

cecotec

CECOFRY DUOLEVEL 10000

Freidora de aire/ Air fryer



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Handleiding
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Kullanma kılavuzu
Οδηγίες χρήσης
Manual d'instruccions
Használati útmutató
تاميل عتال ليلد

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	
2. Antes de usar	
3. Funcionamiento	
4. Limpieza y mantenimiento	
5. Resolución de problemas	
6. Copyright	

INDEX

1. Parts and components	
2. Before use	
3. Operation	
4. Cleaning and maintenance	
5. Troubleshooting	
6. Copyright	

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	
2. Avant utilisation	
3. Fonctionnement	
4. Nettoyage et entretien	
5. Résolution de problèmes	
6. Copyright	

INDEX

1. Teile und Komponenten	
2. Vor der Verwendung	
3. Bedienung	
4. Reinigung und Wartung	
5. Problemlösung	
6. Urheberrecht	

INDICE

1. Parti e componenti	
2. Prima dell'uso	
3. Funzionamento	
4. Pulizia e manutenzione	
5. Risoluzione dei problemi	
6. Copyright	

ÍNDICE

4	1. Peças e componentes	59
5	2. Antes de usar	60
5	3. Funcionamento	60
11	4. Limpeza e manutenção	66
12	5. Resolução de problemas	67
14	6. Copyright	69

INDEX

15	1. Onderdelen en componenten	70
16	2. Voor gebruik	71
16	3. Bediening	71
22	4. Reiniging en onderhoud	77
23	5. Probleemoplossing	78
25	6. Auteursrecht	80

INDEKS

26	1. Części i komponenty	81
27	2. Przed użyciem	82
27	3. Działanie	82
33	4. Czyszczenie i konserwacja	88
34	5. Rozwiązywanie problemów	89
36	6. Prawa autorskie	91

OBSAH

37		92
38	1. Díly a komponenty	92
38	2. Před použitím	93
44	3. Provoz	93
45	4. Čištění a údržba	98
47	5. Řešení problémů	99
	6. Autorská práva	101

DIZIN

48		
49	1. Parçalar ve bileşenler	102
49	2. Kullanmadan önce	103
55	3. Operasyon	103
56	4. Temizlik ve bakım	109
58	5. Problem çözme	110
	6. Telif Hakkı	111

INDEX

1. Alkatrészek és alkatrészek	112
2. Használat előtt	113
3. Működés	113
4. Tisztítás és karbantartás	119
5. Problémamegoldás	120
6. Szerzői jog	122

ÍNDÉX

1. Peces i components	123
2. Abans de fer servir	124
3. Funcionament	124
4. Neteja i manteniment	130
5. Resolució de problemes	131
6. Copyright	133

ΔΕΙΚΤΗΣ

1. Μέρη και εξαρτήματα	134
2. Πριν από τη χρήση	135
3. Λειτουργία	136
4. Καθαρισμός και συντήρηση	144
5. Επίλυση προβλημάτων	146
6. Πνευματικά δικαιώματα	149

فهرس

١. الأجزاء والمكونات	١٥٠
٢. قبل الاستخدام	١٥١
٣. التشغيل	١٥١
رف مزدوج	١٥٥
٤. التنظيف والصيانة	١٥٥
٥. حل المشكلات	١٥٦
٦. حقوق الطبع والنشر	١٥٨

NOTA

EU01_109329 CECOFRY DUOLEVEL 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.

GR • Η κωδικοποίηση σε αυτό το εγχειρίδιο είναι γενική και ισχύει για όλες τις παραλλαγές κώδικα της συσκευής.

CAT • La codificació del manual és genèrica i s'aplica a totes les variants de codis de l'aparell.

HU • Ez a kézikönyv egységes kódolást használ, amely az eszköz minden típusára érvényes

زاد جلاب قصاص الخا اي ج جربلا تام لي عتلا تاري غتم عيم ج يل ع قبطن يو اماع ليل دل • ي ب ر ع

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Dispositivo

Fig. 1

1. Cuerpo de la freidora
2. Panel de control
3. Selector
4. Salida del aire
5. Cubetas antiadherentes
6. Placas antiadherentes (una para cada cubeta)
7. Rejillas apilables (una para cada cubeta)

Panel de control

Fig. 2

1. Icono táctil de encendido/apagado
2. Icono táctil "1"
3. Icono táctil de la función Sync
4. Icono táctil "2"
5. Icono táctil de la función Match
6. Icono táctil de Temperatura
7. Icono táctil de tiempo
8. Icono táctil START/STOP
9. Programas predeterminados
 - a. Patatas fritas
 - b. Verduras
 - c. Empanadillas
 - d. Postre
 - e. Alitas / muslos de pollo
 - f. Filete
 - g. DIY (Función manual)
 - h. Deshidratado
 - i. Fermentación
 - j. Pescado
10. Pantalla

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica Oficial de Cecotec.
- No retire el número de serie del producto, para mantener una correcta trazabilidad de su equipo en caso de solicitar asistencia.
- Retire y deseche todo el material de embalaje, así como las pegatinas y la cinta adhesiva del aparato.
- Saque todos los accesorios de la caja y lea atentamente este manual. Preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento, advertencias e indicaciones de seguridad para evitar lesiones o daños materiales.
- Lave las cubetas, las placas y las rejillas con agua caliente y un poco de jabón. Después, enjuague todas las piezas y séquelas bien.

Contenido de la caja

- Freidora de aire
- Rejilla x2
- Este 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 los cestillos en la freidora de aire correctamente.
3. No coloque ningún objeto encima del producto para evitar interrumpir el flujo de aire.
4. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra, el icono táctil de encendido se iluminará.

5. Extraiga el/los cestillos de la freidora de aire con cuidado.
6. Introduzca los ingredientes.
7. Utilice el panel de control como se detalla a continuación:

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 sino este no se cocinará uniformemente.

Icono táctil de encendido/apagado

Pulse este icono para encender/apagar el aparato o para cancelar todas las funciones.

Icono táctil "1"

Controla la cubeta superior.

Icono táctil "2"

Controla la cubeta inferior.

Icono táctil de Temperatura

Pulse este botón y, a continuación, gire el selector para ajustar la temperatura de cocción antes o durante el cocinado.

Icono táctil de tiempo

Púlselo y, a continuación, gire el selector para ajustar el tiempo. Esto puede hacerlo antes o durante el cocinado.

Función Sync

Esta función permite que se sincronicen ambas cubetas para que terminen al mismo tiempo, aunque cada una tenga un tiempo de cocinado diferente. En ese caso, en la pantalla aparecerá la palabra "Hold" lo que indica que una zona estará cocinando, mientras que la otra zona estará en espera hasta que los tiempos se sincronicen.

1. Coloque los ingredientes en las cubetas y, después, inserte las cubetas en la freidora.
2. Seleccione la cubeta 1 y escoja el menú deseado girando el selector. A continuación, pulse el icono táctil de temperatura y gire el selector para escoger la temperatura que desee. Después, pulse el icono táctil de tiempo y gire el selector para escoger el tiempo.

3. Seleccione la cubeta 2 y escoja el menú deseado girando el selector. A continuación, pulse el icono táctil de temperatura y gire el selector para escoger la temperatura que desee. Después, pulse el icono táctil de tiempo y gire el selector para escoger el tiempo.

Nota: Puede seleccionar un programa predeterminado diferente para la cubeta 2.

4. Pulse el icono táctil de la función Sync y, a continuación, pulse el icono de inicio/pausa para que se ponga en marcha el cocinado de mayor duración. La otra cubeta mostrará «Hold». Esta se pondrá en marcha cuando a ambas les quede el mismo tiempo restante.

NOTA: Si decide que los alimentos de una de las cubetas han terminado de cocinarse antes de que finalice el tiempo de cocción, puede pararla. Para ello, seleccione esa cubeta y pulse el icono de inicio/pausa.

5. Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá «COOL» durante 60 segundos.
6. Retire los ingredientes volcándolos o utilizando pinzas/utensilios con punta de silicona.

Función Match MATCH

Pulse este icono para que los ajustes de la cubeta 2 se adapten automáticamente a los ajustes seleccionados para la cubeta 1 y así poder cocinar una mayor cantidad del mismo alimento, o cocinar diferentes alimentos utilizando el mismo menú, temperatura y tiempo.

1. Coloque los ingredientes en las cubetas y, después, inserte las cubetas en la freidora.
2. Seleccione la cubeta 1 y escoja el menú deseado girando el selector. A continuación, pulse el icono táctil de temperatura y gire el selector para escoger la temperatura que desee. Después, pulse el icono táctil de tiempo y gire el selector para escoger el tiempo.
3. Pulse el icono de la función Match para copiar los ajustes de la cubeta 1 en la cubeta 2. Seguidamente, pulse el icono de inicio/pausa para iniciar el cocinado en ambas cubetas.
4. Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá «COOL» durante 60 segundos.
5. Retire los ingredientes volcándolos o utilizando pinzas/utensilios con punta de silicona.

NOTA: Si utilizando la función Sync o Match abre una de las cubetas, la otra se detendrá automáticamente para que la cocción siga terminando al mismo tiempo. Se retomará al volver a insertarla.

Icono táctil START/STOP

Tras girar el selector para seleccionar la función deseada, inicie la cocción pulsando el icono START/STOP. De igual manera, pulse este icono para detener la cocción.

Finalizar el tiempo de cocción en una cubeta (cuando las dos están en marcha)

1. Seleccione la cubeta cuyo cocinado desea detener.
2. Pulse el icono táctil de inicio/pausa para finalizar la cocción.
3. Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá «COOL» durante 60 segundos.

Pausar el cocinado

La cocción se detendrá automáticamente cuando se retire una de las cubetas. Se retomará al volver a insertarla.

Poner en marcha las dos cubetas al mismo tiempo pero que no terminen a la vez

1. Seleccione la cubeta 1 y, después, escoja el menú deseado girando el selector. A continuación, pulse el icono táctil de temperatura y gire el selector para escoger la temperatura que desee.
 2. Después, pulse el icono táctil de tiempo y gire el selector para escoger el tiempo que desee.
 3. Seleccione la cubeta 2 y repita los pasos 1 y 2.
 4. Seguidamente, pulse el icono de inicio/pausa para iniciar el cocinado en ambas cubetas.
- NOTA: Si decide que los alimentos de una de las cubetas han terminado de cocinarse antes de que finalice el tiempo de cocción, puede pararla. Para ello, seleccione esa cubeta y pulse el icono de inicio/pausa.
5. Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá «COOL» durante 60 segundos.
 6. Retire los ingredientes volcándolos o utilizando pinzas/utensilios con punta de silicona.

Modo de espera

Después de 10 minutos sin interacción con el panel de control, la unidad entrará en modo de espera.

Programas predeterminados

Nombre de la función	Icono	Temp. por defecto (°C)	Tiempo por defecto (min)	Rango de tiempo	Rango de temperatura
Patatas fritas		200	25	1 ~ 60 min	160 °C ~210 °C
Verduras		200	20	1 ~ 60 min	140 °C ~210 °C
Empanadillas		190	20	1 ~ 40 min	160 °C ~210 °C
Postres		180	25	1~60 min	120 °C ~210 °C
Muslos de pollo		200	23	1~ 60 min	100 °C ~210 °C
Filetes		210	13	1 ~30min	170 °C ~210 °C
Deshidratar		55	6h	1h ~24 h	35 °C ~ 100°C
Fermentar		80	8h	1h ~ 24 h	35 °C ~ 100°C
Pescados		180	20	1 ~ 60 min	150° °C ~210 °C
Manual		210	20	1 - 60 min	35 °C ~210 °C

Doble estante

Utilizando las rejillas apilables se pueden preparar hasta 4 recetas a la vez, 2 por cubeta.

1. Introduzca los ingredientes en las cubetas, en la placa antiadherente.
2. Coloque las rejillas apilables por encima y añada el otro alimento en ellas.
3. Después, inserte las cubetas en la freidora de aire.

NOTA: Tenga en cuenta que al cocinar a doble estante, los tiempos de cocción se deben alargar ligeramente ya que hay mayor cantidad de alimento en el interior de la cubeta. Por otro lado, el alimento que se encuentre encima de la rejilla apilable se cocinará más rápidamente. Cuando esté cocinado, utilice pinzas/utensilios con punta de silicona para retirarlo y deje que el alimento que se encuentra debajo continúe cocinándose si fuera necesario. No retire la rejilla, ya que estará caliente.

Consejos

1. Para obtener los mejores resultados, coloque siempre las verduras en la mitad inferior de las cubetas, sobre la placa, y las proteínas en la mitad superior utilizando las rejillas apilables. Siga esta recomendación también para la cocción a doble estante.
2. Para un dorado uniforme, asegúrese de que los ingredientes estén dispuestos en una capa uniforme, sin superponerse. Si los ingredientes se superponen, asegúrese de agitarlos de manera regular durante el tiempo de cocción establecido.
3. El tiempo y la temperatura se pueden ajustar en cualquier momento durante el proceso de cocción. Solo tiene que seleccionar la cubeta que desea ajustar, pulsar el icono de la temperatura o del tiempo y ajustar estos valores con el selector.
4. Para adaptar las recetas de un horno tradicional, reduzca la temperatura 5°C. Compruebe los alimentos con frecuencia para evitar que se cocinen en exceso.
5. Es posible que el ventilador de la freidora haga que algunos alimentos muy ligeros se desplacen (por ejemplo, cortes finos de manzana, para deshidratarla). Para evitarlo, realice cortes más gruesos.
6. Las placas elevan los ingredientes en los cestillos para que el aire pueda circular por debajo y por alrededor, lo que permite obtener resultados uniformes y crujientes.
7. Tras seleccionar el menú que desea, puede pulsar el icono de inicio/pausa para que comience la cocción. La freidora se pondrá en marcha con el tiempo y la temperatura ajustados por defecto.
8. Para obtener los mejores resultados con verduras y patatas, puede añadir un poco de aceite.
9. Compruebe el progreso durante la cocción y retire los alimentos cuando hayan alcanzado el nivel de dorado deseado.
10. Retire los alimentos una vez finalizado el tiempo de cocción para evitar que se cocinen en exceso.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Las cubetas, las placas y las rejillas son las únicas piezas que se pueden lavar en el lavavajillas. No obstante, para prolongar la vida útil de los accesorios recomendamos lavarlos a mano. No introduzca el cuerpo de la freidora en el lavavajillas.
- Limpie la freidora después de cada uso. Desenchúfela de la toma de corriente y espere a que se enfríe por completo antes de limpiarla.
- Si quedan restos de comida pegados en las rejillas o en las placas, ponga estos elementos en un fregadero con agua tibia y jabón y déjelos en remojo.
- Cuerpo de la freidora: Limpie el cuerpo de la freidora y el panel de control con un paño húmedo. No sumerja el cuerpo de la freidora en ningún líquido ni lo meta en el lavavajillas.
- Periódicamente, limpie el interior de la freidora con un paño húmedo para eliminar cualquier resto de grasa o salpicadura. Asegúrese de que la freidora esté desenchufada y completamente fría antes de limpiarla por dentro.
- Verifique que el elemento calefactor esté libre de restos de comida. Si es necesario, límpielo suavemente con un paño seco o un cepillo suave, siempre con la freidora desenchufada y fría.

Advertencias

- Nunca sumerja el cuerpo principal de la freidora en agua u otro líquido.
- No utilice estropajos metálicos, productos de limpieza abrasivos o cepillos duros, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible Causa	Posible Solución
La freidora no se enciende.	No está correctamente enchufada.	Asegúrese de que el enchufe está bien conectado a la toma de corriente.
La comida no se cocina correctamente.	Temperatura o tiempo de cocción incorrectos.	Consulte la tabla de funciones recomendada o ajuste la temperatura y el tiempo según el tipo y cantidad de alimento.
	Cestillo demasiado lleno.	Cocine los alimentos en lotes más pequeños para asegurar una cocción uniforme.
	Alimentos no colocados correctamente.	Asegúrese de que los alimentos estén distribuidos de manera uniforme en el cestillo, sin amontonarse.
	Algunos alimentos requieren ser volteados.	Para algunos alimentos (como patatas fritas o nuggets), es necesario voltearlos a mitad de cocción para que se doren uniformemente.
La comida se quema por fuera y está cruda por dentro.	Temperatura demasiado alta.	Reduzca la temperatura y aumente ligeramente el tiempo de cocción.
	Alimentos demasiado gruesos.	Corte los alimentos en trozos más pequeños o finos para asegurar una cocción completa.

Sale humo blanco por la freidora.	Exceso de grasa en la cesta.	Vacíe el exceso de grasa del cestillo. En cocciones con alimentos grasos, puede ser necesario vaciar la grasa acumulada durante el proceso.
	Residuos de comida quemados en la freidora.	Limpie la freidora regularmente para evitar la acumulación de residuos quemados.
Sale humo oscuro o huele a quemado.	Alimentos quemándose.	Apague la freidora inmediatamente. Verifique si la comida se ha quemado y reduzca el tiempo o la temperatura en futuras cocciones.
	Residuos de comida quemados en el interior.	Limpie a fondo la freidora, incluyendo el interior y el elemento calefactor, para eliminar cualquier residuo quemado.
La freidora hace mucho ruido.	La freidora no está sobre una superficie estable.	Coloque la freidora sobre una superficie plana y estable.
El cestillo no se desliza suavemente.	Residuos de comida o grasa en los raíles.	Limpie los raíles y bordes del cestillo y la freidora para eliminar cualquier residuo que dificulte el deslizamiento.
	El cestillo no está correctamente colocado.	Asegúrese de que la cesta esté correctamente alineada y encajada en su posición.
Olor a plástico nuevo las primeras veces.	Es normal en los primeros usos.	Este olor suele desaparecer tras los primeros usos. Puede hacer un ciclo de precalentamiento con limón o vinagre para ayudar a eliminarlo.

6. 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. Air fryer main body
2. Control panel
3. Knob
4. Air outlet
5. Non-stick baskets
6. Non-stick crisper plates (one for each basket)
7. Stackable racks (one for each basket)

Control panel

Fig. 2

1. Power touch icon
2. "1" touch icon
3. Sync function touch icon
4. "2" touch icon
5. Match function touch icon
6. Temperature touch icon
7. Time touch icon
8. START/PAUSE touch icon
9. Preset menus
 - a. Frozen chips
 - b. Vegetables
 - c. Turnovers
 - d. Dessert
 - e. Chicken wings / thighs
 - f. Steak
 - g. DIY (manual function)
 - h. Dehydration
 - i. Fermentation
 - j. Fish
10. Display

NOTE:

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

2. BEFORE USE

- This appliance comes in a packaging designed to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging materials in a safe place to prevent damage to the appliance if you need to transport it in the future. If you wish to dispose of the original packaging, make sure all items are recycled properly.
- Check that all parts and components are included and in good condition. If any of them are missing or damaged, please contact the Cecotec's Official Technical Support Service immediately.
- Do not remove the product's serial number in order to keep proper traceability in case you need technical assistance.
- Remove and discard all packaging material, stickers and adhesive tape from the device.
- Remove all accessories from the box and read this manual carefully. Pay special attention to the operating instructions, warnings and safety indications to avoid injuries or damage to property.
- Wash the baskets, crisper plates and racks with hot water and a little soap. Then rinse all parts thoroughly and dry them well.

Box content

- Air fryer
- Rack x2
- 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 baskets in the air fryer correctly.
3. Do not place any objects on top of the product to avoid interrupting the air flow.
4. Connect the power cable to an earthed outlet, the power touch icon will illuminate.
5. Remove the basket(s) from the air fryer carefully.
6. Put the ingredients.
7. Use the control panel as follows:

ENGLISH

NOTE: never exceed the MAX indicator on the basket. The final result and the integrity of the machine could be affected.

TIP: to ensure perfect cooking results, it is recommended that you avoid overfilling the surface of the basket with food, otherwise the food will not be cooked evenly.

Power icon

Press this icon to switch the appliance on/off or to cancel all functions.

"1" touch icon

Controls the upper basket.

"2" touch icon

Controls the lower basket.

Temperature touch icon

Press this button and then turn the knob to set the cooking temperature before or during cooking.

Time touch icon

Press it and then turn the knob to set the desired cooking time. This can be done before or during cooking.

Sync function

This function allows both baskets to be synchronized so that they finish at the same time, even though each has a different cooking time. In that case, the display will show "Hold" indicating that one zone will be cooking, while the other zone will be on hold until the times are synchronized.

1. Place the ingredients in the baskets, then insert them into the air fryer.
2. Select cell 1 and choose the desired menu by turning the selector. Then press the temperature touch icon and turn the dial to choose the desired temperature. Then press the time touch icon and turn the selector to choose the time.
3. Select cell 2 and choose the desired menu by turning the selector. Then press the temperature touch icon and turn the dial to choose the desired temperature. Then press the time touch icon and turn the selector to choose the time.

Note: You can select a different default program for basket 2.

4. Press the Sync function touch icon and then press the Start/Pause touch icon to start the longest cooking time. The other basket will show "Hold". It will start when both have the same amount of time remaining.

NOTE: If you decide that the food in one of the baskets has finished cooking before the end of the cooking time, you can stop it. To do this, select that basket and press the Start/Pause touch icon.

5. When cooking is finished, the appliance will beep and "COOL" will appear on the display for 60 seconds.
6. Remove the ingredients by tipping them over or using tongs/silicone-tipped utensils.

Match function MATCH

Press this icon to automatically adapt the settings of basket 2 to the settings selected for basket 1 so that you can cook a larger quantity of the same food, or cook different foods using the same menu, temperature and time.

1. Place the ingredients in the baskets, then insert them into the air fryer.
2. Select cell 1 and choose the desired menu by turning the selector. Then press the temperature touch icon and turn the dial to choose the desired temperature. Then press the time touch icon and turn the selector to choose the time.
3. Press the Match function icon to copy the settings from basket 1 to basket 2. After that, press the Start/Pause touch icon to start cooking in both baskets.
4. When cooking is finished, the appliance will beep, and the display will show "COOL" for 60 seconds.
5. Remove the ingredients by tipping them over or using tongs/silicone-tipped utensils.

NOTE: If you use the Sync or Match function to open one of the baskets, the other one will stop automatically so that cooking will continue to finish at the same time. It will be resumed when it is reinserted.

START/PAUSE touch icon

After turning the selector to select the desired function, start cooking by pressing the Start/Pause touch icon. Similarly, press this icon to stop cooking.

End of cooking time in one basket (when both are running) End of cooking time in one basket (when both are running)

1. Select the flask whose cooking is to be stopped.

ENGLISH

2. Press the Start/Pause touch icon to end cooking.
3. When cooking is finished, the appliance will beep, and the display will show "COOL" for 60 seconds.

Pausing the cooking process

Cooking will stop automatically when one of the baskets is removed. It will be resumed when it is reinserted.

Starting both baskets at the same time but having them finish cooking at different times.

1. Select cell 1 and then select the desired menu by turning the selector. Then press the temperature touch icon and turn the dial to choose the desired temperature.
2. Then press the time touch icon and turn the selector to choose the desired time.
3. Select cell 2 and repeat steps 1 and 2.
4. After that, press the Start/Pause touch icon to start cooking in both baskets.

NOTE: If you decide that the food in one of the baskets has finished cooking before the end of the cooking time, you can stop it. To do this, select that basket and press the Start/Pause touch icon.

5. When cooking is finished, the appliance will beep, and the display will show "COOL" for 60 seconds.
6. Remove the ingredients by tipping them over or using tongs/silicone-tipped utensils.

Standby mode

After 10 minutes without interaction with the control panel, the unit will enter standby mode.

Preset programmes

Name of the function	Symbol	Default temp. (°C)	Default time (min)	Time range	Temperature range
Frozen chips		200	25	1 ~ 60 min	160 °C ~ 210 °C
Vegetables		200	20	1 ~ 60 min	140 °C ~ 210 °C
Turnovers		190	20	1 ~ 40 min	160 °C ~ 210 °C
Desserts		180	25	1 ~ 60 min	120 °C ~ 210 °C
Chicken drumsticks		200	23	1 ~ 60 min	100 °C ~ 210 °C
Steaks		210	13	1 ~ 30 min	170 °C ~ 210 °C
Dehydrate		55	6 h	1 h ~ 24 h	35 °C ~ 100 °C
Ferment		80	8 h	1 h ~ 24 h	35 °C ~ 100 °C
Fish		180	20	1 ~ 60 min	150° °C ~210 °C
Manual		210	20	1 - 60 min	35 °C ~ 210 °C

Double shelf

Using the stackable racks, up to 4 recipes can be prepared at the same time, 2 per basket.

1. Place the ingredients in the basket on the non-stick crisper plate.
2. Place the stackable racks on top and add the other food on them.
3. Then, insert the baskets into the air fryer.

NOTE: Please note that when cooking on a double rack, cooking times should be slightly longer as there is a larger amount of food inside the basket. On the other hand, the food on top of the stacking rack will cook faster. When cooked, use silicone-tipped tongs/utensils to remove it and allow the food underneath to continue cooking if necessary. Do not remove the grille, since will be hot.

Tips

1. For best results, always place vegetables in the lower half of the baskets on the crisper plate and proteins in the upper half using the stackable racks. Follow this recommendation also for double-shelf cooking.
2. For even browning, make sure the ingredients are arranged in an even layer, without overlapping. If the ingredients overlap, be sure to stir them regularly during the set cooking time.
3. The time and temperature can be adjusted at any time during the cooking process. Simply select the basket you wish to adjust, press the temperature or time icon and set these values with the selector.
4. To adapt recipes for a traditional oven, reduce the temperature by 5°C. Check food frequently to avoid overcooking.
5. It is possible that the air fryer's fan may cause some very light foods to shift (e.g., thin cuts of apple, to dehydrate it). To avoid this, make thicker cuts.
6. The crisper plates lift the ingredients in the baskets so that air can circulate underneath and around them, resulting in even and crispy results.
7. After selecting the desired menu, you can press the Start/Pause touch icon to start cooking. The air fryer will start at the default time and temperature.
8. For best results with vegetables and potatoes, you can add a little oil.
9. Check the progress during cooking and remove the food when it has reached the desired browning level.
10. Remove food at the end of the cooking time to prevent overcooking.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- The baskets, crisper plates and racks are the only parts that can be washed in the dishwasher. However, to prolong the life of the accessories, we recommend washing them by hand. Do not put the air fryer body in the dishwasher.
- Clean the air fryer after every use. Unplug it from the power socket and wait for it to cool down completely before cleaning.
- If food remains stuck to the racks or baskets, place them in a sink with warm, soapy water and let them soak.
- Air fryer body: Clean the air fryer body and control panel with a damp cloth. Do not immerse the air fryer body in any liquid or put it in the dishwasher.
- Periodically wipe the inside of the air fryer with a damp cloth to remove any grease or spatter. Make sure the air fryer is unplugged and completely cool before cleaning the inside of the air fryer.
- Check that the heating element is free of food debris. If necessary, clean it gently with a dry cloth or soft brush, always with the air fryer unplugged and cool.

WARNINGS:

- Never immerse the main body in water or any other liquid.
- Do not use metallic scouring pads, abrasive cleaning agents or hard brushes, as they may damage the non-stick coating.

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Possible solution
The air fryer does not turn on.	It is not plugged in correctly.	Make sure that the plug is properly connected to the power socket.
Food is not cooked properly.	Wrong cooking time or temperature.	Refer to the recommended function table or adjust the temperature and time according to the type and quantity of food.
	The basket is too full.	Cook food in smaller batches to ensure even cooking.
	Food not placed correctly.	Make sure that the food is evenly distributed in the basket, without crowding.
	Some food items need to be turned over during the cooking process.	For some foods (such as French fries or nuggets), it is necessary to flip them halfway through cooking so that they brown evenly.
The food is burnt on the outside and raw on the inside.	The temperature is too high.	Reduce the temperature and increase the cooking time slightly.
	Food too thick.	Cut food into smaller or finer pieces to ensure thorough cooking.

White smoke comes out of the air fryer.	Excess fat in the basket.	Drain excess fat from the basket. In cooking with fatty foods, it may be necessary to drain the fat accumulated during the process.
	Food residue burned in the fryer.	Clean the fryer regularly to avoid the accumulation of burnt residues.
Dark smoke or a burning smell.	Food burning.	Turn off the air fryer immediately. Check if the food has burned and reduce the time or temperature for future cooking.
	Food residues burned inside.	Thoroughly clean the air fryer, including the interior and heating element, to remove any burnt residue.
The air fryer makes a lot of noise.	The air fryer is not on a stable surface.	Place the air fryer on a stable, flat surface.
The basket does not slide smoothly.	Food or grease residues on the rails.	Clean the rails and edges of the basket and fryer to remove any debris that may hinder sliding.
	The basket is not placed correctly.	Ensure that the basket is correctly aligned and locked into position.
Smell of new plastic the first few times.	This is normal in the first few uses.	This odour usually disappears after the first few uses. You can do a preheating cycle with lemon or vinegar to help remove it.

6. 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. Corps de la friteuse
2. Panneau de contrôle
3. Sélecteur
4. Sortie d'air
5. Paniers antiadhésifs
6. Plaques antiadhésives (une pour chaque panier)
7. Grilles empilables (une pour chaque panier)

Panneau de contrôle

Img. 2

1. Icône tactile marche/arrêt
2. Icône tactile « 1 »
3. Icône tactile de la fonction de synchronisation (Sync)
4. Icône tactile « 2 »
5. Icône tactile de la fonction Match
6. Icône tactile de la température
7. Icône tactile du temps
8. Icône tactile Démarrage/Pause
9. Modes prédéterminés
 - a. Frites
 - b. Légumes
 - c. Chaussons salés
 - d. Dessert
 - e. Ailes / cuisses de poulet
 - f. Steak
 - g. DIY (Fonction manuelle)
 - h. Déshydratation
 - i. Fermentation
 - j. Poisson
10. Écran

NOTE :

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

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. Si l'un d'entre eux manque ou n'est pas en bon état, veuillez contacter immédiatement le service technique officiel de Cecotec.
- Ne retirez pas le numéro de série du produit, afin de conserver un suivi correct de votre produit en cas de problème.
- Retirez et jetez tous les matériaux d'emballage, les autocollants et le ruban adhésif de l'appareil.
- Retirez tous les accessoires de la boîte et lisez attentivement ce manuel. Faites particulièrement attention aux instructions de fonctionnement, aux avertissements et aux consignes de sécurité afin d'éviter les blessures et les dommages matériels.
- Lavez les paniers, les plaques et les grilles à l'eau chaude et avec un peu de liquide vaisselle. Rincez soigneusement toutes les pièces et séchez-les bien.

Contenu de la boîte

- Friteuse à air
- Grille x2
- 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 les paniers dans la friteuse à air.
3. Ne placez aucun objet sur l'appareil pour éviter d'interrompre le flux d'air.
4. Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant avec connexion à terre, l'icône tactile de marche s'allumera.

5. Retirez délicatement le(s) panier(s) de la friteuse à air.
6. Introduisez les ingrédients dans le panier.
7. Utilisez le panneau de contrôle comme indiqué ci-dessous :

NOTE : ne dépassez jamais l'indicateur MAX du panier. Le résultat final et l'intégrité de l'appareil pourraient en être affectés.

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.

Icône tactile de marche/arrêt

Appuyez sur cette icône pour allumer/éteindre l'appareil ou pour annuler toutes les fonctions.

Icône tactile « 1 »

Contrôle le panier supérieur.

Icône tactile « 2 »

Contrôle le panier inférieur.

Icône tactile de la température

Appuyez sur cette icône et tournez le sélecteur pour régler la température de cuisson avant ou pendant la cuisson.

Icône tactile du temps

Appuyez dessus, puis tournez le sélecteur pour régler le temps. Vous pouvez le faire avant ou pendant la cuisson.

Fonction Sync

Cette fonction permet de synchroniser les deux paniers afin qu'ils finissent en même temps, même si chacun a un temps de cuisson différent. Dans ce cas, l'écran affiche le mot « Hold », indiquant qu'un panier est en cours de cuisson, tandis que l'autre panier est en attente jusqu'à ce que les temps soient synchronisés.

1. Placez les ingrédients dans les paniers, puis insérez les paniers dans la friteuse.
2. Sélectionnez le panier 1 et choisissez le menu souhaité en tournant le sélecteur.
Appuyez ensuite sur l'icône tactile de la température et tournez le sélecteur pour choisir la température souhaitée. Appuyez ensuite sur l'icône tactile du temps et tournez le sélecteur pour choisir le temps.

3. Sélectionnez le panier 2 et choisissez le menu souhaité en tournant le sélecteur. Appuyez ensuite sur l'icône tactile de la température et tournez le sélecteur pour choisir la température souhaitée. Appuyez ensuite sur l'icône tactile du temps et tournez le sélecteur pour choisir le temps.

Note : Vous pouvez sélectionner un autre programme par défaut pour le panier 2.

4. Appuyez sur l'icône tactile de la fonction Sync, puis sur l'icône de démarrage/pause pour lancer le temps de cuisson le plus long. L'autre panier affichera « Hold ». L'autre panier commencera lorsque les deux auront le même temps restant.

NOTE : Si vous décidez que les aliments dans l'un des paniers sont cuits avant la fin du temps de cuisson, vous pouvez arrêter la cuisson de ce panier. Pour ce faire, sélectionnez ce panier et appuyez sur l'icône de démarrage/pause.

5. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche « COOL » pendant 60 secondes.
6. Retirez les ingrédients en les renversant ou en utilisant des pinces ou des ustensiles en silicone.

Fonction Match MATCH

Appuyez sur cette icône pour que les réglages du panier 2 s'adaptent automatiquement à ceux sélectionnés pour le panier 1. Vous pourrez ainsi cuisiner une plus grande quantité du même aliment, ou cuire différents aliments en utilisant le même programme, la même température et la même durée.

1. Placez les ingrédients dans les paniers, puis insérez les paniers dans la friteuse.
2. Sélectionnez le panier 1 et choisissez le menu souhaité en tournant le sélecteur. Appuyez ensuite sur l'icône tactile de la température et tournez le sélecteur pour choisir la température souhaitée. Appuyez ensuite sur l'icône tactile du temps et tournez le sélecteur pour choisir le temps.
3. Appuyez sur l'icône de la fonction Match pour appliquer les réglages du panier 1 au panier 2. Appuyez ensuite sur l'icône Démarrage/Pause pour lancer la cuisson des deux paniers.
4. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche « COOL » pendant 60 secondes.
5. Retirez les ingrédients en les renversant ou en utilisant des pinces ou des ustensiles en silicone.

NOTE : Si vous utilisez la fonction Sync ou Match et que vous ouvrez l'un des paniers, l'autre se mettra automatiquement en pause afin que les cuissons se terminent toujours en même temps. La cuisson reprendra dès que le panier sera remis en place.

Icône tactile Démarrage/Pause

Après avoir tourné le sélecteur pour sélectionner la fonction désirée, lancez la cuisson en appuyant sur l'icône Démarrage/Pause. De même, appuyez sur cette icône pour arrêter la cuisson.

Finir la cuisson dans un panier (lorsque les deux sont en marche)

1. Sélectionnez le panier dont vous souhaitez arrêter la cuisson.
2. Appuyez sur l'icône de Démarrage/Pause pour terminer la cuisson.
3. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche « COOL » pendant 60 secondes.

Mettre la cuisson en pause

La cuisson s'arrête automatiquement lorsque l'un des paniers est retiré. La cuisson reprendra dès que le panier sera remis en place.

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

1. Sélectionnez le panier 1, puis choisissez le menu souhaité en tournant le sélecteur. Appuyez ensuite sur l'icône tactile de la température et tournez le sélecteur pour choisir la température souhaitée.
2. Appuyez ensuite sur l'icône tactile du temps et tournez le sélecteur pour choisir le temps souhaité.
3. Sélectionnez le panier 2 et répétez les étapes 1 et 2.
4. Appuyez ensuite sur l'icône Démarrage/Pause pour lancer la cuisson des deux paniers.

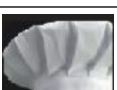
NOTE : Si vous décidez que les aliments dans l'un des paniers sont cuits avant la fin du temps de cuisson, vous pouvez arrêter la cuisson de ce panier. Pour ce faire, sélectionnez ce panier et appuyez sur l'icône de démarrage/pause.

5. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche « COOL » pendant 60 secondes.
6. Retirez les ingrédients en les renversant ou en utilisant des pinces ou des ustensiles en silicone.

Mode standby

Après 10 minutes sans interaction avec le panneau de contrôle, l'appareil passe en mode veille.

Modes prédéterminés

Nom de la fonction	Icône	Température par défaut (°C)	Temps par défaut (min)	Intervalle de temps	Intervalle de température
Frites		200	25	1 ~ 60 min	160 °C ~ 210 °C
Légumes		200	20	1 ~ 60 min	140 °C ~ 210 °C
Chaussons salés		190	20	1 ~ 40 min	160 °C ~ 210 °C
Desserts		180	25	1 ~ 60 min	120 °C ~ 210 °C
Cuisses de poulet		200	23	1 ~ 60 min	100 °C ~ 210 °C
Steaks		210	13	1 ~ 30 min	170 °C ~ 210 °C
Déshydrater		55	6 h	1 h ~ 24 h	35 °C ~ 100 °C
Fermenter		80	8 h	1 h ~ 24 h	35 °C ~ 100 °C
Poissons		180	20	1 ~ 60 min	150 °C ~ 210 °C
Manuel		210	20	1 - 60 min	35 °C ~ 210 °C

Cuisson sur deux niveaux

En utilisant les grilles empilables, vous pouvez préparer jusqu'à 4 recettes en même temps, 2 par panier.

1. Placez les ingrédients dans les paniers sur la plaque antiadhésive.
2. Placez les grilles empilables par-dessus et ajoutez l'autre aliment dessus.
3. Insérez ensuite les paniers dans la friteuse.

NOTE : Veuillez noter que lors de la cuisson sur deux niveaux, les temps de cuisson doivent être légèrement prolongés, car il y a une plus grande quantité d'aliments à l'intérieur du panier. D'autre part, l'aliment qui se trouve sur la grille empilable cuira plus rapidement. Une fois cuit, utilisez des pinces ou des ustensiles à pointe en silicone pour le retirer et laissez l'aliment qui se trouve en dessous poursuivre sa cuisson si nécessaire. Ne retirez pas la grille, car elle sera chaude.

Conseils

1. Pour obtenir les meilleurs résultats, placez toujours les légumes dans la moitié inférieure des paniers, sur la plaque, et les protéines dans la moitié supérieure en utilisant les grilles empilables. Cette recommandation s'applique également à la cuisson sur deux niveaux.
2. Pour que les aliments dorent de manière uniforme, disposez-les en une seule couche, sans qu'ils se chevauchent. S'ils se chevauchent, pensez à les remuer régulièrement pendant la cuisson.
3. Le temps et la température peuvent être réglés à tout moment pendant la cuisson. Sélectionnez simplement le panier que vous souhaitez régler, appuyez sur l'icône de température ou de temps et réglez ces valeurs à l'aide du sélecteur.
4. Pour adapter les recettes d'un four traditionnel, réduisez la température de 5 °C. Vérifiez fréquemment les aliments pour éviter une surcuisson.
5. Il est possible que le ventilateur de la friteuse fasse bouger certains aliments très légers (par exemple, de fines tranches de pommes, pour les déshydrater). Pour éviter cela, faites des coupes plus épaisses.
6. Les plaques soulèvent les ingrédients dans les paniers pour que l'air puisse circuler en dessous et autour, ce qui permet d'obtenir des résultats uniformes et croustillants.
7. Après avoir sélectionné le menu souhaité, vous pouvez appuyer sur l'icône de démarrage/pause pour lancer la cuisson. La friteuse démarre avec le temps et la température par défaut.
8. Pour obtenir de meilleurs résultats avec les légumes et les pommes de terre, vous pouvez ajouter un peu d'huile.
9. Vérifiez le processus de la cuisson et retirez les aliments lorsqu'ils ont atteint le niveau de dorage souhaité.
10. Retirez les aliments à la fin du temps de cuisson pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Les paniers, les plaques et les grilles sont les seules parties qui peuvent être lavées au lave-vaisselle. Toutefois, pour prolonger la durée de vie des accessoires, il est recommandé de les laver à la main. Ne mettez pas le corps de la friteuse au lave-vaisselle.
- Nettoyez la friteuse après chaque utilisation. Débranchez-la de la prise de courant et attendez qu'elle refroidisse complètement avant de la nettoyer.
- Si des restes de nourriture collent aux grilles ou aux paniers, placez ces éléments dans un évier avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle et laissez-les tremper.
- Corps de la friteuse : Nettoyez le corps de la friteuse et le panneau de contrôle avec un chiffon humide. N'immergez pas le corps de la friteuse dans un liquide quelconque et ne le mettez pas au lave-vaisselle.
- Essuyez régulièrement l'intérieur de la friteuse avec un chiffon humide pour enlever toute trace de graisse ou d'éclaboussures. Assurez-vous que la friteuse est débranchée et complètement froide avant de la nettoyer à l'intérieur.
- Vérifiez que l'élément chauffant est exempt de débris alimentaires. Si nécessaire, nettoyez-le délicatement avec un chiffon sec ou une brosse douce, toujours avec la friteuse débranchée et froide.

Avertissements

- Ne submergez jamais l'unité principale dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.
- N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques, de produits de nettoyage abrasifs ou de brosses dures, car ils risquent d'endommager le revêtement antiadhésif.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Possible solution
La friteuse ne s'allume pas.	Elle n'est pas branchée correctement.	Assurez-vous que la fiche est bien branchée dans la prise de courant.
Les aliments ne sont pas cuits correctement.	Temps ou température de cuisson incorrects.	Reportez-vous au tableau des fonctions recommandées ou réglez la température et le temps en fonction du type et de la quantité d'aliments.
	Le panier est trop plein.	Faites cuire les aliments par petites quantités pour garantir une cuisson homogène.
	Les aliments ne sont pas placés correctement.	Assurez-vous que les aliments sont répartis uniformément dans le panier, sans s'entasser.
	Certains aliments doivent être retournés à mi-cuisson.	Pour certains aliments (comme les frites ou les nuggets), il est nécessaire de les retourner à mi-cuisson pour qu'ils dorent uniformément.
Les aliments sont brûlés à l'extérieur et crus à l'intérieur.	Température trop élevée.	Réduisez la température et augmentez légèrement le temps de cuisson.
	Aliments trop épais.	Coupez les aliments en morceaux plus petits ou plus fins pour assurer une cuisson complète.

De la fumée blanche sort de la friteuse.	Excès de graisse dans le panier.	Égouttez l'excédent de graisse du panier. Lors de la cuisson d'aliments gras, il peut être nécessaire de vider la graisse accumulée pendant le processus.
	Résidus d'aliments brûlés dans la friteuse.	Nettoyez régulièrement la friteuse pour éviter l'accumulation de résidus brûlés.
De la fumée noire s'échappe ou une odeur de brûlé se dégage.	Les aliments brûlent.	Éteignez immédiatement la friteuse. Vérifiez si baliment a brûlé et réduisez le temps ou la température pour les cuissons suivantes.
	Résidus de nourriture brûlés à l'intérieur.	Nettoyez soigneusement la friteuse, y compris l'intérieur et l'élément chauffant, afin d'éliminer tout résidu brûlé.
La friteuse fait beaucoup de bruit.	La friteuse n'est pas posée sur une surface stable.	Placez la friteuse à air sur une surface plate et stable.
Le panier ne glisse pas facilement.	Résidus de nourriture ou de graisse sur les rails.	Nettoyez les rails et les bords du panier et de la friteuse pour éliminer tout résidu qui pourrait gêner le glissement.
	Le panier n'est pas bien placé.	Assurez-vous que le panier est correctement aligné et verrouillé en position.
Odeur de plastique neuf les premières fois.	Ceci est normal lors des premières utilisations.	Cette odeur disparaît généralement après les premières utilisations. Vous pouvez effectuer un cycle de préchauffage avec du citron ou du vinaigre pour aider à l'éliminer.

6. 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. Fritteusenkörper
2. Bedienfeld
3. Wähler
4. Luftauslass
5. Antihaft-Eimer
6. Antihaftplatten (eine für jeden Eimer)
7. Stapelbare Gestelle (eines für jeden Eimer)

Bedienfeld

Abb. 2

1. Berühren Sie das Ein-/Aus-Symbol
2. Berühren Sie das Symbol „1“
3. Synchronisierungsfunktion – Touch-Symbol
4. Berühren Sie das Symbol „2“
5. Touch-Symbol für die Match-Funktion
6. Temperatur-Touch-Symbol
7. Berühren Sie das Symbol der Zeit
8. START/STOP-Touch-Symbol
9. Standardprogramme
 - a. Chips
 - b. Gemüse
 - c. Empanadillas
 - d. Nachtsch
 - e. Hähnchenflügel/-schenkel
 - f. Steak
 - g. DIY (Manuelle Funktion)
 - h. Dehydriert
 - i. Fermentation
 - j. Fisch
10. Bildschirm

NOTIZ:

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

2. VOR DER VERWENDUNG

- Dieses Gerät wird in einer Verpackung geliefert, die es während des Transports schützt. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Sie können die Originalverpackung und andere Verpackungselemente an einem sicheren Ort aufbewahren, um Schäden am Gerät zu vermeiden, falls Sie es später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, achten Sie darauf, alle Artikel ordnungsgemäß zu recyceln.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile und Komponenten enthalten und in gutem Zustand sind. Wenn eines davon fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, wenden Sie sich umgehend an den offiziellen technischen Support von Cecotec .
- Entfernen Sie die Seriennummer nicht vom Produkt, um die ordnungsgemäße Rückverfolgbarkeit Ihres Geräts zu gewährleisten, falls Sie Unterstützung anfordern.
- Entfernen und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Klebeband vom Gerät.
- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Beachten Sie die Bedienungsanleitung, Warnhinweise und Sicherheitshinweise besonders, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- Waschen Sie die Eimer, Teller und Gestelle mit heißem Wasser und etwas Seife. Anschließend alle Teile abspülen und gut trocknen.

Lieferumfang

- Heißluftfritteuse
- Gitter x2
- Diese Bedienungsanleitung

3. BEDIENUNG

Verwendung der Heißluftfritteuse

1. Stellen Sie die Fritteuse auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche und halten Sie sie von möglichen Wasserspritzern oder Wärmequellen fern.

DEUTSCH

2. Platzieren Sie die Körbe richtig in der Heißluftfritteuse.
3. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Produkt, um eine Unterbrechung des Luftstroms zu vermeiden.
4. Schließen Sie das Netzkabel an eine geerdete Steckdose an. Das Power-Touch-Symbol leuchtet auf.
5. Nehmen Sie den/die Korb/Körbe vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.
6. Geben Sie die Zutaten ein.
7. Verwenden Sie das Bedienfeld wie folgt:

HINWEIS: Überschreiten Sie niemals die MAX-Markierung am Korb. Das Endergebnis und die Integrität der Maschine könnten beeinträchtigt werden.

TIPP: Für optimale Garergebnisse empfiehlt es sich, die gesamte Oberfläche des Korbes zu füllen, ohne das Gargut aufzustapeln, da es sonst nicht gleichmäßig gart.

Berühren Sie das Ein-/Aus-Symbol

Drücken Sie dieses Symbol, um das Gerät ein-/auszuschalten oder alle Funktionen abubrechen.

Berühren Sie das Symbol „1“

Überprüfen Sie den oberen Eimer.

Berühren Sie das Symbol „2“

Überprüfen Sie den unteren Eimer.

Temperatur-Touch-Symbol

Drücken Sie diese Taste und drehen Sie dann den Drehknopf, um die Kochtemperatur vor oder während des Kochens anzupassen.

Berühren Sie das Symbol der Zeit

Drücken Sie darauf und drehen Sie dann den Drehknopf, um die Zeit einzustellen. Dies kann vor oder während des Kochens erfolgen.

Sync -Funktion

Mit dieser Funktion können beide Eimer synchronisiert werden, sodass sie gleichzeitig fertig werden, auch wenn jeder eine andere Garzeit hat. In diesem Fall erscheint das Wort „Halten“ auf dem Bildschirm und zeigt an, dass in einer Zone gekocht wird, während in der anderen Zone der Betrieb angehalten wird, bis die Zeiten synchronisiert sind.

1. Geben Sie die Zutaten in die Eimer und setzen Sie die Eimer dann in die Fritteuse ein.
2. Wählen Sie Fach 1 und wählen Sie durch Drehen des Wahlschalters das gewünschte Menü. Drücken Sie anschließend das Temperatur-Touch-Symbol und drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Temperatur auszuwählen. Tippen Sie dann auf das Zeit-Touch-Symbol und drehen Sie das Rad, um die Uhrzeit auszuwählen.
3. Wählen Sie Fach 2 und wählen Sie durch Drehen des Wahlschalters das gewünschte Menü. Drücken Sie anschließend das Temperatur-Touch-Symbol und drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Temperatur auszuwählen. Tippen Sie dann auf das Zeit-Touch-Symbol und drehen Sie das Rad, um die Uhrzeit auszuwählen.

Hinweis: Sie können für Bucket 2 ein anderes Standardprogramm auswählen.

4. Touch-Symbol für die Sync -Funktion und dann das Start-/Pause-Symbol, um die längere Garzeit zu starten. Der andere Eimer zeigt „Halten“ an. Dies wird gestartet, wenn beiden die gleiche verbleibende Zeit zur Verfügung steht.

HINWEIS: Wenn Sie feststellen, dass das Essen in einem der Eimer fertig gegart ist, bevor die Garzeit abgelaufen ist, können Sie den Garvorgang abbrechen. Wählen Sie dazu den entsprechenden Eimer aus und drücken Sie das Start-/Pause-Symbol.

5. Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und „COOL“ wird 60 Sekunden lang auf dem Display angezeigt.
6. Entfernen Sie die Zutaten, indem Sie sie herausnehmen oder eine Zange/ein Utensil mit Silikonspitze verwenden.

Match-Funktion MATCH

Drücken Sie dieses Symbol, um die Einstellungen für Pfanne 2 automatisch an die für Pfanne 1 ausgewählten Einstellungen anzupassen. So können Sie eine größere Menge desselben Lebensmittels zubereiten oder verschiedene Lebensmittel mit demselben Menü, derselben Temperatur und derselben Zeit zubereiten.

1. Geben Sie die Zutaten in die Eimer und setzen Sie die Eimer dann in die Fritteuse ein.
2. Wählen Sie Fach 1 und wählen Sie durch Drehen des Wahlschalters das gewünschte Menü. Drücken Sie anschließend das Temperatur-Touch-Symbol und drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Temperatur auszuwählen. Tippen Sie dann auf das Zeit-Touch-Symbol und drehen Sie das Rad, um die Uhrzeit auszuwählen.
3. Drücken Sie das Symbol „Übereinstimmen“, um die Einstellungen von Pfanne 1 auf Pfanne 2 zu kopieren. Drücken Sie dann das Symbol „Start/Pause“, um den Garvorgang in beiden Pfannen zu starten.

DEUTSCH

4. Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und „COOL“ wird 60 Sekunden lang auf dem Display angezeigt.
5. Entfernen Sie die Zutaten, indem Sie sie herausnehmen oder eine Zange/ein Utensil mit Silikonspitze verwenden.

Sync- oder Match- Funktion öffnen , stoppt der andere automatisch, sodass der Garvorgang gleichzeitig fortgesetzt wird. Der Vorgang wird fortgesetzt, wenn Sie es erneut einstecken.

START/STOP-Touch-Symbol

Nachdem Sie den Wahlschalter gedreht haben, um die gewünschte Funktion auszuwählen, beginnen Sie mit dem Kochen, indem Sie auf das Symbol START/STOP drücken. Drücken Sie auf dieses Symbol, um den Garvorgang zu stoppen.

Beenden Sie die Garzeit in einem Eimer (wenn beide laufen)

1. Wählen Sie den Eimer aus, dessen Kochen Sie stoppen möchten.
2. Drücken Sie das Start-/Pause-Touch-Symbol, um den Garvorgang zu beenden.
3. Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und „COOL“ wird 60 Sekunden lang auf dem Display angezeigt.

Kochen unterbrechen

Der Garvorgang wird automatisch beendet, wenn einer der Eimer entfernt wird. Der Vorgang wird fortgesetzt, wenn Sie es erneut einstecken.

Starten Sie beide Eimer gleichzeitig, aber lassen Sie sie nicht gleichzeitig leer werden.

1. Wählen Sie Fach 1 und wählen Sie dann durch Drehen des Drehreglers das gewünschte Menü. Drücken Sie anschließend das Temperatur-Touch-Symbol und drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Temperatur auszuwählen.
2. Tippen Sie dann auf das Zeit-Touch-Symbol und drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Zeit auszuwählen.
3. Wählen Sie Bucket 2 und wiederholen Sie die Schritte 1 und 2.
4. Drücken Sie anschließend das Start-/Pause-Symbol, um den Garvorgang in beiden Eimern zu starten.

HINWEIS: Wenn Sie feststellen, dass das Essen in einem der Eimer fertig gegart ist, bevor die Garzeit abgelaufen ist, können Sie den Garvorgang abbrechen. Wählen Sie dazu den entsprechenden Eimer aus und drücken Sie das Start-/Pause-Symbol.

5. Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und „COOL“ wird 60 Sekunden lang auf dem Display angezeigt.
6. Entfernen Sie die Zutaten, indem Sie sie herausnehmen oder eine Zange/ein Utensil mit Silikonspitze verwenden.

Standby-Modus

Nach 10 Minuten ohne Interaktion mit dem Bedienfeld wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

Standardprogramme

Funktionsname	Symbol	Temp . Standard (°C)	Standardzeit (min)	Zeitraum	Temperaturbereich
Chips		200	25	1 ~ 60 Minuten	160 °C ~ 210 °C
Gemüse		200	20	1 ~ 60 Minuten	140 °C ~ 210 °C
Empanadillas		190	20	1 bis 40 Minuten	160 °C ~ 210 °C
Desserts		180	25	1 bis 60 Minuten	120 °C ~ 210 °C
Hähnchenschenkel		200	23	1 bis 60 Minuten	100 °C ~ 210 °C
Filets		210	13	1 bis 30 Minuten	170 °C ~ 210 °C
Entwässern		55	6 Stunden	1 Std. ~ 24 Std.	35 °C ~ 100 °C
Ferment		80	8 Stunden	1 bis 24 Stunden	35 °C ~ 100 °C
Fisch		180	20	1 ~ 60 Minuten	150 °C ~ 210 °C

DEUTSCH

Funktionsname	Symbol	Temp . Standard (°C)	Standardzeit (min)	Zeitraum	Temperaturbereich
Handbuch		210	20	1 - 60 Min.	35 °C ~ 210 °C

Doppeltes Regal

Mithilfe der stapelbaren Gestelle können Sie bis zu 4 Rezepte gleichzeitig zubereiten, 2 pro Eimer.

1. Geben Sie die Zutaten in die Behälter auf die antihaftbeschichtete Platte.
2. Legen Sie die Stapelroste darauf und geben Sie die anderen Lebensmittel hinein.
3. Setzen Sie als Nächstes die Eimer in die Heißluftfritteuse ein.

HINWEIS: Bitte beachten Sie , dass beim Kochen auf einem Doppelrost die Garzeiten etwas länger sein können, da sich im Behälter eine größere Menge an Lebensmitteln befindet. Andererseits garen Lebensmittel, die auf dem stapelbaren Rost platziert werden, schneller. Wenn es gar ist, nehmen Sie es mit einer Zange/einem Utensil mit Silikonspitze heraus und lassen Sie das darunterliegende Essen bei Bedarf weitergaren. Entfernen Sie das Gestell nicht, da es heiß ist.

Tipps

1. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, platzieren Sie mithilfe der stapelbaren Gestelle das Gemüse immer in der unteren Hälfte der Behälter auf dem Teller und die Proteine in der oberen Hälfte. Befolgen Sie diese Empfehlung auch beim Garen auf zwei Einschüben.
2. Damit die Zutaten gleichmäßig bräunen, achten Sie darauf, dass sie in einer gleichmäßigen Schicht angeordnet sind und sich nicht überlappen. Wenn sich die Zutaten überlappen, achten Sie darauf, sie während der gesamten Kochzeit regelmäßig umzurühren.
3. Zeit und Temperatur können während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Wählen Sie einfach den Eimer aus, den Sie anpassen möchten, drücken Sie auf das Temperatur- oder Zeitsymbol und passen Sie diese Werte mithilfe des Drehreglers an.
4. Um Rezepte für einen herkömmlichen Ofen anzupassen, reduzieren Sie die Temperatur um 5 °C. Überprüfen Sie das Essen regelmäßig, um ein Überkochen zu verhindern.
5. Der Lüfter der Fritteuse kann bei einigen sehr leichten Lebensmitteln zu einer Verschiebung führen (z. B. dünn geschnittene Äpfel zum Dehydrieren). Um dies zu vermeiden, schneiden Sie dickere Stücke.
6. Die Platten heben die Zutaten in den Körben an, sodass die Luft darunter und um sie

herum zirkulieren kann, was zu gleichmäßigen, knusprigen Ergebnissen führt.

7. Nachdem Sie das gewünschte Menü ausgewählt haben, können Sie das Start-/Pause-Symbol drücken, um mit dem Kochen zu beginnen. Die Fritteuse startet mit der Standardzeit und -temperatur.
8. Für beste Ergebnisse bei Gemüse und Kartoffeln können Sie etwas Öl hinzufügen.
9. Kontrollieren Sie den Garfortschritt während des Garens und entnehmen Sie das Gargut, wenn der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.
10. Entfernen Sie die Lebensmittel nach Ablauf der Garzeit, um ein Übergaren zu verhindern.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Die Schüsseln, Teller und Roste sind die einzigen Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können. Um die Lebensdauer des Zubehörs zu verlängern, empfehlen wir jedoch, es mit der Hand zu waschen. Das Gehäuse der Fritteuse darf nicht in die Spülmaschine gegeben werden.
- Reinigen Sie die Fritteuse nach jedem Gebrauch. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- Wenn Speisereste an den Rosten oder Herdplatten kleben bleiben, legen Sie diese in eine Spüle mit warmem Seifenwasser und lassen Sie sie einweichen.
- Fritteusengehäuse: Wischen Sie das Fritteusengehäuse und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie das Gehäuse der Fritteuse nicht in Flüssigkeiten und geben Sie es nicht in die Spülmaschine.
- Wischen Sie das Innere der Fritteuse regelmäßig mit einem feuchten Tuch aus, um Fett oder verschüttete Flüssigkeiten zu entfernen. Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse vom Stromnetz getrennt und vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Innere reinigen.
- Überprüfen Sie, ob das Heizelement frei von Speiseresten ist. Reinigen Sie es bei Bedarf vorsichtig mit einem trockenen Tuch oder einer weichen Bürste, immer bei ausgesteckter und kalter Fritteuse.

Warnhinweise

- Tauchen Sie das Hauptgehäuse der Fritteuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme aus Metall, Scheuermittel oder harte Bürsten, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

5. PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Die Fritteuse lässt sich nicht einschalten.	Es ist nicht richtig eingesteckt.	Stellen Sie sicher, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt.
Das Essen ist nicht richtig gegart.	Falsche Kochtemperatur oder -zeit.	Beachten Sie die empfohlene Funktionstabelle oder passen Sie Temperatur und Zeit je nach Art und Menge der Lebensmittel an.
	Korb zu voll.	Kochen Sie Lebensmittel in kleineren Mengen, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
	Das Essen wurde nicht richtig platziert.	Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel gleichmäßig und ohne Gedränge im Korb verteilt sind.
	Manche Lebensmittel müssen gewendet werden.	Bei manchen Lebensmitteln (wie Pommes Frites oder Nuggets) ist es notwendig, sie nach der Hälfte der Garzeit zu wenden, damit sie gleichmäßig bräunen.
Das Essen ist außen verbrannt und innen roh.	Temperatur zu hoch.	Reduzieren Sie die Temperatur und verlängern Sie die Garzeit leicht.
	Zu dicke Lebensmittel.	Schneiden Sie Lebensmittel in kleinere oder dünnere Stücke, um ein gründliches Garen zu gewährleisten.

Aus der Fritteuse kommt weißer Rauch.	Überschüssiges Fett im Korb.	Entleeren Sie überschüssiges Fett aus dem Korb. Beim Kochen fettreicher Speisen kann es erforderlich sein, das dabei entstandene Fett abtropfen zu lassen.
	Angebrannte Speisereste in der Fritteuse.	Reinigen Sie die Fritteuse regelmäßig, um die Bildung eingebrannter Rückstände zu verhindern.
Es tritt dunkler Rauch oder Brandgeruch aus.	Essen brennt an.	Schalten Sie die Fritteuse sofort aus. Überprüfen Sie, ob das Essen angebrannt ist, und reduzieren Sie bei zukünftigen Kochvorgängen die Zeit oder Temperatur.
	Angebrannte Speisereste im Inneren.	Reinigen Sie die Fritteuse gründlich, einschließlich Innenraum und Heizelement, um alle eingebrannten Rückstände zu entfernen.
Die Fritteuse ist sehr laut.	Die Fritteuse steht nicht auf einer stabilen Oberfläche.	Stellen Sie die Fritteuse auf eine ebene, stabile Oberfläche.
Der Korb gleitet nicht reibungslos.	Speisereste oder Fett auf den Schienen.	Wischen Sie die Schienen und Kanten des Korbs und der Fritteuse ab, um alle Rückstände zu entfernen, die das Gleiten erschweren könnten.
	Der Korb ist nicht richtig positioniert.	Stellen Sie sicher, dass der Korb richtig ausgerichtet und eingerastet ist.

DEUTSCH

Die ersten paar Male riecht es nach neuem Plastik.	Dies ist bei den ersten Anwendungen normal.	Dieser Geruch verschwindet normalerweise nach den ersten Anwendungen. Sie können einen Vorheizzyklus mit Zitrone oder Essig durchführen, um es zu entfernen.
--	---	--

6. URHEBERRECHT

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten in diesem Handbuch liegen bei CECOTEC INNOVACIONES, SL. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Veröffentlichung darf ohne vorherige Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, SL weder ganz noch teilweise reproduziert, in einem Datenabfragesystem gespeichert, übertragen oder auf irgendeine Weise (elektronisch, mechanisch, durch Fotokopieren, Aufzeichnen oder Ähnliches) verbreitet werden.

1. PARTI E COMPONENTI

Dispositivo

Fig. 1

1. Corpo della friggitrice
2. Pannello di controllo
3. Manopola
4. Uscita dell'aria
5. Cestelli antiaderenti
6. Piastre antiaderenti (una per ogni cestello)
7. Griglie impilabili (una per ogni cestello)

Pannello di controllo

Fig. 2

1. Icona touch On/Off
2. Icona touch "1"
3. Icona touch della funzione Sync
4. Icona touch "2"
5. Icona touch della funzione Match
6. Icona touch temperatura
7. Icona touch tempo
8. Icona touch START/STOP
9. Programmi predefiniti
 - a. Patatine fritte
 - b. Verdura
 - c. Empanadillas / panzetto
 - d. Dessert
 - e. Alette / coscette di pollo
 - f. Filetto
 - g. DIY (Funzione manuale)
 - h. Essiccazione
 - i. Fermentazione
 - j. Pesce
10. Display

NOTA:

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

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio qualora fosse necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Non rimuovere il numero di serie del prodotto, al fine di mantenere una corretta tracciabilità dell'apparecchiatura in caso di richiesta di assistenza.
- Rimuovere e gettare via tutto il materiale di imballaggio, gli adesivi e il nastro adesivo dall'apparecchio.
- Rimuovere tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente questo manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni per l'uso, alle avvertenze e alle norme di sicurezza per evitare danni a persone o cose.
- Lavare i cestelli, le piastre e le griglie con acqua calda e un po' di sapone. Poi, sciacquare accuratamente tutte le parti e asciugarle bene.

Contenuto della scatola

- Friggitrice ad aria
- Griglia x2
- 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 i cestelli nella friggitrice ad aria.
3. Non collocare oggetti sopra il prodotto per evitare di interrompere il flusso d'aria.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra, biconica di accensione si accenderà.

5. Rimuovere con attenzione i cestelli dalla friggitrice ad aria.
6. Introdurre gli ingredienti.
7. Utilizzare il pannello di controllo come segue:

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 o cottura uniforme, si consiglia di riempire il cestello senza ammucchiare troppo gli alimenti.

Icona touch On/Off

Premere il tasto On/Off per accendere/spegnere il dispositivo e per annullare tutte le funzioni.

Icona touch "1"

Controlla il cestello superiore.

Icona touch "2"

Controlla il cestello inferiore.

Icona touch temperatura

Premere questo pulsante e ruotare la manopola per impostare la temperatura di cottura prima o durante la cottura.

Icona tempo

Premere e girare quindi la manopola per configurare il tempo di cottura. Questo può essere fatto prima o durante la cottura.

Funzione Sync

Questa funzione consente di sincronizzare i due cestelli in modo che finiscano alla stessa ora, anche se ciascuno ha un tempo di cottura diverso. In questo caso, il display visualizzerà la scritta «Hold», a indicare che una zona cucinerà, mentre l'altra rimarrà in attesa fino alla sincronizzazione dei tempi.

1. Disporre gli ingredienti nei cestelli, quindi inserirli nella friggitrice.
2. Selezionare il cestello 1 e scegliere il menu desiderato ruotando la manopola. Quindi premere l'icona touch della temperatura e ruotare la manopola per scegliere la temperatura desiderata. Quindi premere l'icona touch del tempo e ruotare la manopola per

ITALIANO

scegliere l'ora.

3. Selezionare il cestello 2 e scegliere il menu desiderato ruotando la manopola. Quindi premere bicon touch della temperatura e ruotare la manopola per scegliere la temperatura desiderata. Quindi premere bicon touch dell'ora e ruotare la manopola per scegliere l'ora.

Nota: È possibile selezionare un programma predefinito diverso per il cestello 2.

4. Premere bicon touch della funzione Sync e poi premere bicon di avvio/pausa per avviare il tempo di cottura più lungo. L'altro cestello mostrerà «Hold». Esso si avvia quando a entrambi resta lo stesso tempo di cottura.

NOTA: Se si ritiene che il cibo in una dei cestelli abbia terminato la cottura prima della fine del tempo di cottura, è possibile interromperla. A questo scopo, selezionare il cestello e premere bicon di avvio/pausa.

5. Al termine della cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e il display visualizza «COOL» per 60 secondi.
6. Rimuovere gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando pinze/utensili con punta in silicone.

Funzione Match MATCH

Premendo questa icona, le impostazioni del cestello 2 si adattano automaticamente alle impostazioni selezionate per il cestello 1, in modo da poter cucinare una quantità maggiore dello stesso alimento o cucinare alimenti diversi utilizzando lo stesso menu, la stessa temperatura e lo stesso tempo.

1. Disporre gli ingredienti nei cestelli, quindi inserirli nella friggitrice.
2. Selezionare il cestello 1 e scegliere il menu desiderato ruotando la manopola. Quindi premere bicon touch della temperatura e ruotare la manopola per scegliere la temperatura desiderata. Quindi premere bicon touch dell'ora e ruotare la manopola per scegliere l'ora.
3. Premere bicon della funzione Match per copiare le impostazioni dal cestello 1 al cestello 2. Quindi premere bicon Avvio/Pausa per avviare la cottura in entrambi i cestelli.
4. Al termine della cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e il display visualizza «COOL» per 60 secondi.
5. Rimuovere gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando pinze/utensili con punta in silicone.

NOTA: Se si apre uno dei cestelli utilizzando la funzione Sync o Match, l'altro cestello si ferma automaticamente in modo che la cottura termini nello stesso momento. Verrà ripreso quando verrà reinserito.

Icona touch START/STOP

Dopo aver ruotato il selettore per selezionare la funzione desiderata, avviare la cottura premendo l'icona START/STOP. Allo stesso modo, premere questa icona per interrompere la cottura.

Terminare la cottura in un cestello (quando entrambi sono in funzione)

1. Selezionare il cestello di cui si vuole interrompere la cottura.
2. Premere l'icona touch Avvio/Pausa per terminare la cottura.
3. Al termine della cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e il display visualizza «COOL» per 60 secondi.

Pausa cottura

La cottura si interrompe automaticamente quando uno dei cestelli viene rimosso. Verrà ripreso quando verrà reinserito.

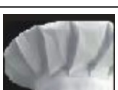
Avviare entrambi i cestelli nello stesso momento, ma non terminarli al contempo

1. Selezionare il cestello 1 e scegliere il menu desiderato ruotando la manopola. Quindi premere l'icona touch della temperatura e ruotare la manopola per scegliere la temperatura desiderata.
 2. Quindi premere l'icona touch dell'ora e ruotare la manopola per scegliere l'ora desiderata.
 3. Selezionare il cestello 2 e ripetere i passaggi 1 e 2.
 4. Quindi premere l'icona touch Avvio/Pausa per avviare la cottura in entrambi i cestelli.
- NOTA: Se si ritiene che il cibo in uno dei cestelli abbia terminato la cottura prima della fine del tempo di cottura, è possibile interromperla. A questo scopo, selezionare il cestello e premere l'icona di avvio/pausa.
5. Al termine della cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e il display visualizza «COOL» per 60 secondi.
 6. Rimuovere gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando pinze/utensili con punta in silicone.

Modalità Stand-By

Dopo 10 minuti di assenza di interazione con il pannello di controllo, l'unità entra in modalità standby.

Programmi predefiniti

Nome della funzione	Icona	Temperatura predefinita (°C)	Tempo predefinito (min)	Intervallo di tempo	Intervallo di temperatura
Patatine fritte		200	25	1 ~ 60 min	160 °C ~210 °C
Verdura		200	20	1 ~ 60 min	140 °C ~210 °C
Empanadillas / panzetorri		190	20	1 ~ 40 min	160 °C ~210 °C
Dessert		180	25	1~60 min	120 °C ~210 °C
Cosce di pollo		200	23	1~ 60 min	100 °C ~210 °C
Filetti		210	13	1 ~30min	170 °C ~210 °C
Essiccazione		55	6 h	1h ~24 h	35 °C ~ 100 °C
Fermentazione		90	8h	1h ~ 24 h	35 °C ~ 100 °C
Pesce		180	20	1 ~ 60 min	150° °C ~210 °C
Manuale		210	20	1 - 60 min	35 °C ~210 °C

Doppio ripiano

Utilizzando le griglie impilabili, è possibile preparare fino a 4 ricette contemporaneamente, 2 per cestello.

1. Disporre gli ingredienti nei cestelli sulla piastra antiaderente.
2. Posizionare le griglie impilabili e aggiungervi gli altri alimenti.
3. Quindi, inserire i cestelli nella friggitrice ad aria.

NOTA: Si noti che quando si cucina su un doppio ripiano, i tempi di cottura devono essere leggermente più lunghi, poiché la quantità di cibo all'interno del cestello è maggiore. D'altra parte, gli alimenti che si trovano in cima al ripiano si cuociono più rapidamente. A cottura ultimata, utilizzare pinze/utensili con punta in silicone per rimuoverlo e consentire al cibo sottostante di continuare la cottura, se necessario. Non rimuovere la griglia, perché è caldo.

Consigli

1. Per ottenere risultati ottimali, posizionare sempre le verdure nella metà inferiore dei cestelli sulla piastra e le proteine nella metà superiore utilizzando le griglie impilabili. Seguire questa raccomandazione anche per la cottura a doppio ripiano.
2. Per una doratura uniforme, assicurarsi che gli ingredienti siano disposti in uno strato uniforme, senza sovrapporsi. Se gli ingredienti si sovrappongono, assicurarsi di mescolarli regolarmente durante il tempo di cottura stabilito.
3. Il tempo e la temperatura possono essere regolati in qualsiasi momento durante il processo di cottura. È sufficiente selezionare il cestello che si desidera impostare, premere la icona della temperatura o dell'ora e impostare questi valori con la manopola.
4. Per adattare le ricette da un forno tradizionale, ridurre la temperatura di 5°C. Controllare spesso gli alimenti per evitare una cottura eccessiva.
5. È possibile che la ventola della friggitrice faccia spostare alcuni alimenti molto leggeri (ad esempio, fette sottili di mela, per disidratarle). Per evitare questo inconveniente, praticare tagli più spessi.
6. Le piastre sollevano gli ingredienti nei cestelli in modo che l'aria possa circolare sotto e intorno ad essi, ottenendo risultati uniformi e croccanti.
7. Dopo aver selezionato il menu desiderato, è possibile premere la icona di avvio/pausa per avviare la cottura. La friggitrice si avvia con l'impostazione predefinita di tempo e temperatura.
8. Per ottenere risultati migliori con le verdure e le patate, è possibile aggiungere un po' di olio.
9. Controllare l'andamento della cottura e togliere gli alimenti quando hanno raggiunto il livello di doratura desiderato.
10. Rimuovere gli alimenti al termine del tempo di cottura per evitare una cottura eccessiva.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- I cestelli, le piastre e le griglie sono le uniche parti che possono essere lavate in lavastoviglie. Tuttavia, per prolungare la durata degli accessori, si consiglia di lavarli a mano. Non mettere il corpo della friggitrice in lavastoviglie.
- Pulire la friggitrice dopo ogni uso. Prima di pulirla, scollegarla dalla presa di corrente e lasciarla raffreddare a sufficienza.
- Se il cibo rimane attaccato alle griglie o ai cestelli, metterli in un lavandino con acqua calda e sapone e lasciarli in ammollo.
- Corpo della friggitrice: Pulire il corpo della friggitrice e il pannello di controllo con un panno umido. Non immergere il corpo della friggitrice in alcun liquido e non metterla in lavastoviglie.
- Pulire periodicamente l'interno della friggitrice con un panno umido per rimuovere il grasso o gli schizzi. Prima di pulire l'interno della friggitrice, accertarsi che la stessa sia scollegata e completamente fredda.
- Controllare che l'elemento riscaldante sia privo di residui di cibo. Se necessario, pulirlo delicatamente con un panno asciutto o una spazzola morbida, sempre con la friggitrice scollegata e fredda.

Avvertenze

- Non sommergere il corpo principale del prodotto in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Non utilizzare pagliette metalliche, detergenti abrasivi o spazzole dure perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
La friggitrice ad aria non si accende.	Non è stata collegata alla corrente correttamente.	Assicurarsi che la spina sia collegata in modo sicuro alla presa di corrente.
Il cibo non si cuoce correttamente.	Tempo o temperatura di cottura non corretti.	Consultare la tabella delle funzioni consigliate o regolare la temperatura e il tempo in base al tipo e alla quantità di cibo.
	Il cestello è troppo pieno.	Cuocere gli alimenti in piccoli lotti per garantire una cottura uniforme.
	Il cibo non è stato posizionato correttamente.	Assicuratevi che il cibo sia distribuito in modo uniforme nel cesto, senza sovraffollamento.
	Alcuni alimenti richiedono di essere girati.	Per alcuni alimenti (come le patatine fritte o i nuggets), è necessario girarli a metà cottura in modo che la doratura sia uniforme.
Il cibo è bruciato all'esterno e crudo all'interno.	La temperatura è troppo alta.	Ridurre la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
	Cibo troppo spesso.	Tagliare gli alimenti in pezzi più piccoli o più fini per garantire una cottura completa.

Dalla friggitrice fuoriesce del fumo bianco.	Eccesso di grasso nel cestello.	Scolare il grasso in eccesso dal cestello. Quando si cucinano cibi grassi, può essere necessario scolare il grasso accumulato durante il processo.
	Residui di cibo bruciati nella friggitrice.	Pulire regolarmente la friggitrice per evitare la formazione di residui bruciati.
Fumo scuro o odore di bruciato.	Bruciatura del cibo.	Spegnere immediatamente la friggitrice. Controllare se il cibo si è bruciato e ridurre il tempo o la temperatura per le cotture successive.
	Residui di cibo bruciati all'interno.	Pulire accuratamente la friggitrice, compresi l'interno e l'elemento riscaldante, per rimuovere eventuali residui bruciati.
La friggitrice fa molto rumore.	La friggitrice non si trova su una superficie stabile.	Collocare la friggitrice ad aria su una superficie stabile e piana.
Il cestello non scorre agevolmente.	Residui di cibo o grasso sulle guide.	Pulire le guide e i bordi del cestello e della friggitrice per rimuovere eventuali detriti che potrebbero ostacolare lo scorrimento.
	Il cestello non è posizionato correttamente.	Assicurarsi che il cestello sia correttamente allineato e bloccato in posizione.
Odore di plastica nuova le prime volte.	Normale durante i primi usi.	Questo odore di solito scompare dopo i primi utilizzi. È possibile effettuare un ciclo di preriscaldamento con limone o aceto per aiutarlo a rimuoverlo.

6. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Dispositivo

Fig. 1

1. Corpo da fritadeira
2. Painel de controlo
3. Seletor
4. Saída do ar
5. Cestos antiaderentes
6. Pratos antiaderentes (um para cada frigideira)
7. Grelhas empilháveis (uma para cada tabuleiro)

Painel de controlo

Fig. 2

1. Ícone tátil de ligar/desligar
2. Ícone tátil "1"
3. Ícone tátil da função Sync
4. Ícone tátil "2"
5. Ícone tátil da função Match
6. Ícone tátil da temperatura
7. Ícone tátil Tempo
8. Ícone tátil START/STOP
9. Menus predefinidos
 - a. Batatas fritas
 - b. Legumes
 - c. Empanadillas
 - d. Sobremesa
 - e. Asas / coxas de frango
 - f. Bife
 - g. DIY (Modo Manual)
 - h. Desidratado
 - i. Fermentação
 - j. Peixe
10. Ecrã

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é embalado numa embalagem concebida para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contacte imediatamente o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
- Não retire o número de série do produto, para manter uma rastreabilidade correta do seu equipamento em caso de necessidade de assistência.
- Retire e deite fora todo o material de embalagem, autocolantes e fita adesiva do aparelho.
- Retire todos os acessórios da caixa e leia atentamente este manual. Preste especial atenção às instruções de funcionamento, aos avisos e às instruções de segurança para evitar ferimentos ou danos materiais.
- Lave as painéis, os pratos e as grelhas com água quente e um pouco de sabão. Enxague bem todas as peças e seque-as bem.

Conteúdo da caixa

- Fritadeira de ar
- Grelha x2
- Manual de instruções

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. Colocar corretamente os cestos na fritadeira.
3. Não coloque qualquer objeto por cima do produto para evitar interromper o fluxo de ar.
4. Conecte o cabo de alimentação a uma tomada de corrente com ligação à terra. O ícone tátil de ligado acender-se-á.
5. Retirar cuidadosamente o(s) cesto(s) da fritadeira.

PORTUGUÊS

6. Introduza os ingredientes.
7. Utilize o painel de controlo da seguinte forma:

NOTA: Nunca exceda o indicador MAX no cesto. 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.

Ícone tátil Ligar/Desligar

Toque este ícone para ligar/desligar o aparelho ou para cancelar todas as funções.

Ícone tátil "1"

Controla a cuba superior.

Ícone tátil "2"

Verificar a cuba inferior.

Ícone tátil da temperatura

Premir este botão e rodar o botão para regular a temperatura de cozedura antes ou durante a cozedura.

Ícone tátil Tempo

Prima e, em seguida, rode o botão para acertar a hora. Isto pode ser feito antes ou durante a cozedura.

Função Sync

Esta função permite sincronizar as duas panelas para que terminem ao mesmo tempo, mesmo que cada uma tenha um tempo de cozedura diferente. Neste caso, o visor apresentará a palavra «Hold», indicando que uma zona estará a cozinhar, enquanto a outra zona ficará em espera até que os tempos sejam sincronizados.

1. Coloque os ingredientes nas taças e, em seguida, introduza as taças na fritadeira.
2. Selecione a célula 1 e selecione o menu pretendido rodando o seletor. Em seguida, prima o ícone de toque da temperatura e rode o botão para escolher a temperatura pretendida. Em seguida, prima o ícone de toque da hora e rode o botão para escolher a hora.
3. Selecione a célula 2 e selecione o menu pretendido rodando o seletor. Em seguida, prima o ícone de toque da temperatura e rode o botão para escolher a temperatura pretendida.

Em seguida, prima o ícone de toque da hora e rode o botão para escolher a hora.

Nota: É possível selecionar um programa predefinido diferente para a cuvette 2.

4. Prima o ícone tátil da função Sync e, em seguida, prima o ícone de início/pausa para iniciar o tempo de cozedura mais longo. O outro balde mostrará «Hold». O segundo cesto começará quando ambos tiverem o mesmo tempo restante.

NOTA: Se decidir que os alimentos de uma das painéis acabaram de cozinhar antes do fim do tempo de cozedura, pode interrompê-la. Para tal, selecione esse balde e prima o ícone de início/pausa.

5. Quando a cozedura estiver concluída, o aparelho emite um sinal sonoro e o visor indica «COOL» durante 60 segundos.
6. Retire os alimentos virando-os para cima ou utilizando uma pinça/utensílio com ponta de silicone.

Função Match MATCH

Prima este ícone para adaptar automaticamente as definições da taça 2 às definições selecionadas para a taça 1, de modo a poder cozinhar uma maior quantidade do mesmo alimento, ou cozinhar diferentes alimentos utilizando o mesmo menu, temperatura e tempo.

1. Coloque os ingredientes nas taças e, em seguida, introduza as taças na fritadeira.
2. Selecione a célula 1 e selecione o menu pretendido rodando o seletor. Em seguida, prima o ícone de toque da temperatura e rode o botão para escolher a temperatura pretendida. Em seguida, prima o ícone de toque da hora e rode o botão para escolher a hora.
3. Premir o ícone da função Match para copiar as definições da cuvette 1 para a cuvette 2. Em seguida, prima o ícone de início/pausa para iniciar a cozedura nos dois cestos.
4. Quando a cozedura estiver concluída, o aparelho emite um sinal sonoro e o visor indica «COOL» durante 60 segundos.
5. Retire os alimentos virando-os para cima ou utilizando uma pinça/utensílio com ponta de silicone.

NOTA: Se abrir uma das painéis utilizando a função Sync ou Match, a outra panela pára automaticamente para que a cozedura continue a terminar ao mesmo tempo. Será retomado quando for reinserido.

ícone tátil START/STOP

Depois de rodar o seletor para selecionar a função desejada, comece a cozinhar premindo o ícone START/STOP. Do mesmo modo, prima este ícone para parar a cozedura.

PORTUGUÊS

Fim do tempo de cozedura num tanque (quando ambos estão a funcionar)

1. Selecione a panela cuja cozedura pretende interromper.
2. Prima o ícone tátil de início/pausa para terminar a cozedura.
3. Quando a cozedura estiver concluída, o aparelho emite um sinal sonoro e o visor indica «COOL» durante 60 segundos.

Pausar processo

A cozedura pára automaticamente quando um dos recipientes é retirado. Será retomado quando for reinserido.

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

1. Selecione a célula 1 e, em seguida, selecione o menu pretendido rodando o seletor. Em seguida, prima o ícone de toque da temperatura e rode o botão para escolher a temperatura pretendida.
2. Em seguida, prima o ícone de toque da hora e rode o botão para escolher a hora pretendida.
3. Selecione a célula 2 e repita os passos 1 e 2.
4. Em seguida, prima o ícone de início/pausa para iniciar a cozedura nos dois cestos.

NOTA: Se decidir que os alimentos de uma das panelas acabaram de cozinhar antes do fim do tempo de cozedura, pode interrompê-la. Para tal, selecione esse balde e prima o ícone de início/pausa.

5. Quando a cozedura estiver concluída, o aparelho emite um sinal sonoro e o visor indica «COOL» durante 60 segundos.
6. Retire os alimentos virando-os para cima ou utilizando uma pinça/utensílio com ponta de silicone.

Modo de espera

Após 10 minutos sem interação com o painel de controlo, a unidade entrará no modo de espera.

Programas pré determinados

Nome da função	Ícone	Temp. por defeito (°C)	Tempo por defeito (min)	Intervalo de tempo	Faixa de temperatura
Batatas fritas		200	25	1 ~ 60 min	160 °C ~210 °C
Legumes		200	20	1 ~ 60 min	140 °C ~210 °C
Empanadillas		190	20	1 ~ 40 min	160 °C ~210 °C
Sobremesas		180	25	1~60 min	120 °C ~210 °C
Perninhas de frango		200	23	1~ 60 min	100 °C ~210 °C
Bife		210	13	1 ~30min	170 °C ~210 °C
Desidratar		55	6h	1h ~24 h	35 °C ~ 100°C
Fermentar		80	8h	1h ~ 24 h	35 °C ~ 100°C
Peixes		180	20	1 ~ 60 min	150° °C ~210 °C
Manual		210	20	1 - 60 min	35 °C ~210 °C

Prateleira dupla

Utilizando as grelhas empilháveis, podem ser preparadas até 4 receitas ao mesmo tempo, 2 por tabuleiro.

1. Coloque os ingredientes nas taças sobre o prato antiaderente.
2. Coloque as grelhas empilháveis por cima e adicione os outros alimentos.
3. Em seguida, insira os tabuleiros na fritadeira.

NOTA: Tenha em atenção que, ao cozinhar numa grelha dupla, os tempos de cozedura devem ser ligeiramente mais longos, uma vez que existe uma maior quantidade de alimentos no interior da panela. Por outro lado, os alimentos que se encontram na parte superior da grelha de empilhamento cozinham mais rapidamente. Quando estiver cozinhado, utilize pinças/ utensílios com ponta de silicone para o retirar e permitir que os alimentos que estão por baixo continuem a cozinhar, se necessário. Não retirar a grelha, pois estará quente.

Dicas

1. Para obter os melhores resultados, coloque sempre os legumes na metade inferior dos tabuleiros no prato e as proteínas na metade superior, utilizando as grelhas empilháveis. Siga esta recomendação também para a cozedura em prateleiras duplas.
2. Para dourar uniformemente, certifique-se de que os ingredientes estão dispostos numa camada uniforme, sem se sobreporem. Se os ingredientes se sobrepuserem, não se esqueça de os mexer regularmente durante o tempo de cozedura definido.
3. O tempo e a temperatura podem ser ajustados em qualquer altura durante o processo de cozedura. Basta selecionar o reservatório que pretende regular, premir o ícone da temperatura ou do tempo e definir estes valores com o seletor.
4. Para adaptar receitas de um forno tradicional, reduza a temperatura em 5°C. Verifique frequentemente os alimentos para evitar que fiquem demasiado cozinhados.
5. É possível que a ventoinha da fritadeira faça com que alguns alimentos muito leves se desloquem (por exemplo, fatias finas de maçã, para as desidratar). Para o evitar, faça cortes mais grossos.
6. As placas levantam os ingredientes nos cestos para que o ar possa circular por baixo e à volta deles, resultando em resultados uniformes e estaladiços.
7. Depois de selecionar o menu pretendido, pode premir o ícone de início/pausa para começar a cozinhar. A fritadeira arranca com a regulação predefinida de tempo e temperatura.
8. Para obter melhores resultados com legumes e batatas, pode adicionar um pouco de óleo.
9. Verifique o progresso durante a cozedura e retire os alimentos quando tiverem atingido o nível de dourado desejado.
10. Retire os alimentos no final do tempo de cozedura para evitar que fiquem demasiado cozinhados.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- As taças, os pratos e os suportes são as únicas peças que podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. No entanto, para prolongar a vida útil dos acessórios, recomendamos que os lave à mão. Não colocar o corpo da fritadeira na máquina de lavar louça.
- Limpe a fritadeira após cada utilização. Desligue-o da tomada e espere que arrefeça completamente antes de o limpar.
- Se os alimentos ficarem agarrados às grelhas ou aos pratos, coloque-os num lava-loiça com água morna e sabão e deixe-os de molho.
- Corpo da fritadeira: Limpe o corpo da fritadeira e o painel de controlo com um pano húmido. Não mergulhe o corpo da fritadeira em qualquer líquido nem o coloque na máquina de lavar louça.
- Periodicamente, limpe o interior da fritadeira com um pano húmido para remover qualquer gordura ou salpicos. Certifique-se de que a fritadeira está desligada da tomada e completamente fria antes de limpar o interior da fritadeira.
- Verificar se o elemento de aquecimento está isento de resíduos alimentares. Se necessário, limpe-a suavemente com um pano seco ou uma escova macia, sempre com a fritadeira desligada e fria.

Advertências

- Não submerja o corpo principal do produto em água nem em qualquer outro líquido.
- Não utilize esfregões metálicos, produtos de limpeza abrasivos ou escovas duras, pois podem danificar o revestimento antiaderente.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Possível solução
O aparelho não liga.	Não está corretamente ligado.	Certifique-se de que a ficha está corretamente ligada à tomada.
Os alimentos não são cozinhados corretamente.	Temperatura ou tempo de cozedura incorrectos.	Consulte a tabela de funções recomendadas ou ajuste a temperatura e o tempo de acordo com o tipo e a quantidade de alimentos.
	Cesto demasiado cheio.	Cozinhe os alimentos em pequenas quantidades para garantir uma cozedura uniforme.
	Os alimentos não foram colocados corretamente.	Certifique-se de que os alimentos são distribuídos uniformemente no cesto, sem que fiquem demasiado cheios.
	Alguns alimentos devem ser virados.	Para alguns alimentos (como as batatas fritas ou os nuggets), é necessário virá-los a meio da cozedura para que dourem uniformemente.
A comida está queimada por fora e crua por dentro.	Temperatura excessivamente alta.	Reduzir a temperatura e aumentar ligeiramente o tempo de cozedura.
	Alimentos demasiado espessos.	Corte os alimentos em pedaços mais pequenos ou mais finos para garantir uma cozedura completa.

Sai fumo branco do aparelho.	Excesso de gordura no cesto.	Escorrer o excesso de gordura do cesto. Quando se cozinham alimentos gordos, pode ser necessário drenar a gordura acumulada durante o processo.
	Resíduos de alimentos queimados na fritadeira.	Limpar regularmente a fritadeira para evitar a acumulação de resíduos queimados.
Fumo escuro ou cheiro a queimado.	Queima de alimentos.	Desligar imediatamente a fritadeira. Verificar se os alimentos estão queimados e reduzir o tempo ou a temperatura para a próxima cozedura.
	Resíduos de alimentos queimados no interior.	Limpe bem a fritadeira, incluindo o interior e o elemento de aquecimento, para remover quaisquer resíduos queimados.
A fritadeira faz muito barulho.	A fritadeira não está numa superfície estável.	Coloque o produto sobre uma superfície plana e estável.
O cesto não desliza suavemente.	Resíduos de alimentos ou de gordura nos carris.	Limpar as calhas e os bordos do cesto e da fritadeira para eliminar os detritos que possam dificultar o deslizamento.
	O cesto não está corretamente posicionada.	Assegurar-se de que o cesto está corretamente alinhado e bloqueado na sua posição.

PORTUGUÊS

Cheiro a plástico novo nas primeiras vezes.	Normal nos primeiros usos.	Este odor desaparece normalmente após as primeiras utilizações. Pode efetuar um ciclo de pré-aquecimento com limão ou vinagre para ajudar a removê-lo.
---	----------------------------	--

6. 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

Afbeelding 1

1. Frituurpan lichaam
2. Bedieningspaneel
3. Selector
4. Luchtuitlaat
5. Antiaanbak emmers
6. Antiaanbakplaten (één per emmer)
7. Stapelbare rekken (één voor elke emmer)

bedieningspaneel

Afbeelding 2

1. Raak het aan/uit-pictogram aan
2. Raak pictogram "1" aan
3. Aanraakpictogram voor synchronisatiefunctie
4. Raak pictogram "2" aan
5. Raak het pictogram aan voor de Match-functie
6. Temperatuur-aanraakpictogram
7. Raak het tijdpictogram aan
8. START/STOP-aanraakpictogram
9. Standaardprogramma's
 - a. Chips
 - b. Groenten
 - c. Empanadilla's
 - d. Nagerecht
 - e. Kippenvleugels/dijen
 - f. Steak
 - g. DIY (Handmatige functie)
 - h. Gedehydrateerd
 - i. Fermentatie
 - j. Vis
10. Scherm

OPMERKING:

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

2. VOOR GEBRUIK

- Dit apparaat wordt geleverd in een verpakking die speciaal is ontworpen om het apparaat tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakkingsmaterialen op een veilige plaats bewaren om schade aan het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de originele verpakking wilt weggooien, zorg er dan voor dat u alle artikelen op de juiste manier recyclet.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig zijn en in goede staat verkeren. Als er één of meer ontbreken of niet in goede staat zijn, neem dan onmiddellijk contact op met de officiële technische ondersteuning van Cecotec .
- Verwijder het serienummer niet van het product, zodat uw apparaat goed traceerbaar blijft als u hulp nodig hebt.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers en tape van het apparaat en gooi ze weg.
- Haal alle accessoires uit de doos en lees deze handleiding aandachtig door. Besteed speciale aandacht aan de gebruiksaanwijzing, waarschuwingen en veiligheidsinstructies om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.
- Was de emmers, borden en rekken met heet water en een beetje zeep. Spoel daarna alle onderdelen af en droog ze goed af.

Inhoud van de doos

- Airfryer
- Raster x2
- Deze gebruiksaanwijzing

3. BEDIENING

De airfryer gebruiken

1. Plaats de frituurpan op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond, uit de buurt van mogelijke waterspatten of warmtebronnen.
2. Plaats de mandjes op de juiste manier in de airfryer.
3. Plaats geen voorwerpen bovenop het product om te voorkomen dat de luchtstroom wordt verstoord.
4. Sluit het netsnoer aan op een geaard stopcontact. Het aan/uit-pictogram gaat branden.
5. Haal de mand(en) voorzichtig uit de airfryer.

6. Voeg de ingrediënten toe.
7. Gebruik het bedieningspaneel als volgt:

LET OP: Overschrijd nooit de MAX-indicator op het mandje. Het uiteindelijke resultaat en de integriteit van de machine kunnen worden beïnvloed.

TIP: Voor optimale kookresultaten raden wij aan om het mandje volledig te vullen, maar niet te veel etenswaren op te stapelen. Anders worden de etenswaren niet gelijkmatig gaar.

Raak het aan/uit-pictogram aan

Druk op dit pictogram om het apparaat in of uit te schakelen of om alle functies te annuleren.

Raak pictogram "1" aan

Controleer de bovenste emmer.

Raak pictogram "2" aan

Controleer de onderste emmer.

Temperatuur-aanraakpictogram

Druk op deze knop en draai vervolgens aan de draaiknop om de kooktemperatuur voor of tijdens het koken aan te passen.

Raak het tijdpictogram aan

Druk erop en draai vervolgens aan de draaiknop om de tijd aan te passen. Dit kan vóór of tijdens het koken gedaan worden.

Synchronisatiefunctie

Met deze functie kunt u beide emmers synchroniseren, zodat ze tegelijkertijd klaar zijn, ook al hebben ze een andere kooktijd. In dat geval verschijnt het woord " Hold " op het scherm, wat aangeeft dat de ene zone zal koken, terwijl de andere zone in de wacht staat totdat de tijden gesynchroniseerd zijn.

1. Doe de ingrediënten in de emmers en plaats de emmers vervolgens in de frituurpan.
2. Selecteer bak 1 en kies het gewenste menu door aan de keuzeknop te draaien. Druk vervolgens op het temperatuuraanraakpictogram en draai aan de draaiknop om de gewenste temperatuur te selecteren. Tik vervolgens op het tijdpictogram en draai aan de draaiknop om de tijd te selecteren.
3. Selecteer bak 2 en kies het gewenste menu door aan de keuzeknop te draaien. Druk

NEDERLANDS

vervolgens op het temperatuuraanraakpictogram en draai aan de draaiknop om de gewenste temperatuur te selecteren. Tik vervolgens op het tijdspictogram en draai aan de draaiknop om de tijd te selecteren.

Let op: U kunt een ander standaardprogramma voor bucket 2 selecteren.

4. aanraakpictogram voor de Sync- functie en druk vervolgens op het start-/pauzepictogram om de langere kooktijd te starten. In de andere emmer wordt 'Vasthouden' weergegeven. Dit start wanneer beide partijen evenveel tijd over hebben.

LET OP: Als u vindt dat het eten in een van de emmers gaar is voordat de kooktijd om is, kunt u het koken stoppen. Om dit te doen, selecteert u de emmer en drukt u op het start-/pauzepictogram.

5. Zodra het koken voltooid is, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er gedurende 60 seconden "COOL" op het display.
6. Haal de ingrediënten eruit door ze om te draaien of gebruik een tang/servies met siliconen punten.

Match-functie MATCH

Druk op dit pictogram om de instellingen voor pan 2 automatisch aan te passen aan de instellingen die voor pan 1 zijn geselecteerd. Zo kunt u een grotere hoeveelheid van hetzelfde gerecht bereiden of verschillende gerechten bereiden met hetzelfde menu, dezelfde temperatuur en dezelfde tijd.

1. Doe de ingrediënten in de emmers en plaats de emmers vervolgens in de frituurpan.
2. Selecteer bak 1 en kies het gewenste menu door aan de keuzeknop te draaien. Druk vervolgens op het temperatuuraanraakpictogram en draai aan de draaiknop om de gewenste temperatuur te selecteren. Tik vervolgens op het tijdspictogram en draai aan de draaiknop om de tijd te selecteren.
3. Druk op het Match-functiepictogram om de instellingen van pan 1 naar pan 2 te kopiëren. Druk vervolgens op het Start/Pauze-pictogram om te beginnen met koken in beide pannen.
4. Zodra het koken voltooid is, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er gedurende 60 seconden "COOL" op het display.
5. Haal de ingrediënten eruit door ze om te draaien of gebruik een tang/servies met siliconen punten.

Sync- of Match- functie, stopt de andere automatisch, zodat het koken tegelijkertijd kan doorgaan. Het proces wordt hervat wanneer u het apparaat opnieuw plaatst.

START/STOP-aanraakpictogram

Nadat u de keuzeknop hebt gedraaid om de gewenste functie te selecteren, kunt u beginnen met koken door op het START/STOP-pictogram te drukken. U kunt op dezelfde manier op dit pictogram drukken om het koken te stoppen.

Beëindig de kooktijd in één emmer (wanneer beide emmers draaien)

1. Selecteer de emmer waarvan u het koken wilt stoppen.
2. Druk op het start-/pauze-aanraakpictogram om het koken te beëindigen.
3. Zodra het koken voltooid is, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er gedurende 60 seconden "COOL" op het display.

Pauzeer het koken

Het koken stopt automatisch wanneer een van de emmers wordt verwijderd. Het proces wordt hervat wanneer u het apparaat opnieuw plaatst.

Begin met beide emmers tegelijk, maar laat ze niet tegelijkertijd leeglopen.

1. Selecteer bin 1 en kies vervolgens het gewenste menu door aan de draaiknop te draaien. Druk vervolgens op het temperatuur-aanraakpictogram en draai aan de draaiknop om de gewenste temperatuur te selecteren.
2. Tik vervolgens op het tijd-pictogram en draai aan de draaiknop om de gewenste tijd te kiezen.
3. Selecteer emmer 2 en herhaal stappen 1 en 2.
4. Druk vervolgens op het start-/pauzepictogram om te beginnen met koken in beide emmers.

LET OP: Als u vindt dat het eten in een van de emmers gaar is voordat de kooktijd om is, kunt u het koken stoppen. Om dit te doen, selecteert u de emmer en drukt u op het start-/pauzepictogram.

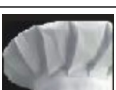
5. Zodra het koken voltooid is, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er gedurende 60 seconden "COOL" op het display.
6. Haal de ingrediënten eruit door ze om te draaien of gebruik een tang/servies met siliconen punten.

Stand-bymodus

Als het apparaat 10 minuten lang niet met het bedieningspaneel communiceert, schakelt het over naar de stand-bymodus.

NEDERLANDS

Standaardprogramma's

Functienaam	Icon	Temperatuur . standaard (°C)	Standaardtijd (min)	Tijdsbereik	Temperatuurbereik
Chips		200	25	1 ~ 60 minuten	160 °C ~ 210 °C
Groenten		200	20	1 ~ 60 minuten	140 °C ~ 210 °C
Empanadilla's		190	20	1 ~ 40 minuten	160 °C ~ 210 °C
Nagerechten		180	25	1~60 minuten	120 °C ~ 210 °C
Kipdijen		200	23	1~ 60 minuten	100 °C ~ 210 °C
Filets		210	13	1~30 minuten	170 °C ~ 210 °C
Uitdrogen		55	6 uur	1u ~24u	35°C ~ 100°C
Gisten		80	8 uur	1 uur ~ 24 uur	35°C ~ 100°C
Vis		180	20	1 ~ 60 minuten	150°C ~210°C
Handmatig		210	20	1 - 60 min	35 °C ~ 210 °C

Dubbele plank

Met de stapelbare rekken kunt u maximaal 4 recepten tegelijk bereiden, 2 per emmer.

1. Doe de ingrediënten in de bakjes op de antiaanbakplaat.
2. Plaats de stapelrekken erbovenop en leg het overige voedsel erop.
3. Plaats vervolgens de emmers in de airfryer.

LET OP: Houd er rekening mee dat de kooktijden iets langer kunnen zijn als u op een dubbel rooster kookt, omdat er meer voedsel in de emmer zit. Daarentegen zal voedsel dat bovenop het stapelbare rek wordt geplaatst, sneller gaar zijn. Wanneer het gerecht gaar is, kunt u het met een tang/keukengerei met siliconenpunten uit de pan halen en het gerecht eronder eventueel verder laten garen. Haal het rek er niet uit, want het is heet.

Tips

1. Voor het beste resultaat plaatst u de groenten altijd in de onderste helft van de bakjes op het bord en de eiwitten in de bovenste helft. Gebruik hiervoor de stapelbare rekken. Volg deze aanbeveling ook voor het koken op twee roosters.
2. Voor een gelijkmatige bruining zorgt u ervoor dat de ingrediënten in een gelijkmatige laag liggen, zonder dat ze elkaar overlappen. Als de ingrediënten elkaar overlappen, roer ze dan regelmatig door tijdens de kooktijd.
3. Tijd en temperatuur kunnen op elk moment tijdens het kookproces worden aangepast. Selecteer eenvoudig de emmer die u wilt aanpassen, druk op het temperatuur- of tijdpictogram en pas de waarden aan met de draaiknop.
4. Om recepten voor een traditionele oven aan te passen, verlaagt u de temperatuur met 5°C. Controleer het eten regelmatig om te voorkomen dat het te gaar wordt.
5. De ventilator van de frituurpan kan ervoor zorgen dat heel lichte etenswaren verschuiven (bijvoorbeeld dun gesneden appels om ze te laten drogen). Om dit te voorkomen, moet u dikkere sneden maken.
6. De platen tillen de ingrediënten in de mandjes op, waardoor de lucht eronder en eromheen kan circuleren. Zo krijgt u gelijkmatige, knapperige ingrediënten.
7. Nadat u het gewenste menu hebt geselecteerd, kunt u op het start-/pauzepictogram drukken om te beginnen met koken. De frituurpan start met de standaardtijd en -temperatuur.
8. Voor het beste resultaat bij groenten en aardappelen kunt u een beetje olie toevoegen.
9. Controleer de voortgang tijdens het koken en haal het eten uit de pan wanneer het de gewenste bruiningsgraad heeft bereikt.
10. Haal het eten na de kooktijd uit de magnetron om te voorkomen dat het te gaar wordt.

4. REINIGING EN ONDERHOUD

- Alleen de kommen, borden en rekken mogen in de vaatwasser. Om de levensduur van de accessoires te verlengen, raden wij u aan deze met de hand te wassen. Plaats de frituurpan niet in de vaatwasser.
- Maak de frituurpan na elk gebruik schoon. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.
- Als er etensresten aan de rekken of kookplaten blijven plakken, leg ze dan in een gootsteen met warm zeepsop en laat ze weken.
- Behuizing van de frituurpan: Veeg de behuizing van de frituurpan en het bedieningspaneel schoon met een vochtige doek. Dompel de frituurpan niet onder in vloeistof en doe hem niet in de vaatwasser.
- Veeg de binnenkant van de frituurpan regelmatig af met een vochtige doek om vet en gemorste vloeistoffen te verwijderen. Zorg ervoor dat de frituurpan losgekoppeld en volledig is afgekoeld voordat u de binnenkant schoonmaakt.
- Controleer of er geen etensresten meer op het verwarmingselement zitten. Maak het indien nodig voorzichtig schoon met een droge doek of een zachte borstel. Zorg er altijd voor dat de frituurpan is uitgeschakeld en koud is.

Waarschuwingen

- Dompel het hoofdgedeelte van de frituurpan nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik geen metalen schuursponsjes, schuurmiddelen of harde borstels, omdat deze de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
De frituurpan gaat niet aan.	De stekker zit niet goed in het stopcontact.	Zorg ervoor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
Het eten is niet goed gaar.	Onjuiste kooktemperatuur of -tijd.	Raadpleeg de tabel met aanbevolen functies of pas de temperatuur en tijd aan op basis van het soort en de hoeveelheid voedsel.
	Mandje te vol.	Kook voedsel in kleinere porties, zodat het gelijkmatig gaart.
	Voedsel niet goed geplaatst.	Zorg ervoor dat het voedsel gelijkmatig verdeeld is in de mand, zonder dat het te vol raakt.
	Sommige voedingsmiddelen moeten worden omgedraaid.	Sommige gerechten (zoals friet of nuggets) moeten halverwege de baktijd omgedraaid worden, zodat ze gelijkmatig bruin worden.
Het eten is aan de buitenkant verbrand en aan de binnenkant rauw.	Temperatuur te hoog.	Verlaag de temperatuur en verleng de kooktijd iets.
	Te dik voedsel.	Snijd het voedsel in kleinere of dunnere stukken om ervoor te zorgen dat het goed gaar wordt.

NEDERLANDS

Er komt witte rook uit de frituurpan.	Overtollig vet in de mand.	Leeg het overtollige vet uit het mandje. Bij het bereiden van vet voedsel kan het nodig zijn om het vet dat zich tijdens het bereidingsproces heeft verzameld, af te gieten.
	Verbrande etensresten in de frituurpan.	Maak de frituurpan regelmatig schoon om te voorkomen dat er aangebrande resten ontstaan.
Er komt donkere rook of een brandlucht uit.	Aanbrandend voedsel.	Schakel de frituurpan onmiddellijk uit. Controleer of het eten is aangebrand en verlaag de kooktijd of temperatuur bij toekomstige kooksessies.
	Verbrande voedselresten binnenin.	Maak de frituurpan grondig schoon, inclusief de binnenkant en het verwarmingselement, om eventuele aangebrande resten te verwijderen.
De frituurpan maakt erg veel lawaai.	De frituurpan staat niet op een stabiele ondergrond.	Plaats de frituurpan op een vlakke, stabiele ondergrond.
Het mandje glijdt niet soepel.	Etensresten of vet op de rails.	Veeg de rails en de randen van de mand en de frituurpan schoon om eventuele resten te verwijderen die het schuiven kunnen bemoeilijken.
	Het mandje is niet goed gepositioneerd.	Zorg ervoor dat de mand goed is uitgelijnd en vastgeklekt.
De eerste paar keer rook het naar nieuw plastic.	Dit is normaal bij het eerste gebruik.	Deze geur verdwijnt meestal na de eerste paar keer gebruiken. U kunt het probleem verhelpen door het eerst te verwarmen met citroen of azijn.

6. AUTEURSRECHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, SL. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden gereproduceerd, opgeslagen in een retrievalstelsel, verzonden of verspreid op welke manier dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopie, opname of vergelijkbaar) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Urządzenie

Rys. 1

1. Korpus frytkownicy
2. Panel sterowania
3. Selektor
4. Wylot powietrza
5. Wiadra nieprzywierające
6. Talerze nieprzywierające (jedna na każde wiadro)
7. Regaty składane (po jednym na każde wiadro)

Panel sterowania

Rys. 2

1. Dotknij ikony włączania/wyłączania
2. Dotknij ikony „1”
3. Ikona dotykowa funkcji synchronizacji
4. Dotknij ikony „2”
5. Dotknij ikony, aby skorzystać z funkcji dopasowania
6. Ikona dotykowa temperatury
7. Dotknij ikony czasu
8. Ikona dotykowa START/STOP
9. Programy domyślne
 - a. Frytki
 - b. Warzywa
 - c. Empanadillas
 - d. Deser
 - e. Skrzydełka/udka z kurczaka
 - f. Stek
 - g. Zrób to sam (funkcja ręczna)
 - h. Odwodniony
 - i. Fermentacja
 - j. Ryba
10. Ekran

NOTATKA:

Ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji mają charakter schematyczny i mogą nie odpowiadać dokładnie tym widocznym na produkcie.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest dostarczane w opakowaniu chroniącym je podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie elementy opakowania. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania możesz przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, gdybyś w przyszłości zaszła potrzeba jego transportu. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj, aby wszystkie przedmioty poddać odpowiedniemu recyklingowi.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i w dobrym stanie. Jeśli któregokolwiek z nich brakuje lub nie jest w dobrym stanie, należy natychmiast skontaktować się z oficjalnym działem pomocy technicznej Cecotec.
- Nie usuwaj numeru seryjnego z produktu, aby zachować możliwość prawidłowego śledzenia sprzętu na wypadek konieczności uzyskania pomocy.
- Usuń i wyrzuć wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i taśmę z urządzenia.
- Wyjmij wszystkie akcesoria z pudełka i uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję. Aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia, należy zwrócić szczególną uwagę na instrukcję obsługi, ostrzeżenia i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.
- Umyj wiadra, talerze i stojaki gorącą wodą z odrobiną mydła. Następnie wypłucz wszystkie części i dokładnie je osusz.

Zawartość pudełka

- Frytkownica powietrzna
- Siatka x2
- Niniejsza instrukcja obsługi

3. DZIAŁANIE

Korzystanie z frytkownicy powietrznej

1. Frytkownicę należy ustawić na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni, z dala od możliwych rozprysków wody i źródeł ciepła.
2. Umieść koszyki prawidłowo w urządzeniu Air Fryer.
3. Aby nie zakłócić przepływu powietrza, nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na produkcie.
4. Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazdka, ikona zasilania dotykowego zaświeci się.

5. Ostrożnie wyjmij koszyk(i) z frytkownicy powietrznej.
6. Wprowadź składniki.
7. Użyj panelu sterowania w następujący sposób:

UWAGA: Nigdy nie przekraczaj wskaźnika MAX na koszyku. Może to mieć wpływ na końcowy wynik i integralność maszyny.

WSKAZÓWKA: Aby uzyskać doskonałe efekty gotowania, zaleca się wypełnienie całej powierzchni koszyka. Należy unikać układania żywności zbyt wysoko, w przeciwnym razie nie będzie ona równomiernie ugotowana.

Dotknij ikony włączania/wyłączania

Naciśnij tę ikonę, aby włączyć/wyłączyć urządzenie lub anulować wszystkie funkcje.

Dotknij ikony „1”

Sprawdź górny kubetek.

Dotknij ikony „2”

Sprawdź dolny pojemnik.

Ikona dotykowa temperatury

Naciśnij ten przycisk, a następnie przekręć pokrętkę, aby dostosować temperaturę gotowania przed lub w trakcie gotowania.

Dotknij ikony czasu

Naciśnij go i przekręć pokrętkę, aby ustawić czas. Można to zrobić przed gotowaniem lub w trakcie gotowania.

Funkcja synchronizacji

Funkcja ta umożliwia synchronizację obu pojemników, tak aby gotowały się w tym samym czasie, nawet jeśli każdy z nich ma inny czas gotowania. W takim przypadku na ekranie pojawi się napis „Hold”, który oznacza, że jedna strefa będzie gotować, a druga strefa będzie wstrzymana do momentu zsynchronizowania czasów.

1. Umieść składniki w wiaderkach, a następnie włóż wiadra do frytkownicy.
2. Wybierz kosz 1 i wybierz żądane menu, obracając selektor. Następnie naciśnij ikonę dotykową temperatury i przekręć pokrętkę, aby wybrać żądaną temperaturę. Następnie dotknij ikony czasu i przekręć pokrętkę, aby wybrać czas.

3. Wybierz kosz 2 i wybierz żądane menu, obracając selektor. Następnie naciśnij ikonę dotykową temperatury i przekręć pokrętkę, aby wybrać żądaną temperaturę. Następnie dotknij ikony czasu i przekręć pokrętkę, aby wybrać czas.

Uwaga: Możesz wybrać inny domyślny program dla kontenera 2.

4. ikonę dotykową funkcji Sync , a następnie naciśnij ikonę start/pauza, aby rozpocząć dłuższy czas gotowania. W drugim wiadrze będzie wyświetlany komunikat „ Wstrzymaj ”. Rozpocznie się, gdy obydwa zespoły będą miały tyle samo czasu.

UWAGA: Jeśli uznasz, że jedzenie w jednym z wiader jest gotowe przed upływem wyznaczonego czasu gotowania, możesz przerwać gotowanie. Aby to zrobić, wybierz ten pojemnik i naciśnij ikonę start/pauza.

5. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 60 sekund będzie widoczny komunikat „COOL”.
6. Wyjmij składniki, wyjmując je z pojemnika lub używając szczypiec/narzędzi z silikonowymi końcówkami.

Funkcja dopasowania MATCH

Naciśnij tę ikonę, aby automatycznie dostosować ustawienia patelni 2 do ustawień wybranych dla patelni 1. Dzięki temu możesz przyrządzić większą ilość tej samej potrawy lub przyrządzić różne potrawy, korzystając z tego samego menu, temperatury i czasu.

1. Umieść składniki w wiaderkach, a następnie włóż wiadra do frytkownicy.
2. Wybierz kosz 1 i wybierz żądane menu, obracając selektor. Następnie naciśnij ikonę dotykową temperatury i przekręć pokrętkę, aby wybrać żądaną temperaturę. Następnie dotknij ikony czasu i przekręć pokrętkę, aby wybrać czas.
3. Naciśnij ikonę funkcji Dopasuj, aby skopiować ustawienia z patelni 1 do patelni 2. Następnie naciśnij ikonę Start/Pauza, aby rozpocząć gotowanie na obu patelniach.
4. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 60 sekund będzie widoczny komunikat „COOL”.

Wyjmij składniki, wyjmując je z pojemnika lub używając szczypiec/narzędzi z silikonowymi końcówkami.

funkcji Sync lub Match , drugie automatycznie się zatrzyma, aby gotowanie było kontynuowane w tym samym czasie. Po ponownym włożeniu urządzenie zostanie wznowione.

Ikona dotykowa START/STOP

Po wybraniu żądanej funkcji za pomocą pokrętła, rozpocznij gotowanie naciskając ikonę START/STOP. Aby zatrzymać gotowanie, naciśnij tę ikonę.

Zakończ gotowanie w jednym wiadrze (gdy oba są włączone)

1. Wybierz wiadro, którego gotowanie chcesz zatrzymać.
2. Aby zakończyć gotowanie, naciśnij ikonę start/pauza.
3. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 60 sekund będzie widoczny komunikat „COOL”.

Wstrzymaj gotowanie

Gotowanie zakończy się automatycznie po wyjęciu jednego z wiader. Po ponownym włożeniu urządzenie zostanie wznowione.

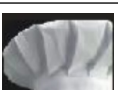
Rozpocznij oba wiadra w tym samym czasie, ale nie pozwól, aby skończyły się w tym samym czasie.

1. Wybierz kosz 1, a następnie wybierz żądane menu, obracając pokrętłem. Następnie naciśnij ikonę dotykową temperatury i przekręć pokrętło, aby wybrać żądaną temperaturę.
2. Następnie dotknij ikony czasu i przekręć pokrętło, aby wybrać żądany czas.
3. Wybierz zasobnik 2 i powtórz kroki 1 i 2.
4. Następnie naciśnij ikonę start/pauza, aby rozpocząć gotowanie w obu wiadrach.
UWAGA: Jeśli uznasz, że jedzenie w jednym z wiader jest gotowe przed upływem wyznaczonego czasu gotowania, możesz przerwać gotowanie. Aby to zrobić, wybierz ten pojemnik i naciśnij ikonę start/pauza.
5. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 60 sekund będzie widoczny komunikat „COOL”.
6. Wyjmij składniki, wyjmując je z pojemnika lub używając szczypiec/narzędzi z silikonowymi końcówkami.

Tryb czuwania

Po 10 minutach bezczynności przy panelu sterowania urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

Programy domyślne

Nazwa funkcji	Ikona	Temp . domyślna (°C)	Czas domyślny (min)	Zakres czasu	Zakres temperatur
Frytki		200	25	1 ~ 60 minut	160 °C ~ 210 °C
Warzywa		200	20	1 ~ 60 minut	140 °C ~ 210 °C
Empanadillas		190	20	1 ~ 40 minut	160 °C ~ 210 °C
Desery		180	25	1~60 minut	120 °C ~ 210 °C
Udka z kurczaka		200	23	1~ 60 minut	100 °C ~ 210 °C
Filety		210	13	1 ~30 minut	170 °C ~ 210 °C
Odwodnić		55	6 godz.	1 godz. ~ 24 godz.	35°C ~ 100°C
Ferment		80	8 godzin	1 godz. ~ 24 godz.	35°C ~ 100°C
Ryba		180	20	1 ~ 60 minut	150°C ~ 210°C
Podręcznik		210	20	1 - 60 min	35 °C ~ 210 °C

Podwójna półka

Używając składanych stojaków możesz przygotować do 4 dań jednocześnie, po 2 na każde wiadro.

1. Umieść składniki w pojemnikach na płycie nieprzywierającej.
2. Umieść ruszty na górze i dodaj do nich resztę żywności.
3. Następnie włóż wiaderka do frytkownicy powietrznej.

UWAGA: Należy pamiętać, że podczas gotowania na podwójnym ruszcie czas gotowania może być nieznacznie dłuższy ze względu na większą ilość jedzenia w pojemniku. Z drugiej strony jedzenie umieszczone na górze rusztu będzie się gotowało szybciej. Po ugotowaniu wyjmij potrawę za pomocą szpiciec/narzędzi z silikonowymi końcówkami i, jeśli to konieczne, pozwól jedzeniu pod spodem dalej się gotować. Nie wyjmuj rusztu, gdyż będzie gorący.

Porady

1. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, warzywa należy zawsze umieszczać w dolnej połowie pojemników na talerzu, a białka w górnej połowie, korzystając z rozkładanych na półkach półek. Zalecenie to należy stosować także podczas pieczenia na dwóch poziomach.
2. Aby uzyskać równomierne zrumienienie, należy ułożyć składniki równomiernie, tak aby nie nachodziły na siebie. Jeśli składniki nakładają się, należy je regularnie mieszać przez cały czas gotowania.
3. Czas i temperaturę można zmienić w dowolnym momencie gotowania. Wystarczy wybrać pojemnik, który chcesz wyregulować, nacisnąć ikonę temperatury lub czasu i ustawić te wartości za pomocą pokrętła.
4. Aby dostosować przepis do tradycyjnego piekarnika, zmniejsz temperaturę o 5°C. Sprawdzaj potrawę często, aby nie dopuścić do jej przegotowania.
5. Wentylator frytkownicy może powodować przesunięcie się niektórych lekkich produktów spożywczych (np. cienkich plasterków jabłek w celu ich odwodnienia). Aby tego uniknąć, należy wykonywać grubsze nacięcia.
6. Talerze unoszą składniki w koszykach, dzięki czemu powietrze może swobodnie krążyć pod nimi i wokół nich, co pozwala uzyskać równomierne, chrupiące efekty.
7. Po wybraniu interesującego Cię menu możesz nacisnąć ikonę start/pauza, aby rozpocząć gotowanie. Frytkownica uruchomi się z domyślnym czasem i temperaturą.
8. Aby uzyskać najlepszy efekt w przypadku warzyw i ziemniaków, możesz dodać odrobinę oleju.
9. Sprawdzaj postęp pieczenia i wyjmij potrawę, gdy osiągnie pożądany poziom zrumienienia.
10. Wyjmij potrawę po zakończeniu gotowania, aby zapobiec jej przegotowaniu.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Miski, talerze i ruszty to jedyne elementy, które można myć w zmywarce. Aby jednak przedłużyć żywotność akcesoriów, zalecamy mycie ich ręcznie. Nie myj korpusu frytkownicy w zmywarce.
- Wyczyść frytkownicę po każdym użyciu. Odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego i odczekaj, aż całkowicie ostygnie, zanim zaczniesz je czyścić.
- Jeśli resztki jedzenia przywarły do rusztów lub kuchenki, włóż je do zlewu z ciepłą wodą z mydłem i pozostaw do namoczenia.
- Korpus frytkownicy: Obudowę frytkownicy i panel sterowania przetrzyj wilgotną szmatką. Nie zanurzaj korpusu frytkownicy w żadnym płynie i nie myj jej w zmywarce.
- Okresowo przecieraj wnętrze frytkownicy wilgotną szmatką, aby usunąć tłuszcz i wszelkie rozlane płyny. Przed czyszczeniem wnętrza frytkownicy należy upewnić się, że jest ona odłączona od zasilania i całkowicie ostygła.
- Sprawdź, czy element grzewczy jest wolny od resztek jedzenia. W razie konieczności wyczyść delikatnie suchą ściereczką lub miękką szczotką, zawsze gdy frytkownica jest odłączona od zasilania i zimna.

Ostrzeżenia

- Nigdy nie zanurzaj głównej części frytkownicy w wodzie lub innym płynie.
- Nie należy używać metalowych gąbek, ściernych środków czyszczących ani twardych szczotek, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Frytkownica nie włącza się.	Nie jest prawidłowo podłączony.	Sprawdź, czy wtyczka jest dobrze włożona do gniazdka elektrycznego.
Jedzenie nie jest odpowiednio ugotowane.	Nieprawidłowa temperatura lub czas gotowania.	Zapoznaj się z tabelą zalecanych funkcji lub dostosuj temperaturę i czas do rodzaju i ilości potrawy.
	Koszyk jest zbyt pełny.	Przygotowuj jedzenie w mniejszych partiach, aby zapewnić równomierne ugotowanie.
	Jedzenie nie zostało umieszczone prawidłowo.	Upewnij się, że jedzenie jest równomiernie rozłożone w koszyku, bez ścisku.
	Niektóre produkty spożywcze wymagają obrócenia.	Niektóre potrawy (np. frytki czy nuggetsy) należy przewrócić w połowie smażenia, aby równomiernie się zrumienić.
Jedzenie jest spalone na zewnątrz i surowe w środku.	Temperatura jest zbyt wysoka.	Zmniejsz temperaturę i nieznacznie wydłuż czas gotowania.
	Potrawy, które są zbyt gęste.	Pokrój jedzenie na mniejsze lub cieńsze kawałki, aby zapewnić jego dokładne ugotowanie.

Z frytkownicy wydobywa się biały dym.	Nadmiar tłuszczu w koszyku.	Usuń nadmiar tłuszczu z koszyka. Przyrządzając tłuste potrawy, może zaistnieć konieczność odsączenia tłuszczu nagromadzonego w trakcie gotowania.
	Przypalone resztki jedzenia we frytkownicy.	Regularnie czyść frytkownicę, aby zapobiec gromadzeniu się przypalonych resztek.
Wydobywa się ciemny dym lub czuć zapach spalenizny.	Przypalanie jedzenia.	Natychmiast wyłącz frytkownicę. Sprawdź, czy jedzenie nie uległo przypaleniu. W razie potrzeby skróć czas gotowania lub temperaturę.
	W środku przypalone resztki jedzenia.	Dokładnie wyczyść frytkownicę, łącznie z jej wnętrzem i elementem grzejnym, aby usunąć wszelkie przypalone pozostałości.
Frytkownica jest bardzo głośna.	Frytkownica nie stoi na stabilnej powierzchni.	Frytkownicę należy ustawić na płaskiej i stabilnej powierzchni.
Koszyk nie przesuwają się płynnie.	Resztki jedzenia lub tłuszcz na szynach.	Wytrzyj szyny i krawędzie koszyka i frytkownicy, aby usunąć wszelkie pozostałości, które mogą utrudniać przesuwanie.
	Kosz nie jest prawidłowo ustawiony.	Sprawdź, czy koszyk jest prawidłowo ustawiony i zatrzaśnięty.
Zapach nowego plastiku przez pierwsze kilka razy.	Jest to normalne przy pierwszym użyciu.	Zapach ten zazwyczaj znika po kilku pierwszych użyciach. Aby usunąć ten osad, można uruchomić cykl podgrzewania z dodatkiem cytryny lub octu.

6. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów zawartych w tym podręczniku należą do CECOTEC INNOVACIONES, SL. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być w całości ani w części powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana ani rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiowanie, nagrywanie lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. DÍLY A KOMPONENTY

Zařízení

Obr. 1

1. Tělo fritézy
2. ovládací panel
3. Volič
4. Výstup vzduchu
5. Nepřilnavá vědra
6. Nepřilnavé desky (jedna pro každý kbelík)
7. Stohovatelné regály (jeden pro každý kbelík)

ovládací panel

Obr

1. Dotkněte se ikony zapnutí/vypnutí
2. Dotkněte se ikony „1“
3. Dotyková ikona funkce synchronizace
4. Dotkněte se ikony „2“
5. Dotkněte se ikony pro funkci Match
6. Ikona dotyku teploty
7. Dotkněte se ikony času
8. START/STOP dotyková ikona
9. Výchozí programy
 - a. Chipsy
 - b. Zelenina
 - c. Empanadillas
 - d. Dezert
 - e. Kuřecí křídla/stehna
 - f. Steak
 - g. DIY (ruční funkce)
 - h. Dehydratovaný
 - i. Kvašení
 - j. Ryba
10. Obrazovka

POZNÁMKA:

Grafika v tomto návodu je schematickým znázorněním a nemusí se přesně shodovat s vyobrazením na výrobku.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je dodáván v obalu, který jej chrání během přepravy. Vyjměte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Originální krabici a další obalové položky můžete uschovat na bezpečném místě, abyste zabránili poškození zařízení v případě potřeby přepravy v budoucnu. Pokud chcete původní obal zlikvidovat, nezapomeňte všechny položky řádně recyklovat.
- Ujistěte se, že všechny díly a součásti jsou zahrnuty a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální službu technické podpory společnosti Cecotec .
- Neodstraňujte sériové číslo z produktu, aby byla zachována správná sledovatelnost vašeho zařízení v případě, že požádáte o pomoc.
- Odstraňte a zlikvidujte veškerý obalový materiál, nálepky a pásy ze spotřebiče.
- Vyjměte veškeré příslušenství z krabice a pečlivě si přečtěte tento návod. Věnujte zvláštní pozornost provozním pokynům, varováním a bezpečnostním pokynům, aby nedošlo ke zranění nebo poškození majetku.
- Umyjte kbelíky, talíře a stojany horkou vodou s trochou mýdla. Poté všechny části opláchněte a dobře osušte.

Obsah krabice

- Vzduchová fritéza
- Mřížka x2
- Tento návod k použití

3. PROVOZ

Použití vzduchové fritézy

1. Umístěte fritézu na rovný, stabilní, tepelně odolný povrch, mimo dosah jakékoli možné stříkající vody nebo zdrojů tepla.
2. Umístěte koše do vzduchové fritézy správně.

3. Na produkt nepokládejte žádné předměty, aby nedošlo k narušení proudění vzduchu.
4. Připojte napájecí kabel do uzemněné zásuvky, rozsvítí se dotyková ikona napájení.
5. Opatrně vyjměte košík(y) z fritézy.
6. Zadejte přísady.
7. Ovládací panel používejte následovně:

POZNÁMKA: Nikdy nepřekračujte indikátor MAX na koši. Mohlo by to ovlivnit konečný výsledek a integritu stroje.

TIP: Pro vynikající výsledky vaření se doporučuje naplnit celý povrch košíku, aniž by se potraviny hromadily, jinak se nepropečou rovnoměrně.

Dotkněte se ikony zapnutí/vypnutí

Stisknutím této ikony zařízení zapnete/vypnete nebo zrušíte všechny funkce.

Dotkněte se ikony „1“

Zkontrolujte horní kbelík.

Dotkněte se ikony „2“

Zkontrolujte spodní kbelík.

Ikona dotyku teploty

Stiskněte toto tlačítko a poté otáčením ovladače upravte teplotu vaření před nebo během vaření.

Dotkněte se ikony času

Stiskněte jej a poté otáčením ovladače nastavte čas. To lze provést před nebo během vaření.

Funkce synchronizace

Tato funkce umožňuje synchronizaci obou kbelíků tak, aby byly hotové ve stejnou dobu, i když každá má jinou dobu vaření. V takovém případě se na obrazovce objeví slovo „ Hold “, což znamená, že jedna zóna bude vařit, zatímco druhá zóna bude pozastavena, dokud nebudou časy synchronizovány.

1. Vložte ingredience do kbelíků a poté vložte kbelíky do fritézy.
2. Vyberte přihrádku 1 a otáčením voliče vyberte požadovanou nabídku. Poté stiskněte dotykovou ikonu teploty a otočením ovladače vyberte požadovanou teplotu. Poté klepněte na dotykovou ikonu času a otočením ovladače vyberte čas.

ČEŠTINA

3. Vyberte přihrádku 2 a otáčením voliče vyberte požadovanou nabídku. Poté stiskněte dotykovou ikonu teploty a otočením ovladače vyberte požadovanou teplotu. Poté klepněte na dotykovou ikonu času a otočením ovladače vyberte čas.

Poznámka: Pro kbelík 2 můžete vybrat jiný výchozí program.

4. dotykovou ikonu funkce Sync a poté stiskněte ikonu start/pauza pro spuštění delší doby vaření. Na druhém kbelíku se zobrazí „Podržet“. To začne, když oběma zbývá stejné množství času.

POZNÁMKA: Pokud se rozhodnete, že jídlo v jednom z věder skončilo vařením před uplynutím doby vaření, můžete vaření zastavit. Chcete-li to provést, vyberte daný segment a stiskněte ikonu start/pauza.

5. Jakmile je vaření dokončeno, spotřebič pípne a na displeji se na 60 sekund zobrazí „COOL“.
6. Odstraňte přísady vyklopením nebo pomocí kleští/nádobí se silikonovou špičkou.

Funkce shody MATCH

Stisknutím této ikony automaticky upravíte nastavení pro pánev 2 na nastavení vybraná pro pánev 1, což vám umožní vařit větší množství stejného jídla nebo vařit různá jídla při stejné nabídce, teplotě a čase.

1. Vložte ingredience do kbelíků a poté vložte kbelíky do fritézy.
2. Vyberte přihrádku 1 a otáčením voliče vyberte požadovanou nabídku. Poté stiskněte dotykovou ikonu teploty a otočením ovladače vyberte požadovanou teplotu. Poté klepněte na dotykovou ikonu času a otočením ovladače vyberte čas.
3. Stisknutím ikony funkce Match zkopírujete nastavení z pánve 1 do pánve 2. Poté stisknutím ikony Start/Pauza zahájíte vaření na obou pánvích.
4. Jakmile je vaření dokončeno, spotřebič pípne a na displeji se na 60 sekund zobrazí „COOL“
5. Odstraňte ingredience vyklopením nebo pomocí kleští/silikonového náčiní.

funkce Sync nebo Match , druhý se automaticky zastaví, takže vaření bude pokračovat ve stejnou dobu. Po opětovném vložení se obnoví.

START/STOP dotyková ikona

Po otočení voliče pro výběr požadované funkce zahajte vaření stisknutím ikony START/STOP. Podobně stiskněte tuto ikonu pro zastavení vaření.

Ukončete dobu vaření v jednom kbelíku (když oba běží)

1. Vyberte kbelík, jehož vaření chcete zastavit.

2. Stisknutím dotykové ikony start/pauza ukončíte vaření.
3. Jakmile je vaření dokončeno, spotřebič pípne a na displeji se na 60 sekund zobrazí „COOL“.

Pozastavit vaření

Vaření se automaticky zastaví po vyjmutí jednoho z věder. Po opětovném vložení se obnoví.

Spusťte oba kbelíky současně, ale nenechte je dokončit současně.

1. Vyberte přihrádku 1 a poté otočením ovladače vyberte požadovanou nabídku. Poté stiskněte dotykovou ikonu teploty a otočením ovladače vyberte požadovanou teplotu.
2. Poté klepněte na dotykovou ikonu času a otočením ovladače vyberte požadovaný čas.
3. Vyberte kbelík 2 a opakujte kroky 1 a 2.
4. Poté stiskněte ikonu start/pauza pro zahájení vaření v obou vědrech.

POZNÁMKA: Pokud se rozhodnete, že jídlo v jednom z věder skončilo vařením před uplynutím doby vaření, můžete vaření zastavit. Chcete-li to provést, vyberte daný segment a stiskněte ikonu start/pauza.

5. Jakmile je vaření dokončeno, spotřebič pípne a na displeji se na 60 sekund zobrazí „COOL“.
6. Odstraňte přísady vyklopením nebo pomocí kleští/nádobí se silikonovou špičkou.

Pohotovostní režim

Po 10 minutách bez interakce s ovládacím panelem přejde jednotka do pohotovostního režimu.

Výchozí programy

Název funkce	Ikona	Teplota . výchozí (°C)	Výchozí čas (min)	Časový rozsah	Teplotní rozsah
Chipsy		200	25	1 ~ 60 min	160 °C ~ 210 °C
Zelenina		200	20	1 ~ 60 min	140 °C ~ 210 °C
Empanadillas		190	20	1 ~ 40 min	160 °C ~ 210 °C

Název funkce	Ikona	Teplota . výchozí (°C)	Výchozí čas (min)	Časový rozsah	Teplotní rozsah
Dezerty		180	25	1~60 min	120 °C ~ 210 °C
Kuřecí stehna		200	23	1~ 60 min	100 °C ~ 210 °C
Filety		210	13	1 ~ 30 min	170 °C ~ 210 °C
Dehydratujte		55	6h	1h ~ 24h	35 °C ~ 100 °C
Kvasit		80	8h	1h ~ 24h	35 °C ~ 100 °C
Ryba		180	20	1 ~ 60 min	150 °C ~ 210 °C
Manuál		210	20	1 - 60 min.	35 °C ~ 210 °C

Dvojitá police

Pomocí stohovatelných přihrádek můžete připravit až 4 recepty najednou, 2 na kbelík.

1. Suroviny vložte do nádob na nepřilnavou desku.
2. Umístěte stohovací stojany nahoru a přidejte do nich ostatní potraviny.
3. Poté vložte kbelíky do fritézy.

POZNÁMKA: Vezměte prosím na vědomí , že při vaření na dvojitém roštu se může doba vaření o něco prodloužit, protože v kbelíku je větší množství potravin. Na druhou stranu potraviny umístěné na stohovatelném roštu se uvaří rychleji. Po uvaření jej vyjměte pomocí silikonových kleští/náčiní a v případě potřeby nechejte jídlo pod ním pokračovat ve vaření. Neodstraňujte stojan, protože bude horký.

Tipy

1. Pro dosažení nejlepších výsledků vždy umístíte zeleninu do spodní poloviny van na talíř a proteiny do horní poloviny pomocí stohovatelných přihrádek. Toto doporučení dodržujte také při vaření se dvěma rošty.
2. Pro rovnoměrné zhnědnutí se ujistěte, že jsou ingredience uspořádány v rovnoměrné vrstvě, aniž by se překrývaly. Pokud se ingredience překrývají, nezapomeňte je po celou dobu vaření pravidelně promíchávat.
3. Čas a teplotu lze upravit kdykoli během procesu vaření. Jednoduše vyberte vědro, které chcete upravit, stiskněte ikonu teploty nebo času a upravte tyto hodnoty pomocí kolečka.
4. Chcete-li přizpůsobit recepty pro tradiční troubu, snižte teplotu o 5 °C. Potraviny často kontrolujte, abyste zabránili převaření.
5. Ventilátor fritézy může způsobit posunutí některých velmi lehkých potravin (např. na tenké plátky nakrájená jablka kvůli dehydrataci). Abyste tomu zabránili, dělejte silnější řezy.
6. Talíře zvedají ingredience v koších, takže pod nimi a kolem nich může cirkulovat vzduch, což má za následek rovnoměrné, křupavé výsledky.
7. Po výběru požadovaného menu můžete stisknutím ikony start/pauza zahájit vaření. Fritéza se spustí s výchozím časem a teplotou.
8. Pro nejlepší výsledky se zeleninou a bramborami můžete přidat trochu oleje.
9. Zkontrolujte průběh vaření a vyjměte jídlo, jakmile dosáhne požadované úrovně zhnědnutí.
10. uplynutí doby vaření vyjměte potraviny , abyste zabránili převaření.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Mísy, talíře a rošty jsou jediné díly, které lze mýt v myčce. Pro prodloužení životnosti příslušenství však doporučujeme prát ručně. Nedávejte tělo fritézy do myčky nádobí.
- Po každém použití fritézu vyčistěte. Před čištěním jej odpojte ze zásuvky a počkejte, až úplně vychladne.
- Pokud na rostech nebo varných deskách zůstanou přilepené potraviny, umístěte je do dřezu s teplou mýdlovou vodou a nechte je nasáknout.
- Tělo fritézy: Tělo fritézy a ovládací panel otřete vlhkým hadříkem. Tělo fritézy neponořujte do žádné kapaliny ani jej nevkládejte do myčky nádobí.
- Pravidelně otírejte vnitřek fritézy vlhkým hadříkem, abyste odstranili mastnotu nebo rozlité tekutiny. Před čištěním vnitřku se ujistěte, že je fritéza odpojená a zcela vychladlá.
- Zkontrolujte, zda na topném tělese nejsou zbytky jídla. V případě potřeby ji jemně očistěte suchým hadříkem nebo měkkým kartáčkem, vždy s odpojenou a studenou fritézou.

Varování

- Nikdy neponořujte hlavní tělo fritézy do vody nebo jiné tekutiny.
- Nepoužívejte kovové drátěnky, abrazivní čisticí prostředky nebo tvrdé kartáče, protože by mohly poškodit nepřilnavou vrstvu.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Možné řešení
Fritéza se nezapne.	Není správně zapojen.	Ujistěte se, že je zástrčka pevně zasunuta do elektrické zásuvky.
Jídlo není správně uvařeno.	Nesprávná teplota nebo čas vaření.	Podívejte se na tabulku doporučených funkcí nebo upravte teplotu a čas podle druhu a množství jídla.
	Košík je příliš plný.	Vařte jídlo v menších dávkách, abyste zajistili rovnoměrné vaření.
	Jídlo není správně umístěno.	Ujistěte se, že jsou potraviny v košíku rovnoměrně rozmístěny, aniž by byly přeplněné.
	Některé potraviny vyžadují otáčení.	U některých potravin (jako jsou hranolky nebo nugety) je nutné je v polovině vaření obrátit, aby se rovnoměrně propekly.
Jídlo je zvenku spálené a uvnitř syrové.	Příliš vysoká teplota.	Snížte teplotu a mírně prodlužte dobu vaření.
	Potraviny, které jsou příliš husté.	Jídlo nakrájejte na menší nebo tenčí kousky, abyste zajistili důkladné propečení.

Z fritézy vychází bílý kouř.	Přebytečný tuk v košíku.	Vysypte přebytečný tuk z koše. Při vaření tučných jídel může být nutné vypustit tuk nahromaděný během procesu.
	Připálené zbytky jídla ve fritéze.	Fritézu pravidelně čistěte, abyste zabránili hromadění připálených zbytků.
Vychází tmavý kouř nebo zápach spáleniny.	Spalování potravin.	Okamžitě vypněte fritézu. Zkontrolujte, zda se jídlo nepřipálilo, a při příštím vaření zkrátte čas nebo teplotu.
	Připálené zbytky jídla uvnitř.	Pečlivě vyčistěte fritézu, včetně vnitřku a topného tělesa, abyste odstranili veškeré připálené zbytky.
Fritéza je velmi hlučná.	Fritéza nestojí na stabilním povrchu.	Umístěte fritézu na rovný, stabilní povrch.
Koš neklouže hladce.	Zbytky jídla nebo mastnoty na kolejničkách.	Otřete kolejničky a okraje koše a fritézy, abyste odstranili veškeré zbytky, které by mohly ztěžovat klouzání.
	Koš není správně umístěn.	Ujistěte se, že je koš správně vyrovnaný a zaklapnut na místo.
Prvních párkrát vůně nového plastu.	Při prvních použitích je to normální.	Tento zápach obvykle zmizí po prvních několika použitích. Můžete spustit cyklus předehřátí s citronem nebo octem, abyste jej odstranili.

6. AUTORSKÁ PRÁVA

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce náleží společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL. Všechna práva vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být jako celek ani zčásti reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen nebo distribuován žádnými prostředky (elektronicky, mechanicky, kopírováním, nahráváním nebo podobným způsobem) bez předchozího souhlasu CECOTEC INNOVACIONES, SL.

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Cihaz

Şekil 1

1. Fritöz gövdesi
2. kontrol Paneli
3. Seçici
4. Hava çıkışı
5. Yapışmaz kovalar
6. Yapışmaz plakalar (her kova için bir adet)
7. İstiflenebilir raflar (her kova için bir tane)

kontrol Paneli

Şekil 2

1. Dokunmatik açma/kapama simgesi
2. Dokunmatik simge "1"
3. Senkronizasyon fonksiyonu dokunmatik simgesi
4. Dokunmatik simge "2"
5. Eşleştirme işlevi için dokunmatik simge
6. Sıcaklık dokunmatik simgesi
7. Zamanın dokunmatik simgesi
8. BAŞLAT/DURDUR dokunmatik simgesi
9. Varsayılan programlar
 - a. Cipsler
 - b. Sebze
 - c. Empanadillalar
 - d. Tatlı
 - e. Tavuk kanatları/uylukları
 - f. Biftek
 - g. DIY (Manuel Fonksiyon)
 - h. Susuz kalmış
 - i. Fermantasyon
 - j. Balık
10. Ekran

NOT:

Bu kılavuzda yer alan grafikler şematik gösterimlerdir ve üründeki grafiklerle tam olarak uyuşmayabilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, nakliye sırasında koruma sağlayacak şekilde tasarlanmış bir ambalajla gelir. Cihazı kutusundan çıkartın ve tüm ambalaj malzemelerini çıkarın. Cihazınızı ileride taşımak zorunda kalmanız durumunda hasar görmesini önlemek için orijinal kutusunu ve diğer ambalaj malzemelerini güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak istiyorsanız, tüm ürünleri uygun şekilde geri dönüştürdüğünüzden emin olun.
- Tüm parça ve bileşenlerin dahil olduğundan ve iyi durumda olduğundan emin olun. Bunlardan herhangi biri eksikse veya iyi durumda değilse, derhal Cecotec'in Resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin .
- Ekipmanınızın yardım talebinde bulunmanız halinde uygun şekilde izlenebilirliğini sağlamak için seri numarasını üründen çıkarmayın.
- Cihazın üzerindeki tüm ambalaj malzemelerini, etiketleri ve bantları çıkarıp atın.
- Kutudan tüm aksesuarları çıkarın ve bu kılavuzu dikkatlice okuyun. Yaralanma veya mal hasarını önlemek için kullanım talimatlarına, uyarılara ve güvenlik talimatlarına özellikle dikkat edin.
- Kovaları, tabakları ve rafları sıcak su ve biraz sabunla yıkayın. Daha sonra bütün parçaları durulayıp, iyice kurulayın.

Kutu içeriği

- Hava fritözü
- Izgara x2
- Bu kullanım kılavuzu

3. OPERASYON

Hava fritözünü kullanma

1. Fritözü, su sıçramalarından veya ısı kaynaklarından uzakta, düz, sabit ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
2. Sepetleri hava fritözüne doğru şekilde yerleştirin.
3. Hava akışını engellemek için ürünün üzerine herhangi bir cisim koymayınız.
4. Güç kablosunu topraklı bir prize takın, güç dokunmatik simgesi yanacaktır.
5. Sepeti/sepetleri hava fritözünden dikkatlice çıkarın.
6. Malzemeleri girin.
7. Kontrol panelini aşağıdaki şekilde kullanın:

NOT: Sepet üzerindeki MAX göstergesini asla aşmayın. Sonuç ve makinenin bütünlüğü etkilenebilir.

İPUCU: Mükemmel pişirme sonuçları için yiyecekleri üst üste koymadan sepetin tüm yüzeyini doldurmanız önerilir, aksi takdirde yiyecekler eşit şekilde pişmez.

Dokunmatik açma/kapama simgesi

Cihazı açıp kapatmak veya tüm fonksiyonlarını iptal etmek için bu ikona basınız.

Dokunmatik simge "1"

Üst kovayı kontrol edin.

Dokunmatik simge "2"

Alt kovayı kontrol edin.

Sıcaklık dokunmatik simgesi

Bu düğmeye basın ve ardından pişirmeden önce veya pişirme sırasında pişirme sıcaklığını ayarlamak için kadranı çevirin.

Zamanın dokunmatik simgesi

Bastıktan sonra kadranı çevirerek saati ayarlayın. Bu, pişirmeden önce veya pişirme sırasında yapılabilir.

Senkronizasyon Fonksiyonu

Bu fonksiyon, her iki kovanın senkronize bir şekilde çalışmasını sağlayarak, her birinin pişirme süresi farklı olsa bile, aynı anda pişirmeyi tamamlamalarını sağlar. Bu durumda ekranda " Hold " yazısı görünecek ve bu, bir gözün pişirme işlemine devam edeceğini, diğer gözün ise zamanlar senkronize edilene kadar beklemede kalacağını gösterecektir.

1. Malzemeleri kovalara koyun ve ardından kovaları fritöze yerleştirin.
2. 1. kutuyu seçin ve seçiciyi çevirerek istediğiniz menüyü seçin. Daha sonra sıcaklık dokunmatik ikonuna basın ve kadranı çevirerek istediğiniz sıcaklığı seçin. Daha sonra saat dokunmatik simgesine dokununuz ve kadranı çevirerek saati seçin.
3. 2. kutuyu seçin ve seçiciyi çevirerek istediğiniz menüyü seçin. Daha sonra sıcaklık dokunmatik ikonuna basın ve kadranı çevirerek istediğiniz sıcaklığı seçin. Daha sonra saat dokunmatik simgesine dokununuz ve kadranı çevirerek saati seçin.

Not: 2. kova için farklı bir varsayılan program seçebilirsiniz.

TÜRKÇE

4. Senkronizasyon fonksiyonu dokunmatik simgesine basın , ardından daha uzun pişirme süresini başlatmak için başlat/duraklat simgesine basın. Diğer kovada " Tut " yazısı görüntülenecektir. Bu, her ikisinin de kalan zamanının eşit olmasıyla başlayacaktır.

NOT: Pişirme süresi dolmadan kovalardan birindeki yemeğin piştiğine karar vererseniz, pişirmeyi durdurabilirsiniz. Bunu yapmak için ilgili kovayı seçip başlat/duraklat ikonuna basın.

5. Pişirme işlemi tamamlandığında cihaz bip sesi verecek ve ekranda 60 saniye boyunca "COOL" yazısı görünecektir.
6. Malzemeleri ters çevirerek veya maşa/silikon uçlu aletler kullanarak çıkarın.

Eşleşme Fonksiyonu MATCH

Bu simgeye basarak tava 2'nin ayarlarını tava 1 için seçilen ayarlara otomatik olarak ayarlayabilir, böylece aynı yemeğin daha büyük miktarını pişirebilir veya aynı menüyü, sıcaklığı ve süreyi kullanarak farklı yemekler pişirebilirsiniz.

1. Malzemeleri kovalara koyun ve ardından kovaları fritöze yerleştirin.
2. 1. kutuyu seçin ve seçiciyi çevirerek istediğiniz menüyü seçin. Daha sonra sıcaklık dokunmatik ikonuna basın ve kadranı çevirerek istediğiniz sıcaklığı seçin. Daha sonra saat dokunmatik simgesine dokununuz ve kadranı çevirerek saati seçin.
3. Ayarları tava 1'den tava 2'ye kopyalamak için Eşleştirme işlevi simgesine basın. Daha sonra her iki tavada da pişirmeye başlamak için Başlat/Duraklat simgesine basın.
4. Pişirme işlemi tamamlandığında cihaz bip sesi verecek ve ekranda 60 saniye boyunca "COOL" yazısı görünecektir.
5. Malzemeleri ters çevirerek veya maşa/silikon uçlu aletler kullanarak çıkarın.

Senkronizasyon veya Eşleştirme fonksiyonunu kullanarak kovalardan birini açtığınızda , diğeri otomatik olarak duracak ve aynı anda pişirme işlemi devam edecektir. Tekrar taktığınızda kaldığı yerden devam edecektir.

BAŞLAT/DURDUR dokunmatik simgesi

İstediğiniz fonksiyonu seçmek için seçiciyi çevirdikten sonra BAŞLAT/DURDUR simgesine basarak pişirmeyi başlatın. Aynı şekilde pişirmeyi durdurmak için de bu ikona basmanız yeterli olacaktır.

Pişirme süresini bir kovada sonlandırın (ikisi de çalışırken)

1. Pişirmeyi durdurmak istediğiniz kovayı seçin.
2. Pişirmeyi sonlandırmak için başlat/duraklat dokunmatik simgesine basın.

3. Pişirme işlemi tamamlandığında cihaz bip sesi verecek ve ekranda 60 saniye boyunca "COOL" yazısı görünecektir.

Pişirmeyi durdurun

Kovalardan biri çıkarıldığında pişirme işlemi otomatik olarak duracaktır. Tekrar taktığınızda kaldığı yerden devam edecektir.

Her iki kovaya aynı anda başlayın ancak aynı anda bitirmelerine izin vermeyin.

1. 1. kutuyu seçin ve ardından kadranı çevirerek istediğiniz menüyü seçin. Daha sonra sıcaklık dokunmatik ikonuna basın ve kadranı çevirerek istediğiniz sıcaklığı seçin.
 2. Daha sonra saat dokunmatik ikonuna dokunun ve kadranı çevirerek istediğiniz saati seçin.
 3. 2. kovayı seçin ve 1. ve 2. adımları tekrarlayın.
 4. Daha sonra her iki kovada da pişirmeye başlamak için başlat/duraklat simgesine basın.
- NOT: Pişirme süresi dolmadan kovalardan birindeki yemeğin piştiğine karar vererseniz, pişirmeyi durdurabilirsiniz. Bunu yapmak için ilgili kovayı seçip başlat/duraklat ikonuna basın.

5. Pişirme işlemi tamamlandığında cihaz bip sesi verecek ve ekranda 60 saniye boyunca "COOL" yazısı görünecektir.
6. Malzemeleri ters çevirerek veya maşa/silikon uçlu aletler kullanarak çıkarın.

Bekleme modu

Kontrol paneliyle 10 dakika boyunca herhangi bir etkileşimde bulunulmaması durumunda ünite bekleme moduna geçecektir.

TÜRKÇE

Varsayılan programlar

Fonksiyon adı	Simge	Sıcaklık . varsayılan (°C)	Varsayılan süre (dk)	Zaman aralığı	Sıcaklık aralığı
Cipsler		200	25	1 ~ 60 dk	160 °C ~ 210 °C
Sebze		200	20	1 ~ 60 dk	140 °C ~ 210 °C
Empanadillalar		190	20	1 ~ 40 dk	160 °C ~ 210 °C
Tatlılar		180	25	1~60 dk	120 °C ~ 210 °C
Tavuk butları		200	23	1~ 60 dk	100 °C ~ 210 °C
Filetolar		210	13	1~30dk	170 °C ~ 210 °C
Susuzlaştırmak		55	6s	1s ~24s	35°C ~ 100°C
Ferment		80	8s	1s ~ 24s	35°C ~ 100°C
Balık		180	20	1 ~ 60 dk	150°C ~210°C

Fonksiyon adı	Simge	Sıcaklık . varsayılan (°C)	Varsayılan süre (dk)	Zaman aralığı	Sıcaklık aralığı
Manuel		210	20	1 ~ 60 dk	35 °C ~ 210 °C

Çift raf

Üst üste konulabilen rafları kullanarak aynı anda 4 tarife kadar, her kovada 2 tarif hazırlayabilirsiniz.

1. Malzemeleri yapışmaz yüzeyli bir tabağa, kapların içine yerleştirin.
2. Üstlerine istif raflarını yerleştirin ve diğer yiyecekleri üzerlerine koyun.
3. Daha sonra kovaları hava fritözüne yerleştirin.

Çift rafta pişirme yaparken, kovada daha fazla yiyecek olması nedeniyle pişirme sürelerinin biraz daha uzun olabileceğini lütfen unutmayın . Öte yandan, istiflenebilir rafın üstüne yerleştirilen yiyecekler daha çabuk pişecektir. Pişirdikten sonra silikon uçlu maşa/alet kullanarak çıkarın ve gerekirse alttaki yemeğin pişmeye devam etmesini sağlayın. Sıcak olacağından rafı çıkarmayın .

İpuçları

1. En iyi sonucu almak için, sebzeleri her zaman tabağın alt yarısına, proteinleri ise istiflenebilir rafları kullanarak üst yarısına yerleştirin. Çift raflı pişirme için de bu öneriyi uygulayın.
2. Malzemelerin üst üste gelmemesine, eşit şekilde kızarmasına dikkat edin. Eğer malzemeler üst üste gelirse, pişirme süresi boyunca malzemeleri düzenli olarak karıştırmaya dikkat edin.
3. Pişirme işlemi sırasında istediğiniz zaman zaman ve sıcaklık ayarı yapabilirsiniz. Ayarlamak istediğiniz kovayı seçmeniz, sıcaklık veya zaman simgesine basmanız ve kadranı kullanarak bu değerleri ayarlamanız yeterli.
4. Tarifleri geleneksel fırına uyarlamak için sıcaklığı 5°C azaltın. Aşırı pişmeyi önlemek için yiyecekleri sık sık kontrol edin.
5. Fritöz fanı bazı çok hafif yiyeceklerin (örneğin; kurutmak için incecik doğranmış elmalar) kaymasına sebep olabilir. Bunu önlemek için daha kalın kesimler yapın.
6. Plakalar, sepetlerdeki malzemelerin yüksekte durmasını sağlayarak altlarından ve etraflarından havanın dolaşmasını sağlar ve böylece eşit ve çıtır çıtır bir sonuç elde edilir.
7. İsteddiğiniz menüyü seçtikten sonra başlat/duraklat ikonuna basarak pişirmeye

TÜRKÇE

başlayabilirsiniz. Fritöz varsayılan zaman ve sıcaklıkla çalışmaya başlayacaktır.

8. Sebze ve patateslerde en iyi sonucu almak için biraz yağ ekleyebilirsiniz.
9. Pişirme sırasında ilerlemeyi kontrol edin ve istenilen kızarma seviyesine ulaştığında yemeği çıkarın.
10. Aşırı pişirmeyi önlemek için pişirme süresi tamamlandığında yiyecekleri çıkarın .

4. TEMİZLİK VE BAKIM

- Bulaşık makinesinde yıkanabilen tek parçalar kaseler, tabaklar ve raflardır. Ancak aksesuarların ömrünü uzatmak için elde yıkamanızı öneririz. Fritöz gövdesini bulaşık makinesine koymayınız.
- Fritözü her kullanımdan sonra temizleyin. Temizlemeden önce fişini prizden çekin ve tamamen soğumasını bekleyin.
- Eğer yiyecekler raflara veya ocak üstlerine yapışmışsa, bu yiyecekleri ılık sabunlu su dolu bir lavaboya koyun ve ıslanmasını bekleyin.
- Fritöz gövdesi: Fritöz gövdesini ve kontrol panelini nemli bir bezle silin. Fritöz gövdesini herhangi bir sıvıya daldırmayın veya bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Fritözün içini periyodik olarak nemli bir bezle silerek yağ ve döküntüleri temizleyin. İçini temizlemeden önce fritözün fişinin çekili olduğundan ve tamamen soğuduğundan emin olun.
- Isıtma elemanında yiyecek artıklarının bulunmadığını kontrol edin. Gerekirse fritözü fişe takılı değilken ve soğukken, kuru bir bez veya yumuşak bir fırça ile nazıkçe temizleyin.

Uyarılar

- Fritözün ana gövdesini asla suya veya başka bir sıvıya daldırmayın.
- Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden metal bulaşık telleri, aşındırıcı temizleyiciler veya sert fırçalar kullanmayın.

5. PROBLEM ÇÖZME

Sorun	Olası Neden	Olası Çözüm
Fritöz açılmıyor.	Uygun şekilde takılmamış.	Fişin prize sıkıca takılı olduğundan emin olun.
Yemekler tam pişmemiş.	Yanlış pişirme sıcaklığı veya süresi.	Tavsiye edilen fonksiyon tablosuna bakın veya yiyeceğin çeşidine ve miktarına göre sıcaklığı ve süreyi ayarlayın.
	Sepet çok dolu.	Eşit pişmeyi sağlamak için yiyecekleri daha küçük miktarlarda pişirin.
	Yiyecekler doğru yerleştirilmemiş.	Yiyeceklerin sepete eşit şekilde dağıldığından, sıkışmadığından emin olun.
	Bazı yiyeceklerin çevrilmesi gerekir.	nugget gibi) için, eşit şekilde kızarması için pişirme işleminin ortasında onları çevirmek gerekir.
Yemeğin dışı yanmış, içi çiğ kalıyor.	Sıcaklık çok yüksek.	Sıcaklığı düşürüp pişirme süresini biraz artırın.
	Çok yoğun olan yiyecekler.	Yiyeceklerin iyice pişmesini sağlamak için daha küçük veya daha ince parçalara kesin.
Fritözden beyaz duman çıkıyor.	Sepette fazla yağ var.	Sepetteki fazla yağı boşaltın. Yağlı yiyecekleri pişirirken, pişirme sırasında biriken yağların süzdürülmesi gerekebilir.
	Fritözde yanmış yemek artığı.	Yanmış kalıntıların birikmesini önlemek için fritözü düzenli olarak temizleyin.

TÜRKÇE

Koyu duman veya yanık kokusu geliyor.	Yiyecek yanması.	Fritözü hemen kapatın. Yiyeceklerin yanmış olup olmadığını kontrol edin ve sonraki pişirme işlemlerinde süreyi veya sıcaklığı azaltın.
	İçerisinde yanmış yemek artığı var.	Fritözün içini ve ısıtma elemanını da dahil olmak üzere, yanmış kalıntıları gidermek için iyice temizleyin.
Fritöz çok gürültülü.	Fritöz sabit bir yüzey üzerinde değil.	Fritözü düz ve sabit bir zemine yerleştirin.
Sepet düzgün kaymıyor.	Raylarda yemek artığı veya yağ var.	Kaydırmayı zorlaştırabilecek kalıntıları temizlemek için sepetin ve fritözün raylarını ve kenarlarını silin.
	Sepet doğru yerleştirilmemiş.	Sepetin düzgün bir şekilde hizalandığından ve yerine oturduğundan emin olun.
İlk birkaç seferde yeni plastik kokusu geliyor.	İlk kullanımlarda normaldir.	Bu koku genellikle ilk birkaç kullanımdan sonra kaybolur. Bunu gidermek için limon veya sirke ile ön ısıtma işlemi uygulayabilirsiniz.

6. TELİF HAKKI

Bu kılavuzda yer alan metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, SL'ye aittir. Her hakkı saklıdır. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, SL'nin önceden izni olmaksızın, tamamen veya kısmen çoğaltılamaz, bir erişim sisteminde saklanamaz, herhangi bir yolla (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) iletilemez veya dağıtılamaz.

1. ALKATRÉSZEK ÉS ALKATRÉSZEK

Eszköz

1. ábra

1. Fryer test
2. vezérlőpult
3. Választó
4. Levegő kimenet
5. Tapadásmentes vödörök
6. Tapadásmentes lemezek (minden vödörhöz egy)
7. Egymásra rakható állványok (minden vödörhöz egy)

vezérlőpult

2. ábra

1. Érintse meg a be/ki ikont
2. Érintse meg az „1” ikont
3. Szinkronizálási funkció érintse meg a ikont
4. Érintse meg a „2” ikont
5. Érintse meg az ikont a Match funkcióhoz
6. Hőmérséklet-érintő ikon
7. Érintse meg az idő ikonját
8. START/STOP érintéssel ikon
9. Alapértelmezett programok
 - a. Chips
 - b. Zöldségek
 - c. Empanadillas
 - d. Desszert
 - e. Csirkeszárny/comb
 - f. Steak
 - g. DIY (kézi funkció)
 - h. Dehidratált
 - i. Erjesztés
 - j. Hal
10. Képernyő

JEGYZET:

A kézikönyvben található grafikák sematikus ábrázolások, és nem feltétlenül egyeznek meg pontosan a terméken láthatókkal.

2. HASZNÁLAT ELŐTT

- Ez a készülék olyan csomagolásban kerül forgalomba, amely védi a szállítás során. Vegye ki a készüléket a dobozából, és távolítsa el minden csomagolóanyagot. Az eredeti dobozt és a többi csomagolóeszközt biztonságos helyen tárolhatja, hogy elkerülje a készülék sérülését, ha a jövőben szállítani kell. Ha ki akarja dobni az eredeti csomagolást, ügyeljen arra, hogy minden elemet megfelelően újrahasznosítson.
- Győződjön meg arról, hogy minden alkatrész és alkatrész megvan, és jó állapotban van. Ha bármelyik hiányzik vagy nincs jó állapotban, azonnal forduljon a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatához .
- Ne távolítsa el a sorozatszámot a termékről, hogy biztosítsa a berendezés megfelelő nyomon követhetőségét abban az esetben, ha segítséget kér.
- Távolítsa el és dobjon ki minden csomagolóanyagot, matricát és szalagot a készülékről.
- Vegyen ki minden tartozékot a dobozból, és figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet. A sérülések és az anyagi károk elkerülése érdekében fordítson különös figyelmet a kezelési utasításokra, a figyelmeztetésekre és a biztonsági utasításokra.
- Mossa le a vodroket, tányérokat és állványokat forró vízzel és kevés szappannal. Ezután öblítse le az összes alkatrészt, és szárítsa meg jól.

Doboz tartalma

- Légsütő
- Rács x2
- Ez a használati útmutató

3. MŰKÖDÉS

A légsütő használata

1. Helyezze az olajsütőt sík, stabil, hőálló felületre, távol minden lehetséges vízfröccsenő vagy hőforrástól.
2. Helyezze a kosarakat megfelelően a légsütőbe.
3. Ne helyezzen semmilyen tárgyat a termék tetejére, hogy elkerülje a légáramlás megzavarását.
4. Csatlakoztassa a tápkábelt egy földelt aljzathoz, a tápellátás ikon világítani kezd.
5. Óvatosan vegye ki a kosara(ka)t a légsütőből.
6. Adja meg az összetevőket.

7. Használja a vezérlőpultot az alábbiak szerint:

MEGJEGYZÉS: Soha ne lépje túl a kosár MAX jelzését. Ez befolyásolhatja a végeredményt és a gép integritását.

TIPP: A kiváló főzési eredmény érdekében ajánlatos a kosár teljes felületét megtölteni anélkül, hogy felhalmozná az ételt, különben nem sül meg egyenletesen.

Érintse meg a be/ki ikont

Nyomja meg ezt az ikont a készülék be-/kikapcsolásához vagy az összes funkció törléséhez.

Érintse meg az „1” ikont

Ellenőrizze a felső vödört.

Érintse meg a „2” ikont

Ellenőrizze az alsó vödört.

Hőmérséklet-érintő ikon

Nyomja meg ezt a gombot, majd forgassa el a forgatógombot a főzési hőmérséklet beállításához a főzés előtt vagy közben.

Érintse meg az idő ikonját

Nyomja meg, majd forgassa el a tárcsát az idő beállításához. Ezt megteheti főzés előtt vagy közben.

Szinkronizálási funkció

Ez a funkció lehetővé teszi mindkét vödör szinkronizálását, hogy egyszerre fejezzék be, még akkor is, ha mindegyiknek más a főzési ideje. Ebben az esetben a „ Hold ” szó jelenik meg a képernyőn, jelezve, hogy az egyik zóna főzni fog, míg a másik zóna tartásban lesz az idő szinkronizálásáig.

1. Helyezze a hozzávalókat a vödrökbe, majd helyezze a vödröket a sütőbe.
2. Válassza ki az 1. tálcát, és a választógomb elforgatásával válassza ki a kívánt menüt. Ezután nyomja meg a hőmérséklet-érintő ikont, és forgassa el a tárcsát a kívánt hőmérséklet kiválasztásához. Ezután érintse meg az időérintési ikont, és forgassa el a tárcsát az idő kiválasztásához.
3. Válassza ki a 2. tálcát, és a választógomb elforgatásával válassza ki a kívánt menüt. Ezután nyomja meg a hőmérséklet-érintő ikont, és forgassa el a tárcsát a kívánt

MAGYAR

hőmérséklet kiválasztásához. Ezután érintse meg az időérintési ikont, és forgassa el a tárcsát az idő kiválasztásához.

Megjegyzés: A 2. vödörhöz választhat egy másik alapértelmezett programot.

4. Szinkronizálás funkció érintse meg a ikont , majd nyomja meg az indítás/szünet ikont a hosszabb sütési idő elindításához. A másik vödörben a „ Hold ” felirat látható . Ez akkor kezdődik, amikor mindkettőnek ugyanannyi ideje van hátra.

MEGJEGYZÉS: Ha úgy dönt, hogy az egyik vödörben lévő étel a főzési idő lejártá előtt befejezte a főzést, leállíthatja a főzést. Ehhez válassza ki azt a tárolót, és nyomja meg az indítás/szünet ikont.

5. A főzés befejezése után a készülék hangjelzést ad, és a „COOL” felirat jelenik meg a kijelzőn 60 másodpercre.
6. Távolítsa el a hozzávalókat úgy, hogy kifordítja őket, vagy csipesszel/szilikonvégű edényekkel.

Match Function MATCH

Nyomja meg ezt az ikont, ha a 2. serpenyő beállításait automatikusan az 1. serpenyőhöz kiválasztott beállításokhoz szeretné igazítani, lehetővé téve, hogy nagyobb mennyiségben főzzön ugyanabból az ételből, vagy különböző ételeket készítsen ugyanazzal a menüvel, hőmérséklettel és idővel.

1. Helyezze a hozzávalókat a vödrökbe, majd helyezze a vödröket a sütőbe.
2. Válassza ki az 1. tálcát, és a választógomb elforgatásával válassza ki a kívánt menüt. Ezután nyomja meg a hőmérséklet-érintő ikont, és forgassa el a tárcsát a kívánt hőmérséklet kiválasztásához. Ezután érintse meg az időérintési ikont, és forgassa el a tárcsát az idő kiválasztásához.
3. Nyomja meg a Match funkció ikont a beállítások másolásához az 1. serpenyőből a 2. serpenyőbe. Ezután nyomja meg a Start/Szünet ikont a főzés megkezdéséhez mindkét serpenyőben.
4. A főzés befejezése után a készülék hangjelzést ad, és a „COOL” felirat jelenik meg a kijelzőn 60 másodpercre.
5. Távolítsa el a hozzávalókat úgy, hogy kifordítja őket, vagy csipesszel/szilikonvégű edényekkel.

Sync vagy Match funkcióval , a másik automatikusan leáll, így a főzés egyidejűleg folytatódik. Ha újra behelyezi, akkor folytatódik.

START/STOP érintéssel ikon

Miután elforgatta a választógombot a kívánt funkció kiválasztásához, a START/STOP ikon megnyomásával indítsa el a főzést. Hasonlóképpen nyomja meg ezt az ikont a főzés leállításához.

A főzési idő befejezése egy vödörben (ha mindkettő működik)

1. Válassza ki azt a vödört, amelynek főzését le szeretné állítani.
2. A főzés befejezéséhez nyomja meg a Start/Szünet ikont.
3. A főzés befejezése után a készülék hangjelzést ad, és a „COOL” felirat jelenik meg a kijelzőn 60 másodpercre.

A főzés szüneteltetése

A sütés automatikusan leáll, ha az egyik vödört eltávolítják. Ha újra behelyezi, akkor folytatódik.

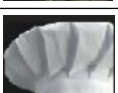
Indítsa el mindkét vödört egyszerre, de ne hagyja, hogy egyszerre fejezzék be.

1. Válassza ki az 1. tálcát, majd a tárcsa elforgatásával válassza ki a kívánt menüt. Ezután nyomja meg a hőmérséklet-érintő ikont, és forgassa el a tárcsát a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
 2. Ezután érintse meg az időérintési ikont, és forgassa el a tárcsát a kívánt idő kiválasztásához.
 3. Válassza ki a 2. vödört, és ismételje meg az 1. és 2. lépést.
 4. Ezután nyomja meg az indítás/szünet ikont a főzés megkezdéséhez mindkét vödörben.
- MEGJEGYZÉS: Ha úgy dönt, hogy az egyik vödörben lévő étel a főzési idő lejártá előtt befejezte a főzést, leállíthatja a főzést. Ehhez válassza ki azt a tárolót, és nyomja meg az indítás/szünet ikont.
5. A főzés befejezése után a készülék hangjelzést ad, és a „COOL” felirat jelenik meg a kijelzőn 60 másodpercre.
 6. Távolítsa el a hozzávalókat úgy, hogy kifordítja őket, vagy csipesszel/szilikonvégű edényekkel.

Készenléti mód

Ha 10 percet nem vesz igénybe a vezérlőpanellel, az egység készenléti módba lép.

Alapértelmezett programok

Funkció neve	Icon	Temp . alapértelmezett (°C)	Alapértelmezett idő (perc)	Időtartomány	Hőmérséklet tartomány
Chips		200	25	1 ~ 60 perc	160 °C ~ 210 °C
Zöldségek		200	20	1 ~ 60 perc	140 °C ~ 210 °C
Empanadillas		190	20	1 ~ 40 perc	160 °C ~ 210 °C
Desszertek		180	25	1-60 perc	120 °C ~ 210 °C
Csirkecomb		200	23	1-60 perc	100 °C ~ 210 °C
Filé		210	13	1 ~ 30 perc	170 °C ~ 210 °C
Dehidratál		55	6 óra	1 óra ~ 24 óra	35°C ~ 100°C
Erjedés		80	8 óra	1 óra ~ 24 óra	35°C ~ 100°C
Hal		180	20	1 ~ 60 perc	150-210 °C
Kézikönyv		210	20	1 - 60 perc	35 °C ~ 210 °C

Dupla polc

Az egymásra rakható állványok segítségével egyszerre akár 4 receptet is elkészíthet, vödörenként 2-t.

1. Helyezze a hozzávalókat a tartályokba a tapadásmentes lemezre.
2. Helyezze rá az egymásra rakható rácsokat, és adja hozzá a többi ételt.
3. Ezután helyezze be a vödröket a légsütőbe.

MEGJEGYZÉS: Kérjük, vegye figyelembe, hogy ha dupla rácson süt, a főzési idő kissé hosszabb lehet, mivel nagyobb mennyiségű étel van a vödörben. Másrészt az egymásra rakható rács tetejére helyezett ételek gyorsabban megsülnek. Amikor megsült, szilikon végű fogóval/edényekkel távolítsa el, és hagyja, hogy az alatta lévő étel tovább főjön, ha szükséges. Ne távolítsa el az állványt, mert forró lesz.

Tippek

1. A legjobb eredmény érdekében a zöldségeket mindig a tányér alsó felébe helyezze, a fehérjéket pedig a felső felébe az egymásra rakható rácsok segítségével. Kövesse ezt az ajánlást a dupla rácsos sütéshez is.
2. Az egyenletes barnulás érdekében ügyeljen arra, hogy a hozzávalók egyenletes rétegben legyenek elhelyezve, átfedés nélkül. Ha az összetevők átfedésben vannak, ügyeljen arra, hogy a beállított főzési idő alatt rendszeresen keverje meg őket.
3. Az idő és a hőmérséklet a főzési folyamat során bármikor beállítható. Egyszerűen válassza ki a beállítani kívánt vödört, nyomja meg a hőmérséklet vagy az idő ikont, és állítsa be ezeket az értékeket a tárcsa segítségével.
4. A receptek hagyományos sütőhöz való adaptálásához csökkentse a hőmérsékletet 5°C-kal. Gyakran ellenőrizze az ételt, hogy elkerülje a túlsütést.
5. A sütő ventilátora egyes nagyon könnyű ételek elmozdulását okozhatja (pl. vékonyra szeletelt alma a kiszáradáshoz). Ennek elkerülése érdekében készítsen vastagabb vágásokat.
6. A tányérok megemelik a hozzávalókat a kosarakban, így a levegő keringhet alattuk és körülöttük, ami egyenletes, ropogós eredményt eredményez.
7. A kívánt menü kiválasztása után a start/szünet ikon megnyomásával megkezdheti a főzést. A sütő az alapértelmezett idővel és hőmérséklettel indul.
8. A legjobb eredmény elérése érdekében zöldségekkel és burgonyával egy kis olajat adhat hozzá.
9. Ellenőrizze a sütés folyamatát, és vegye ki az ételt, ha elérte a kívánt barnulási szintet.
10. A túlsütés elkerülése érdekében a főzési idő letelte után vegye ki az ételt.

4. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A tálak, tányérok és rácsok az egyetlenek, amelyek mosogatógépben moshatók. A tartozékok élettartamának meghosszabbítása érdekében azonban javasoljuk, hogy kézzel mossák ki őket. Ne tegye a sütő testét a mosogatógépbe.
- Minden használat után tisztítsa meg a sütőt. Húzza ki a konnektorból, és várja meg, amíg teljesen kihűl, mielőtt megtisztítja.
- Ha étel marad az állványokon vagy főzőlapokon, helyezze ezeket a tárgyakat egy mosogatóba meleg, szappanos vízzel, és hagyja ázni.
- Az olajsütő teste: Törölje le a sütő testét és a kezelőpanelt egy nedves ruhával. Ne merítse az olajsütő testét semmilyen folyadékba, és ne tegye mosogatógépbe.
- Rendszeresen törölje le a sütő belsejét egy nedves ruhával, hogy eltávolítsa a zsírt vagy a kiömlött anyagot. A belsejének tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy a sütő ki van húzva a konnektorból, és teljesen lehűlt.
- Ellenőrizze, hogy a fűtőelem mentes-e az ételmaradéktól. Ha szükséges, száraz ruhával vagy puha kefével óvatosan tisztítsa meg, mindig úgy, hogy az olajsütőt mindig kihúzza a hálózathoz és hidegen.

Figyelmeztetések

- Soha ne merítse az olajsütő testét vízbe vagy más folyadékba.
- Ne használjon fém súrolópárnát, súroló hatású tisztítószer vagy kemény kefét, mert ezek károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.

5. PROBLÉMAMEGOLDÁS

Probléma	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
A sütő nem kapcsol be.	Nincs megfelelően bedugva.	Győződjön meg arról, hogy a dugó szorosan be van dugva a konnektorba.
Az étel nincs megfelelően főzve.	Nem megfelelő főzési hőmérséklet vagy idő.	Tekintse meg az ajánlott funkció táblázatot, vagy állítsa be a hőmérsékletet és az időt az étel típusának és mennyiségének megfelelően.
	A kosár túl tele van.	Kisebb adagokban főzzük az ételeket az egyenletes főzés érdekében.
	Az ételt nem megfelelően helyezték el.	Ügyeljen arra, hogy az élelmiszer egyenletesen legyen elosztva a kosárban, ne zsúfolódjon.
	Egyes ételek megfordítást igényelnek.	Egyes ételeket (például sült krumplit vagy rögzöket) a főzés felénél meg kell fordítani, hogy egyenletesen barnuljanak.
Az étel kívül égett, belül nyers.	A hőmérséklet túl magas.	Csökkentse a hőmérsékletet, és kissé növelje a főzési időt.
	Túl vastag ételek.	Vágja az ételt kisebb vagy vékonyabb darabokra az alapos főzés érdekében.

Fehér füst jön ki a sütőből.	Túlzott zsír a kosárban.	Ürítse ki a felesleges zsírt a kosárból. Zsíros ételek főzésekor előfordulhat, hogy a folyamat során felgyülemlett zsírt le kell üríteni.
	Égett ételmaradék a sütőben.	Tisztítsa meg rendszeresen az olajsütőt, hogy elkerülje az égett maradványok felhalmozódását.
Sötét füst vagy égett szag jön ki.	Étkezési égés.	Azonnal kapcsolja ki a sütőt. Ellenőrizze, hogy az étel megégett-e, és csökkentse az időt vagy a hőmérsékletet a következő főzési folyamatok során.
	Megégett ételmaradék belül.	Alaposan tisztítsa meg a sütőt, beleértve a belsejét és a fűtőelemet is, hogy eltávolítsa az égett maradványokat.
A sütő nagyon zajos.	A sütő nem stabil felületen van.	Helyezze a sütőt sima, stabil felületre.
A kosár nem csúszik simán.	Élelmiszermaradványok vagy zsír a síneken.	Törölje le a kosár és az olajsütő síneit és széleit, hogy eltávolítson minden olyan maradványt, amely megnehezítheti a csúszást.
	A kosár nincs megfelelően elhelyezve.	Győződjön meg arról, hogy a kosár megfelelően van beállítva, és a helyére pattan.
Az első néhány alkalommal új műanyag szaga.	Az első használat során normális.	Ez a szag általában az első néhány használat után eltűnik. Futtathat egy előmelegítési ciklust citrommal vagy ecettel, hogy segítsen eltávolítani.

6. SZERZŐI JOG

A jelen kézikönyvben szereplő szövegekre vonatkozó szellemi tulajdonjogok a CECOTEC INNOVACIONES, SL-t illetik. Minden jog fenntartva. A CECOTEC INNOVACIONES, SL előzetes engedélye nélkül e kiadvány tartalmát részben vagy egészben tilos reprodukálni, visszakereső rendszerben tárolni, továbbítani vagy terjeszteni semmilyen módon (elektronikus, mechanikus, fénymásolás, felvétel vagy hasonló).

1. PECES I COMPONENTS

Dispositiu

Fig. 1

1. Cos de la fregidora
2. Panell de control
3. Selector
4. Sortida de l'aire
5. Cubetes antiadherents
6. Plaques antiadherents (una per a cada cubeta)
7. Reixetes apilables (una per a cada cubeta)

Panell de control

Fig. 2

1. Icona tàtil d'encesa/apagada
2. Icona tàtil "1"
3. Icona tàtil de la funció Sync
4. Icona tàtil "2"
5. Icona tàtil de la funció Match
6. Icona tàtil de Temperatura
7. Icona tàtil de temps
8. Icona tàtil START/STOP
9. Programes predeterminats
 - a. Patates fregides
 - b. Verdures
 - c. Crestes
 - d. Postres
 - e. Aletes / cuixes de pollastre
 - f. Filet
 - g. DIY (Funció manual)
 - h. Deshidratat
 - i. Fermentació
 - j. Peix
10. Pantalla

NOTA:

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

2. ABANS DE FER SERVIR

- Aquest aparell presenta un embalatge dissenyat per protegir-lo durant el transport. Traieu l'aparell de la caixa i traieu tot el material d'embalatge. Podeu desmarcar la caixa original i altres elements de l'embalatge en un lloc segur per prevenir danys a l'aparell si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu desfer-vos de l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.
- Assegureu-vos que totes les peces i els components estan inclosos i en bon estat. Si en faltés algun o no estigués en bon estat, contacteu de forma immediata amb el Servei d'Atenció Tècnica Oficial de Cecotec .
- No traieu el número de sèrie del producte, per mantenir una correcta traçabilitat del vostre equip en cas de sol·licitar assistència.
- Traieu i rebutgeu tot el material d'embalatge, així com els adhesius i la cinta adhesiva de l'aparell.
- Traieu tots els accessoris de la caixa i llegiu atentament aquest manual. Pateu especial atenció a les instruccions de funcionament, advertiments i indicacions de seguretat per evitar lesions o danys materials.
- Renteu les cubetes, les plaques i les reixetes amb aigua calenta i una mica de sabó. Després, esbandiu totes les peces i eixugui-les bé.

Contingut de la caixa

- Fregidora d'aire
- Reixeta x2
- Aquest 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 els cistells a la fregidora d'aire correctament.
3. No col·loqueu cap objecte a sobre del producte per evitar interrompre el flux d'aire.
4. Connecteu el cable d'alimentació a una presa de corrent amb connexió a terra, la icona tàctil d'encesa s'illuminarà.
5. Traieu els cistells de la fregidora d'aire amb compte.

CATALÀ

- Introduïu els ingredients.
- Utilitzeu el tauler de control com es detalla a continuació:

NOTA: no sobrepassu mai l'indicador de MAX del cistell. El resultat final i la integritat de la màquina es podrien veure afectats.

CONSELL: es recomana que per a un resultat excel·lent dels aliments completi la superfície del cistell sense amuntegar l'aliment ja que si no es cuinarà uniformement.

Icona tàctil d'encesa/apagada

Feu clic a aquesta icona per engegar/apagar l'aparell o per cancel·lar totes les funcions.

Icona tàctil "1"

Controla la cubeta superior.

Icona tàctil "2"

Controla la cubeta inferior.

Icona tàctil de Temperatura

Premeu aquest botó i, a continuació, gireu el selector per ajustar la temperatura de cocció abans o durant el cuinat.

Icona tàctil de temps

Premeu-lo i, a continuació, gireu el selector per ajustar el temps. Això ho pot fer abans o durant el cuinat.

Funció Sync

Aquesta funció permet que se sincronitzin les dues cubetes perquè acabin alhora, encara que cadascuna tingui un temps de cuinat diferent. En aquest cas, a la pantalla apareixerà la paraula " Hold " el que indica que una zona estarà cuinant, mentre que l'altra zona estarà en espera fins que els temps se sincronitzin.

- Col·loqueu els ingredients a les cubetes i, després, inseriu les cubetes a la fregidora.
- Seleccioneu la cubeta 1 i escolliu el menú desitjat girant el selector. A continuació, premeu la icona tàctil de temperatura i gireu el selector per escollir la temperatura que vulgueu. Després, premeu la icona tàctil de temps i gireu el selector per triar el temps.
- Seleccioneu la cubeta 2 i escolliu el menú desitjat girant el selector. A continuació, premeu la icona tàctil de temperatura i gireu el selector per escollir la temperatura que

vulgueu. Després, premeu la icona tàctil de temps i gireu el selector per triar el temps.

Nota: Podeu seleccionar un programa per defecte diferent per a la cubeta 2.

4. Premeu la icona tàctil de la funció Sync i, a continuació, premeu la icona d'inici/pausa perquè es posi en marxa el cuinat de més durada. L'altra cubeta mostrarà Hold . Aquesta es posarà en marxa quan a totes dues els quedi el mateix temps restant.

NOTA: Si decidiu que els aliments d'una de les cubetes s'han acabat de cuinar abans que finalitzi el temps de cocció, podeu aturar-la. Per fer-ho, seleccioneu aquesta cubeta i premeu la icona d'inici/pausa.

5. Un cop finalitzada la cocció, l'aparell emetrà un xiulet i a la pantalla apareixerà COOL durant 60 segons.
6. Traieu els ingredients bolcant-los o utilitzant pinces/utensilis amb punta de silicona.

Funció Match MATCH

Premeu aquesta icona perquè els ajustaments de la cubeta 2 s'adaptin automàticament als ajustaments seleccionats per a la cubeta 1 i així poder cuinar una major quantitat del mateix aliment, o cuinar diferents aliments utilitzant el mateix menú, temperatura i temps.

1. Colloqueu els ingredients a les cubetes i, després, inseriu les cubetes a la fregidora.
2. Seleccioneu la cubeta 1 i escolliu el menú desitjat girant el selector. A continuació, premeu la icona tàctil de temperatura i gireu el selector per escollir la temperatura que vulgueu. Després, premeu la icona tàctil de temps i gireu el selector per triar el temps.
3. Premeu la icona de la funció Match per copiar els paràmetres de la cubeta 1 a la cubeta 2. Seguidament, premeu la icona d'inici/pausa per iniciar el cuinat a les dues cubetes.
4. Un cop finalitzada la cocció, l'aparell emetrà un xiulet i a la pantalla apareixerà COOL durant 60 segons.
5. Traieu els ingredients bolcant-los o utilitzant pinces/utensilis amb punta de silicona.

NOTA: Si utilitzant la funció Sync o Match obre una de les cubetes, l'altra s'aturarà automàticament perquè la cocció continuï acabant alhora. Es reprendrà en tornar a inserir-la.

Icona tàctil START/STOP

Després de girar el selector per seleccionar la funció desitjada, inicieu la cocció prement la icona START/STOP. De la mateixa manera, premeu aquesta icona per aturar la cocció.

Finalitzar el temps de cocció en una cubeta (quan totes dues estan en marxa)

1. Seleccioneu la cubeta el cuinat de la qual voleu aturar.

CATALÀ

2. Premeu la icona tàtil d'inici/pausa per finalitzar la cocció.
3. Un cop finalitzada la cocció, l'aparell emetrà un xiulet i a la pantalla apareixerà COOL durant 60 segons.

Pausar el cuinat

La cocció s'aturarà automàticament quan es retiri una de les cubetes. Es reprendrà en tornar a inserir-la.

Posar en marxa les dues cubetes alhora però que no acabin alhora

1. Seleccioneu la cubeta 1 i, a continuació, escolliu el menú desitjat girant el selector. A continuació, premeu la icona tàtil de temperatura i gireu el selector per escollir la temperatura que vulgueu.
 2. Després, premeu la icona tàtil de temps i gireu el selector per escollir el temps que vulgueu.
 3. Seleccioneu la cubeta 2 i repetiu els passos 1 i 2.
 4. Seguidament, premeu la icona d'inici/pausa per iniciar el cuinat a les dues cubetes.
- NOTA: Si decidiu que els aliments d'una de les cubetes s'han acabat de cuinar abans que finalitzi el temps de cocció, podeu aturar-la. Per fer-ho, seleccioneu aquesta cubeta i premeu la icona d'inici/pausa.
5. Un cop finalitzada la cocció, l'aparell emetrà un xiulet i a la pantalla apareixerà COOL durant 60 segons.
 6. Traieu els ingredients bolcant-los o utilitzant pinces/utensilis amb punta de silicona.

Mode d'espera

Després de 10 minuts sense interacció amb el tauler de control, la unitat entrarà en mode d'espera.

Programes predeterminats

Nom de la funció	Icona	Temp . per defecte (°C)	Temps per defecte (min)	Rang de temps	Rang de temperatura
Patates fregides		200	25	1 ~ 60 min	160 °C ~210 °C
Verdures		200	20	1 ~ 60 min	140 °C ~210 °C
Crestes		190	20	1 ~ 40 min	160 °C ~210 °C
Postres		180	25	1~60 min	120 °C ~210 °C
Cuixes de pollastre		200	23	1~ 60 min	100 °C ~210 °C
Filets		210	13	1 ~30min	170 °C ~210 °C
Deshidratar		55	6h	1h ~24 h	35 °C ~ 100 °C
Fermentar		80	8h	1h ~ 24 h	35 °C ~ 100 °C
Peixos		180	20	1 ~ 60 min	150 °C ~210 °C
Manual		210	20	1 - 60 min	35 °C ~210 °C

Doble prestatge

Utilitzant les reixetes apilables es poden preparar fins a 4 receptes alhora, 2 per cubeta.

1. Introduïu els ingredients a les cubetes, a la placa antiadherent.
2. Colloqueu les reixetes apilables per sobre i afegiu-hi l'altre aliment.
3. Després, inseriu les cubetes a la fregidora d'aire.

NOTA: Tingueu en compte que en cuinar a doble prestatge, els temps de cocció s'han d'allargar lleugerament ja que hi ha més quantitat d'aliment a l'interior de la cubeta. D'altra banda, l'aliment que estigui damunt la reixeta apilable es cuinarà més ràpidament. Quan estigui cuinat, utilitzeu pinces/utensilis amb punta de silicona per retirar-lo i deixeu que l'aliment que es troba a sota continuï cuinant-se si fos necessari. No traieu la reixeta, ja que estarà calenta.

Consells

1. Per obtenir els millors resultats, poseu sempre les verdures a la meitat inferior de les cubetes, sobre la placa, i les proteïnes a la meitat superior utilitzant les reixetes apilables. Seguiu aquesta recomanació també per a la cocció a doble prestatge.
2. Per a un daurat uniforme, assegureu-vos que els ingredients estiguin disposats en una capa uniforme, sense superposar-se. Si els ingredients se superposen, assegureu-vos d'agitar-los de manera regular durant el temps de cocció establert.
3. El temps i la temperatura es poden ajustar en qualsevol moment durant el procés de cocció. Només heu de seleccionar la cubeta que voleu ajustar, prémer la icona de la temperatura o del temps i ajustar aquests valors amb el selector.
4. Per adaptar les receptes d'un forn tradicional, reduïu la temperatura 5°C. Comproveu els aliments amb freqüència per evitar que es cuinin en excés.
5. És possible que el ventilador de la fregidora faci que alguns aliments molt lleugers es desplacin (per exemple, talls fins de poma, per deshidratar-la). Per evitar-ho, realitzeu talls més gruixuts.
6. Les plaques eleven els ingredients a les cistelles perquè l'aire pugui circular per sota i per al voltant, cosa que permet obtenir resultats uniformes i cruixents.
7. Després de seleccionar el menú que voleu, podeu prémer la icona d'inici/pausa perquè comenci la cocció. La fregidora s'engegarà amb el temps i la temperatura ajustats per defecte.
8. Per obtenir els millors resultats amb verdures i patates, podeu afegir una mica d'oli.
9. Comproveu el progrés durant la cocció i traieu els aliments quan hagin assolit el nivell de daurat desitjat.
10. Traieu els aliments un cop finalitzat el temps de cocció per evitar que es cuinin en excés.

4. NETEJA I MANTENIMENT

- Les cubetes, les plaques i les reixetes són les úniques peces que es poden rentar al rentaplats. Això no obstant, per prolongar la vida útil dels accessoris recomanem rentar-los a mà. No introduïu el cos de la fregidora al rentaplats.
- Netegeu la fregidora després de cada ús. Desendol·leu-la de la presa de corrent i espereu que es refredi del tot abans de netejar-la.
- Si queden restes de menjar enganxades a les reixetes oa les plaques, poseu aquests elements en una pica amb aigua tèbia i sabó i deixeu-los en remull.
- Cos de la fregidora: Netegeu el cos de la fregidora i el tauler de control amb un drap humit. No submergeixi el cos de la fregidora en cap líquid ni el fiqui al rentaplats.
- Periòdicament, netegeu l'interior de la fregidora amb un drap humit per eliminar qualsevol resta de greix o esquitxada. Assegureu-vos que la fregidora estigui desendollada i completament freda abans de netejar-la per dins.
- Verifiqueu que l'element calefactor estigui lliure de restes de menjar. Si cal, netegeu-lo suaument amb un drap sec o un raspall suau, sempre amb la fregidora desendollada i freda.

Advertiments

- Mai submergeixi el cos principal de la fregidora en aigua o altre líquid.
- No utilitzeu fregalls metàl·lics, productes de neteja abrasius o raspalls durs, ja que podrien danyar el revestiment antiadherent.

5. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problema	Possible Causa	Possible Solució
La fregidora no s'encén.	No està correctament endollada.	Assegureu-vos que l'endoll està ben connectat a la presa de corrent.
El menjar no es cuina correctament.	Temperatura o temps de cocció incorrectes.	Consulteu la taula de funcions recomanada o ajusteu la temperatura i el temps segons el tipus i quantitat d'aliment.
	Cistell massa ple.	Cuini els aliments en lots més petits per assegurar una cocció uniforme.
	Aliments no col·locats correctament.	Assegureu-vos que els aliments estiguin distribuïts de manera uniforme a la cistella, sense amuntegar-se.
	Alguns aliments requereixen ser voltejats.	Per a alguns aliments (com patates fregides o nuggets), cal voltejar-los a meitat de cocció perquè es daurin uniformement.
El menjar es crema per fora i està cru per dins.	Temperatura massa alta.	Reduïu la temperatura i augmenteu lleugerament el temps de cocció.
	Aliments massa gruixuts.	Talleu els aliments en trossos més petits o fins per assegurar una cocció completa.

Surt fum blanc per la fregidora.	Excés de greix a la cistella.	Buideu l'excés de greix del cistell. En coccions amb aliments grassos, pot ser necessari buidar el greix acumulat durant el procés.
	Residus de menjar cremats a la fregidora.	Netegeu la fregidora regularment per evitar l'acumulació de residus cremats.
Surt fum fosc o fa olor de cremat.	Aliments cremant-se.	Apagueu la fregidora immediatament. Verifiqueu si el menjar s'ha cremat i reduïu el temps o la temperatura en futures coccions.
	Residus de menjar cremats a l'interior.	Netegeu a fons la fregidora, incloent l'interior i l'element calefactor, per eliminar qualsevol residu cremat.
La fregidora fa molt de soroll.	La fregidora no està sobre una superfície estable.	Col·loqueu la fregidora sobre una superfície plana i estable.
La cistella no llisca suaument.	Residus de menjar o greix als rails.	Netegeu els rails i vores del cistell i la fregidora per eliminar qualsevol residu que dificulti el lliscament.
	La cistella no està correctament col·locada.	Assegureu-vos que la cistella estigui correctament alineada i encaixada en la vostra posició.

Olor de plàstic nou les primeres vegades.	És normal en els primers usos.	Aquesta olor sol desaparèixer després dels primers usos. Podeu fer un cicle de preescalfament amb llimona o vinagre per ajudar a eliminar-lo.
---	--------------------------------	---

6. COPYRIGHT

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos del manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, SL Queden reservats tots els drets. El contingut d'aquesta publicació 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, enregistrament o similar) sense la prèvia autorització de CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Συσκευή

Εικ. 1

1. Σώμα φριτέζας
2. Πίνακας Ελέγχου
3. Εκλέκτορας
4. Έξοδος αέρα
5. Αντικολλητικοί κάδοι
6. Αντικολλητικά πιάτα (ένα για κάθε κουβά)
7. Στοιβαζόμενα ράφια (ένα για κάθε κουβά)

Πίνακας Ελέγχου

Εικ. 2

1. Αγγίξτε το εικονίδιο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
2. Αγγίξτε το εικονίδιο “1”
3. Εικονίδιο αφής λειτουργίας συγχρονισμού
4. Αγγίξτε το εικονίδιο “2”
5. Αγγίξτε το εικονίδιο για τη λειτουργία Αντιστοίχισης
6. Εικονίδιο αφής θερμοκρασίας
7. Αγγίξτε το εικονίδιο του χρόνου
8. Εικονίδιο αφής START/STOP
9. Προεπιλεγμένα προγράμματα
 - a. Τσιπς
 - b. Λαχανικά
 - c. Empanadillas
 - d. Επιδόρπιο
 - e. Φτερούγες/μπούτια κοτόπουλου
 - f. Μπριζόλα
 - g. DIY (Χειροκίνητη λειτουργία)
 - h. Αφυδατωμένο

- i. Ζύμωση
 - j. Ψάρι
10. Οθόνη

ΣΗΜΕΙΩΜΑ:

Τα γραφικά σε αυτό το εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην ταιριάζουν ακριβώς με εκείνα του προϊόντος.

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η συσκευή διατίθεται σε συσκευασία σχεδιασμένη να την προστατεύει κατά τη μεταφορά. Αφαιρέστε τη συσκευή από το κουτί της και αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας. Μπορείτε να φυλάξετε το αρχικό κουτί και άλλα είδη συσκευασίας σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιά στη συσκευή εάν χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν θέλετε να απορρίψετε την αρχική συσκευασία, φροντίστε να ανακυκλώσετε όλα τα αντικείμενα σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και σε καλή κατάσταση. Εάν κάποιο από αυτά λείπει ή δεν είναι σε καλή κατάσταση, επικοινωνήστε αμέσως με την Επίσημη Υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της Cecotec .
- Μην αφαιρείτε τον σειριακό αριθμό από το προϊόν, για να διατηρήσετε τη σωστή ιχνηλασιμότητα του εξοπλισμού σας σε περίπτωση που ζητήσετε βοήθεια.
- Αφαιρέστε και απορρίψτε όλο το υλικό συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και την ταινία από τη συσκευή.

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το κουτί και διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή στις οδηγίες λειτουργίας, τις προειδοποιήσεις και τις οδηγίες ασφαλείας για να αποφύγετε τραυματισμούς ή υλικές ζημιές.
- Πλύνετε τους κάδους, τα πιάτα και τις σχάρες με ζεστό νερό και λίγο σαπούνι. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε όλα τα μέρη και στεγνώστε τα καλά.

Περιεχόμενα κουτιού

- Φριτέζα αέρα
- Πλέγμα x2
- Αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Χρησιμοποιώντας τη φριτέζα αέρα

1. Τοποθετήστε τη φριτέζα σε μια επίπεδη, σταθερή, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, μακριά από πιθανές πιτσιλιές νερού ή πηγές θερμότητας.
2. Τοποθετήστε σωστά τα καλάθια στη φριτέζα αέρα.
3. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω από το προϊόν για να αποφύγετε τη διακοπή της ροής του αέρα.
4. Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια γειωμένη πρίζα, το εικονίδιο αφής τροφοδοσίας θα ανάψει.
5. Αφαιρέστε προσεκτικά το(τα) καλάθι(α) από τη φριτέζα αέρα.
6. Εισάγετε τα συστατικά.
7. Χρησιμοποιήστε τον πίνακα ελέγχου ως εξής:

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην υπερβαίνετε ποτέ την ένδειξη MAX

στο καλάθι. Το τελικό αποτέλεσμα και η ακεραιότητα του μηχανήματος θα μπορούσαν να επηρεαστούν.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Για εξαιρετικά αποτελέσματα μαγειρέματος, συνιστάται να γεμίζετε όλη την επιφάνεια του καλάθιού χωρίς να συσσωρεύετε το φαγητό, γιατί διαφορετικά δεν θα ψηθεί ομοιόμορφα.

Αγγίξτε το εικονίδιο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης 
Πατήστε αυτό το εικονίδιο για να ενεργοποιήσετε/
απενεργοποιήσετε τη συσκευή ή για να ακυρώσετε όλες τις λειτουργίες.

Αγγίξτε το εικονίδιο «1»
Ελέγξτε τον επάνω κάδο.

Αγγίξτε το εικονίδιο «2»
Ελέγξτε τον κάτω κάδο.

Εικονίδιο αφής θερμοκρασίας 
Πατήστε αυτό το κουμπί και, στη συνέχεια, γυρίστε τον επιλογέα για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος πριν ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Αγγίξτε το εικονίδιο του χρόνου 
Πατήστε το και, στη συνέχεια, γυρίστε τον επιλογέα για να ρυθμίσετε την ώρα. Αυτό μπορεί να γίνει πριν ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Λειτουργία συγχρονισμού 
Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τον συγχρονισμό και των δύο

κάδων έτσι ώστε να τελειώνουν ταυτόχρονα, ακόμα κι αν ο καθένας έχει διαφορετικό χρόνο μαγειρέματος. Σε αυτήν την περίπτωση, η λέξη “ Hold “ θα εμφανιστεί στην οθόνη, υποδεικνύοντας ότι η μία ζώνη θα μαγειρεύεται, ενώ η άλλη ζώνη θα είναι σε αναμονή μέχρι να συγχρονιστούν οι ώρες.

1. Τοποθετήστε τα υλικά στους κάδους και στη συνέχεια τοποθετήστε τους κάδους στη φριτζά.
2. Επιλέξτε bin 1 και επιλέξτε το επιθυμητό μενού περιστρέφοντας τον επιλογέα. Στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο αφής θερμοκρασίας και περιστρέψτε τον επιλογέα για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία. Στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο αφής ώρας και περιστρέψτε τον επιλογέα για να επιλέξετε την ώρα.
3. Επιλέξτε bin 2 και επιλέξτε το επιθυμητό μενού περιστρέφοντας τον επιλογέα. Στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο αφής θερμοκρασίας και περιστρέψτε τον επιλογέα για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία. Στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο αφής ώρας και περιστρέψτε τον επιλογέα για να επιλέξετε την ώρα.

Σημείωση: Μπορείτε να επιλέξετε ένα διαφορετικό προεπιλεγμένο πρόγραμμα για τον κάδο 2.

4. εικονίδιο αφής της λειτουργίας Συγχρονισμός και, στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο έναρξης/παύσης για να ξεκινήσει ο μεγαλύτερος χρόνος μαγειρέματος. Ο άλλος κάδος θα εμφανίσει “ Hold “. Αυτό θα ξεκινήσει όταν και οι δύο έχουν τον ίδιο χρόνο που απομένει.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν αποφασίσετε ότι το φαγητό σε έναν από τους κάδους έχει τελειώσει το μαγείρεμα πριν τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος, μπορείτε να σταματήσετε το μαγείρεμα. Για να το κάνετε αυτό, επιλέξτε αυτόν τον κάδο και πατήστε το

εικονίδιο έναρξης/παύσης.

5. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η συσκευή θα ηχήσει και η ένδειξη “COOL” θα εμφανιστεί στην οθόνη για 60 δευτερόλεπτα.
6. Αφαιρέστε τα συστατικά γυρίζοντάς τα ή χρησιμοποιώντας λαβίδες/σκεύη με μύτη σιλικόνης.

Συνάρτηση αντιστοίχισης MATCH

Πατήστε αυτό το εικονίδιο για να προσαρμόσετε αυτόματα τις ρυθμίσεις για το τηγάνι 2 στις ρυθμίσεις που έχουν επιλεγεί για το τηγάνι 1, επιτρέποντάς σας να μαγειρέψετε μεγαλύτερη ποσότητα του ίδιου φαγητού ή να μαγειρέψετε διαφορετικά φαγητά χρησιμοποιώντας το ίδιο μενού, θερμοκρασία και χρόνο.

1. Τοποθετήστε τα υλικά στους κάδους και στη συνέχεια τοποθετήστε τους κάδους στη φριτζά.
2. Επιλέξτε bin 1 και επιλέξτε το επιθυμητό μενού περιστρέφοντας τον επιλογέα. Στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο αφής θερμοκρασίας και περιστρέψτε τον επιλογέα για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία. Στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο αφής ώρας και περιστρέψτε τον επιλογέα για να επιλέξετε την ώρα.
3. Πατήστε το εικονίδιο της λειτουργίας Ταίριασμα για να αντιγράψετε τις ρυθμίσεις από το σκεύος 1 στο τηγάνι 2. Στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο Έναρξη/Παύση για να ξεκινήσει το μαγείρεμα και στα δύο σκεύη.
4. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η συσκευή θα ηχήσει και η ένδειξη “COOL” θα εμφανιστεί στην οθόνη για 60 δευτερόλεπτα.
5. Αφαιρέστε τα συστατικά γυρίζοντάς τα ή χρησιμοποιώντας

λαβίδες/σκεύη με μύτη σιλικόνης.

Λειτουργία Συγχρονισμός ή Αντιστοίχιση , ο άλλος θα σταματήσει αυτόματα, ώστε το μαγείρεμα να συνεχιστεί ταυτόχρονα. Θα συνεχιστεί όταν το επανατοποθετήσετε.

Εικονίδιο αφής START/STOP ▷||

Αφού γυρίσετε τον επιλογέα για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία, ξεκινήστε το μαγείρεμα πατώντας το εικονίδιο START/STOP. Ομοίως, πατήστε αυτό το εικονίδιο για να σταματήσετε το μαγείρεμα.

Τερματίστε το χρόνο μαγειρέματος σε έναν κάδο (όταν λειτουργούν και τα δύο)

1. Επιλέξτε τον κάδο του οποίου το μαγείρεμα θέλετε να σταματήσετε.
2. Πατήστε το εικονίδιο αφής έναρξης/παύσης για να τερματίσετε το μαγείρεμα.
3. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η συσκευή θα ηχήσει και η ένδειξη “COOL” θα εμφανιστεί στην οθόνη για 60 δευτερόλεπτα.

Παύση μαγειρέματος

Το μαγείρεμα θα σταματήσει αυτόματα όταν αφαιρεθεί ένας από τους κάδους. Θα συνεχιστεί όταν το επανατοποθετήσετε.

Ξεκινήστε και τους δύο κάδους ταυτόχρονα, αλλά μην τους αφήσετε να τελειώσουν την ίδια στιγμή.

1. Επιλέξτε bin 1 και, στη συνέχεια, επιλέξτε το επιθυμητό μενού περιστρέφοντας τον επιλογέα. Στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο αφής θερμοκρασίας και περιστρέψτε τον επιλογέα για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία.
2. Στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο αφής ώρας και

περιστρέψτε τον επιλογέα για να επιλέξετε την επιθυμητή ώρα.

3. Επιλέξτε τον κάδο 2 και επαναλάβετε τα βήματα 1 και 2.
4. Στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο έναρξης/παύσης για να ξεκινήσει το μαγείρεμα και στους δύο κάδους.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν αποφασίσετε ότι το φαγητό σε έναν από τους κάδους έχει τελειώσει το μαγείρεμα πριν τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος, μπορείτε να σταματήσετε το μαγείρεμα. Για να το κάνετε αυτό, επιλέξτε αυτόν τον κάδο και πατήστε το εικονίδιο έναρξης/παύσης.

5. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η συσκευή θα ηχήσει και η ένδειξη “COOL” θα εμφανιστεί στην οθόνη για 60 δευτερόλεπτα.
6. Αφαιρέστε τα συστατικά γυρίζοντάς τα ή χρησιμοποιώντας λαβίδες/σκεύη με μύτη σιλικόνης.

Λειτουργία αναμονής

Μετά από 10 λεπτά χωρίς αλληλεπίδραση με τον πίνακα ελέγχου, η μονάδα θα εισέλθει σε κατάσταση αναμονής.

Προεπιλεγμένα προγράμματα

Όνομα συνάρτησης	Εικόνισμα	Θερμ . προεπιλογή (°C)	Προεπιλεγμένος χρόνος (λεπτά)	Χρονικό εύρος	Εύρος θερμοκρασίας
Τσιπς		200	25	1 ~ 60 λεπτά	160 °C ~ 210 °C
Λαχανικά		200	20	1 ~ 60 λεπτά	140 °C ~ 210 °C
Empanadillas		190	20	1 ~ 40 λεπτά	160 °C ~ 210 °C
Επιδόρπια		180	25	1~60 λεπτά	120 °C ~ 210 °C
Μπούτια κοτόπουλου		200	23	1~60 λεπτά	100 °C ~ 210 °C
Φιλέτα		210	13	1~30 λεπτά	170 °C ~ 210 °C
Αφυδατώνω		55	6h	1 ώρα ~ 24 ώρες	35°C ~ 100°C
Ενζυμο		80	8h	1 ώρα ~ 24 ώρες	35°C ~ 100°C
Ψάρι		180	20	1 ~ 60 λεπτά	150°C ~ 210°C
Εγχειρίδιο		210	20	1 - 60 λεπ.	35 °C ~ 210 °C

Διπλό ράφι

Χρησιμοποιώντας τα στοιβαζόμενα ράφια μπορείτε να ετοιμάσετε έως και 4 συνταγές κάθε φορά, 2 ανά κουβά.

1. Τοποθετούμε τα υλικά στα δοχεία στο αντικολλητικό πιάτο.
2. Τοποθετήστε από πάνω τις σχάρες στοίβαξης και προσθέστε το άλλο φαγητό σε αυτές.
3. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τους κάδους στη φριτέζα αέρα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Λάβετε υπόψη ότι όταν μαγειρεύετε σε διπλή σχάρα, οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να είναι ελαφρώς μεγαλύτεροι, καθώς υπάρχει μεγαλύτερη ποσότητα φαγητού μέσα στον κάδο. Από την άλλη πλευρά, το φαγητό που τοποθετείται πάνω από τη στοιβαζόμενη σχάρα θα μαγειρευτεί πιο γρήγορα. Όταν ψηθεί, χρησιμοποιήστε λαβίδες/σκεύη με μύτη σιλικόνης για να το αφαιρέσετε και αφήστε το φαγητό από κάτω να συνεχίσει το μαγείρεμα εάν χρειάζεται. Μην αφαιρείτε τη σχάρα γιατί θα είναι ζεστή.

Συμβουλές

1. Για καλύτερα αποτελέσματα, τοποθετείτε πάντα λαχανικά στο κάτω μισό των μπανιέρων στο πιάτο και πρωτεΐνες στο επάνω μισό χρησιμοποιώντας τις στοιβαζόμενες σχάρες. Ακολουθήστε αυτή τη σύσταση και για μαγείρεμα σε διπλό ράφι.
2. Για ομοιόμορφο ροδισμό, φροντίστε τα υλικά να είναι τοποθετημένα σε ομοιόμορφη στρώση, χωρίς να επικαλύπτονται. Εάν τα υλικά αλληλοκαλύπτονται, φροντίστε να τα ανακατεύετε τακτικά καθ' όλη τη διάρκεια του καθορισμένου χρόνου μαγειρέματος.
3. Ο χρόνος και η θερμοκρασία μπορούν να ρυθμιστούν ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Απλώς επιλέξτε τον κάδο που θέλετε να

προσαρμόσετε, πατήστε το εικονίδιο θερμοκρασίας ή χρόνου και προσαρμόστε αυτές τις τιμές χρησιμοποιώντας τον επιλογέα.

4. Για να προσαρμόσετε τις συνταγές για έναν παραδοσιακό φούρνο, μειώστε τη θερμοκρασία κατά 5°C. Ελέγχετε συχνά τα τρόφιμα για να αποφύγετε το υπερβολικό ψήσιμο.
5. Ο ανεμιστήρας της φριτέζας μπορεί να προκαλέσει τη μετατόπιση ορισμένων πολύ ελαφρών τροφίμων (π.χ. μήλα κομμένα σε λεπτές φέτες για αφυδάτωση). Για να το αποφύγετε, κάντε πιο χοντρές τομές.
6. Τα πιάτα ανυψώνουν τα συστατικά στα καλάθια, ώστε ο αέρας να μπορεί να κυκλοφορεί κάτω και γύρω από αυτά, με αποτέλεσμα ομοιόμορφα, τραγανά αποτελέσματα.
7. Αφού επιλέξετε το μενού που θέλετε, μπορείτε να πατήσετε το εικονίδιο έναρξης/παύσης για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Η φριτέζα θα ξεκινήσει με την προεπιλεγμένη ώρα και θερμοκρασία.
8. Για καλύτερα αποτελέσματα με λαχανικά και πατάτες, μπορείτε να προσθέσετε λίγο λάδι.
9. Ελέγξτε την πρόοδο κατά το μαγείρεμα και αφαιρέστε το φαγητό όταν φτάσει στο επιθυμητό επίπεδο ροδίσματος.
10. Αφαιρέστε το φαγητό μόλις ολοκληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος για να αποφύγετε το υπερβολικό ψήσιμο.

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Τα μπολ, τα πιάτα και οι σχάρες είναι τα μόνα μέρη που μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Ωστόσο, για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής των αξεσουάρ, συνιστούμε να τα πλένετε στο χέρι. Μην βάζετε το σώμα της φριτέζας στο πλυντήριο πιάτων.

- Καθαρίζετε τη φριτέζα μετά από κάθε χρήση. Αποσυνδέστε το από την πρίζα και περιμένετε να κρυώσει εντελώς πριν το καθαρίσετε.
- Εάν τα τρόφιμα παραμένουν κολλημένα στις σχάρες ή τις εστίες μαγειρέματος, τοποθετήστε αυτά τα αντικείμενα σε νεροχύτη με ζεστό, σαπουνόνερο και αφήστε τα να μουλιάσουν.
- Σώμα φριτέζας: Σκουπίστε το σώμα της φριτέζας και τον πίνακα ελέγχου με ένα υγρό πανί. Μην βυθίζετε το σώμα της φριτέζας σε κανένα υγρό και μην το βάζετε στο πλυντήριο πιάτων.
- Σκουπίζετε περιοδικά το εσωτερικό της φριτέζας με ένα υγρό πανί για να αφαιρέσετε τυχόν λίπη ή χυμένα λίπη. Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα είναι αποσυνδεδεμένη και εντελώς κρύα πριν καθαρίσετε το εσωτερικό.
- Βεβαιωθείτε ότι το στοιχείο θέρμανσης είναι απαλλαγμένο από υπολείμματα τροφών. Εάν χρειάζεται, καθαρίστε το απαλά με ένα στεγνό πανί ή μαλακή βούρτσα, πάντα με τη φριτέζα αποσυνδεδεμένη και κρύα.

Προειδοποιήσεις

- Ποτέ μην βυθίζετε το κύριο σώμα της φριτέζας σε νερό ή άλλο υγρό.
- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά επιθέματα καθαρισμού, λειαντικά καθαριστικά ή σκληρές βούρτσες, καθώς αυτά μπορεί να καταστρέψουν την αντικολλητική επίστρωση.

5. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Πιθανή Λύση
Η φριτέζα δεν θα ανάψει.	Δεν είναι σωστά συνδεδεμένο.	Βεβαιωθείτε ότι το βύσμα είναι καλά τοποθετημένο στην πρίζα.
Το φαγητό δεν μαγειρεύεται σωστά.	Λανθασμένη θερμοκρασία ή χρόνος μαγειρέματος.	Ανατρέξτε στον συνιστώμενο πίνακα λειτουργιών ή προσαρμόστε τη θερμοκρασία και τον χρόνο ανάλογα με τον τύπο και την ποσότητα του φαγητού.
	Πολύ γεμάτο καλάθι.	Μαγειρέψτε το φαγητό σε μικρότερες παρτίδες για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο μαγείρεμα.
	Το φαγητό δεν τοποθετήθηκε σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό είναι ομοιόμορφα κατανεμημένο στο καλάθι, χωρίς συνωστισμό.
	Ορισμένα τρόφιμα απαιτούν περιστροφή.	Για ορισμένα φαγητά (όπως τηγανητές πατάτες ή ψήγματα), είναι απαραίτητο να τα αναποδογυρίσετε στη μέση του ψησίματος, ώστε να ροδίσουν ομοιόμορφα.

Το φαγητό είναι καμένο εξωτερικά και ωμό από μέσα.	Πολύ υψηλή θερμοκρασία.	Μειώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε ελαφρά το χρόνο μαγειρέματος.
	Τρόφιμα που είναι πολύ παχύρρευστα.	Κόψτε το φαγητό σε μικρότερα ή λεπτότερα κομμάτια για να εξασφαλίσετε καλό ψήσιμο.
Λευκός καπνός βγαίνει από τη φριτέζα.	Το υπερβολικό λίπος στο καλάθι.	Αδειάστε το περιττό λίπος από το καλάθι. Όταν μαγειρεύετε λιπαρά τρόφιμα, μπορεί να χρειαστεί να στραγγίσετε το λίπος που συσσωρεύτηκε κατά τη διάρκεια της διαδικασίας.
	Καμένα υπολείμματα φαγητού στη φριτέζα.	Καθαρίζετε τακτικά τη φριτέζα για να αποτρέψετε τη συσσώρευση καμένων υπολειμμάτων.

Βγαίνει σκοτεινός καπνός ή μυρωδιά καμένου.	Καύση τροφής.	Κλείστε αμέσως τη φριτέζα. Ελέγξτε εάν το φαγητό έχει καεί και μειώστε το χρόνο ή τη θερμοκρασία σε μελλοντικές συνεδρίες μαγειρέματος.
	Καμένα υπολείμματα φαγητού στο εσωτερικό.	Καθαρίστε καλά τη φριτέζα, συμπεριλαμβανομένου του εσωτερικού και του θερμαντικού στοιχείου, για να αφαιρέσετε τυχόν καμένα υπολείμματα.
Η φριτέζα είναι πολύ θορυβώδης.	Η φριτέζα δεν βρίσκεται σε σταθερή επιφάνεια.	Τοποθετήστε τη φριτέζα σε μια επίπεδη, σταθερή επιφάνεια.
Το καλάθι δεν γλιστράει ομαλά.	Υπολείμματα φαγητού ή γράσο στις ράγες.	Σκουπίστε τις ράγες και τις άκρες του καλαθιού και της φριτέζας για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα που θα μπορούσαν να δυσκολέψουν την ολίσθηση.
	Το καλάθι δεν είναι σωστά τοποθετημένο.	Βεβαιωθείτε ότι το καλάθι είναι σωστά ευθυγραμμισμένο και κουμπωμένο στη θέση του.

Μυρίζει νέο πλαστικό τις πρώτες φορές.	Είναι φυσιολογικό στις πρώτες χρήσεις.	Αυτή η μυρωδιά συνήθως εξαφανίζεται μετά τις πρώτες λίγες χρήσεις. Μπορείτε να εκτελέσετε έναν κύκλο προθέρμανσης με λεμόνι ή ξύδι για να το αφαιρέσετε.
--	--	--

6. ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας επί των κειμένων αυτού του εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, SL. Με την επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Το περιεχόμενο αυτής της δημοσίευσης δεν επιτρέπεται, εν όλω ή εν μέρει, να αναπαραχθεί, να αποθηκευτεί σε σύστημα ανάκτησης, να μεταδοθεί ή να διανεμηθεί με οποιοδήποτε μέσο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφημένο ή παρόμοιο) χωρίς την προηγούμενη έγκριση της CECOTEC INNOVACIONES, SL

١. الأجزاء والمكونات

جهاز

الشكل ١

1. جسم المقلاة
2. لوحة التحكم
3. محدد
4. مخرج الهواء
5. دلاء غير لاصقة
6. أطباق غير لاصقة (واحدة لكل دلو)
7. رفوف قابلة للتكديس (واحدة لكل دلو)

لوحة التحكم

الشكل ٢

1. أيقونة التشغيل/الإيقاف باللمس
2. أيقونة اللمس "١"
3. أيقونة اللمس لوظيفة المزامنة
4. أيقونة اللمس "٢"
5. أيقونة اللمس لوظيفة المطابقة
6. أيقونة لمس درجة الحرارة
7. أيقونة لمس الوقت
8. أيقونة اللمس "بدء/إيقاف"
9. البرامج الافتراضية
- a. رقائق البطاطس
- b. الخضروات
- c. إمباناديلاس
- d. خلوى
- e. أجنحة/فخذ دجاج
- f. شريحة لحم
- g. DIY (وظيفة يدوية)
- h. مجففة
- i. التخمير
- j. سمكة
10. شاشة

ملحوظة:

الرسومات الموجودة في هذا الدليل عبارة عن تمثيلات تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع تلك الموجودة على المنتج.

٢. قبل الاستخدام

- يأتي هذا الجهاز في عبوة مصممة لحمايته أثناء النقل. قم بإزالة الجهاز من علبته وإزالة جميع مواد التغليف. يمكنك الاحتفاظ بالعبوة الأصلية ومواد التغليف الأخرى في مكان آمن لمنع تلف الجهاز إذا كنت بحاجة إلى نقله في المستقبل. إذا كنت تريد التخلص من العبوة الأصلية، تأكد من إعادة تدوير جميع العناصر بشكل صحيح.
- تأكد من أن جميع الأجزاء والمكونات متضمنة وأنها في حالة جيدة. إذا كان أي منها مفقودًا أو ليس في حالة جيدة، فاتصل بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec على الفور .
- لا تقم بإزالة الرقم التسلسلي من المنتج، للحفاظ على إمكانية تتبع معداتك بشكل صحيح في حالة طلب المساعدة.
- قم بإزالة جميع مواد التغليف والملصقات والشريط اللاصق من الجهاز والتخلص منها.
- قم بإزالة جميع الملصقات من العبوة وقراءة هذا الدليل بعناية. انتبه بشكل خاص إلى تعليمات التشغيل والتحذيرات وتعليمات السلامة لتجنب الإصابة أو تلف الممتلكات.
- اغسل الدلاء والأطباق والرفوف بالماء الساخن والقليل من الصابون. بعد ذلك، اشطفي جميع الأجزاء وجففيها جيدًا.

محتويات الصندوق

- مقلاة هوائية
- شبكة ٢x
- هذا دليل التعليمات

٣. التشغيل

استخدام المقلاة الهوائية

1. ضع المقلاة على سطح مستوي وثابت ومقاوم للحرارة، بعيدًا عن أي رذاذ ماء أو مصادر حرارة محتملة.
2. قم بوضع السلال في المقلاة الهوائية بشكل صحيح.
3. لا تضع أي أشياء فوق المنتج لتجنب إزعاج تدفق الهواء.
4. قم بتوصيل سلك الطاقة بمأخذ كهربائي مؤرض، وسوف يضيء رمز اللمس للطاقة.
5. قم بإزالة السلة (السلات) من المقلاة الهوائية بعناية.
6. أدخل المكونات.
7. استخدم لوحة التحكم على النحو التالي:

ملحوظة: لا تتجاوز أبدًا مؤشر MAX الموجود على السلة. قد تتأثر النتيجة النهائية وسلامة الماكينة.

نصيحة: للحصول على نتائج طهي ممتازة، يوصى بملء كامل سطح السلة دون تكديس الطعام، وإلا فلن يتم طهيها بالتساوي.



أيقونة التشغيل/الإيقاف باللمس
اضغط على هذا الرمز لتشغيل الجهاز أو إيقاف تشغيله أو إلغاء كافة الوظائف.

أيقونة اللمس «١»
التحقق من الدلو العلوي.

أيقونة اللمس «٢»
تحقق من الدلو السفلي.



أيقونة لمس درجة الحرارة
اضغط على هذا الزر ثم قم بتدوير القرص لضبط درجة حرارة الطهي قبل أو أثناء الطهي.



أيقونة لمس الوقت
اضغط عليه ثم قم بتدوير القرص لضبط الوقت. يمكن القيام بذلك قبل أو أثناء الطهي.



وظيفة المزامنة
تتيح لك هذه الوظيفة مزامنة كلا الدولين حتى ينتهيا في نفس الوقت، حتى لو كان لكل منهما وقت طهي مختلف. في هذه الحالة، ستظهر كلمة "إيقاف" على الشاشة، مما يشير إلى أن منطقة واحدة ستستمر في الطهي، بينما ستبقى المنطقة الأخرى في وضع الانتظار حتى تتم مزامنة الأوقات.

1. ضعي المكونات في الدلاء ثم أدخل الدلاء في المقلاة.
 2. حدد الصندوق ١ واختر القائمة المطلوبة عن طريق تدوير المحدد. بعد ذلك، اضغط على أيقونة اللمس لدرجة الحرارة وقم بتدوير القرص لتحديد درجة الحرارة المطلوبة. ثم اضغط على أيقونة اللمس للوقت وقم بتدوير القرص لتحديد الوقت.
 3. حدد سلة المهملات ٢ واختر القائمة المطلوبة عن طريق تدوير المحدد. بعد ذلك، اضغط على أيقونة اللمس لدرجة الحرارة وقم بتدوير القرص لتحديد درجة الحرارة المطلوبة. ثم اضغط على أيقونة اللمس للوقت وقم بتدوير القرص لتحديد الوقت.
- ملاحظة: يمكنك تحديد برنامج افتراضي مختلف للدلو ٢.
4. أيقونة اللمس لوظيفة المزامنة ، ثم اضغط على أيقونة البدء/الإيقاف المؤقت لبدء وقت الطهي الأطول. سيتم عرض الدلو الآخر " Hold ". سيبدأ هذا عندما يتبقى لدى كلا منهما نفس القدر من الوقت.
- ملحوظة: إذا قررت أن الطعام الموجود في أحد الدلاء قد انتهى من الطهي قبل انتهاء وقت الطهي، فيمكنك إيقاف الطهي. للقيام بذلك، حدد هذا الدلو واضغط على أيقونة البدء/الإيقاف المؤقت.

5. بمجرد انتهاء الطهي، سيصدر الجهاز صوت تنبيه وسيظهر "COOL" على الشاشة لمدة ٦٠ ثانية.
6. قم بإزالة المكونات عن طريق قلبها أو باستخدام ملقط أو أدوات ذات أطراف سيلكون.

وظيفة المطابقة MATCH

اضغط على هذا الرمز لضبط إعدادات المقلاة ٢ تلقائياً على الإعدادات المحددة للمقلاة ١، مما يسمح لك بطهي كمية أكبر من نفس الطعام، أو طهي أطعمة مختلفة باستخدام نفس القائمة ودرجة الحرارة والوقت.

1. ضعي المكونات في الدلاء ثم أدخلني الدلاء في المقلاة.
 2. حدد الصندوق ١ واختر القائمة المطلوبة عن طريق تدوير المحدد. بعد ذلك، اضغط على أيقونة اللمس لدرجة الحرارة وقم بتدوير القرص لتحديد درجة الحرارة المطلوبة. ثم اضغط على أيقونة اللمس للوقت وقم بتدوير القرص لتحديد الوقت.
 3. اضغط على أيقونة وظيفة المطابقة لنسخ الإعدادات من المقلاة ١ إلى المقلاة ٢. ثم اضغط على أيقونة البدء/الإيقاف المؤقت لبدء الطهي في كلا المقلاة.
 4. بمجرد انتهاء الطهي، سيصدر الجهاز صوت تنبيه وسيظهر "COOL" على الشاشة لمدة ٦٠ ثانية.
- قم بإزالة المكونات عن طريق قلبها أو باستخدام ملقط أو أدوات ذات أطراف سيلكون.
- وظيفة المزامنة أو المطابقة، فسوف يتوقف الآخر تلقائيًا حتى يستمر الطهي في نفس الوقت. سيتم استئنافه عند إعادة إدخاله.



أيقونة اللمس «بدء/إيقاف»
بعد تحريك المحدد لاختيار الوظيفة المطلوبة، ابدأ الطهي بالضغط على أيقونة البدء/الإيقاف. وبنفس الطريقة، اضغط على هذا الرمز لإيقاف الطهي.

- إنهاء وقت الطهي في دلو واحد (عندما يكون كلاهما قيد التشغيل)
1. حدد الدلو الذي تريد إيقاف طهيهِ.
 2. اضغط على أيقونة البدء/الإيقاف المؤقت لإنهاء عملية الطهي.
 3. بمجرد انتهاء الطهي، سيصدر الجهاز صوت تنبيه وسيظهر "COOL" على الشاشة لمدة ٦٠ ثانية.
- إيقاف الطهي مؤقتًا
- سيتم إيقاف الطهي تلقائيًا عند إزالة أحد الدلاء. سيتم استئنافه عند إعادة إدخاله.
- ابدأ في الدلوين في نفس الوقت ولكن لا تدعمهما ينتهيان في نفس الوقت.
1. حدد الصندوق ١ ثم اختر القائمة المطلوبة عن طريق تدوير القرص. بعد ذلك، اضغط على أيقونة اللمس لدرجة الحرارة وقم بتدوير القرص لتحديد درجة الحرارة المطلوبة.
 2. ثم اضغط على أيقونة لمس الوقت وقم بتدوير القرص لاختيار الوقت المطلوب.
 3. حدد الدلو ٢ وكرر الخطوات ١ و ٢.
 4. بعد ذلك، اضغط على أيقونة البدء/الإيقاف المؤقت لبدء الطهي في كلا الدلوين.
- ملحوظة: إذا قررت أن الطعام الموجود في أحد الدلاء قد انتهى من الطهي قبل انتهاء وقت الطهي، فيمكنك إيقاف الطهي. للقيام بذلك، حدد هذا الدلو واضغط على أيقونة البدء/الإيقاف المؤقت.

5. بمجرد انتهاء الطهي، سيصدر الجهاز صوت تنبيه وسيظهر "COOL" على الشاشة لمدة ٦٠ ثانية.
6. قم بإزالة المكونات عن طريق قلبها أو باستخدام ملقط أو أدوات ذات أطراف سيلكون.

وضع الاستعداد

بعد مرور ١٠ دقائق دون التفاعل مع لوحة التحكم، ستدخل الوحدة في وضع الاستعداد.

البرامج الافتراضية

رف مزدوج

باستخدام الرفوف القابلة للتكديس، يمكنك تحضير ما يصل إلى ٤ وصفات في المرة الواحدة، ٢ لكل دلو.

1. ضعي المكونات الموجودة في الأوعية على الطبق غير اللاصق.
2. ضعي رفوف التكديس في الأعلى وأضيفي إليها باقي الأطعمة.
3. بعد ذلك، أدخل الدلاء في المقلاة الهوائية.

ملحوظة: يرجى ملاحظة أنه عند الطهي على رف مزدوج، قد تكون أوقات الطهي أطول قليلاً نظراً لوجود كمية أكبر من الطعام داخل الدلو. من ناحية أخرى، سيتم طهي الطعام الموضوع أعلى الرف القابل للتكديس بشكل أسرع. عند طهيها، استخدم ملفظاً/أدوات ذات طرف من السيليكون لإزالتها والسماح للطعام الموجود أسفلها بمواصلة الطهي إذا لزم الأمر. لا تقم بإزالة الرف لأنه سيكون ساخناً.

نصائح

1. للحصول على أفضل النتائج، ضع دائماً الخضروات في النصف السفلي من الأحواض الموجودة على الطبق والبروتينات في النصف العلوي باستخدام الرفوف القابلة للتكديس. اتبع هذه التوصية أيضاً للطهي على الرف المزدوج.
2. للحصول على لون بني متساوي، تأكدي من ترتيب المكونات في طبقة متساوية، دون تداخل. إذا كانت المكونات متداخلة، تأكدي من تحريكها بانتظام طوال وقت الطهي المحدد.
3. يمكن تعديل الوقت ودرجة الحرارة في أي وقت أثناء عملية الطهي. كل ما عليك فعله هو تحديد الدلو الذي تريد تعديله، ثم الضغط على أيقونة درجة الحرارة أو الوقت، وضبط هذه القيم باستخدام القرص.
4. لتتناسب الوصفات مع الفرن التقليدي، قم بخفض درجة الحرارة بمقدار ٥ درجات مئوية. تحقق من الطعام بشكل متكرر لمنع الإفراط في الطهي.
5. قد تتسبب مروحة المقلاة في تحريك بعض الأطعمة الخفيفة جداً (على سبيل المثال، شرائح التفاح الرقيقة للتجفيف). لتجنب ذلك، قم بإجراء قطع أكثر سمكاً.
6. تعمل الأطباق على رفع المكونات في السلال حتى يتمكن الهواء من الدوران أسفلها وحولها، مما يؤدي إلى الحصول على نتائج متساوية ومقرمشة.
7. بعد تحديد القائمة التي تريدها، يمكنك الضغط على أيقونة البدء/الإيقاف المؤقت لبدء الطهي. ستبدأ المقلاة بالوقت ودرجة الحرارة الافتراضيتين.
8. للحصول على أفضل النتائج مع الخضار والبطاطس، يمكنك إضافة القليل من الزيت.
9. تحقق من تقدم الطهي وقم بإزالة الطعام عندما يصل إلى مستوى التحمير المطلوب.
10. قم بإزالة الطعام بعد انتهاء وقت الطهي لمنع الإفراط في الطهي.

٤. التنظيف والصيانة

- الأوعية والأطباق والرفوف هي الأجزاء الوحيدة التي يمكن غسلها في غسالة الأطباق. ومع ذلك، لإطالة عمر الملحقات، نوصي بغسلها يدوياً. لا تضع جسم المقلاة في غسالة الأطباق.
- قم بتنظيف المقلاة بعد كل استخدام. افصله عن مأخذ الطاقة وانتظر حتى يبرد تماماً قبل تنظيفه.
- إذا ظلت الأطعمة عالقة في الرفوف أو أسطح الموقد، ضعي هذه الأطعمة في حوض به ماء دافئ وصابون وانركبها منقوعة.
- جسم المقلاة: امسح جسم المقلاة ولوحة التحكم بقطعة قماش مبللة. لا تغمر جسم المقلاة في أي سائل ولا تضعه في غسالة الأطباق.

- قم بمسح الجزء الداخلي من المقلاة بشكل دوري بقطعة قماش مبللة لإزالة أي دهون أو انسكابات. تأكد من فصل المقلاة عن الكهرباء وأنها باردة تمامًا قبل تنظيف الجزء الداخلي.
- تأكد من أن عنصر التسخين خالٍ من بقايا الطعام. إذا لزم الأمر، قم بتنظيفه بلطف باستخدام قطعة قماش جافة أو فرشاة ناعمة، مع إبقاء المقلاة غير موصولة بالكهرباء وباردة دائمًا.

تحذيرات

- لا تغمر أبدًا الجسم الرئيسي للمقلاة في الماء أو أي سائل آخر.
- لا تستخدم الإسفنج الكاشطة المعدنية أو المنظفات الكاشطة أو الفرش الصلبة، حيث قد تتسبب في إتلاف الطبقة غير اللاصقة.

٥. حل المشكلات

لمتحل لجل	لمتحل لبسلا	قلكشم
مكحرب سبال لاخلد نم دكأت فقاعلا ذخام يف	ح.ي حص لكشب هل يصوت متي مل	ة.القمل لاي غشت متي نل
يصومل فئاعلا لودج عجار قارحل ةجرد طبضا وأ هب ةيمكو عونل أقفو تقول او ماعطلا	ريغ يهطلا تقو وأ قراح ةجرد ح.ي حص	ح.ي حص لكشب ماعطلا يهط متي مل
تاعفد ىلع ماعطلا يهطب مق لكشب هيط نامضل قري غص يواستم	إدج ةيلتمم قل سلا	
ماعطلا عيزوت نم دكأت نود، قل سلا يف يواسللاب م.احدزا	لكشب ماعطلا عضو متي مل ح.ي حص	
قم عطلا اضعبل قسب سلاب وأ ةيلقملا سطا طبل لثم) يرورضلا نم، (ج اجدلا عطق تقو فصتنم يف ابلق نولل بستكت ىتح يهطلا يواسللاب ينبل	ىل اجاتحت قم عطلا اضعب بيلقتلا	

قدايزو قرارحلا ةجرد ضفخب مق أل يلق يهطلا تقو	ةي اغلل ةعفترم قرارحلا ةجرد لخ ادلا	نم نيين و چراخلا نم قرتحم ماعطلا لخ ادلا
	أدج ءكيسم نوكت يتلا تم عطلأ أديج	عطق لدا ماعطلا عيطقتب مق هي ط نامضل قرأ وأ رخصأ أديج
نم ءدئازلا نوهدلا غيرفت تم عطلأ يهط دنع .لسلا نم نوكتي دق ،ةينهدلا نوهدلا ءيفصت يرورضلأ ةيلم علأ ءانثأ تم كفارتملا لكشب ءالقملأ فيظنتب مق اياقب كفارت عنمل مظنتم قورحملأ ماعطلا	لسلا ي ف ءدئازلا نوهدلا ءالقملأ ي ف قورحملأ ماعطلا اياقب	ءالقملأ نم جرخي ضيبأ ناخذ ءالقملأ نم جرخي ضيبأ ناخذ
	ماعطلا قرح لخ ادلا اب قرتحم ماعط اياقب	قرح ءحئار وأ نكاد ناخذ جرخي قرح ءحئار وأ نكاد ناخذ جرخي
وتسم حطس لعل ءالقملأ عض رق تسمو	رق تسم حطس لعل تسيل ءالقملأ رق تسمو	ءالسلا فساوحو نابضرق يحسما دق اياقب ي ءلازال ءالقملأو اب حص قالزنال لعجت لكشب ءالسلا ءاذاحم نم دكأت امن الكم ي ف اهتبيشتو حي حص
ءالسلا فساوحو نابضرق يحسما دق اياقب ي ءلازال ءالقملأو اب حص قالزنال لعجت لكشب ءالسلا ءاذاحم نم دكأت امن الكم ي ف اهتبيشتو حي حص	لعل مو حشلا وأ ماعطلا اياقب نابضرقلا حي حص عضو ي ف تسيل ءالسلا	قس السب قلزنت ال ءالسلا قس السب قلزنت ال ءالسلا
	تام ادختسالا ي ف عي يبط رمأ هنإ لوالأ	ي ف ديدجلا لكيتس اللبلا ءحئار لوالأ ءل لقل تارملا

٦. حقوق الطبع والنشر

حقوق الملكية الفكرية للنصوص الموجودة في هذا الدليل مملوكة لشركة CECOTEC INNOVACIONES, SL. جميع الحقوق محفوظة. لا يجوز إعادة إنتاج محتوى هذا المنشور، كليًا أو جزئيًا، أو تخزينه في نظام استرجاع، أو نقله أو توزيعه بأي وسيلة (إلكترونية، أو ميكانيكية، أو تصوير، أو تسجيل، أو ما شابه ذلك) دون الحصول على إذن مسبق من شركة CECOTEC INNOVACIONES, SL.

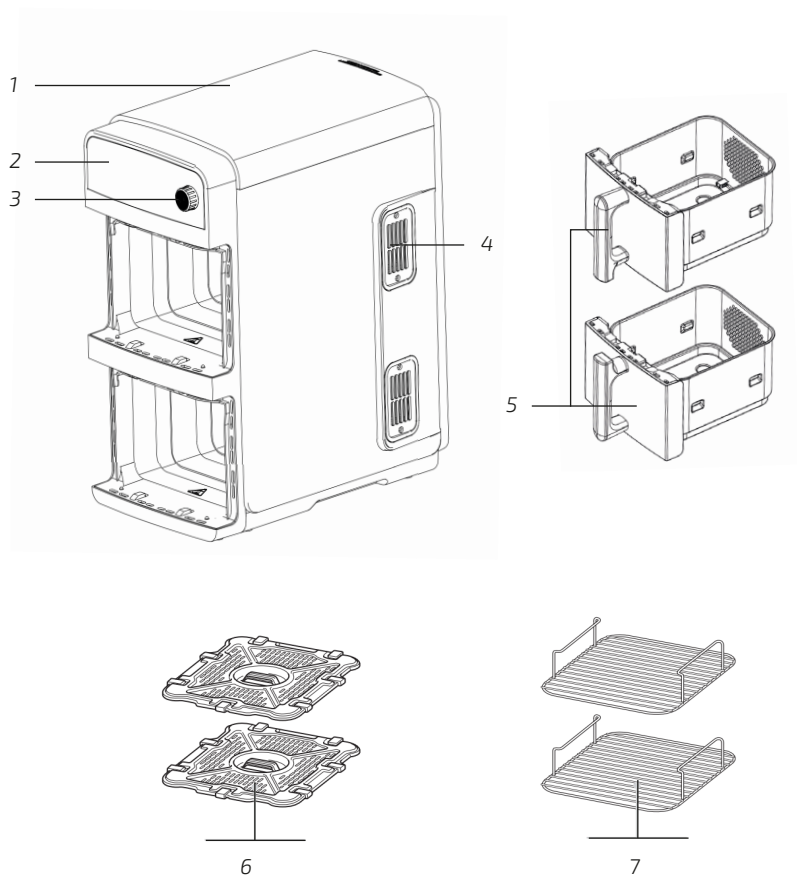


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

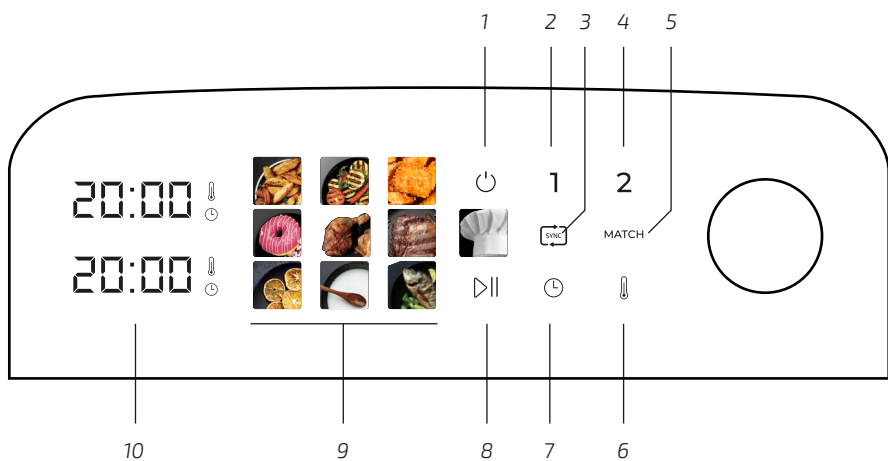


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

www.cecotec.es

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

SF01250428

