



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Cecotec Cecofry&Grill Duoheat 10000](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Friggitrici](#)



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Cecotec Cecofry&Grill Duoheat 10000](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Friggitrici](#)

cecotec

CECOFRY&GRILL DUOHEAT 10000

Freidora de aire digital con doble resistencia / Digital air fryer with double heating element



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

NOTA	4
Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	8
Instructions de sécurité	11
Sicherheitshinweise	14
Istruzioni di sicurezza	18
Instruções de segurança	21
Veiligheidsvoorschriften	24
Instrukcja bezpieczeństwa	27
Bezpečnostní pokyny	31
Güvenlik talimatları	34
Instruccions de seguretat	37
Οδηγίες ασφαλείας	40

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	44
2. Antes de usar	45
3. Funcionamiento	45
4. Limpieza y mantenimiento	50
5. Resolución de problemas	51
6. Especificaciones técnicas	52
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	53
8. Garantía y SAT	53
9. Copyright	53

INDEX

1. Parts and components	54
2. Before use	55
3. Operation	55
4. Cleaning and maintenance	60
5. Troubleshooting	60
6. Technical specifications	62
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	62
8. Technical support and warranty	63
9. Copyright	63

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	64
2. Avant utilisation	65
3. Fonctionnement	65
4. Nettoyage et entretien	70

5. Résolution de problèmes	71
6. Spécifications techniques	73
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	73
8. Garantie et SAV	73
9. Copyright	74

INHALT

1. Teile und Komponenten	75
2. Vor dem Gebrauch	76
3. Bedienung	76
4. Reinigung und Wartung	81
5. Problembehebung	82
6. Technische Spezifikationen	84
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	84
8. Garantie und Kundendienst	85
9. Copyright	85

INDICE

1. Parti e componenti	86
2. Prima dell'uso	87
3. Funzionamento	87
4. Pulizia e manutenzione	92
5. Risoluzione dei problemi	93
6. Specifiche tecniche	94
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	95
8. Garanzia e supporto tecnico	95
9. Copyright	95

ÍNDICE

1. Peças e componentes	96
2. Antes de usar	97
3. Funcionamento	97
4. Limpeza e manutenção	102
5. Resolução de problemas	103
6. Especificações técnicas	104
7. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos	105
8. Garantia e SAT	105
9. Copyright	105

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	106
2. Vóór u het apparaat gebruikt	107
3. Werking	107
4. Schoonmaak en onderhoud	112
5. Probleemoplossing	112
6. Technische specificaties	114
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	114
8. Garantie en technische ondersteuning	115
9. Copyright	115

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	116
2. Przed użyciem	117
3. Funkcjonowanie	117
4. Czyszczenie i konserwacja	122
5. Rozwiązywanie problemów	123
6. Dane techniczne	124
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	125
8. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	125
9. Prawa autorskie	125

OBSAH

1. Díly a součásti	126
2. Před použitím	127
3. Provoz	127
4. Čištění a údržba	132
5. Řešení problémů	132
6. Technické údaje	134
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	134
8. Záruka a technický servis	134
9. Copyright	135

İÇİNDEKILER

1. Parçalar ve bileşenler	136
2. Kullanmadan önce	137
3. Cihazın kullanımı	137
4. Temizlik ve bakım	141
5. Sorun Giderme	142

6. Teknik bilgiler	144
7. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	144
8. Garanti ve Müşteri hizmetleri	144
9. Telif Hakları	145

ÍNDEX

1. Peces i components	146
2. Abans de l'ús	147
3. Funcionament	147
4. Neteja i manteniment	152
5. Resolució de problemes	152
6. Especificacions tècniques	154
7. Reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics	154
8. Garantia i SAT	155
9. Copyright	155

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

1. Μέρη και εξαρτήματα	156
2. Πριν από τη χρήση	157
3. Λειτουργία	157
4. Καθαρισμός και συντήρηση	162
5. Επίλυση προβλημάτων	163
6. Τεχνικές προδιαγραφές	165
7. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού υλικού	165
8. Τεχνική υποστήριξη και εγγύηση	165
9. Copyright	165

NOTA

EU01_100842 - Cecofry&Grill Duoheat 10000

ES • La codificación de este manual es genérica y se aplica a todas las variantes de códigos del aparato.

EN • The coding in this manual is generic and applies to all code variants of the appliance.

FR • Le codage figurant dans ce manuel est générique et s'applique à toutes les variantes de code de l'appareil.

DE • Die Codierung in dieser Bedienungsanleitung ist allgemein und gilt für alle Codevarianten des Geräts.

IT • La codifica riportata nel presente manuale è generica e si applica a tutte le varianti di codici dell'apparecchio.

PT • A codificação apresentada neste manual é genérica e aplica-se a todas as variantes de código do aparelho.

NL • De codering in deze handleiding is algemeen en geldt voor alle codevarianten van het apparaat.

PL • Kody podane w niniejszej instrukcji są ogólne i mają zastosowanie do wszystkich wariantów kodowych urządzenia.

CZ • Kódování obsažené v tomto návodu je generické a platí pro všechny kódové varianty spotřebiče.

TR • Bu kılavuzdaki kodlama geneldir ve cihazın tüm kod varyantları için geçerlidir.

CT • La codificació d'aquest manual és genèrica i s'aplica a totes les variants de codis de l'electrodomèstic.

GR • Η κωδικοποίηση στο παρόν εγχειρίδιο είναι γενική και ισχύει για όλες τις παραλλαγές κωδικών της συσκευής.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. Las superficies accesibles del producto podrían alcanzar temperaturas altas durante el funcionamiento. Tenga cuidado de no quemarse.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.
- Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones.
- 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.
- 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 están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos es este implica.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser realizada niños.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- 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.
- Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual, cualquier otro uso no está recomendado por Cecotec y podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y/o la vida del usuario.
- Desenchufe el aparato de la corriente antes de moverlo, limpiarlo o cuando no vaya a utilizarlo.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
- No utilice alargadores, a no ser que se lo recomiende un electricista cualificado. Utilizar el tipo incorrecto de alargador puede causar daños en el aparato o lesiones en el usuario.
- No utilice el aparato si el cable, el enchufe o la estructura del aparato presenta daños o si no funciona correctamente, ha sufrido alguna caída o ha sido dañado.
- No use el aparato en lugares potencialmente peligrosos, como ambientes inflamables, explosivos, con presencia de químicos o húmedos.
- Sitúe el aparato en una superficie plana y resistente al calor. Cuando coloque el cestillo fuera de la freidora de aire hágalo con cuidado y coloque el asa hacia adentro, de forma que evite el derramamiento de lo que haya en el interior. No sitúe el aparato cerca de fuentes de calor, lugares con niveles altos de humedad o cerca de materiales inflamables.
- No introduzca ni permita que sus dedos u otros objetos entren en las aberturas de ventilación o escape, ya que podrían causar descargas eléctricas o incendios.

- No llene el cestillo de aceite, podría provocar riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté funcionando.
- 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.
- Coloque siempre los ingredientes a ser cocinados dentro del cestillo para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el aparato.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o se 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 toque la superficie del aparato mientras esté en funcionamiento, ya que podría estar caliente.
- Para asegurar el correcto funcionamiento del aparato, la limpieza y el mantenimiento del aparato ha de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones.
- No coloque el aparato pegado a la pared. Deje una distancia de seguridad de 10 cm respecto a la parte trasera del aparato y otros 10 cm a cada lado. No coloque ningún objeto encima del aparato cuando se esté utilizando.
- Mientras el aparato está en funcionamiento emite vapor caliente a través de las aperturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad del vapor y de las salidas de aire. Puede que salga aire caliente del aparato cuando retire el cestillo de dentro del aparato.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve salir humo negro del aparato. Espere hasta que el humo desaparezca para retirar el cestillo de dentro del aparato.

- Recomendamos el uso de guantes cuando se vaya a manipular la rejilla o el cestillo.
- No utilice el aparato para ningún uso no especificado en el manual.
- No intente reparar el aparato por su propia cuenta.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

-  This symbol means "caution, hot surface." The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is in operation. Be careful not to burn yourself.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- When using electrical and electronic appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- 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.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.
- Cleaning and maintenance tasks should not be carried out by children.

- Supervise children to prevent them from playing with the appliance.
- 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 kitchen hood or is well ventilated.
- Use the appliance only for the purposes described in this instruction manual. Any other use is not recommended by the manufacturer and could have a detrimental effect on the lifespan of the appliance and/or the safety of the user.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cable. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cable hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not use extension leads, unless advised by a qualified electrician. Using the wrong type of extension cable could cause damage to the appliance or injuries to the user.
- Do not use the appliance if its cable, plug, or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres.
- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. Be careful when placing the basket out of the air fryer. Place the handle inwards to prevent spillage of what's inside. Do not place the appliance near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.

- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause electrical shock or fire.
- Do not fill the basket with oil to avoid causing a fire hazard.
- Do not touch the interior of the appliance while in operation.
- Do not immerse the cable, plug, or any other non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.
- Always place the ingredients to be cooked inside the basket to prevent them from touching the heating elements.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use or during cleaning. 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 touch the surface of the appliance when in operation, as it will become hot when in use.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance operates properly.
- Do not place the appliance against the wall. Leave a safety distance of 10 cm on the back of the appliance and 10 cm on each side. Do not place any object on top of the appliance when in use.
- Hot steam is released through the air outlet openings of the appliance during operation. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may come out when removing the basket from inside the appliance.

- Unplug the appliance immediately 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 use the appliance for any use other than the one specified in this manual.
- Do not try to repair the appliance by yourself.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

-  Ce symbole signifie : attention ! Surface chaude. Les surfaces accessibles du produit pourraient atteindre des températures très élevées pendant le fonctionnement. Faites attention à ne pas vous brûler !
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- 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.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble présente des dommages, il doit être réparé par le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- 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.

- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être menés à terme par des enfants.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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.
- Utilisez cet appareil aux fins décrites dans ce manuel. Toute autre utilisation qui ne soit pas recommandée par Cecotec pourrait réduire la vie utile de l'appareil ou mettre l'utilisateur en danger.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le transporter, nettoyer ou si vous n'allez pas l'utiliser.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- N'utilisez pas de rallonges, à moins qu'un électricien qualifié le recommande. Si vous utilisez une mauvaise rallonge, cela pourrait abîmer l'appareil ou blesser les utilisateurs.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble, la fiche ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits potentiellement dangereux, comme près des zones inflammables, d'explosifs ou de produits chimiques ou dans des zones humides.
- Placez l'appareil sur une surface plate et résistante à la

chaleur. Lorsque vous sortez le panier de la friteuse, faites-le avec précaution et placez la poignée vers l'intérieur, afin d'éviter de renverser ce qui se trouve à l'intérieur. Ne placez l'appareil ni près de sources de chaleur, ni dans des endroits avec des niveaux d'humidité élevés, ni près de matériaux inflammables.

- N'introduisez pas vos doigts ni aucun autre objet dans les ouvertures de ventilation ou de sortie de la chaleur. Cela pourrait provoquer des décharges électriques ou d'incendies.
- Ne remplissez pas le panier d'huile, cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez l'intérieur de l'appareil s'il est en fonctionnement.
- 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.
- Introduisez toujours les ingrédients dans le panier pour qu'ils n'entrent pas en contact avec les résistances.
- Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.
- Débranchez l'appareil s'il n'est pas en fonctionnement ou s'il est en train d'être nettoyé. Laissez refroidir le produit avant d'assembler ou enlever une pièce quelconque, et/ou avant de le nettoyer.
- Ne laissez pas sans surveillance l'appareil lorsqu'il est branché sur la prise de courant.
- Ne touchez pas la surface de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement, car elle pourrait être chaude.
- Afin d'assurer son bon fonctionnement, le nettoyage et l'entretien de l'appareil doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions.
- Ne placez pas l'appareil contre le mur. Laissez une distance de sécurité de 10 cm derrière, et autre de 10 cm de chaque

côté. Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez.

- L'appareil émet de la vapeur chaude à travers les ouvertures latérales pendant son fonctionnement. Maintenez les mains et le visage éloignés de la vapeur et des sorties d'air. De l'air chaud pourrait sortir de l'appareil lorsque vous retirez le panier.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez à ce que la fumée disparaisse pour retirer le panier.
- Nous recommandons l'utilisation de gants lors de l'utilisation de la grille ou du panier.
- N'utilisez pas l'appareil pour d'autres utilisations que celles spécifiées dans le manuel.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.

SICHERHEITSHINWEISE

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

-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Gerätoberflächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.
- Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.
- 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.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen 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.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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.
- Verwenden Sie dieses Gerät für die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke. Jede andere Verwendung wird von Cecotec nicht empfohlen und kann die Lebensdauer des Geräts und/oder die Lebensdauer des Benutzers nachteilig beeinflussen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder Sie es nicht benutzen.
- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie ihn von scharfen Kanten und Wärmequellen. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in

Berührung kommt. Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche stehen.

- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, es sei denn, dies wird von einem qualifizierten Elektriker empfohlen. Die Verwendung des falschen Typs von Verlängerungskabeln kann zu Schäden am Gerät oder Verletzungen des Benutzers führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder das Gehäuse des Geräts sichtbare Schäden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder heruntergefallen sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in gefährlichen Bereichen, wie z.B. in leicht entflammaren, explosiven, chemischen oder feuchten Umgebungen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer flachen und hitzebeständigen Fläche. Wenn Sie den Frittierkorb aus der Heißluftfritteuse nehmen, gehen Sie vorsichtig vor und legen Sie den Griff nach innen, um ein Verschütten des Inhaltes zu vermeiden. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder brennbaren Materialien.
- Stecken Sie nicht Ihre Finger oder andere Gegenstände in die Belüftungs- oder Abluftöffnungen ein, da dies zu Stromschlägen oder Bränden führen könnte.
- Füllen Sie den Frittierkorb nicht, da dies zu einem Brandrisiko führen kann.
- Versuchen Sie niemals, die Innenseite des Gerätes beim Funktionieren zu berühren.
- 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.
- Legen Sie die zu kochenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.

- Ziehen Sie den Netzstecker nur wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt an die Stromversorgung angeschlossen.
- Berühren Sie nicht die Oberfläche der Friteuse, während sie läuft, da sie sehr heiß sein kann.
- Die Reinigung und die Wartung des Geräts sollten gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten.
- Stellen Sie das Gerät nicht an die Wand. Lassen Sie einen Sicherheitsabstand von 10 cm von der Rückseite des Geräts und weitere 10 cm auf jeder Seite. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.
- Während das Gerät in Betrieb ist, gibt es heißen Dampf durch die Luftauslassöffnungen ab. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand zu Dampf- und Luftauslässen. Warme Luft kann aus dem Gerät entweichen, wenn Sie den Frittierkorb aus dem Inneren des Gerätes entfernen.
- Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie schwarzen Rauch aus dem Gerät austreten sehen. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, um den Frittierkorb aus dem Inneren des Geräts zu entfernen.
- Wir empfehlen Handschuhe, wenn Sie Gitter oder Frittierkorb anfassen müssen.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

-  Questo simbolo significa "attenzione, superficie calda". La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere alta mentre si usa l'apparecchio. Fare attenzione a non bruciarsi.
- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.
- Quando si usano apparecchi elettronici, occorre rispettare alcune precauzioni di sicurezza base per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, rivolgersi esclusivamente al Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.
- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere effettuate da bambini.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- 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.
- Utilizzare questo apparecchio esclusivamente per i fini descritti in questo manuale. Qualsiasi altro tipo di impiego non è raccomandato da Cecotec e potrebbe ripercuotersi negativamente sulla vita utile dell'apparecchio stesso e/o la vita dell'utente.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente prima di muoverlo, pulirlo o quando non è in uso.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e da fonti di calore. Evitare che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Non utilizzare prolunghe, a meno che non lo raccomandi un elettricista qualificato. Utilizzare un tipo di prolunga non corretto potrebbe provocare danni all'apparecchio o lesioni all'utente.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo, la spina o il telaio sono danneggiati o se funziona male, è caduto o è stato danneggiato.
- Non usare l'apparecchio in luoghi potenzialmente pericolosi come ambienti infiammabili, esplosivi o con presenza di sostanze chimiche o umide.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piatta e resistente al calore. Quando si estrae il cestello dalla friggitrice ad aria e lo si appoggia, farlo con attenzione posizionando il manico verso l'interno in modo da evitare la fuoriuscita dei contenuti. Non collocare l'apparecchio vicino a fonti di calore, in luoghi dall'eccessivo livello di umidità o vicino a materiali infiammabili.

- Non inserire le dita né lasciare che altri oggetti entrino nelle aperture di ventilazione o di scarico, poiché ciò potrebbe causare scariche elettriche o incendi.
- Non riempire il cestello di olio per evitare il rischio d'incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- 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.
- Collocare sempre gli ingredienti da friggere all'interno del cestello per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio quando non è in uso o se lo si sta pulendo. Lasciare raffreddare completamente prima di montare o rimuovere qualsiasi parte e/o procedere con la pulizia.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato alla corrente.
- Non toccare la superficie dell'apparecchio mentre è in funzione, poiché potrebbe essere calda.
- Per garantirne il corretto funzionamento, la pulizia e manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate in linea con quanto spiegato in questo manuale di istruzioni.
- Non appoggiare l'apparecchio alla 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 è in uso.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio emette vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite dell'aria. Potrebbe uscire aria calda dall'apparecchio quando si rimuove il cestello.

- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si notano fuoriuscite di fumo nero. Attendere che il fumo scompaia per rimuovere il cestello dall'apparecchio.
- Si consiglia l'uso di guanti quando si maneggia la griglia o il cestello.
- Non utilizzare l'apparecchio per usi non specificati nel manuale.
- Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. As superfícies acessíveis do aparelho poderiam alcançar temperaturas altas durante o funcionamento. Tenha cuidado para não se queimar.
- Este aparelho não foi desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndios, eletrochoques e lesões.
- 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.
- 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 compreenderem os perigos envolvidos.

- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
- A limpeza e a manutenção não devem ser efectuadas por crianças.
- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto.
- Certifique-se de que a tensão de rede elétrica corresponda aos requisitos de tensão especificados na etiqueta de classificação do aparelho.
- Recomenda-se que o espaço onde vai utilizar o aparelho esteja equipado com um extrator de fumos ou seja ventilado.
- Utilize este aparelho para os fins descritos no presente manual, qualquer outra utilização não é recomendada pelo produtor e pode afetar negativamente a vida útil do dispositivo e/ou a vida do utilizador.
- Desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar ou quando não o utilizar.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe que se aproxime o cabo do fogão ou da bancada de cozinha.
- Não utilize extensores, a não ser que esteja recomendado por um eletricista qualificado. O uso do tipo errado de extensor pode causar danos no aparelho ou lesões no utilizador.
- Não utilize o produto se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentarem danos ou se não funcionarem corretamente, sofreram alguma queda ou foram danificados.
- Não utilize o produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, com produtos químicos ou húmidos.
- Situe o produto numa superfície plana e resistente ao calor. Ao colocar o cesto fora da fritadeira, faça-o

cuidadosamente e coloque a pega para dentro, de modo a evitar o derramamento do que está dentro. Não utilize o dispositivo perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.

- Não insira ou permita que os seus dedos ou outros objetos entrem nas aberturas de ventilação ou de exaustão, pois isso pode causar eletrochoques ou incêndios.
- Não encha o recipiente de óleo, poderia causar um risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Não submerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do aparelho em água ou outros líquidos. Não exponha as conexões elétricas à água.
- Coloque sempre os ingredientes a cozinhar dentro do cesto para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Desconecte o aparelho quando não o estiver a usar ou durante a limpeza. Deixe que arrefeça por completo antes de montar ou remover qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.
- Não deixe o aparelho ligado à alimentação elétrica sem supervisão.
- Não toque na superfície do aparelho enquanto estiver em funcionamento, já que pode estar quente.
- Para assegurar o funcionamento correto, a limpeza e manutenção do aparelho deve ser efetuada em conformidade com este manual de instruções.
- Não colocar o aparelho contra a parede. Deixe uma distância de segurança de 10 cm da parte de trás do aparelho e de 10 cm de cada lado. Não coloque nenhum objeto encima do produto enquanto o estiver a usar.

- Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, emitirá vapor quente através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das saídas de ar. O ar quente pode sair do aparelho quando se remove o cesto do interior.
- Desligue imediatamente o aparelho da tomada se vir fumo negro a sair do aparelho. Aguarde até o fumo desaparecer para tirar o cesto do interior do aparelho.
- Recomenda-se o uso de luvas ao manipular as grelhas ou o cesto.
- Não utilize o aparelho para usos não especificados no manual.
- Não tente reparar o aparelho por conta própria.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. Toegankelijke oppervlakken van het product kunnen tijdens het gebruik hoge temperaturen bereiken. Let op dat u zich niet verbrandt.
- Dit apparaat is niet ontworpen om via timers of externe afstandsbedieningen te werken.
- Bij het gebruik van elektrische apparaten moet u bepaalde basisvoorzorgsmaatregelen in acht nemen om het risico op brand, elektrische schokken en verwondingen te beperken.
- Controleer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is moet deze gerepareerd worden door de Technische Dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8

jaar en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.

- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.
- 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.
- Gebruik dit apparaat voor de in deze handleiding beschreven doeleinden, elk ander gebruik wordt niet door Cecotec aanbevolen en kan de levensduur van het apparaat en/of het leven van de gebruiker nadelig beïnvloeden.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst, schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt.
- Draai, buig, rek of beschadig het netsnoer niet. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.
- Gebruik geen verlengsnoeren, tenzij aanbevolen door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik van het verkeerde type verlengsnoer kan schade aan het toestel of letsel van de gebruiker tot gevolg hebben.
- Gebruik het toestel niet als het snoer, de stekker of het frame

van het toestel beschadigd is of als het niet naar behoren werkt, gevallen of beschadigd is.

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

- Laat het apparaat niet zonder toezicht op de stroomtoevoer aangesloten.
- Raak het oppervlak van het toestel niet aan wanneer het in werking is, want het kan heet zijn.
- Omeencorrectewerkingvanhettoesteltegaranderen,moeten reiniging en onderhoud van het toestel worden uitgevoerd in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing.
- Plaats het toestel niet tegen de muur. Laat een veiligheidsafstand van 10 cm aan de achterkant van het toestel en nog eens 10 cm aan elke kant. Plaats geen voorwerpen op het toestel wanneer het in gebruik is.
- Terwijl het toestel in werking is, geeft het hete stoom af via de luchtootlaat openingen. Houd handen en gezicht op veilige afstand van stoom- en luchtopeningen. Er kan hete lucht uit het toestel komen wanneer u de frituurmand 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 frituurmand.
- Gebruik het toestel niet voor doeleinden die niet gespecificeerd zijn in deze handleiding.
- Probeer niet zelf het apparaat te repareren.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

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



Ten symbol oznacza: ostrożnie, gorąca powierzchnia. Dostępne powierzchnie produktu mogą osiągać

wysokie temperatury podczas pracy. Uważaj, aby się nie poparzyć.

- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych minutników lub systemów zdalnego sterowania.
- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze zachowywać podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem i obrażeń.
- Regularnie należy sprawdzać przewód zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju niebezpieczeństw.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Dzieci nie mogą czyścić i konserwować urządzenia.
- Pilnuj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom napięcia określonym w danych technicznych urządzenia.
- Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym będzie używane urządzenie, było wyposażone w wyciąg dymu lub było dobrze wentylowane.
- Urządzenie należy używać zgodnie z przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji, inne zastosowanie nie jest zalecane przez Cecotec i może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i/lub bezpieczeństwo użytkownika.

- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przenoszeniem, czyszczeniem lub gdy nie jest używane.
- Nie skręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Nie używaj przedłużacza, chyba że zaleci to wykwalifikowany elektryk. Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia ciała.
- Nie używaj produktu, jeśli przewód, wtyczka lub struktura są uszkodzone, działają nieprawidłowo lub zostały upuszczone.
- Nie używaj urządzenia w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
- Umieść urządzenie na płaskiej, żaroodpornej powierzchni. Umieszczając kosz poza frytkownicą, należy to zrobić ostrożnie i umieścić uchwyt skierowany do wewnątrz, aby uniknąć rozsypania zawartości znajdującej się w środku. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, miejsc o dużej wilgotności lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Nie wkładaj ani nie pozwalaj, aby palce lub inne przedmioty dostały się do otworów wentylacyjnych lub wylotowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem lub pożar.
- Nie napełniaj kosza olejem, może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieodłącznej części urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody.

- Zawsze umieszczaj składniki do ugotowania w koszu, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
- Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia upewnij się, że masz całkowicie suche ręce.
- Odłącz urządzenie, gdy nie jest używane oraz podczas czyszczenia. Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia przed montażem lub demontażem jakichkolwiek części i/lub czyszczeniem.
- Nie pozostawiaj urządzenia podłączonego do sieci bez nadzoru.
- Nie dotykaj powierzchni urządzenia podczas pracy, ponieważ może być gorąca.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, czyszczenie i konserwację urządzenia należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Nie stawiaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie. Pozostaw bezpieczną odległość 10 cm z tyłu urządzenia i 10 cm z każdej strony. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdy jest ono używane.
- Podczas pracy urządzenie wydzielą gorącą parę przez otwory wylotowe. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych. Podczas wyjmowania kosza, z wnętrza urządzenia może wydobywać się gorące powietrze.
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zauważysz wydobywający się z niego czarny dym. Poczekaj, aż dym zniknie, aby wyjąć kosz z wnętrza urządzenia.
- Podczas obsługi kratki/grilla lub kosza zalecamy używanie rękawic.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż te określone w instrukcji.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

-  Tento symbol znamená: Pozor, horký povrch! Přístupné povrchy výrobku mohou během provozu dosáhnout vysokých teplot. Dávejte pozor, abyste se nepopálili.
- Tento spotřebič není určen k provozu pomocí časovačů nebo externích systémů dálkového ovládání.
- Při používání elektrických spotřebičů je vždy třeba dodržovat základní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- Pravidelně kontrolujte, zda napájecí kabel není viditelně poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven Oficiální technickou asistenční službou společnosti Cecotec, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Čištění a údržbu spotřebiče nesmí provádět děti.
- Dohlížejte na děti, aby si se spotřebičem nehrály.
- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá požadavkům na napětí uvedeným v technických specifikacích spotřebiče.
- Doporučuje se, aby místnost, ve které se bude spotřebič používat, byla vybavena odtahovou digestoří nebo byla větraná.

- Tento spotřebič používejte k účelům popsaným v tomto návodu, jakékoli jiné použití společnost Cecotec nedoporučuje a mohlo by mít nepříznivý vliv na životnost spotřebiče a/nebo život uživatele.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě před jeho přemístěním, čištěním nebo když ho nepoužíváte.
- Nezkrucujte, neohýbejte, nenatahujte ani nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nenechte kabel vyset přes okraj pracovní plochy nebo kuchyňské desky.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, pokud to nedoporučuje kvalifikovaný elektrikář. Použití nesprávného typu prodlužovacího kabelu může způsobit poškození spotřebiče nebo zranění uživatele.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený kabel, zástrčka nebo konstrukce spotřebiče nebo pokud je nefunkční, spadl nebo byl poškozen.
- Nepoužívejte výrobek na potenciálně nebezpečných místech, jako je hořlavé, výbušné, chemické nebo vlhké prostředí.
- Umístěte spotřebič na rovný a tepelně odolný povrch. Při vyndávání fritovacího koše z horkovzdušné fritézy postupujte opatrně a rukojeť umístěte dovnitř, aby nedošlo k vysypání obsahu. Neumísťujte spotřebič do blízkosti zdrojů tepla, na místa s vysokou vlhkostí nebo do blízkosti hořlavých materiálů.
- Nevkládejte prsty ani jiné předměty do ventilačních nebo odsávacích otvorů, protože by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.
- Nenaplnujte fritovací koš olejem, protože by mohlo dojít k nebezpečí požáru.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, pokud je v provozu.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou neodnímatelnou

část spotřebiče do vody nebo jiných kapalin. Nevystavujte elektrické přípojky působení vody.

- Vždy vkládejte ingredience určené k vaření dovnitř koše, abyste zabránili jejich kontaktu s topnými tělesy.
- Ujistěte se, že máte zcela suché ruce, než se dotknete zástrčky nebo zapnete spotřebič.
- Odpojte spotřebič, pokud ho nepoužíváte anebo pokud ho čistíte. Nechte ho zcela vychladnout před montáží nebo demontáží jakýchkoli dílů a/nebo čištěním.
- Nenechávejte spotřebič zapojený do elektrické sítě bez dozoru.
- Nedotýkejte se povrchu spotřebiče během provozu, protože může být horký.
- Pro zajištění správné funkce spotřebiče je nutné provádět čištění a údržbu spotřebiče v souladu s tímto návodem k použití.
- Nepokládejte spotřebič těsně ke stěně. Ponechte bezpečnostní volný prostor 10 cm za spotřebičem a dalších 10 cm na každé straně. Nepokládejte na spotřebič žádné předměty, pokud je v provozu.
- Když je spotřebič v provozu, uvolňuje horkou páru přes otvory pro výstup vzduchu. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a otvorů pro výstup vzduchu. Při vyjmutí fritovacího koše ze spotřebiče může vycházet horký vzduch ze spotřebiče.
- Okamžitě odpojte spotřebič od elektrické sítě, pokud z něj vychází černý kouř. Počkejte, dokud kouř nezmizí, a teprve poté vyjměte koš ze spotřebiče.
- Doporučujeme používat chňapky při manipulaci s mřížkou nebo fritovacím košem.
- Nepoužívejte spotřebič k účelům, které nejsou uvedeny v návodu.
- Nepokoušejte se spotřebič opravovat sami.

GÜVENLİK TALİMATLARI

Ürünü kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun. Bu kılavuzu ileride referans olarak kullanmak veya yeni kullanıcılar için saklayın.

-  Bu sembolün anlamı: dikkat, sıcak yüzey. Ürünün erişilebilir yüzeyleri kullanım sırasında yüksek sıcaklıklara ulaşabilir. Yanık yaralanmalarına karşı dikkatli olun.
- Bu cihaz zamanlayıcılar veya harici uzaktan kumanda sistemleri ile çalışmak üzere tasarlanmamıştır.
- Elektrikli aletleri kullanırken yangın, elektrik çarpması ve yaralanma riskini azaltmak için her zaman temel önlemler alınmalıdır.
- Elektrik kablosunda gözle görülür hasar olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin. Elektrik kablosunda gözle görülür hasar olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin. Kablo hasar görmüşse, herhangi bir tehlikeyi önlemek için resmi Cecotec teknik destek Servis Merkezi tarafından onarılmalıdır.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya talimat verildiği ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir.
- Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Cihazın temizliği ve bakımı çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazla oynamadıklarından emin olmak için çocukları gözetim altında tutun.
- Şebeke voltajının cihazın teknik özelliklerinde belirtilen voltaj değerleriyle eşleştiğinden emin olun.

- Cihazın kullanılacağı odada bir aspiratör bulunmasını veya havalandırılmasını tavsiye ederiz.
- Bu cihazı bu kılavuzda açıklanan amaçlar için kullanınız, başka herhangi bir kullanım Cecotec tarafından tavsiye edilmemektedir ve cihazın ve/veya kullanıcının yaşamını olumsuz yönde etkileyebilir.
- Cihazı taşımadan, temizlemeden önce veya kullanmadığınız zamanlarda fişini prizden çekin.
- Güç kablosunu bükmeyiniz, eğmeyiniz, germeyiniz veya hasar vermeyin. Sivri kenarlardan ve ısı kaynaklarından koruyun. Kablonun sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyin. Kablonun çalışma yüzeyinin veya tezgâhın kenarından dışarı çıkmasına izin vermeyin.
- Nitelikli bir elektrikçi tarafından önerilmedikçe uzatma kablosu kullanmayın. Uygun olmayan tipte uzatma kablosu kullanılması cihazın hasar görmesine veya kullanıcının yaralanmasına neden olabilir.
- Ürünün yapısı veya başka bir parçası hasar görmüşse veya düzgün çalışmıyorsa, düşürülmüşse veya hasar görmüşse ürünü kullanmayın.
- Cihazı yanıcı, patlayıcı, kimyasal veya ıslak ortamlar gibi potansiyel olarak tehlikeli yerlerde kullanmayın.
- Cihazı düz, ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Sepeti fritözden çıkarırken dikkatli olunuz ve içindekilerin dökülmesini önlemek için tutamağı içe doğru yerleştirin. Cihazı ısı kaynaklarının, yüksek nem oranına sahip yerlerin veya yanıcı maddelerin yakınına yerleştirmeyin.
- Elektrik çarpmasına veya yangına neden olabileceğinden, parmaklarınızı veya diğer nesneleri havalandırma veya hava çıkış deliklerine sokmayın veya girmesine izin vermeyin.
- Yangın tehlikesine neden olabileceğinden sepeti yağ ile doldurmayın.

- Cihaz çalışmakta iken asla cihazın içine dokunmayın.
- Kabloyu, fişi veya cihazın çıkarılamayan diğer parçalarını suya veya diğer sıvılara maruz bırakmayın. Elektrik bağlantılarını suya maruz bırakmayın.
- Pişirilecek malzemeleri, ısıtma elemanlarıyla temas etmelerini önlemek için daima sepetin içine yerleştirin.
- Fişe dokunmadan veya ürünü açmadan önce ellerinizin tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Kullanılmadığında veya temizlerken cihazın fişini çekin. Herhangi bir parçayı takmadan veya çıkarmadan ve/veya temizlemeden önce tamamen soğumasını bekleyin.
- Cihazı gözetim altında olmadan şebekeye takılı bırakmayınız.
- Cihazı başında kimse olmadan elektrik prizine takılı bırakmayın.
- Cihazın doğru çalışmasını sağlamak için, cihazın temizliği ve bakımı bu kullanım talimatlarına uygun olarak yapılmalıdır.
- Cihazı duvara yaslamayın. Cihazın arkasında 10 cm ve her iki yanında 10 cm daha güvenlik mesafesi bırakın. Kullanım sırasında cihazın üzerine herhangi bir nesne koymayın.
- Cihaz çalışırken, hava çıkış deliklerinden sıcak buhar yayar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhar ve hava deliklerinden güvenli bir mesafede tutun. Sepeti cihazın içinden çıkardığınızda cihazdan sıcak hava çıkabilir.
- Cihazdan siyah duman çıktığını görürseniz cihazın fişini hemen çekin. Sepeti cihazın içinden çıkarmadan önce duman kaybolana kadar bekleyin.
- Rafı veya sepeti tutarken eldiven kullanmanızı öneririz.
- Cihazı kılavuzda belirtilmeyen herhangi bir amaç için kullanmayın.
- Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın.

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

Llegiu les instruccions següents atentament abans d'utilitzar el producte. Conserveu aquest manual per a futures referències o nous usuaris.

-  Aquest símbol significa: precaució, superfície calenta. Les superfícies accessibles del producte podrien assolir temperatures altes durant el funcionament. Aneu amb compte de no cremar-se.
- Aquest aparell no està dissenyat per funcionar a través de temporitzadors o sistemes de control remot externs.
- Quan s'utilitzen aparells elèctrics, sempre s'han de prendre precaucions bàsiques per a reduir el risc d'incendis, descàrregues elèctriques i lesions.
- Inspeccioneu el cable d'alimentació regularment a la recerca de danys visibles. Si el cable presenta danys, ha de ser reparat pel Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec per a evitar qualsevol tipus de perill.
- Aquest aparell pot ser usat per nens a partir de 8 anys i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o amb manca d'experiència i coneixement si estan supervisats o han rebut instrucció concernent a l'ús de l'aparell de manera segura i entenen els riscos que aquest implica.
- Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.
- La neteja i manteniment de l'aparell no ha de ser realitzada per nens.
- Superviseu els nens per assegurar-vos que no juguin amb l'aparell.
- Assegureu-vos que el voltatge de la xarxa elèctrica coincideix amb els requisits de voltatge especificats a les especificacions tècniques de l'aparell.

- Es recomana que l'habitació en la qual vagi a utilitzar l'aparell estigui equipada amb un extractor de fums o bé estigui ventilada.
- Utilitzeu aquest aparell per als fins que apareixen descrits en aquest manual, qualsevol altre ús no està recomanat per Cecotec i podria afectar negativament la vida útil de l'aparell i/o la vida de l'usuari.
- Desendolieu l'aparell abans de moure'l, netejar-lo o quan no l'utilitzeu.
- No retorceu, doblegueu, estireu o danyeu el cable d'alimentació. Protegiu-lo de vores esmolades i fonts de calor. No permeteu que el cable toqui superfícies calentes. No deixeu que el cable surti sobre la vora de la superfície de treball o el taulell.
- No utilitzeu allargadors, a menys que us ho recomani un electricista qualificat. Utilitzar el tipus incorrecte d'allargador pot causar danys en l'aparell o lesions a l'usuari.
- No utilitzeu l'aparell si el cable, l'endoll o l'estructura de l'aparell presenta danys, si no funciona correctament o si ha patit alguna caiguda.
- No utilitzeu l'aparell en llocs potencialment perillosos, com ara ambients inflamables, explosius, amb presència de químics o humits.
- Situeu l'aparell en una superfície plana i resistent a la calor. Quan col·loqueu la cistella fora de la fregidora d'aire feu-ho amb cura i col·loqueu l'ansa cap a dins, de manera que eviteu el vessament del que hi hagi a l'interior. No situeu l'aparell prop de fonts de calor, llocs amb nivells alts d'humitat o prop de materials inflamables.
- No introduïu els dits o permeteu que altres objectes entrin a les obertures o sortides de ventilació, ja que podrien causar descàrregues elèctriques o incendis.

- No ompliu la cistella d'oli, podria provocar un risc d'incendi.
- No toqueu mai l'interior de l'aparell mentre estigui funcionant.
- No submergiu el cable, l'endoll ni qualsevol altra part no extraïble de l'aparell en aigua o altres líquids. No exposeu a l'aigua les connexions elèctriques.
- Colloqueu sempre els aliments que voleu cuinar dins la cistella per evitar que entrin en contacte amb les resistències.
- Assegureu-vos que teniu les mans completament seques abans de tocar l'endoll o encendre l'aparell.
- Desendol·leu l'aparell quan no l'utilitzeu o quan el netegeu. Deixeu que es refredi completament abans de muntar o retirar qualsevol peça i/o procedir amb la neteja.
- No deixeu l'aparell endollat a la xarxa elèctrica sense supervisió.
- No toqueu la superfície de l'aparell mentre estigui en funcionament, ja que podria estar calenta.
- Per assegurar el funcionament correcte de l'aparell, la neteja i el manteniment s'han de fer d'acord amb aquest manual d'instruccions.
- No col·loqueu l'aparell pegat a la paret. Deixeu una distància de seguretat de 10 cm respecte a la part posterior de l'aparell i 10 cm més a cada costat. No col·loqueu cap objecte damunt de l'aparell quan l'estigieu utilitzant.
- Mentre l'aparell està en funcionament, aquest emet vapor calent a través de les obertures de sortida d'aire. Mantingueu les mans i la cara a una distància de seguretat del vapor i de les sortides d'aire. És possible que surti aire calent de l'aparell quan retireu la cistella de dins de l'aparell.
- Desendol·leu immediatament l'aparell si veieu sortir fum negre de l'aparell. Espereu fins que el fum desaparegui per retirar la cistella de dins de l'aparell.
- Es recomana l'ús de guants quan es vagi a manipular la reixeta o la cistella.

- No utilitzeu l'aparell per a cap ús no especificat al manual.
- No intenteu reparar l'aparell pel vostre compte.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή. Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά ή για νέους χρήστες.



- Αυτό το σύμβολο σημαίνει: προσοχή, καυτή επιφάνεια. Οι προσβάσιμες επιφάνειες της συσκευής μπορεί να φτάσουν σε υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία. Προσέξτε για να μην καείτε.
- Αυτή η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να λειτουργεί με χρονοδιακόπτες ή εξωτερικά συστήματα τηλεχειρισμού.
- Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, πρέπει πάντα να λαμβάνονται βασικές προφυλάξεις για τη μείωση του κινδύνου πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας και τραυματισμού.
- Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας για τυχόν ορατές ζημιές. Εάν το καλώδιο έχει παρουσιάσει κάποιο πρόβλημα, πρέπει να επισκευαστεί από το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec για να μην προκύψει οποιοδήποτε κίνδυνος.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Ο καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά.
- Επιβλέπετε τα παιδιά ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.

- Βεβαιωθείτε ότι η τάση δικτύου αντιστοιχεί στις απαιτήσεις τάσης που αναφέρονται στις τεχνικές προδιαγραφές της συσκευής.
- Συνιστούμε ο χώρος στον οποίο πρόκειται να χρησιμοποιηθεί η συσκευή να είναι εξοπλισμένος με απορροφητήρα ή να αερίζεται.
- Χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή για τους σκοπούς που περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο, οποιαδήποτε άλλη χρήση δεν συνιστάται από την Cecotec και μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της συσκευής ή/και τη ζωή του χρήστη.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος πριν τη μετακινήσετε, πριν την καθαρίσετε ή όταν δεν χρησιμοποιείται.
- Μην στρίβετε, λυγίζετε, τεντώνετε ή καταστρέφετε το καλώδιο τροφοδοσίας. Προστατέψτε το από αιχμηρές άκρες και πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να αγγίζει καυτές επιφάνειες. Μην αφήνετε το καλώδιο να προεξέχει πάνω από την άκρη της επιφάνειας εργασίας ή του πάγκου εργασίας.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης, εκτός εάν συνιστάται από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Η χρήση λανθασμένου τύπου καλωδίου προέκτασης μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή τραυματισμό του χρήστη.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο, τη πρίζα ή ο σκελετός της συσκευής έχουν υποστεί ζημιά, εάν δεν λειτουργεί σωστά ή έχει πέσει.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε πιθανόν επικίνδυνους χώρους, όπως εύφλεκτα, εκρηκτικά, χημικά ή υγρά μέρη.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη και θερμοανθεκτική επιφάνεια. Όταν βγάζετε το καλάθι από τη φριτέζα, να το κάνετε προσεκτικά και να τοποθετείτε τη λαβή προς τα μέσα, ώστε να αποφύγετε τη διαρροή του περιεχομένου. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας, σε χώρους με αυξημένη υγρασία ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά.

- Μην εισάγετε ή αφήνετε τα δάχτυλά σας ή άλλα αντικείμενα να μπουν στα ανοίγματα εξαερισμού ή εξαγωγής, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή πυρκαγιά.
- Μην γεμίζετε το καλάθι με λάδι, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής ενώ αυτή λειτουργεί.
- Μην βυθίζετε το καλώδιο, τη πρίζα ή οποιοδήποτε άλλο μη αφαιρούμενο μέρος της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά. Μην εκθέτετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις σε νερό.
- Τοποθετείτε πάντα τα υλικά για μαγείρεμα μέσα στο καλάθι για να μην έρθουν σε επαφή με τα θερμαντικά σώματα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι εντελώς στεγνά πριν αγγίξετε την πρίζα ή ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε ή όταν καθαρίζεται. Αφήστε το να κρυώσει τελείως πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση οποιουδήποτε εξαρτήματος ή/και τον καθαρισμό.
- Μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο χωρίς επίβλεψη.
- Μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής κατά τη λειτουργία της, καθώς μπορεί να είναι καυτή.
- Για να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία της συσκευής, ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε επαφή με τον τοίχο. Αφήστε μια απόσταση ασφαλείας 10 cm στο πίσω μέρος της συσκευής και άλλα 10 cm σε κάθε πλευρά. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη συσκευή όταν είναι σε λειτουργία.
- Ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, εκπέμπει ζεστό ατμό μέσω των ανοιγμάτων εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπο σε ασφαλή απόσταση από τους εξαερισμούς

ατμού και αέρα. Μπορεί να βγει ζεστός αέρας από τη συσκευή όταν αφαιρείτε το καλάθι από τη συσκευή.

- Αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα αν δείτε μαύρο καπνό να βγαίνει από τη συσκευή. Περιμένετε μέχρι να εξαφανιστεί ο καπνός πριν αφαιρέσετε το καλάθι από τη συσκευή.
- Συνιστούμε τη χρήση γαντιών όταν χειρίζεστε την βάση ή το καλάθι.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς που δεν αναφέρονται στο εγχειρίδιο.
- Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Dispositivo. Fig. 1

1. Panel de control táctil
2. Separador cámaras
3. Grill
4. Doble resistencia
5. Cubeta
6. Asa

Panel de control. Fig. 2

1. Indicador modo temperatura de la cámara izquierda
2. Display para tiempo y temperatura de la cámara izquierda
3. Indicador modo tiempo cámara izquierda
4. Icono táctil para aumentar tiempo y temperatura de la cámara izquierda
5. Icono táctil para disminuir tiempo y temperatura de la cámara izquierda
6. Icono táctil selección cámara izquierda (LEFT)
7. Icono táctil función "MATCH"
8. Icono táctil función "SYNC"
9. Programas predeterminados:
 - a. Precalentamiento
 - b. Steak / Filete
 - c. Patatas fritas congeladas
 - d. Pizza
 - e. Alitas / Muslos pollo
 - f. Verduras
 - g. Postre
 - h. Deshidratar
 - i. Fermentar
 - j. DIY (Función manual)
10. Indicador modo temperatura de la cámara derecha
11. Display para tiempo y temperatura de la cámara derecha
12. Indicador modo tiempo cámara derecha
13. Icono táctil para disminuir tiempo y temperatura de la cámara derecha
14. Icono táctil para aumentar tiempo y temperatura de la cámara derecha
15. Icono táctil selección cámara derecha (RIGHT)
16. Icono táctil de encendido/apagado
17. Icono selección modo temperatura/tiempo cámara izquierda
18. Icono selección modo temperatura/tiempo cámara derecha

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.

Contenido de la caja:

- Freidora de aire
- Manual de instrucciones

3. FUNCIONAMIENTO

Uso de la freidora de aire

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. Coloque el separador de las cámaras si así lo desea siguiendo la guía superior que observa en el techo del interior de la cubeta.
4. No coloque ningún objeto encima del producto para evitar interrumpir el flujo de aire.
5. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra, el icono táctil de encendido se iluminará.
6. Extraiga el cestillo de la freidora de aire con cuidado.
7. Introduzca los ingredientes en el cestillo.

8. Utilice el panel de control como se detalla a continuación:

ADVERTENCIA: Coloque el separador de las cámaras siguiendo la guía superior del techo del interior de la cubeta para evitar que este separador entre en contacto directo con las resistencias ya que puede generar incidencias.

NOTA: no sobrepase nunca el indicador de MAX del cestillo el resultado final y la integridad de la máquina podrían verse afectados.

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.

Funcionamiento doble resistencia

El dispositivo cuenta con una doble resistencia, la superior que genera más cantidad de calor y una inferior que se utiliza para aumentar la temperatura de la base del cestillo. Para obtener los mejores resultados utilizando ambas resistencias se recomienda siempre el uso de los programas especiales con la función precalentamiento predeterminada.

Icono táctil de encendido (Icono 16)

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 selección de cada cestillo pulsando en el icono táctil selección cámara que desee. El display de tiempo y temperatura mostrará "----".

Seleccione la cámara con la que quiere cocinar. La cámara seleccionada le mostrará el tiempo y temperatura predeterminada en 180°C y 15 min. La temperatura y el tiempo se muestran alternativamente. Sel

Iconos táctiles de menús preconfigurados (Icono 9)

Estos iconos le permiten escoger entre los 10 menús preconfigurados. 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.

NOTA:

Los programas de filete, pizza y DIY son programas especiales con un precalentamiento preestablecido de 5 minutos que no se puede desactivar. Cuando el precalentamiento haya finalizado el dispositivo emitirá varias señales acústicas y mostrará en la pantalla "ADD" para indicarle que debe añadir la comida.

Iconos táctiles para selección modo temperatura y tiempo. (Icono 17-18)

Pulse los iconos para selección modo temperatura y tiempo correspondientes a cada cámara para modificar tiempo o temperatura.

Iconos táctiles para el control del tiempo (Icono 4-5-13-14)

Pulse los iconos para aumentar y/o disminuir el tiempo para ajustar el tiempo de cocción según los rangos permitidos (véase **"Tabla de los menús predeterminados"** en este apartado) según la cámara que haya seleccionado.

Iconos táctiles para el control de la temperatura (Icono 4-5-13-14)

Pulse los iconos para aumentar y/o disminuir la temperatura para ajustar la temperatura de cocción según los rangos permitidos (véase **"Tabla de los menús predeterminados"** en este apartado) según la cámara que haya seleccionado.

Icono táctil función "MATCH" (Icono 7)

La función "MATCH" permite la selección de tiempo y temperatura de ambas cámaras al mismo tiempo. Para ello seleccione cualquiera de ambas cámaras y pulse el icono de "MATCH" y ambos displays mostrarán la misma temperatura y tiempo.

Icono táctil función "SYNCRO" (Icono 8)

La función "SYNCRO" permite sincronizar la finalización del proceso de cocinado de ambas cámaras. Para ello seleccione tiempos y temperaturas de ambas cámaras y pulse el icono "SYNCRO". Este se quedará fijo. Al iniciar el cocinado la cámara con menos tiempo mostrará "HoLd" en el display y esperará a que la cámara con mayor tiempo lo consuma hasta que a ambos le queden el mismo tiempo para finalizar.

9. Con la intención de mejorar el resultado de ciertos alimentos los ingredientes se pueden sacudir 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. Vuelva a introducir el cestillo en la freidora de aire.

ADVERTENCIA:

- 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.

NOTA:

- Los programas de filete y DIY son programas especiales con un aviso para dar la vuelta en mitad de su ciclo de cocinado. Cuando el ciclo de cocinado haya llegado a la mitad de su tiempo el dispositivo emitirá varias señales acústicas y mostrará en la pantalla "TRN" para indicarle que debe darle la vuelta a la comida.
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 no metálicas. Tenga cuidado de no quemarse. No le dé la vuelta al cestillo para sacar los alimentos.

ADVERTENCIA:

- 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.

Tabla de los menús predeterminados

Icono	Tipo	Pre-Ca-lenta-miento	Tempera-tura (°C)	Tiempo (min.)	Rango tempe-ratura (min.-max.)	Rango tiempo (min.-max.)	Notas
	Pre-Ca-lenta-miento	-	200	4	160-200	3-10	-
	Filete*	Si, 5 min	200	8	170-200	1-30	Aviso para añadir comida (ADD) Aviso de volteo (TRN)
	Patatas fritas	-	195	18	160-200	1-60	-
	Pizza*	Si, 5 min	180	10	120-200	1-60	Aviso para añadir comida (ADD)
	Pollo	-	200	25	100-200	1-60	-

	Verduras	-	175	16	140-190	1-60	-
	Postre	-	160	20	100-190	1-60	-
	Deshidratar	-	55	6h	40-100	0,5h-24h	-
	Fermentar	-	40	1h	40-90	0,5h-24h	-
	DIY*	Si, 5 min	200	20	40-200	1-60	Aviso para añadir comida (ADD) Aviso de volteo (TRN)

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.

*Los programas especiales marcados tienen precalentamiento de 5 minutos no seleccionable, todos los programas menos "Pizza" tienen un aviso a la mitad del ciclo de cocinado para darle la vuelta a la comida. Este precalentamiento mejora el resultado final de la comida.

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.
- Después de cada uso no deje la comida caliente dentro del aparato ya que la condensación puede afectar a las partes metálicas de la misma.

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
E1	El sensor de temperatura no funciona	Póngase en contacto con el Servicio Técnico de Cecotec.
E2	Cortocircuito en el sensor de temperatura	Póngase en contacto con el Servicio Técnico de Cecotec.
E3	Sobrecalentamiento del dispositivo	Póngase en contacto con el Servicio Técnico de Cecotec.
La freidora de aire no funciona	El producto no está conectado.	Conecte el aparato a una toma de corriente con conexión a tierra.
No noto la doble resistencia	El producto no se cocina	Se recomienda el uso de los programas especiales de que llevan precalentamiento para mejorar el resultado final de la carne.
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 si son 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&Grill Duoheat 10000

Referencia: EU01_100842

Tensión nominal: 220-240 V

Frecuencia nominal: 50/60 Hz

Capacidad del cestillo: 10 L

Potencia nominal de entrada: 2800 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

Appliance. Fig. 1

1. Touch control panel
2. Basket separator
3. Grill
4. Double heating element
5. Basket
6. Handle

Control panel. Fig. 2

1. Left chamber temperature mode indicator light
2. Left chamber display for time and temperature
3. Left chamber time mode indicator light
4. Left chamber time/temperature increase icon
5. Left chamber time/temperature decrease icon
6. Left chamber selection icon (LEFT)
7. MATCH function icon
8. SYNC function icon
9. Preset menus:
 - a. Preheating
 - b. Steak/Fillet
 - c. Frozen chips
 - d. Pizza
 - e. Chicken wings/thighs
 - f. Vegetables
 - g. Dessert
 - h. Dehydrate
 - i. Ferment
 - j. DIY (manual function)
10. Right chamber temperature mode indicator light
11. Right chamber display for time and temperature
12. Right chamber time mode indicator light
13. Right chamber time/temperature decrease icon
14. Right chamber time/temperature increase icon
15. Right chamber selection icon (RIGHT)
16. Power icon
17. Left chamber temperature/time mode selection icon
18. Right chamber temperature/time mode selection icon

Note:

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

2. BEFORE USE

- This appliance includes a safety package to protect it during transport. Unpack the appliance and keep the original packaging and materials in a safe place. It will help prevent any damage if the appliance 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 appliance with a damp cloth. Do not wet the heating elements.
- Clean the basket and rack 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 appliance with oil or any other liquid.

Box content:

- Air fryer
- Instruction manual

3. OPERATION

Using the air fryer

1. Place the air fryer on a flat, stable, and heat-resistant surface, away from any possible splashing water or heat source.
2. Place the basket inside the air fryer properly.
3. If desired, place the separator of the chambers following the top guide that is on the appliance itself.
4. Do not place any objects on top of the appliance to avoid interrupting the air flow.
5. Connect the power cable to an earthed outlet, the power icon will light up.
6. Remove the basket from the air fryer with extreme care.
7. Put the ingredients in the basket.
8. Use the control panel as follows:

ENGLISH

WARNING: place the separator of the chambers following the top guide that is on the appliance itself to avoid that this separator comes in direct contact with the heating elements, as it can cause damage.

NOTE: never exceed the MAX indicator on the basket, as the final result and the quality of the appliance may be affected.

TIP: to ensure perfect results, it is recommended that you avoid overfilling the basket with food, as it will not cook evenly.

Double heating element operation

The appliance has a double heating element, the top one generates more heat, and the bottom one is used to increase the temperature of the base of the basket. For best results using both heating elements, it is always recommended to use the special programmes with the default preheating function.

Power icon

Once the basket and rack are securely in place in the fryer, the power icon will light up. Press the power icon to switch on the appliance. Then, select the chamber you want to use by pressing on the desired chamber selection icon. The time and temperature display will show "----". Select the chamber you want to cook in. The selected chamber will show the default time (15 min) and temperature (180 °C). Temperature and time are displayed alternately.

Preset menus

These icons allow you to choose from the 10 preset menus. Once selected the desired option, cooking time and temperature values will be set by default (see "**Table of preset menus**" in this section). The time and temperature values are manually adjustable by pressing the icons for time and/or temperature control.

NOTE:

The steak, pizza, fish and DIY programmes are special programmes with a preset preheating time of 5 minutes which cannot be deactivated. When preheating is complete, the appliance will beep several times and display "ADD" to indicate that the food should be added.

Temperature and time mode selection icons (Icons 17 and 18)

Press the icons for temperature and time mode selection corresponding to each chamber to modify time or temperature.

Time control icons (icons 4, 5, 13 and 14)

Press the icons to increase and/or decrease the time to adjust the cooking time according to the allowed ranges (see "**Table of preset menus**" in this section), depending on the chamber you have selected.

Temperature control icons (icons 4, 5, 13 and 14)

Press the icons to increase and/or decrease the temperature to adjust the cooking temperature according to the allowed ranges (see "**Table of preset menus**" in this section), depending on the chamber you have selected.

MATCH function icon (icon 7)

The MATCH function allows the selection of time and temperature of both chambers at the same time. To do this, select either chamber and press the MATCH icon, both displays will show the same temperature and time.

SYNC function icon (icon 8)

The SYNC function makes it possible to synchronise the end of the cooking process of both chambers. To do so, select the times and temperatures of both chambers and press the SYNC icon. It will remain lit. At the start of cooking, the chamber with the shorter time will show "HoLd" on the display and wait for the chamber with the longer time to use it up until both have the same time left to finish.

9. In order to improve the result of certain foods, ingredients can 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. Put the basket back in the air fryer.

WARNING:

- Be very careful when shaking the basket, as it contains hot food.
- Do not use metal utensils, as they could damage the inner coating of the basket.

NOTE:

- The steak and DIY programmes are special programmes that beep to turn over the food in the middle of the cooking cycle. When the cooking cycle has reached the halfway point, the appliance will beep several times and display "TRN" to indicate that the food should be turned over.

10. When you hear the beeping, the set cooking time will 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. chips, remove the basket from the air fryer and place it on a heat-resistant surface. Use non-metallic tongs to remove the ingredients. Be careful not to burn yourself. Do not place the basket upside down to remove the food.

WARNING:

- Do not overfill the basket; respect the quantity indicated in the chart so that the cooking result is not affected.

ENGLISH

- Do not touch the basket during or immediately after operation to avoid burns. Hold the basket only by the handle.

Table of preset menus

Symbol	Type	Preheat- ing	Tempera- ture (°C)	Time (min)	Tempera- ture range (min-max)	Time range Min-max	Notes
	Preheat- ing	-	200	4	160-200	3-10	-
	Steak*	Yes, 5 min	200	8	170-200	1-30	Message to add food (ADD) Message to turn over (TRN)
	Chips	-	195	18	160-200	1-60	-
	Pizza*	Yes, 5 min	180	10	120-200	1-60	Message to add food (ADD)
	Chicken	-	200	25	100-200	1-60	-
	Vegeta- bles	-	175	16	140-190	1-60	-
	Dessert	-	160	20	100-190	1-60	-

	Dehy- drate	-	55	6 hrs.	40-100	0.5 h-24 h	-
	Ferment	-	40	1 h	40-90	0.5 h-24 h	-
	DIY*	Yes, 5 min	200	20	40-200	1-60	Message to add food (ADD) Message to turn over (TRN)

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.

*The marked special programmes have a 5 minutes preheating time not modifiable, all programmes except "Pizza" have a warning in the middle of the cooking cycle to turn the food over. This preheating time improves the final result of the meal.

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 end 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.
- After each use, do not leave hot food inside the appliance as condensation may affect the metal parts of the appliance.

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 appliance 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 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 appliance 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
E1	Temperature sensor is not working.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
E2	Short-circuit in the temperature sensor.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
E3	Appliance overheating.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance to an earthed wall socket.

The double heating element is not operating	The food is not cooked.	The use of special programmes with preheating is recommended to improve the final result of the meat.
The ingredients fried with the air fryer are not done	The food is too big.	Put smaller batches of food in the basket. Food cooks faster if small.
	The selected temperature 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 have been cooked unevenly	Some types of food need to be shaken during the cooking process.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. chips) need to be shaken halfway through the preparation time. See the "Operation" section.
Fried foods are not crispy when they are 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 brush food with a little oil for crispier results.
The basket does not slide into the appliance properly	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the max. indication.
	The rack is incorrectly placed inside the basket.	Push the rack 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 foods in the air fryer, a large amount of oil seeps 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 appliance 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.
Chips 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&Grill Duoheat 10000
Product reference: EU01_100842
Rated voltage: 220-240 V
Rated frequency: 50/60 Hz
Basket capacity: 10 l
Rated input power: 2800 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 appliances and/or their batteries.
Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Appareil. Img. 1

1. Panneau de contrôle tactile
2. Séparateur compartiments
3. Gril
4. Double résistance
5. Cuve
6. Poignée

Panneau de contrôle. Img. 2

1. Indicateur du mode température du compartiment gauche
2. Écran du temps et de la température du compartiment gauche
3. Indicateur du mode temps du compartiment gauche
4. Icône tactile pour augmenter le temps et la température du compartiment gauche
5. Icône tactile pour diminuer le temps et la température du compartiment gauche
6. Icône tactile pour sélectionner le compartiment gauche (LEFT)
7. Icône tactile de la fonction « MATCH »
8. Icône tactile de la fonction « SYNC »
9. Programmes prédéterminés
 - a. Préchauffage
 - b. Steak
 - c. Frites congelées
 - d. Pizza
 - e. Ailes / Cuisses de poulet
 - f. Légumes
 - g. Dessert
 - h. Déshydrater
 - i. Fermenter
 - j. DIY (Fonction manuelle)
10. Indicateur du mode température du compartiment droit
11. Écran du temps et de la température du compartiment droit
12. Indicateur du mode temps du compartiment droit
13. Icône tactile pour diminuer le temps et la température du compartiment droit
14. Icône tactile pour augmenter le temps et la température du compartiment droit
15. Icône tactile pour sélectionner le compartiment droit (RIGHT)
16. Icône tactile marche/arrêt
17. Icône pour sélectionner la température/le temps du compartiment gauche
18. Icône pour sélectionner la température/le temps du compartiment droit

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.

Contenu de la boîte :

- Friteuse à air
- Manuel d'instructions

3. FONCTIONNEMENT**Utilisation de la friteuse à air chaud**

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. Si vous le souhaitez, placez le séparateur des compartiments en suivant le guide sur la paroi intérieure du panier.
4. Ne placez aucun objet sur l'appareil pour éviter d'interrompre le flux d'air.
5. Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant avec connexion à terre, l'icône tactile de connexion s'allumera.
6. Retirez soigneusement le panier de la friteuse à air.
7. Introduisez les ingrédients dans le panier.

8. Utilisez le panneau de contrôle comme indiqué ci-dessous :

AVERTISSEMENT : Placez le séparateur des compartiments en suivant le guide à l'intérieur du panier afin d'éviter que ce séparateur n'entre en contact direct avec les résistances, ce qui pourrait les endommager.

NOTE : ne dépassez jamais la marque « MAX » du panier, car cela pourrait affecter le résultat final.

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.

Fonctionnement de la double résistance

L'appareil est doté d'une double résistance, une supérieure qui génère plus de chaleur et une inférieure qui sert à augmenter la température de la base du panier. Pour obtenir les meilleurs résultats en utilisant les deux résistances, il est toujours recommandé d'utiliser les programmes spéciaux avec la fonction de préchauffage.

Icône tactile marche (Icône 16)

Une fois que le panier et la grille sont bien placés dans la friteuse, l'icône de marche s'allumera. Appuyez sur l'icône de marche. Pour sélectionner un compartiment, appuyez sur l'icône tactile correspondante pour sélectionner le compartiment souhaité. L'écran du temps et de la température affichera « ---- ».

Sélectionnez le compartiment avec lequel vous souhaitez cuisiner. Le compartiment sélectionné affichera le temps et la température par défaut (180 °C et 15 min). La température et le temps sont affichées en alternance.

Icônes tactiles des menus prédéterminés (Icône 9)

Ces icônes vous permettent de choisir parmi les 10 menus prédéterminés. Une fois que vous avez choisi l'option souhaitée, les valeurs de temps et de température de cuisson seront réglées par défaut (consultez la section « **Tableau des menus prédéterminés** »). 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.

NOTE :

Les programmes Steak, Pizza et DIY sont des programmes spéciaux avec un temps de préchauffage pré-réglé de 5 minutes qui ne peut pas être désactivé. Lorsque le préchauffage sera terminé, l'appareil émettra plusieurs bips et affichera « ADD » pour indiquer que vous devez ajouter des aliments.

Icônes tactiles pour sélectionner la température et le temps (Icône 17-18)

Appuyez sur les icônes de sélection de la température et du temps de chaque compartiment pour les modifier.

Icônes tactiles pour augmenter/diminuer le temps (Icônes 4-5-13-14)

Appuyez sur les icônes tactiles correspondantes pour augmenter et/ou diminuer le temps afin de régler le temps de cuisson selon les plages recommandées (consultez la section « **Tableau des menus prédéterminés** ») en fonction du compartiment sélectionné.

Icônes tactiles pour augmenter/diminuer la température (Icônes 4-5-13-14)

Appuyez sur les icônes tactiles correspondantes pour augmenter et/ou diminuer la température afin de régler la température de cuisson selon les plages de température recommandées (consultez la section « **Tableau des menus prédéterminés** ») en fonction du compartiment sélectionné.

Icône tactile de la fonction « MATCH » (Icône 7)

La fonction « MATCH » permet de sélectionner le temps et la température des deux compartiments en même temps. Pour ce faire, sélectionnez l'un des compartiments et appuyez sur l'icône « MATCH » ; les deux écrans afficheront la même température et le même temps.

Icône tactile de la fonction « SYNC » (Icône 8)

La fonction « SYNC » permet de synchroniser la fin du processus de cuisson des deux compartiments. Pour ce faire, sélectionnez le temps et la température des deux compartiments et appuyez sur l'icône « SYNC ». Celle-ci restera fixe. Au début de la cuisson, le compartiment dont le temps de cuisson est le plus court affichera « HoLd » sur l'écran et attendra que le compartiment dont le temps de cuisson est le plus long atteigne le même temps restant.

9. Pour améliorer le résultat de cuisson de certains aliments, les aliments peuvent être secoués à mi-cuisson. 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 à air.

AVERTISSEMENT :

- 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.

NOTE :

- Les programmes Steak et DIY sont des programmes spéciaux dotés d'un indicateur ou d'un avertissement indiquant qu'il faut retourner les aliments à mi-cuisson. Lorsque le cycle de cuisson a atteint la moitié de sa durée, l'appareil émettra plusieurs signaux sonores et affichera « TRN » pour indiquer qu'il faut retourner les aliments.
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. Utilisez des pinces non métalliques pour retirer les aliments. Faites attention à ne pas vous brûler ! Ne retournez pas le panier pour retirer les aliments.

AVERTISSEMENT :

- 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.

Tableau des menus prédéterminés

Icône	Type	Préchauf- fage	Tempé- rature (°C)	Temps (min)	Plage de tempé- rature (min.- max.)	Inter- valle de temps (min.- max.)	Notes
	Préchauf- fage	-	200	4	160-200	3-10	-
	Steak*	Oui, 5 min	200	8	170-200	1-30	Indicateur pour ajou- ter les aliments (ADD) Indicateur pour tour- ner les aliments (TRN)
	Frites	-	195	18	160-200	1-60	-
	Pizza*	Oui, 5 min	180	10	120-200	1-60	Indicateur pour ajou- ter les aliments (ADD)

	Poulet	-	200	25	100-200	1-60	-
	Légumes	-	175	16	140-190	1-60	-
	Dessert	-	160	20	100-190	1-60	-
	Déshydrater	-	55	6 h	40-100	0,5 h - 24 h	-
	Fermenter	-	40	1 h	40-90	0,5 h - 24 h	-
	DIY*	Oui, 5 min	200	20	40-200	1-60	Indicateur pour ajouter les aliments (ADD) Indicateur pour tourner les aliments (TRN)

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.

*Les programmes spéciaux marqués d'un astérisque ont un temps de préchauffage non sélectionnable de 5 minutes. Tous les programmes sauf « Pizza » sont dotés d'un avertissement ou indicateur indiquant qu'il faut retourner les aliments à mi-cuisson. Ce préchauffage améliore le résultat final des aliments.

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.
- Après chaque utilisation, ne laissez pas d'aliments chauds à l'intérieur de l'appareil car la condensation de la chaleur peut affecter les parties métalliques de l'appareil.

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

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

2. Nettoyez l'extérieur et l'intérieur du produit avec un chiffon doux et humide.
3. 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.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non-abrative.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse à poils doux afin d'éliminer tous les restes de nourriture.
6. 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
E1	Le capteur de température ne fonctionne pas.	Veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
E2	Court-circuit au niveau du capteur de température.	Veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
E3	Surchauffe de l'appareil	Veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
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.
La double résistance n'est pas notable lors de la cuisson des aliments.	Les aliments ne sont pas cuits.	L'utilisation de programmes spéciaux avec préchauffage est recommandée pour améliorer le résultat final de la viande.
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 aliments 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 surpassez 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&Grill Duoheat 10000

Référence : EU01_100842

Tension nominale : 220-240 V

Fréquence nominale : 50/60 Hz

Capacité du panier : 10 L

Puissance nominale d'entrée : 2800 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.

FRANÇAIS

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

Gerät. Abb. 1

1. Touch-Bedienfeld
2. Korbtrenner
3. Umkehrbarer Grill
4. Doppeltes Heizelement
5. Kocheimer
6. Griff

Bedienfeld. Abb. 2

1. Anzeige des Temperaturmodus der linken Zone
2. Anzeige für Zeit und Temperatur der linken Zone
3. Zeitanzeige linke Zone
4. Symbol zur Erhöhung von Zeit und Temperatur der linken Zone
5. Symbol zur Verringerung von Zeit und Temperatur der linken Zone
6. Symbol für die Auswahl der linken Zone (LEFT)
7. Symbol „MATCH“-Funktion
8. Symbol „SYNC“-Funktion
9. Voreingestellte Programme:
 - a. Vorheizung
 - b. Steak / Filet
 - c. Tiefgefrorenes Pommes Frites
 - d. Pizza
 - e. Hähnchenflügel / Hähnchenkeulen
 - f. Gemüse
 - g. Nachtisch
 - h. Dehydrieren
 - i. Gären
 - j. DIY (Manuelle Funktion)
10. Anzeige des Temperaturmodus der rechten Zone
11. Anzeige für Zeit und Temperatur der rechten Zone
12. Zeitanzeige rechte Zone
13. Symbol zur Verringerung von Zeit und Temperatur der rechten Zone
14. Symbol zum Erhöhen von Zeit und Temperatur der rechten Zone
15. Symbol für die Auswahl der rechten Zone (RIGHT)
16. Ein/Aus-Symbol
17. Symbol für die Auswahl des Temperatur-/Zeitmodus, linke Zone
18. Symbol für die Auswahl des Temperatur-/Zeitmodus, rechte Zone

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.

Vollständiger Inhalt:

- Luftfritteuse
- Diese Bedienungsanleitung

3. BEDIENUNG

Verwendung der Heißluftfritteuse

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. Platzieren Sie den Korbtrenner der Zonen, falls gewünscht, gemäß der oberen Führung auf der Oberseite des Friteuseninneren.
4. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, damit der Luftstrom nicht unterbrochen wird.
5. Schließen Sie das Netzkabel an eine geerdete Steckdose an, das Power-Touch-Symbol wird aufleuchten.
6. Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Fritteuse.

7. Geben Sie die Zutaten in den Korb.
8. Verwenden Sie das Bedienfeld wie unten beschrieben:

WARNUNG: Platzieren Sie den Korbtrenner entsprechend der oberen Führung auf der Oberseite des Friteuseninneren, um zu verhindern, dass der Korbtrenner in direkten Kontakt mit den Heizelementen kommt, da dies zu Problemen führen kann.

HINWEIS: Überschreiten Sie niemals die MAX-Markierung auf dem Korb, da dies das Endergebnis und die Integrität der Maschine beeinträchtigen kann.

TIPP: Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, wird empfohlen, die Oberfläche des Korbs zu füllen, ohne die Speisen zu überfüllen, da sie sonst nicht gleichmäßig garen.

Doppelter Heizelementbetrieb

Das Gerät verfügt über ein doppeltes Heizelement, wobei das obere Heizelement mehr Wärme erzeugt und das untere Heizelement dazu dient, die Temperatur des Korbbodens zu erhöhen. Um beste Ergebnisse bei der Verwendung beider Heizelemente zu erzielen, wird immer empfohlen, die Spezialprogramme mit der standardmäßig eingestellten Vorwärmfunktion zu verwenden.

Strom-Symbol (Symbol 16)

Sobald der Korb und das Gitter sicher in der Fritteuse platziert sind, leuchtet das Stromsymbol auf. Durch Drücken des Strom-Symbols wird die Auswahl der einzelnen Körbe durch Drücken des gewünschten Korbauswahl-Symbols festgelegt. Auf der Zeit- und Temperaturanzeige erscheint „---“.

Wählen Sie die Zone, in der Sie garen möchten. Die gewählte Zone zeigt Ihnen die voreingestellte Zeit und Temperatur in 180°C und 15 Minuten an. Temperatur und Uhrzeit werden abwechselnd angezeigt.

Vorkonfigurierte Menüsymbole (Symbol 9)

Mit diesen Symbolen können Sie aus den 10 vorkonfigurierten Menüs wählen. 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.

HINWEIS:

Die Steak-, Pizza- und DIY Programme sind Sonderprogramme mit einer voreingestellten Vorheizzeit von 5 Minuten, die nicht ausgeschaltet werden können. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, piept das Gerät mehrmals und zeigt „ADD“ an, um darauf hinzuweisen, dass die Lebensmittel eingefüllt werden sollten.

Symbole für die Auswahl von Temperatur und Zeit. (Symbole 17-18)

Drücken Sie die Temperatur- und Zeitauswahlsymbole für jede Zone, um die Zeit oder Temperatur zu ändern.

Zeitsteuerung-Symbole (Symbole 4-5-13-14)

Drücken Sie die Symbole zum Erhöhen und/oder Verringern der Zeit, um die Garzeit entsprechend den zulässigen Bereichen (siehe „**Tabelle der voreingestellten Menüs**“ in diesem Abschnitt) in Abhängigkeit von der gewählten Zone anzupassen.

Temperatursteuerung-Symbole (Symbole 4-5-13-14)

Drücken Sie die Symbole zum Erhöhen und/oder Verringern der Temperatur, um die Gartemperatur je nach gewähltem Garraum in den zulässigen Bereichen einzustellen (siehe „**Tabelle der voreingestellten Menüs**“ in diesem Abschnitt).

Symbol „MATCH“-Funktion (Symbol 7)

Die Funktion „MATCH“ ermöglicht die gleichzeitige Auswahl von Zeit und Temperatur für beide Zonen. Wählen Sie dazu eine der beiden Zonen aus und drücken Sie das Symbol „MATCH“, damit beide Anzeigen die gleiche Temperatur und Uhrzeit anzeigen.

Symbol für die Funktion „SYNC“ (Symbol 8)

Die Funktion „SYNC“ ermöglicht es, das Ende des Garvorgangs für beide Zonen zu synchronisieren. Wählen Sie dazu die Zeiten und Temperaturen für beide Zonen und drücken Sie das Symbol „SYNC“. Dieses Symbol bleibt feststehend. Zu Beginn des Garvorgangs zeigt die Kammer mit der kürzeren Zeit „Hold“ auf dem Display an und wartet, bis die Zone mit der längeren Zeit verbraucht ist, bis beide die gleiche Zeitspanne bis zum Ende haben.

9. Um das Ergebnis bestimmter Speisen zu verbessern, können die Zutaten nach der Hälfte des Garvorgangs 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 die Körbe wieder in die Fritteuse ein.

WARNUNG:

- 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.

HINWEIS:

- Die Steak- und DIY Programme sind spezielle Programme, die in der Mitte ihres Garvorgangs zum Umdrehen aufgefordert werden. Wenn der Garvorgang die Hälfte der Zeit erreicht hat, gibt das Gerät mehrere akustische Signale ab und zeigt „TRN“ an, um darauf hinzuweisen, dass das Gargut gewendet werden sollte.

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 gar 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. Verwenden Sie eine nicht-metallische Zange, um die Zutaten zu entnehmen. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen. Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, um Lebensmittel zu entnehmen.

WARNUNG:

- 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.

Tabelle der Standardmenüs

Symbol	Typ	Vorwärmen	Temperatur (°C)	Zeit (min.)	Temperaturbereich (min.-max.)	Zeitspanne (min.-max.)	Hinweis
	Vorwärmen	-	200	4	160-200	3-10	-
	Steak*	Ja, 5 Minuten	200	8	170-200	1-30	Mitteilung über die Hinzufügung von Lebensmitteln (ADD) Mitteilung zum Umdrehen der Lebensmittel (TRN)

DEUTSCH

	Pommes Frites	-	195	18	160-200	1-60	-
	Pizza*	Ja, 5 Minuten	180	10	120-200	1-60	Mitteilung über die Hinzufügung von Lebens- mitteln (ADD)
	Hähn- chen	-	200	25	100-200	1-60	-
	Gemüse	-	175	16	140-190	1-60	-
	Nach- tisch	-	160	20	100-190	1-60	-
	Dehyd- rieren	-	55	6Std	40-100	0,5h-24Std	-
	Gären	-	40	1h	40-90	0,5h-24Std	-
	DIY*	Ja, 5 Minuten	200	20	40-200	1-60	Mitteilung über die Hinzufügung von Lebens- mitteln (ADD) Mitteilung zum Umdre- hen der Lebensmittel (TRN)

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. Ändern Sie gegebenenfalls die Garzeiten und/oder Temperaturen, um das Garen anzupassen.

*Die gekennzeichneten Spezialprogramme haben eine nicht wählbare 5-minütige Vorheizzeit, alle Programme außer „Pizza“ haben eine Warnung in der Mitte des Garvorgangs zum Wenden der Speisen. Durch dieses Vorwärmen wird das Endergebnis der Mahlzeit verbessert.

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 ganz 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 extrem 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.
- Lassen Sie nach jedem Gebrauch keine heißen Speisen im Gerät, da Kondenswasser die Metallteile des Geräts angreifen kann.

DEUTSCH

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
E1	Temperatursensor funktioniert nicht	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.
E2	Kurzschluss im Temperatursensor	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.
E3	Überhitzung des Geräts	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.
Die Luftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Verbinden Sie das Gerät mit einer geerdeten Steckdose.

Ich bemerke das doppelte Heizelement nicht	Das Essen wird nicht gekocht	Um das Endergebnis des Fleisches zu verbessern, wird die Verwendung von speziellen Programmen mit Vorwärmung empfohlen.
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 "Bedienung").
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Verlängern Sie die Kochzeit (sehen Sie Abschnitt "Bedienung").
Die Zutaten sind ungleichmäßig gekocht worden.	Einige Lebensmittel müssen mitten im Kochvorgang umgerührt werden.	Zutaten, die sich übereinander stapeln (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.	Es hat Lebensmittel gekocht, die für das Braten in einer konventionellen Fritteuse gedacht sind.	Backen Sie die Speisen im Ofen oder bepinseln 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 fette 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.

DEUTSCH

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 fest bleiben. 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 Knusprigkeit der Kartoffeln kommt auf die Menge des Wassers und Öl an.	Achten Sie darauf, die Kartoffeln gut zu trocknen bevor Sie Öl eingeben.
		Schneiden Sie die Kartoffeln für ein knackigeres Ergebnis in kleinere Streifen.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um knackigere Ergebnisse zu erzielen.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produktname: Cecofry&Grill Duoheat 10000
Referenz: EU01_100842
Nennspannung: 220-240 V
Nennfrequenz: 50/60 Hz
Fassungsvermögen des Frittierkorbes: 10 L
Eingangsleistung 2800 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 / der Akku gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, sollten Sie die Batterien/Akkus entfernen und es zu einer von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstelle bringen.

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

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem 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 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Dispositivo. Fig. 1

1. Pannello di controllo touchscreen
2. Separatore della camera di cottura
3. Grill
4. Doppia resistenza
5. Vaschetta
6. Maniglia

Pannello di controllo. Fig. 2

1. Indicatore della modalità di temperatura della camera sinistra
2. Visualizzazione dell'ora e della temperatura della camera sinistra
3. Indicatore della modalità temporale telecamera sinistra
4. Icona touch per aumentare il tempo e la temperatura della camera di sinistra.
5. Icona touch per diminuire il tempo e la temperatura della camera sinistra.
6. Icona touch per la selezione della telecamera a sinistra (LEFT)
7. Icona touch della funzione "MATCH"
8. Icona touch della funzione "SYNC"
9. Programmi predefiniti:
 - a. Preriscaldamento
 - b. Bistecca / Filetto
 - c. Patatine fritte congelate
 - d. Pizza
 - e. Ali di pollo / Bacchette di pollo
 - f. Verdura
 - g. Dessert
 - h. Essiccazione
 - i. Fermentazione
 - j. DIY (funzione manuale)
10. Indicatore della modalità di temperatura della telecamera a destra
11. Visualizzazione dell'ora e della temperatura della camera destra
12. Indicatore della modalità temporale telecamera destra
13. Icona touch per diminuire il tempo e la temperatura della camera di destra.
14. Icona touch per aumentare il tempo e la temperatura della camera destra.
15. Icona touch di selezione della telecamera destra (RIGHT)
16. Icona touch di accensione/spegnimento
17. Icona di selezione della modalità temperatura/tempo telecamera sinistra
18. Icona di selezione della modalità temperatura/tempo telecamera destra

Nota:

I grafici di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente all'apparecchio.

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Rimuovere l'apparecchio dalla scatola e conservarla in un luogo sicuro insieme agli altri elementi d'imballaggio. Questo aiuterà a prevenire danni all'apparecchio 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 i componenti siano compresi nella scatola 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 dell'apparecchio e asciugarlo. Non bagnare gli elementi riscaldanti.
- Procedere con una pulizia profonda del cestello e della griglia facendo uso di acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.
- Posizionare correttamente la griglia nel cestello e riporre il cestello e interno nell'apparecchio per l'uso.
- Non riempire l'apparecchio con olio o altri liquidi.

Contenuto della scatola:

- Friggitrice ad aria
- Il presente manuale di istruzioni

3. FUNZIONAMENTO

Uso della friggitrice ad aria

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 nella friggitrice ad aria.
3. Se si desidera, posizionare il separatore delle camere seguendo la guida superiore della cuvetta.
4. Non collocare oggetti sopra il prodotto per evitare di interrompere il flusso d'aria.
5. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra, l'icona di accensione si accenderà.
6. Rimuovere con attenzione il cestello dalla friggitrice ad aria.
7. Introdurre gli ingredienti nel cestello.
8. Utilizzare il pannello di controllo come segue:

ATTENZIONE: Posizionare il separatore delle camere seguendo la guida superiore della cuvetta per evitare che il separatore entri in contatto diretto con le resistenze, in quanto ciò può generare incidenze.

NOTA: Non superare mai l'indicatore MAX sul cestello, il risultato finale e l'integrità della macchina potrebbero essere compromessi.

SUGGERIMENTO: per ottenere una frittura uniforme, si consiglia di riempire il cestello senza ammucchiare troppo gli alimenti.

Funzionamento a doppia resistenza

Il dispositivo è dotato di un doppio elemento riscaldante, uno superiore che genera più calore e uno inferiore che serve ad aumentare la temperatura della base del cestello. Per ottenere risultati ottimali utilizzando entrambi gli elementi riscaldanti, si consiglia sempre di utilizzare i programmi speciali con la funzione di preriscaldamento predefinita.

Icona touch di accensione (Icona 16)

Una volta che il cestello e la griglia sono saldamente in posizione nella friggitrice, l'icona di alimentazione s'illuminerà. Premendo l'icona di accensione si imposta la selezione di ciascun cestino premendo sull'icona a sfioramento di selezione della telecamera desiderata. Il display dell'ora e della temperatura visualizza "----".

Selezionare la telecamera con cui si desidera cucinare. La camera selezionata mostrerà il tempo e la temperatura predefiniti a 180°C e 15 min. La temperatura e l'ora vengono visualizzate alternativamente.

Icone touch del menu preconfigurate (Icona 9)

Queste icone consentono di scegliere tra gli 10 menu preconfigurati. Una volta scelta l'opzione desiderata, i valori di tempo e temperatura di cottura verranno configurati per impostazione predefinita (vedere **"Tabella dei menu predefiniti"** in questa sezione). I valori di tempo e temperatura sono regolabili manualmente premendo le icone touch di riduzione/aumento del tempo e della temperatura.

NOTA:

I programmi bistecca, pizza e fai da te sono programmi speciali con un tempo di preriscaldamento preimpostato di 5 minuti che non può essere disattivato. Al termine del preriscaldamento, il dispositivo emette diversi segnali acustici e visualizza "ADD" per indicare che è necessario aggiungere il cibo.

Icone touch per la selezione della temperatura e della modalità oraria. (Icona 17-18)

Per modificare l'ora o la temperatura, premere le icone di selezione della temperatura e del tempo corrispondenti a ciascuna camera.

Icone touch per il controllo dell'ora (Icona 4-5-13-14)

Premere le icone per aumentare e/o diminuire il tempo per regolare il tempo di cottura in base agli intervalli consentiti (vedere **"Tabella dei menu predefiniti"** in questa sezione) a seconda della camera selezionata.

Icone touch per il controllo della temperatura (Icona 4-5-13-14)

Premere le icone per aumentare e/o diminuire la temperatura per regolare la temperatura di cottura in base agli intervalli consentiti (vedere **"Tabella dei menu preimpostati"** in questa sezione) a seconda della camera selezionata.

Icona touch della funzione "MATCH" (Icona 7)

La funzione "MATCH" consente di selezionare il tempo e la temperatura di entrambe le camere contemporaneamente. A tal fine, selezionare una delle due camere e premere l'icona "MATCH": entrambi i display mostreranno la stessa temperatura e la stessa ora.

Icona touch della funzione "SYNC" (Icona 7)

La funzione "SYNC" consente di sincronizzare la fine del processo di cottura di entrambe le camere. A tal fine, selezionare i tempi e le temperature di entrambe le camere e fare clic sull'icona "SYNC". Questo rimarrà fisso. All'inizio della cottura, la camera con il tempo più breve visualizzerà "HoLd" sul display e attenderà che la camera con il tempo più lungo lo utilizzi fino a quando entrambe avranno lo stesso tempo di cottura.

9. Per migliorare il risultato di alcuni alimenti, gli ingredienti possono essere scossi a metà del processo di cottura. Per scuotere o girare gli ingredienti, rimuovere il cestello dall'apparecchio tenendolo per il manico e scuotere o girare gli ingredienti nel cestello con delle pinze. Rimettere il cestello nella friggitrice ad aria.

ATTENZIONE:

- Fare molta attenzione quando si scuote il cestello, poiché contiene alimenti caldi.
- Non utilizzare utensili di metallo, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento del cestello.

NOTA:

- I programmi bistecca e fai-da-te sono programmi speciali con l'avviso di girare a metà del loro ciclo di cottura. Quando il ciclo di cottura ha raggiunto la metà, l'apparecchio emette diversi segnali acustici e visualizza "TRN" per indicare che il cibo deve essere girato.
10. Quando si sente il segnale acustico, il tempo di preparazione impostato sarà trascorso. Rimuovere il cestello 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.
 11. Per rimuovere gli alimenti, come patatine fritte, rimuovere il cestello dalla friggitrice ad

ITALIANO

aria e posizionarlo su una superficie resistente al calore. Utilizzare pinze non metalliche per rimuovere gli ingredienti. Fare attenzione a non bruciarsi. Non capovolgere il cestello per rimuovere il cibo.

ATTENZIONE:

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

Tabella dei menu predefiniti

Simbolo	Tipo	Pre-ri-scaldamento	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Intervallo di temperatura (min.-max.)	Intervallo di tempo (min.-max.)	Nota bene
	Pre-ri-scaldamento	-	200	4	160-200	3-10	-
	Filetto*	Sì, 5 minuti	200	8	170-200	1-30	Avviso di aggiunta di cibo (ADD) Avviso di ribaltamento (TRN)
	Patatine fritte	-	195	18	160-200	1-60	-
	Pizza*	Sì, 5 minuti	180	10	120-200	1-60	Avviso di aggiunta di cibo (ADD)
	Pollo	-	200	25	100-200	1-60	-

	Verdura	-	175	16	140-190	1-60	-
	Dessert	-	160	20	100-190	1-60	-
	Essicca- zione	-	55	6 h	40-100	0,5h- 24h	-
	Fermen- tazione	-	40	1 h	40-90	0,5h- 24h	-
	DIY*	Sì, 5 minuti	200	20	40-200	1-60	Avviso di aggiun- ta di cibo (ADD) Avviso di ribalta- mento (TRN)

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.

*I programmi speciali contrassegnati hanno un preriscaldamento di 5 minuti non selezionabile, tutti i programmi tranne "Pizza" hanno un avviso a metà del ciclo di cottura che invita a girare il cibo. Questo preriscaldamento migliora il risultato finale del pasto.

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.

ITALIANO

- 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 e la griglia hanno un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili metallici o prodotti abrasivi per pulire il cestello e/o la griglia per non danneggiare la superficie antiaderente.
- Dopo ogni utilizzo, non lasciare i cibi caldi all'interno dell'apparecchio, poiché la condensa potrebbe intaccare le parti metalliche dell'apparecchio.

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

NOTA: rimuovere il cestello per consentire all'apparecchio di raffreddarsi più rapidamente.

2. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio 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, riempire il cestello con acqua calda e un po' di detersivo per piatti e lasciare il cestello 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 l'elemento riscaldante 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 l'apparecchio.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Possibile soluzione
E1	Il sensore di temperatura non funziona	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
E2	Cortocircuito nel sensore di temperatura	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
E3	Surriscaldamento dell'apparecchio	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
La friggitrice ad aria non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla corrente.	Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente dotata di messa a terra.
Non noto la doppia resistenza	Il prodotto non cuoce	Per migliorare il risultato finale della carne, si consiglia di utilizzare programmi speciali di preriscaldamento.
Gli alimenti cotti nella friggitrice sono crudi.	Gli ingredienti sono troppo grandi.	Introdurre ingredienti più piccoli nel cestello. Gli alimenti più piccoli si cuociono più rapidamente.
	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 devono 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 per un risultato più croccante.

Il cestello non scorre correttamente all'interno dell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non eccedere la quantità massima consentita nel cestello.
	La griglia non è posizionata correttamente all'interno del cestello.	Spingere la griglia in basso nel cestello fino a sentire un clic.
Dall'apparecchio esce del 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 fritte non sono croccanti dopo la frittura.	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&Grill Duoheat 10000

Prodotto: EU01_100842

Tensione nominale: 220-240 V

Frequenza nominale: 50/60 Hz

Capacità del cestello: 10 l.

Potenza nominale di ingresso: 2800 W

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

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le pile/batterie, l'utente dovrà contattare le autorità locali.

Il rispetto di queste linee guida aiuterà a proteggere l'ambiente.

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale qualificato.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Dispositivo. Fig. 1

1. Painel de controlo tátil
2. Separador de câmaras
3. Grill
4. Dupla resistência
5. Recipiente
6. Pega

Painel de controlo. Fig. 2

1. Indicador do modo de temperatura da câmara esquerda
2. Display do tempo e temperatura da câmara esquerda
3. Indicador do modo de tempo câmara esquerda
4. Ícone tátil para aumentar o tempo e a temperatura da câmara esquerda
5. Ícone tátil para diminuir o tempo e a temperatura da câmara esquerda
6. Ícone tátil para seleção da câmara à esquerda (LEFT)
7. Ícone tátil da função «MATCH»
8. Ícone tátil da função «SYNC»
9. Programas predefinidos:
 - a. Pré-aquecimento
 - b. Steak / Bife
 - c. Batatas congeladas
 - d. Pizza
 - e. Asas/ Coxas de frango
 - f. Legumes
 - g. Sobremesa
 - h. Desidratar
 - i. Fermentar
 - j. DIY (Modo Manual)
10. Indicador do modo de temperatura da câmara direita
11. Display do tempo e temperatura da câmara direita
12. Indicador do modo de tempo da câmara direita
13. Ícone tátil para diminuir o tempo e a temperatura da câmara direita
14. Ícone tátil para aumentar o tempo e a temperatura da câmara direita
15. Ícone tátil de seleção da câmara direita (RIGHT)
16. Ícone tátil Ligar/Desligar
17. Ícone de seleção do modo de temperatura/tempo da câmara esquerda
18. Ícone de seleção do modo de temperatura/tempo da câmara esquerda

Nota:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho 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 aparelho 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 o cesto e a grelha em profundidade com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
- Coloque a grelha corretamente no cesto e volte a colocar a tigela no dispositivo para poder utilizá-lo.
- Não encha o dispositivo com azeite ou qualquer outro líquido.

Conteúdo da caixa:

- Fritadeira de ar
- Manual do utilizador

3. FUNCIONAMENTO

Utilização da fritadeira de ar

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. Se desejar, coloque o separador das câmaras conforme a guia no interior do cesto.
4. Não coloque qualquer objeto por cima do produto para evitar interromper o fluxo de ar.
5. Conecte o cabo de alimentação a uma tomada de corrente com ligação à terra. O ícone tátil de ligado acender-se-á.
6. Extraia a tigela da fritadeira de ar com cuidado.
7. Introduza os ingredientes no cesto.
8. Utilize o painel de controlo da seguinte forma:

PORTUGUÊS

ADVERTÊNCIA: Coloque o separador das câmaras de acordo com a guia superior do teto no interior do cesto para evitar que este separador entre em contacto direto com as resistências, pois pode gerar incidências.

NOTA: Nunca ultrapasse o indicador MAX do cesto, pois o resultado final e a integridade da máquina podem ser afectados.

CONSELHO: é recomendável que para um excelente resultado dos alimentos preencha a superfície do cesto sem amontoar a comida, já que não cozinhará uniformemente.

Funcionamento com dupla resistência

O dispositivo tem um elemento de resistência duplo, o superior que gera mais calor e o inferior que é utilizado para aumentar a temperatura da base do cesto. Para obter os melhores resultados com os dois elementos de resistência, recomenda-se sempre a utilização dos programas especiais com a função de pré-aquecimento predefinida.

Ícone tátil de ligação (Ícone 16)

Uma vez que o cesto e a grelha estejam firmemente colocados na fritadeira, o ícone de ligação acender-se-á. Ao premir o ícone de ligação, a seleção de cada cesto é definida ao premir o ícone tátil de seleção de câmara pretendido. O ecrã de tempo e temperatura apresentará "----". Seleccione a câmara com a qual pretende cozinhar. A câmara selecionada mostrar-lhe-á o tempo e a temperatura predefinidos a 180°C e 15 min. A temperatura e a hora são apresentadas alternadamente.

Ícones tácteis de menus pré-configurados (Ícone 9)

Este ícone permite-lhe escolher entre os 10 menus pré-configurados. 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 tácteis de controlo de tempo e/ou temperatura.

NOTA:

Os programas bife, pizza, peixe e DIY são programas especiais com um tempo de pré-aquecimento predefinido de 5 minutos que não pode ser desativado. Quando o pré-aquecimento estiver concluído, o aparelho emite um sinal sonoro várias vezes e apresenta "ADD" para indicar que os alimentos devem ser adicionados.

Ícones tácteis para seleção da temperatura e do modo de tempo. (Ícone 17-18)

Prima os ícones de seleção do modo de temperatura e do tempo correspondentes a cada câmara para modificar o tempo ou a temperatura.

Ícones tácteis para o controlo do tempo (Ícone 4-5-13-14)

Prima os ícones para aumentar e/ou diminuir o tempo para ajustar o tempo de cozedura de

acordo com os intervalos permitidos (ver "Tabela dos menus predefinidos" nesta secção) em função da câmara que seleccionou.

Ícones táteis para o controlo da temperatura (Ícone 4-5-13-14)

Prima os ícones para aumentar e/ou diminuir o tempo para ajustar o tempo de cozedura de acordo com os intervalos permitidos (ver "**Tabela dos menus predefinidos**" nesta secção) em função da câmara que seleccionou.

Ícone tátil da função «MATCH» (Ícone 7)

A função "MATCH" permite a seleção do tempo e da temperatura das duas câmaras ao mesmo tempo. Para tal, seleccione qualquer uma das câmaras e prima o ícone "MATCH" e ambos os visores apresentarão a mesma temperatura e hora.

Ícone tátil da função «SYNCRO» (Ícone 8)

A função "SYNCRO" permite sincronizar o fim do processo de cozedura das duas câmaras. Para isso, seleccione os tempos e as temperaturas das duas câmaras e clique no ícone "SYNCRO". Este vai ficar fixo. No início da cozedura, a câmara com o tempo mais curto apresentará "HoLd" no visor e aguardará que a câmara com o tempo mais longo o utilize até que ambas tenham o mesmo tempo para terminar.

9. Para melhorar o resultado de certos alimentos, os ingredientes podem ser agitados 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 do cesto com umas pinças. Volte a colocar o cesto na fritadeira de ar.

ADVERTÊNCIA:

- Tenha muito cuidado ao agitar a tigela, pois contém alimentos quentes.
- Não utilize utensílios de cozinha metálicos, poderiam danificar o revestimento interior.

NOTA:

- Os programas de bife, peixe e DIY são programas especiais com um aviso para rodar os alimentos no meio do seu ciclo de cozedura. Quando o ciclo de cozedura chega pela metade do tempo, o aparelho emite vários sinais acústicos e indica "TRN" para indicar que os alimentos devem ser virados.
10. Quando ouvir o sinal sonoro do temporizador, o tempo de preparação definido já terá decorrido. Retire o cesto 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 o cesto 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 uma pinça de metal

PORTUGUÊS

para retirar os ingredientes. Tenha cuidado para não se queimar. Não virar o cesto do avesso para retirar os alimentos.

ADVERTÊNCIA:

- 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 o cesto unicamente pela pega.

Tabela dos menus predefinidos

Ícone	Tipo	Pre-a-queci-mento	Tempe-ratura (°C)	Tempo (min.)	Gama de tempe-raturas (mín.-máx.)	Faixa de tempo (min.-max.)	Notas
	Pre-a-queci-mento	-	200	4	160-200	3-10	-
	Bife*	Sim, 5 min	200	8	170-200	1-30	Aviso de adição de alimentos (ADD) Aviso para virar (TRN)
	Batatas fritas	-	195	18	160-200	1-60	-
	Pizza*	Sim, 5 min	180	10	120-200	1-60	Aviso de adição de alimentos (ADD)
	Frango	-	200	25	100-200	1-60	-
	Legu-mes	-	175	16	140-190	1-60	-

	Sobre-mesa	-	160	20	100-190	1-60	-
	Desidra-tar	-	55	6h	40-100	0,5h-24h	-
	Fermen-tar	-	40	1h	40-90	0,5h-24h	-
	DIY*	Sim, 5 min	200	20	40-200	1-60	Aviso de adição de alimentos (ADD) Aviso para virar (TRN)

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.

*Os programas especiais marcados têm um pré-aquecimento de 5 minutos não selecionável, todos os programas exceto "Pizza" têm um aviso a meio do ciclo de cozedura para virar os alimentos. Este pré-aquecimento melhora o resultado final da refeição.

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.

PORTUGUÊS

- 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 no cesto 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.
- O cesto e a grelha têm um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios metálicos nem produtos de limpeza abrasivos para limpar o cesto e/ou a grelha, podem danificar a superfície antiderrapante.
- Após cada utilização, não deixar alimentos quentes no interior do aparelho, pois a condensação pode afetar as partes metálicas do aparelho.

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

NOTA: retire o cesto para que o aparelho arrefeça mais rapidamente.

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

CONSELHO: se houver sujidade presa ao suporte ou ao cesto, encha o cesto com água quente e um pouco de líquido de lavar a louça e mergulhe o cesto 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 armazenar o aparelho.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Possível solução
E1	O sensor de temperatura não funciona.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
E2	Curto-circuito no sensor de temperatura da base	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
E3	Sobreaquecimento do aparelho	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
A fritadeira de ar quente não funciona	O aparelho não está conectado.	Conecte o aparelho à corrente elétrica com ligação à terra.
Não noto a dupla resistência	O produto não cozinha	Recomenda-se a utilização de programas especiais de pré-aquecimento para melhorar o resultado final da carne.
Os alimentos cozinhados na fritadeira são crus.	Os ingredientes são demasiado grandes.	Coloque ingredientes mais pequenos no cesto. 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.

PORTUGUÊS

O recipiente não desliza corretamente dentro do produto.	Excesso de ingredientes no cesto.	Não exceda a quantidade máxima permitida no cesto.
	A grelha não está corretamente posicionada dentro da tigela.	Empurre a grelha para baixo do cesto 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 o cesto. O azeite produz fumo branco. Isto não afeita o aparelho nem o resultado.
	O cesto ainda contém gordura de usos anteriores.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura no cesto. 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 secar 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 secar bem as batatas antes de adicionar o óleo.
		Corte as batatas às tiras mais pequenas para obter resultados mais crocantes.
		Adicione um pouco mais de azeite para resultados mais crocantes.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Nome: Cecofry&Grill Duoheat 10000

Referência: EU01_100842

Tensão nominal: 220-240 V

Frequência nominal: 50/60 Hz

Capacidade do cesto: 10 L

Potência nominal de entrada: 2800 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 APARELHOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS

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

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e eletrônicos 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

Apparaat. Fig. 1

1. Bedieningspaneel met touchscreen
2. Scheider van de 2 kookzones
3. Grill
4. Dubbele weerstand
5. Lade
6. Handvat

Bedieningspaneel. Fig. 2

1. Indicatielampje temperatuurmodus linker kookzone
2. Display voor tijd en temperatuur van de linker kookzone
3. Indicatielampje tijdmodus linker kookzone
4. Touch icoon om de tijd en temperatuur van de linker kookzone te verhogen
5. Touch icoon om de tijd en temperatuur van de linker kookzone te verlagen
6. Touch icoon om de linker kookzone te selecteren (LEFT)
7. Touch icoon "MATCH"
8. Touch icoon "SYNC"
9. Standaardprogramma's:
 - a. Voorverwarmen
 - b. Biefstuk / Filet
 - c. Diepvriesfrietten
 - d. Pizza
 - e. Kippenvleugels / Kippendrumsticks
 - f. Groenten
 - g. Dessert
 - h. Dehydrateren
 - i. Gisten
 - j. DIY (handmatige functie)
10. Indicatielampje temperatuurmodus rechter kookzone
11. Display voor tijd en temperatuur van de rechter kookzone
12. Indicatielampje tijdmodus rechter kookzone
13. Touch icoon om de tijd en temperatuur van de rechter kookzone te verlagen
14. Touch icoon om de tijd en temperatuur van de rechter kookzone te verhogen
15. Touch icoon om de rechter kookzone te selecteren (RIGHT)
16. Touch icoon aan/uit
17. Temperatuur-/tijdmodusselectie icoon van linker kookzone
18. Temperatuur-/tijdmodusselectie icoon van rechter kookzone

Opmerking:

De figuren 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 recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- 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.

Inhoud van de doos:

- Airfryer
- Handleiding

3. WERKING

Gebruik van de airfryer

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 indien gewenst de scheider van de kookzones langs de bovenste geleider van de mand.
4. Plaats geen voorwerpen op het product om de luchtstroom niet te onderbreken.
5. Sluit het netsnoer aan op een geaard stopcontact, het aan-icoon zal oplichten.
6. Haal de mand voorzichtig uit de airfryer.
7. Leg de ingrediënten in de mand.
8. Gebruik het bedieningspaneel zoals hieronder beschreven:

NEDERLANDS

WAARSCHUWING: Plaats de scheider van de kookzones langs de bovenste geleider van de mand om te voorkomen dat deze scheider in direct contact komt met de weerstanden, omdat dit incidenten kan veroorzaken.

OPMERKING: Overschrijd nooit de MAX markering op de mand, dit kan het eindresultaat en de integriteit van de machine aantasten.

TIP: voor uitstekende kookresultaten wordt aanbevolen om het oppervlak van de mand te vullen zonder het voedsel te verdringen, omdat het dan niet gelijkmatig gaar wordt.

Dubbele weerstand

Het apparaat heeft een dubbel verwarmingselement, het bovenste dat meer warmte genereert en een onderste dat wordt gebruikt om de temperatuur van de bodem van de mand te verhogen. Voor de beste resultaten bij gebruik van beide verwarmingselementen wordt altijd aangeraden om de speciale programma's met de standaard voorverwarmfunctie te gebruiken.

Touch icoon aan/uit (Icoon 16)

Zodra de mand en het rooster veilig in de airfryer zijn geplaatst, gaat het aan/uit-pictogram branden. Als u op het aan/uit-icoon drukt, wordt de selectie van elke mand ingesteld door op het touch icoon van de gewenste kookzone te drukken. Op het tijd- en temperatuurdisplay verschijnt "----".

Selecteer de zone waarmee u wilt koken. De geselecteerde kookzone toont de standaardtijd en -temperatuur op 180°C en 15 min. Temperatuur en tijd worden afwisselend weergegeven.

Touch iconen van vooraf geconfigureerde menu's (Icoon 9)

Met deze iconen kunt u kiezen uit de 10 voorgeconfigureerde menu's. Zodra de gewenste optie is gekozen, worden de waarden voor kooktijd en temperatuur standaard ingesteld (zie "**Tabel met standaardmenu's**" in dit hoofdstuk). De tijd- en temperatuurwaarden kunnen handmatig worden ingesteld door op tijd en/of temperatuurregeling te drukken.

OPMERKING:

De steak-, pizza- en DIY programma's zijn speciale programma's met een voorverwarmingstijd van 5 minuten die niet gedeactiveerd kunnen worden. Wanneer het voorverwarmen klaar is, zal het apparaat een paar keer piepen en "ADD" weergeven om aan te geven dat het voedsel moet worden toegevoegd.

Touch iconen om de temperatuur en de tijdmodus te selecteren. (Icoon 17-18)

Druk op de iconen voor temperatuur- en tijdmodusselectie die bij elke kookzone horen om de tijd of temperatuur te wijzigen.

Touch iconen voor tijdregeling (Iconen 4-5-13-14)

Druk op de iconen om de tijd te verhogen en/of te verlagen om de kooktijd aan te passen volgens de toegestane bereiken (zie "**Tabel met standaardmenu's**" in dit hoofdstuk), afhankelijk van de zone die u heeft geselecteerd.

Touch iconen voor temperatuurregeling (Iconen 4-5-13-14)

Druk op de iconen om de temperatuur te verhogen en/of te verlagen om de kooktemperatuur aan te passen volgens de toegestane bereiken (zie **"Tabel met vooringestelde menu's"** in dit hoofdstuk), afhankelijk van de zone die u heeft geselecteerd.

Touch icoon "MATCH" (Icoon 7)

Met de functie "MATCH" kunnen de tijd en temperatuur van beide kookzones tegelijk worden geselecteerd. Om dit te doen, selecteert u een van beide zones en drukt u op het icoon "MATCH", waarna beide displays dezelfde temperatuur en tijd weergeven.

Touch icoon "SYNC" (Icoon 8)

De functie "SYNC" maakt het mogelijk om het einde van het kookproces van beide zones te synchroniseren. Selecteer hiervoor de tijden en temperaturen van beide kamers en klik op het icoon "SYNC". Deze blijft vastzitten. Aan het begin van het koken toont de zone met de kortere tijd "Hold" op het display en wacht tot de zone met de langere tijd is opgebruikt totdat beide even lang zijn.

9. Om het resultaat van bepaalde voedingsmiddelen te verbeteren, kunnen ingrediënten 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 de mand terug in de airfryer.

WAARSCHUWING:

- 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.

OPMERKING:

- De steak en DIY programma's zijn speciale programma's met een waarschuwing om halverwege de kookcyclus om te draaien. Wanneer de kookcyclus halverwege is, geeft het apparaat verschillende geluidssignalen en wordt "TRN" weergegeven om aan te geven dat het voedsel moet worden omgedraaid.
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 niet-metalen tang om ingrediënten te verwijderen. Let op dat u zich niet verbrandt. Draai de mand niet ondersteboven om voedsel te verwijderen.

NEDERLANDS

WAARSCHUWING:

- 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.

Tabel met vooraf ingestelde menu's

Icoon	Type	Voor- verwar- men	Tempe- ratuur (°C)	Tijd (min.)	Tempe- ratuur- bereik (min.- max.)	Tijdsbe- reik (min.- max.)	Notities
	Voor- verwar- men	-	200	4	160-200	3-10	-
	Filet*	Ja, 5 min	200	8	170-200	1-30	Voedsel toe voegen (ADD) Voedsel omdraaien (TRN)
	Frietjes	-	195	18	160-200	1-60	-
	Pizza*	Ja, 5 min	180	10	120-200	1-60	Voedsel toe voegen (ADD)
	Kip	-	200	25	100-200	1-60	-
	Groen- ten	-	175	16	140-190	1-60	-
	Dessert	-	160	20	100-190	1-60	-

	Dehydrate- ren	-	55	6h	40-100	0,5h- 24h	-
	Gisten	-	40	1 uur	40-90	0,5h- 24h	-
	DIY*	Ja, 5 min	200	20	40-200	1-60	Voedsel toe voegen (ADD) Voedsel omdraaien (TRN)

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.

*De gemarkeerde speciale programma's hebben een niet selecteerbare voorverwarming van 5 minuten, alle programma's behalve "Pizza" hebben een waarschuwing in het midden van de kookcyclus om het voedsel om te draaien. Dit voorverwarmen verbetert het eindresultaat van de maaltijd.

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.
- Laat na elk gebruik geen heet voedsel achter in het apparaat, omdat condensatie de metalen onderdelen van het apparaat kan aantasten.

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 vastzit aan het rooster of de mand, vul de mand dan met heet water en een beetje afwasmiddel en laat 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
E1	Temperatuursensor werkt niet	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
E2	Kortsluiting in temperatuursensor	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
E3	Oververhitting van het apparaat	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

De airfryer werkt niet	Het toestel is niet aangesloten.	Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
Ik merk de dubbele weerstand niet op	Het apparaat kookt niet	Het gebruik van speciale programma's met voorverwarming wordt aanbevolen om het eindresultaat van het vlees te verbeteren.
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 teveel 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.

NEDERLANDS

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&Grill Duoheat 10000
Referentie: EU01_100842
Nominale spanning: 220-240 V
Nominale frequentie: 50/60 Hz
Inhoud van de mand: 10 L
Nominaal ingangsvermogen: 2800 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 hoe elektrische en elektronische apparatuur en/of batterijen op de juiste manier kunnen worden weggegooid, moeten consumenten contact opnemen met hun plaatselijke autoriteiten.
Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

9. COPYRIGHT

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Urządzenie. Rys. 1

1. Dotykowy panel sterowania
2. Separator kosza
3. Kratka/grill
4. Podwójna grzałka
5. Kosz
6. Uchwyt

Panel sterowania. Rys. 2

1. Wskaźnik funkcji temperatury lewej komory
2. Wyświetlacz czasu i temperatury lewej komory
3. Wskaźnik funkcji timera lewej komory
4. Ikona dotykowa zwiększania czasu i temperatury lewej komory
5. Ikona dotykowa zmniejszania czasu i temperatury lewej komory
6. Ikona dotykowa wyboru lewej komory (LEFT)
7. Ikona dotykowa funkcji MATCH
8. Ikona dotykowa funkcji SYNC
9. Programy domyślne:
 - a. Wstępne nagrzewanie
 - b. Stek / Filet
 - c. Mrożone frytki
 - d. Pizza
 - e. Skrzydętka / Podudzia z kurczaka
 - f. Warzywa
 - g. Deser
 - h. Dehydratacja
 - i. Fermentowanie
 - j. Tryb ręczny
10. Wskaźnik funkcji temperatury prawej komory
11. Wyświetlacz czasu i temperatury prawej komory
12. Wskaźnik funkcji timera prawej komory
13. Ikona dotykowa zmniejszania czasu i temperatury prawej komory
14. Ikona dotykowa zwiększania czasu i temperatury prawej komory
15. Ikona dotykowa wyboru prawej komory (RIGHT)
16. Ikona dotykowa włączania/wyłączania
17. Ikona wyboru funkcji temperatury/czasu lewej komory
18. Ikona wyboru funkcji temperatury/czasu prawej komory

Uwaga:

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

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i przechowuj oryginalne pudełko i inne elementy opakowania w bezpiecznym miejscu. Pomoże to zapobiec uszkodzeniu produktu, jeśli będzie trzeba go 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 brakuje jakiegokolwiek części lub jest ona w złym stanie, należy natychmiast skontaktować się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Użyj wilgotnej ściereczki do czyszczenia zarówno zewnętrznej, jak i wewnętrznej strony urządzenia i wytrzyj je do sucha. Nie mocz grzałek.
- Dokładnie wyczyść kosz i kratkę/grill gorącą wodą z detergentem i delikatną gąbką.
- Prawidłowo umieść kratkę/grill w koszu i umieść kosz z powrotem w urządzeniu, aby móc go użyć.
- Nie napełniaj urządzenia olejem ani żadnym innym płynem.

Zawartość opakowania:

- Frytkownica beztłuszczowa
- Instrukcja obsługi

3. FUNKCJONOWANIE

Korzystanie z frytkownicy beztłuszczowej

1. Umieścić frytkownicę na płaskiej, stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, z dala od źródeł ciepła oraz tak aby nie mogła zostać zachlapana wodą.
2. Umieścić prawidłowo kosz we frytkownicy.
3. W razie potrzeby można włożyć separator, należy go wsunąć do szczeliny w górnej części komory.
4. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, aby nie blokować przepływu powietrza.
5. Podłączyć przewód zasilania do uziemionego gniazdka, zaświeci się ikona dotykowa zasilania.
6. Ostrożnie wyjmij kosz z frytkownicy.
7. Włóż składniki do kosza.
8. Użyj panelu sterowania w sposób opisany poniżej:

OSTRZEŻENIE: Umieść separator, aby pasował do górnej prowadnicy wewnątrz komory i tym samym uniknąć bezpośredniego kontaktu separatora z grzałkami, ponieważ może to spowodować wypadek.

UWAGA: nigdy nie przekraczaj wskaźnika MAX na koszu, ponieważ może to mieć negatywny wpływ na wynik gotowania i działanie urządzenia.

WSKAZÓWKA: aby uzyskać najlepsze rezultaty zaleca się nie układać składników w koszu w sterty, ponieważ nie będą one równomiernie gotowane.

Gotowanie z dwiema grzałkami

Urządzenie posiada dwie grzałki, górną, która generuje więcej ciepła, i dolną, która służy do zwiększenia temperatury podstawy kosza. Aby uzyskać najlepsze wyniki przy użyciu obu grzałek zawsze zaleca się korzystanie ze specjalnych programów z domyślną funkcją wstępnego nagrzewania.

Ikona dotykowa zasilania (Ikona 16)

Po prawidłowym umieszczeniu kosza i kratki/grilla we frytkownicy zaświeci się ikona zasilania. Po naciśnięciu ikony zasilania należy wybrać kosz naciskając ikonę wyboru lewego lub prawego kosza. Wyświetlacz czasu i temperatury pokaże „----”.

Wybierz komorę, w której będziesz gotować. Wybrana komora wyświetli domyślny czas 15 minut i temperaturę 180°C. Temperatura i czas są wyświetlane naprzemiennie.

Ikony dotykowe programów (Ikona 9)

Ikony te umożliwiają wybór jednego z 10 programów domyślnych. Po wybraniużądanego programu wartości czasu i temperatury gotowania zostaną ustawione domyślnie (patrz „**Tabela programów**” w tej sekcji). Wartości czasu i temperatury można regulować, w tym celu naciśnij ikony dotykowe, aby ustawić czas i/lub temperaturę.

UWAGA:

Programy do steków, pizzy, tryb ręczny to programy specjalne ze wstępnie ustawionym czasem wstępnego nagrzewania wynoszącym 5 minut, którego nie można dezaktywować. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania urządzenie wyemituje kilka sygnałów dźwiękowych i wyświetli komunikat „ADD” wskazujący, że należy włożyć składniki.

Ikony dotykowe wyboru temperatury i czasu. (Ikony 17-18)

Naciśnij ikony wyboru trybu temperatury i czasu odpowiadające każdej komorze, aby zmienić czas lub temperaturę.

Ikony dotykowe wyboru czasu (Ikony 4-5-13-14)

Naciskaj ikony, aby zwiększyć i/lub zmniejszyć czas, aby dostosować czas gotowania zgodnie z dozwolonymi zakresami (patrz „**Tabela programów**” w tej sekcji) dla wybranej komory.

Ikony dotykowe wyboru temperatury (Ikony 4-5-13-14)

Naciskaj ikony, aby zwiększyć i/lub zmniejszyć temperaturę, aby dostosować temperaturę gotowania zgodnie z dozwolonymi zakresami (patrz „**Tabela programów**” w tej sekcji) dla wybranej komory.

Ikona dotykowa funkcji MATCH (Ikona 7)

Funkcja MATCH umożliwia wybór czasu i temperatury dla obu komór jednocześnie. Aby to zrobić, wybierz jedną z komór i naciśnij ikonę MATCH, a oba wyświetlacze pokażą tę samą temperaturę i czas.

Ikona dotykowa funkcji SYNC (Ikona 8)

Funkcja SYNC umożliwia synchronizację zakończenia procesu gotowania w obu komorach. Aby to zrobić, wybierz czasy i temperatury obu komór i naciśnij ikonę SYNC. Będzie świecić światłem stałym. Na początku gotowania komora z krótszym czasem gotowania pokaże „HoLd” na wyświetlaczu i będzie czekać, aż czas komory z dłuższym czasem gotowania upłynie, i uruchomi się, gdy obu komorom pozostanie tyle samo czasu do zakończenia gotowania.

9. Aby poprawić wyniki gotowania niektórych potraw, składniki można potrząsnąć w połowie procesu gotowania. Aby potrząsnąć lub obrócić składniki wyjmij kosz z urządzenia za uchwyt i potrząśnij lub obróć składniki wewnątrz kosza za pomocą szczypiec. Ponownie włóż kosz do frytkownicy.

OSTRZEŻENIE:

- Zachowaj ostrożność podczas potrząsania koszem, ponieważ zawiera on gorącą żywność.
- Nie używaj metalowych przyborów, ponieważ mogą one uszkodzić wewnętrzną powłokę kosza.

UWAGA:

- Programy do steków i ręczny są specjalnymi programami z włączającym się powiadomieniem o obróceniu potrawy w połowie cyklu gotowania. W połowie procesu gotowania urządzenie wyemituje kilka sygnałów dźwiękowych i wyświetli komunikat „TRN” wskazując, że należy odwrócić potrawę.
10. Gdy zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy oznacza to, że gotowanie zakończyło się. Wyjmij kosz z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Upewnij się, że jedzenie jest dobrze ugotowane. Jeśli nie jest wystarczająco ugotowane, wsuń kosz z powrotem do frytkownicy i włącz gotowanie jeszcze kilka minut.
 11. Aby wyjąć jedzenie, na przykład frytki, wyjmij kosz z frytkownicy i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Do wyjmowania składników używaj niemetalowych szczypiec. Uważaj, aby się nie poparzyć. Nie odwracaj kosza, aby wyjąć potrawę.

OSTRZEŻENIE:

- Nie przepętniaj kosza, przestrzegaj ilości podanej w tabeli, aby nie wpłynąć na wynik gotowania.
- Nie dotykaj kosza podczas pracy ani bezpośrednio po niej, aby uniknąć oparzeń. Trzymaj kosz wyłączenie za pomocą uchwytu.

Tabela programów domyślnych

Ikona	Typ	Wstępne nagrzewanie	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Zakres temperatur (min.-max.)	Zakres czasowy (min.-max.)	Uwagi
	Wstępne nagrzewanie	-	200	4	160-200	3-10	-
	Filety*	Tak, 5 min	200	8	170-200	1-30	Powiadomienie, aby włożyć żywność (ADD) Powiadomienie o obróceniu potrawy (TRN)
	Frytki	-	195	18	160-200	1-60	-
	Pizza*	Tak, 5 min	180	10	120-200	1-60	Powiadomienie, aby włożyć żywność (ADD)
	Kurczak	-	200	25	100-200	1-60	-
	Warzywa	-	175	16	140-190	1-60	-

	Deser	-	160	20	100-190	1-60	-
	Dehydratacja	-	55	6 h	40-100	0,5 h - 24 h	-
	Fermentowanie	-	40	1 h	40-90	0,5 h - 24 h	-
	Ręczny*	Tak, 5 min	200	20	40-200	1-60	Powiadomienie, aby włożyć żywność (ADD) Powiadomienie o obróceniu potrawy (TRN)

UWAGA:

Ponieważ składniki mogą różnić się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, to, co pokazano w tabeli, może nie do końca odpowiadać użytym produktom. Jeśli jest to konieczne należy zmodyfikować czas i/lub temperaturę, aby dostosować gotowanie.

*Zaznaczone programy specjalne mają 5-minutowe podgrzewanie wstępne, którego nie można ustawiać, wszystkie programy z wyjątkiem „Pizza” mają powiadomienie o odwróceniu potrawy w połowie cyklu gotowania. Wstępne podgrzewanie poprawia wynik gotowania.

Wskazówki dotyczące gotowania

- Mniejsze produkty wymagają krótszego czasu gotowania niż większe.
- Większa liczba składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu gotowania i odwrotnie, mniejsza liczba składników wymaga tylko nieco krótszego czasu gotowania.
- Wyjęcie mniejszych produktów w połowie gotowania optymalizuje wynik końcowy i zapobiega nierównomiernemu gotowaniu się potraw.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby były bardziej chrupiące. Gotuj produkty we frytkownicy od razu po dodaniu do nich oleju.
- Nie przygotowywaj we frytkownicy bardzo tłustych produktów, takich jak kiełbaski.
- Żywność, którą można upiec w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy.
- Optymalna ilość frytek do przygotowania to 500 gramów.

- Użyj wstępnie przygotowanego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować przystawki. Wstępnie przygotowane ciasto wymaga mniej czasu na przygotowanie niż to robione ręcznie.
- Umieść formę lub naczynie do pieczenia w koszu frytkownicy, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche, lub jeśli chcesz przygotować kruche lub nadziewane potrawy.
- Frytkownicę można również wykorzystać do odgrzewania składników.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
 - Kosz i kratka/grill posiadają nieprzywieralną powłokę. Nie używaj metalowych przyborów ani szorstkich produktów do czyszczenia kosza i/lub kratki/grilla, ponieważ może to uszkodzić nieprzywierającą powierzchnię.
 - Po każdym użyciu nie należy pozostawiać gorących potraw wewnątrz urządzenia, ponieważ kondensacja może negatywnie wpłynąć na metalowe części urządzenia.
1. Odłącz 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 ściereczką.
 3. Dokładnie wyczyść kosz i kratkę/grill gorącą wodą, detergentem i nierysującą gąbką. Do usunięcia wszelkich pozostałych zabrudzeń zalecamy użycie płynnego środka usuwającego tłuszcz.

WSKAZÓWKA: jeśli w koszu lub na kratce/grillu znajduje się zeschnięty tłuszcz, napełnij kosz gorącą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń i mocz kosz i kratkę/grill przez około 10 minut.

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

Przechowywanie

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

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
E1	Czujnik temperatury nie działa	Skontaktuj się z Serwisem Technicznym Cecotec.
E2	Zwarcie w czujniku temperatury	Skontaktuj się z Serwisem Technicznym Cecotec.
E3	Przegrzanie urządzenia	Skontaktuj się z Serwisem Technicznym Cecotec.
Frytkownica nie działa	Urządzenie nie jest podłączone.	Urządzenie należy podłączać do uziemionego gniazdka elektrycznego.
Nie włączają się dwie grzałki	Jedzenie nie jest gotowane	Zaleca się stosowanie specjalnych programów z nagrzewaniem wstępnym, aby poprawić końcowy rezultat pieczenia mięsa.
Jedzenie gotowane we frytkownicy 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 „Funkcjonowanie”).
	Czas gotowania jest za krótki.	Zwiększ czas gotowania (patrz rozdział „Funkcjonowanie”).
Składniki zostały ugotowane nierównomiernie.	Niektóre potrawy wymagają wymieszania w połowie procesu gotowania.	Składniki ułożone jeden na drugim (na przykład frytki) należy potrząsnąć w połowie czasu gotowania. Zobacz rozdział „Funkcjonowanie”.
Jedzenie nie jest chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Przygotowano żywność przeznaczoną do smażenia w tradycyjnej frytkownicy.	Gotuj jedzenie nadające się także do pieczenia w piekarniku lub posmaruj jedzenie odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.
Kosz nie wsuwa się prawidłowo do urządzenia.	W koszu jest za dużo składników.	Nie przekraczaj maksymalnej ilości dozwolonej w koszu.
	Kratka/grill nie jest prawidłowo umieszczona w koszu.	Wciśnij kratkę/grill do kosza, aż usłyszysz kliknięcie.

Z produktu wydobywa się biały dym.	Gotujesz bardzo tłuste potrawy.	Podczas smażenia tłustych potraw do kosza przedostaje się duża ilość oleju. Olej wytwarza biały dym. Nie ma to wpływu na urządzenie ani wynik.
	W koszu nadal znajduje się olej z poprzedniego gotowania.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w koszu. Po każdym użyciu należy go dokładnie wyczyścić.
Świeże frytki smażą się nierównomiernie we frytkownicy.	Nie użyto 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 je.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Chrupkość ziemniaków zależy od ilości wody i oleju.	Pamiętaj, aby wysuszyć ziemniaki przed dodaniem oleju.
		Pokrój ziemniaki na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.
		Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.

6. DANE TECHNICZNE

Nazwa produktu: Cecofry&Grill Duoheat 10000
Referencja: EU01_100842
Napięcie znamionowe: 220-240 V
Częstotliwość znamionowa: 50/60 Hz
Pojemność kosza: 10 L
Moc znamionowa wejściowa: 2800 W
Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.
Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

Cecotec ponosi odpowiedzialność wobec użytkownika lub konsumenta końcowego za brak zgodności istniejący w momencie dostawy produktu na warunkach, zasadach i terminach określonych przez obowiązujące przepisy.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wykwalifikowany personel.

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

9. PRAWA AUTORSKIE

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

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Zařízení. Obr. 1

1. Dotykový ovládací panel
2. Oddělovací přepážka komor fritézy
3. Grilovací rošt/Mřížka
4. Dvojité topné těleso
5. Fritovací nádoba
6. Rukojeť

Ovládací panel. Obr. 2

1. Indikátor režimu teploty levé komory
2. Displej pro zobrazení doby vaření a teploty levé komory
3. Indikátor režimu doby vaření levé komory
4. Dotyková ikona pro prodloužení doby vaření a zvýšení teploty levé komory
5. Dotyková ikona pro zkrácení doby vaření a snížení teploty levé komory
6. Dotyková ikona pro výběr levé komory (LEFT)
7. Dotyková ikona funkce „MATCH“
8. Dotyková ikona funkce „SYNC“
9. Přednastavené programy:
 - a. Předehřev
 - b. Steak / Plát masa
 - c. Mražené hranolky
 - d. Pizza
 - e. Kuřecí křídla / Kuřecí stehna
 - f. Zelenina
 - g. Dezerty
 - h. Sušení potravin
 - i. Fermentace
 - j. DIY (Manuální režim)
10. Indikátor režimu teploty pravé komory
11. Displej pro zobrazení doby vaření a teploty pravé komory
12. Indikátor režimu vaření pravé komory
13. Dotyková ikona pro zkrácení doby vaření a snížení teploty pravé komory
14. Dotyková ikona pro prodloužení doby vaření a zvýšení teploty pravé komory
15. Dotyková ikona pro výběr pravé komory (RIGHT)
16. Dotyková ikona pro zapnutí/vypnutí
17. Dotyková ikona pro výběr režimu teploty/doby vaření levé komory
18. Dotyková ikona pro výběr režimu teploty/doby vaření pravé komory

Poznámka:

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

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento výrobek má obal určený k ochraně při přepravě. Vyjměte zařízení z krabice a uchovejte originální krabici a další části obalů na bezpečném místě. Předejdete tak poškození výrobku, pokud jej budete muset v budoucnu přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat originální obal, ujistěte se, že všechny části recyklujete správně.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí balení a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, neprodleně kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
- Použijte jemný vlhký hadřík pro vyčištění vnitřní i vnější části přístroje a následně ho usušte. Topná tělesa nenamáčejte.
- Fritovací koš a mřížku důkladně vyčistěte horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbou.
- Mřížku správně umístěte do fritovacího koše a fritovací koš vložte zpět do zařízení pro jeho opětovné použití.
- Nenaplňujte zařízení olejem ani jinou tekutinou.

Obsah krabice:

- Horkovzdušná fritéza
- Návod k použití

3. PROVOZ

Použití horkovzdušné fritézy

1. Fritézu postavte na rovný, stabilní a tepelně odolný povrch, mimo dosah jakékoli možné stříkající vody nebo zdroje tepla.
2. Fritovací koš vložte správně do horkovzdušné fritézy.
3. V případě potřeby vložte oddělovací přepážku komor, tak aby zapadala do horního vodítka v horní části uvnitř komory.
4. Na výrobek nepokládejte žádné předměty, aby nedošlo k blokování proudění vzduchu.
5. Zapojte napájecí kabel do uzemněné elektrické zásuvky, rozsvítí se dotyková ikona pro zapnutí/vypnutí.
6. Opatrně vyjměte fritovací koš z horkovzdušné fritézy.
7. Ingredience vložte do koše.
8. Použijte ovládací panel, jak je popsáno níže:

VAROVÁNÍ: Oddělovací přepážku komor vložte tak, aby zapadala do horního vodítka v horní části uvnitř komory a nedotýkala se přímo topných těles, protože by to mohlo vést k poruchám.

POZNÁMKA: Nikdy nepřekračujte značku MAX na fritovacím koši, protože by mohlo dojít k ovlivnění konečného výsledku připravovaného pokrmu a funkčnosti zařízení.

ŘADA: Pro dosažení optimálních výsledků se doporučuje, abyste povrch koše naplnili bez toho, abyste hromadili ingredience na sobě, protože pokrm se neuvaří rovnoměrně.

Provoz s dvojitým topným tělesem

Zařízení je vybaveno dvojitým topným tělesem, horní, které vytváří více tepla, a spodní, které slouží ke zvýšení teploty na dně fritovacího koše. Pro dosažení optimálních výsledků při použití obou topných těles se vždy doporučuje používat speciální programy s přednastavenou funkcí předeževu.

Dotyková ikona pro zapnutí/vypnutí (Ikona 16)

Jakmile jsou fritovací koš a mřížka správně vloženy ve fritéze, rozsvítí se ikona pro zapnutí/vypnutí. Stisknutím ikony pro zapnutí/vypnutí se nastaví výběr obou košů. Na displeji pro zobrazení doby vaření a teploty se zobrazí „----“.

Vyberte komoru, ve které si přejete připravit pokrm. Po vybraní požadované komory se zobrazí přednastavená doba vaření 15 min a teplota 180 °C. Teplota a doba vaření se zobrazují střídavě. Sel

Dotykové ikony přednastavených nabídek (Ikona 9)

Tyto ikony umožňují vybrat z 10 přednastavených nabídek. Po výběru požadované možnosti se nastaví výchozí hodnoty doby vaření a teploty (viz „**Tabulka přednastavených nabídek**“ v této části). Hodnoty doby vaření a teploty lze nastavit manuálně stisknutím dotykových ikon pro ovládání doby vaření a/nebo teploty.

POZNÁMKA:

Programy steak/plát masa, pizza a DIY jsou speciální programy s přednastavenou dobou předeževu 5 minut, kterou nelze deaktivovat. Po dokončení předeževu zařízení několikrát vydá zvukový signál a na displeji se zobrazí nápis „ADD“, který signalizuje, že je třeba přidat ingredience.

Dotykové ikony pro výběr režimu teploty a doby vaření. (Ikona 17-18)

Stiskněte dotykové ikony pro výběr režimu teploty a doby vaření příslušné komory za účelem úpravy nastavení doby vaření nebo teploty.

Dotykové ikony pro ovládání doby vaření (Ikona 4-5-13-14)

Stiskněte ikony pro prodloužení a/nebo zkrácení doby vaření pro úpravu nastavení doby vaření podle povolených rozsahů (viz „**Tabulka přednastavených nabídek**“ v této části) v závislosti na vybrané komoře.

Dotykové ikony pro ovládání teploty (Ikona 4-5-13-14)

Stiskněte ikony pro zvýšení a/nebo snížení teploty pro úpravu nastavení teploty vaření podle povolených rozsahů (viz „**Tabulka přednastavených nabídek**“ v této části) v závislosti na vybrané komoře.

Dotyková ikona funkce „MATCH“ (Ikona 7)

Funkce „MATCH“ umožňuje vybrat dobu vaření a teplotu v obou komorách současně. Za tímto účelem vyberte jednu z komor a stiskněte ikonu „MATCH“, načež se na obou displejích pro zobrazení zobrazí stejná teplota a doba vaření.

Dotyková ikona funkce „SYNC“ (Ikona 8)

Funkce „SYNC“ umožňuje synchronizovat konec procesu vaření v obou komorách. Za tímto účelem nastavte doby vaření a teploty obou komor a stiskněte ikonu „SYNC“. Ta bude trvale svítit. Na začátku vaření se na displeji komory s kratší dobou vaření zobrazí nápis „HoLd“, což znamená, že tato komora počká, až v komoře s delší dobou vaření uplyne čas potřebný k dosažení stejné doby do ukončení vaření.

9. Za účelem zlepšení výsledku určitých pokrmů, lze uprostřed procesu vaření ingredience protřepat. Chcete-li ingredience protřepat nebo obrátit, vyjměte fritovací koš ze spotřebiče za rukojeť a pomocí kleští protřepejte nebo obraťte ingredience uvnitř koše. Fritovací koš znovu vložte do horkovzdušné fritézy.

VAROVÁNÍ:

- Při protřepávání koše buďte velmi opatrní, protože obsahuje horké potraviny.
- Nepoužívejte kovové náčiní, protože by mohlo poškodit povlak uvnitř koše.

POZNÁMKA:

- Programy steak/plát masa a DIY jsou speciální programy s upozorněním na obrácení potravin uprostřed jejich cyklu vaření. Když cyklus vaření dosáhne poloviny doby, fritéza vydá několik zvukových signálů a na displeji se zobrazí nápis „TRN“, čímž vám indikuje, že je třeba obrátit potraviny.

10. Když uslyšíte zvukový signál, nastavená doba přípravy uplynula. Vyjměte koš ze spotřebiče a položte jej na tepelně odolný povrch. Ujistěte se, že ingredience jsou dobře uvařené. Pokud nejsou dostatečně uvařené, zasuněte fritovací koš zpět do fritézy a přidejte ještě pár minut.

11. Chcete-li vyjmout potraviny, například hranolky, vyjměte koš z horkovzdušné fritézy a položte jej na tepelně odolný povrch. K vyjmutí ingrediencí použijte nekovové kleště. Dávejte pozor, abyste se nepopálili. Pro vyjmutí ingrediencí neobracejte koš.

VAROVÁNÍ:

- Koš nepřeplyňte, dodržujte množství uvedené v tabulce, aby nebyl ovlivněn výsledek vaření.

ČEŠTINA

- Nedotýkejte se koše během provozu nebo bezprostředně po něm, abyste se nepopálili. Fritovací koš uchopujte pouze za rukojeť.

Tabulka přednastavených nabídek

Ikona	Typ	Předehřev	Teplota (°C)	Doba vaření (min.)	Teplotní rozsah (min.-max.)	Rozsah doby vaření (min.-max.)	Poznámky
	Předehřev	-	200	4	160-200	3-10	-
	Steak/ Plát masa*	Ano, 5 min	200	8	170-200	1-30	Upozornění na přidání ingrediencí (ADD) Upozornění na obrácení ingrediencí (TRN)
	Hranolky	-	195	18	160-200	1-60	-
	Pizza*	Ano, 5 min	180	10	120-200	1-60	Upozornění na přidání ingrediencí (ADD)
	Kuřecí křídla/ Kuřecí stehna	-	200	25	100-200	1-60	-
	Zelenina	-	175	16	140-190	1-60	-
	Dezerty	-	160	20	100-190	1-60	-

	Sušení potravin	-	55	6 h	40-100	0,5 h-24 h	-
	Fermentace	-	40	1 h	40-90	0,5 h-24 h	-
	DIY*	Ano, 5 min	200	20	40-200	1-60	Upozornění na přidání ingrediencí (ADD) Upozornění na obrácení ingrediencí (TRN)

POZNÁMKA:

Vzhledem k tomu, že se ingredience mohou lišit původem, velikostí, tvarem a značkou, nemusí být to, co je uvedeno v tabulce, pro vámi používané ingredience nejvhodnější. Pokud to považujete za nutné, upravte doby vaření a/nebo teploty, abyste přizpůsobili vaření.

*U označených speciálních programů 5 minut přehřevu jsou přednastaveny a nelze je deaktivovat, všechny programy kromě programu „Pizza“ disponují upozornění uprostřed cyklu vaření, abyste ingredience obrátili. Tento přehřev zlepšuje konečný výsledek pokrmu.

Tipy na přípravu pokrmů

- Menší potraviny vyžadují kratší dobu přípravy než větší potraviny.
- Větší množství ingrediencí vyžaduje pouze o něco delší dobu přípravy, a naopak menší množství ingrediencí vyžaduje pouze o něco kratší dobu přípravy.
- Promíchání menších ingrediencí v polovině procesu vaření optimalizuje konečný výsledek a zabraňuje nerovnoměrnému vaření pokrmu.
- Na čerstvě připravené hranolky přidejte trochu oleje, aby byly křupavější. Po přidání oleje na potraviny ji začněte ihned vařit.
- Ve fritéze nepřipravujte extrémně mastné suroviny, jako jsou klobásy.
- Potraviny, které lze připravovat v troubě, lze také připravovat v horkovzdušné fritéze.
- Optimální množství připravovaných hranolek je 500 gramů.
- K rychlé a snadné přípravě občerstvení použijte předpřipravené těsto. Předpřipravené těsto vyžaduje méně času na přípravu než domácí těsto.
- Pokud chcete upéct dort nebo quiche nebo chcete-li smažit křehká nebo plněná jídla, vložte do fritovacího koše formu nebo zapékač mísu.
- Horkovzdušnou fritézu můžete použít také k ohřevu ingrediencí.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Po každém použití fritézu vyčistěte.
- Fritovací koš a mřížka mají nepřilnavý povlak. K čištění fritovacího koše a/nebo mřížky nepoužívejte kovové náčiní ani abrazivní prostředky, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.
- Po každém použití nenechávejte uvnitř spotřebiče horké jídlo, protože kondenzace může ovlivnit kovové části spotřebiče.

1. Před čištěním spotřebič vypněte a odpojte ho od elektrické sítě a nechte ho vychladnout.

POZNÁMKA: Vyjměte fritovací koš, aby spotřebič vychladl rychleji.

2. Vyčistěte vnitřní i vnější stranu výrobku jemným vlhkým hadříkem.
3. Fritovací koš a mřížku důkladně vyčistěte horkou vodou, saponátem a neabrazivní houbou. Doporučujeme použít tekutý odmašťovač k odstranění zbývajících nečistot.

ŘADA: Pokud jsou na mřížce nebo koši ulpělé nečistoty, naplňte koš horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí a namočte koš a mřížku na přibližně 10 minut do vody.

4. Vyčistěte vnitřek spotřebiče horkou vodou a neabrazivní houbou.
5. Topné těleso vyčistěte měkkým kartáčkem pro odstranění zbytků jídla.
6. Ujistěte se, že všechny části fritézy jsou čisté a suché, než ji začnete znovu používat.

Skladování

- Vypněte a odpojte spotřebič a nechte ho vychladnout.
- Ujistěte se, že jsou všechny části čisté a suché, než výrobek znovu uložíte.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Možné řešení
E1	Snímač teploty nefunguje	Obraťte se na Technickou službu společnosti Cecotec.
E2	Zkrat v snímači teploty	Obraťte se na Technickou službu společnosti Cecotec.
E3	Přehřátí zařízení	Obraťte se na Technickou službu společnosti Cecotec.
Horkovzdušná fritéza nefunguje	Výrobek není zapojen.	Zapojte spotřebič do uzemněné zásuvky.

Dvojité topné těleso nefunguje	Suroviny se nevaří.	Pro zlepšení konečného výsledku přípravy masa se doporučuje používat speciální programy s předeheřevem.
Ingredience vařené ve fritéze jsou syrové.	Ingredience jsou příliš velké.	Do fritovacího koše vložte menší kousky ingrediencí. Ingredience se vaří rychleji, pokud jsou nakrájené na malé kousky.
	Zvolená teplota je příliš nízká.	Zvyšte teplotu připravovaného pokrmu (viz část „Provoz“).
	Doba přípravy je příliš krátká.	Prodlužte dobu vaření (viz část „Provoz“).
Suroviny jsou nerovnoměrně uvařeny.	Některé potraviny vyžadují obrácení v polovině procesu vaření.	Ingredience, které se hromadí na sobě (např. hranolky), by se měly v polovině doby přípravy protřepat. Viz část „Provoz“.
Pokrm není křupavý po vybrání z horkovzdušné fritézy.	Je to proto, že jste vařili potraviny určené ke smažení v běžné fritéze.	Uvařte jídlo určené pro vaření v troubě nebo je potřete trochou oleje pro křupavější výsledek.
Košík se do výrobku nezasouvá správně.	V koši je příliš mnoho ingrediencí.	Nepřekračujte maximální povolené množství v koši.
	Mřížka není uvnitř koše správně umístěna.	Zatlačte mřížku dolů do koše, dokud neuslyšíte cvaknutí.
Z výrobku vychází bílý kouř.	Vaříte příliš mastná jídla.	Když se ve fritéze vaří mastné potraviny, do koše prosákne velké množství oleje. Olej produkuje bílý kouř. Na zařízení ani na výsledek to nemá vliv.
	V koši je stále mastnota z předchozích použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku v koši. Nezapomeňte jej po každém použití řádně vyčistit.
Čerstvé hranolky se v horkovzdušné fritéze fritují nerovnoměrně.	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a dbejte na to, aby během fritování zůstaly celistvé. Použijte brambory odrůd doporučených pro horkovzdušnou fritézu.
	Brambory jste před smažením řádně neumyli.	Brambory dobře opláchněte ve vodě po dobu 3 minut, abyste odstranili škrob, a poté je osušte.

Čerstvé hranolky nejsou po vyjmutí z horkovzdušné fritézy křupavé.	Křupavost hranolek závisí na množství vody a oleje.	Nezapomeňte brambory před přidáním oleje důkladně osušit.
		Brambory nakrájejte na menší kousky, abyste dosáhli křupavějšího výsledku.
		Pro křupavější výsledek přidejte trochu více oleje.

6. TECHNICKÉ ÚDAJE

Název výrobku: Cecofry&Grill Duoheat 10000

Referenční číslo výrobku: EU01_100842

Jmenovité napětí: 220-240 V

Jmenovitá frekvence: 50/60 Hz

Objem fritovacího koše: 10 l

Jmenovitý vstupní výkon: 2800 W

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

Pro podrobnější informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se spotřebitelé měli obrátit na místní úřady.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Cihaz. Şema 1

1. Dokunmatik control paneli
2. Bölme ayırıcı
3. Mangal
4. Çift rezistans
5. Hazne
6. Kulp

Kontrol paneli Şema. 2

1. Sol bölme sıcaklık modu göstergesi
2. Sol bölme zaman ve sıcaklık göstergesi
3. Sol bölme zaman modu göstergesi
4. Sol bölme süre ve sıcaklık artırma dokunmatik simgesi
5. Sol bölme süre ve sıcaklık azaltma dokunmatik simgesi
6. Sol bölme seçimi dokunmatik simgesi (LEFT)
7. "MATCH" fonksiyon dokunmatik simgesi
8. "SYNC" fonksiyon dokunmatik simgesi
9. Varsayılan programlar:
 - a. Ön ısıtma
 - b. Biftek / Fileto
 - c. Dondurulmuş patates kızartması
 - d. Pizza veya lahmacun
 - e. Tavuk kanadı / Tavuk baget
 - f. Sebzeler
 - g. Tatlı
 - h. Haşlama
 - i. Fermente
 - j. (DIY) Manuel fonksiyon
10. Sağ bölme sıcaklık modu göstergesi
11. Sağ bölme zaman ve sıcaklık göstergesi
12. Sağ bölme zaman modu göstergesi
13. Sağ bölme süre ve sıcaklık azaltma dokunmatik simgesi
14. Sağ bölme süre ve sıcaklık artırma dokunmatik simgesi
15. Sağ bölme seçimi dokunmatik simgesi (RIGHT)
16. Açma/Kapama dokunmatik simgesi
17. Sol bölme sıcaklık/zaman modu seçim simgesi
18. Sağ bölme sıcaklık/zaman modu seçim simgesi

NOT:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve ürünle tam olarak eşleşmeyebilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, taşıma sırasında korunması için tasarlanmış bir ambalaj içerisinde paketlenmiştir. Cihazı kutusundan çıkarınız ve orijinal kutusunu ve diğer ambalajlarını güvenli bir yerde saklayın. İleride taşımanız gerektiğinde ürünün zarar görmesini önlemeye yardımcı olacaktır. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm öğeleri doğru şekilde geri dönüşüm kutusuna attığınızdan emin olun.
- Tüm parçaların ve bileşenlerin içinde ve sağlam olduğundan emin olun. Bunlardan herhangi biri eksikse veya iyi durumda değilse, lütfen derhal resmi Cecotec Teknik Servisi ile iletişime geçin.
- Cihazın içini ve dışını nemli bir bezle temizleyin ve silerek kurulayın. Isıtma parçalarını ıslatmayın.
- Sepeti ve rafı sıcak su, deterjan ve aşındırıcı olmayan bir süngerle iyice temizleyin.
- Rafı sepete düzgün bir şekilde yerleştiriniz ve sepeti kullanım için cihaza geri koyun.
- Cihazı yağ veya farklı hiç bir sıvı ile doldurmayın.

Paket içeriği:

- Hava fritözü
- Kullanma kılavuzu

3. CİHAZIN KULLANIMI**Hava fritözünün kullanımı**

1. Fritözü düz, sabit, ısıya dayanıklı bir yüzeye, olası su sıçramalarından veya ısı kaynaklarından uzağa yerleştirin.
2. Sepeti fritöze doğru şekilde yerleştirin.
3. İstenirse, bölmelerin ayırıcısını hazne içerisinde bulunan üst kılavuzu takip ederek yerleştirin.
4. Hava akışını kesintiye uğratmamak için ürünün üzerine herhangi bir nesne koymayın.
5. Güç kablosunu topraklama hattı olan bir prize bağlayın, güç dokunmatik simgesi yanacaktır.
6. Sepeti fritözden dikkatlice çıkarın.
7. Yiyecekleri sepetin içine koyun.
8. Kontrol panelini aşağıda ayrıntılı olarak açıklandığı şekilde kullanın:

DİKKAT: Bölmelerin ayırıcısını haznenin kılavuzunu takip ederek yerleştirin ve bu ayırıcının rezistanslarla doğrudan temas etmesini önleyin, çünkü bu durum kazalara neden olabilir.

TÜRKÇE

NOT: Sepet üzerindeki MAX göstergesini asla aşmayın, nihai sonuç ve makinenin bütünlüğü etkilenebilir.

Öneri: mükemmel bir sonuç için, eşit şekilde pişmeyeceğinden, sepetin yüzeyini yiyecekleri sıkıştırmadan doldurmanız önerilir.

Çift rezistanslı çalışma

Cihaz, daha fazla ısı üreten üst ve sepetin tabanının sıcaklığını artırmak için kullanılan alt olmak üzere çift rezistansa sahiptir. Her iki rezistansı da kullanarak en iyi sonuçları elde etmek için, her zaman varsayılan ön ısıtma fonksiyonuna sahip özel programların kullanılması tavsiye edilir.

Dokunmatik güç simgesi (Simge 16)

Sepet ve raf fritöze güvenli bir şekilde yerleştirildiğinde, güç simgesi yanacaktır. Güç simgesine basıldığında, istenen bölme seçimi dokunmatik simgesine basılarak her bir bölmenin seçimi ayarlanacaktır. Saat ve sıcaklık göstergesi "----" gösterecektir.

Yemek pişirmek istediğiniz bölmeyi seçin. Seçilen bölme size varsayılan süreyi ve sıcaklığı 180°C ve 15 dakika olarak gösterecektir. Sıcaklık ve zaman dönüşümlü olarak gösterilir. Sel

Ön ayarlı menü dokunmatik simgeleri (Simge 9)

Bu simgeler önceden yapılandırılmış 10 menü arasından seçim yapmanızı sağlar. İstenen seçenek seçildikten sonra, pişirme süresi ve sıcaklık değerleri varsayılan olarak ayarlanacaktır (bu bölümdeki "**Varsayılan menüler tablosu**" kısmına bakın). Zaman ve sıcaklık değerleri, zaman ve/veya sıcaklık kontrolü için dokunmatik simgelere basılarak manuel olarak ayarlanabilir.

NOT:

Biftek, pizza ve manuel programlar, devre dışı bırakılamayan 5 dakikalık ön ısıtma süresine sahip özel programlardır. Ön ısıtma tamamlandığında, cihaz birkaç kez bip sesi çıkaracak ve yiyeceğin eklenmesi gerektiğini belirtmek için "ADD" (EKLE) ibaresini gösterecektir.

Sıcaklık ve zaman modu seçimi dokunmatik simgeleri. (Simge 17-18)

Zaman veya sıcaklığı değiştirmek için her bir bölmeye karşılık gelen sıcaklık ve zaman modu seçimi simgelerine basın.

Zaman kontrolü dokunmatik simgeleri (Simge 4-5-13-14)

Pişirme süresini izin verilen aralıklara göre ayarlamak üzere süreyi artırmak ve/veya azaltmak için simgelere basın (bu bölümdeki "**Varsayılan menüler tablosu**" kısmına bakın).

Sıcaklık kontrolü dokunmatik simgeleri (Simge 4-5-13-14)

Seçtiğiniz bölmeye bağlı olarak pişirme sıcaklığını izin verilen aralıklara göre ayarlamak (bu bölümdeki "Ön ayar menüleri tablosuna" bakın) sıcaklığı artırmak ve/veya azaltmak için simgelere basın.

"MATCH" fonksiyonu dokunmatik simgesi (Simge 7)

"MATCH" fonksiyonu her iki bölmenin zaman ve sıcaklık seçiminin aynı anda yapılmasını sağlar. Bunu yapmak için her iki bölmeyi seçin ve "MATCH" simgesine basın; her iki ekran da aynı sıcaklık ve saati gösterecektir.

"SYNC" fonksiyonu dokunmatik simgesi (Simge 8)

"SYNC" fonksiyonu, her iki bölmenin pişirme işleminin sonunu senkronize etmeyi mümkün kılar. Bunu yapmak için, her iki bölmenin zamanlarını ve sıcaklıklarını seçin ve "SYNC" simgesine tıklayın. Bu sabit kalacak. Pişirmenin başlangıcında, daha kısa süreye sahip bölme ekranda "HoLd" gösterecek ve her ikisinin de bitmesine aynı süre kalana kadar daha uzun süreye sahip bölmenin onu kullanmasını bekleyecektir.

9. Bazı gıdaların sonucunu iyileştirmek için, malzemeler pişirme işleminin yarısında çevrilebilir. Malzemeleri karıştırmak veya çevirmek için sepeti sapından tutarak cihazdan çıkarın ve sepetteki malzemeleri maşa ile karıştırın veya çevirin. Sepeti tekrar fritöze yerleştirin.

DİKKAT:

- Sıcak yiyecek içerdiğinden sepeti sallarken çok dikkatli olun.
- Sepetin içindeki kaplamaya zarar verebileceğinden metal kaplar kullanmayın.

NOT:

- Biftek ve manuel programlar, pişirme döngüsünün ortasında karıştırmak için bir uyarı içeren özel programlardır. Pişirme döngüsü yarıya ulaştığında, cihaz birkaç akustik sinyal verecek ve yiyeceğin karıştırılması gerektiğini belirtmek için "TRN" gösterecektir.

10. Akustik sinyali duyduğunuzda, ayarlanan hazırlık süresi dolmuş demektir. Sepeti cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Yiyeceklerin iyi piştiğinden emin olun. Yeterince pişmemişlerse, sepeti tekrar fritözün içine kaydırın ve birkaç dakika daha ekleyin.

11. Patates kızartması gibi yiyecekleri çıkarmak için sepeti fritözden çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Malzemeleri çıkarmak için metal olmayan maşa kullanın. Yanık yaralanmalarına karşı dikkatli olun. Yiyecekleri çıkarmak için sepetten baş aşağı eğmeyin.

DİKKAT:

- Sepeti aşırı doldurmayın; pişirme sonucunun etkilenmemesi için tabloda belirtilen miktara uyun.
- Yanıkları önlemek için çalışma sırasında veya hemen sonrasında sepete dokunmayın. Sepeti sadece sapından tutun.

TÜRKÇE

Varsayılan menüler tablosu

Simge	Tip	Ön Isınma	Sıcaklık°C	Zaman (dak.)	Sıcaklık aralığı (min.-maks.)	Zaman aralığı (min.-maks.)	NOTLAR
	Ön Isınma	-	200	4	160-200	3-10	-
	Fileto	Evet, 5 dakika	200	8	170-200	1-30	Gıda ekleme bildirimi (ADD) Karıştırma bildirimi (TRN)
	Patates kızartma	-	195	18	160-200	1-60	-
	Pizza veya lahmacun*	Evet, 5 dakika	180	10	120-200	1-60	Gıda ekleme bildirimi (ADD)
	Tavuk	-	200	25	100-200	1-60	-
	Sebzeler	-	175	16	140-190	1-60	-
	Tatlı	-	160	20	100-190	1-60	-
	Haşlama	-	55	6s	40-100	0,5 saat-24 saat	-

	Fermen- te	-	40	1s	40-90	0,5 saat- 24 saat	-
	DIY* (manuel)	Evet, 5 dakika	200	20	40-200	1-60	Gıda ekleme bildiri- mi (ADD) Karıştırma bildirimi (TRN)

NOT:

Malzemeler kaynak, boyut, şekil ve marka açısından farklılık gösterebileceğinden, tabloda gösterilenler kullandığınız malzemeler için en uygunu olmayabilir. Gerekirse, pişirmeyi uyarlamak için süreleri ve/veya sıcaklıkları değiştirin.

*İşaretli özel programlarda 5 dakikalık ön ısıtma seçilemez, "Pizza" hariç tüm programlarda pişirme döngüsünün ortasında yiyecekleri çevirmek için bir uyarı vardır. Bu ön ısıtma, yemeğin nihai sonucunu iyileştirir.

Yemek pişirme ipuçları

- Daha küçük gıdalar, daha büyük gıdalara göre daha az hazırlık süresi gerektirir.
- Daha fazla miktarda malzeme sadece biraz daha uzun bir hazırlık süresi gerektirir ve aksine, daha az miktarda malzeme sadece biraz daha kısa bir hazırlık süresi gerektirir.
- Küçük gıdaların pişirme sürecinin ortasında karıştırılması nihai sonucu optimize eder ve gıdaların eşit olmayan şekilde pişmesini önler.
- Daha çıtır bir sonuç için taze patateslere biraz daha fazla yağ ekleyin. Yiyecekleri fritöze yağı ekledikten hemen sonra pişirin.
- Hava fritözünde sosis gibi aşırı yağlı malzemeler pişirmeyin.
- Fırında pişirilebilen yiyecekler fritözde de pişirilebilir.
- Hazırlanması gereken ideal patates kızartması miktarı 500 gramdır.
- Atıştırmalıkları hızlı ve kolay bir şekilde hazırlamak için önceden pişirilmiş hamur kullanın. Önceden pişirilmiş hamur, el yapımı hamurdan daha az hazırlık süresi gerektirir.
- Kek veya kiş pişirmek istiyorsanız ya da kırılgan veya doldurulmuş yiyecekleri kızartmak istiyorsanız fritözün sepetine bir fırın tepsisi veya koruyucu fırın kalıbı yerleştirin.
- Hava fritözünü malzemeleri yeniden ısıtmak için de kullanabilirsiniz.

4. TEMİZLİK VE BAKIM

- Her kullanımdan sonra cihazı temizleyin.
- Sepet ve ızgara yapışmaz kaplamaya sahiptir. Yapışmaz yüzeye zarar verebileceğinden sepeti ve/veya rafı temizlemek için metal aletler veya aşındırıcı ürünler kullanmayın.

TÜRKÇE

- Her kullanımdan sonra, yoğunlaşma cihazın metal parçalarını etkileyebileceğinden, cihazın içinde sıcak yiyecek bırakmayın.

1. Temizlemeden önce cihazın elektrik bağlantısını kesin ve soğumasını bekleyin.

Not: Cihazın daha hızlı soğumasını sağlamak için sepeti çıkarın.

2. Ürünün içini ve dışını yumuşak nemli bir bezle temizleyin.
3. Sepeti ve rafı sıcak su, deterjan ve aşındırıcı olmayan bir süngerle iyice temizleyin. Kalan kirleri temizlemek için sıvı yağ çözücü kullanmanızı öneririz.

İpucu: Raf veya sepete yapışmış kir varsa, sepeti sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile doldurun ve sepeti ve rafı yaklaşık 10 dakika boyunca ısıtın.

4. Cihazın içini sıcak su ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin.
5. Yiyecek kalıntılarını temizlemek için rezistansı yumuşak bir fırça ile temizleyin.
6. Ürünü tekrar kullanmadan önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

Depolama

- Cihazı kapatın ve soğumasını bekleyin.
- Ürünü tekrar saklamaya koymadan önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

5. SORUN GİDERME

Problem	Muhtemel nedenler	Muhtemel çözümler
E1	Sıcaklık sensörü çalışmıyor.	Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin.
E2	Sıcaklık sensöründe kısa devre	Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin.
E3	Cihazın aşırı ısınması	Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin.
Hava fritözü çalışmıyor	Ürün elektrige bağlı değil.	Cihazı sadece topraklama hattı olan bir prize takın.
Çifte rezistans fark edilmiyor.	Cihaz pişirme yapmıyor	Etin nihai sonucunu iyileştirmek için ön ısıtmalı özel programların kullanılması önerilir.

Fritözde pişirilen yiyecekler pişmiyor.	Malzemeler çok büyük.	Daha ufak malzemeleri sepete yerleştirin. Yemekler küçükse daha hızlı pişer.
	Seçilen sıcaklık çok düşük.	Piştirme sıcaklığını artırın (bkz. "Çalıştırma" bölümü).
	Hazırlık süresi çok kısa.	Piştirme süresini artırın (bkz. "Çalıştırma" bölümü).
Malzemeler eşit olmayan bir şekilde pişmiş.	Bazı yiyeceklerin piştirme işleminin ortasında karıştırılması gerekir.	Üst üste yığılan malzemeler (örneğin patates kızartması) hazırlama süresinin yarısında karıştırılmalıdır. "Çalıştırma" bölümüne bakın.
Yiyecekler fritözden çıktığında çıtır çıtır bir sonuç vermiyor.	Geleneksel bir fritözde kızartılmak üzere tasarlanmış yiyecekleri pişirmiştir.	Yiyecekleri fırında pişirin veya daha gevrek bir sonuç için üzerlerine biraz yağ sürün.
Sepet cihazın içine düzgün şekilde kaymıyor.	Sepette çok fazla malzeme var.	Sepette izin verilen maksimum miktarı aşmayın.
	Raf, sepetin içinde doğru şekilde konumlandırılmamıştır.	Bir klik sesi duyana kadar rafı sepetin içine doğru itin.
Ürünün içinden beyaz duman çıkıyor.	Çok yağlı yiyecekler pişiriyorsunuz.	Yağlı yiyecekleri fritözde pişirirken sepetin içine büyük miktarda yağ sızar. Yağ beyaz duman çıkarır. Bu, cihazı veya sonucu etkilemez.
	Sepet hala önceki kullanımdan kalma yağ içermektedir.	Beyaz duman, sepetteki yağın ısınmasından kaynaklanır. Her kullanımdan sonra düzgün bir şekilde temizlediğinizden emin olun.
Taze patates kızartmaları fritözde eşit olmayan bir şekilde kızartılır.	Doğru patates türü kullanılmamış.	Taze patates kullanın ve kızartma sırasında sert kaldıklarından emin olun. Hava fritözü için önerilen patates çeşitlerini kullanın.
	Patatesleri kızartılmadan önce düzgün temizlenmemiş.	Patatesleri nişastasından arındırmak için 3 dakika boyunca suda iyice durulayın ve ardından iyice kurulayın.

TÜRKÇE

Taze patates kızartmaları fritözden çıtır çıtır çıkmıyor.	Patateslerin gevrekliği su ve yağ miktarına bağlı olacaktır.	Yağı eklemeyen önce patatesleri kuruttuğunuzdan emin olun.
		Daha gevrek sonuçlar için patatesleri daha küçük parçalar halinde kesin.
		Daha gevrek sonuçlar için biraz daha yağ ekleyin.

6. TEKNİK BİLGİLER

Ürün ismi: Cecofry&Grill Duoheat 10000

Referans: EU01_100842

Minimal gerilim 220-240 V

Nominal frekans: 50/60 Hz

Sepet kapasitesi: 10 L

Nominal giriş gücü: 2800 W

Ürün kalitesini artırmak için teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.

Çin'de Üretilmiştir | İspanya'da Tasarlandı

7. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, yürürlükteki yönetmeliklere göre ürünün ve/veya bataryanın evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini belirtir. Bu ürün kullanım ömrünün sonuna ulaştığında, pilleri/akümülatörleri çıkarmalı ve yerel yetkililer tarafından belirlenen bir toplama noktasına götürmelisiniz.

Elektrikli ve elektronik ekipmanların ve/veya pillerin uygun şekilde nasıl

imha edileceğine ilişkin ayrıntılı bilgi için tüketiciler yerel yetkililerle iletişime geçmelidir.

Yukarıdaki yönergelere uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

8. GARANTİ VE MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Cecotec, ürünün teslimatı sırasında mevcut olan herhangi bir uygunsuzluktan dolayı kullanıcıya veya son tüketiciye karşı yürürlükteki yönetmelikler tarafından belirlenen şartlar, koşullar ve son tarihler çerçevesinde sorumlu olacaktır.

Onarımların nitelikli personel tarafından yapılması tavsiye edilir.

Ürünle ilgili bir sorun tespit ederseniz veya herhangi bir sorunuz varsa, lütfen +34 96 321 07 28 numaralı telefondan resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

9. TELİF HAKLARI

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'ye aittir. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'nin önceden izni olmadan kısmen veya tamamen çoğaltılamaz, bir erişim sisteminde saklanamaz, herhangi bir yolla (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) iletilemez veya dağıtılamaz.

1. PECES I COMPONENTS

Dispositiu. Fig. 1

1. Panell de control tàtil.
2. Separador del cistell
3. Graella
4. Doble resistència
5. Cistell
6. Ansa

Panell de control. Fig. 2

1. Indicador mode temperatura de la zona esquerra del cistell
2. Pantalla per a temps i temperatura de la zona esquerra del cistell
3. Indicador mode temps de la zona esquerra del cistell
4. Icona tàtil per augmentar temps i temperatura de la zona esquerra del cistell
5. Icona tàtil per disminuir temps i temperatura de la zona esquerra del cistell
6. Icona tàtil selecció zona esquerra del cistell (LEFT)
7. Icona tàtil funció "MATCH"
8. Icona tàtil funció "SYNC"
9. Programes predeterminats:
 - a. Preescalfament
 - b. Steak / Filet
 - c. Patates fregides congelades
 - d. Pizza
 - e. Ales / Cuixes de pollastre
 - f. Verdures
 - g. Postres
 - h. Deshidratar
 - i. Fermentar
 - j. DIY (Funció manual)
10. Indicador mode temperatura de la zona dreta del cistell
11. Pantalla per a temps i temperatura de la zona dreta del cistell
12. Indicador mode temps de la zona dreta del cistell
13. Icona tàtil per disminuir temps i temperatura de la zona dreta del cistell
14. Icona tàtil per augmentar temps i temperatura de la zona dreta del cistell
15. Icona tàtil selecció de la zona dreta del cistell (RIGHT)
16. Icona tàtil d'encès/apagat
17. Icona selecció mode temperatura/temps de la zona esquerra del cistell
18. Icona selecció mode temperatura/temps de la zona dreta del cistell

Nota:

Els gràfics d'aquest manual són representacions esquemàtiques i potser no coincideixen exactament amb el producte.

2. ABANS DE L'ÚS

- Aquest aparell presenta un embalatge dissenyat per protegir-lo durant el transport. Traieu el dispositiu de la caixa i deseu l'embalatge original i altres elements en un lloc segur. L'ajudarà a prevenir danys al producte si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu llençar l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.
- Assegureu-vos que totes les peces i els components estiguin inclosos i en bon estat. Si faltés alguna peça o no estigués en bon estat, contacteu de manera immediata amb el Servei d'Atenció Tècnica Oficial de Cecotec.
- Utilitzeu un drap humit per netejar l'exterior i l'interior del dispositiu i assequeu-lo. No mulleu els elements calefactors.
- Netegeu la cistella i la reixeta en profunditat amb aigua calenta, rentavaixelles líquid i una esponja no abrasiva.
- Col·loqueu adequadament la reixeta a la cistella i situeu novament la cistella a l'aparell per poder-la utilitzar.
- No ompliu el dispositiu amb oli ni cap altre líquid.

Contingut de la caixa:

- Fregidora d'aire
- Manual d'instruccions

3. FUNCIONAMENT

Ús de la fregidora d'aire

1. Col·loqueu la fregidora sobre una superfície plana, estable i resistent a la calor, lluny de qualsevol possible esquitxada d'aigua o font de calor.
2. Col·loqueu el cistell a la fregidora d'aire correctament.
3. Col·loqueu el separador de les zones del cistell si així ho desitgeu, seguint la guia que observeu al sostre de l'interior de la fregidora.
4. No col·loqueu cap objecte a sobre l'aparell per evitar interrompre el flux d'aire.
5. Connecteu el cable d'alimentació a una presa de corrent amb connexió a terra i la icona tàctil d'encesa s'illuminarà.
6. Extraieu el cistell de la fregidora d'aire amb compte.
7. Introduïu els ingredients al cistell.
8. Utilitzeu el tauler de control com es detalla a continuació:

ATENCIÓ: Colloqueu el separador de les zones del cistell seguint la guia del sostre de l'interior de la fregidora per evitar que aquest separador entri en contacte directe amb les resistències, ja que podria generar incidències..

NOTA: No sobrepassau mai l'indicador de MAX del cistell, ja que el resultat final i la integritat de la màquina podrien veure's afectats.

CONSELL: Es recomana que, per a un resultat excel·lent, cobriu la superfície del cistell sense amuntegar els aliments, ja que aquests no es cuinaran uniformement.

Funcionament doble resistència

El dispositiu compta amb una doble resistència: una superior que genera més quantitat de calor i una inferior que s'utilitza per augmentar la temperatura de la base del cistell. Per obtenir els millors resultats utilitzant ambdues resistències, es recomana sempre l'ús dels programes especials amb la funció preescalfament predeterminada.

Icona tàctil d'encesa (Icona 16)

Quan el cistell i la reixeta estiguin ben col·locats a la fregidora, la icona d'encesa s'il·luminarà. En prémer la icona d'encesa s'establirà la selecció de cada zona del cistell fent clic a la icona tàctil de selecció de la zona que vulgueu utilitzar. La pantalla de temps i temperatura mostrarà "----".

Seleccioneu la zona del cistell amb què voleu cuinar. La zona seleccionada us mostrarà el temps i temperatura predeterminada en 180 °C i 15 min. La temperatura i el temps es mostren alternativament.

Icones tàctils de menús preconfigurats (Icona 9)

Aquestes icones us permeten escollir entre els 10 menús preconfigurats. Un cop escollida l'opció desitjada, els valors de temps i temperatura de cocció s'ajustaran per defecte (vegeu **"Taula dels menús predeterminats"** en aquest apartat). Els valors de temps i temperatura són ajustables manualment. Premeu les icones tàctils per controlar el temps i/o la temperatura.

NOTA:

Els programes de filet, pizza i DIY són programes especials amb un preescalfament preestablert de 5 minuts que no es pot desactivar. Quan el preescalfament hagi finalitzat, el dispositiu emetrà diversos senyals acústics i mostrarà a la pantalla "ADD", per indicar que heu d'afegir el menjar.

Icones tàctils per a selecció mode temperatura i temps (Icona 17-18)

Premeu les icones per seleccionar el mode de temperatura i temps corresponents a cada zona del cistell per modificar aquests paràmetres.

Icones tàctils per al control del temps (Icona 4-5-13-14)

Premeu les icones per augmentar i/o disminuir el temps per ajustar el temps de cocció segons

els rangs permesos (vegeu **"Taula dels menús predeterminats"** en aquest apartat), segons la zona del cistell que heu seleccionat.

Icones tàctils per al control de la temperatura (Icona 4-5-13-14)

Premeu les icones per augmentar i/o disminuir la temperatura per ajustar la temperatura de cocció segons els rangs permesos (vegeu **"Taula dels menús predeterminats"** en aquest apartat) i segons la zona del cistell que heu seleccionat.

Icona tàctil funció "MATCH" (Icona 7)

La funció "MATCH" permet la selecció de temps i temperatura de les dues zones del cistell alhora. Per fer-ho, seleccioneu qualsevol de les dues zones i premeu la icona de "MATCH". Ambdós pantalles mostraran la mateixa temperatura i temps.

Icona tàctil funció "SYNC" (Icona 8)

La funció "SYNC" permet sincronitzar la finalització del procés de cuinat de les dues zones. Per fer-ho, seleccioneu temps i temperatures de les dues zones i premeu la icona "SYNC". Aquests paràmetres es quedaran fixos. En iniciar el cuinat, la zona amb menys temps programat mostrarà "Hold" a la pantalla i esperarà que la zona amb més temps el consumeixi, fins que a totes dues li quedi el mateix temps per finalitzar.

9. Amb la intenció de millorar el resultat de certs aliments, els ingredients es poden sacsejar a meitat del procés de cocció. Per sacsejar o voltejar els ingredients, traieu el cistell de l'aparell per l'ansa i sacsegeu-lo o voltegeu els ingredients dins del cistell amb unes pinces. Torneu a introduir el cistell a la fregidora d'aire.

ATENCIÓ:

- Tingueu molta cura en agitar la cistella, ja que aquesta conté aliments calents.
- No utilitzeu utensilis metàl·lics, ja que podrien danyar el revestiment de l'interior del cistell.

NOTA:

- Els programes de filet i DIY són programes especials amb un avís per donar la volta a la meitat del seu cicle de cuinat. Quan el cicle de cuinat hagi arribat a la meitat del seu temps, el dispositiu emetrà diversos senyals acústics i mostrarà a la pantalla "TRN" per indicar que heu de donar-li la volta al menjar.
10. Quan escolteu l'avís acústic, haurà transcorregut el temps de preparació establert. Traieu el cistell de l'aparell i col·loqueu-lo sobre una superfície resistent a la calor. Assegureu-vos que els aliments estiguin ben cuinats. En cas de no estar prou cuinats, feu lliscar novament el cistell dins de la fregidora i afegiu uns minuts més.
 11. Per retirar els aliments, per exemple, patates fregides, traieu el cistell de la fregidora d'aire i col·loqueu-lo sobre una superfície termoresistent. Per extreure els ingredients, utilitzeu pinces no metàl·liques. Aneu amb compte de no cremar-se. No doneu la volta al cistell (3) per treure els aliments.

CATALÀ

ATENCIÓ:

- No ompli excessivament el cistell i respecteu la quantitat indicada a la taula perquè el resultat de cocció no es vegi afectat.
- No toqueu el cistell durant el funcionament ni immediatament després per evitar cremades. Agafeu el cistell únicament per l'ansa.

Taula dels menús predeterminats

Icona	Tipus	Prees-calfa-ment	Tempe-ratura (°C)	Temps (min.)	Rang tempe-ratura (mín.-màx.)	Rang temps (mín.-màx.)	Notes
	Prees-calfa-ment	-	200	4	160-200	3-10	-
	Filet*	Sí, 5 min	200	8	170-200	1-30	Avis per afegir menjar (ADD) Avis de volteig (TRN)
	Patates fregides	-	195	18	160-200	1-60	-
	Pizza*	Sí, 5 min	180	10	120-200	1-60	Avis per afegir menjar (ADD)
	Pollastre	-	200	25	100-200	1-60	-
	Verdures	-	175	16	140-190	1-60	-
	Postres	-	160	20	100-190	1-60	-

	Deshidratar	-	55	6 h	40-100	0,5 h-24 h	-
	Fermen-tar	-	40	1 h	40-90	0,5 h-24 h	-
	DIY*	Sí, 5 min	200	20	40-200	1-60	Avis per afegir menjar (ADD) Avis de volteig (TRN)

NOTA:

Com que els ingredients poden variar en procedència, mida, forma i marca, el que es mostra a la taula pot no ser el més apropiat per als ingredients que utilitzeu. Si ho considereu necessari, modifiqueu el temps i/o la temperatura per adaptar el cuinat.

*Els programes especials marcats tenen un preescalfament de 5 minuts no seleccionable. Tots els programes menys "Pizza" tenen un avís a la meitat del cicle de cuinat per capgirar el menjar. Aquest preescalfament millora el resultat final del menjar.

Consells per cuinar

- Els aliments més petits requereixen un temps de preparació menor que els grans.
- Una quantitat més gran d'ingredients requereix un temps de preparació lleugerament més gran i, per contra, una quantitat més petita d'ingredients requereix un temps de preparació lleugerament menor.
- Remenar els aliments més petits a meitat del procés de cocció optimitza el resultat final i evita que els aliments es cuinin de manera no uniforme.
- Afegiu una mica d'oli extra a les patates fresques per obtenir un resultat més cruixent. Cuineu els aliments a la fregidora d'aire just després d'afegir-hi l'oli.
- No prepareu ingredients extremadament grassos a la fregidora d'aire, com per exemple salsitxes.
- Els aliments que poden ser cuinats al forn es poden cuinar també a la fregidora d'aire.
- La quantitat òptima de patates fregides per preparar és de 500 grams.
- Utilitzeu masses precuinades per preparar aperitius de forma ràpida i fàcil. La massa precuinada requereix un temps de preparació menor que aquella feta a mà.
- Col·loqueu un motlle o una font de forn al cistell de la fregidora d'aire si voleu enfornar un pastís o una quiche, o si voleu fregir aliments fràgils o farcits.
- Podeu utilitzar també la fregidora d'aire per reescalfar els aliments.

4. NETEJA I MANTENIMENT

- Netegeu l'aparell després de cada ús.
 - El cistell i la reixeta tenen un revestiment antiadherent. No utilitzeu utensilis metàl·lics o productes abrasius per netejar el cistell i/o la reixeta, ja que podrien danyar la superfície antiadherent.
 - No deixeu el menjar calent dins de l'aparell després de cada ús, ja que la condensació pot afectar-ne les parts metàl·liques.
1. Desconnecteu l'aparell de la presa de corrent i deixeu que es refredi abans de netejar-lo. Traieu el cistell perquè la fregidora es refredi més ràpidament.
 2. Netegeu l'interior i l'exterior del producte amb un drap suau humitejat.
 3. Netegeu el cistell i la reixeta a fons amb aigua calenta, detergent i una esponja no abrasiva. Es recomana l'ús de desgreixador líquid per a retirar qualsevol resta de brutícia.

CONSELL: si hi ha brutícia enganxada a la reixeta o al cistell, ompliu el cistell amb aigua calenta i una mica de líquid rentaplats i poseu ambdós elements en remull durant aproximadament 10 minuts.

4. Netegeu l'interior de l'aparell amb aigua calenta i una esponja no abrasiva.
5. Netegeu la resistència amb un raspall suau per retirar qualsevol resta de menjar.
6. Assegureu-vos que totes les parts estan netes i seques abans de tornar a utilitzar el producte.

Emmagatzematge

- Desconnecteu l'aparell i deixeu que es refredi.
- Assegureu-vos que totes les parts estan netes i seques abans de tornar a emmagatzemar el producte.

5. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problema	Possibles causes	Possible solució
E1	El sensor de temperatura no funciona	Poseu-vos en contacte amb el Servei Tècnic de Cecotec.
E2	Curtcircuit al sensor de temperatura	Poseu-vos en contacte amb el Servei Tècnic de Cecotec.
E3	Sobreescalfament del dispositiu	Poseu-vos en contacte amb el Servei Tècnic de Cecotec.

La fregidora d'aire no funciona	L'aparell no està endollat.	Connecteu l'aparell a una presa de corrent amb connexió a terra.
No noto la doble resistència	El producte no es cuina	Es recomana l'ús dels programes especials que compte amb funció de preescalfament per millorar el resultat final de la carn.
Els aliments cuinats a la fregidora estan crus.	Els ingredients són massa grans.	Poseu ingredients més petits al cistell. Els aliments es cuinen més ràpid si són petits.
	La temperatura seleccionada és massa baixa.	Augmenteu la temperatura del cuinat (vegeu l'apartat "Funcionament").
	El temps de preparació és massa curt.	Augmenteu el temps del cuinat (vegeu l'apartat "Funcionament").
Els ingredients s'han cuinat de manera desigual.	Alguns aliments requereixen ser agitats a meitat del procés de cuinat.	Els ingredients que s'amunteguen uns a sobre dels altres (per exemple, les patates fregides), s'han de sacsejar a meitat del temps de preparació. Consulteu l'apartat "Funcionament".
Els aliments no tenen un resultat cruixent en sortir de la fregidora d'aire.	Heu cuinat aliments pensats per ser fregits en una fregidora convencional.	Cuineu aliments de forn o unteu els aliments amb una mica d'oli per obtenir un resultat més cruixent.
El cistell no llisca correctament dins de l'aparell.	Hi ha massa ingredients al cistell.	No excediu la quantitat màxima permesa del cistell.
	La reixeta no està col·locada correctament dins del cistell.	Empenyeu la reixeta cap avall al cistell fins que sentiu un clic.
Surt fum blanc de dins de l'aparell.	Esteu cuinant aliments molt grassos.	Quan es cuinen aliments grassos a la fregidora d'aire, una gran quantitat d'oli es filtra al cistell. L'oli produeix fum blanc. Això no afecta l'aparell ni el resultat.
	El cistell encara conté greix d'usos previs.	El fum blanc és perquè el greix s'escalfa al cistell. Assegureu-vos de netejar-lo correctament després de cada ús.

Les patates fregides fresques es fregeixen de forma desigual a la fregidora d'aire.	No heu fet servir el tipus de patata correcta.	Utilitzeu patates fresques i assegureu-vos que es mantenen fermes durant el fregit. Utilitzeu patates de les varietats recomanades per a la fregidora d'aire.
	No heu netejat correctament les patates abans de fregir-les.	Esbandiu bé les patates en aigua durant 3 minuts per treure el midó i assequeu-les bé després.
Les patates fregides fresques no estan cruixents quan surten de la fregidora d'aire.	El punt cruixent de les patates dependrà de la quantitat d'aigua i d'oli.	Assegureu-vos d'assecar les patates abans d'afegir-hi l'oli.
		Talleu les patates a trossos més petits per obtenir resultats més cruixents.
		Afegiu una mica més d'oli per obtenir resultats més cruixents.

6. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Nom del producte: Cecofry&Grill Duoheat 10000
Referència: EU01_100842
Tensió nominal: 220-240 V
Freqüència nominal: 50/60 Hz
Capacitat del cistell: 10 L
Potència nominal d'entrada: 2800 W
Les especificacions tècniques poden canviar sense avís previ per millorar la qualitat del producte.
Fabricat a Xina | Dissenyat a Espanya

7. RECICLATGE D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS



Aquest símbol indica que, segons les normatives aplicables, el producte i/o la bateria s'han de llençar separatament dels residus domèstics. Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, caldrà extreure les piles/bateries/acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les autoritats locals.

Per obtenir informació detallada sobre la forma més adequada de llençar els aparells elèctrics i electrònics i/o les bateries corresponents, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals.
El compliment de les normes anteriors ajudarà a protegir el medi ambient.

8. GARANTIA I SAT

Cecotec respondrà davant l'usuari o consumidor final per les faltes de conformitat que hi hagi en el moment del lliurament del producte en els termes, condicions i terminis establerts per la normativa aplicable.

Es recomana que les reparacions siguin realitzades per personal qualificat.

Si detecteu una incidència amb el producte o teniu algun dubte, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció al Client de Cecotec a través del número de telèfon +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos d'aquest manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Queden reservats tots els drets. El contingut d'aquest manual no podrà, ni en part ni íntegrament, reproduir-se, emmagatzemar-se en un sistema de recuperació, transmetre's o distribuir-se per cap mitjà (electrònic, mecànic, fotocòpia, gravació o similar) sense la prèvia autorització de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Συσσκευή. Εικ. 1

1. Πίνακας ελέγχου αφής
2. Διαχωριστής τμημάτων
3. Γκριλ
4. Διπλή αντίσταση
5. Μπολ
6. Λαβή

Πίνακας ελέγχου Εικ. 2

1. Ένδειξη λειτουργίας θερμοκρασίας αριστερού τμήματος
2. Οθόνη για την ώρα και τη θερμοκρασία του αριστερού τμήματος
3. Ένδειξη λειτουργίας χρόνου του αριστερού τμήματος
4. Εικονίδιο αφής για την αύξηση του χρόνου και της θερμοκρασίας του αριστερού τμήματος
5. Εικονίδιο αφής για μείωση του χρόνου και της θερμοκρασίας του αριστερού τμήματος
6. Εικονίδιο αφής επιλογάς του αριστερού τμήματος (LEFT)
7. Εικονίδιο αφής λειτουργία «MATCH»
8. Εικονίδιο αφής λειτουργία «SYNC»
9. Προεπιλεγμένα προγράμματα:
 - a. Προθέρμανση
 - b. Μπριζόλα / Φιλέτο
 - c. Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες
 - d. Πίτσα
 - e. Φτερούγες / Μπούτια κοτόπουλου
 - f. Λαχανικά
 - g. Γλυκό
 - h. Αφυδάτωση
 - i. Ζύμωση
 - j. DIY (Χειροκίνητη λειτουργία)
10. Ένδειξη λειτουργίας θερμοκρασίας δεξιού τμήματος
11. Οθόνη για την ώρα και τη θερμοκρασία του δεξιού τμήματος
12. Ένδειξη λειτουργίας χρόνου του δεξιού τμήματος
13. Εικονίδιο αφής για μείωση του χρόνου και της θερμοκρασίας του δεξιού τμήματος
14. Εικονίδιο αφής για την αύξηση του χρόνου και της θερμοκρασίας του δεξιού τμήματος
15. Εικονίδιο αφής επιλογάς του δεξιού τμήματος (RIGHT)
16. Εικονίδιο αφής ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
17. Εικονίδιο επιλογής λειτουργίας θερμοκρασίας/χρόνου αριστερού τμήματος
18. Εικονίδιο επιλογής λειτουργίας θερμοκρασίας/χρόνου δεξιού τμήματος

Σημείωση:

Τα απεικονίσματα στο παρόν εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς στο προϊόν.

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή το προϊόν διαθέτει συσκευασία σχεδιασμένη για την προστασία της κατά τη μεταφορά. Αφαιρέστε τη συσκευή από το κουτί της και αποθηκεύστε το αρχικό κουτί και τις άλλες συσκευασίες σε ασφαλές μέρος. Αυτό θα σας βοηθήσει να αποφύγετε ζημιές στο προϊόν εάν χρειαστεί να το μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να πετάξετε την αρχική συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι ανακυκλώνετε όλα τα κομμάτια σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Εάν έχετε ερωτήσεις, επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.
- Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε τόσο το εξωτερικό όσο και το εσωτερικό της συσκευής και στεγνώστε το. Μην βρέχετε τα θερμαντικά στοιχεία.
- Καθαρίστε καλά το καλάθι και την βάση με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
- Τοποθετήστε την βάση σωστά στο καλάθι και επανατοποθετήστε το καλάθι στη συσκευή για να τη χρησιμοποιήσετε.
- Μην γεμίζετε τη συσκευή με λάδι ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Περιεχόμενα του κουτιού:

- Φριτέζα αέρος
- Οδηγίες χρήσης

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ**Χρήση της φριτέζας αέρος**

1. Τοποθετήστε τη φριτέζα σε μια επίπεδη, σταθερή, θερμοανθεκτική επιφάνεια, μακριά από τυχόν πισιλιές νερού ή πηγές θερμότητας.
2. Τοποθετήστε σωστά το καλάθι στη φριτέζα.
3. Εάν επιθυμείτε, τοποθετήστε το διαχωριστικό των τμημάτων ακολουθώντας τον άνω οδηγό στο εσωτερικό της δεξαμενής.
4. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στο προϊόν για να μην διακόπτεται η ροή του αέρα.
5. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε γειωμένη πρίζα, το εικονίδιο αφής ενεργοποίησης θα ανάψει.
6. Αφαιρέστε προσεκτικά το καλάθι από τη φριτέζα.
7. Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι.
8. Χρησιμοποιήστε τον πίνακα ελέγχου όπως περιγράφεται παρακάτω:

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τοποθετήστε το διαχωριστικό των τμημάτων ακολουθώντας τον ανώτερο οδηγό στο εσωτερικό του μπολ για να αποφύγετε να έρθει το διαχωριστικό σε άμεση επαφή με τις αντιστάσεις, καθώς μπορεί να δημιουργήσει ατυχήματα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ποτέ μην υπερβαίνετε την ένδειξη MAX στο καλάθι, μπορεί να επηρεαστεί το τελικό αποτέλεσμα και η ακεραιότητα του μηχανήματος.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Για ένα άριστο αποτέλεσμα στο φαγητό συνιστάται να γεμίζετε την επιφάνεια του καλαθιού χωρίς να στριμώχνετε το φαγητό, καθώς δεν θα μαγειρευτεί ομοιόμορφα.

Λειτουργία διπλής αντίστασης

Η συσκευή διαθέτει ένα διπλό θερμαντικό στοιχείο, το πάνω που παράγει περισσότερη θερμότητα και το κάτω που χρησιμοποιείται για την αύξηση της θερμοκρασίας της βάσης του καλαθιού. Για καλύτερα αποτελέσματα με τη χρήση και των δύο θερμαντικών στοιχείων, συνιστάται πάντα να χρησιμοποιείτε τα ειδικά προγράμματα με την προεπιλεγμένη λειτουργία προθέρμανσης.

Εικονίδιο αφής ενεργοποίησης (Εικονίδιο 16)

Μόλις το καλάθι και η βάση τοποθετηθούν σωστά στη φριτζά, θα ανάψει η ένδειξη λειτουργίας. Πατώντας το εικονίδιο ενεργοποίησης θα ρυθμίσετε την επιλογή κάθε καλαθιού πατώντας στο εικονίδιο αφής της επιθυμητής επιλογής τμήματος. Στην οθόνη ώρας και θερμοκρασίας θα εμφανιστεί η ένδειξη «----».

Επιλέξτε το τμήμα με το οποίο θέλετε να μαγειρέψετε. Το επιλεγμένο τμήμα θα σας δείξει τον προεπιλεγμένο χρόνο και τη θερμοκρασία στους 180°C και 15 λεπτά. Η θερμοκρασία και η ώρα εμφανίζονται εναλλάξ.

Εικονίδια αφής των προκαθορισμένων μενού (Εικονίδιο 9)

Αυτά τα εικονίδια σας επιτρέπουν να επιλέξετε από τα 10 προκαθορισμένα μενού. Μόλις γίνει η επιθυμητή επιλογή, οι αξίες του χρόνου μαγειρέματος και της θερμοκρασίας θα οριστούν από προεπιλογή (βλ. «Πίνακας προεπιλεγμένων μενού» στην παρούσα ενότητα). Οι αξίες του χρόνου και της θερμοκρασίας ρυθμίζονται χειροκίνητα πατώντας τα εικονίδια αφής για τον έλεγχο του χρόνου ή/και της θερμοκρασίας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Τα προγράμματα μπριζόλα, πίτσα και DIY είναι ειδικά προγράμματα με προκαθορισμένο χρόνο προθέρμανσης 5 λεπτών που δεν μπορούν να απενεργοποιηθούν. Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, η συσκευή θα ηχήσει αρκετές φορές και θα εμφανίσει την ένδειξη «ADD» για να υποδείξει ότι πρέπει να προστεθεί το φαγητό.

Εικονίδια αφής για την επιλογή της λειτουργίας θερμοκρασίας και χρόνου. (Εικονίδιο 17-18)

Πατήστε τα εικονίδια για την επιλογή της θερμοκρασίας και της λειτουργίας χρόνου που αντιστοιχούν σε κάθε τμήμα για να αλλάξετε το χρόνο ή τη θερμοκρασία.

Εικονίδια αφής για τον έλεγχο του χρόνου (Εικονίδιο 4-5-13-14)

Πατήστε τα εικονίδια για να αυξήσετε ή/και να μειώσετε τον χρόνο για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος σύμφωνα με τα επιτρεπόμενα εύρη (βλ. «Πίνακας προεπιλεγμένων μενού» στην παρούσα ενότητα) ανάλογα με το επιλεγμένο τμήμα.

Εικονίδια αφής για τον έλεγχο της θερμοκρασίας (Εικονίδιο 4-5-13-14)

Πατήστε τα εικονίδια για να αυξήσετε ή/και να μειώσετε τη θερμοκρασία για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος σύμφωνα με τα επιτρεπόμενα εύρη (βλ. «Πίνακας προεπιλεγμένων μενού» στην παρούσα ενότητα) ανάλογα με το επιλεγμένο τμήμα.

Εικονίδιο αφής λειτουργία «MATCH» (Εικονίδιο 7)

Η λειτουργία «MATCH» επιτρέπει την επιλογή του χρόνου και της θερμοκρασίας και των δύο τμημάτων ταυτόχρονα. Για να το κάνετε αυτό, επιλέξτε έναν από τα δύο τμήματα και πατήστε το εικονίδιο «MATCH» και οι δύο οθόνες θα εμφανίζουν την ίδια θερμοκρασία και ώρα.

Εικονίδιο αφής λειτουργία «SYNC» (Εικονίδιο 8)

Η λειτουργία «SYNC» επιτρέπει το συγχρονισμό του τέλους της διαδικασίας μαγειρέματος και στα δύο τμήματα. Για να το κάνετε αυτό, επιλέξτε τους χρόνους και τις θερμοκρασίες και των δύο τμημάτων και κάντε κλικ στο εικονίδιο «SYNC». Αυτό θα παραμείνει σταθερό. Κατά την έναρξη του μαγειρέματος, το τμήμα με τον μικρότερο χρόνο θα εμφανίσει στην οθόνη την ένδειξη «Hold» και θα περιμένει το τμήμα με τον μεγαλύτερο χρόνο για να τον χρησιμοποιήσει, μέχρι και οι δύο να έχουν τον ίδιο χρόνο για να τελειώσουν.

9. Για να βελτιωθεί το αποτέλεσμα ορισμένων τροφίμων, τα συστατικά μπορούν να ανακινηθούν στη μέση της διαδικασίας μαγειρέματος. Για να ανακινήσετε ή να γυρίσετε τα υλικά, τραβήξτε το καλάθι από τη συσκευή από τη λαβή και ανακινήστε ή γυρίστε τα υλικά στο καλάθι με λαβίδες. Τοποθετήστε το καλάθι ξανά στη φριτέζα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

- Να είστε πολύ προσεκτικοί όταν ανακινείτε το καλάθι, καθώς περιέχει καυτό φαγητό.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη, καθώς θα μπορούσαν να καταστρέψουν την επίστρωση στο εσωτερικό του καλαθιού.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Τα προγράμματα για μπριζόλες και DIY είναι ειδικά προγράμματα με προειδοποίηση για αναποδογύρισμα στη μέση του κύκλου μαγειρέματος. Όταν ο κύκλος μαγειρέματος φτάσει στο μέσο του, η συσκευή θα εκπέμψει ηχητικά σήματα και θα εμφανίσει την ένδειξη «TRN» για να υποδείξει ότι το φαγητό πρέπει να αναποδογυριστεί.
10. Όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα, έχει περάσει ο καθορισμένος χρόνος. Αφαιρέστε το καλάθι από τη συσκευή και τοποθετήστε το σε μια θερμοανθεκτική επιφάνεια. Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό είναι καλά μαγειρεμένο. Αν δεν έχουν ψηθεί αρκετά, βάλτε το καλάθι πίσω στη φριτέζα και προσθέστε μερικά λεπτά ακόμα.

11. Για να αφαιρέσετε τρόφιμα, π.χ. τηγανιτές πατάτες, αφαιρέστε το καλάθι από τη φριτέζα και τοποθετήστε το σε μια θερμοανθεκτική επιφάνεια. Χρησιμοποιήστε μη μεταλλικές λαβίδες για να αφαιρέσετε τα συστατικά. Προσέξτε για να μην καείτε. Μην γυρίζετε το καλάθι ανάποδα για να αφαιρέσετε τα τρόφιμα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

- Μην παραγεμίζετε το καλάθι; τηρήστε την ποσότητα που αναφέρεται στον πίνακα, ώστε να μην επηρεαστεί το αποτέλεσμα του μαγειρέματος.
- Μην αγγίζετε το καλάθι κατά τη λειτουργία ή αμέσως μετά για να αποφύγετε εγκαύματα. Κρατήστε το καλάθι μόνο από τη λαβή.

Πίνακας προεπιλεγμένων μενού

Εικονίδιο	Είδος	Προθέρμανση	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Εύρος θερμοκρασίας (min.-max.)	Εύρος χρόνου (min.-max.)	Σημειώσεις
	Προθέρμανση	-	200	4	160-200	3-10	-
	Φιλέτο*	Ναι, 5 λεπτά	200	8	170-200	1-30	Ειδοποίηση για γύρισμα τροφίμων (ADD) Ειδοποίηση γυρίσματος (TRN)
	Τηγανιτές πατάτες	-	195	18	160-200	1-60	-
	Πίτσα*	Ναι, 5 λεπτά	180	10	120-200	1-60	Ειδοποίηση για προσθήκη τροφίμων (ADD)
	Κοτόπουλο	-	200	25	100-200	1-60	-

	Λαχανικά	-	175	16	140-190	1-60	-
	Γλυκό	-	160	20	100-190	1-60	-
	Αφυδάτωση	-	55	6h	40-100	0,5h-24h	-
	Ζύμωση	-	40	1h	40-90	0,5h-24h	-
	DIY*	Ναι, 5 λεπτά	200	20	40-200	1-60	Ειδοποίηση για προσθήκη τροφίμων (ADD) Ειδοποίηση γυρίσματος (TRN)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Επειδή τα συστατικά μπορεί να διαφέρουν ως προς την προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και τη μάρκα, αυτό που εμφανίζεται στον πίνακα μπορεί να μην είναι το πιο κατάλληλο για τα συστατικά που χρησιμοποιείτε. Εάν είναι απαραίτητο, αλλάξτε τους χρόνους ή/και τις θερμοκρασίες για να προσαρμόσετε το μαγείρεμα.

*Τα ειδικά προγράμματα με την ένδειξη έχουν προθέρμανση 5 λεπτών που δεν μπορεί να επιλεγεί, όλα τα προγράμματα εκτός από το «Pizza» έχουν προειδοποίηση στη μέση του κύκλου μαγειρέματος για να γυρίσετε το φαγητό. Αυτή η προθέρμανση βελτιώνει το τελικό αποτέλεσμα του γεύματος.

Συμβουλές μαγειρικής

- Τα μικρότερα τρόφιμα απαιτούν λιγότερο χρόνο μαγειρέματος από τα μεγαλύτερα τρόφιμα.
- Μια μεγαλύτερη ποσότητα συστατικών απαιτεί μόνο ελαφρώς μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος και, αντίθετα, μια μικρότερη ποσότητα συστατικών απαιτεί μόνο ελαφρώς μικρότερο χρόνο μαγειρέματος.
- Η αφαίρεση των μικρότερων τροφίμων στη μέση του μαγειρέματος βελτιώνει το τελικό αποτέλεσμα και αποτρέπει το ομοιόμορφο μαγείρεμα των τροφίμων.

- Προσθέστε λίγο επιπλέον λάδι στις φρέσκες πατάτες για ένα πιο τραγανό αποτέλεσμα. Μαγειρέψτε το φαγητό στη φριτέζα μόλις προσθέσετε το λάδι.
- Μην ετοιμάζετε εξαιρετικά λιπαρά υλικά, όπως λουκάνικα, στη φριτέζα αέρος.
- Τα τρόφιμα που μπορούν να μαγειρευτούν στο φούρνο μπορούν επίσης να μαγειρευτούν στη φριτέζα αέρος.
- Η ιδανική ποσότητα πατάτας τηγανιτής πατάτας για μαγείρεμα είναι 500 γραμμάρια.
- Χρησιμοποιήστε προψημένη ζύμη για να ετοιμάσετε σνακ γρήγορα και εύκολα. Η προψημένη ζύμη απαιτεί λιγότερο χρόνο προετοιμασίας από τη χειροποίητη ζύμη.
- Τοποθετήστε ένα ταψί ή ένα πυρέξ στο καλάθι της φριτέζας αέρα αν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή μια κίς ή αν θέλετε να τηγανίσετε εύθραυστα ή γεμιστά φαγητά.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα αέρα για να ξαναζεστάνετε τα υλικά.

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Το καλάθι και η βάση έχουν αντικολητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ή λειαντικά προϊόντα για τον καθαρισμό του καλαθιού και/ή της βάσης, καθώς μπορεί να καταστραφεί η αντικολητική επιφάνεια.
- Μετά από κάθε χρήση, μην αφήνετε ζεστό φαγητό μέσα στη συσκευή, καθώς η συμπίκνωση μπορεί να επηρεάσει τα μεταλλικά μέρη της συσκευής.

1. Αποσυνδέστε την συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο και αφήστε την να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αφαιρέστε το καλάθι για να μπορέσει η συσκευή να κρυώσει πιο γρήγορα.

2. Καθαρίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα μαλακό υγρό πανί.
3. Καθαρίστε καλά το καλάθι και την βάση με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι. Συνιστούμε τη χρήση απολιπαντικού υγρού για την απομάκρυνση τυχόν υπόλοιπων βρωμιών.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Εάν υπάρχει βρωμιά κολλημένη στην βάση ή στο καλάθι, γεμίστε το καλάθι με ζεστό νερό και λίγο υγρό πιάτων και μουλιάστε το καλάθι και την βάση για περίπου 10 λεπτά.

4. Καθαρίστε καλά το καλάθι και τη σχάρα με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
5. Καθαρίστε τη θερμαντική αντίσταση με μια μαλακή βούρτσα για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα τροφών.
6. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή.

Αποθήκευση

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά πριν αποθηκεύσετε ξανά τη συσκευή.

5. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
E1	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας δεν λειτουργεί.	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.
E2	Βραχυκύκλωμα στον αισθητήρα θερμοκρασίας	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.
E3	Υπερθέρμανση της συσκευής	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.
Η φριτέζα αέρος δεν λειτουργεί	Το προϊόν δεν είναι συνδεδεμένο.	Συνδέετε τη συσκευή σε γειωμένη πρίζα.
Δεν παρατηρείτε τη διπλή αντίσταση	Το προϊόν δεν μαγειρεύεται	Συνιστάται η χρήση ειδικών προγραμμάτων με προθέρμανση για τη βελτίωση του τελικού αποτελέσματος του κρέατος.
Τα τρόφιμα που μαγειρεύονται στη φριτέζα είναι άψητα.	Τα συστατικά είναι πολύ μεγάλα.	Τοποθετήστε μικρότερα υλικά στο καλάθι. Το φαγητό μαγειρεύεται γρηγορότερα αν είναι μικρό.
	Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Αυξήστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος (βλέπε ενότητα “Λειτουργία”).
	Ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ σύντομος.	Αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος (βλέπε ενότητα “Λειτουργία”).
Τα υλικά δεν έχουν μαγειρευτεί ομοιόμορφα.	Ορισμένα συστατικά πρέπει να ανακινούνται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Συστατικά που συσσωρεύονται το ένα πάνω στο άλλο (π.χ. τηγανητές πατάτες) θα πρέπει να ανακινούνται στα μισά του μαγειρέματος. Βλέπε ενότητα “Λειτουργία”.

Το φαγητό δεν είναι τραγανό όταν βγαίνει από τη φριτέζα.	Μαγειρέψατε τρόφιμα που προορίζονται για τηγάνισμα σε κλασική φριτέζα.	Ψήστε τρόφιμα φούρνου ή αλείψτε τα με λίγο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Το καλάθι δεν γλιστράει σωστά μέσα στην συσκευή.	Υπάρχουν πάρα πολλά συστατικά στο καλάθι.	Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη ποσότητα που επιτρέπεται στο καλάθι.
	Η βάση δεν είναι σωστά τοποθετημένη μέσα στο καλάθι.	Σπρώξτε την βάση προς τα κάτω στο καλάθι μέχρι να ακούσετε ένα κλικ.
Βγαίνει λευκός καπνός από το εσωτερικό της συσκευής.	Μαγειρεύετε πολύ λιπαρά φαγητά.	Όταν μαγειρεύετε λιπαρά τρόφιμα στη φριτέζα αέρος, μεγάλη ποσότητα λαδιού εισχωρεί στο καλάθι. Το λάδι παράγει λευκό καπνό. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το αποτέλεσμα.
	Το καλάθι περιέχει ακόμα λίπος από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός οφείλεται στο λίπος που θερμαίνεται στο καλάθι. Φροντίστε να το καθαρίζετε σωστά μετά από κάθε χρήση.
Οι φρέσκες πατάτες δεν τηγανίζονται ομοιόμορφα στη φριτέζα αέρος.	Δεν χρησιμοποιήσατε το σωστό είδος πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι παραμένουν σταθερές κατά το τηγάνισμα. Χρησιμοποιήστε πατάτες των ποικιλιών που συνιστώνται για τη φριτέζα αέρος.
	Δεν έχετε καθαρίσει σωστά τις πατάτες πριν από το τηγάνισμα.	Ξεπλύνετε καλά τις πατάτες σε νερό για 3 λεπτά για να αφαιρέσετε το άμυλο και στη συνέχεια στεγνώστε καλά.
Οι φρέσκες πατάτες δεν είναι τραγανές όταν βγαίνουν από τη φριτέζα αέρος.	Η τραγανότητα των πατατών εξαρτάται από την ποσότητα του νερού και του λαδιού.	Φροντίστε να στεγνώσετε τις πατάτες πριν προσθέσετε το λάδι.
		Κόψτε τις πατάτες σε μικρότερα κομμάτια για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
		Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.

6. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Όνομα προϊόντος: Cecofry&Grill Duoheat 10000

Στοιχεία αναφοράς: EU01_100842

Ονομαστική τάση: 220-240 V

Ονομαστική συχνότητα: 50/60 Hz

Χωρητικότητα καλαθιού: 10 L

Ονομαστική ισχύς της βούρτσας: 2800 W

Οι τεχνικές προδιαγραφές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.

Κατασκευασμένο στην Κίνα | Σχεδιασμένο στην Ισπανία

7. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, το προϊόν ή/και η μπαταρία πρέπει να απορρίπτονται χωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν αυτό το προϊόν φτάσει στο τέλος της λειτουργικής του ζωής, θα πρέπει να αφαιρέσετε τις μπαταρίες/συσσωρευτές και να το μεταφέρετε σε ένα σημείο συλλογής που έχει οριστεί από τις τοπικές αρχές.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο σωστής απόρριψης των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών και/ή των μπαταριών, οι καταναλωτές θα πρέπει να απευθύνονται στις τοπικές αρχές. Η τήρηση των ανωτέρω οδηγιών θα συμβάλει στην προστασία του περιβάλλοντος.

8. ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

Η Cecotec θα φέρει ευθύνη έναντι του τελικού χρήστη ή του καταναλωτή για τυχόν έλλειψη συμμόρφωσης που υφίσταται κατά τη στιγμή της παράδοσης του προϊόντος σύμφωνα με τους όρους, τις προϋποθέσεις και τις προθεσμίες που καθορίζονται από τους ισχύοντες κανονισμούς. Συνιστάται οι επισκευές να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό.

Εάν διαπιστώσετε κάποιο περιστατικό με το προϊόν ή έχετε οποιαδήποτε απορία, επικοινωνήστε με την επίσημη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της Cecotec στο +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας των κειμένων του παρόντος εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Όλα τα δικαιώματα διατηρούνται. Το περιεχόμενο της παρούσας έκδοσης δεν επιτρέπεται, εν όλω ή εν μέρει, να αναπαραχθεί, να αποθηκευτεί σε σύστημα αναπαραγωγής, να μεταδοθεί ή να κυκλοφορήσει με οποιονδήποτε τρόπο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφημένο ή παρόμοιο) χωρίς την άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

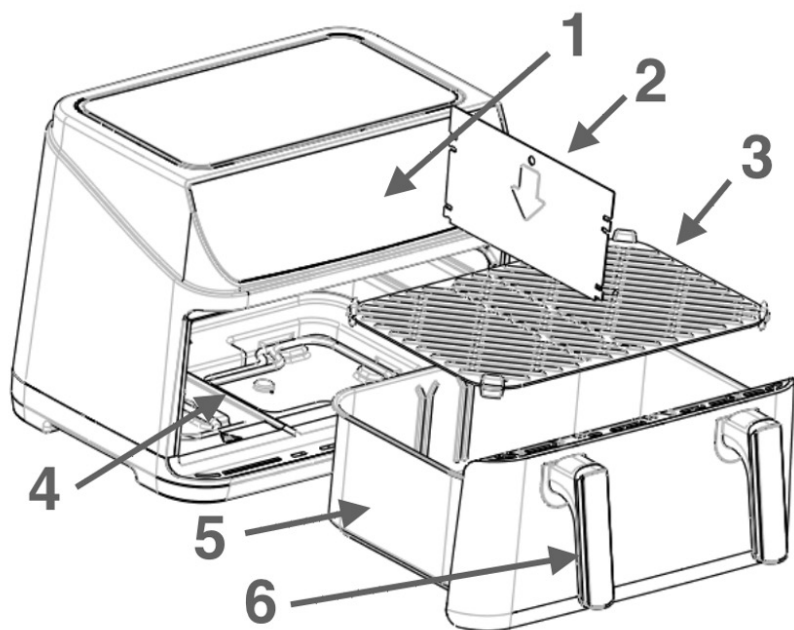


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

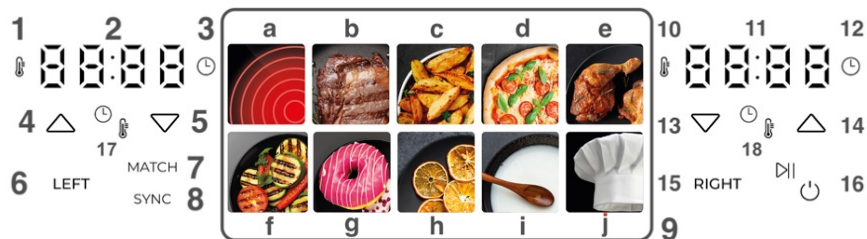


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)
AP01240725

