lüfter nach dem Kochen weiterläuft, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Es ist wahrscheinlich, dass der Lüfter nach dem Kochen weiterläuft, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
- Berühren Sie die Körbe oder das Innere der Fritteuse nicht während oder nach dem Gebrauch, da sie hohe Temperaturen erreichen. Halten Sie die Körbe am Griff fest.

Bedienfeld

Abb. 2

8. Ein-/Aus Symbol

- Wenn die Körbe und Gitter richtig im Gerät positioniert sind, leuchtet das Symbol Ein/Aus (8) auf. Wenn Sie dieses Symbol (8) drücken, leuchten automatisch die Symbole für den linken Korb (13), die gleiche Einstellung in beiden Körben (16) und den rechten Korb (17) auf.
- Um das Gerät auszuschalten, halten Sie dieses Symbol (8) etwa 3 Sekunden lang gedrückt.
- Um den Kochvorgang abubrechen, drücken Sie einmal auf dieses Symbol (8) und auf dem Display erscheint automatisch „Cool“, was bedeutet, dass das Programm abgebrochen wird; wenn das Programm abgebrochen wird, erscheint „End“. Um zum Kochvorgang zurückzukehren, drücken Sie erneut auf das Symbol (8); die vorherigen Symbole leuchten dann wieder auf.

9. Zeitwähler

- Mit den beiden Symbolen (9), eines oberhalb und eines unterhalb der Uhr, können Sie die Garzeit nach Belieben erhöhen oder verringern.
- Um die Zeit einzustellen, müssen Sie jedoch zunächst einen Korb (13 oder 17) oder beide Körbe (16) auswählen.

10. voreingestellte Programme

Diese Fritteuse verfügt über 6 Programme mit voreingestellten Zeiten und Temperaturen (10), die in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind:

Symbol	Programm	Temperatur	Zeit	Menge	Umrühren
	Pommes Frites	200°C	20 Min	ca. 400-500 Gramm	Ja
	Hähnchenflügel	200°C	25 Min	Oberfläche des Korbes	Es ist nicht notwendig
	Fisch	180°C	10 Min	ca. 250 Gramm	Es ist nicht notwendig
	Nachtisch	170°C	13 Min	-	Es ist nicht notwendig
	Gemüse	160°C	16 Min	-	Hängt von der Gemüsesorte ab
	Dehydrieren	60°C	6 h	Oberfläche des Korbes	Es ist nicht notwendig

Hinweis

Diese Angaben sind Richtwerte, da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren können. Es ist daher nicht möglich, völlig sicher zu sein, dass die in der Tabelle angegebenen Werte den von Ihnen verwendeten Zutaten entsprechen.

Ratschläge

- Kleinere Lebensmittel benötigen weniger Vorbereitungszeit als größere.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert eine etwas längere Zubereitungszeit, und umgekehrt erfordert eine kleinere Menge an Zutaten eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Umrühren kleinerer Zutaten während des Kochens optimiert das Ergebnis und kann verhindern, dass die Zutaten roh bleiben. Nehmen Sie dazu den Korb heraus und schütteln Sie ihn.
- Fügen Sie den rohen Kartoffeln ein wenig Öl hinzu, um ein knackigeres Ergebnis zu erzielen.
- Die optimale Menge der vorzubereitenden Chips ist 400 Gramm.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Kochen von fetthaltigen Lebensmitteln (z.B. Würstchen).
- Auch backfähige Lebensmittel können mit diesem Gerät zubereitet werden.
- Vorgekochter Teig erfordert weniger Vorbereitungszeit als handgemachter Teig.
- Sie können das Gerät auch für Zutaten aufzuwärmen verwenden. Verwenden Sie dazu eine Temperatur von 150°C für 5-10 Minuten.

11. Temperaturwähler

- Mit den beiden Symbolen (11), eines oberhalb und eines unterhalb des Thermometers, können Sie die Kochtemperatur nach Belieben erhöhen oder verringern.
- Um die Zeit einzustellen, müssen Sie jedoch zunächst einen Korb (13 oder 17) oder beide Körbe (16) auswählen.

12. Start/Pause

Mit diesem Symbol (12) können Sie den ausgewählten Kochvorgang starten oder unterbrechen.

- Wenn Sie dieses Symbol (12) drücken, nachdem Sie das Programm (10) oder die Temperatur (11) und die Zeit (9) gewählt haben, wird das Gerät in Betrieb genommen.
- Wenn Sie dieses Symbol (12) drücken, während der Kochvorgang bereits begonnen hat, wird der Kochvorgang unterbrochen. Um fortzufahren, drücken Sie die Taste erneut (12).

13. Linker Korb

Dieses Symbol (13) wird verwendet, um nur den linken Korb zu konfigurieren. Drücken Sie das Symbol (13), wählen Sie die gewünschte Zeit (9) und Temperatur (11) oder das Programm (10). Drücken Sie dann das Symbol Start/Pause (12), um den Kochvorgang zu starten.

14. Synchronisierung

- Diese Funktion ist nützlich, wenn in den Körben unterschiedliche Kochzeiten eingegeben wurden und diese zur gleichen Zeit enden sollen. Wenn Sie bei dieser Funktion 20 Minuten im linken Korb und 10 Minuten im rechten Korb gewählt haben, beginnt der Kochvorgang im rechten Korb 10 Minuten später, so dass beide Kochzeiten gleichzeitig beendet sind.
- Um diese Funktion zu programmieren, wählen Sie zuerst den linken (13) oder rechten (17) Korb, dann das gewünschte Programm (10) oder geben Sie die gewünschte Zeit (9) und Temperatur (11) ein. Drücken Sie das „Sync“-Symbol (14) und es hört auf zu blinken. Drücken Sie dann das Start/Pause-Symbol (12).

Hinweis

- Wenn diese Funktion gestartet wird, schaltet der Korb mit der kürzesten programmierten Zeit in den Standby-Modus und auf dem Display erscheint „Hold“, bis kein Zeitunterschied mehr besteht.
- Wenn Sie während des Betriebs einen Korb herausnehmen, erscheint „Pot“, wenn Sie den linken Korb herausnehmen, und „Out“, wenn Sie den rechten Korb herausnehmen; wenn Sie beide Körbe herausnehmen, erscheint „Pot Out“. Wenn es mehr als 90 Sekunden, aber weniger als 5 Minuten dauert, den entnommenen Korb zu platzieren, wird der nicht entnommene Korb weiter betrieben. Sobald Sie den Korb wieder einsetzen, nimmt das Gerät den Kochvorgang wieder auf, aber die Synchronisationsfunktion wird deaktiviert.

15. Vorwärmung

- Mit dieser Funktion wird das Vorheizen im Korb Ihrer Wahl eingeleitet, d.h. entweder für den rechten oder linken Korb oder für beide.
- Um diese Funktion zu wählen, wählen Sie zunächst den gewünschten Korb (13, 16 oder 17), dann die Vorheizfunktion (15) und stellen Sie die gewünschte Vorheiztemperatur (11) ein. Die Vorheizzeit beträgt standardmäßig 5 Minuten, aber wenn Sie sie jederzeit abbrechen möchten, drücken Sie auf das Symbol Ein/Aus (8).
- Wenn der Vorheizvorgang fertig ist, drücken Sie das Symbol 13 oder 17, je nachdem, welchen Korb Sie vorgeheizt haben, und drücken Sie das Programm (10) oder geben Sie die gewünschte Zeit (9) und Temperatur (11) manuell ein und drücken Sie dann das Symbol Start/Pause (12).

16. Gleiche Konfiguration in beiden Körben L=R

- Diese Funktion stellt sicher, dass in beiden Körben die gleichen Kochvorgänge durchgeführt werden, d.h. wenn Sie dieses Symbol und dann das Pommes-Programm drücken, werden die Kochvorgänge in beiden Körben durchgeführt.
- Um sie zu benutzen, wählen Sie zunächst einen der beiden Körbe (13 oder 17) aus und wählen Sie die gewünschte Zeit (9) und Temperatur (11) oder das Programm (10) und drücken Sie dann diese Funktion (16). Drücken Sie dann das Symbol Start/Pause (12), um den Kochvorgang zu starten.

17. Rechter Korb

Dieses Symbol wird verwendet, um nur den rechten Korb zu konfigurieren. Drücken Sie das Symbol (17), wählen Sie die gewünschte Zeit (9) und Temperatur (11) oder das Programm (10). Drücken Sie dann das Start/Pause-Symbol (12), um den Kochvorgang zu starten.

4. REINIGUNG UND WARTUNG**Reinigung**

- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch das Gerät.
- Schalten Sie das Gerät aus der Steckdose aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Körbe und Gitter keine Metallgegenstände oder Scheuermittel.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Außenseite des Gerätes zu reinigen.
- Tauchen Sie niemals das Gerät ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie keine Schwämme, Pulver bzw. Schleifmittel, um das Gerät zu reinigen.
- Reinigen Sie die Körbe gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Spülen Sie sie mit Wasser ab und trocknen Sie sie, bevor Sie sie wieder in das Gerät einsetzen.

DEUTSCH

- Setzen Sie keine nassen oder feuchten Körbe in das Hauptgehäuse ein.
- Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Entfettungsmittel, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.
- Wenn sich Schmutz im Korb und im Gitter festgesetzt hat, empfehlen wir, den Korb mit heißem Wasser und Spülmittel zu füllen und dann mit einem nicht scheuernden Schwamm zu reinigen.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer weichen Bürste, um alle Lebensmittelreste zu entfernen. Seien Sie bei diesem Prozess äußerst vorsichtig, um das Heizelement nicht zu beschädigen.

Tipps

Entfernen Sie den Gareinsatz, damit das Gerät schneller abkühlen kann.

Hinweis

Die Körbe und Gitter sind nicht spülmaschinenfest.

Lagerung

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

5. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Produkt ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an.
	Der Timer fängt nicht an.	Drücken Sie das Symbol Ein/Aus (8) und starten Sie ein Programm.
Das Essen wurde nicht gekocht.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Legen Sie kleinere Stücke in den Korb, damit sie gleichmäßig kochen.
	Die Temperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Temperatur.
	Nicht genügend Vorbereitungszeit.	Erhöhen Sie die Zeit.
Die Zutaten sind ungleichmäßig gekocht worden.	Einige Arten von Lebensmitteln müssen während des Frittierprozesses angebraten werden.	Zutaten, die sich übereinanderlegen (z.B. Pommes frites oder Nuggets), müssen während des Prozesses umgerührt werden.

Gekochte Speisen sind nicht knusprig.	Er hat versucht, eine Art von Essen zu kochen, das in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden sollte.	Fügen Sie ein wenig Öl zu den Lebensmitteln hinzu, um ein knackigeres Ergebnis zu erzielen.
Der Behälter passt nicht gut in das Gerät.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie das Gerät nicht über die "Max"-Markierung hinaus mit Lebensmitteln.
	Der Korb ist nicht richtig im Behälter.	Legen Sie den Korb in den Behälter, bis Sie ein "Klick" hören.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.	Er kocht mit zu viel Fett.	Wenn sehr fetthaltige Lebensmittel gekocht werden, wird eine große Menge Fett freigesetzt. Durch Speiseöl tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus und es wird heißer als normal. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Ergebnis.
	Der Behälter ist durch frühere Verwendungen verschmutzt.	Weißer Rauch entsteht aufgrund der Verwendung des Geräts mit Öl im Behälter. Stellen Sie sicher, dass der Behälter nach jedem Gebrauch gereinigt wird.
Die Pommes frites sind ungleichmäßig gegart.	Sie verwenden nicht die richtige Art von Kartoffeln.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie während des Kochens gleichbleiben.
		Bei Verwendung von Tiefkühlkartoffeln sollten Sie die speziellen Ofenkartoffeln verwenden.
	Sie haben die Kartoffeln vor dem Kochen nicht richtig gereinigt.	Die Kartoffeln gut abspülen, um die Stärke zu entfernen.

Gekochte Speisen sind nicht knusprig.	Die Knackigkeit der Chips hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Chips ab.	Achten Sie darauf, die Kartoffeln gut zu trocknen bevor Sie Öl eingeben.
		Schneiden Sie die Kartoffeln für ein knackigeres Ergebnis in kleinere Streifen.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um knackigere Ergebnisse zu erzielen.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produktreferenz: 04338
Produkt: Cecofry Advance Double Heißluftfritteuse
Leistung: 2950 W
Spannung: 220-240 V~
Frequenz: 50/60 Hz
Maximale Nutzkapazität: 4L pro Korb
Einstellung der Temperatur: 80°C—200°C
Timer: 0-60 min
Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

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

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

Ausführliche Informationen über die an der besten geeigneten Art der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten und/oder Batterien erhalten Verbraucher bei ihren

örtlichen Behörden.

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

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

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

9. Copyright

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

1. PARTI E COMPONENTI

Dispositivo

Fig. 1

1. Copertura
2. Pannello di controllo
3. Manico del cestello
4. Cestello
5. Griglia
6. Griglia di ventilazione
7. Cavo di alimentazione

Pannello di controllo

Fig. 2

8. Tasto di accensione/spegnimento
9. Selettore del tempo
10. Programmi predefiniti
11. Selettore della temperatura
12. Icona di Avvio/Pausa
13. Icona del cestello sinistro
14. Icona di sincronizzazione della cottura
15. Icona di preriscaldamento
16. Icona della stessa configurazione in entrambi i cestelli
17. Icona del cestello destro
18. Display del cestello sinistro
19. Display del cestello destro

Le immagini di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

2. PRIMA DELL'USO

- Questo prodotto ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Rimuovere la macchina dalla sua scatola e conservare la scatola originale e gli altri imballaggi in un luogo sicuro. Questo aiuterà a prevenire danni al prodotto nel caso in cui sia 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 componenti siano inclusi e in buono stato. Se uno di essi manca o non è in buone condizioni, contattare immediatamente il centro di assistenza ufficiale Cecotec.
- Utilizzare un panno umido per pulire sia l'esterno che l'interno del dispositivo e asciugarlo.

- Non bagnare le resistenze.
- Pulire a fondo i cestelli e le griglie con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva. (Fig.3)
- Posizionare le griglie correttamente nei cestelli e rimettere i cestelli nel dispositivo per poterlo utilizzare. (Fig. 4)
- Non riempire il dispositivo con olio o altri liquidi.

3. FUNZIONAMENTO

Con questo dispositivo è possibile cucinare in entrambi i cestelli allo stesso tempo con temperature e tempi diversi, il che permette di risparmiare tempo mentre si preparano le proprie ricette preferite. Questo dispositivo include un ricettario con ricette che si possono cucinare facilmente.

1. Collocare il prodotto su di una superficie stabile, piatta e resistente al calore. Non metterlo mai su un piano di cottura in vetroceramica.
2. Collegare il cavo di alimentazione alla rete.
3. Premere l'icona di Accensione/Spengimento (8) per accendere il prodotto.
4. Rimuovere i cestelli e posizionare gli alimenti nelle rispettive griglie.
5. Allineare con cura le guide dei cestelli e del corpo della friggitrice per riportarli nella loro posizione iniziale.
6. Selezionare il cestello (13/17) o i cestelli (16) da programmare e poi selezionare un programma o impostare manualmente il tempo e la temperatura di cottura.
7. Premere l'icona Avvio/Pausa (12) affinché l'apparecchio inizi a cucinare.
8. Quando l'apparecchio termina la cottura, emette un segnale acustico di avviso.
9. Accertarsi che gli ingredienti siano cotti secondo i propri gusti. In caso contrario, collocare nuovamente il cestello nel dispositivo e programmare il timer per un paio di minuti in più.
10. Quando il cibo è cotto a proprio piacimento, rimuovere i cestelli e metterli su una superficie resistente al calore. In base al tipo di ingredienti, il dispositivo potrebbe emettere vapore.
11. Svuotare i cestelli in una ciotola o piatto. Per estrarre gli ingredienti utilizzare delle pinze. Prestare attenzione a non scottarsi. Non capovolgere il cestello per rimuovere il cibo.
12. È possibile utilizzare nuovamente l'apparecchio immediatamente dopo l'uso.

Avviso

- L'apparecchio è dotato di un sistema di sicurezza, per cui se i cestelli non sono posizionati correttamente, l'apparecchio non funziona.
- Non riempire il cestello oltre il segno "Max" (indicato all'interno del cestello).
- È probabile che il ventilatore continui a funzionare dopo la cottura, anche se l'apparecchio è spento. Questo è normale, poiché il ventilatore sta raffreddando l'apparecchio.
- Non toccare i cestelli o l'interno della friggitrice ad aria durante o dopo l'uso poiché raggiungono alte temperature. Tenere i cestelli per il manico.

Pannello di controllo

Fig. 2

8. Tasto di Accensione/Spegnimento

- Quando i cestelli e le griglie sono posizionati correttamente nell'apparecchio, l'icona On/Off (8) si accende. Se si preme questa icona (8), si accendono automaticamente le icone del cestino sinistro (13), stessa configurazione in entrambi i cestelli (16) e cestello destro (17).
- Per spegnere il dispositivo, tenere premuta questa icona (8) per circa 3 secondi.
- Per annullare la cottura, premere una volta questa icona (8) e sul display apparirà automaticamente "Cool", che significa che il programma viene annullato, quando il programma viene annullato apparirà "End". Per riprendere la cottura, premere nuovamente l'icona (8), le icone precedenti si accendono di nuovo.

9. Selettori del tempo

- Con le due icone (9), una sopra e una sotto l'orologio, è possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura a proprio piacimento.
- Tuttavia, per regolare il tempo, bisogna prima selezionare un cestello (13 o 17) o entrambi i cestelli (16).

10. Programmi preimpostati

Questa friggitrice ad aria ha 6 programmi con tempi e temperature preimpostati (10), indicati nella tabella sottostante:

Icona	Programma	Temperatura	Tempo	Quantità	Girare
	Patatine fritte	200°C	20 min	400-500 grammi circa	Sì
	Alette di pollo	200°C	25 min	Superficie del cestello	Non è necessario
	Pesce	180°C	10 min	250 grammi circa	Non è necessario
	Dolci	170°C	13 min	-	Non è necessario
	Verdura	160°C	16 min	-	Dipende dal tipo di verdura
	Disidratare	60°C	6 h	Superficie del cestello	Non è necessario

Avviso

Questi dati sono indicativi, poiché gli ingredienti possono variare per provenienza, dimensione, forma e marca, non è possibile garantire pienamente che quanto indicato nella tabella sia il più appropriato per gli ingredienti che si stanno utilizzando.

Consigli

- Gli alimenti più piccoli richiedono un tempo di preparazione minore rispetto a quelli più grandi.
- Una maggiore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo e, al contrario, una minore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente inferiore.
- Muovere gli ingredienti più piccoli durante la cottura ottimizza il risultato e può aiutare ad evitare che gli alimenti non risultino poco cotti. Per fare ciò, rimuovere il cestello e agitarlo.
- Aggiungere un po' d'olio alle patate crude per un risultato più croccante.
- La quantità ottimale di patate fritte da preparare è di 400 grammi.
- Non utilizzare l'apparecchio per cucinare cibi grassi (ad esempio salsicce).
- Anche i cibi che possono essere cotti al forno possono essere cucinati utilizzando questo dispositivo.
- La massa precotta richiede meno tempo di preparazione rispetto alla massa fatta a mano.
- È inoltre possibile utilizzare l'apparecchio per riscaldare gli alimenti. Per farlo, usare una temperatura di 150°C per 5-10 minuti.

11. Selettori di temperatura

- Con le due icone (11), una sopra e una sotto il termometro, è possibile aumentare o diminuire la temperatura di cottura a proprio piacimento.
- Tuttavia, per regolare il tempo, bisogna prima selezionare un cestello (13 o 17) o entrambi i cestelli (16).

12. Inizio/Pausa

Questa icona (12) permette di avviare o mettere in pausa la cottura selezionata.

- Se si preme questa icona (12) dopo aver selezionato il programma (10) o la temperatura (11) e il tempo (9), l'apparecchio inizia la cottura.
- Se si preme questa icona (12) quando la cottura è già iniziata, si mette in pausa la cottura. Per riprenderla, premere di nuovo (12).

13. Cestino sinistro

Questa icona (13) serve per impostare solo il cestello di sinistra. Premere l'icona (13), selezionare il tempo (9) e la temperatura (11) o il programma (10) desiderati. Poi premere l'icona Avvio/Pausa (12) per iniziare la cottura.

14. Sincronizzazione

- Questa funzione è utile quando si impostano diversi tempi di cottura nei cestelli e si vuole che finiscano allo stesso tempo. Con questa funzione, se si selezionano 20 min nel cestello di sinistra e 10 min nel cestello di destra, si avvierà la cottura nel cestello di destra 10 minuti dopo per terminare le due preparazioni allo stesso tempo.
- Per programmare questa funzione, selezionare prima il cestello di sinistra (13) o di destra (17), poi il programma desiderato (10) o inserire il tempo desiderato (9) e la temperatura (11). Premere l'icona "Sync" (14) e smetterà di lampeggiare. Quindi premere l'icona di avvio/pausa (12).

Avviso

- Quando questa funzione viene avviata, il cestello con il tempo programmato più breve entrerà in standby e sul display apparirà "Hold" fino a quando non ci sarà più differenza di tempo.
- Se si toglie un qualsiasi cestello quando l'apparecchio è in funzione: apparirà "Pot" se si toglie il cestello sinistro e "Out" se si toglie il cestello destro, in caso di rimozione di entrambi i cestelli apparirà "Pot Out". Se ci vogliono più di 90 secondi ma meno di 5 minuti per posizionare il cestello rimosso, il cestino che non è stato rimosso continuerà a funzionare. Non appena si rimette a posto il cestello, l'apparecchio riprende la cottura, ma la funzione di sincronizzazione è disattivata.

15. Preriscaldamento

- Con questa funzione, il preriscaldamento verrà avviato nel cestello selezionato, cioè per il cestello destro o sinistro o per entrambi.
- Per selezionare questa funzione, selezionare prima il cestello (13, 16 o 17) che si desidera utilizzare, quindi selezionare la funzione di preriscaldamento (15) e impostare la temperatura di preriscaldamento desiderata (11). Il tempo di preriscaldamento è di 5 minuti per impostazione predefinita, ma se si desidera annullarlo in qualsiasi momento, premere l'icona di Accensione/Spegnimento (8).
- Una volta terminato il preriscaldamento, premere l'icona 13 o 17, a seconda del cestello preriscaldato, e premere il programma (10) o inserire manualmente il tempo (9) e la temperatura desiderati (11) e poi premere l'icona Avvio/Pausa (12).

16. Stessa configurazione in entrambi i cestelli L=R

- Questa funzione si usa per fare in modo che la stessa cottura venga eseguita in entrambi i cestelli, cioè se si preme questa icona e poi il programma patatine fritte, le impostazioni di cottura verranno applicate a entrambi i cestelli.
- Per utilizzarla, selezionare prima uno dei due cestelli (13 o 17) e selezionare il tempo (9) e la temperatura (11) o il programma (10) desiderati e poi premere questa funzione (16). Poi premere l'icona Avvio/Pausa (12) per iniziare la cottura.

17. Cestello destro

Questa icona serve per impostare solo il cestello di destra. Premere l'icona (17), selezionare il tempo (9) e la temperatura (11) o il programma (10) desiderati. Poi premere l'icona Avvio/Pausa (12) per iniziare la cottura.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia

- Pulire il dispositivo dopo ogni uso.
- Scollegare il dispositivo dalla presa della corrente e lasciare raffreddare prima di pulire.
- Non utilizzare utensili in metallo o prodotti abrasivi per pulire i cestelli e le griglie.
- Utilizzare un panno morbido e umido per pulire la superficie esterna del prodotto.
- Non pulire né sommergere il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare spugne, polveri o detergenti abrasivi per pulire il prodotto.
- Pulire a fondo i cestelli con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva. Sciacquarli con acqua e asciugarli prima di rimetterli nell'apparecchio.
- Non inserire cestini bagnati o umidi nel corpo principale.
- Si consiglia l'uso di uno sgrassatore liquido per rimuovere lo sporco residuo.
- Se c'è dello sporco incrostato all'interno del cestello e della griglia, si consiglia di riempire il cestello con acqua calda mista a detersivo e poi pulire con una spugna non abrasiva.
- Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola morbida per rimuovere eventuali residui di cibo. Usare estrema cautela durante questo processo in modo da non danneggiare l'elemento riscaldante.

Consiglio

rimuovere il cestello per consentire al dispositivo di raffreddarsi più rapidamente.

Avvertenza

I cestelli e le griglie non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

Conservazione

- Scollegare e lasciare raffreddare il dispositivo.
- Verificare che tutte le parti siano completamente asciutte prima di conservarle.
- Riporre il cavo di alimentazione.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il dispositivo non funziona.	Il dispositivo non è collegato.	Collegare l'apparecchio.
	Non è stato avviato il timer.	Premere l'icona Accensione/ Spegnimento (8) e avviare un programma.
Il cibo non si è cucinato.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Posizionare elementi più piccoli all'interno del cestello per una cottura uniforme.
	La temperatura usata è troppo bassa.	Aumentare temperatura.
	Il tempo di preparazione non è sufficiente.	Aumentare il tempo.
Gli ingredienti si sono cotti in modo non uniforme.	Alcuni tipi di alimenti devono essere mescolati durante il processo di frittura.	Gli ingredienti che si sovrappongono l'uno all'altro (per esempio, le patate fritte o i nuggets) devono essere mescolati o girati durante la cottura.
Gli alimenti cucinati non sono croccanti.	Si è cercato di cucinare un tipo di alimento che dovrebbe essere cucinato in una friggitrice tradizionale.	Aggiungere un po' d'olio agli alimenti per un risultato più croccante.
Il cestello non si adatta bene all'interno del dispositivo.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non riempire l'apparecchio di alimenti oltre il segno "Max".
	Il cestello non è posizionato correttamente.	Posizionare il cestello dentro il recipiente fino a quando non si sente un "clic".

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

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice del prodotto: 04338

Prodotto: Friggitrice ad aria Cecofry Advance Double

Potenza: 2950 W

ITALIANO

Tensione: 220-240 V~

Frequenza: 50/60 Hz

Capacità massima utile: 4 L per cestello

Configurazione della temperatura: 80°C—200°C

Timer: 0-60 min

Prodotto in Cina | Progettato in Spagna

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previa notifica per migliorare la qualità del prodotto.

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

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

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

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

Se si riscontra un problema con il prodotto o in caso di dubbi, si prega di contattare il supporto tecnico ufficiale Cecotec al numero +34 96 321 07 28.

9. Copyright

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Dispositivo

Fig. 1

1. Corpo do produto
2. Painel de controlo
3. Pega do cesto
4. Cesto
5. Grelha
6. Grelha de ventilação
7. Cabo de alimentação

Painel de controlo

Fig.2

8. Botão de Ligar/Desligar
9. Seletores de tempo
10. Programas pré-determinados
11. Seletores de temperatura
12. Ícone Iniciar/Pausar
13. Ícone do cesto esquerdo
14. Ícone de sincronização da cozedura
15. Ícone de pré-aquecimento
16. O mesmo ícone de configuração em ambos os cestos
17. Ícone do cesto direito
18. Visor do cesto esquerdo
19. Visor do cesto direito

Os gráficos deste manual são representações esquemáticas e podem não corresponder exactamente ao produto.

2. ANTES DE USAR

- Este produto apresenta uma embalagem desenhada para o proteger durante o seu transporte. Tire o dispositivo da sua caixa e guarde a caixa original e outros elementos da embalagem num lugar seguro. Isto lhe ajudará a evitar danos ao produto se precisar de o transportar no futuro. Se deseja descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os elementos corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estão incluídas e em bom estado. Se faltar alguma peça ou não estiverem em bom estado, entre em contacto com o Serviço de

PORTUGUÊS

Assistência Técnica oficial da Cecotec.

- Utilize um pano para limpar o interior do dispositivo e as partes extraíveis e seque-o. Não molhar os elementos de aquecimento.
- Limpe os cestos e as grelhas em profundidade com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva. (Fig.3)
- Colocar as grelhas correctamente nos cestos e voltar a colocar os cestos no dispositivo para poder utilizá-lo. (Fig.4)
- Não encha o dispositivo com óleo ou qualquer outro líquido.

3. FUNCIONAMENTO

Com este dispositivo pode cozinhar ao mesmo tempo em ambos os cestos com temperaturas e tempos diferentes, o que lhe poupará tempo ao fazer as suas receitas favoritas. Este dispositivo tem um livro de receitas com numerosas receitas que pode cozinhar facilmente.

20. Colocar o dispositivo sobre uma superfície estável, plana e resistente ao calor. Nunca o coloque sobre a placa de cerâmica.
21. Ligar o cabo de alimentação à rede eléctrica.
22. Pressione o ícone Ligar/Desligar (8) para ligar o dispositivo.
23. Retirar os cestos e colocar os alimentos nas grelhas.
24. Alinhar cuidadosamente as guias sobre os cestos e o corpo da fritadeira para os devolver à sua posição original.
25. Seleccionar o cesto (13/17) ou os cestos (16) a programar e depois seleccionar um programa ou definir manualmente o tempo de cozedura e a temperatura.
26. Prima o ícone Iniciar/Pausar (12) para começar a cozinhar.
27. Quando o aparelho terminar de cozinhar, emitirá um sinal sonoro para o alertar.
28. Verifique se os ingredientes estão cozinhados ao seu gosto. No caso de que não, volte a colocar o cesto no dispositivo e programe o temporizador alguns minutos mais.
29. Quando a comida for cozinhada ao seu gosto, retire os cestos e coloque-os sobre uma superfície resistente ao calor. Dependendo do tipo de ingredientes, pode ser gerado vapor, ter cuidado ao remover os cestos.
30. Esvaziar os cestos para dentro de uma tigela ou prato. Utilizar pinças para remover os ingredientes. Tenha cuidado para não se queimar. Não virar o cesto do avesso para retirar os alimentos.
31. Pode voltar a utilizar o dispositivo imediatamente após a sua utilização.

Aviso

- O dispositivo tem um sistema de segurança, pelo que se os cestos não estiverem correctamente posicionados, o dispositivo não funcionará.
- Não encher o cesto para além da marca "Max" (impressa no interior do cesto).
- É provável que o ventilador continue a funcionar após a cozedura, mesmo que o dispositivo

esteja desligado. Isto é normal, uma vez que o ventilador está a arrefecer o dispositivo.

- Não tocar nos cestos ou no interior da fritadeira durante ou após a sua utilização, pois atingem temperaturas elevadas. Segurar os cestos pela pega.

Painel de controlo

Fig.2

8. Ícone de Ligar/Desligar

- Quando os cestos e as grelhas estiverem correctamente posicionados no aparelho, o ícone Ligar/Desligar (8) acender-se-á. Se pressionar este ícone (8), os ícones do cesto esquerdo (13), a mesma configuração em ambos os cestos (16) e no cesto direito (17) acenderão automaticamente.
- Para desligar o dispositivo, manter premido este ícone (8) durante aproximadamente 3 segundos.
- Para cancelar a cozedura, prima uma vez este ícone (8) e "Cool" aparecerá automaticamente no visor, o que significa que o programa está a ser cancelado, quando o programa é cancelado aparecerá "End". Para voltar a cozinhar, prima novamente o ícone (8), os ícones anteriores acender-se-ão novamente.

9. Seletores de tempo

- Com os dois ícones (9), um acima e outro abaixo do relógio, pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura como desejar.
- No entanto, para definir a hora, deve primeiro seleccionar um cesto (13 ou 17) ou ambos os cestos (16).

10. Programas pré-determinados

Esta fritadeira tem 6 programas com tempos e temperaturas predefinidos (10), mostrados na tabela abaixo:

Ícone	Programa	Temperatura	Tempo	Quantidade	Revolver
	Batatas fritas	200°C	20 min	400-500 gramas aprox.	Sim.
	Asas de frango	200°C	25 min	Superfície do cesto.	Não é necessário.
	Peixe	180°C	10 min	250 gramas aprox.	Não é necessário.

PORTUGUÊS

	Sobremesa	170°C	13 min	-	Não é necessário.
	Legumes	160°C	16 min	-	Depende do tipo de vegetal.
	Desidratar	60°C	6 h	Superfície do cesto.	Não é necessário.

Aviso

Estes dados são indicativos, uma vez que os ingredientes podem variar na fonte, tamanho, forma e marca, pelo que não é possível ter a certeza absoluta de que o que é mostrado na tabela é o mais apropriado para os ingredientes que está a utilizar.

Conselhos

- Os alimentos mais pequenos requerem um tempo de preparação menor do que os grandes.
- Uma maior quantidade de ingredientes requer um tempo de preparação ligeiramente mais longo e, inversamente, uma menor quantidade de ingredientes requer um tempo de preparação ligeiramente mais curto.
- Agitar ingredientes mais pequenos enquanto cozinhamos optimiza o resultado e pode ajudar a evitar que os alimentos fiquem mal cozinhados. Para o fazer, retire o cesto e abane-o.
- Adiciona-se um pouco de azeite às batatas para um resultado mais estaladiço.
- A quantidade ótima de batatas fritas para preparar é de 400 gramas.
- Não utilizar o aparelho para cozinhar alimentos gordurosos (tais como salsichas).
- Os alimentos que podem ser cozinhados ao forno também podem ser cozinhados usando este dispositivo.
- A massa pré-cozinhada requer menos tempo de preparação do que a massa feita à mão.
- Também se pode utilizar o dispositivo para reaquecer ingredientes. Para tal, utilizar uma temperatura de 150°C durante 5-10 minutos.

11. Seletores de temperatura

- Com os dois ícones (11), um acima e outro abaixo do relógio, pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura como desejar.
- No entanto, para definir a hora, deve primeiro seleccionar um cesto (13 ou 17) ou ambos os cestos (16).

12. Iniciar/Pausar

Este ícone (12) permitir-lhe-á iniciar ou pausar a cozedura seleccionada.

- Se premir este ícone (12) após seleccionar o programa (10) ou a temperatura (11) e a hora

(9), o dispositivo começará a funcionar.

- Se premir este ícone (12) quando a cozedura já tiver sido iniciada, fará uma pausa na cozedura. Para retomar, pressione novamente (12).

13. Cesto esquerdo

Este ícone (13) é utilizado para configurar apenas o cesto esquerdo. Pressionar o ícone (13), seleccionar a hora (9) e temperatura (11) ou programa (10) desejados. Em seguida, premir o ícone Iniciar/Pausar (12) para começar a cozinhar.

14. Sincronização

- Esta função é útil quando diferentes tempos de cozedura foram introduzidos nos cestos e se pretende que terminem ao mesmo tempo. Com esta função, se tiver seleccionado 20 minutos no cesto esquerdo e 10 minutos no cesto direito, começará a cozinhar no cesto direito 10 minutos mais tarde para que ambos os tempos de cozedura sejam completados ao mesmo tempo.
- Para programar esta função, primeiro seleccionar o cesto esquerdo (13) ou o direito (17), depois o programa desejado (10) ou introduzir o tempo (9) e a temperatura (11) desejados. Prima o ícone "Sync" (14) e deixará de piscar. Em seguida, premir o ícone de Iniciar/Pausar (12).

Aviso

- Quando esta função for iniciada, o cesto com o tempo programado mais curto entrará em espera e "Hold" aparecerá no visor até que não haja diferença de tempo.
- Se retirar um cesto quando o aparelho estiver em funcionamento: "Pot" aparecerá se retirar o cesto esquerdo e "Out" se retirar o cesto direito, se retirar ambos os cestos "Pot Out" aparecerá. Se demorar mais de 90 segundos, mas menos de 5 minutos a colocar o cesto retirado, o cesto que não tiver sido retirado continuará a funcionar. Assim que voltar a colocar o cesto no lugar, o aparelho retomar a cozedura, mas a função de sincronização será desactivada.

15. Pré-aquecimento

- Com esta função, o pré-aquecimento será iniciado no cesto à sua escolha, ou seja, ou para o cesto direito ou esquerdo ou ambos.
- Para seleccionar esta função, primeiro seleccione o cesto (13, 16 ou 17) que deseja utilizar, depois seleccione a função de pré-aquecimento (15) e defina a temperatura de pré-aquecimento desejada (11). O tempo de pré-aquecimento é de 5 minutos por defeito, mas se desejar cancelá-lo em qualquer altura, prima o ícone Ligar/Desligar (8).
- Uma vez concluído o pré-aquecimento, prima o ícone 13 ou 17, dependendo do cesto pré-aquecido, e prima o programa (10) ou introduza manualmente o tempo (9) e a temperatura (11) desejados e depois prima o ícone Iniciar/Pausar (12).

16. Mesma configuração em ambos os cestos L=R

- Esta função assegura que a mesma cozedura é realizada em ambos os cestos, ou seja, se premir este ícone e depois o programa Batatas fritas, as definições de cozedura serão aplicadas a ambos os cestos.
- Para o utilizar, primeiro seleccione um dos dois cestos (13 ou 17) e seleccione o tempo (9) e temperatura (11) ou programa (10) desejados e depois prima esta função (16). Em seguida, premir o ícone Iniciar/Pausar (12) para começar a cozinhar.

17. Cesto direito

Este ícone é utilizado para configurar apenas o cesto direito. Prima o ícone (17), seleccione a hora (9) e temperatura (11) ou programa (10) desejados. Em seguida, premir o ícone Iniciar/Pausar (12) para começar a cozinhar.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza

- Limpe o dispositivo depois de cada uso.
- Desconecte o dispositivo da corrente elétrica e permita que arrefeça antes de limpar.
- Não utilize utensílios metálicos ou produtos abrasivos para limpar os cestos e as grelhas.
- Utilize um pano suave e húmido para limpar a superfície externa do produto.
- Nunca submerja o produto em água nem em outros líquidos.
- Não utilize esponjas, pós ou produtos de limpeza abrasivos para limpar o produto.
- Limpe os cestos e as grelhas em profundidade com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva. Enxaguá-los com água e secá-los antes de os voltar a colocar no dispositivo.
- Não inserir cestos molhados ou húmidos no corpo principal.
- Recomendamos o uso de desengordurante líquido para retirar qualquer resto de sujidade.
- Se houver sujidade presa dentro do cesto e da grelha, recomendamos que se encha o cesto com água quente misturada com detergente e depois se limpe com uma esponja não abrasiva.
- Limpe o elemento aquecedor com uma escova suave para retirar qualquer resto de comida. Tenha extremo cuidado durante este processo para não danificar o elemento aquecedor.

Conselho

Retire o cesto para que o aparelho arrefeça mais rapidamente.

Advertência

Os cestos e as grelhas não são laváveis na máquina de lavar louça.

Armazenamento

- Desligue o dispositivo da tomada e deixe-o arrefecer.
- Certifique-se de que todas as partes estão limpas e secas quando guardar o dispositivo.
- Recolher o cabo de alimentação.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
O dispositivo não funciona.	O produto não está conectado à corrente.	Conecte o aparelho à corrente.
	Não iniciou o temporizador.	Prima o ícone Ligar/Desligar (8) e inicie um programa.
Os alimentos não se cozinham.	Excesso de ingredientes no cesto.	Colocar peças mais pequenas dentro do cesto para uma cozedura homogénea.
	A temperatura usada é excessivamente baixa.	Aumente a temperatura.
	O tempo de preparação não é suficiente.	Aumentar o tempo.
Os ingredientes têm sido cozinhados de forma desigual.	Alguns tipos de alimentos necessitam ser salteados durante o processo de fritura.	Os ingredientes que são empilhados uns sobre os outros (por exemplo, batatas fritas ou nuggets) devem ser mexidos ou virados durante a cozedura.
Os alimentos cozinhados não estão crocantes.	Tentou cozinhar um tipo de alimento que deveria ser cozinhado numa fritadeira tradicional.	Adicione um pouco mais de óleo aos alimentos para um resultado mais crocante.
O contentor não cabe correctamente no interior do dispositivo.	Excesso de ingredientes no cesto.	Não encher o dispositivo com alimentos para além da marca "Max".
	O cesto não está corretamente posicionado dentro do recipiente.	Colocar o cesto na fritadeira até ouvir um clique.

Sai fumo branco do dispositivo.	Está a cozinhar alimentos muito gordurosos.	Quando alimentos muito oleosos são cozinhados, uma grande quantidade de gordura é libertada. O óleo de cozinha provoca a saída de fumo branco do aparelho e fica mais quente do que o normal. Isto não afeta o dispositivo nem o resultado.
	O recipiente está sujo devido a utilizações anteriores.	O fumo branco ocorre por causa da utilização do dispositivo com óleo no recipiente. Certifique-se de limpar bem o recipiente depois de cada uso.
As batatas fritas são cozinhadas de forma desigual.	Não está a usar o tipo correto de batata.	Utilizar batatas frescas e certificar-se de que estas se mantêm consistentes durante a cozedura.
		Se forem utilizadas batatas congeladas, usar aqueles que são especiais de forno.
	Não limpou correctamente as batatas antes de cozinhar.	Enxague bem as batatas para remover o amido.
Os alimentos cozinhados não estão crocantes.	A textura crocante das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água contida nas mesmas.	Assegure-se de secar bem as batatas antes de adicionar o óleo.
		Corte as batatas em tiras mais pequenas para obter resultados mais crocantes.
		Adicione um pouco mais de óleo para resultados mais crocantes.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência do produto: 04338

Produto: Fritadeira de ar Cecofry Advance Double

Potência: 2950 W

Voltagem: 220-240 V~

Frequência: 50/60 Hz

Máxima capacidade útil: 4L por cesto

Ajustes de temperatura: 80°C—200°C

Temporizador: 0-60 min

Fabricado em China | Desenhado em Espanha

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

7. RECICLAGEM DE APARELHOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS



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 informações detalhadas sobre a forma mais apropriada de eliminar os seus equipamentos eléctricos e electrónicos e/ou baterias, o

consumidor deve contactar com

as autoridades locais.

A conformidade com as directrizes 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 efectuadas por pessoal qualificado.

Se detectar um incidente com o produto ou tiver alguma dúvida, contacte o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec através do número +34 96 321 07 28.

9. Copyright

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Apparaat

Fig. 1

1. Behuizing
2. Bedieningspaneel
3. Handvat van de frituurmand
4. Frituurmand
5. Rooster
6. Ventilatioorosters
7. Netsnoer

Bedieningspaneel

Fig. 2

8. Icoon Aan-/uit
9. Tijdknop
10. Vooraf bepaalde programma's
11. Temperatuurknop
12. Icoon Start/Pauze
13. Icoon Linker mand
14. Icoon Kooksynchronisatie
15. Icoon Voorverwarming
16. Icoon dezelfde configuratie in beide korven
17. Icoon Rechter mand
18. Scherm Linker mand
19. Scherm Rechter mand

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

2. VOOR U HET TOESTEL GEBRUIKT

- Dit toestel wordt geleverd in een verpakking die het beschermt tijdens het transport. Haal het toestel uit de doos en bewaar de originele doos en andere verpakkingsonderdelen op een veilige plaats. Dit zal u helpen om schade aan het product te voorkomen wanneer u het moet transporteren in de toekomst. 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

NEDERLANDS

officiële Cecotec Technische Dienst.

- Gebruik een vochtige doek om zowel de buitenkant als de binnenkant van het apparaat schoon te maken en droog het af. Maak de verwarmingselementen niet nat.
- Maak de manden en rekken grondig schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje. (Fig.3)
- Plaats de rekjes op de juiste manier in de mandjes en plaats de mandjes terug in het toestel om het te kunnen gebruiken. (Fig.4)
- Vul het apparaat niet met olie of een andere vloeistof.

3. WERKING

Met dit apparaat kunt u in beide manden tegelijk koken met verschillende temperaturen en tijden, wat u tijd zal besparen bij het bereiden van uw favoriete recepten. Dit apparaat heeft een receptenboek met talrijke recepten die u gemakkelijk kunt bereiden.

1. Plaats het toestel op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond. Plaats het nooit op de keramische kookplaat.
2. Sluit het netsnoer aan op het lichtnet.
3. Druk op het Aan/Uit icoon (8) om het toestel aan te zetten.
4. Verwijder de mandjes en plaats het voedsel op de rekken.
5. Breng de geleiders op de manden en de frituurpan voorzichtig op één lijn om ze weer in hun oorspronkelijke positie te brengen.
6. Kies het mandje (13/17) of de mandjes (16) die geprogrammeerd moeten worden en kies vervolgens een programma of stel de kooktijd en temperatuur handmatig in.
7. Druk op het Start/Pauze icoon (12) om het koken te starten.
8. Wanneer het apparaat klaar is met koken, zal het piepen om u te waarschuwen.
9. Controleer of de ingrediënten gaar zijn naar uw smaak. Zo niet, plaats het mandje terug in het toestel en stel de timer in voor nog enkele minuten.
10. Wanneer het voedsel naar uw wens gaar is, verwijdert u de mandjes en plaatst u ze op een hittebestendig oppervlak. Afhankelijk van het soort ingrediënten kan er stoom ontstaan, wees voorzichtig bij het verwijderen van de mandjes.
11. Leeg de mandjes in een schaal of bord. Gebruik een tang om de ingrediënten te verwijderen. Let op dat u zich niet verbrandt. Draai de mand niet ondersteboven om voedsel te verwijderen.
12. U kunt het apparaat direct na gebruik weer gebruiken.

Opmerking

- Het apparaat heeft een veiligheidssysteem, waardoor het apparaat niet werkt als de korven niet correct zijn geplaatst.
- Vul de korf niet verder dan de "Max"-markering (gedrukt aan de binnenkant van de korf).
- Het is waarschijnlijk dat de ventilator na het koken blijft draaien, zelfs als het apparaat is

uitgeschakeld. Dit is normaal, aangezien de ventilator het apparaat koelt.

- Raak de mandjes of de binnenkant van de friteuse tijdens of na gebruik niet aan, aangezien deze hoge temperaturen bereiken. Houd de manden bij het handvat vast.

Bedieningspaneel

Fig. 2

8. Icoon Aan-/uit

- Wanneer de korven en de rekjes correct in het toestel zijn geplaatst, zal het On/Off icoon (8) oplichten. Als u op dit pictogram (8) drukt, gaan de pictogrammen voor de linker korf (13), dezelfde instelling in beide korven (16) en de rechter korf (17) automatisch branden.
- Om het toestel uit te schakelen, houdt u dit icoon (8) ongeveer 3 seconden ingedrukt.
- Om het koken te annuleren, drukt u eenmaal op dit icoon (8) en "Cool" verschijnt automatisch op het display, wat betekent dat het programma wordt geannuleerd, wanneer het programma is geannuleerd verschijnt "End". Om terug te keren naar het koken, drukt u nogmaals op het pictogram (8), de vorige pictogrammen lichten weer op.

9. Tijdknop

- Met de twee icoontjes (9), één boven en één onder de klok, kunt u de kooktijd naar wens verhogen of verlagen.
- Om de tijd in te stellen, moet u echter eerst één mandje (13 of 17) of beide mandjes (16) selecteren.

10. Vooraf bepaalde programma's

Deze friteuse heeft 6 programma's met vooringesteld tijden en temperaturen (10), die in de onderstaande tabel staan:

Icoon	Programma	Temperatuur	Tijd	Aantal	Roeren
	Frietjes	200°C	20 min	400-500 gram ongeveer.	Ja
	Kippenvleugels	200°C	25 min	Oppervlak mand	Niet nodig
	Vis	180°C	10 min	250 gram ongeveer.	Niet nodig

NEDERLANDS

	Dessert	170°C	13 min	-	Niet nodig
	Groenten	160°C	16 min	-	Hangt af van de soort groente
	Dehydrateren	60°C	6 h	Oppervlak mand	Niet nodig

Opmerking

Deze gegevens zijn indicatief, aangezien de ingrediënten kunnen variëren in herkomst, grootte, vorm en merk, zodat het niet mogelijk is er volledig zeker van te zijn dat wat in de tabel is aangegeven, het meest geschikt is voor de ingrediënten die u gebruikt.

Aanbevelingen

- Kleinere levensmiddelen vergen minder bereidingstijd dan grotere levensmiddelen.
- Een groter aantal ingrediënten vergt slechts een iets langere bereidingstijd, en omgekeerd vergt een kleiner aantal ingrediënten slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Door kleinere ingrediënten tijdens het koken aan te bakken, wordt het resultaat geoptimaliseerd en kan onderkoks worden voorkomen. Om dit te doen, verwijdert u de mand en schudt u hem.
- Voeg een beetje olie toe aan de aardappelen voor een knapperiger resultaat.
- De optimale hoeveelheid te bereiden frieten is 400 gram.
- Gebruik het apparaat niet voor het frituren van vette levensmiddelen (zoals worstjes).
- Voedsel dat in de oven kan worden gekookt, kan ook met dit apparaat worden gekookt.
- Voorgekookt deeg vergt minder voorbereidingstijd dan handgemaakt deeg.
- U kunt het apparaat ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen. Gebruik hiervoor een temperatuur van 150°C gedurende 5-10 minuten.

11. Temperatuurknop

- Met de twee pictogrammen (11), één boven en één onder de thermometer, kunt u de kooktemperatuur naar wens verhogen of verlagen.
- Om de tijd in te stellen, moet u echter eerst één mandje (13 of 17) of beide mandjes (16) selecteren.

12. Start/pauze

Met dit icoon (12) kunt u het geselecteerde koken starten of pauzeren.

- Als u op dit pictogram (12) drukt nadat u het programma (10) of de temperatuur (11) en de tijd (9) hebt gekozen, begint het apparaat te werken.
- Als u op dit pictogram (12) drukt terwijl het koken al is begonnen, wordt het koken gepauzeerd. Om verder te gaan, drukt u nogmaals (12).

13. Linker mand

Dit pictogram (13) wordt gebruikt om alleen de linker korf te configureren. Druk op het icoon (13), kies de gewenste tijd (9) en temperatuur (11) of het programma (10). Druk vervolgens op het Start/Pauze icoon (12) om het koken te starten.

14. Synchronisatie

- Deze functie is handig wanneer er verschillende kooktijden in de korven zijn ingevoerd en u wilt dat ze op hetzelfde moment eindigen. Met deze functie zal, als u 20 min. in de linkerkorf en 10 min. in de rechterkorf hebt gekozen, het koken in de rechterkorf 10 minuten later beginnen, zodat beide kooktijden op hetzelfde moment worden voltooid.
- Om deze functie te programmeren, kiest u eerst de linker (13) of rechter (17) korf, vervolgens het gewenste programma (10) of voert u de gewenste tijd (9) en temperatuur (11) in. Druk op het "Sync" icoon (14) en het zal stoppen met knipperen. Druk vervolgens op het start/pauze icoon (12).

Opmerking

- Wanneer deze functie wordt gestart, gaat de korf met de kortste geprogrammeerde tijd in stand-by en verschijnt "Hold" op het display totdat er geen tijdsverschil meer is.
- Indien u een mand verwijdert terwijl het toestel in werking is: "Pot" verschijnt indien u de linkerkorf verwijdert en "Out" indien u de rechterkorf verwijdert, indien u beide korven verwijdert verschijnt "Pot Out". Indien het meer dan 90 seconden maar minder dan 5 minuten duurt om de verwijderde korf te plaatsen, zal de niet verwijderde korf blijven werken. Zodra u de mand weer op zijn plaats zet, wordt het koken hervat, maar de synchronisatiefunctie wordt gedeactiveerd.

15. Voorverwarmen

- Met deze functie wordt het voorverwarmen gestart in de korf van uw keuze, d.w.z. ofwel voor de rechterkorf, ofwel voor de linkerkorf, ofwel voor beide.
- Om deze functie te kiezen, kiest u eerst de korf (13, 16 of 17) die u wilt gebruiken, vervolgens kiest u de voorverwarmfunctie (15) en stelt u de gewenste voorverwarmtemperatuur (11) in. De voorverwarmingstijd is standaard 5 minuten, maar als u deze op elk moment wilt annuleren, drukt u op het On/Off icoon (8).
- Zodra het voorverwarmen klaar is, drukt u op icoon 13 of 17, afhankelijk van welk mandje u hebt voorverwarmd, en drukt u op het programma (10) of voert u handmatig de gewenste tijd (9) en temperatuur (11) in en drukt u vervolgens op het icoon Start/Pauze (12).

16. Zelfde configuratie in beide korven L=R

- Deze functie zorgt ervoor dat in beide korven hetzelfde wordt gekookt, d.w.z. als u op dit pictogram drukt en vervolgens op het fritesprogramma, worden de kookinstellingen op beide korven toegepast.

NEDERLANDS

- Om het te gebruiken, kiest u eerst een van de twee korven (13 of 17) en kiest u de gewenste tijd (9) en temperatuur (11) of het programma (10) en drukt u vervolgens op deze functie (16). Druk vervolgens op het Start/Pauze icoon (12) om het koken te starten.

17. Rechter mand

Dit icoon wordt gebruikt om alleen de rechter korf te configureren. Druk op het icoon (17), kies de gewenste tijd (9) en temperatuur (11) of het programma (10). Druk vervolgens op het start/pauze icoon (12) om het koken te starten.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Schoonmaken

- Maak het toestel schoon na elk gebruik.
- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik geen metalen keukengerei of schuurmiddelen om de korven en rekken schoon te maken.
- Gebruik een zachte, vochtige doek om de buitenkant van het product te reinigen.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik geen schurende sponzen, poeders of schoonmaakproducten om het product te reinigen.
- Maak de manden grondig schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje. Spoel ze af met water en droog ze alvorens ze terug in het toestel te plaatsen.
- Plaats geen natte of vochtige manden in het hoofdgedeelte.
- Wij adviseren het gebruik van een vloeibare ontvetter om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.
- Als er vuil vastzit in de korf en het rek, raden wij aan de korf te vullen met heet water gemengd met afwasmiddel en vervolgens te reinigen met een niet-schurende spons.
- Maak het verwarmingselement schoon met een zachte borstel om etensresten te verwijderen. Wees uiterst voorzichtig tijdens dit proces om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

Advies

Verwijder de korf om het toestel sneller te laten afkoelen.

Waarschuwing

De mandjes en rekjes zijn niet vaatwasmachinebestendig.

Het apparaat opbergen

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

- Zorg ervoor dat alle onderdelen van het toestel schoon en droog zijn wanneer u het opbergt.
- Verzamel de stroomkabel.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	Het product is niet aangesloten op het stopcontact.	Sluit het apparaat aan.
	U hebt de timer niet gestart.	Druk op het On/Off icoon (8) en start een programma.
Het eten is niet gekookt.	Er zitten te veel ingrediënten in de pan.	Plaats kleinere stukken in de pan om gelijkmatig te bakken.
	De gebruikte temperatuur is te laag.	Verhoog de temperatuur
	De bereidingstijd is niet lang genoeg.	Verleng de tijd.
De ingrediënten zijn ongelijk gebakken.	Sommige soorten voedsel moeten tijdens het frituren worden gesauteerd.	Ingrediënten die op elkaar worden gestapeld (bijv. frietjes) moeten tijdens het koken worden geschud.
Gekookt voedsel is niet knapperig.	U hebt geprobeerd een soort voedsel te koken dat in een traditionele frituurpan moet worden gekookt.	Voeg een beetje olie toe om krokantere resultaten te verkrijgen.
De houder past niet goed in het toestel.	Er zitten te veel ingrediënten in de pan.	Vul het apparaat niet met voedsel voorbij de "Max" markering.
	De pan is niet goed geplaatst.	Plaats pan in totdat u een "klik" hoort.

NEDERLANDS

Er komt witte rook uit het apparaat.	U kookt voedsel met te veel vet.	Wanneer zeer olieachtig voedsel wordt gebakken, komt een grote hoeveelheid vet vrij. Door het bakken van olie komt er witte rook uit het toestel en wordt het heter dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het resultaat.
	De pan is vuil door eerder gebruik.	Witte rook ontstaat door het gebruik van het apparaat met olie in de houder. Zorg ervoor dat de pan volledig reinigt na elk gebruik.
De frieten zijn ongelijk gebakken.	U gebruikt niet het juiste type aardappel.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze consistent blijven tijdens het bakken.
		Als u diepvriesaardappelen gebruikt, gebruik dan de speciale ovenaardappelen.
	U hebt de aardappelen niet goed schoongemaakt voor het frituren.	Spoel de aardappelen goed af om het zetmeel te verwijderen.
Gekookt voedsel is niet knapperig.	De krokantheid van de frieten hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frieten.	Zorg ervoor dat u de aardappelen droogt voordat u de olie toevoegt.
		Snijd de aardappelen in kleinere stukken voor een knapperiger resultaat.
		Voeg een beetje meer olie toe voor een krokanter resultaat.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 04338
Product: Cecofry Advance Dubbele Air Fryer
Vermogen: 2950 W

Voltage: 220-240 V~
 Frequentie: 50/60 Hz
 Maximale nuttige capaciteit: 4L per mand
 Instellingen temperatuur: 80°C—200°C
 Timer: 0-60 min
 Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

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

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 de aangewezen manier om elektrische apparaten en/of hun batterijen moet de consument de Plaatselijke overheid contacteren.

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

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving.

Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

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

9. Copyright

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Urządzenie

Rys. 1

1. Obudowa
2. Panel sterowania
3. Uchwyt kosza
4. Kosz
5. Kratka
6. Kratka wentylacyjna
7. Kabel zasilający

Panel sterowania

Rys. 2

8. Przycisk zasilania
9. Pokrętko czasu
10. Programy domyślne
11. Pokrętko temperatury
12. Ikona Start/Pauza
13. Ikona lewego kosza
14. Ikona synchronizacji gotowania
15. Ikona podgrzewania
16. Ikona tego samego ustawienia w obu koszach
17. Ikona prawego kosza
18. Wyświetlacz lewego kosza
19. Wyświetlacz prawego kosza

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

2. PRZED UŻYCIEM

- Ten produkt posiada opakowanie zaprojektowane w celu ochrony go podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i zachowaj oryginalne pudełko i inne elementy opakowania w bezpiecznym miejscu. Pomoże Ci to zapobiec uszkodzeniu produktu, jeśli będziesz musiał je przetransportować w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich przedmiotów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są włączone i są w dobrym stanie. Jeśli brakuje jakiegokolwiek części lub jest ona w złym stanie, należy natychmiast skontaktować

się z oficjalnym serwisem pomocy technicznej Cecotec.

- Użyj wilgotnej szmatki, aby wyczyścić urządzenie z zewnątrz i od wewnątrz i wysuszyć. Nie mocz części grzejnych.
- Dokładnie wyczyść kosze i kratki gorącą wodą, detergentem i nierysującą gąbką. Rys. 3
- Prawidłowo umieść kratki w koszach i umieść kosze z powrotem w urządzeniu do ponownego użycia. Rys. 4
- Nie napętniaj urządzenia olejem ani żadną inną cieczą.

3. FUNKCJONOWANIE

Dzięki temu urządzeniu możesz gotować jednocześnie w obu koszach w różnej temperaturze i czasie, co pozwoli Ci zaoszczędzić czas podczas przygotowywania ulubionych przepisów. To urządzenie posiada książkę kucharską z ogromną liczbą przepisów, które można przygotować w prosty sposób.

1. Ustaw urządzenie na stabilnej, płaskiej i stabilnej powierzchni. Nie umieszczaj go nigdy na płycie grzewczej.
2. Podłącz kabel zasilający
3. Naciśnij ikonę Zasilania (8), aby włączyć urządzenie.
4. Wyjmij kosz i umieść jedzenie na kratce.
5. Wyrównaj ostrożnie prowadnice koszy jak i frytkownicy, aby umieścić je na nowo w swojej pozycji początkowej.
6. Wybierz kosz (13/17) lub kosze (16), które chcesz zaprogramować a następnie wybierz program lub ustawienie czasu i temperatury gotowania ręcznie.
7. Naciśnij ikonę Zakończenia (12), aby urządzenie mogło rozpocząć gotowanie.
8. Kiedy urządzenie zakończy gotowanie wyda dźwięk ostrzegający.
9. Upewnij się, że składniki są ugotowane odpowiednio. Jeśli nie, umieść kosz w urządzeniu i ustaw czasomierz parę minut wcześniej.
10. Kiedy jedzenie zostanie ugotowane, wyjmij kosze i ustaw je na powierzchni odpornej na ciepło. W zależności od rodzaju składników może powstawać para, uważaj wyjmując kosze.
11. Opróżnij kosz do miski lub talerza. Aby usunąć duże lub delikatne składniki, użyj łyżki. Uważaj, aby się nie poparzyć. Nie odwracaj kosza w celu wyjmowania pożywienia.
12. Możesz na nowo używać urządzenia tuż po jego użyciu pierwszy raz.

Ostrzeżenie

- Urządzenie posiada system bezpieczeństwa, a więc jeśli kosze nie są poprawnie umieszczone na swoim miejscu urządzenie nie będzie działać.
- Nie napętniaj kosza więcej jak do znaczka „Max” (umieszczona wewnątrz kosza).
- Możliwe jest, aby wentylator kontynuował po gotowaniu, pomimo iż urządzenie jest wyłączone. To całkiem normalne, ponieważ wentylator schładza urządzenie.

- Nie dotykaj koszy ani w środku frytkownicy ani podczas ani po użytkowaniu, ponieważ osiągają bardzo wysokie temperatury. Trzymaj kosze za uchwyty.

Panel sterowania

Rys. 2

8. Przycisk Zasilania

- Gdy kosze i stojaki zostaną prawidłowo umieszczone w urządzeniu, zaświeci się ikona zasilania (8). Jeśli naciśniesz tę ikonę (8), automatycznie zaświecą się ikony lewego kosza (13), ta sama konfiguracja w obu koszach (16) i prawym koszu (17).
- Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij i przytrzymaj tę ikonę (8) przez około 3 sekundy.
- Aby anulować gotowanie, naciśnij tę ikonę (8) jeden raz, a na wyświetlaczu automatycznie pojawi się komunikat „Cool”, co oznacza, że program jest anulowany, po jego anulowaniu pojawi się komunikat „End”. Aby ponownie gotować, naciśnij ponownie ikonę (8), poprzednie ikony ponownie się zaświecą.

9. Pokrętko czasu

- Za pomocą dwóch ikon (9), jednej nad, a drugiej pod zegarem, możesz wydłużyć lub skrócić czas gotowania według własnych upodobań.
- Aby jednak ustawić czas, należy najpierw wybrać jeden kosz (13 lub 17) lub oba wiadra (16).

10. Programy domyślne

Ta frytkownica powietrzna ma 6 programów z ustalonymi czasami i temperaturami (10), przedstawionymi w poniższej tabeli:

Ikona	Program	Temperatura	Czas	Ilość	Mieszać
	Smażone kartofle	200°C	20 min	400-500 g mniej więcej	Tak
	Skrzydła kurczaka	200°C	25 min	Powierzchnia kosza	Nie jest wymagane
	Ryba	180°C	10 min	ok. 250 gramów	Nie jest wymagane
	Deser	170°C	13 min	-	Nie jest wymagane

	Warzywa	160°C	16 min	-	To zależy od rodzaju warzyw
	Suszenie	60°C	6 h	Powierzchnia kosza	Nie jest wymagane

Ostrzeżenie

Dane te mają charakter orientacyjny, ponieważ składniki mogą różnić się pochodzeniem, wielkością, kształtem i marką, więc nie można w pełni zagwarantować, że to, co pokazano w tabeli, jest najbardziej odpowiednie dla używanych składników.

Porady

- Mniejsze potrawy wymagają krótszego czasu przygotowania niż większe.
- Większa ilość składników wymaga nieco dłuższego czasu przygotowania i odwrotnie, mniejsza ilość składników wymaga nieco krótszego czasu przygotowania.
- Mieszanie mniejszych składników podczas gotowania optymalizuje wynik i może pomóc w zapobieganiu niedogotowaniu potraw. Aby to zrobić, wyjmij koszyk i potrząśnij nim.
- Dodaj trochę oleju do surowych ziemniaków, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
- Optymalna ilość chipsów ziemniaczanych do przygotowania to 400 gramów.
- Nie używaj urządzenia do gotowania tłustych potraw (takich jak kiełbasa).
- Za pomocą tego urządzenia można również gotować potrawy, które można gotować w piekarniku.
- Gotowe ciasto wymaga mniej czasu na przygotowanie niż ręcznie.
- Możesz również użyć urządzenia do podgrzania składników. W tym celu, użyj temperatury 150°C przez 5-10min.

11. Pokręćło temperatury

- Za pomocą dwóch ikon (11), jednej nad, a drugiej pod termometrem, możesz zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę gotowania według własnych upodobań.
- Aby jednak ustawić czas, należy najpierw wybrać jeden kosz (13 lub 17) lub oba wiadra (16).

12. Start/Pauza

Ta ikona (12) pozwoli Ci rozpocząć wybrane pieczenie lub je wstrzymać.

- Kiedy naciśniesz tę ikonę (12) po wybraniu programu (10) lub temperatury (11) i czasu (9) urządzenie rozpocznie pracę.
- Jeśli naciśniesz tę ikonę (12), gdy gotowanie już się rozpoczęło, zatrzyma je. Aby wznowić, naciśnij go ponownie (12).

13. Lewy kosz

Ta ikona (13) służy do konfiguracji tylko lewego koszyka. Naciśnij ikonę (13), wybierz czas (9) i temperaturę (11) lub program (10). Następnie naciśnij ikonę Start/Pauza (12), aby rozpocząć gotowanie.

14. Synchronizacja

- Ta funkcja jest przydatna, gdy na półkach wprowadzono różne czasy gotowania i chcesz, aby skończyły się w tym samym czasie. W przypadku tej funkcji, jeśli wybrałeś 20 min w lewym ruszcie i 10 min w prawym ruszcie, to po 10 minutach zaczniesz gotować na prawym ruszcie, aby oba smażenia skończyły się w tym samym czasie.
- Aby zaprogramować tę funkcję, najpierw wybierz lewy (13) lub prawy (17) kosz, następnie żądany program (10) lub wprowadź żądany czas (9) i temperaturę (11). Naciśnij ikonę „Sync” (14), która przestanie migać. Następnie naciśnij ikonę start/pauza (12).

Ostrzeżenie

- Po uruchomieniu tej funkcji kosz o najniższym zaprogramowanym czasie przejdzie w stan czuwania, a na wyświetlaczu pojawi się napis „Trzymaj”, aż zniknie różnica czasu.
- Jeśli usuniesz którykolwiek z koszy podczas pracy urządzenia: „Pot” pojawi się, jeśli usuniesz lewy kosz i „Out”, jeśli usuniesz prawy kosz, jeśli usuniesz oba, pojawi się „Pot Out”. Jeśli wkładanie wyjętego kosza trwa dłużej niż 90 sekund, ale mniej niż 5 minut, kosz, który nie został wyjęty, będzie nadal działał. Gdy tylko włożysz kosz z powrotem na swoje miejsce, urządzenie wznowi gotowanie, ale funkcja synchronizacji zostanie wyłączona.

15. Podgrzewanie

- Dzięki tej funkcji podgrzewanie rozpocznie się w wybranym przez Ciebie koszu, to znaczy dla prawego lub lewego kosza lub obu.
- Aby wybrać tę funkcję, najpierw wybierz kosz (13, 16 lub 17), którego chcesz użyć, a następnie wybierz funkcję wstępnego nagrzewania (15) i ustaw żadaną temperaturę wstępnego nagrzewania (11). Czas wstępnego nagrzewania wynosi domyślnie 5 minut, ale jeśli chcesz go anulować w dowolnym momencie, naciśnij ikonę Wł. / Wyt. (8).
- Po zakończeniu podgrzewania należy nacisnąć ikonę 13 lub 17, w zależności od tego, który kosz został podgrzany i nacisnąć program (10) lub ręcznie wprowadzić żądany czas (9) i temperaturę (11), a następnie nacisnąć ikonę Start / Pauza (12).

16. Ta sama konfiguracja we dwóch koszach L=R

- Ta funkcja służy do wykonania tego samego pieczenia w obu koszach, to znaczy, jeśli ta ikona zostanie naciśnięta, a następnie program Frytki, ustawienia pieczenia zostaną zastosowane w obu koszach.
- Aby z niego skorzystać, najpierw wybierz jeden z dwóch koszy (13 lub 17) i wybierz żądany czas (9) i temperaturę (11) lub program (10), a następnie naciśnij tę funkcję (16). Następnie naciśnij ikonę Start/Pauza (12), aby rozpocząć gotowanie.

17. Prawy kosz

Ta ikona służy do konfiguracji tylko właściwego koszyka. Wciśnij ikonę (17), wybierz czas (9) i temperaturę (11) lub program (10) który wolisz. Następnie naciśnij ikonę start/pauza (12), aby rozpocząć gotowanie.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie

- Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka ściennego i pozwól mu ostygnąć.
- Do czyszczenia stojaków i stojaków nie używaj metalowych przyborów ani produktów ściernych.
- Użyj miękkiej, wilgotnej szmatki do czyszczenia zewnętrznej powierzchni produktu.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Nie używaj gąbek, detergentów w proszku ani żrących środków czyszczących do czyszczenia produktu.
- Dokładnie wyczyść kosze gorącą wodą, detergentem i nierysującą gąbką. Optucz je wodą i osusz przed ponownym włożeniem do urządzenia.
- Nie wkładaj wilgotnych lub mokrych koszy do korpusu głównego
- Do usunięcia wszelkich pozostałych zabrudzeń zalecamy użycie płynnego odtłuszczacza.
- Jeśli wewnątrz kosza i kosza utknął brud, zalecamy napętnienie kosza gorącą wodą z dodatkiem detergentu, a następnie czyszczenie nierysującą gąbką.
- Wyczyść element grzejny miękką szczoteczką, aby usunąć resztki jedzenia. Zachowaj szczególną ostrożność podczas tego procesu, aby uniknąć uszkodzenia elementu grzejnego.

Wskazówka

Wyjmij kosz, aby urządzenie szybciej ostygło.

Ostrzeżenie

Kosze i stojaki nie nadają się do mycia w zmywarce.

Przechowywanie

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

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Produkt nie jest podłączony.	Podłącz urządzenie.
	Zegar nie został uruchomiony.	Naciśnij ikonę On / Off (8) i uruchom program.

Żywność nie została ugotowana.	W koszu jest za dużo składników.	Mniejsze kawałki włóż do kosza, aby równomiernie się smażyły.
	Używana temperatura jest za niska.	Zwiększyć temperaturę.
	Czas przygotowania nie jest wystarczająco długi.	Zwiększyć czas.
Składniki zostały ugotowane nierównomiernie.	Niektóre potrawy wymagają smażenia podczas smażenia.	Składniki ułożone jeden na drugim (na przykład frytki lub nugaty) należy mieszać lub obracać podczas gotowania.
Gotowane jedzenie nie jest kruche.	Próbowaleś ugotować rodzaj żywności, która musi być gotowana w tradycyjnej frytkownicy.	Dodaj trochę oleju do potraw, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat.
Pojemnik nie mieści się dobrze w urządzeniu.	W koszu jest za dużo składników.	Nie napętniaj urządzenia żywnością powyżej znaku „Max”.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w pojemniku.	Włóż koszyk do pojemnika, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Gotujesz żywność ze zbyt dużą ilością tłuszczu.	Podczas gotowania bardzo tłustych potraw uwalniana jest duża ilość tłuszczu. Olej kuchenny powoduje wydobywanie się białego dymu z urządzenia i sprawia, że jest ono cieplejsze niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na wynik.
	Pojemnik jest brudny od poprzednich zastosowań.	Podczas używania urządzenia z olejem w pojemniku pojawia się biały dym. Pamiętaj, aby wyczyścić pojemnik po każdym użyciu.

Frytki są nierównomiernie ugotowane.	Nie został użyty właściwy rodzaj ziemniaka.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają spójne podczas ich gotowania.
		Jeśli używasz mrożonych ziemniaków, użyj tych, które są w specjalnym piekarniku.
	Ziemniaki nie zostały odpowiednio wyczyszczone przed smażeniem.	Dobrze optucz ziemniaki, aby usunąć skrobię.
Gotowane jedzenie nie jest kruche.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w ziemniakach.	Pamiętaj, aby wysuszyć ziemniaki przed dodaniem oleju.
		Potnij ziemniaki na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.
		Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący wynik.

6. DANE TECHNICZNE

Referencja produktu: 04338
Produkt: Frytkownica na gorące powietrze Cecofry Advance Double
Moc: 2950 W
Napięcie: 220-240 V~
Frekwencja: 50/60 Hz
Maksymalna pojemność użyteczna: 4L na kosz
Ustawienie temperatury: 80°C—200°C
Zasomierz: 0-60 min
Zaprojektowano w Hiszpanii | Wyprodukowano w Chinach

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

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 władze lokalne.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najodpowiedniejszego sposobu utylizacji swojego Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego i/lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalną władzą.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

9. Copyright

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

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Přístroj

Obr. 1

1. Plášť
2. Kontrolní panel
3. Rukojeť košíku
4. Košík
5. Mřížka
6. Mřížka ventilace
7. Napájecí kabel

Kontrolní panel

Obr. 2

8. Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
9. Selektory času
10. Přednastavené programy
11. Selektory teploty
12. Ikona Start/Pauza
13. Ikona levého košíku
14. Ikona synchronizace vaření
15. Ikona předešťání
16. Ikona stejné konfigurace v obou koších
17. Ikona levého koše
18. Obrazovka levého koše
19. Obrazovka pravého koše

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

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento produkt má ochranný obal, který ho chrání během transportu. Vyjměte přístroj z krabice a uchovejte originální krabici a další části obalů na bezpečné místo. Tyto části vám pomohou, pokud budete muset přístroj v budoucnu přístroj stěhovat. Pokud chcete obaly vyhodit, ujistěte se, že se jich zbavíte správným způsobem.
- Ujistěte se, že jsou obsaženy všechny části a díly, a že jsou v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, neprodleně kontaktujte oficiální technický servis Cecotec.
- Použijte jemný vlhký hadřík pro čištění vnitřní i vnější části přístroje a následně ho usušte.

Topná tělesa nenamáčejte.

- Koše a mřížky důkladně vyčistěte horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbou. (Obr. 3)
- Vložte mřížky správně do košů a vložte koše zpět do zařízení, abyste je mohli používat. (Obr. 4)
- Neplňte zařízení olejem ani jinou tekutinou.

3. FUNGOVÁNÍ

S tímto přístrojem můžete vařit současně v obou koších při různých teplotách a časech, což vám ušetří čas při přípravě vašich oblíbených receptů. Tento přístroj má knihu receptů s mnoha recepty, které můžete snadno uvařit.

1. Umístěte zařízení na stabilní, rovný a tepelně odolný povrch. Nikdy ji nepokládejte na sklokeramickou varnou desku.
2. Připojte napájecí kabel k elektrické síti.
3. Stisknutím ikony zapnutí/vypnutí (8) zapněte zařízení.
4. Vyjměte koše a položte potraviny na mřížky.
5. Opatrně vyrovnejte vodička na koších a těle fritézy a vraťte je do původní polohy.
6. Zvolte koš (13/17) nebo koše (16), které chcete naprogramovat, a poté zvolte program nebo ručně nastavte dobu a teplotu vaření.
7. Stisknutím ikony Start/Pauza (12) zahájíte vaření.
8. Po dokončení vaření vás přístroj upozorní zvukovým signálem.
9. Zkontrolujte, zda jsou ingredience uvařené podle vašich představ. Pokud ne, vložte koš zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik dalších minut.
10. Když je jídlo uvařené podle vašich představ, vyjměte koše a položte je na žáruvzdorný povrch. V závislosti na typu ingrediencí může vznikat pára, při vyjímání košů buďte opatrní.
11. Vyprázdněte košíky do mísy nebo na talíř. K odstranění jídla použijte kleště. Dávejte pozor, ať se nespálíte. Pro vyjmutí potravin neotáčejte koš dnem vzhůru.
12. Ihned po použití můžete přístroj znovu použít.

Upozornění

- Zařízení je vybaveno bezpečnostním systémem, který v případě, že koše nejsou správně umístěny, zařízení nefunguje.
- Nenaplnujte koš více, než je značka „Max“ (vytištěná na vnitřní straně koše).
- Je pravděpodobné, že ventilátor bude po vaření pokračovat v provozu, i když je zařízení vypnuté. To je normální, protože ventilátor chladí zařízení.
- Během používání nebo po něm se nedotýkejte košů ani vnitřku fritézy, protože dosahují vysokých teplot. Koše držte za rukojeť.

Kontrolní panel

Obr. 2

8. Tlačítko Zapnutí/Vypnutí

- Pokud jsou koše a regály ve spotřebiči správně umístěny, rozsvítí se ikona zapnutí/vypnutí (8). Pokud stisknete tuto ikonu (8), automaticky se rozsvítí ikony pro levý koš (13), stejné nastavení v obou koších (16) a pravý koš (17).
- Chcete-li přístroj vypnout, stiskněte a podržte tuto ikonu (8) po dobu přibližně 3 sekund.
- Chcete-li zrušit vaření, stiskněte jednou tuto ikonu (8) a na displeji se automaticky zobrazí „Cool“, což znamená, že se program ruší, po zrušení programu se zobrazí „End“. Chcete-li se vrátit k vaření, stiskněte znovu ikonu (8), předchozí ikony se opět rozsvítí.

9. Selektory času

- Pomocí dvou ikon (9), jedné nad a druhé pod hodinami, můžete dobu vaření libovolně prodloužit nebo zkrátit.
- Chcete-li však nastavit čas, musíte nejprve vybrat jeden koš (13 nebo 17) nebo oba koše (16).

10. Přednastavené programy

Tato fritéza má 6 programů s přednastavenými časy a teplotami (10), které jsou uvedeny v tabulce níže:

Ikona	Programy	Nastavitelná	Čas	Množství	Míchat
	Hranolky	200°C	20 min	asi 400-500 gramů	Ano
	Kuřecí křídla	200°C	25 min	Plocha koše	Naní třeba
	Ryby	180°C	10 min	asi 250 gramů	Naní třeba
	Dezerty	170°C	13 min	-	Naní třeba
	Zelenina	160°C	16 min	-	Záleží na druhu zeleniny
	Vysušení	60°C	6 h	Plocha koše	Není třeba

Upozornění

Tyto údaje jsou orientační, protože suroviny se mohou lišit zdrojem, velikostí, tvarem a značkou, takže není možné mít úplnou jistotu, že to, co je uvedeno v tabulce, je nejvhodnější pro suroviny, které používáte.

Rady

- Menší potraviny vyžadují méně času na přípravu než ty větší.
- Větší množství surovin vyžaduje o něco delší dobu přípravy a naopak menší množství surovin vyžaduje o něco kratší dobu přípravy.
- Míchání menších ingrediencí během vaření optimalizuje výsledek a může pomoci zabránit nedovaření pokrmu. Za tímto účelem vyjměte koš a protřepejte jej.
- Do syrových brambor přidejte trochu oleje, aby byly křupavější.
- Optimální množství připravených hranolek je 400 gramů.
- Nepoužívejte spotřebič k přípravě tučných potravin (např. uzenin).
- Jídlo, které lze vařit v troubě, lze také vařit pomocí tohoto zařízení.
- Předpřipravené těsto vyžaduje méně času na přípravu než těsto vyrobené ručně.
- Přístroj můžete použít také k ohřívání ingrediencí. K tomu použijte teplotu 150 °C po dobu 5-10 minut.

11. Selektory teploty

- Pomocí dvou ikon (11), jedné nad a druhé pod teploměrem, můžete teplotu vaření zvýšit nebo snížit podle svých představ.
- Chcete-li však nastavit čas, musíte nejprve vybrat jeden koš (13 nebo 17) nebo oba koše (16).

12. Zapnutí/přerušení

Tato ikona (12) umožňuje spustit nebo pozastavit vybrané vaření.

- Pokud po zvolení programu (10) nebo teploty (11) a času (9) stisknete tuto ikonu (12), zařízení začne pracovat.
- Pokud stisknete tuto ikonu (12), když je vaření již zahájeno, vaření se pozastaví. Chcete-li pokračovat, stiskněte jej znovu (12).

13. Levý košík

Tato ikona (13) slouží ke konfiguraci pouze levého koše. Stiskněte ikonu (13), zvolte požadovaný čas (9) a teplotu (11) nebo program (10). Poté stiskněte ikonu Start/Pauza (12), abyste zahájili vaření.

14. Synchronizace

- Tato funkce je užitečná, když jsou v koších zadány různé doby vaření a chcete, aby skončily ve stejnou dobu. Pokud jste u této funkce zvolili 20 minut v levém koši a 10 minut v pravém koši, začne se vařit v pravém koši o 10 minut později, takže obě doby vaření budou

dokončeny současně.

- Chcete-li naprogramovat tuto funkci, zvolte nejprve levý (13) nebo pravý (17) koš, poté požadovaný program (10) nebo zadejte požadovaný čas (9) a teplotu (11). Stiskněte ikonu „Sync“ (14) a ta přestane blikat. Poté stiskněte ikonu start/pauza (12).

Upozornění

- Po spuštění této funkce přejde koš s nejkratším naprogramovaným časem do pohotovostního režimu a na displeji se zobrazí „Hold“, dokud nedojde k časovému rozdílu.
- Pokud vyjmete jakýkoli koš, když je spotřebič v provozu: „Pot“ se zobrazí, pokud vyjmete levý koš, a „Out“, pokud vyjmete pravý koš, pokud vyjmete oba koše, zobrazí se „Pot Out“. Pokud umístění vyjmutého koše trvá déle než 90 sekund, ale méně než 5 minut, nevyjmutý koš bude pokračovat v provozu. Jakmile koš vrátíte zpět na místo, spotřebič bude pokračovat ve vaření, ale funkce synchronizace bude deaktivována.

15. Předehřívání

- Pomocí této funkce se spustí předehřev ve vámi zvoleném koši, tj. buď pro pravý, nebo levý koš, nebo pro oba.
- Chcete-li zvolit tuto funkci, nejprve vyberte koš (13, 16 nebo 17), který chcete použít, poté zvolte funkci předehřevu (15) a nastavte požadovanou teplotu předehřevu (11). Doba předehřívání je ve výchozím nastavení 5 minut, ale pokud ji chcete kdykoli zrušit, stiskněte ikonu zapnutí/vypnutí (8).
- Po dokončení předehřevu stiskněte ikonu 13 nebo 17 podle toho, který koš jste předehřáli, a stiskněte program (10) nebo ručně zadejte požadovaný čas (9) a teplotu (11) a poté stiskněte ikonu Start/Pauza (12).

16. Ikona stejné konfigurace v obou koších L=P

- Tato funkce zajišťuje, že v obou koších bude probíhat stejná příprava pokrmů, tj. pokud stisknete tuto ikonu a poté program Hranolky, nastavení přípravy pokrmů se použije pro oba koše.
- Chcete-li ji použít, vyberte nejprve jeden ze dvou košů (13 nebo 17) a zvolte požadovaný čas (9) a teplotu (11) nebo program (10) a poté stiskněte tuto funkci (16). Poté stiskněte ikonu Start/Pauza (12), abyste zahájili vaření.

17. Pravý košík

Tato ikona slouží ke konfiguraci pouze pravého koše. Stiskněte ikonu (17), zvolte požadovaný čas (9) a teplotu (11) nebo program (10). Poté stiskněte ikonu Start/Pauza (12), abyste zahájili vaření.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čištění

- Po každém použití přístroj vyčistěte.
- Odpojte přístroj z elektrické sítě a nechejte ho úplně vychladnout než ho začnete čistit.
- K čištění košů a stojanů nepoužívejte kovové náčiní ani abrazivní prostředky.
- K čištění vnějšího povrchu výrobku použijte měkký vlhký hadřík.
- Nikdy ho neponořujte do vody ani do jiných tekutin.
- Nepoužívejte houby, prášky nebo abrazivní čisticí prostředky na čištění tohoto přístroje.
- Koše důkladně vyčistěte horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbou. Před vložením zpět do přístroje je opláchněte vodou a osušte.
- Do hlavního tělesa nekládejte mokré nebo vlhké koše.
- Doporučujeme použít tekutý odmašťovač k odstranění všech zbývajících nečistot.
- Pokud uvnitř koše a stojanu uvízly nečistoty, doporučujeme naplnit koš horkou vodou smíchanou se saponátem a poté vyčistit neabrazivní houbou.
- Vyčistěte topné těleso měkkým kartáčem, abyste odstranili veškeré zbytky jídla. Během tohoto procesu buďte velmi opatrní, aby nedošlo k poškození topného tělesa.

Rady

Vyjměte koš, aby spotřebič mohl rychleji vychladnout.

Upozornění

Koš a mřížky nelze mýt v myčce nádobí.

Uskladnění

- Odpojte přístroj od sítě a nechte jej vychladnout.
- Při skladování se ujistěte, že jsou všechny části zařízení čisté a suché.
- Smotejte napájecí kabel.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Řešení
Přístroj nefunguje.	Přístroj není zapojen do sítě elektrické energie.	Zapojte přístroj do sítě elektrické energie.
	Časovač se nespustil.	Stiskněte ikonu zapnutí/vypnutí (8) a spusťte program.

Jídlo není dostatečně uvařené.	V košíku je příliš mnoho potravin.	Menší kousky vložte do koše, aby se rovnoměrně propekly.
	Použitá teplota je příliš nízká.	Zvyšte teplotu.
	Čas na přípravu není dostatečně dlouhý.	Prodlužte čas.
Složky byly uvařeny nerovnoměrně.	Některé druhy potravin je nutné během smažení protřepat.	Složky naskládané na sebe (např. hranolky nebo nugety) by se měly během vaření míchat nebo otáčet.
Vařené jídlo není křupavé.	Pokusili jste se uvařit druh jídla, které se musí vařit v tradiční fritéze.	Přidejte trochu oleje do jídla pro křupavější výsledek.
Nádoba se do přístroje nezapadne správně.	V košíku je příliš mnoho potravin.	Přístroj nenaplňujte potravinami nad značku "Max".
	Koš není správně vložen do nádoby.	Vložte koš do pánve, dokud neuslyšíte cvaknutí.
Ze zařízení vychází bílý kouř.	Vaříte jídla s příliš velkým množstvím tuku.	Při vaření velmi mastných potravin se uvolňuje velké množství tuku. Olej na vaření způsobuje, že ze zařízení vychází bílý kouř a je teplejší než obvykle. To nemá vliv na zařízení ani na výsledek.
	Nádoba je znečištěná od předchozích použití.	Z používání zařízení s olejem v nádobě vychází bílý kouř. Po každém použití nádobu očistěte.

Hranolky jsou nerovnoměrně propečené.	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a dbejte na to, aby při vaření zůstaly stejné.
		Pokud používáte mražené brambory, použijte speciální brambory do trouby.
	Brambory jste před vařením řádně neočistili.	Brambory dobře opláchněte, abyste odstranili škrob.
Vařené jídlo není křupavé.	Křehkost hranolků závisí na množství oleje a vody v bramborách.	Před přidáním oleje nezapomeňte brambory vysušit.
		Brambory nakrájejte na menší kousky, abyste dosáhli ostřejších výsledků.
		Přidejte trochu více oleje pro křupavější výsledek.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 04338

Produkt: Horkovzdušná fritéza Cecofry Advance Double

Výkon: 2950 W

Napětí: 220-240 V~

Frekvence: 50/60 Hz

Maximální užžitný objem: 4L na košík

Nastavení teploty: 80°C—200°C

Časovač: 0-60 min

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

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

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

odnést na sběrné místo určené místními úřady.

Podrobné informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrického a elektronického zařízení a/nebo baterií získá spotřebitel poté, co se spojí s místními úřady.

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

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

9. Copyright

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

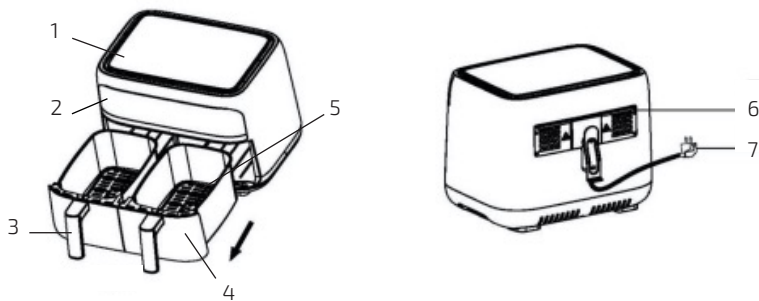


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1

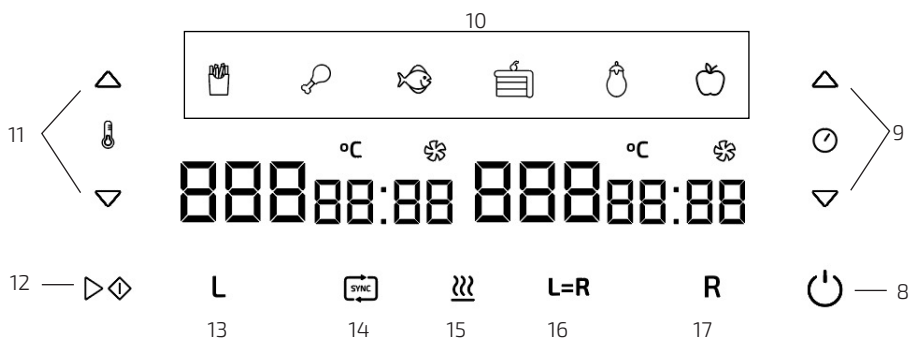


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 2

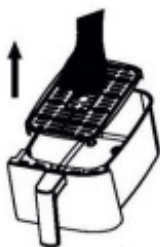


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 3



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

www.cecotec.es

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

EA0121120Z