

# cecotec

**CECOFRY FANTASTIK 6000 / INOX 6000 /  
WINDOW 6000 / 6000 PACK / INOX 6000 PACK /  
WINDOW 6000 PACK**

Freidora dietética digital/ Digital air fryer



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

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Instrucciones de seguridad | 4  |
| Safety instructions        | 7  |
| Instructions de sécurité   | 10 |
| Sicherheitshinweise        | 13 |
| Istruzioni di sicurezza    | 16 |
| Instruções de segurança    | 19 |
| Veiligheidsvoorschriften   | 22 |
| Instrukcje bezpieczeństwa  | 25 |
| Bezpečnostní pokyny        | 28 |

## ÍNDICE

|  |    |
|--|----|
| 1. Piezas y componentes                            | 32 |
| 2. Antes de usar                                   | 33 |
| 3. Funcionamiento                                  | 33 |
| 4. Limpieza y mantenimiento                        | 37 |
| 5. Resolución de problemas                         | 38 |
| 6. Especificaciones técnicas                       | 39 |
| 7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos | 39 |
| 8. Garantía y SAT                                  | 40 |
| 9. Copyright                                       | 40 |

## INDEX

|   |    |
|---|----|
| 1. Parts and components                                 | 41 |
| 2. Before use   | 42 |
| 3. Operation  | 42 |
| 4. Cleaning and maintenance                             | 46 |
| 5. Troubleshooting                                      | 46 |
| 6. Technical specifications                             | 47 |
| 7. Disposal of old electrical and electronic appliances | 48 |
| 8. Technical support and warranty                       | 48 |
| 9. Copyright  | 48 |

## SOMMAIRE

|   |    |
|---|----|
| 1. Pièces et composants                                   | 49 |
| 2. Avant utilisation                                      | 50 |
| 3. Fonctionnement   | 50 |
| 4. Nettoyage et entretien                                 | 54 |
| 5. Résolution de problèmes                                | 55 |
| 6. Spécifications techniques                              | 56 |
| 7. Recyclage des équipements électriques et électroniques | 56 |
| 8. Garantie et SAV  | 57 |
| 9. Copyright  | 57 |

## INHALT

|   |    |
|---|----|
| 1. Teile und Komponenten                        | 58 |
| 2. Vor dem Gebrauch                             | 59 |
| 3. Bedienung                                    | 59 |
| 4. Reinigung und Wartung                        | 63 |
| 5. Problembehebung                              | 64 |
| 6. Technische Spezifikationen                   | 65 |
| 7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten | 66 |
| 8. Garantie und Kundendienst                    | 66 |
| 9. Copyright                                    | 66 |

## INDICE

|  |    |
|--|----|
| 1. Parti e componenti  | 67 |
| 2. Prima dell'uso  | 68 |
| 3. Funzionamento   | 68 |
| 4. Pulizia e manutenzione                                    | 72 |
| 5. Risoluzione dei problemi                                  | 73 |
| 6. Specifiche tecniche                                       | 74 |
| 7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche | 74 |
| 8. Garanzia e supporto tecnico                               | 75 |
| 9. Copyright   | 75 |

## ÍNDICE

|   |    |
|---|----|
| 1. Peças e componentes                            | 76 |
| 2. Antes de usar                                  | 77 |
| 3. Funcionamento                                  | 77 |
| 4. Limpeza e manutenção                           | 81 |
| 5. Resolução de problemas                         | 82 |
| 6. Especificações técnicas                        | 83 |
| 7. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos | 83 |
| 8. Garantia e SAT                                 | 84 |
| 9. Copyright                                      | 84 |

## INHOUD

|  |    |
|--|----|
| 1. Onderdelen en componenten                             | 85 |
| 2. Vóór u het apparaat gebruikt                          | 86 |
| 3. Werking   | 86 |
| 4. Schoonmaak en onderhoud                               | 90 |
| 5. Probleemoplossing                                     | 91 |
| 6. Technische specificaties                              | 92 |
| 7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur | 92 |
| 8. Garantie en technische ondersteuning                  | 93 |
| 9. Copyright   | 93 |

## SPIS TREŚCI


|   |     |
|---|-----|
| 1. Części i komponenty                                | 94  |
| 2. Przed użyciem                                      | 95  |
| 3. Funkcjonowanie                                     | 95  |
| 4. Czyszczenie i konserwacja                          | 99  |
| 5. Rozwiązywanie problemów                            | 100 |
| 6. Dane techniczne                                    | 101 |
| 7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych | 101 |
| 8. Gwarancja i Serwis techniczny                      | 102 |
| 9. Copyright  | 102 |

## OBSAH

|   |     |
|---|-----|
| 1. Části a složení                                  | 103 |
| 2. Před použitím                                    | 104 |
| 3. Fungování  | 104 |
| 4. Čištění a údržba                                 | 108 |
| 5. Řešení problémů                                  | 108 |
| 6. Technické specifikace                            | 109 |
| 7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení | 110 |
| 8. Záruka a technický servis                        | 110 |
| 9. Copyright  | 110 |

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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


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

- No introduzca ni permita que sus dedos u otros objetos entren en las aberturas de ventilación o escape, ya que podrían causar descargas eléctricas o incendios.
- No llene el cestillo de aceite, podría provocar riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté funcionando.
- Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el aparato.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o lo esté limpiando. Deje que se enfríe completamente antes de montar o retirar cualquier pieza y/o proceder con su limpieza.
- No deje el aparato enchufado a la red eléctrica sin supervisión.
- No coloque el aparato pegado a la pared. Deje una distancia de seguridad de 10 cm respecto a la parte trasera del aparato y otros 10 cm a cada lado. No coloque ningún objeto encima del aparato cuando se esté utilizando.
- Mientras el aparato está en funcionamiento emite vapor caliente a través de las aperturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad del vapor y de las salidas de aire. Puede que salga aire caliente del aparato cuando retire el cestillo de dentro del aparato.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve salir humo negro del aparato. Espere hasta que el humo desaparezca para retirar el cestillo de dentro del aparato.
- Recomendamos el uso de guantes cuando se vaya a manipular la rejilla o el cestillo.
- No intente reparar el aparato por su propia cuenta.

- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

## SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- Position the appliance in such a way to avoid spillage of hot liquids. Be especially careful with the handle.
- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance.
- We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working extractor fan or is well ventilated.
- Incorrect or improper use can damage the appliance and be dangerous for the user. Use the appliance only for the purposes described in this manual.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.
- Do not use outdoors.
- Check the power cable regularly for visible damage. If the cable is damaged, it must be repaired by the official Cecotec Technical Support Service to avoid any type of danger.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cable. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cable hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not use the appliance if its cable, plug, or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres.
- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. Be


careful when placing the basket out of the air fryer. Place the handle inwards to prevent spillage of what's inside. Do not place the appliance near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.

- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause electrical shock or fire.
- Do not fill the basket with oil to avoid causing a fire hazard.
- Do not touch the interior of the appliance while in operation.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use or when it is being cleaned. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts and before cleaning the appliance.
- Do not leave the appliance unsupervised while plugged to the mains.
- Do not place the appliance against the wall. Leave a safety distance of 10 cm on the back of the appliance and 10 cm on each side. Do not place any object on top of the appliance when in use.
- Hot steam is released through the air outlet openings during operation. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may come out when removing the basket from inside the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you notice black smoke coming out of it. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the appliance.
- We recommend the use of gloves when touching the basket and rack.
- Do not try to repair the appliance by yourself.

- Supervise children to prevent them from playing with the appliance.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Veuillez suivre ces instructions de sécurité très attentivement lorsque vous utilisez l'appareil.
- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions afin de réduire le risque d'incendies, de décharges électriques ou de lésions.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
-  Ce symbole signifie : attention ! Surface chaude. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- Ne submergez ni le câble, ni la fiche ni aucune autre partie non-extractible du produit dans l'eau ou dans autres liquides. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau.


- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- Placez l'appareil de manière à éviter les renversements de liquides chauds, faites particulièrement attention à la poignée.
- Vérifiez que le voltage du réseau électrique coïncide avec le voltage spécifié dans les spécifications techniques de l'appareil.
- Il est recommandé d'utiliser cet appareil dans une pièce aérée où il y ait un extracteur.
- Une utilisation incorrecte ou inadéquate peut mettre en danger l'appareil et l'utilisateur. Utilisez cet appareil uniquement pour les fins décrites dans ce manuel.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le transporter, nettoyer ou si vous n'allez pas l'utiliser.
- Ne l'utilisez pas en extérieur.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. S'il présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble, la fiche ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits potentiellement dangereux, comme près des zones inflammables, d'explosifs ou de produits chimiques ou dans des zones humides.

- Placez l'appareil sur une surface plate et résistante à la chaleur. Lorsque vous sortez le panier de la friteuse, faites-le avec précaution et placez la poignée vers l'intérieur, afin d'éviter de renverser ce qui se trouve à l'intérieur. Ne placez l'appareil ni près de sources de chaleur, ni dans des endroits avec des niveaux d'humidité élevés, ni près de matériaux inflammables.
- N'introduisez pas vos doigts ni aucun autre objet dans les ouvertures de ventilation ou de sortie de la chaleur. Cela pourrait provoquer des décharges électriques ou d'incendies.
- Ne remplissez pas le panier d'huile, cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez l'intérieur de l'appareil s'il est en fonctionnement.
- Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.
- Débranchez l'appareil s'il n'est pas en fonctionnement ou s'il est en train d'être nettoyé. Laissez refroidir le produit avant d'assembler ou enlever une pièce quelconque, et/ou avant de le nettoyer.
- Ne laissez pas sans surveillance l'appareil lorsqu'il est branché sur la prise de courant.
- Ne placez pas l'appareil contre le mur. Laissez une distance de sécurité de 10 cm derrière, et autre de 10 cm de chaque côté. Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez.
- L'appareil émet de la vapeur chaude à travers les ouvertures latérales pendant son fonctionnement. Maintenez les mains et le visage éloignés de la vapeur et des sorties d'air. De l'air chaud pourrait sortir de l'appareil lorsque vous retirez le panier.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez à ce que la fumée disparaisse pour retirer le panier.

- Nous recommandons l'utilisation de gants lors de l'utilisation de la grille ou du panier.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## SICHERHEITSHINWEISE

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

- Befolgen Sie diese Sicherheitshinweise sorgfältig, wenn Sie das Produkt verwenden.
- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

- Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- Tauchen Sie Kabel, Stecker oder andere nicht entfernbare Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Tauchen Sie elektrische Verbindungen nicht in Wasser.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass ein Verschütten von heißen Flüssigkeiten vermieden wird, und achten Sie besonders auf den Griff.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit den in den technischen Daten des Geräts angegebenen Spannungsanforderungen übereinstimmt.
- Wir empfehlen, dass der Raum, in dem Sie das Gerät benutzen werden, mit einem Rauchabzug ausgestattet ist oder belüftet ist.
- Falsche oder unsachgemäße Verwendung kann sowohl das Gerät als auch den Benutzer gefährden. Verwenden Sie dieses Gerät für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder Sie es nicht benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen in

Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche stehen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder das Gehäuse des Geräts sichtbare Schäden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder heruntergefallen sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in gefährlichen Bereichen, wie z.B. in leicht entflammaren, explosiven, chemischen oder feuchten Umgebungen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer flachen und hitzebeständigen Fläche. Wenn Sie den Frittierkorb aus der Heißluftfritteuse nehmen, gehen Sie vorsichtig vor und legen Sie den Griff nach innen, um ein Verschütten des Inhaltes zu vermeiden. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder brennbaren Materialien.
- Stecken Sie nicht Ihre Finger oder andere Gegenstände in die Belüftungs- oder Abluftöffnungen ein, da dies zu Stromschlägen oder Bränden führen könnte.
- Füllen Sie den Frittierkorb nicht, da dies zu einem Brandrisiko führen kann.
- Versuchen Sie niemals, die Innenseite des Gerätes beim Funktionieren zu berühren.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker nur wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt an die Stromversorgung angeschlossen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an die Wand. Lassen Sie einen Sicherheitsabstand von 10 cm von der Rückseite des Geräts und weitere 10 cm auf jeder Seite. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.




- Während das Gerät in Betrieb ist, gibt es heißen Dampf durch die Luftauslassöffnungen ab. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand zu Dampf- und Luftauslässen. Warme Luft kann aus dem Gerät entweichen, wenn Sie den Frittierkorb aus dem Inneren des Gerätes entfernen.
- Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie schwarzen Rauch aus dem Gerät austreten sehen. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, um den Frittierkorb aus dem Inneren des Gerätes zu entfernen.
- Wir empfehlen Handschuhe, wenn Sie Gitter oder Frittierkorb anfassen müssen.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Seguire attentamente queste istruzioni di sicurezza quando si usa l'apparecchio.
- Quando si usano apparecchi elettronici, occorre rispettare alcune precauzioni di sicurezza base per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini non sorvegliati.

- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
-  Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.
- Non sommergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte estraibile dell'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- Posizionare l'apparecchio in modo da evitare la fuoriuscita di liquidi caldi, facendo particolare attenzione al manico.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio.
- È consigliabile che la stanza nella quale verrà usato l'apparecchio disponga di una cappa filtrante o sia ben ventilata.
- Un uso scorretto o improprio può costituire un pericolo sia per l'apparecchio che per l'utente. Utilizzare questo apparecchio per gli scopi descritti in questo manuale.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente prima di muoverlo, pulirlo o quando non è in uso.
- Non usare all'aperto.
- Osservare accuratamente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di rischio.

- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Non permettere che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo, la spina o il telaio sono danneggiati o se funziona male, è caduto o è stato danneggiato.
- Non usare l'apparecchio in luoghi potenzialmente pericolosi come ambienti infiammabili, esplosivi, con presenza di sostanze chimiche o umide.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piatta e resistente al calore. Quando si estrae e appoggia il cestello esterno dalla friggitrice ad aria, farlo con attenzione e posizionare il manico verso l'interno in modo da evitare la fuoriuscita del contenuto. Non collocare l'apparecchio vicino a fonti di calore, in luoghi dall'eccessivo livello di umidità o vicino a materiali infiammabili.
- Non inserire le dita né lasciare che altri oggetti entrino nelle aperture di ventilazione o di scarico, poiché ciò potrebbe causare scariche elettriche o incendi.
- Non riempire il cestello interno di olio per evitare il rischio d'incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio quando non è in uso o se lo si sta pulendo. Lasciare raffreddare completamente prima di montare o rimuovere qualsiasi parte e/o procedere con la pulizia.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla corrente.


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

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o aparelho.
- Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndios, eletrochoques e lesões.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência

e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

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

- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe o cabo sobressair sobre a borda da superfície de trabalho ou da bancada.
- Não utilize o produto se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentarem danos ou se não funcionarem corretamente, sofreram alguma queda ou foram danificados.
- Não utilize o produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, com produtos químicos ou húmidos.
- Situe o produto numa superfície plana e resistente ao calor. Ao colocar a tigela fora da fritadeira, faça-o cuidadosamente e coloque a pega para dentro, de modo a evitar o derramamento do que está dentro. Não utilize o aparelho perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.
- Não insira ou permita que os seus dedos ou outros objetos entrem nas aberturas de ventilação ou de exaustão, pois isso pode causar eletrochoques ou incêndios.
- Não encha o recipiente de óleo, poderia causar um risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Certifique-se de ter as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Desconecte o aparelho quando não o estiver a usar ou durante a limpeza. Deixe que arrefeça por completo antes

de montar ou remover qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.

- Não deixe o aparelho ligado à alimentação elétrica sem supervisão.
- Não coloque o aparelho contra a parede. Deixe uma distância de segurança de 10 cm da parte de trás do aparelho e de 10 cm de cada lado. Não coloque nenhum objeto em cima do produto enquanto o estiver a usar.
- Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, emitirá vapor quente através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das saídas de ar. O ar quente pode sair do aparelho quando se remove a tigela do interior.
- Desligue imediatamente o aparelho da tomada se vir fumo negro a sair do aparelho. Aguarde até o fumo desaparecer para tirar a tigela do interior do aparelho.
- Recomendamos o uso de luvas ao manipular as grelhas ou a tigela.
- Não tente reparar o aparelho por conta própria.
- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

- Volg aandachtig de voorschriften wanneer u dit toestel gebruikt.
- Bij het gebruik van elektrische apparaten moet u bepaalde basisvoorzorgsmaatregelen in acht nemen om het risico op

brand, elektrische schokken en verwondingen te beperken.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het toestel in werking is.
- Dit toestel is niet ontworpen om via timers of externe afstandsbedieningen te werken.
- Dompel het snoer, de stekker of andere niet-verwijderbare onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- Plaats het apparaat zodanig dat morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen, wees vooral voorzichtig met het handvat.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanningseisen die in de technische specificaties van het apparaat staan vermeld.
- Wij bevelen aan dat de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt, is voorzien van een afzuigkap of wordt geventileerd.
- Verkeerd of oneigenlijk gebruik kan zowel het apparaat als de gebruiker in gevaar brengen. Gebruik dit apparaat alleen voor de in deze handleiding beschreven doeleinden.


- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst, schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt.
- Gebruik het toestel niet buitenshuis.
- Inspecteer regelmatig het netsnoer op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is moet deze gerepareerd worden door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen, uitgerekt of beschadigd worden. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.
- Gebruik het toestel niet als het snoer, de stekker of het frame van het toestel beschadigd is of als het niet naar behoren werkt, gevallen of beschadigd is.
- Gebruik het toestel niet in potentieel gevaarlijke locaties, zoals ontvlambare, explosieve, chemische of vochtige omgevingen.
- Plaats het toestel op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Wanneer u de mand uit de air fryer haalt, doe dit dan voorzichtig en plaats het handvat naar binnen, om morsen van wat erin zit te voorkomen. Plaats het toestel niet in de buurt van warmtebronnen, plaatsen met een hoge vochtigheidsgraad of in de buurt van ontvlambare materialen.
- Steek uw vingers of andere vreemde voorwerpen niet in de ventilatie- of afvoeropeningen, want die kunnen elektrische schokken of brand veroorzaken.
- Vul de mand niet met olie, want dat kan brandgevaar opleveren.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
- Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker

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

## **INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA**

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

- Podczas korzystania z produktu należy dokładnie przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.


- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze podejmować podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia. i rozumieją związane z tym niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić i konserwować urządzenia.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
-  Ten symbol oznacza: ostrożność, gorąca powierzchnia. Temperatura powierzchni może być wysoka, kiedy urządzenie jest w użyciu.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych timerów lub systemów zdalnego sterowania.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieusuwalnej części urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiać połączeń elektrycznych na działanie wody.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- Ustaw urządzenie w taki sposób, aby uniknąć rozlania gorących płynów, zwróć szczególną uwagę na uchwyt.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom napięcia określonym w danych technicznych urządzenia.
- Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym będziesz używać urządzenia, było wyposażone w wyciąg dymu lub było wentylowane.
- Niewłaściwe lub niewłaściwe użycie może stanowić zagrożenie zarówno dla urządzenia, jak i dla użytkownika. Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji.
- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przenoszeniem, czyszczeniem lub gdy nie jest używane.
- Nie używaj go na zewnątrz.
- Regularnie należy sprawdzać kabel zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju niebezpieczeństw.
- Nie nakręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj kabla zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól aby kabel zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia użytkownika.
- Nie używaj urządzenia w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
- Umieść urządzenie na płaskiej, żaroodpornej powierzchni. Wyjmując kosz z frytkownicy, rób to ostrożnie i włóż uchwyt do środka, aby uniknąć rozlania tego, co jest w środku. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, miejsc o dużej wilgotności lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Nie wkładaj ani nie pozwalaj palcom lub innym przedmiotom dostać się do otworów wentylacyjnych lub wydechowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.
- Nie napętniaj kosza olejem, może to spowodować zagrożenie pożarowe.

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

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Při používání přístroje pečlivě postupujte podle těchto bezpečnostních předpisů.

- Při používání elektrických spotřebičů je vždy třeba dodržovat základní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
-  Tento symbol znamená: pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Tento spotřebič není určen k provozu pomocí časovačů nebo externích systémů dálkového ovládní.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou neodnímatelnou část spotřebiče do vody nebo jiných tekutin. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- Umístěte spotřebič tak, aby se zabránilo rozlití horkých tekutin, věnujte zvláštní pozornost rukojeti.
- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá požadavkům na napětí uvedeným v technických specifikacích spotřebiče.
- Doporučujeme, aby místnost, ve které budete spotřebič používat, byla vybavena odsávačem kouře nebo větraná.
- Nesprávné použití nebo nesprávné použití může ohrozit zařízení i uživatele. Používejte tento pořístroj pouze k činnostem popsáným v tomto manuálu.

- Před přemístěním, čištěním nebo nepoužíváním spotřebič odpojte od sítě.
- Nepoužívejte venku.
- Pravidelně kontrolujte přívodový kabel, abyste zjistili viditelná poškození. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven u oficiálního technického servisu Cecotec, aby se tak předešlo jakýmkoli nebezpečím.
- Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený kabel, zástrčka nebo rám spotřebiče nebo pokud je nefunkční, spadl nebo byl poškozen.
- Nepoužívejte spotřebič na potenciálně nebezpečných místech, jako je hořlavé, výbušné, chemické nebo vlhké prostředí.
- Spotřebič postavte na rovný, žáruvzdorný povrch. Při vyndávání koše z fritézy postupujte opatrně a rukojeť umístěte dovnitř, aby nedošlo k vysypání obsahu. Spotřebič neumísťujte do blízkosti zdrojů tepla, míst s vysokou vlhkostí nebo do blízkosti hořlavých materiálů.
- Nezasunujte a nedovolte, aby vaše prsty nebo jiné předměty vstoupily do ventilačních nebo výfukových otvorů, protože by to mohlo způsobit úraz elektrickým proudem nebo požár.
- Nenaplňujte koš olejem, protože by mohlo dojít k nebezpečí požáru.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, pokud je v provozu.
- Před dotykem zástrčky nebo zapnutím spotřebiče se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
- Odpojte spotřebič, když jej nepoužíváte nebo jej čistíte. Před montáží nebo odstraněním jakýchkoli částí a / nebo čištěním jej nechte úplně vychladnout.
- Nenechávejte přístroj během zapnutí v elektrické síti bez dozoru.
- Spotřebič nestavte ke stěně. Od zadní části spotřebiče ponechte bezpečnostní vzdálenost 10 cm a dalších 10 cm na každé straně. Když je spotřebič v provozu, nepokládejte na něj žádné předměty.
- Když je spotřebič v provozu, vydává horkou páru otvory pro výstup vzduchu. Když je spotřebič v provozu, vydává horkou páru otvory pro výstup vzduchu. Při vyjmutí koše zevnitř spotřebiče může ze spotřebiče vycházet horký vzduch.
- Pokud ze spotřebiče vychází černý kouř, okamžitě jej odpojte od elektrické sítě. Před vyjmutím koše ze spotřebiče počkejte, dokud kouř nezmizí.
- Při manipulaci s košem nebo mřížkou doporučujeme používat rukavice.
- Nepokoušejte se přístroj opravovat sami.
- Dohlížejte na děti, aby si se spotřebičem nehrály.



## 1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Carcasa
2. Panel de control táctil
3. Cestillo
4. Asa
5. Cable de alimentación
6. Ventana (solo en las referencias 04967\_Cecofry Fantastik Window 6000 y 03299\_Freidora de aire Cecofry Fantastik Window 6000 Pack)

Accesorios incluidos en las referencias pack (03295, 03298 y 03299)

7. Pincel de silicona
8. Paleta de silicona
9. Alfombrilla de silicona
10. Molde de silicona

**Panel de control.** Fig. 2

1. Icono táctil de encendido
2. Icono táctil para selección de menús preconfigurados
3. Icono táctil para aumentar tiempo
4. Icono táctil para disminuir tiempo
5. Icono táctil para aumentar temperatura
6. Icono táctil para disminuir temperatura
7. Icono táctil temporizador
8. Indicador ventilador
9. Indicador calentamiento
10. Iconos de los menús predeterminadas:
  - a. Pizza
  - b. Batata / Boniato / Patata dulce
  - c. Postre
  - d. Beicon / Panceta
  - e. Frutos secos
  - f. Mantener caliente
  - g. Carne
  - h. Patatas fritas
  - i. Pescado
  - j. Verduras

- k. Pollo
- l. Alitas de pollo

Nota:

Los gráficos de este manual son representaciones esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el 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 incluidos y en buen estado. Si faltara alguno 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 el cestillo y la rejilla en profundidad con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
- Coloque adecuadamente la rejilla en el cestillo y sitúe nuevamente el cestillo en el dispositivo para poder utilizarlo.
- No llene el dispositivo con aceite ni ningún otro líquido.

## 3. FUNCIONAMIENTO

### Uso de la freidora de aire

#### Paso 1

1. Coloque la freidora sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, lejos de cualquier posible salpicadura de agua o fuente de calor.
2. Coloque el cestillo en la freidora de aire correctamente.
3. No coloque ningún objeto encima del producto para evitar interrumpir el flujo de aire.
4. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra, el icono táctil de encendido se iluminará.
5. Extraiga el cestillo de la freidora de aire con cuidado.
6. Introduzca los ingredientes en el cestillo.
  - **Nota:** no sobrepase nunca el indicador de MAX del cestillo ni supere la cantidad indicada

en la tabla (véase "Tabla de los menús predeterminados" en este apartado), o el resultado final podría verse afectado.

- **Consejo:** se recomienda que para un resultado excelente de los alimentos complete la superficie del cestillo sin amontonar el alimento ya que este no se cocinará uniformemente.
- 7. Utilice el panel de control como se detalla a continuación:

Icono 1 - Icono táctil de encendido

Una vez que el cestillo y la rejilla estén bien colocados en la freidora, el icono de encendido se iluminará. Al pulsar el icono de encendido se establecerá la temperatura a 185 °C y el tiempo de cocción a 15 minutos por defecto. Si pulsa nuevamente el icono de encendido se iniciará la cocción. Al iniciar el proceso, el indicador ventilador y el indicador de calentamiento parpadean indicando que el ventilador y el elemento calefactor están en funcionamiento. Durante el proceso de cocinado el indicador de calentamiento dejará de parpadear en el momento en el que el dispositivo alcance la temperatura establecida y volverá a parpadear cuando esta baje del rango.

Icono 2 - Icono táctil para la selección de menús preconfigurados

Este icono permite escoger entre las 12 opciones de comida más populares. Pulse repetidamente este icono para seleccionar el menú deseado. Una vez escogida la opción deseada, los valores de tiempo y temperatura de cocción se ajustarán por defecto (véase "Tabla de los menús predeterminados" en este apartado). Los valores de tiempo y temperatura son ajustables manualmente, para ello pulse los iconos táctiles para el control del tiempo y/o de la temperatura.

Icono 3 y 4 - Iconos táctiles para el control del tiempo

Pulse los iconos para aumentar y/o disminuir el tiempo para ajustar el tiempo de cocción de 1 a 60 minutos.

Icono 5 y 6 - Iconos táctiles para el control de la temperatura

Pulse los iconos para aumentar y/o disminuir la temperatura para ajustar la temperatura de 80 °C a 200 °C.

Icono 7 - Icono táctil Inicio diferido

Después de ajustar la temperatura, el tiempo y/o seleccionar el menú preconfigurado deseado, pulse este icono y seleccione el tiempo que desea retrasar el inicio del cocinado pulsando los iconos para aumentar y/o disminuir el tiempo. Puede retrasar el inicio entre 30 minutos y 24 horas en intervalos de 30 minutos y 1 hora a partir de las 10 horas.

- 8. Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío; también puede dejar que el aparato se precaliente durante unos 4 minutos sin ningún ingrediente en su interior.

- 9. Algunos ingredientes deben sacudirse a mitad del proceso de cocción. Para sacudir o voltear los ingredientes, saque el cestillo del aparato por el asa y agítelo o voltee los ingredientes dentro del cestillo con unas pinzas. Sucesivamente, vuelva a introducir el cestillo en la freidora de aire.

**Cuidado:**




- Tenga mucho cuidado al agitar el cestillo ya que esta contiene alimento caliente.
- No utilice utensilios metálicos, podrían dañar el revestimiento del interior del cestillo.
- 10. Cuando oiga el aviso acústico, habrá transcurrido el tiempo de preparación establecido. Saque el cestillo del aparato y colóquelo sobre una superficie resistente al calor. Asegúrese de que los alimentos estén bien cocinados. En caso de no estar suficientemente cocinados, deslice nuevamente el cestillo dentro de la freidora y añada unos minutos más.
- 11. Para retirar los alimentos, por ejemplo, patatas fritas, extraiga el cestillo de la freidora de aire y colóquelo sobre una superficie termorresistente. Para extraer ingredientes utilice unas pinzas. Tenga cuidado de no quemarse. No le dé la vuelta al cestillo para sacar los alimentos.


Advertencias:

- No llene excesivamente el cestillo, respete la cantidad indicada en la tabla para que el resultado de cocción no se vea afectado.
- No toque el cestillo durante el funcionamiento ni inmediatamente después para evitar quemaduras. Sujete el cestillo únicamente por el asa.

**Paso 2**

**Tabla de los menús predeterminados**

| Icono   | Tipo           | Peso Min-Máx (g) | Tiempo (min.) | Temperatura (°C) | Notas   |
|---|----------------|------------------|---------------|------------------|---|
|  | Carne          | 200-500          | 15            | 200              | Voltear a mitad de tiempo                               |
|  | Patatas fritas | 200-500          | 18            | 200              | Añada ½ cucharada de aceite y voltee a mitad del tiempo |
|  | Pescado        | 200-400          | 10            | 180              | No es necesario   |

|  |                                 |                                   |    |     |                            |
|--|---------------------------------|-----------------------------------|----|-----|----------------------------|
|   | Verduras                        | Llenar solo la base de la rejilla | 15 | 150 | Voltear a mitad de tiempo  |
|   | Pollo                           | 450-600                           | 25 | 200 | Voltear si es necesario    |
|   | Alitas de pollo                 | 200-500                           | 20 | 180 | Voltear a mitad de tiempo  |
|   | Pizza                           | 200-400                           | 12 | 180 | No es necesario            |
|   | Batata / Boniato / Patata dulce | 200-500                           | 30 | 200 | Voltear a mitad de tiempo  |
|   | Postre                          | 100-500                           | 25 | 150 | Voltear si fuese necesario |
|   | Beicon / Panceta                | Llenar solo la base de la rejilla | 12 | 200 | Voltear si fuese necesario |
|   | Frutos secos                    | Llenar solo la base de la rejilla | 10 | 200 | Voltear a mitad de tiempo  |
|  | Mantener caliente               | 200-500                           | 15 | 80  | Voltear si fuese necesario |

Nota:

Debido a que los ingredientes pueden variar en procedencia, tamaño, forma y marca, lo mostrado en la tabla puede no ser lo más apropiado para los ingredientes que utilice. Si lo considera necesario, modifique los tiempos y/o las temperaturas para adaptar el cocinado.

**Consejos para cocinar**

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

- Remover los alimentos más pequeños a mitad del proceso de cocción optimiza el resultado final y evita que los alimentos se cocinen de manera no uniforme.
- Añada un poco de aceite extra a las patatas frescas para obtener un resultado más crujiente. Cocine los alimentos en la freidora de aire justo después de añadir el aceite a estos.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora de aire.
- Los alimentos que pueden ser cocinados en horno se pueden cocinar también en la freidora de aire.
- La cantidad óptima de patatas fritas para preparar es de 500 gramos.
- Utilice masas precocinadas para preparar aperitivos de forma rápida y fácil. La masa precocinada requiere un tiempo de preparación menor que la hecha a mano.
- Coloque un molde o una fuente de horno en el cestillo de la freidora de aire si quiere hornear un pastel o una quiche o si quiere freír alimentos frágiles o rellenos.
- También puedes utilizar la freidora de aire para recalentar ingredientes.

**4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

- Limpie el aparato después de cada uso.
- El cestillo y la rejilla tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios metálicos o productos abrasivos para limpiar el cestillo y/o la rejilla, ya que podría dañar la superficie antiadherente.

1. Desconecte el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

**Nota:** retire el cestillo para que el aparato se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el interior y el exterior del producto con un paño suave humedecido.
3. Limpie el cestillo y la rejilla a fondo con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva. Recomendamos el uso de desengrasante líquido para retirar cualquier resto de suciedad.

**Consejo:** si hay suciedad pegada a la rejilla o al cestillo, llene el cestillo con agua caliente y un poco de líquido lavavajillas y ponga el cestillo y la rejilla en remojo durante aproximadamente 10 minutos.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie la resistencia con un cepillo suave para retirar cualquier resto de comida.
6. Asegúrese de que todas las partes están limpias y secas antes de volver a utilizar el producto.

**Almacenamiento**

Desconecte el aparato y deje que se enfríe.

Asegúrese de que todas las partes están limpias y secas antes de volver a almacenar el producto.

### 5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema  | Posibles causas  | Posible solución  |
|---|--|---|
| La freidora de aire no funciona   | El producto no está conectado.   | Conecte el aparato a una toma de corriente con conexión a tierra.   |
| Los alimentos cocinados en la freidora están crudos.                            | Los ingredientes son demasiado grandes.                                      | Ponga ingredientes más pequeños en el cestillo. Los alimentos se cocinan más rápido sin ser pequeños.   |
|   | La temperatura seleccionada es demasiado baja.                               | Aumente la temperatura del cocinado (véase el apartado "Funcionamiento").   |
|   | El tiempo de preparación es demasiado corto.                                 | Aumente el tiempo del cocinado (véase el apartado "Funcionamiento").  |
| Los ingredientes se han cocinado de forma desigual.                             | Algunos alimentos requieren ser agitados a mitad del proceso de cocinado.    | Los ingredientes que se amontonan unos encima de otros (por ejemplo, las patatas fritas) deben sacudirse a mitad del tiempo de preparación. Consulte el apartado "Funcionamiento".        |
| Los alimentos no tienen un resultado crujiente al salir de la freidora de aire. | Ha cocinado alimentos pensados para ser fritos en una freidora convencional. | Cocine alimentos de horno o unte los alimentos con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.   |
| El cestillo no se desliza correctamente dentro del producto.                    | Hay demasiados ingredientes en el cestillo.                                  | No exceda la cantidad máxima permitida en el cestillo.  |
|   | La rejilla no está colocada correctamente dentro del cestillo.               | Empuje la rejilla hacia abajo en el cestillo hasta que oiga un clic.  |
| Sale humo blanco de dentro del producto.  | Está cocinando alimentos muy grasos.   | Cuando se cocinan alimentos grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtra en el cestillo. El aceite produce humo blanco. Esto no afecta el aparato o el resultado. |
|   | El cestillo aún contiene grasa de usos previos.                              | El humo blanco se debe a que la grasa se calienta en el cestillo. Asegúrese de limpiarlo correctamente después de cada uso.   |

|   |   |   |
|---|---|---|
| Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora de aire.       | No ha empleado el tipo de patata correcto.                                      | Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura. Utilice patatas de las variedades recomendadas para la freidora de aire. |
|   | No ha limpiado correctamente las patatas antes de freírlas.                     | Enjuague bien las patatas en agua durante 3 minutos para quitar el almidón y séquelas bien después.   |
| Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire. | El punto crujiente de las patatas dependerá de la cantidad de agua y de aceite. | Asegúrese de secar las patatas antes de añadir el aceite.   |
|   |   | Corte las patatas en trozos más pequeños para obtener resultados más crujientes.  |
|   |   | Añada un poco más de aceite para obtener resultados más crujientes.   |

### 6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Nombre del producto: CecoFry Fantastik 6000 / Inox 6000 / Window 6000 / 6000 Pack / Inox 6000 Pack / Window 6000 Pack  
Referencia: 04972 / 04966 / 04967 / 03295 / 03298 / 03299  
Tensión nominal: 220-240 V  
Frecuencia nominal: 50/60 Hz  
Capacidad del cestillo: 6L  
Potencia nominal de entrada: 1700 W  
Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso para mejorar la calidad del producto.  
Fabricado en China | Diseñado en España

### 7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acuerdo con las normativas aplicables, el producto y/o la batería deberán desecharse de manera independiente de los residuos domésticos. Cuando este producto alcance el final de su vida útil, deberás extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.  
Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes baterías, el

consumidor deberá contactar con las autoridades locales.  
El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

## 8. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones sean realizadas por personal cualificado.

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

## 9. COPYRIGHT

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

## 1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Housing
2. Touch control panel
3. Basket
4. Handle
5. Power cable
6. Window (only in the references 04967\_Cecofry Fantastik Window 6000 y 03299\_Freidora de aire Cecofry Fantastik Window 6000 Pack)

Accessories pack included in the references (03295, 03298 and 03299)

7. Silicone brush
8. Silicone spatula
9. Silicone mat
10. Silicone mould

**Control panel.** Fig. 2

1. Power touch icon
2. Touch icon for selection of preconfigured menus
3. Time increase touch icon
4. Time decrease touch icon
5. Temperature increase touch icon
6. Temperature decrease touch icon
7. Timer touch icon
8. Fan icon
9. Heating icon
10. Default menu icons:
  - a. Pizza
  - b. Sweet potatoes
  - c. Dessert
  - d. Bacon
  - e. Nuts
  - f. Keep warm
  - g. Meat
  - h. Chips
  - i. Fish
  - j. Vegetables

- k. Chicken
- l. Chicken wings

Note:

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

## 2. BEFORE USE

- This product includes a safety package to protect it during transport. Unpack the device 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 in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.
- Clean the interior and the exterior of the device with a damp cloth. Do not wet the heating elements.
- Clean the basket and grill thoroughly with hot water, washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.
- Place the rack properly in the basket and place the basket back in the appliance for use.
- Do not fill the device with oil or any other liquid.

## 3. OPERATION

### Using the air fryer

#### Step 1

1. Place the air fryer on a flat, stable, and heat-resistant surface, away from any possible splashing water or heat source.
2. Properly place the basket in the air fryer.
3. Do not place any objects on top of the product to avoid interrupting the air flow.
4. Connect the power cable to an earthed outlet, the power touch icon will illuminate.
5. Remove the basket from the air fryer with extreme care.
6. Put the ingredients in the basket.
  - **Note:** Never exceed the MAX indicator on the basket or the quantity indicated in the chart (see "Chart of preset menus" in this section), or the result may be affected.
  - **Tip:** to ensure perfect results, it is recommended that you avoid overcrowding the basket with food, as it will not cook evenly.

7. Use the control panel as follows:

#### Icon 1 - Power touch icon

Once the basket and rack are securely in place in the fryer, the power icon will light up. Pressing the power icon will set the temperature to 185°C and the cooking time to 15 minutes by default. Pressing the power icon again will start the cooking process. At the start of the process, the fan icon and the heating icon flash to indicate that the fan and the heating element are in operation. During the cooking process, the heating icon will stop flashing as soon as the device reaches the set temperature and will start flashing again when the temperature falls below the set range.

#### Icon 2 - Touch icon for selection of preconfigured menus

Use this icon to choose from 12 of the most popular food options. Press this icon repeatedly to select the desired menu. Once the desired option has been chosen, the cooking time and temperature values will be set by default (see "Chart of default menus" in this section). The time and temperature values are manually adjustable by pressing the touch icons for time and/or temperature control.

#### Icon 2 and 4 - Touch icons for time control

Press the icons to increase and/or decrease the time to adjust the cooking time from 1 to 60 minutes.

#### Icons 5 and 6 - Temperature increase/decrease touch icons

Press the icons to increase and/or decrease the temperature to adjust the temperature from 80 °C to 200 °C.

#### Icon 7 - Touch icon Delayed start

After setting the temperature, time and/or selecting the desired preset menu, press this icon and select the time you wish to delay the start of cooking by pressing the icons to increase and/or decrease the time. You can delay the start between 30 minutes and 24 hours in 30-minute intervals and 1 hour from 10 a.m. onwards.

8. Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold; you can also let the appliance preheat for about 4 minutes without any food inside.
9. Some ingredients should be shaken halfway through the cooking process. To shake or turn the ingredients, remove the basket from the appliance by the handle and shake or turn the ingredients in the basket with clamps. Then, put the basket back in the air fryer.

#### Watch out:

- Be very careful when shaking the basket, as it contains hot food.
  - Do not use metal utensils, as they could damage the coating inside the basket.
10. When you hear the acoustic signal, the set preparation time would have elapsed. Remove

the basket from the appliance and place it on a heat-resistant surface. Make sure the food is cooked. If the food isn't cooked enough, slide the basket back into the fryer and add a few more minutes.







11. To remove food, e.g., French fries, remove the basket drawer from the air fryer and place it on a heat-resistant surface. Use tongs to remove the ingredients. Be careful not to burn yourself. Do not place the basket upside down to remove the food.







**Warnings:**

- Do not overfill the basket; respect the quantity indicated in the chart so that the cooking result is not affected.
- Do not touch the basket drawer during or immediately after operation to avoid burns. Hold the basket only by the handle.

**Step 2**

**Chart of default menus**

| Icon  | Type          | Min-Max weight (g)      | Time (min) | Temperature (°C) | Notes   |
|---|---------------|-------------------------|------------|------------------|---|
|    | Meat          | 200 - 500               | 15         | 200              | Flip halfway through cooking                                      |
|    | Chips         | 200 - 500               | 18         | 200              | Add ½ tablespoon of oil and flip halfway through the cooking time |
|  | Fish          | 200-400                 | 10         | 180              | Stirring not necessary  |
|  | Vegetables    | Fill only the rack base | 15         | 150              | Flip halfway through cooking                                      |
|  | Chicken       | 450 - 600               | 25         | 200              | Flip if needed  |
|  | Chicken wings | 200 - 500               | 20         | 180              | Flip halfway through cooking                                      |

|   |                |                         |    |     |                              |
|---|----------------|-------------------------|----|-----|------------------------------|
|  | Pizza          | 200-400                 | 12 | 180 | Stirring not necessary       |
|  | Sweet potatoes | 200 - 500               | 30 | 200 | Flip halfway through cooking |
|  | Dessert        | 100-500                 | 25 | 150 | Flip if needed               |
|  | Bacon          | Fill only the rack base | 12 | 200 | Flip if needed               |
|  | Nuts           | Fill only the rack base | 10 | 200 | Flip halfway through cooking |
|  | Keep warm      | 200 - 500               | 15 | 80  | Flip if needed               |

**Note:**

As ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best setting for the ingredients that you are using. If necessary, change the times and/or temperature values to adjust the cooking to the type of ingredient.

**Tips for cooking**

- Smaller ingredients require a shorter preparation time than larger ones.
- A larger quantity of ingredients only requires a slightly longer preparation time, and a smaller quantity of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller food midway through the cooking process optimises the result and prevents uneven cooking.
- Add some oil to the fresh potatoes for a crispier result. Cook the food in the air fryer just after adding oil to it.
- Do not cook extremely fatty ingredients such as sausages in the air fryer.
- Oven-ready food can also be cooked in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Pre-made dough requires a shorter preparation time. Pre-made dough requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking pan or baking dish in the air-fryer's basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile or stuffed foods.
- You can also use the air fryer to reheat food.

#### 4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the appliance after every use.
- The basket and rack have a non-stick coating. Do not use metal utensils or abrasive products to clean the basket and/or rack, as this may damage their non-stick surface.

1. Unplug the appliance and allow it to cool down before cleaning.  
**Note:** remove the basket to let the appliance cool down more quickly.
2. Clean the interior and the exterior of the device with a damp cloth.
3. Clean the basket and rack thoroughly with hot water, washing-up liquid, and a non-abrasive sponge. The use of a degreasing liquid is recommended to remove any remains.  
Tip: if the dirt is stuck to the rack or basket, fill the basket drawer with hot water and a little dishwashing liquid and soak the basket and rack for about 10 minutes.
4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a soft brush to remove any food residue.
6. Make sure all its parts are clean and dry before storing or using the product again.

#### Storage

Unplug the appliance and let it cool down.  
Make sure all its parts are clean and dry before storing the product again.

#### 5. TROUBLESHOOTING

| Problem  | Possible causes  | Possible solution  |
|--|--|--|
| The air fryer does not work                            | The appliance is not plugged in.                                 | Plug the device to an earthed wall socket.   |
| The ingredients fried with the air fryer are not done. | The food is too big.   | Put smaller batches of food in the basket. Food is cooked faster when smaller.   |
|  | The temperature used is too low.                                 | Increase the cooking temperature (see the "Operation" section).  |
|  | The preparation time is too short.                               | Increase the cooking time (see the "Operation" section).   |
| The ingredients are cooked unevenly in the air fryer.  | Some types of food need to be shaken during the cooking process. | Ingredients that lie on top of or across each other (e.g., fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section "Operation". |

|   |   |  |
|---|---|--|
| Fried food is not crispy when it is removed from the air fryer. | You used a type of food that is meant to be prepared in a traditional deep fryer. | Cook oven food or oil the food a bit to get a crispier result.   |
| The basket does not slide into the device properly.             | There are too many ingredients in the basket.                                     | Do not fill the basket beyond the max. indication.   |
|   | The grille is not correctly placed inside the basket.                             | Push the grille downwards into the basket until you hear a click sound.  |
| White smoke comes out of the appliance.                         | You are preparing greasy ingredients.   | When cooking fatty food in the air fryer, a large amount of oil will leak into the basket. Oil produces white smoke. This does not affect the appliance or the result. |
|   | The basket still contains grease residue from previous use.                       | The white smoke is due to the fat heating up in the basket. Make sure you clean the device properly after each use.  |
| Chips are unevenly fried.                                       | You did not use the right potato type.  | Use fresh potatoes and make sure they stay put during frying. Use potatoes of the types suggested.   |
|   | You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.               | Rinse the potatoes well in water for 3 minutes to remove the starch and dry thoroughly afterwards.   |
| Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer. | The right kind of potato is not being used.                                       | Make sure you dry the potato sticks properly before adding the oil.  |
|   |   | Cut the potato sticks on smaller pieces for crispier results.  |
|   |   | Add a little bit more of oil for a crispier result.  |

#### 6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product name: CecoFry Fantastik 6000 / Inox 6000 / Window 6000 / 6000 Pack / Inox 6000 Pack / Window 6000 Pack  
Product reference: 04972 / 04966 / 04967 / 03295 / 03298 / 03299



Nominal voltage: 220-240 V

Rated frequency: 50/60 Hz

Basket capacity: 6L

Rated input power: 1700 W

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

Made in China | Designed in Spain

## 7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

## 8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

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

## 9. COPYRIGHT

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

## 1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Coque
2. Panneau de contrôle tactile
3. Panier
4. Poignée
5. Câble d'alimentation
6. Fenêtre (seulement pour les références 04967\_Cecofry Fantastik Window 6000 et 03299\_Cecofry Fantastik Window 6000 Pack)

Pack d'accessoires inclus dans les références 03295, 03298 et 03299

7. Pinceau en silicone
8. Spatule en silicone
9. Tapis en silicone
10. Moule en silicone

**Panneau de contrôle.** Img. 2

1. Icône tactile de connexion
2. Icône tactile pour sélectionner les menus prédéterminés
3. Icône tactile pour augmenter le temps
4. Icône tactile pour diminuer le temps
5. Icône tactile pour augmenter la température
6. Icône tactile pour diminuer la température
7. Icône tactile de la minuterie
8. Indicateur du ventilateur
9. Indicateur de préchauffage
10. Icônes des menus prédéterminés :
  - a. Pizza
  - b. Patate douce
  - c. Dessert
  - d. Bacon / Lard
  - e. Fruits secs
  - f. Maintenir chaud
  - g. Viande
  - h. Frites
  - i. Poisson
  - j. Légumes
  - k. Poulet
  - l. Ailes de poulet

## Note

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 le panier et la grille en profondeur en utilisant de l'eau chaude, du détergent et une éponge non-abrasive.
- Placez la grille correctement dans le panier et placez de nouveau le panier dans l'appareil pour pouvoir l'utiliser.
- Ne remplissez pas l'appareil avec de l'huile ou autre type de liquide.

## 3. FONCTIONNEMENT

### Utilisation de la friteuse à air chaud

#### Étape 1

1. Placez la friteuse sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, loin de toute éclaboussure d'eau ou de toute source de chaleur.
  2. Placez correctement le panier dans la friteuse.
  3. Ne placez aucun objet sur l'appareil pour éviter d'interrompre le flux d'air.
  4. Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant avec connexion à terre, l'icône tactile de connexion s'allumera.
  5. Retirez soigneusement le panier de la friteuse à air.
  6. Introduisez les ingrédients dans le panier.
- **Note** : ne dépassez jamais la marque « MAX » du panier ou la quantité indiquée dans le tableau (consultez « Tableau des menus prédéterminés » dans cette section), sinon le résultat final pourrait être affecté.

- **Conseil** : pour obtenir un excellent résultat, il est recommandé de remplir la surface du panier sans y mettre trop d'aliments, car la cuisson ne sera pas homogène.
7. Utilisez le panneau de contrôle comme indiqué ci-dessous :

#### Icône 1 - Icône tactile de connexion

Une fois que le panier et la grille sont bien placés dans la friteuse, l'icône de connexion s'allumera. En appuyant sur l'icône de connexion, la température sera réglée sur 185 °C et le temps de cuisson sur 15 minutes par défaut. En appuyant de nouveau sur l'icône de connexion, la cuisson démarrera. Lors du démarrage du processus, l'indicateur du ventilateur et l'indicateur de préchauffage clignoteront indiquant que le ventilateur et l'élément chauffant sont en fonctionnement. Pendant la cuisson, l'indicateur de préchauffage cessera de clignoter dès que l'appareil atteint la température souhaitée et clignotera de nouveau lorsque la température descendra en dessous de la température établie.

#### Icône 2 - Icône tactile pour sélectionner les menus prédéterminés

Cette icône vous permet de choisir parmi les 12 options les plus fréquentes. Appuyez plusieurs fois sur cette icône pour sélectionner le menu souhaité. Une fois que vous avez choisi l'option souhaitée, les valeurs de temps et de température de cuisson seront établies par défaut (consultez « Tableau des menus prédéterminés » dans cette section). Les valeurs de temps et de température peuvent être réglées manuellement. Pour ce faire, appuyez sur les icônes tactiles pour augmenter/diminuer le temps et/ou la température.

#### Icônes 3 et 4 - Icônes tactiles pour augmenter/diminuer le temps

Appuyez sur les icônes pour augmenter et/ou diminuer le temps afin de régler le temps de cuisson de 1 à 60 minutes.

#### Icônes 5 et 6 - Icônes tactiles pour augmenter/diminuer la température

Appuyez sur les icônes pour augmenter et/ou diminuer la température afin de régler la température de 80 °C à 200 °C.

#### Icône 7 - Icône tactile Démarrage différé

Après avoir réglé la température, le temps ou sélectionné le menu prédéterminé souhaité, appuyez sur cette icône et sélectionnez le temps que vous souhaitez retarder le début de la cuisson en appuyant sur les icônes pour augmenter et/ou diminuer le temps. Vous pouvez retarder le démarrage entre 30 minutes et 24 heures par intervalles de 30 minutes et d'une heure à partir de 10 heures.

8. Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque l'appareil est froid ; vous pouvez également laisser l'appareil préchauffer pendant environ 4 minutes sans aucun ingrédient à l'intérieur.
9. Certains ingrédients doivent être secoués à mi-processus de friture. Pour secouer ou retourner les ingrédients, tirez le panier par la poignée et secouez ou retournez les

ingrédients avec une fourchette ou avec des pinces. Ensuite, remettez le panier dans la friteuse.




**Attention**









- Faites très attention en secouant le panier car il contient des aliments chauds.
  - N'utilisez pas d'ustensiles en métal, car ils pourraient endommager le revêtement à l'intérieur du panier.
10. Lorsque vous entendrez un bip, le temps de préparation programmé sera écoulé. Retirez le panier de la friteuse et placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Vérifiez que les aliments sont bien cuits. S'ils ne sont pas très cuits, introduisez le panier dans la friteuse encore une fois et programmez quelques minutes de plus.
  11. Pour retirer les aliments, par exemple des frites, retirez le panier de la friteuse à air chaud et placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Pour extraire les ingrédients utilisez des pinces. Faites attention à ne pas vous brûler ! Ne retournez pas le panier pour retirer les aliments.

## Avertissements :

- Ne remplissez pas trop le panier ; respectez la quantité indiquée dans le tableau afin de ne pas affecter le résultat de la cuisson.
- Ne touchez pas le panier pendant ou immédiatement après utilisation afin d'éviter de vous brûler. Tenez le panier uniquement par la poignée.

**Étape 2****Tableau des menus prédéterminés**

| Icône   | Type    | Poids min-max (g) | Temps (min) | Température (°C) | Notes   |
|---|---------|-------------------|-------------|------------------|---|
|   | Viande  | 200-500           | 15          | 200              | Retournez à mi-cuisson.                               |
|  | Frites  | 200-500           | 18          | 200              | Ajoutez ½ cuillère d'huile et retournez à mi-cuisson. |
|  | Poisson | 200-400           | 10          | 180              | Il n'est pas nécessaire                               |

|  |                 |  |    |     |                          |
|--|-----------------|--|----|-----|--------------------------|
|   | Légumes         | Remplir seulement la base de la grille | 15 | 150 | Retournez à mi-cuisson.  |
|   | Poulet          | 450-600                                | 25 | 200 | Retournez si nécessaire. |
|   | Ailes de poulet | 200-500                                | 20 | 180 | Retournez à mi-cuisson.  |
|   | Pizza           | 200-400                                | 12 | 180 | Il n'est pas nécessaire  |
|   | Patate douce    | 200-500                                | 30 | 200 | Retournez à mi-cuisson.  |
|   | Dessert         | 100-500                                | 25 | 150 | Retournez si nécessaire. |
|   | Bacon / Lard    | Remplir seulement la base de la grille | 12 | 200 | Retournez si nécessaire  |
|   | Fruits secs     | Remplir seulement la base de la grille | 10 | 200 | Retournez à mi-cuisson.  |
|  | Maintenir chaud | 200-500                                | 15 | 80  | Retournez si nécessaire. |

## Note

Comme les ingrédients peuvent varier selon l'origine, la taille, la forme et la marque, les données figurant dans le tableau peuvent ne pas être les plus appropriées pour les ingrédients que vous utilisez. Si nécessaire, modifiez les temps et/ou la température pour adapter la cuisson.

**Conseils de cuisson**

- 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.

- L'action de remuer les aliments les plus petits à mi-cuisson optimise le résultat final. Comme cela, les aliments seront cuits de façon uniforme.
- Ajoutez un peu d'huile aux frites pour obtenir un résultat plus croustillant. Faites cuire les aliments dans la friteuse à air juste après avoir ajouté l'huile sur ceux-ci.
- Ne cuisinez pas d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans la friteuse.
- Les aliments qui conviennent pour une cuisson au four peuvent être aussi cuisinés avec cette friteuse.
- La quantité optimale de pommes de terre frites est de 500 g.
- Utilisez de pâtes précuites pour préparer les apéritifs rapidement et facilement. Les pâtes précuites exigent un moindre temps de préparation que les pâtes maison.
- Placez un moule ou un plateau de four dans le panier de la friteuse à air si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des aliments fragiles ou farcis.
- Vous pouvez utiliser la friteuse pour réchauffer des ingrédients.

#### 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Le panier et la grille sont dotés d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ni de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer le panier ou la grille, ceux-ci pourraient abîmer la surface antiadhésive.

1. Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

**Note :** enlevez le panier pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.

- Nettoyez l'extérieur et l'intérieur du produit avec un chiffon doux et humide.
- Nettoyez le panier et la grille en profondeur en utilisant de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non-abrasive. Il est conseillé d'utiliser un produit pour dégraisser afin d'éliminer tous les restes de saleté.

**Conseil :** si de la saleté est collée à la grille ou au panier, remplissez le panier d'eau chaude et d'un peu de liquide vaisselle et faites tremper le panier et la grille pendant environ 10 minutes.

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non-abrasive.
- Nettoyez la résistance avec une brosse à poils doux afin d'éliminer tous les restes de nourriture.
- Vérifiez que toutes les parties sont propres et sèches avant d'utiliser le produit de nouveau.

#### Stockage

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Vérifiez que toutes les parties sont propres et sèches avant de stocker l'appareil.

#### 5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

| Problème   | Possibles causes  | Possible solution   |
|--|---|---|
| La friteuse à air chaud ne fonctionne pas  | Le produit n'est pas connecté.  | Branchez l'appareil sur une prise de courant avec connexion à terre.  |
| Les aliments cuits dans la friteuse sont crus.   | Les ingrédients sont trop grands.   | Introduisez des ingrédients plus petits dans le panier. Les aliments cuisent plus vite s'ils sont petits.   |
|  | La température sélectionnée est trop basse.   | Augmentez la température de cuisson (consultez le paragraphe « Fonctionnement »).   |
|  | Le temps de préparation est trop court.   | Augmentez le temps de cuisson (consultez le paragraphe « Fonctionnement »).   |
| Les ingrédients ont été cuits de manière inégale.  | Quelques aliments doivent être remués à mi-cuisson.   | Les ingrédients qui se superposent les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Veuillez consulter la section « Fonctionnement ». |
| Les aliments n'ont pas un résultat croustillant lorsqu'ils sortent de la friteuse à air chaud. | Vous avez cuisiné d'aliments qui ont été conçus pour être frites dans une friteuse conventionnelle. | Cuisinez des aliments conçus pour le four ou badigeonnez-les avec un peu d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.  |
| Le panier ne glisse pas bien.  | Il y a trop d'aliments dans le panier.  | Ne dépassez pas la quantité maximale permise dans le panier.  |
|  | La grille n'est pas bien placée dans le panier.   | Poussez la grille dans le panier jusqu'à ce que vous entendiez un clic.   |
| De la fumée blanche sort de l'appareil.  | Les aliments utilisés sont très gras.   | Lors de la cuisson d'aliments gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans le panier. L'huile produit de la fumée blanche. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat.    |
|  | Le panier contient encore de la graisse provenant des utilisations précédentes.                     | La fumée blanche est due au réchauffement de la graisse dans le panier. Nettoyez-le bien après chaque usage.  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.                         | Vous n'avez pas utilisé le bon type de frite.                              | Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture. Utilisez des pommes de terre des variétés recommandées pour la friteuse à air. |
|  | Vous n'avez pas bien nettoyé les pommes de terre avant de les faire frire. | Rincez bien les pommes de terre dans l'eau pendant 3 minutes pour éliminer l'amidon et séchez-les ensuite soigneusement.   |
| Les pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse. | Le point de cuisson croustillant dépend de la quantité d'eau et d'huile.   | Assurez-vous de sécher les frites avant d'ajouter l'huile.   |
|  |  | Coupez les pommes de terre en lanières plus petites pour obtenir des résultats plus croustillants.   |
|  |  | Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir des résultats plus croustillants.   |

## 6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Nom du produit : CecoFry Fantastik 6000 / Inox 6000 / Window 6000 / 6000 Pack / Inox 6000

Pack / Window 6000 Pack

Référence : 04972 / 04966 / 04967 / 03295 / 03298 / 03299

Tension nominale : 220-240 V

Fréquence nominale : 50/60 Hz

Capacité du panier : 6 L

Puissance nominale d'entrée : 1700 W

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

## 7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

## 8. GARANTIE ET SAV

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

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

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

## 9. COPYRIGHT

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

## 1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Gehäuse
2. Touch-Bedienfeld
3. Frittierkorb
4. Tragegriff
5. Stromkabel
6. Fenster (nur in den Referenzen 04967\_Cecofry Fantastik Window 6000 und 03299\_Cecofry Fantastik Window 6000 Pack Luftfritteuse)

Das Zubehöropaket ist in den Referenzen enthalten: 03295, 03298 und 03299

7. Silikon-Bürste
8. Silikon-Palette
9. Silikon-Matte
10. Silikon-Form

**Bedienfeld.** Abb. 2

1. Power-Touch-Symbol
2. Berühren Sie das Symbol für die Auswahl der vorkonfigurierten Menüs
3. Zeitinkrement Berührungssymbol
4. Zeitverkürzung Berührungssymbol
5. Temperaturerhöhung Berührungssymbol
6. Temperatursenkung Berührungssymbol
7. Timer-Touch-Symbol
8. Lüfteranzeige
9. Heizungsanzeige
10. Standardmenüsymbole
  - a. Pizza
  - b. Süßkartoffel
  - c. Nachtsch
  - d. Bacon / Speck
  - e. Getrocknete Früchte
  - f. Warmhaltefunktion
  - g. Fleisch
  - h. Pommes Frites
  - i. Fisch
  - j. Gemüse

- k. Hähnchen
- l. Hähnchenflügel

Hinweis:

Die Grafiken in diesem Handbuch sind schematische Darstellungen und stimmen möglicherweise nicht genau mit dem Produkt überein.

## 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 fehlt 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 den Frittierkorb und die Gitter gründlich mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einem nicht-scheuernden Schwamm.
- Legen Sie das Gestell ordnungsgemäß in den Korb und setzen Sie den Korb wieder in das Gerät ein, um ihn zu benutzen.
- Das Gerät darf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeit gefüllt werden.

## 3. BEDIENUNG

### Verwendung der Heißluftfritteuse

#### Schritt 1

1. Stellen Sie die Fritteuse auf eine flache, stabile, hitzebeständige Unterlage, entfernt von möglichem Spritzwasser oder einer Wärmequelle.
2. Setzen Sie den Korb richtig in die Fritteuse ein.
3. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, damit der Luftstrom nicht unterbrochen wird.
4. Schließen Sie das Netzkabel an eine geerdete Steckdose an, das Power-Touch-Symbol wird aufleuchten.
5. Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Fritteuse.

6. Geben Sie die Zutaten in den Korb.
  - Hinweis: Überschreiten Sie niemals die MAX-Anzeige auf dem Korb oder die in der Tabelle angegebene Menge (siehe „Tabelle der voreingestellten Menüs“ in diesem Abschnitt), sonst kann das Endergebnis beeinträchtigt werden.
  - Tipp: Für ein hervorragendes Ergebnis sollten Sie die Oberfläche des Korbs füllen, ohne die Speisen zu überfüllen, da sie sonst nicht gleichmäßig garen.
7. Verwenden Sie das Bedienfeld wie unten beschrieben:

**Ikone 1 - Power-Touch-Symbol**

Sobald der Korb und das Gestell sicher in der Fritteuse platziert sind, leuchtet das Stromsymbol auf. Durch Drücken des Power-Symbols wird die Temperatur standardmäßig auf 185°C und die Garzeit auf 15 Minuten eingestellt. Durch erneutes Drücken des Power-Symbols wird der Garvorgang gestartet. Zu Beginn des Prozesses blinken die Gebläseanzeige und die Heizungsanzeige, um anzuzeigen, dass das Gebläse und das Heizelement in Betrieb sind. Während des Garvorgangs hört die Heizungsanzeige auf zu blinken, sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, und beginnt wieder zu blinken, wenn die Temperatur unter den eingestellten Bereich fällt.

**Ikone 2 - Vorkonfiguriertes Menüauswahl Berührungssymbol**

Mit diesem Symbol können Sie aus den 12 beliebtesten Lebensmitteln wählen. Drücken Sie wiederholt auf dieses Symbol, um das gewünschte Menü auszuwählen. Nach Auswahl der gewünschten Option werden die Werte für Garzeit und Temperatur standardmäßig eingestellt (siehe „Tabelle der Standardmenüs“ in diesem Abschnitt). Die Zeit- und Temperaturwerte können manuell durch Drücken der Berührungssymbole für die Zeit- und/oder Temperaturregelung eingestellt werden.

**Symbol 3 und 4 - Berührungssymbole für die Zeitsteuerung**

Drücken Sie die Symbole zum Erhöhen und/oder Verringern der Zeit, um die Garzeit von 1 bis 60 Minuten einzustellen.

**Symbol 5 und 6 - Berührungssymbole für die Temperaturregelung**

Drücken Sie die Symbole zum Erhöhen und/oder Verringern der Temperatur, um die Temperatur von 80 °C bis 200 °C einzustellen.

**Symbol 7 - Berührungssymbol Verzögertes Starten**

Nach der Einstellung der Temperatur, der Zeit und/oder der Auswahl des gewünschten voreingestellten Menüs drücken Sie auf dieses Symbol und wählen Sie die Zeit, die Sie den Beginn des Garvorgangs verzögern möchten, indem Sie auf die Symbole zum Erhöhen und/oder Verringern der Zeit drücken. Sie können den Start zwischen 30 Minuten und 24 Stunden in 30-Minuten-Schritten und 1 Stunde ab 10 Uhr verzögern.

8. Rechnen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn das Gerät kalt ist; Sie können das Gerät auch etwa 4 Minuten vorheizen lassen, ohne dass sich Zutaten darin befinden.
9. Einige Zutaten sollten nach der Hälfte des Kochvorgangs geschüttelt werden. Um die Zutaten zu schütteln oder zu wenden, nehmen Sie den Korb am Griff aus dem Gerät und schütteln oder wenden Sie die Zutaten im Korb mit einer Zange. Setzen Sie den Korb anschließend wieder in die Fritteuse ein.

**Achtung:**



- Seien Sie beim Schütteln des Korbes sehr vorsichtig, da er heiße Lebensmittel enthält.
  - Verwenden Sie keine Metallgegenstände, da diese die Beschichtung im Inneren des Korbes beschädigen könnten.
10. Wenn Sie das akustische Signal hören, ist die eingestellte Vorbereitungszeit abgelaufen. Nehmen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage. Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel gut gekocht sind. Wenn sie noch nicht genug sind, schieben Sie den Korb zurück in die Fritteuse und fügen Sie noch ein paar Minuten hinzu.
  11. Zum Entfernen von Lebensmitteln, z. B. Chips, nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und stellen ihn auf eine hitzebeständige Unterlage. 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.











**Hinweise:**

- Füllen Sie den Korb nicht zu voll, halten Sie sich an die in der Tabelle angegebene Menge, damit das Garergebnis nicht beeinträchtigt wird.
- Berühren Sie den Korb nicht während oder unmittelbar nach dem Betrieb, um Verbrennungen zu vermeiden. Halten Sie den Korb nur am Griff fest.

**Schritt 2**

**Tabelle der Standardmenüs**

| Symbol  | Typ           | Min-Max Gewicht (g) | Zeit (min.) | Temperatur (°C) | Hinweis  |
|---|---------------|---------------------|-------------|-----------------|--|
|  | Fleisch       | 200-500             | 15          | 200             | Es in der Hälfte der Zeit umdrehen                               |
|  | Pommes Frites | 200-500             | 18          | 200             | ½ Esslöffel Öl hinzufügen und nach der Hälfte der Garzeit wenden |

|   |                     |                                       |    |     |                                    |
|---|---------------------|---------------------------------------|----|-----|------------------------------------|
|    | Fisch               | 200-400                               | 10 | 180 | Es ist nicht notwendig             |
|    | Gemüse              | Füllen Sie nur die Basis des Gitters. | 15 | 150 | Es in der Hälfte der Zeit umdrehen |
|    | Hähnchen            | 450 - 600                             | 25 | 200 | Umdrehen, wenn nötig               |
|    | Hähnchenflügel      | 200-500                               | 20 | 180 | Es in der Hälfte der Zeit umdrehen |
|    | Pizza               | 200-400                               | 12 | 180 | Es ist nicht notwendig             |
|    | Süßkartoffel        | 200-500                               | 30 | 200 | Es in der Hälfte der Zeit umdrehen |
|    | Nachtisch           | 100-500                               | 25 | 150 | Umdrehen, wenn nötig               |
|    | Bacon / Speck       | Füllen Sie nur die Basis des Gitters. | 12 | 200 | Umdrehen, wenn nötig               |
|   | Getrocknete Früchte | Füllen Sie nur die Basis des Gitters. | 10 | 200 | Es in der Hälfte der Zeit umdrehen |
|  | Warmhaltefunktion   | 200-500                               | 15 | 80  | Umdrehen, wenn nötig               |

Hinweis:

Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren können, sind die Angaben in der Tabelle möglicherweise nicht die am besten geeigneten für die von Ihnen verwendeten Zutaten. Wenn nötig, ändern Sie die Zeiten und/oder Temperaturen, um das Garen anzupassen.

#### Kochtipps

- Kleinere Lebensmittel benötigen weniger Vorbereitungszeit als größere.

- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit und umgekehrt erfordert eine kleinere Menge an Zutaten nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit.
- Das Entfernen kleinerer Gegenstände nach der Hälfte des Kochvorgangs optimiert das Endergebnis und verhindert, dass Lebensmittel ungleichmäßig garen.
- Fügen Sie den frischen Kartoffeln wenig Öl hinzu, für ein knackigeres Ergebnis zu erhalten. Garen Sie die Speisen in der Heißluftfritteuse, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine fetthaltigen Zutaten wie z. B. Würstchen in der Fritteuse zu.
- Lebensmittel, die im Backofen gegart werden können, können auch in der Fritteuse gegart werden.
- Die optimale Menge der vorzubereitenden Chips ist 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgekochte Teige, um schnelle und einfache Vorspeisen zuzubereiten. Vorgekochter Teig erfordert weniger Vorbereitungszeit als handgemachter Teig.
- Legen Sie ein Backblech oder eine Backform in den Korb der Fritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Lebensmittel frittieren möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden.

#### 4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Der Korb und der Rost sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie zum Reinigen des Korbs und/oder des Gestells keine Metallgegenstände oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen.

**Hinweis:** Nehmen Sie den Korb heraus, damit das Gerät schneller abkühlen kann.

2. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem weichen, feuchten Tuch.
3. Reinigen Sie den Korb und das Gitter gründlich mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Entfettungsmittel, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.

**Tipp:** Wenn Schmutz am Korb oder Gestell haftet, füllen Sie den Korb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel und weichen Sie Korb und Gestell etwa 10 Minuten lang ein.

4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht-scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer weichen Bürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.
6. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Produkt wieder verwenden.



**Lagerung**

Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.

Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Produkt wieder speichern.

**5. PROBLEMBEHEBUNG**

| Problem  | Mögliche Ursache   | Mögliche Lösung   |
|--|--|---|
| Die Luftfritteuse funktioniert nicht                           | Das Gerät ist nicht angeschlossen.   | Verbinden Sie das Gerät mit einer geerdeten Steckdose.  |
| Die in der Fritteuse gegarten Lebensmittel sind roh.           | Die Zutaten sind zu groß.  | Legen Sie kleinere Zutaten in den Korb. Kleine Speisen garen schneller.   |
|  | Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.  | Erhöhen Sie die Kochtemperatur (sehen Sie Abschnitt "Betrieb").   |
|  | Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.   | Verlängern Sie die Kochzeit (sehen Sie Abschnitt "Betrieb").  |
| Die Zutaten sind ungleichmäßig gekocht worden.                 | Einige Lebensmittel müssen mitten im Kochvorgang umgerührt werden.                               | Zutaten, die sich übereinanderstapeln (z. B. Chips), sollten nach der Hälfte der Garzeit ausgeschüttelt werden. Siehe Abschnitt "Bedienung" |
| Das Essen ist nicht knusprig, wenn es aus der Fritteuse kommt. | Er hat Lebensmittel gekocht, die für das Braten in einer konventionellen Fritteuse gedacht sind. | Backen Sie die Speisen im Ofen oder bpinseln Sie sie mit etwas ÖL, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.                                |
| Der Frittierkorb gleitet nicht richtig in das Gerät.           | Es sind zu viele Zutaten in dem Korb.  | Überschreiten Sie nicht den Höchstbetrag des Frittierkorbes.  |
|  | Das Gitter ist nicht richtig im Korb positioniert.   | Drücken Sie das Gestell nach unten in den Korb, bis Sie ein Klicken hören.  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.   | Er kocht zu fettes Essen.  | Beim Garen von fetthaltigen Lebensmitteln in der Heißluftfritteuse sickert eine große Menge Öl in den Korb. Das Öl erzeugt weißen Rauch. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Ergebnis. |
|   | Der Korb enthält noch Fett vom vorherigen Gebrauch.                              | Der weiße Rauch entsteht durch die Erwärmung des Fettes im Korb. Achten Sie darauf, es nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß zu reinigen.  |
| Frische Pommes frites werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.        | Sie haben nicht die richtige Art von Kartoffeln verwendet.                       | Verwenden Sie naturbelassene Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie während des Bratvorgangs festbleiben. Verwenden Sie Kartoffeln der für die Fritteuse empfohlenen Sorten.                   |
|   | Sie haben die Kartoffeln nicht richtig gereinigt, bevor Sie sie frittiert haben. | Spülen Sie die Kartoffeln 3 Minuten lang in Wasser ab, um die Stärke zu entfernen, und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.   |
| Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen. | Die Knausrigkeit der Kartoffeln kommt auf die Menge des Wassers und Öl an.       | Achten Sie darauf, die Kartoffeln gut zu trocknen bevor Sie Öl eingeben.   |
|   |  | Schneiden Sie die Kartoffeln für ein knackigeres Ergebnis in kleinere Streifen.  |
|   |  | Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um knackigere Ergebnisse zu erzielen.   |

**6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN**

Produktname: CecoFry Fantastik 6000 / Inox 6000 / Window 6000 / 6000 Pack / Inox 6000 Pack / Window 6000 Pack  
Referenz: 04972 / 04966 / 04967 / 03295 / 03298 / 03299  
Nennspannung: 220-240 V  
Nennfrequenz: 50/60 Hz  
Fassungsvermögen des Frittierkorbes: 6L  
Eingangsleistung 1700 W  
Die technischen Daten können ohne Vorankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.  
Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

## 7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und/ oder ihre Akkus zu erhalten. Die Einhaltung der oben genannten Leitlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

## 8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

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

## 9. COPYRIGHT

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

## 1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Alloggiamento
2. Pannello di controllo touch
3. Cestello
4. Manico
5. Cavo di alimentazione
6. Finestra di visualizzazione (solo nei modelli 04967\_Cecofry Fantastik Window 6000 e 03299\_Cecofry Fantastik Window 6000 Pack)

Pack di accessori inclusi nelle referenze 03295, 03298 e 03299

7. Pennello in silicone
8. Paletta in silicone
9. Tappetino in silicone
10. Stampo in silicone

**Pannello di controllo.** Fig. 2

1. Icona touch di accensione
2. Icona touch per selezionare i menu predefiniti
3. Icona touch per aumentare il tempo
4. Icona touch per diminuire il tempo
5. Icona touch per aumentare la temperatura
6. Icona touch per diminuire la temperatura
7. Icona touch del timer
8. Icona della ventola
9. Icona d'indicazione riscaldamento
10. Icone dei menu predefiniti:
  - a. Pizza
  - b. Patate dolci
  - c. Dessert
  - d. Bacon
  - e. Frutta secca
  - f. Mantenere caldo
  - g. Carne
  - h. Patatine fritte
  - i. Pesce
  - j. Verdura

- k. Pollo
- l. Alette di pollo

Nota:

I grafici di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

## 2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio 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 mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Utilizzare un panno umido per pulire sia l'esterno che l'interno del dispositivo e asciugarlo. Non bagnare le resistenze.
- Procedere con una pulizia profonda del cestello interno e della griglia con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.
- Posizionare correttamente la griglia nel cestello interno e riporre il cestello esterno e interno nell'apparecchio per l'uso.
- Non riempire il dispositivo con olio o altri liquidi.

## 3. FUNZIONAMENTO

### Uso della friggitrice ad aria

#### Passaggio 1

1. Posizionare la friggitrice su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontano da eventuali spruzzi d'acqua o fonti di calore.
  2. Posizionare correttamente il cestello esterno nella friggitrice ad aria.
  3. Non collocare oggetti sopra il prodotto per evitare di interrompere il flusso d'aria.
  4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra, l'icona di accensione si accenderà.
  5. Rimuovere con attenzione il cestello dalla friggitrice ad aria.
  6. Introdurre gli ingredienti nel cestello interno.
- **Nota:** non superare mai l'indicatore MAX sul cestello o la quantità indicata nella tabella

(vedere "Tabella dei menu predefiniti" in questa sezione) per evitare di compromettere il risultato di frittura.

- **Suggerimento:** per ottenere una frittura uniforme, si consiglia di riempire il cestello interno senza ammucchiare troppo gli alimenti.
7. Utilizzare il pannello di controllo come segue:

#### Icona 1 - Icona touch di accensione

Una volta che il cestello esterno/interno e la griglia sono saldamente in posizione nella friggitrice, l'icona di accensione s'illumina. Premendo l'icona di accensione, la temperatura viene impostata a 185°C e il tempo di cottura a 15 minuti. Premendo nuovamente l'icona di accensione, si avvia la cottura. All'avvio del processo, l'icona della ventola e l'icona d'indicazione riscaldamento lampeggiano per indicare che la ventola e l'elemento riscaldante sono in funzione. Durante il processo di frittura, l'icona d'indicazione riscaldamento smette di lampeggiare non appena l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata e ricomincia a lampeggiare quando la temperatura scende al di sotto dell'intervallo impostato.

#### Icona 2 - Icona touch per selezionare i menu preconfigurati

Questa icona consente di scegliere tra 12 piatti popolari. Premere ripetutamente questa icona per selezionare il menù desiderato. Una volta scelta l'opzione desiderata, i valori di tempo e temperatura di cottura saranno stabiliti per impostazione predefinita (vedere "Tabella dei menu predefiniti" in questa sezione). I valori di tempo e temperatura sono regolabili manualmente premendo le icone a sfioramento per il controllo del tempo e/o della temperatura.

#### Icone 3 e 4 - Icone touch per controllare il tempo

Premere le icone per aumentare e/o diminuire il tempo per regolare il tempo di cottura da 1 a 60 minuti.

#### Icone 5 e 6 - Icone touch per controllare la temperatura

Premere le icone per aumentare e/o diminuire la temperatura per regolare la temperatura da 80 °C a 200 °C.

#### Icona 7 - Icona touch Avvio ritardato

Dopo aver impostato la temperatura, l'ora e/o selezionato il menu di preselezione desiderato, premere questa icona e selezionare il tempo che si desidera ritardare l'inizio della cottura premendo le icone per aumentare e/o diminuire il tempo. È possibile ritardare l'avvio tra 30 minuti e 24 ore a intervalli di 30 minuti e di 1 ora a partire dalle 10 del mattino.

8. Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando l'apparecchio è freddo; si può anche lasciare che l'apparecchio si preriscaldi per circa 4 minuti senza cibo all'interno.
9. Alcuni ingredienti devono essere girati a metà del processo di frittura. Per scuotere o capovolgere gli ingredienti, rimuovere il cestello esterno dall'apparecchio tenendolo per

il manico e scuotere o girare gli ingredienti nel cestello interno con una forchetta o una pinza. Poi, rimettere il cestello esterno nella friggitrice ad aria.



**Attenzione:**










- Fare molta attenzione quando si scuote il cestello, poiché contiene alimenti caldi.
  - Non utilizzare utensili di metallo, perché potrebbero danneggiare il rivestimento del cestello.
12. Quando si sente il segnale acustico, significa che il tempo di cottura impostato è trascorso. Rimuovere il cestello esterno dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie resistente al calore. Verificare che gli alimenti siano ben cotti. In caso non lo fossero, rimettere il cestello nella friggitrice e aggiungere qualche altro minuto.
13. Per rimuovere gli alimenti, come patatine fritte, rimuovere il cestello esterno dalla friggitrice ad aria e posizionarlo su una superficie resistente al calore. Per estrarre gli ingredienti, utilizzare delle pinze. Prestare attenzione a non scottarsi. Non capovolgere il cestello esterno per rimuovere il cibo.

**Avvertenze:**

- Non riempire eccessivamente il cestello interno; rispettare la quantità indicata nella tabella per non compromettere il risultato di frittura.
- Non toccare il cestello esterno durante o subito dopo il funzionamento per evitare ustioni. Tenere il cestello solo per il manico.

**Passaggio 2****Tabella dei menu predefiniti**

| Icono   | Tipo            | Peso Min-Max (g) | Tempo (min) | Temperatura (°C) | Note  |
|---|-----------------|------------------|-------------|------------------|---|
|   | Carne           | 200-500          | 15          | 200              | Girare a metà cottura                                   |
|  | Patatine fritte | 200-500          | 18          | 200              | Aggiungere ½ cucchiaino di olio e girare a metà cottura |
|  | Pesce           | 200-400          | 10          | 180              | Non è necessario girare                                 |

|  |                 |  |    |      |                         |
|--|-----------------|--|----|------|-------------------------|
|   | Verdura         | Riempire solamente la base della griglia | 15 | 150  | Girare a metà cottura   |
|   | Pollo           | 450-600                                  | 25 | 200  | Girare se necessario    |
|   | Alette di pollo | 200-500                                  | 20 | 180  | Girare a metà cottura   |
|   | Pizza           | 200-400                                  | 12 | 180  | Non è necessario girare |
|   | Patate dolci    | 200-500                                  | 30 | 200  | Girare a metà cottura   |
|   | Dessert         | 100-500                                  | 25 | 150  | Girare se necessario    |
|   | Bacon           | Riempire solamente la base della griglia | 12 | 200  | Girare se necessario    |
|   | Frutta secca    | Riempire solamente la base della griglia | 10 | 200  | Girare a metà cottura   |
|  | Mantenere caldo | 200-500                                  | 15 | 80 % | Girare se necessario    |

Nota:

Poiché gli ingredienti possono variare per provenienza, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire che quelle indicate nella tabella siano le impostazioni ideali per gli ingredienti che si stanno usando. Se necessario, modificare i tempi e/o le temperature per adattare la cottura al tipo di alimento.

**Suggerimenti per cucinare**

- 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.

- La rimozione di alimenti più piccoli a metà del processo di cottura ottimizza il risultato finale e previene una cottura non uniforme.
- Aggiungere un po' di olio extra alle patate fresche per un risultato più croccante. Cuocere gli alimenti nella friggitrice ad aria subito dopo aver aggiunto l'olio.
- Evitare di usare la friggitrice ad aria con ingredienti estremamente grassi come le salsicce.
- Gli alimenti che possono essere cucinati in forno possono anche friggersi nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale di patatine fritte da preparare è di 500 grammi.
- Usare impasti precotti per preparare spuntini in modo facile e veloce. La massa precotta richiede meno tempo di preparazione rispetto alla massa fatta a mano.
- Se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere cibi fragili o ripieni, posizionare una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria.
- È possibile utilizzare la friggitrice ad aria anche per riscaldare gli ingredienti.

#### 4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.
- Il cestello interno e la griglia hanno un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili metallici o prodotti abrasivi per pulire il cestello interno e/o la griglia per non danneggiare la superficie antiaderente.

1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.

**Nota:** rimuovere il cestello interno per consentire all'apparecchio di raffreddarsi più rapidamente.

2. Pulire l'interno e l'esterno del prodotto con un panno morbido e umido.
3. Pulire il cestello e la griglia a fondo e con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva. Si consiglia l'uso di uno sgrassatore liquido per rimuovere lo sporco residuo.

**Suggerimento:** se della sporcizia è rimasta attaccata alla griglia o al cestello interno, riempire il cestello esterno con acqua calda e un po' di detersivo per piatti e lasciare il cestello interno e la griglia a mollo per circa 10 minuti.

4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Pulire la resistenza con una spazzola morbida per rimuovere eventuali residui di cibo.
6. Verificare che tutte le parti siano completamente asciutte prima di installarle nuovamente nell'apparecchio.

#### Conservazione

Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

Verificare che tutte le parti siano completamente asciutte prima di riporre nuovamente il apparecchio.

#### 5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema  | Possibile causa  | Possibile soluzione  |
|---|--|--|
| La friggitrice ad aria non funziona   | Il dispositivo non è collegato.  | Collegare l'adattatore ad una presa della corrente con connessione di terra.   |
| Gli alimenti cotti nella friggitrice sono crudi.                                      | Gli ingredienti sono troppo grandi.  | Introdurre ingredienti più piccoli nel cestello interno. Gli alimenti cuociono più velocemente se sono piccoli.  |
|   | La temperatura selezionata è troppo bassa.   | Aumentare la temperatura di cottura (vedere sezione "Funzionamento").  |
|   | Il tempo di cottura è troppo breve.  | Aumentare il tempo di cottura (vedere la sezione "Funzionamento").   |
| Gli ingredienti si sono cotti in modo non uniforme.                                   | Alcuni alimenti richiedono di essere mescolati a metà cottura.                     | Gli ingredienti che si sovrappongono l'un l'altro (per esempio, le patatine fritte) devono essere smossi a metà cottura. Consultare la sezione "Funzionamento".                              |
| Gli alimenti fritti non sono croccanti dopo averli rimossi dalla friggitrice ad aria. | Sono stati cotti cibi destinati ad essere fritti in una friggitrice convenzionale. | Cuocere gli alimenti da forno o spennellare il cibo con un po' d'olio sulla parte superiore del cibo per un risultato più croccante.   |
| Il cestello interno non scorre correttamente all'interno del prodotto.                | Ci sono troppi ingredienti nel cestello.   | Non eccedere la quantità massima consentita nel cestello interno.  |
|   | La griglia non è posizionata correttamente all'interno del cestello interno.       | Spingere la griglia in basso nel cestello interno fino a sentire un clic.  |
| Dal dispositivo esce fumo bianco.   | Si stanno cucinando cibi molto grassi.   | Quando si cucinano cibi grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce dal cestello. L'olio produce fumo bianco. Ciò non influisce sull'apparecchio o il risultato. |
|   | Il cestello contiene ancora del grasso derivante da usi precedenti.                | Il fumo bianco è dovuto al riscaldamento del grasso nel cestello. Accertarsi di pulire correttamente dopo ogni uso.  |

|  |   |  |
|--|---|--|
| Le patatine vengono fritte in modo irregolare nella friggitrice ad aria. | Non si sta usando il tipo giusto di patata.   | Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano ferme durante la frittura. Utilizzare patate delle varietà consigliate per la friggitrice ad aria. |
|  | Le patate non sono state pulite correttamente prima della frittura.                               | Sciacquare bene le patate in acqua per 3 minuti per eliminare l'amido e poi asciugarle accuratamente.  |
| Le patatine 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

Nome del prodotto: CecoFry Fantastik 6000 / Inox 6000 / Window 6000 / 6000 Pack / Inox 6000 Pack / Window 6000 Pack

Prodotto: 04972 / 04966 / 04967 / 03295 / 03298 / 03299

Tensione nominale: 220-240 V

Frequenza nominale: 50/60 Hz

Capacità del cestello: 6 l

Potenza nominale di ingresso: 1700 W

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previo avviso per migliorare la qualità del prodotto.

Fabbricato in China | Progettato in Spagna

## 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 pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.

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

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

## 8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale qualificato.

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

## 9. COPYRIGHT

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

## 1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Revestimento
2. Painel de controlo tátil
3. Cesto
4. Pega
5. Cabo de alimentação
6. Janela de visualização (apenas para os modelos 04967\_Cecofry Fantastik Window 6000 e 03299\_Freidora de aire Cecofry Fantastik Window 6000 Pack)

Pacote de acessórios incluído nas referências (03295, 03298 e 03299)

7. Pincel em silicone
8. Espátula em silicone
9. Tapete em silicone
10. Forma em silicone

### Painel de controlo. Fig.2

1. Ícone tátil Ligar/Desligar
2. Ícone tátil Seleção menus predefinidos
3. Ícone tátil Aumentar tempo
4. ícone tátil Diminuir tempo
5. Ícone tátil Aumentar a temperatura
6. Ícone tátil Diminuir a temperatura
7. Ícone tátil Temporizador
8. Indicador do ventilador
9. Indicador de aquecimento
10. Ícones menus predefinidos:
  - a. Pizza
  - b. Batata / Batata-doce
  - c. Sobremesa
  - d. Bacon / Toucinho
  - e. Frutos secos
  - f. Manter quente
  - g. Carne
  - h. Batatas fritas
  - i. Peixe
  - j. Legumes

- k. Frango
- l. Asas de frango

Nota:

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

## 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 desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.
- Utilize um pano húmido para limpar o interior e exterior do dispositivo e seque-o. Não molhar os elementos de aquecimento.
- Limpe a tigela e a grelha em profundidade com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
- Coloque a grelha corretamente na tigela e volte a colocar a tigela no dispositivo para poder utilizá-lo.
- Não encha o dispositivo com azeite ou qualquer outro líquido.

## 3. FUNCIONAMENTO

### Utilização da fritadeira de ar

#### Passo 1

1. Coloque a fritadeira sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor, longe de qualquer possível salpico de água ou fonte de calor.
  2. Coloque corretamente a tigela na fritadeira de ar.
  3. Não coloque qualquer objeto por cima do produto para evitar interromper o fluxo de ar.
  4. Conecte o cabo de alimentação a uma tomada de corrente com ligação à terra. O ícone tátil Ligar/Desligar acender-se-á.
  5. Extraia a tigela da fritadeira de ar com cuidado.
  6. Introduza os ingredientes na tigela.
- **Nota:** nunca exceda o indicador "MAX" na tigela nem a quantidade indicada na tabela (ver

"Tabela dos menus predefinidos" nesta secção), ou o resultado final pode ser afetado.

- **Dica:** é recomendável que para um excelente resultado dos alimentos preencha a superfície da tigela sem amontoar a comida, já que não cozinhará uniformemente.
7. Utilize o painel de controlo da seguinte forma:

Ícone 1 - Ícone tátil Ligar/Desligar

Uma vez que a tigela e a grelha estejam firmemente colocadas na fritadeira, o ícone de Ligar acender-se-á. Quando tocar no ícone Ligar/Desligar, a temperatura será regulada para 185°C e o tempo de cozedura para 15 minutos, por defeito. Quando tocar novamente no ícone de Ligar/Desligar, começará a cozinhar. Quando iniciar o processo, o indicador Ventilador e o indicador Aquecimento piscarão a indicar que o ventilador e o elemento aquecedor estão a funcionar. Durante o processo de cozedura, o indicador Aquecimento deixará de piscar assim que o aparelho atingir a temperatura definida e começará a piscar novamente quando a temperatura descer abaixo do intervalo definido.

Ícone 2 - Ícone tátil Seleção menus predefinidos

Este ícone permite-lhe escolher entre as 12 opções de comida mais populares. Toque neste ícone repetidamente para seleccionar o menu desejado. Uma vez escolhida a opção desejada, os valores de tempo e temperatura da cozedura serão definidos por defeito (veja "Tabela dos menus predefinidos" nesta secção). Os valores de tempo e temperatura podem definir-se manualmente, para isto, toque nos ícones táteis de controlo de tempo e/ou temperatura.

Ícone 3 e 4 - Ícones táteis para o controlo do tempo

Toque nos ícones para aumentar e/ou diminuir o tempo para o definir desde 1 até 60 minutos.

Ícones 5 e 6 - Ícones de controlo da temperatura

Toque nos ícones para aumentar e/ou diminuir a temperatura para ajustá-la desde 80 °C até 200 °C.

Ícone 7 - Ícone tátil Início retardado

Após ajustar a temperatura, o tempo e/ou seleccionar o menu predefinidos que desejar, toque no ícone e seleccione o tempo que deseje retardar o início da cozedura tocando nos ícones Aumentar/Diminuir o tempo. Pode retardar o início entre 30 minutos e 24 horas em intervalos de 30 minutos e a partir das 10 horas, em 1 hora.

8. Adicione 3 minutos ao tempo de preparação quando o aparelho estiver frio; também pode deixar o aparelho pré-aquecer durante cerca de 4 minutos sem quaisquer ingredientes no interior.
9. Alguns ingredientes devem ser sacudidos a meio do processo de cozedura. Para agitar ou virar os ingredientes, retire a tigela do aparelho pela pega e agite ou vire os ingredientes dentro da tigela com umas pinças. Depois, volte a colocar a tigela na fritadeira de ar.

**Atenção:**





- Tenha muito cuidado ao agitar a tigela, pois contém alimentos quentes.
  - Não utilize utensílios de cozinha metálicos, poderiam danificar o revestimento interior.
10. Quando ouvir o sinal sonoro do temporizador, o tempo de preparação definido já terá decorrido. Retire a tigela da fritadeira de ar e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor. Certifique-se de que os alimentos estejam bem cozinhados. Em caso não estiverem suficientemente cozinhados, volte a colocar a tigela dentro da fritadeira e ajuste o temporizador por mais alguns minutos.
  11. Para remover os ingredientes, por exemplo, batatas fritas, retire a tigela da fritadeira de ar quente e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor. Utilize pinças para remover os ingredientes. Tenha cuidado para não se queimar. Não vire a tigela do avesso para retirar os alimentos.

Advertências:






- Não encha demasiado a tigela, respeite a quantidade indicada na tabela para que o resultado da cozedura não seja afetado.
- Não toque na tigela durante ou imediatamente após o processo para evitar queimaduras. Segure a tigela unicamente pela pega.

**Passo 2**

**Tabela dos menus predefinidos**

| Ícone   | Tipo           | Peso Min-Máx (g)               | Tempo (min.) | Temperatura (°C) | Notas   |
|---|----------------|--------------------------------|--------------|------------------|---|
|    | Carne          | 200 - 500                      | 15           | 200              | Virar a meio do processo de cozedura  |
|  | Batatas fritas | 200 - 500                      | 18           | 200              | Adicionar ½ colher de sopa de azeite e folhear a meio do processo de cozedura |
|  | Peixe          | 200-400                        | 10           | 180              | Não é necessário  |
|  | Legumes        | Encher apenas a base da grelha | 15           | 150              | Virar a meio do processo de cozedura  |



|   |                      |                                |    |     |                                      |
|---|----------------------|--------------------------------|----|-----|--------------------------------------|
|  | Frango               | 450 - 600                      | 25 | 200 | Virar se for necessário              |
|  | Asas de frango       | 200 - 500                      | 20 | 180 | Virar a meio do processo de cozedura |
|  | Pizza                | 200 - 400                      | 12 | 180 | Não é necessário                     |
|  | Batata / Batata-doce | 200 - 500                      | 30 | 200 | Virar a meio do processo de cozedura |
|  | Sobremesa            | 100 - 500                      | 25 | 150 | Virar se for necessário              |
|  | Bacon / Toucinho     | Encher apenas a base da grelha | 12 | 200 | Virar se for necessário              |
|  | Frutos secos         | Encher apenas a base da grelha | 10 | 200 | Virar a meio do processo de cozedura |
|  | Manter quente        | 200 - 500                      | 15 | 80  | Virar se for necessário              |

Nota:

Como os ingredientes podem variar na origem, tamanho, forma e marca, não se pode garantir que o que é mostrado na tabela seja o mais apropriado para os ingredientes que utilize. Se for necessário, modifique o tempo e a temperatura para adaptá-los à cozedura.

#### Sugestões para cozinhar

- 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.
- A remoção dos alimentos mais pequenos no meio do processo de fritura otimiza o resultado final e evita que os alimentos sejam fritos de forma desigual.
- Adicione um pouco mais de azeite às batatas frescas para um resultado mais crocante. Cozinhe os alimentos na fritadeira logo após a adição do azeite aos alimentos.

- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, tais como salsichas na fritadeira de ar.
- Os alimentos que podem ser cozidos no forno também podem ser cozinhados na fritadeira de ar quente.
- A quantidade ótima de batatas fritas para preparar é de 500 gramas.
- Utilize massa pré-cozida para preparar aperitivos de forma rápida e fácil. A massa pré-cozinhada requer menos tempo de preparação do que a massa feita à mão.
- Coloque uma forma ou assadeira na tigela da fritadeira ao ar se quiser fazer um bolo ou uma quiche ou se quiser fritar comida frágil ou recheada.
- Também pode utilizar a fritadeira para reaquecer ingredientes.

#### 4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Limpe o aparelho depois de cada uso.
- A tigela e a grelha têm um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios metálicos nem produtos de limpeza abrasivos para limpar a tigela e/ou a grelha, podem danificar a superfície antiderrapante.

1. Desconecte o aparelho da corrente elétrica e permita que arrefeça por completo antes de limpá-lo.

**Nota:** retire a tigela para que o aparelho arrefeça mais rapidamente.

2. Limpe o interior e exterior do produto com um pano suave humedecido.
3. Limpe a tigela e a grelha em profundidade com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva. Recomendamos o uso de desengordurante líquido para retirar qualquer resto de sujidade.

**Dica:** se houver sujidade presa ao suporte ou na tigela, encha a tigela com água quente e um pouco de líquido de lavar a louça e mergulhe a tigela e a grelha durante cerca de 10 minutos.

4. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
5. Limpe as resistências com uma escova suave para retirar qualquer resto de comida.
6. Certifique-se de que todas as partes estejam limpas e secas antes de voltar a utilizar o produto.

#### Armazenamento

Desconecte o produto da corrente elétrica e deixe que arrefeça.

Certifique-se de que todas as partes estejam limpas e secas antes de voltar a utilizar o produto.

## 5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema  | Possível causa  | Possível solução   |
|---|---|--|
| A fritadeira de ar quente não funciona                                | O produto não está conectado.                                       | Conecte o aparelho à corrente elétrica com ligação à terra.  |
| Os alimentos cozinhados na fritadeira são crus.                       | Os ingredientes são demasiado grandes.                              | Coloque ingredientes mais pequenos na tigela. Se os alimentos forem mais pequenos, cozinhar-se-ão mais rápido.   |
|   | A temperatura selecionada é excessivamente baixa.                   | Aumente a temperatura de cozedura (ver secção "Funcionamento").  |
|   | O tempo de preparação é demasiado curto.                            | Aumente o tempo de cozedura (ver secção "Funcionamento").  |
| Os ingredientes têm sido cozinhados de forma desigual.                | Alguns alimentos precisam de ser mexidos no meio do processo.       | Os ingredientes que ficam empilhados uns em cima dos outros (por exemplo, batatas fritas) devem ser agitados a meio do tempo de cozedura. Ver secção "Funcionamento".              |
| Os alimentos não têm um resultado crocante quando saem da fritadeira. | Cozinhou comida destinada a ser frita numa fritadeira convencional. | Cozinhe alimentos de forno ou coloque um pouco de óleo para obter um resultado mais crocante.  |
| O recipiente não desliza corretamente dentro do produto.              | Excesso de ingredientes na tigela.                                  | Não exceda a quantidade máxima permitida na tigela.  |
|   | A grelha não está corretamente posicionada dentro da tigela.        | Empurre a grelha para baixo da tigela até ouvir um clique.   |
| Sai fumo branco de dentro do produto.                                 | Está a cozinhar alimentos gordurosos.                               | Ao cozinhar alimentos gordurosos na fritadeira ao ar, uma grande quantidade de óleo vazará para a tigela. O azeite produz fumo branco. Isto não afeita o aparelho nem o resultado. |
|   | A tigela ainda contém gordura de usos anteriores.                   | O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura no aparelho. Certifique-se de limpar bem após cada utilização.   |

|   |  |  |
|---|--|--|
| As batatas fritas frescas são fritadas de forma desigual na fritadeira de ar. | Não usou o tipo correto de batata.   | Utilize batatas frescas e certifique-se de que se mantêm firmes durante o processo de fritura. Utilize batatas das variedades recomendadas para a fritadeira a ar. |
|   | Não limpou bem as batatas antes de as fritar.                                    | Lave bem as batatas em água durante 3 minutos para remover a fécula e seque bem depois.  |
| As batatas fritas frescas não são crocantes quando saem da fritadeira de ar.  | A consistência crocante das batatas vai depender da quantidade de água e azeite. | Assegure-se de seque bem as batatas antes de adicionar o azeite.   |
|   |  | Corte as batatas em tiras mais pequenas para obter resultados mais crocantes.  |
|   |  | Adicione um pouco mais de azeite para resultados mais crocantes.   |

## 6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Nome do produto: CecoFry Fantastik 6000 / Inox 6000 / Window 6000 / 6000 Pack / Inox 6000 Pack / Window 6000 Pack  
Referência: 04972 / 04966 / 04967 / 03295 / 03298 / 03299  
Tensão nominal: 220-240 V  
Frequência nominal: 50/60 Hz  
Capacidade da tigela: 6 l  
Potência nominal de entrada: 1700 W  
As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto.  
Fabricado na China | Desenhado na Espanha

## 7. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



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

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

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

## 8. GARANTIA E SAT

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

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

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

## 9. COPYRIGHT

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

## 1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Behuizing
2. Bedieningspaneel met touchscreen
3. Mand
4. Handgreep
5. Netsnoer
6. Venster (alleen in referenties 04967\_Cecofry Fantastik Window 6000 en 03299\_Cecofry Fantastik Window 6000 Pack)

Accessoires meegeleverd in de referenties pack (03295, 03298 en 03299)

7. Siliconen borstel
8. Siliconen palet
9. Siliconen mat
10. Siliconen vorm

**Bedieningspaneel.** Fig. 2

1. Aan/uit
2. Vooraf ingestelde menu selectie
3. Tijd verhogen
4. Tijd verlagen
5. Temperatuur verhogen
6. Temperatuur verlagen
7. Timer
8. Ventilator
9. Verwarming
10. Vooraf ingestelde menu's:
  - a. Pizza
  - b. Zoete aardappel
  - c. Dessert
  - d. Spek / Bacon
  - e. Noten en gedroogd fruit
  - f. Warm houden
  - g. Vlees
  - h. Frietjes
  - i. Vis
  - j. Groenten

- k. Kip
- l. Kippenvleugels

Opmerking:

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

## 2. VÓÓR U HET APPARAAT 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 recycling.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- 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 mand en het rooster grondig schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
- Plaats het rooster goed in de mand en plaats de mand terug in het apparaat voor gebruik.
- Vul het apparaat niet met olie of een andere vloeistof.

## 3. WERKING

### Gebruik van de airfryer

#### Stap 1

1. Plaats de airfryer op een plat, stabiel en hittebestendig oppervlak, uit de buurt van eventueel opspattend water of een hittebron.
  2. Plaats de mand op de juiste manier in de airfryer.
  3. Plaats geen voorwerpen op het product om de luchtstroom niet te onderbreken.
  4. Sluit het netsnoer aan op een geaard stopcontact, het aan-icoon zal oplichten.
  5. Haal de mand voorzichtig uit de airfryer.
  6. Leg de ingrediënten in de mand.
- **Opmerking:** Overschrijd nooit de MAX-indicator op de mand of de in de tabel aangegeven hoeveelheid (zie "Tabel met vooraf ingestelde menu's" in dit hoofdstuk), anders kan het eindresultaat worden beïnvloed.

- **Tip:** Voor een uitstekend voedselresultaat wordt aanbevolen het oppervlak van de mand te vullen zonder het voedsel te verdringen, omdat het dan niet gelijkmatig gaar wordt.
7. Gebruik het bedieningspaneel zoals hieronder beschreven:

#### Icoon 1 - Aan/uit

Zodra de mand en het rooster veilig in de airfryer zijn geplaatst, gaat het aan/uit-pictogram branden. Als u op aan/uit drukt, wordt de temperatuur standaard ingesteld op 185°C en de kooktijd op 15 minuten. Als u nogmaals op het aan/uit-icoontje drukt, begint het koken. Bij het begin van het proces knippen de ventilator en verwarming iconen om aan te geven dat de ventilator en het verwarmingselement in werking zijn. Tijdens het kookproces stopt het verwarming icoon met knippen zodra het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt en begint weer te knippen als de temperatuur onder het ingestelde bereik komt.

#### Icoon 2 - vooraf ingestelde menu selectie

Met dit pictogram kunt u kiezen uit de 12 populairste voedselopties. Druk herhaaldelijk op dit icoon om het gewenste menu te selecteren. Zodra de gewenste optie is gekozen, worden de waarden voor kooktijd en temperatuur standaard ingesteld (zie "Tabel met vooraf ingestelde menu's" in dit hoofdstuk). De tijd- en temperatuurwaarden kunnen handmatig worden ingesteld door op tijd en/of temperatuurregeling te drukken.

#### Iconen 3 en 4 - Instelling van tijd

Druk op de iconen om de tijd te verhogen en/of te verlagen om de kooktijd van 1 tot 60 minuten in te stellen.

#### Iconen 5 en 6 - Temperatuurregeling

Druk op de iconen om de temperatuur te verhogen en/of te verlagen om de temperatuur van 80 °C tot 200 °C in te stellen.

#### Icoon 7 - uitgestelde start

Na het instellen van de temperatuur, de tijd en/of het selecteren van het gewenste vooraf ingestelde menu, drukt u op dit icoon en selecteert u de tijd die u wilt uitstellen voor het begin van het koken door op de iconen te drukken om de tijd te verhogen en/of te verlagen. U kunt de start uitstellen tussen 30 minuten en 24 uur in intervallen van 30 minuten en 1 uur vanaf 10 uur.

8. Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als het apparaat koud is; u kunt het apparaat ook ongeveer 4 minuten laten voorverwarmen zonder dat er ingrediënten in zitten.
9. Sommige ingrediënten moeten halverwege het kookproces worden geschud. Om de ingrediënten te schudden of te draaien, haalt u de mand aan het handvat uit het apparaat en schudt of draait u de ingrediënten in het mandje met een tang. Plaats vervolgens de mand terug in de airfryer.

**Voorzichtig:**





- Wees zeer voorzichtig bij het schudden van de mand, want het bevat heet voedsel.
  - Gebruik geen metalen keukengerei, want dat kan de coating in de mand beschadigen.
10. Wanneer u het geluidssignaal hoort, is de ingestelde voorbereidingstijd verstreken. Haal de mand uit het apparaat en plaats het op een hittebestendig oppervlak. Zorg ervoor dat het eten goed gaar is. Als ze niet gaar genoeg zijn, schuift u de mand terug in de airfryer en voegt u nog een paar minuten toe.
11. Om voedsel, bijv. chips, te verwijderen, haalt u de mand uit de airfryer en plaatst u het op een hittebestendig oppervlak. Gebruik een tang om de ingrediënten te verwijderen. Let op dat u zich niet verbrandt. Draai de mand niet ondersteboven om voedsel te verwijderen.

**Waarschuwingen:**

- Vul de mand niet te vol, respecteer de in de tabel aangegeven hoeveelheid zodat het kookresultaat niet wordt beïnvloed.
- Raak de mand niet aan tijdens of onmiddellijk na het gebruik om brandwonden te voorkomen. Houd de mand alleen bij het handvat vast.

**Stap 2**

**Tabel met vooraf ingestelde menu's**

| Icoon   | Type     | Gewicht Min-Max (g)                 | Tijd (min.) | Temperatuur (°C) | Notities   |
|---|----------|-------------------------------------|-------------|------------------|--|
|    | Vlees    | 200-500                             | 15          | 200              | Draai halverwege om  |
|   | Frietjes | 200-500                             | 18          | 200              | Voeg ½ eetlepel olie toe en draai halverwege de kooktijd om. |
|  | Vis      | 200-400                             | 10          | 180              | Niet nodig   |
|  | Groenten | Vul alleen de basis van het rooster | 15          | 150              | Draai halverwege om  |

|  |   |                                     |    |     |                     |
|--|---|-------------------------------------|----|-----|---------------------|
|   | Kip   | 450-600                             | 25 | 200 | Zo nodig omdraaien  |
|   | Kippenvleugels                                      | 200-500                             | 20 | 180 | Draai halverwege om |
|   | Pizza   | 200-400                             | 12 | 180 | Niet nodig          |
|   | Zoete aardappel / Zoete aardappel / Zoete aardappel | 200-500                             | 30 | 200 | Draai halverwege om |
|   | Dessert   | 100-500                             | 25 | 150 | Zo nodig omdraaien  |
|   | Spek / Pancetta                                     | Vul alleen de basis van het rooster | 12 | 200 | Zo nodig omdraaien  |
|   | Noten en gedroogd fruit                             | Vul alleen de basis van het rooster | 10 | 200 | Draai halverwege om |
|  | Warm houden   | 200-500                             | 15 | 80  | Zo nodig omdraaien  |

**Opmerking:**

Omdat ingrediënten kunnen verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, is het mogelijk dat wat in de tabel staat niet het meest geschikt is voor de ingrediënten die u gebruikt. Pas zo nodig de tijd en/of temperatuur aan om het koken aan te passen.

**Kooktips**

- Kleinere levensmiddelen vergen minder bereidingstijd dan grotere levensmiddelen.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd en omgekeerd vereist een kleinere hoeveelheid ingrediënten slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Door kleinere levensmiddelen halverwege het kookproces te verwijderen, wordt het

- eindresultaat geoptimaliseerd en worden ongelijkmatige garing voorkomen.
- Voeg een lepeltje olie toe bij verse aardappelen voor een krokanter resultaat. Kook het voedsel in de airfryer net nadat u de olie eraan hebt toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worst in de airfryer.
- Voedsel dat in de oven kan worden bereid, kan ook in de airfryer worden bereid.
- De optimale hoeveelheid te bereiden frieten is 500 gram.
- Gebruik voorgekookt deeg om snel en gemakkelijk hapjes te bereiden. Voorgekookt deeg vergt minder voorbereidingstijd dan handgemaakt deeg.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal in de mand van de airfryer als u een cake of quiche wilt bakken of als u breekbaar of gevuld voedsel wilt bakken.
- U kunt de airfryer ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen.

#### 4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Maak het apparaat schoon na elk gebruik.
  - De mand en het rooster hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen gereedschap of schurende producten om de mand en/of het rooster schoon te maken, aangezien dit het antikleefoppervlak kan beschadigen.
1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Opmerking:** Verwijder de mand om het apparaat sneller te laten afkoelen.
2. Reinig de binnen- en buitenkant met een zachte, vochtige doek.
  3. Maak de mand en het rooster grondig schoon met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons. Wij adviseren het gebruik van een vloeibare ontvetter om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.
- Tip: Als er vuil aan het rooster of de mand vastzit, vult u de mand met heet water en een beetje afwasmiddel en laat u de mand en het rooster ongeveer 10 minuten weken.
4. Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.
  5. Reinig de verwarmingselementen met een zachte borstel om etensresten te verwijderen.
  6. Controleer of alle onderdelen proper en droog zijn voor u het toestel opnieuw gebruikt.

#### Het apparaat opbergen

Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het product weer opbergt.

#### 5. PROBLEEMOPLOSSING

| Probleem   | Mogelijke oorzaken   | Mogelijke oplossing  |
|--|--|--|
| De air fryer werkt niet  | Het toestel is niet aangesloten.   | Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.  |
| Voedsel dat gekookt is is nog rauw.  | De ingrediënten zijn te groot.   | Plaats kleinere ingrediënten in de mand. Voedsel kookt sneller als het klein is.   |
|  | De ingestelde temperatuur is te laag.  | Verhoog de kooktemperatuur (zie hoofdstuk "Bediening").  |
|  | De voorbereidingstijd is te kort.  | Verhoog de kooktijd (zie hoofdstuk "Bediening").   |
| De ingrediënten zijn ongelijk gebakken.  | Sommige voedingsmiddelen moeten in het midden van het kookproces geroerd worden.     | Ingrediënten die op elkaar worden gestapeld (bijv. frietjes) moeten tijdens het koken worden geschud. Zie het hoofdstuk "Bediening".   |
| Gefrituurde snacks hebben geen krokant resultaat wanneer ze uit de airfryer komen. | U heeft voedsel bereid dat bedoeld is om te bereiden in een traditionele frituurpan. | Bak het voedsel in de oven of bestrijk het met een beetje olie voor een knapperiger resultaat.   |
| De mand schuift niet correct in het toestel.                                       | Er zitten te veel ingrediënten in de mand.   | Overschrijd de aangegeven maximum hoeveelheid niet.  |
|  | Het rooster zit niet goed in de mand.  | Duw het rooster in de mand tot u een klik hoort.   |
| Er komt witte rook uit het toestel.  | Je kookt erg vet voedsel.  | Wanneer vet voedsel in de airfryer wordt bereid, sijpelt er een grote hoeveelheid olie in de mand. De olie produceert witte rook. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het resultaat. |
|  | De mand bevat nog vet van vorig gebruik.   | De witte rook komt door het opwarmen van het vet in de mand. Zorg ervoor dat u de mand volledig reinigt na elk gebruik.  |

|  |   |  |
|--|---|--|
| Verse frietjes worden ongelijk gebakken in de airfryer.          | U heeft niet de correcte soort aardappelen gebruikt.  | Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren. Gebruik aardappelen die voor de airfryer worden aanbevolen. |
|  | U hebt de aardappelen niet goed schoongemaakt.  | Spoel de aardappelen gedurende 3 minuten goed af in water om het zetmeel te verwijderen en droog ze daarna goed af.                              |
| Verse frietjes zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen. | Het punt waarop aardappelen krokant worden hangt af van de gebruikte hoeveelheid water en olie. | Zorg ervoor dat u de aardappelen droogt voordat u de olie toevoegt.  |
|  |   | Snijd de aardappelen in kleinere stukken voor een knapperiger resultaat.   |
|  |   | Voeg een beetje olie toe om krokantere resultaten te verkrijgen.   |

## 6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productnaam: CecoFry Fantastik 6000 / Inox 6000 / Window 6000 / 6000 Pack / Inox 6000 Pack / Window 6000 Pack  
 Referentie: 04972 / 04966 / 04967 / 03295 / 03298 / 03299  
 Nominale spanning: 220-240 V  
 Nominale frequentie: 50/60 Hz  
 Inhoud van de mand: 6L  
 Nominaal ingangsvermogen: 1700 W  
 Technische specificaties kunnen zonder kennisgeving worden gewijzigd om de kwaliteit van het product te verbeteren.  
 Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

## 7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

apparaten en/of hun batterijen moet de consument de plaatselijke overheid contacteren. Naleving van de bovenstaande richtsnoeren zal bijdragen tot de bescherming van het milieu.

## 8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de gebruiker of eindconsument voor elk gebrek aan conformiteit dat bestaat op het moment van levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving. Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel. Als u ooit een incident met het product ontdekt of vragen hebt, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

## 9. COPYRIGHT

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

## 1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Obudowa
2. Dotykowy panel sterowania.
3. Kosz
4. Uchwyt
5. Kabel zasilający
6. Okno (tylko w referencjach 04967\_Cecofry Fantastik Window 6000 y 03299\_Freidora de aire Cecofry Fantastik Window 6000 Pack)

Aksesoria załączone do referencji pack (03295, 03298 i 03299)

7. Silikonowa szczoteczka
8. Włósto silikonowe
9. Mata silikonowa
10. Silikonowa forma

**Panel sterowania.** Rys. 2

1. Ikona dotykowa zasilania
2. Ikona dotykowa wyboru menu wstępnych
3. Ikona dotykowa zwiększania czasu
4. Ikona dotykowa zmniejszania czasu
5. Ikona dotykowa zwiększania temperatury
6. Ikona dotykowa zmniejszania temperatury
7. Ikona dotykowa czasomierza
8. Wskaźnik wentylatora
9. Wskaźnik nagrzewania
10. Domyślne ikony menu:
  - a. Pizza
  - b. Słodki ziemniak / Batat
  - c. Deser
  - d. Bekon / Brzuszek wieprzowy
  - e. Orzechy
  - f. Utrzymywanie w ciepłe
  - g. Mięso
  - h. Smażone kartofle
  - i. Ryba
  - j. Warzywa

- k. Kurczak
- l. Skrzydełka kurczaka

Uwaga:

Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą nie odpowiadać dokładnie produktowi.

## 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 jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli czegoś brakuje lub nie jest w dobrym stanie, natychmiast skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.
- Użyj wilgotnej szmatki, aby wyczyścić urządzenie z zewnątrz i od wewnątrz i wysuszyć. Nie mocz części grzejnych.
- Dokładnie wyczyść kosz i stelaż gorącą wodą z detergentem i delikatną gąbką.
- Prawidłowo umieść stojak w koszu i umieść kosz z powrotem w urządzeniu, aby móc z niego korzystać.
- Nie napętniaj urządzenia olejem ani żadną inną cieczą.

## 3. FUNKCJONOWANIE

### Korzystanie z urządzenia do gotowania powietrzem

#### Krok 1

1. Umieść frytownicę na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni, z dala od ewentualnych rozprysków wody lub źródeł ciepła.
2. Umieść prawidłowo kosz we frytownicy.
3. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na produkcie, aby uniknąć przerwania przepływu powietrza.
4. Podłącz kabel zasilania do uziemionego gniazdka, zaświeci się ikona zasilania.
5. Ostrożnie wyjmij kosz z frytownicy.
6. Włóż składniki do kosza.
  - **Uwaga:** nie przekraczaj nigdy wskaźnika MAX kosza ani nie przekraczaj ilości wskazanej w tabeli (zobaczcie „Tablica wstępnych menu” w tym rozdziale), lub końcowy wynik mógłby się różnić.



- **Wskazówka:** Aby uzyskać doskonałe rezultaty, zaleca się uzupełnianie powierzchni kosza bez stłoczenia żywności, ponieważ nie będzie ona równomiernie gotowana.
7. Użyj panelu sterowania w sposób opisany poniżej:

#### Ikona 1 - Ikona dotykowa zasilania

Po prawidłowym umieszczeniu kosza i stojaka we frytownicy zaświeci się ikona zasilania. Przy wciśnięciu ikony dotykowej ustawi się ponownie temperatura do 185 °C oraz czas gotowania do 15 min domyślnie. Jeśli ponownie naciśniesz ikonę zasilania, rozpocznie się gotowanie. Podczas uruchamiania procesu wskaźnik wentylatora i wskaźnik ogrzewania migają, wskazując, że wentylator i element grzejny działają. Podczas procesu gotowania wskaźnik ogrzewania przestanie migać w momencie, gdy urządzenie osiągnie daną temperaturę i zacznie migać ponownie kiedy będzie poniżej danego zakresu.

#### Ikona 2 — Dotknij ikony, aby wybrać wstępnie skonfigurowane menu

Ta ikona umożliwia wybór spośród 12 najpopularniejszych opcji jedzenia. Kilkakrotnie naciśnij tę ikonę, aby wybrać żądane menu. Po wybraniu żądanej opcji wartości czasu i temperatury gotowania zostaną ustawione domyślnie (patrz „Tabela menu domyślnych” w tej sekcji). Wartości czasu i temperatury można regulować ręcznie, w tym celu naciśnij ikony dotykowe, aby sterować czasem i/lub temperaturą.

#### Ikona 3 i 4 — Dotykaj ikon, aby sterować czasem

Dotknij ikony zwiększania i/lub zmniejszania czasu, aby ustawić czas gotowania w zakresie od 1 do 60 minut.

#### Ikona 5 i 6 — Dotknij ikony, aby sterować temperaturą

Naciśnij ikony, aby zwiększyć i/lub zmniejszyć temperaturę, aby ustawić temperaturę w zakresie od 80°C do 200°C.

#### Ikona 7 — Dotknij ikony Opóźniony start

Po ustawieniu temperatury, czasu i/lub wybraniu żądanego menu wstępnego, naciśnij tę ikonę i wybierz czas, o jaki chcesz opóźnić rozpoczęcie gotowania, naciskając ikony, aby zwiększyć i/lub zmniejszyć czas. Możesz opóźnić start od 30 minut do 24 godzin w odstępach 30 minut i 1 godziny od godziny 10.

8. Dodaj 3 minuty do czasu przygotowania, gdy urządzenie jest zimne; Możesz również rozgrzać urządzenie przez około 4 minuty bez żadnych składników w środku.
9. Niektóre składniki należy wstrząsnąć w potowie procesu gotowania. Aby potrząsnąć lub obrócić składniki, wyjmij kosz z urządzenia za uchwyt i potrząśnij lub obróć składniki wewnątrz kosza za pomocą szczypiec. Następnie ponownie włóż kosz do frytownicy.

#### Uwaga:

- Zachowaj ostrożność podczas potrząsania koszem, ponieważ zawiera on gorącą żywność.






- Nie używaj metalowych przyrządów, mogą one uszkodzić pokrycie wewnętrzne kosza.
10. Gdy usłyszysz ostrzeżenie dźwiękowe, upłynię ustawiony czas przygotowania. Wyjmij kosz z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Upewnij się, że jedzenie jest dobrze ugotowane. Jeśli nie są wystarczająco ugotowane, wsuń koszyk z powrotem do frytownicy i dodaj jeszcze kilka minut.
  11. Aby wyjąć jedzenie, na przykład frytki, wyjmij kosz z frytownicy i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Aby usunąć duże lub delikatne składniki, użyj pęsety. Uważaj, aby się nie poparzyć. Nie odwracaj kosza w celu wyjmowania pożywienia.







#### Ostrzeżenie:

- Nie przepętniać kosza, przestrzegać ilości podanej w tabeli, aby nie wptynąć na wynik gotowania.
- Nie dotykaj kosza podczas pracy ani bezpośrednio po niej, aby uniknąć oparzeń. Przytrzymaj kosz wyłącznie za pomocą uchwytu.

## Krok 2

### Domyślna tabela menu

| Icono   | Typ               | Waga min-maks (g)              | Czas (min.) | Temperatura (°C) | Uwagi                                     |
|---|-------------------|--------------------------------|-------------|------------------|---|
|    | Mięso             | 200-500                        | 15          | 200              | Przewrócić w potowie czasu                |
|    | Smażone ziemniaki | 200-500                        | 18          | 200              | Dodać ½ łyżki oleju i odwrócić w potowie. |
|  | Ryba              | 200-400                        | 10          | 180              | Nie jest wymagane                         |
|  | Warzywa           | Wypełnij tylko podstawę rusztu | 15          | 150              | Przewrócić w potowie czasu                |
|  | Kurczak           | 450-600                        | 25          | 200              | Przewrócić jeśli trzeba                   |

|   |                            |                                |    |     |                            |
|---|----------------------------|--------------------------------|----|-----|----------------------------|
|  | Skrzydletka kurczaka       | 200-500                        | 20 | 180 | Przewrócić w połowie czasu |
|  | Pizza                      | 200-400                        | 12 | 180 | Nie jest wymagane          |
|  | Stodki ziemniak / Batat    | 200-500                        | 30 | 200 | Przewrócić w połowie czasu |
|  | Deser                      | 100-500                        | 25 | 150 | Przewrócić jeśli trzeba    |
|  | Bekon / Brzuszek wieprzowy | Wypełnij tylko podstawę rusztu | 12 | 200 | Przewrócić jeśli trzeba    |
|  | Orzechy                    | Wypełnij tylko podstawę rusztu | 10 | 200 | Przewrócić w połowie czasu |
|  | Utrzymywanie w ciepłe      | 200-500                        | 15 | 80  | Przewrócić jeśli trzeba    |

Uwaga:

Ponieważ składniki mogą różnić się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, to, co pokazano w tabeli, może nie być odpowiednie dla używanych składników. Jeśli uznasz to za konieczne, zmodyfikuj czasy i/lub temperatury, aby dostosować gotowanie.

#### Wskazówki dotyczące gotowania

- Mniejsze potrawy wymagają krótszego czasu przygotowania niż większe.
- Większa liczba składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu przygotowania i odwrotnie, mniejsza liczba składników wymaga tylko nieco mniej czasu na przygotowanie.
- Wyjęcie mniejszych elementów w połowie procesu gotowania optymalizuje efekt końcowy i zapobiega nierównomiernemu gotowaniu potraw.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat. Gotuj potrawy we frytownicy bezpośrednio po dodaniu do niej oleju.
- Nie przygotowywać bardzo tłustych składników, takich jak kielbaski, we frytownicy.
- Żywność, którą można upiec w piekarniku, można również ugotować we frytownicy.
- Optymalna ilość chipsów ziemniaczanych do przygotowania to 500 gramów.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować przystawki. Gotowe ciasto wymaga mniej czasu na przygotowanie niż ręcznie.

- Umieść formę do pieczenia lub naczynie do pieczenia w koszyku frytownicy, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub jeśli chcesz usmażyć kruszaki lub nadziewane potrawy.
- Frytownicę można również wykorzystać do odgrzania składników.

#### 4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
- Kosz i kratka posiadają powłokę zapobiegającą przywieraniu. Nie używaj metalowych przyborów ani produktów ściernych do czyszczenia kosza i/lub rusztu, ponieważ może to uszkodzić nieprzywierającą powierzchnię.

1. Odtłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego i pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem.

**Uwaga:** wyjmij kosz, aby urządzenie szybciej ostygło.

2. Wyczyść produkt wewnątrz i na zewnątrz miękką, wilgotną szmatką.
3. Dokładnie wyczyść kosz i stojak gorącą wodą, detergentem i nierysującą gąbką. Do usunięcia wszelkich pozostałych zabrudzeń zalecamy użycie płynnego odtłuszczacza.

**Wskazówka:** Jeśli do kosza lub kosza przylega brud, napętnij kosz gorącą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń i namocz kosz i stojak przez około 10 minut.

4. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nierysującą gąbką.
5. Wyczyść element grzejny miękką szczoteczką, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.
6. Przed ponownym użyciem produktu upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

#### Przechowywanie

Odtłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.

Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche przed powrotem do przechowywania produktu.

## 5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem  | Prawdopodobna przyczyna  | Możliwe rozwiązanie   |
|--|--|---|
| Frytownica powietrzna nie działa                           | Produkt nie jest podłączony.   | Podłącz urządzenie do uziemionego gniazdka.   |
| Jedzenie gotowane we frytkownicy dietetycznej jest surowe. | Składniki są za duże.  | Do kosza włóż mniejsze kawałki jedzenia. Jedzenie gotuje się szybciej, jeśli jest małe.   |
|  | Wybrana temperatura jest za niska.                                     | Zwiększ temperaturę gotowania (patrz rozdział „Obsługa”).   |
|  | Czas przygotowania jest za krótki.                                     | Zwiększ czas gotowania (patrz rozdział „Obsługa”).  |
| Składniki zostały ugotowane nierównomiernie.               | Niektóre potrawy wymagają mieszania w połowie procesu gotowania.       | Składniki ułożone jeden na drugim (na przykład frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania. Zobacz sekcję „Działanie”.                            |
| Jedzenie nie jest chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.      | Ugotowałaś żywność przeznaczoną do smażenia w tradycyjnej frytkownicy. | Gotuj jedzenie z piekarnika lub posmaruj jedzenie odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.   |
| Kosz nie wsuwa się prawidłowo do produktu.                 | W koszyku jest za dużo składników.                                     | Nie przekraczaj maksymalnej kwoty dozwolonej w koszu.   |
|  | Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w koszu.                          | Wciśnij stojak do kosza, aż usłyszysz kliknięcie.   |
| Z produktu wydobywa się biały dym.                         | Gotujesz bardzo tłuste potrawy.  | Podczas smażenia tłustych potraw we frytkownicy do kosza przedostaje się duża ilość oleju. Olej wytwarza biały dym. Nie ma to wpływu na urządzenie ani wynik. |
|  | W koszu nadal znajduje się smar z poprzedniego użycia.                 | Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w koszu. Po każdym użyciu należy go dokładnie wyczyścić.   |

|   |   |   |
|---|---|---|
| Świeże frytki smażą się nierównomiernie we frytkownicy powietrznej. | Nie użyłeś właściwego rodzaju ziemniaka.                        | Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają jędrne podczas smażenia. Używaj ziemniaków odmian zalecanych do frytkownicy. |
|   | Ziemniaki nie zostały odpowiednio wyczyszczone przed smażeniem. | Dobrze optucz ziemniaki w wodzie przez 3 minuty, aby usunąć skrobię, a następnie osusz.   |
| Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.            | Chrupkość ziemniaków zależy od ilości wody i oleju.             | Pamiętaj, aby wysuszyć ziemniaki przed dodaniem oleju.  |
|   |   | Potnij ziemniaki na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.   |
|   |   | Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.  |

## 6. DANE TECHNICZNE

Nazwa produktu: CecoFry Fantastik 6000 / Inox 6000 / Window 6000 / 6000 Pack / Inox 6000 Pack / Window 6000 Pack  
Referencja: 04972 / 04966 / 04967 / 03295 / 03298 / 03299  
Napięcie normalne: 220-240 V  
Frekwencja: 50/60 Hz  
Pojemność kosza: 6L  
Minimalna moc wejściowa: 1700 W  
Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.  
Zaprojektowano w Hiszpanii | Wyprodukowano w Chinach

## 7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/ lub 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 najbardziej odpowiedniego

sposobu utylizacji sprzętu gospodarstwa domowego i / lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeżenie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

## 8. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wykwalifikowany personel.

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

## 9. COPYRIGHT

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

## 1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Plášť
2. Kontrolní dotykový panel
3. Košík
4. Rukojeť
5. Napájecí kabel
6. Okno (pouze v referencích 04967\_Cecofry Fantastik Window 6000 y 03299\_Vysoušeč rukou Cecofry Fantastik Window 6000 Pack)

Příslušenství je součástí balení (03295, 03298 a 03299)

7. Silikonový kartáč
8. Silikonová paleta
9. Silikonová podložka
10. Silikonová forma

**Kontrolní panel.** Obr. 2

1. Dotyková ikona napájení zapalování
2. Dotyková ikona napájení pro výběr předkonfigurovaných nabídek
3. Dotyková ikona napájení zvýšit čas
4. Dotyková ikona napájení ke zkrácení času
5. Dotyková ikona napájení ke zvýšení teploty
6. Dotyková ikona napájení ke snížení teploty
7. Dotyková ikona časovače
8. Indikátor ventilátoru
9. Kontrolka ohřevu
10. Výchozí ikony nabídky:
  - a. Pizza
  - b. Sladký brambor
  - c. Dezerty
  - d. Slanina / pancetta
  - e. Suché plody
  - f. Udržet teplé
  - g. Maso
  - h. Hranolky
  - i. Ryby
  - j. Zelenina

- k. Kuře
- l. Kuřecí křídla

Poznámka:

Grafika v této příručce je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat Grafika v této příručce je schematická znázornění a nemusí přesně odpovídat produktu..

## 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 všechny díly a součásti jsou zahrnuty a 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.
- Košík a rošt důkladně očistěte horkou vodou, saponátem a neabrazivní houbou.
- Správně umístěte stojan do koše a vložte koš zpět do zařízení, abyste jej mohli používat.
- Neplňte zařízení olejem ani jinou tekutinou.

## 3. FUNGOVÁNÍ

### Použití vzduchové fritézy

Krok 1

1. Umístěte fritézu na rovný, stabilní a tepelně odolný povrch, mimo dosah jakékoli možné stříkající vody nebo zdroje tepla.
  2. Umístěte koš do vzduchové fritézy správně.
  3. Na produkt nepokládejte žádné předměty, aby nedošlo k přerušení proudění vzduchu.
  4. Zapojte napájecí kabel do uzemněné elektrické zásuvky, rozsvítí se dotyková ikona napájení.
  5. Opatrně vyjměte koš z fritézy.
  6. Vložte potraviny do košíku.
- **Poznámka:** Nikdy nepřekračujte indikátor MAX na košíku ani nepřekračujte množství uvedené v tabulce (viz „Tabulka výchozích nabídek“ v této části), jinak by mohl být ovlivněn konečný výsledek.
  - **Tip:** Chcete-li dosáhnout vynikajících výsledků při jídle, doporučujeme dokončit povrch koše, aniž by se jídlo přeplnilo, protože se nebude vařit rovnoměrně.

7. Použijte ovládací panel, jak je popsáno níže:

Ikona 1 - Dotyková ikona napájení

Jakmile jsou koš a stojan bezpečně umístěny ve fritéze, rozsvítí se ikona napájení. Stisknutím ikony napájení nastavíte teplotu na 185 °C a standardně dobu vaření na 15 minut. Pokud znovu stisknete ikonu napájení, vaření začne. Při spuštění procesu bliká indikátor ventilátoru a indikátor ohřevu, což znamená, že ventilátor a topné těleso jsou v provozu. Během procesu vaření přestane indikátor ohřevu blikat, když zařízení dosáhne nastavené teploty, a bude blikat znovu, když klesne pod rozsah.

Ikona 2 – Dotkněte se ikony pro výběr předkonfigurovaných nabídek

Tato ikona vám umožňuje vybrat si mezi 12 nejoblíbenějšími možnostmi jídla. Opakovaným stisknutím této ikony vyberte požadovanou nabídku. Jakmile vyberete požadovanou možnost, hodnoty doby vaření a teploty se ve výchozím nastavení upraví (viz „Tabulka výchozích nabídek“ v této části). Hodnoty času a teploty jsou ručně nastavitelné, k tomu stisknete dotykové ikony pro ovládání času a/nebo teploty.

Ikona 3 a 4 - Dotykové ikony pro ovládání času

Klepnutím na ikony zvýšení a/nebo snížení času upravíte dobu vaření od 1 do 60 minut.

Ikona 5 a 6 - Dotykové ikony pro ovládání teploty

Stiskněte ikony pro zvýšení a/nebo snížení teploty pro nastavení teploty od 80°C do 200°C.

Ikona 7 – Dotkněte se ikony Odložený start

Po úpravě teploty, času a/nebo výběru požadované přednastavené nabídky stiskněte tuto ikonu a vyberte čas, o který chcete odložit začátek vaření, stisknutím ikon prodloužíte a/nebo snížíte čas. Start můžete odložit o 30 minut až 24 hodin v intervalech 30 minut a 1 hodina od 10 hodin.

8. Přidejte 3 minuty k času přípravy, když je spotřebič studený; Spotřebič můžete také nechat předeřhát asi 4 minuty bez jakýchkoli přísad uvnitř.
9. Některé ingredience je třeba v polovině procesu vaření protřepat. Chcete-li ingredience protřepat nebo otočit, vyjměte koš ze spotřebiče za rukojeť a pomocí kleští protřepejte nebo otočte ingredience uvnitř koše. Následně koš znovu vložte do fritézy.

### Upozornění:

- Při třesení koše buďte velmi opatrní, protože obsahuje horké jídlo.
  - Nepoužívejte kovové náčiní, mohlo by poškodit výstelku uvnitř koše.
10. Když uslyšíte akustické upozornění, nastavený čas přípravy uplynul. Vyjměte koš ze spotřebiče a položte jej na tepelně odolný povrch. Ujistěte se, že je jídlo dobře uvařené. Pokud nejsou dostatečně upečené, zasuňte košík zpět do fritézy a přidejte ještě pár minut.
  11. Chcete-li vyjmout potraviny, například hranolky, vyjměte košík z fritézy a položte jej na








tepelně odolný povrch. K odstranění jídla použijte kleště. Dávejte pozor, ať se nespálíte. Pro vyjmutí potravin neotáčejte koš dnem vzhůru.






Upozornění:

- Koš nepřeplyňte, dodržujte množství uvedené v tabulce, aby nebyl ovlivněn výsledek vaření.
- Nedotýkejte se koše během provozu nebo bezprostředně po něm, abyste se nepopálili. Držte košík pouze za rukojeť.

**Krok 2**

**Výchozí tabulka nabídky**

| Ikona   | Typ           | Min.-Max. hmotnost (g)        | Čas (min.) | Teplota (°C) | Poznámky                                    |
|---|---------------|-------------------------------|------------|--------------|---|
|    | Maso          | 200-500                       | 15         | 200          | převrátit poločas                           |
|    | Hranolky      | 200-500                       | 18         | 200          | Přidejte ½ lžice oleje a v polovině otočte. |
|    | Ryby          | 200-400                       | 10         | 180          | Naní třeba                                  |
|   | Zelenina      | Naplňte pouze základnu mřížky | 15         | 150          | Přidejte ½ lžice oleje a v polovině otočte. |
|  | Kuře          | 450-600                       | 25         | 200          | v případě potřeby překlopte                 |
|  | Kuřecí křídla | 200-500                       | 20         | 180          | převrátit poločas                           |
|  | Pizza         | 200-400                       | 12         | 180          | Naní třeba                                  |

|   |                    |                               |    |     |                          |
|---|--------------------|-------------------------------|----|-----|--------------------------|
|  | Sladký brambor     | 200-500                       | 30 | 200 | převrátit poločas        |
|  | Dezerty            | 100-500                       | 25 | 150 | V případě potřeby otočte |
|  | Slanina / pancetta | Naplňte pouze základnu mřížky | 12 | 200 | V případě potřeby otočte |
|  | Suché plody        | Naplňte pouze základnu mřížky | 10 | 200 | převrátit poločas        |
|  | Udržet teplé       | 200-500                       | 15 | 80  | V případě potřeby otočte |

Poznámka:

Vzhledem k tomu, že přísady se mohou lišit ve zdroji, velikosti, tvaru a značce, to, co je uvedeno v tabulce, nemusí být vhodné pro přísady, které používáte. Pokud to považujete za nutné, upravte časy a/nebo teploty, abyste přizpůsobili vaření.

Rady pro vaření

- Menší potraviny vyžadují méně času na přípravu než ty větší.
- Vyšší počet ingrediencí vyžaduje pouze o něco delší dobu přípravy a naopak menší počet ingrediencí vyžaduje pouze o něco kratší dobu přípravy.
- Vyjmutím menších kusů v polovině procesu vaření optimalizujete konečný výsledek a zabráníte nerovnoměrnému vaření jídla.
- Na čerstvě připravené hranolky přidejte trošku oleje, aby byly křupavější. Uvařte jídlo ve vzduchové fritéze ihned po přidání oleje.
- Ve fritéze nepřipravujte extrémně mastné suroviny, jako jsou klobásy.
- Potraviny, které lze připravovat v troubě, lze také připravovat ve fritéze.
- Optimální množství připravených hranolek je 500 gramů.
- Použijte předem připravené těsto k přípravě občerstvení jednoduše a rychle. Předpřipravené těsto vyžaduje méně času na přípravu než těsto vyrobené ručně.
- Pokud chcete upéct dort nebo quiche nebo chcete-li smažit křehká nebo plněná jídla, vložte do koše fritézy pekáč nebo zapékací mísu.
- Vzduchovou fritézu můžete použít také k ohřívání surovin.

#### 4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Po každém použití přístroj vyčistěte.
- Koš a mřížka mají nepřilnavou vrstvu. K čištění koše a/nebo roštu nepoužívejte kovové náčiní ani abrazivní prostředky, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

1. Před čištěním odpojte spotřebič od elektrické zásuvky a nechte jej vychladnout.  
Poznámka: Vyjměte koš, aby spotřebič rychleji vychladl.
2. Vyčistěte přístroj zevnitř i zvenčí přístroje jemným vlhkým hadříkem.
3. Koš a rošt důkladně vyčistěte horkou vodou, saponátem a neabrazivní houbou.  
Doporučujeme použít tekutý odmašťovač k odstranění všech zbývajících nečistot.  
Tip: Pokud jsou na koši nebo koši ulpělé nečistoty, naplňte koš horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí a namočte koš a koš na přibližně 10 minut.
4. Vnitřek spotřebiče očistěte horkou vodou a neabrazivní houbou.
5. Vyčistěte topné těleso měkkým kartáčkem, abyste odstranili zbytky jídla.
6. Ujistěte se, že všechy části přístroje jsou čisté a suché, než přístroj začnete používat.

#### Uskladnění

Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.  
Ujistěte se, že jsou všechny části čisté a suché, než se vrátíte k uložení produktu.

#### 5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

| Problém                                      | Možné příčiny   | Možná řešení   |
|--|---|--|
| Vzduchová fritéza nefunguje                  | Přístroj není zapojen.  | Zapojte spotřebič do uzemněné zásuvky.   |
| Potraviny připravené ve fritéze jsou syrové. | Přísady jsou příliš velké.                                    | Do koše vložte menší přísady. Jídlo se vaří rychleji, pokud je malé.   |
|  | Zvolená teplota vaření je příliš nízká.                       | Zvyšte teplotu vaření (viz část „Obsluha“).  |
|  | Doba přípravy je příliš krátká.                               | Zvyšte dobu vaření (viz část „Obsluha“).   |
| Složky byly uvařeny nerovnoměrně.            | Některé potraviny vyžadují míchání v polovině procesu vaření. | Přísady, které se hromadí jedna na druhé (např. hranolky), by se měly v polovině vaření protřepat. Viz část „Obsluha“. |

|   |  |  |
|---|--|--|
| Jídlo nemá křupavý výsledek, když vychází z fritézy.  | Smažili jste potraviny, které by měly být smažené v konvenční fritéze. | Uvařte jídlo z trouby nebo je potřete trochou oleje pro křupavější výsledek.   |
| Koš se do výrobku nezasouvá správně.                  | V košíku je příliš mnoho potravin.                                     | Nepřekračujte maximální povolenou částku v košíku.   |
|   | Stojan není uvnitř koše správně umístěn.                               | Zatlačte stojan dolů do koše, dokud neuslyšíte cvaknutí.   |
| Z přístroje vychází bílý kouř.                        | Vaříte tučné jídlo.  | Když se ve fritéze pečou mastné potraviny, do koše prosákne velké množství oleje. Olej produkuje bílý kouř. Na zařízení ani na výsledek to nemá vliv.  |
|   | Koš stále obsahuje mastnotu z předchozích použití.                     | Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku v koši. Nezapomeňte jej po každém použití řádně vyčistit.  |
| Čerstvé hranolky se ve fritéze smaží nerovnoměrně.    | Nepoužili jste správný typ brambor.                                    | Použijte čerstvé brambory a dbejte na to, aby během smažení zůstaly pevné. Použijte brambory odrůd doporučených pro vzduchovou fritézu.                |
|   | Před smažením jste brambory řádně nevyčistili.                         | Brambory dobře opláchněte ve vodě po dobu 3 minut, abyste odstranili škrob, a poté osušte.   |
| Čerstvé hranolky nejsou po vyjmutí z fritézy křupavé. | Křupavost hranolek závisí na množství vody a oleje.                    | Před přidáním oleje nezapomeňte brambory vysušit.  |
|   |  | Brambory nakrájejte na menší kousky, abyste dosáhli ostřejších výsledků.<br>Na čerstvě připravené hranolky přidejte trošku oleje, aby byly křupavější. |

#### 6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Název produktu: CecoFry Fantastik 6000 / Inox 6000 / Window 6000 / 6000 Pack / Inox 6000 Pack / Window 6000 Pack  
Reference: 04972 / 04966 / 04967 / 03295 / 03298 / 03299  
Nominální napětí: 220-240 V  
Nominální frekvence: 50/60 Hz

## ČEŠTINA

Kapacita koše: 6L

Nominální vstupní výkon: 1700 W

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

## 7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že 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 tom, jak správně likvidovat elektrická a elektronická zařízení a/nebo baterie, by měli spotřebitelé získat od místních úřadů.

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

## 8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

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

## 9. COPYRIGHT

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



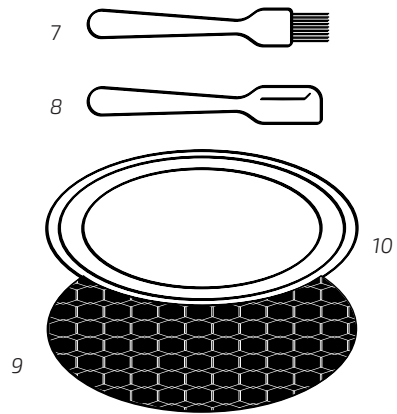
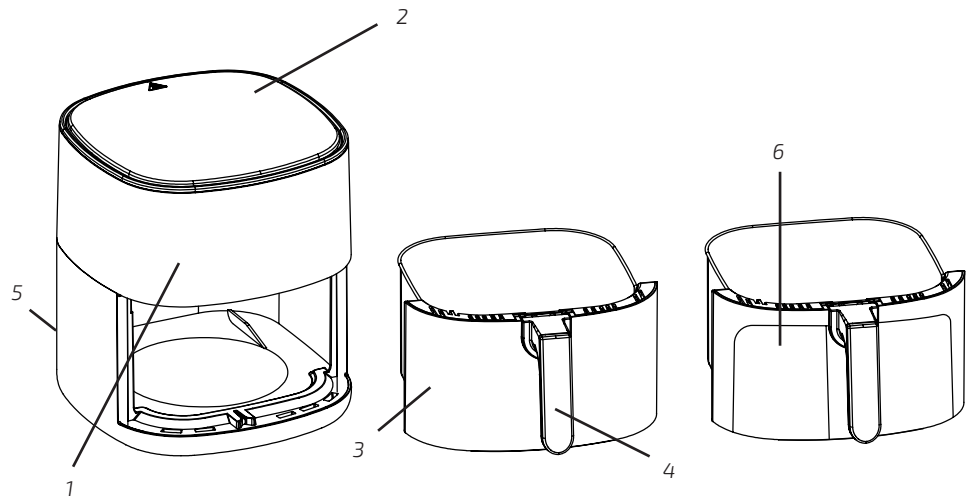


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1



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



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

Cecotec Innovaciones S.L.  
Av. Reyes Católicos, 60  
46910, Alfafar (Valencia), Spain  
EA01230523