

cecotec

CECOFRY DUOSIZE 9000

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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	11
Sicherheitshinweise	14
Istruzioni di sicurezza	18
Instruções de segurança	21
Veiligheidsvoorschriften	25
Instrukcje bezpieczeństwa	29
Bezpečnostní pokyny	32

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	37
2. Antes de usar	37
3. Funcionamiento	38
4. Limpieza y mantenimiento	45
5. Resolución de problemas	46
6. Especificaciones técnicas	47
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	48
8. Garantía y SAT	48
9. Copyright	48

INDEX

1. Parts and components	49
2. Before use	49
3. Operation	50
4. Cleaning and maintenance	56
5. Troubleshooting	57
6. Technical specifications	58
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	59
8. Technical support and warranty	59
9. Copyright	59

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	60
2. Avant utilisation	60
3. Fonctionnement	61
4. Nettoyage et entretien	68
5. Résolution de problèmes	69
6. Spécifications techniques	70
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	70
8. Garantie et SAV	71
9. Copyright	71

INHALT

1. Teile und Komponenten	72
2. Vor dem Gebrauch	72
3. Bedienung	73
4. Reinigung und Wartung	80
5. Problembehebung	81
6. Technische Spezifikationen	82
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	83
8. Garantie und Kundendienst	83
9. Copyright	83

INDICE

1. Parti e componenti	84
2. Prima dell'uso	84
3. Funzionamento	85
4. Pulizia e manutenzione	92
5. Risoluzione dei problemi	92
6. Specifiche tecniche	94
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	94
8. Garanzia e supporto tecnico	94
9. Copyright	94

ÍNDICE

1. Peças e componentes	95
2. Antes de usar	95
3. Funcionamento	96
4. Limpeza e manutenção	102
5. Resolução de problemas	103
6. Especificações técnicas	105
7. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos	105
8. Garantia e SAT	105
9. Copyright	105

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	106
2. Vóór u het apparaat gebruikt	106
3. Werking	107
4. Schoonmaak en onderhoud	114
5. Probleemoplossing	114
6. Technische specificaties	116
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	116
8. Garantie en technische ondersteuning	116
9. Copyright	116

SPIS TREŚCI


1. Części i komponenty	117
2. Przed użyciem	117
3. Funkcjonowanie	118
4. Czyszczenie i konserwacja	124
5. Rozwiązywanie problemów	125
6. Specyfikacja techniczna	127
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	127
8. Gwarancja i Serwis techniczny	127
9. Copyright	127

OBSAH

1. Části a složení	128
2. Před použitím	128
3. Fungování	129
4. Čištění a údržba	135
5. Řešení problémů	136
6. Technické specifikace	137
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	137
8. Záruka a technický servis	138
9. Copyright	138

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

- restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
- Coloque el aparato de forma que evite el derramamiento de líquidos calientes, tenga especial cuidado con el asa.
 - Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincide con los requisitos de voltaje especificados en las especificaciones técnicas del aparato.
 - Recomendamos que la habitación en la que vaya a utilizar el aparato esté equipada con un extractor de humos o bien esté ventilada.
 - Un mal uso o un uso inadecuado puede suponer un peligro tanto para el aparato como para el usuario. Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual.
 - Desenchufe el aparato de la corriente antes de moverlo, limpiarlo o cuando no vaya a utilizarlo.
 - No lo utilice en el exterior.
 - Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
 - No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
 - No utilice alargadores, a no ser que se lo recomiende un electricista cualificado. Utilizar el tipo incorrecto de alargador puede causar daños en el aparato o lesiones en el usuario.
 - No utilice el aparato si el cable, el enchufe o la estructura del aparato presenta daños o si no funciona

- correctamente, ha sufrido alguna caída o ha sido dañado.
- No use el aparato en lugares potencialmente peligrosos, como ambientes inflamables, explosivos, con presencia de químicos o húmedos.
 - Sitúe el aparato en una superficie plana y resistente al calor. Cuando coloque el cestillo fuera de la freidora de aire hágalo con cuidado y coloque el asa hacia adentro, de forma que evite el derramamiento de lo que haya en el interior. No sitúe el aparato cerca de fuentes de calor, lugares con niveles altos de humedad o cerca de materiales inflamables.
 - No introduzca ni permita que sus dedos u otros objetos entren en las aberturas de ventilación o escape, ya que podrían causar descargas eléctricas o incendios.
 - No llene el cestillo de aceite, podría provocar riesgo de incendio.
 - Nunca toque el interior del aparato mientras esté funcionando.
 - Coloque siempre los ingredientes a ser cocinados dentro del cestillo para evitar que entren en contacto con las resistencias.
 - Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el aparato.
 - Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o lo esté limpiando. Deje que se enfríe completamente antes de montar o retirar cualquier pieza y/o proceder con su limpieza.
 - No deje el aparato enchufado a la red eléctrica sin supervisión.
 - Para asegurar el correcto funcionamiento del aparato, la limpieza y el mantenimiento del aparato ha de realizarse

de acuerdo con este manual de instrucciones.


- No coloque el aparato pegado a la pared. Deje una distancia de seguridad de 10 cm respecto a la parte trasera del aparato y otros 10 cm a cada lado. No coloque ningún objeto encima del aparato cuando se esté utilizando.
- Mientras el aparato está en funcionamiento emite vapor caliente a través de las aperturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad del vapor y de las salidas de aire. Puede que salga aire caliente del aparato cuando retire el cestillo de dentro del aparato.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve salir humo negro del aparato. Espere hasta que el humo desaparezca para retirar el cestillo de dentro del aparato.
- Recomendamos el uso de guantes cuando se vaya a manipular la rejilla o el cestillo.
- No intente reparar el aparato por su propia cuenta.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- All safety instructions must be closely followed when using the appliance.
- When using electrical and electronic appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or

mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the device. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.

- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.
-  This symbol means: warning, hot surface. The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not immerse the cable, plug, or any other non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.
- This device is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- Position the appliance in such a way to avoid spillage of hot liquids. Be especially careful with the handle.
- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance.
- We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working extractor fan or is well ventilated.
- Incorrect or improper use can damage the appliance and be dangerous for the user. Use the device only for the purposes described in this manual.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance

task, or when not in use.


- Do not use outdoors.
- Check the power cable regularly for visible damage. If the cable is damaged, it must be repaired by the official Cecotec Technical Support Service to avoid any type of danger.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cable. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cable hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not use extension cords, unless advised by a qualified electrician. Using the wrong type of extension cable could cause damage to the appliance or injuries to the user.
- Do not use the appliance if its cable, plug, or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres.
- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. Be careful when placing the basket out of the air fryer. Place the handle inwards to prevent spillage of what's inside. Do not place the appliance near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause electrical shock or fire.
- Do not fill the basket with oil to avoid causing a fire hazard.
- Do not touch the interior of the appliance while in

operation.

- Always place the ingredients to be cooked inside the basket to prevent them from touching the heating elements.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use or when it is being cleaned. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts and before cleaning the appliance.
- Do not leave the appliance unsupervised while plugged to the mains.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance operates properly.
- Do not place the appliance against the wall. Leave a safety distance of 10 cm on the back of the appliance and 10 cm on each side. Do not place any object on top of the appliance when in use.
- Hot steam is released through the air outlet openings of the appliance during operation. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may come out when removing the basket from inside the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you notice black smoke coming out of it. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the appliance.
- We recommend the use of gloves when touching the basket and rack.
- Do not try to repair the appliance by yourself.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

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

potentiellement dangereux, comme près des zones inflammables, d'explosifs ou de produits chimiques ou dans des zones humides.

- Placez l'appareil sur une surface plate et résistante à la chaleur. Lorsque vous sortez le panier de la friteuse, faites-le avec précaution et placez la poignée vers l'intérieur, afin d'éviter de renverser ce qui se trouve à l'intérieur. Ne placez l'appareil ni près de sources de chaleur, ni dans des endroits avec des niveaux d'humidité élevés, ni près de matériaux inflammables.
- N'introduisez pas vos doigts ni aucun autre objet dans les ouvertures de ventilation ou de sortie de la chaleur. Cela pourrait provoquer des décharges électriques ou d'incendies.
- Ne remplissez pas le panier d'huile, cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez l'intérieur de l'appareil s'il est en fonctionnement.
- Introduisez toujours les ingrédients dans le panier pour qu'ils n'entrent pas en contact avec les résistances.
- Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.
- Débranchez l'appareil s'il n'est pas en fonctionnement ou s'il est en train d'être nettoyé. Laissez refroidir le produit avant d'assembler ou enlever une pièce quelconque, et/ou avant de le nettoyer.
- Ne laissez pas sans surveillance l'appareil lorsqu'il est branché sur la prise de courant.
- Afin d'assurer son bon fonctionnement, le nettoyage et l'entretien de l'appareil doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions.
- Ne placez pas l'appareil contre le mur. Laissez une

distance de sécurité de 10 cm derrière, et autre de 10 cm de chaque côté. Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez.


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

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Befolgen Sie diese Sicherheitshinweise sorgfältig, wenn Sie das Produkt verwenden.
- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs

des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- Tauchen Sie Kabel, Stecker oder andere nicht entfernbare Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Tauchen Sie elektrische Verbindungen nicht in Wasser.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass ein Verschütten von heißen Flüssigkeiten vermieden wird, und achten Sie besonders auf den Griff.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit den in den technischen Daten des Geräts angegebenen Spannungsanforderungen übereinstimmt.
- Wir empfehlen, dass der Raum, in dem Sie das Gerät benutzen werden, mit einem Rauchabzug ausgestattet ist oder belüftet ist.
- Falsche oder unsachgemäße Verwendung kann sowohl das Gerät als auch den Benutzer gefährden. Verwenden Sie dieses Gerät für die in dieser Bedienungsanleitung

beschriebenen Zwecke.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder Sie es nicht benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen in Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche stehen.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, es sei denn, dies wird von einem qualifizierten Elektriker empfohlen. Die Verwendung des falschen Typs von Verlängerungskabeln kann zu Schäden am Gerät oder Verletzungen des Benutzers führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder das Gehäuse des Geräts sichtbare Schäden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder heruntergefallen sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in gefährlichen Bereichen, wie z.B. in leicht entflammaren, explosiven, chemischen oder feuchten Umgebungen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer flachen und hitzebeständigen Fläche. Wenn Sie den Frittierkorb aus der Heißluftfritteuse nehmen, gehen Sie vorsichtig vor und legen Sie den Griff nach innen, um ein Verschütten des Inhaltes zu vermeiden. Stellen Sie das Gerät nicht


in der Nähe von Wärmequellen, Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder brennbaren Materialien.

- Stecken Sie nicht Ihre Finger oder andere Gegenstände in die Belüftungs- oder Abluftöffnungen ein, da dies zu Stromschlägen oder Bränden führen könnte.
- Füllen Sie den Frittierkorb nicht, da dies zu einem Brandrisiko führen kann.
- Versuchen Sie niemals, die Innenseite des Gerätes beim Funktionieren zu berühren.
- Stellen Sie die Zutaten immer in den Frittierkorb, damit sie nicht mit den Widerständen in Berührung kommen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker nur wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt an die Stromversorgung angeschlossen.
- Die Reinigung und die Wartung des Geräts sollten gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten.
- Stellen Sie das Gerät nicht an die Wand. Lassen Sie einen Sicherheitsabstand von 10 cm von der Rückseite des Geräts und weitere 10 cm auf jeder Seite. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.
- Während das Gerät in Betrieb ist, gibt es heißen Dampf durch die Luftauslassöffnungen ab. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand zu Dampf- und Luftauslässen. Warme Luft kann aus dem Gerät entweichen, wenn Sie den Frittierkorb aus dem Inneren

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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

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

calda. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.
- Non sommergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte estraibile dell'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- Posizionare l'apparecchio in modo da evitare la fuoriuscita di liquidi caldi, facendo particolare attenzione al manico.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio.
- È consigliabile che la stanza nella quale verrà usato l'apparecchio disponga di una cappa filtrante o sia ben ventilata.
- Un uso incorretto o improprio dell'apparecchio può danneggiarlo e costituire un pericolo per l'utente. Utilizzare questo apparecchio per agli scopi descritti in questo manuale.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente prima di muoverlo, pulirlo o quando non è in uso.
- Non usare all'aperto.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di rischio.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti

di calore. Non permettere che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.


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

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as seguintes instruções originais antes

de utilizar o aparelho. Guarde este manual para referências futuras ou novos utilizadores.

- Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o aparelho.
- Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndios, eletrochoques e lesões.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do dispositivo não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Este produto não foi desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- Não submerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do produto em água ou outros líquidos. Não exponha as conexões elétricas à água.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis,

motéis e escritórios.

- Coloque o aparelho de modo a evitar o derramamento de líquidos quentes. Tenha especial cuidado com a pega.
- Certifique-se de que a tensão de rede elétrica corresponda aos requisitos de tensão especificados na etiqueta de classificação do aparelho.
- Recomendamos que o espaço onde vai utilizar o aparelho esteja equipado com um extrator de fumos ou seja ventilado.
- O uso incorreto ou inadequado pode pôr em perigo, quer o aparelho, quer o utilizador. Utilize este aparelho para fins que aparecem descritos neste manual.
- Desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar ou quando não o utilizar.
- Não o utilize em exteriores.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe que se aproxime o cabo do fogão ou da bancada de cozinha.
- Não utilize extensores, a não ser que esteja recomendado por um electricista qualificado. O uso do tipo errado de extensor pode causar danos no aparelho ou lesões no utilizador.
- Não utilize o produto se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentarem danos ou se não funcionarem corretamente, sofreram alguma queda ou foram

danificados.

- Não utilizar o produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, com produtos químicos ou húmidos.
- Situe o produto numa superfície plana e resistente ao calor. Ao colocar o cesto fora da fritadeira, faça-o cuidadosamente e coloque a pega para dentro, de modo a evitar o derramamento do que está dentro. Não utilize o dispositivo perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.
- Não insira ou permita que os seus dedos ou outros objetos entrem nas aberturas de ventilação ou de exaustão, pois isso pode causar eletrochoques ou incêndios.
- Não encha o recipiente de óleo, poderia causar um risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Coloque sempre os ingredientes a cozinhar dentro do cesto para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Desconecte o aparelho quando não o estiver a usar ou durante a limpeza. Deixe que arrefeça por completo antes de montar ou remover qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.
- Não deixe o aparelho ligado à alimentação elétrica sem supervisão.
- Para assegurar o funcionamento correto, a limpeza e manutenção do aparelho deve ser efetuada em

conformidade com este manual de instruções.

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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

- Volg aandachtig de voorschriften wanneer u dit toestel gebruikt.
- Bij het gebruik van elektrische apparaten moet u bepaalde basisvoorzorgsmaatregelen in acht nemen om het risico op brand, elektrische schokken en verwondingen te beperken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan

ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. De  temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het toestel in werking is.
- Dit toestel is niet ontworpen om via timers of externe afstandsbedieningen te werken.
- Dompel het snoer, de stekker of andere niet-verwijderbare onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- Plaats het apparaat zodanig dat morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen, wees vooral voorzichtig met het handvat.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanningseisen die in de technische specificaties van het apparaat staan vermeld.
- Wij bevelen aan dat de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt, is voorzien van een afzuigkap of wordt geventileerd.
- Verkeerd of oneigenlijk gebruik kan zowel het apparaat als de gebruiker in gevaar brengen. Gebruik dit apparaat alleen voor de in deze handleiding beschreven

doeleinden.

- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst, schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt.
- Gebruik het toestel niet buitenshuis.
- Inspecteer regelmatig het netsnoer op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is moet deze gerepareerd worden door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen, uitgerekt of beschadigd worden. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.
- Gebruik geen verlengsnoeren, tenzij aanbevolen door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik van het verkeerde type verlengsnoer kan schade aan het toestel of letsel van de gebruiker tot gevolg hebben.
- Gebruik het toestel niet als het snoer, de stekker of het frame van het toestel beschadigd is of als het niet naar behoren werkt, gevallen of beschadigd is.
- Gebruik het toestel niet in potentieel gevaarlijke locaties, zoals ontvlambare, explosieve, chemische of vochtige omgevingen.
- Plaats het toestel op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Wanneer u de mand uit de airfryer haalt, doe dit dan voorzichtig en plaats het handvat naar binnen, om morsen van wat erin zit te voorkomen. Plaats het toestel niet in de buurt van warmtebronnen, plaatsen met een hoge vochtigheidsgraad of in de buurt

van ontvlambare materialen.

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

het toestel haalt.


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

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

- Podczas korzystania z produktu należy dokładnie przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.
- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze podejmować podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia. i rozumieją związane z tym niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja wykonywane przez użytkownika nie mogą być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem

dzieci poniżej 8 roku życia.

-  Ten symbol oznacza: uwaga, gorące powierzchnie. Temperatura powierzchni może być wysoka, kiedy urządzenie jest w użyciu.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych timerów lub systemów zdalnego sterowania.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieusuwalnej części urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiać połączeń elektrycznych na działanie wody.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- Ustaw urządzenie w taki sposób, aby uniknąć rozlania gorących płynów, zwróć szczególną uwagę na uchwyt.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom napięcia określonym w danych technicznych urządzenia.
- Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym będziesz używać urządzenia, było wyposażone w wyciąg dymu lub było wentylowane.
- Niewłaściwe lub niewłaściwe użycie może stanowić zagrożenie zarówno dla urządzenia, jak i dla użytkownika. Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji.
- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przenoszeniem, czyszczeniem lub gdy nie jest używane.
- Nie używaj go na zewnątrz.
- Regularnie należy sprawdzać kabel zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli kabel jest

uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju niebezpieczeństw.


- Nie nakręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkodzaj kabla zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby kabel zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Nie używaj przedłużaczy, chyba że zaleci to wykwalifikowany elektryk. Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia użytkownika.
- Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia użytkownika.
- Nie używaj urządzenia w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
- Umieść urządzenie na płaskiej, żaroodpornej powierzchni. Wyjmując kosz z frytkownicy, rób to ostrożnie i włóż uchwyt do środka, aby uniknąć rozlania tego, co jest w środku. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, miejsc o dużej wilgotności lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Nie wkładaj ani nie pozwalaj palcom lub innym przedmiotom dostać się do otworów wentylacyjnych lub wydechowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.
- Nie napętniaj kosza olejem, może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.
- Gotowane składniki należy zawsze umieszczać w koszu,

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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte následující pokyny.

Uschovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Při používání přístroje pečlivě postupujte podle těchto bezpečnostních předpisů.
- Při používání elektrických spotřebičů je vždy třeba dodržovat základní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
-  Tento symbol znamená: Pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Tento spotřebič není určen k provozu pomocí časovačů nebo externích systémů dálkového ovládnání.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou neodnímatelnou část spotřebiče do vody nebo jiných tekutin. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- Umístěte spotřebič tak, aby se zabránilo rozlití horkých tekutin, věnujte zvláštní pozornost rukojeti.
- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá požadavkům na

- napětí uvedeným v technických specifikacích spotřebiče.
- Doporučujeme, aby místnost, ve které budete spotřebič používat, byla vybavena odsávacím koutem nebo větraná.
 - Nesprávné použití nebo nesprávné použití může ohrozit zařízení i uživatele. Používejte tento přístroj pouze k činnostem popsaným v tomto manuálu.
 - Před přemístěním, čištěním nebo nepoužíváním spotřebič odpojte od sítě.
 - Nepoužívejte venku.
 - Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, zda není viditelně poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven oficiálním servisním střediskem Cecotec, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.
 - Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.
 - Nepoužívejte prodlužovací kabely, pokud to nedoporučuje kvalifikovaný elektrikář. Použití nesprávného typu prodlužovacího kabelu může způsobit poškození spotřebiče nebo zranění uživatele.
 - Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený kabel, zástrčka nebo rám spotřebiče nebo pokud je nefunkční, spadl nebo byl poškozen.
 - Nepoužívejte spotřebič na potenciálně nebezpečných místech, jako je hořlavé, výbušné, chemické nebo vlhké prostředí.
 - Spotřebič postavte na rovný, žáruvzdorný povrch. Při vyndávání koše z fritézy postupujte opatrně a rukojeť umístěte dovnitř, aby nedošlo k vysypání obsahu. Spotřebič neumísťujte do blízkosti zdrojů tepla, míst s

- vysokou vlhkostí nebo do blízkosti hořlavých materiálů.
- Nezasunujte a nedovolte, aby vaše prsty nebo jiné předměty vstoupily do ventilačních nebo výfukových otvorů, protože by to mohlo způsobit úraz elektrickým proudem nebo požár.
 - Nenaplňujte koš olejem, protože by mohlo dojít k nebezpečí požáru.
 - Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, pokud je v provozu.
 - Přísady určené k vaření vždy vkládejte do koše, aby se nedostaly do kontaktu s topnými tělesy.
 - Před dotykem zástrčky nebo zapnutím spotřebiče se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
 - Odpojte spotřebič, když jej nepoužíváte nebo jej čistíte. Před montáží nebo odstraněním jakýchkoli částí a / nebo čištěním jej nechte úplně vychladnout.
 - Nenechávejte přístroj během zapnutí v elektrické síti bez dozoru.
 - Pro zajištění správné funkce spotřebiče je nutné provádět čištění a údržbu spotřebiče v souladu s tímto návodem k obsluze.
 - Spotřebič nestavte ke stěně. Od zadní části spotřebiče ponechte bezpečnostní vzdálenost 10 cm a dalších 10 cm na každé straně. Když je spotřebič v provozu, nepokládejte na něj žádné předměty.
 - Když je spotřebič v provozu, vydává horkou páru otvory pro výstup vzduchu. Když je spotřebič v provozu, vydává horkou páru otvory pro výstup vzduchu. Při vyjmutí koše zevnitř spotřebiče může ze spotřebiče vycházet horký vzduch.
 - Pokud ze spotřebiče vychází černý kouř, okamžitě jej odpojte od elektrické sítě. Před vyjmutím koše ze

- spotřebiče počkejte, dokud kouř nezmizí.
- Při manipulaci s košem nebo mřížkou doporučujeme používat rukavice.
 - Nepokoušejte se přístroj opravovat sami.
 - Dohlížejte na děti, aby si se spotřebičem nehrály.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1.

1. Panel de control
2. Cestillo grande
3. Asa del cestillo
4. Cestillo pequeño
5. Cable de alimentación

Fig. 2.

1. Icono de encendido
2. Icono de sincronización
3. Icono de Temperatura/Tiempo
4. Icono programas predeterminados
5. Icono cestillo izquierdo
6. Icono cestillo derecho
7. Iconos disminución Temperatura/Tiempo
8. Iconos aumento Temperatura/Tiempo
9. Programas predeterminados
10. Pantallas
11. Indicador Temperatura/Tiempo

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.

Contenido de la caja

- Freidora de aire
- Este manual de instrucciones

3. FUNCIONAMIENTO

Preparación

1. Coloque el dispositivo en una superficie horizontal, estable, plana y resistente al calor.
2. Coloque las rejillas en los cestillos y estos últimos en el dispositivo.

No coloque ningún objeto encima del aparato, ya que el flujo de aire se interrumpirá y afectará al resultado de cocción.

Uso del dispositivo

Con la freidora de aire puede preparar una gran variedad de alimentos.

Freidora de aire

1. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Saque con cuidado el cestillo de la freidora de aire.
3. Coloque la rejilla para freír en el cesto.
4. Deslice el cestillo de nuevo dentro de la freidora

Alinee cuidadosamente las guías del cestillo y del cuerpo de la freidora.

Advertencia

No toque el cestillo durante su uso ni poco tiempo después, ya que se calienta mucho. Sujete el cestillo únicamente por el asa.

5. Determine el tiempo de preparación necesario para los ingredientes
Algunos ingredientes deben girarse a la mitad del proceso de cocción Para girar los ingredientes, sostenga el asa y saque el cestillo de la freidora, póngalo sobre una superficie plana y resistente al calor y remueva los ingredientes con ayuda de un utensilio de madera o silicona.

Nota

No use nunca utensilios metálicos ya que estos pueden rayar la protección de la rejilla.

6. Cuando suene el aviso acústico, el dispositivo habrá finalizado el tiempo de cocción.
Saque el cestillo del dispositivo.

Nota

Mantenga pulsado el botón de encendido durante 2 segundos para apagar el aparato manualmente.

Consejo

Puede ajustar la temperatura o el tiempo según su gusto durante el uso.

7. Asegúrese de que los alimentos estén bien cocinados. En caso de no estar suficientemente cocinados, deslice nuevamente el cestillo dentro y añada unos minutos

- más al temporizador.
8. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, las patatas fritas) saque el cestillo de la freidora de aire caliente.
 9. No ponga el cestillo boca abajo, ya que el exceso de aceite acumulado en el fondo se derramará sobre los ingredientes. El cestillo y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes de la freidora de aire, puede salir vapor del cesto.
 10. Utilice pinzas o herramientas para transferir la comida a un plato, recuerde usar utensilios de madera o silicona para no afectar a la capa antiadherente del cestillo y rejilla.
 11. Una vez cocinada la primera tanda de alimentos, el aparato estará listo para cocinar la siguiente.

Resolución de los iconos

1. Icono de encendido

Una vez que el dispositivo esté conectado a la alimentación y que el cestillo y el recipiente estén colocados correctamente en el dispositivo, se encenderá la luz del icono. Pulse la tecla de encendido para poner la máquina en modo de espera, después elija el cestillo de la freidora que va a utilizar. Seleccionando la tecla de encendido por segunda vez se iniciará el proceso de cocción.

Nota: Durante la cocción, puede pulsar este botón para iniciar o pausar el proceso de cocción.

2. Icono de sincronización

La función sincronización tiene como objetivo finalizar dos recetas con tiempos diferentes al mismo tiempo. Para ello la receta con menos tiempo espera a que la receta con mayor tiempo consuma tiempo hasta que ambas se igualan y comienzan a funcionar ambas.

3. Icono de Temperatura/Tiempo |

Pulsando el icono podrá ir cambiando entre las dos variables para modificar ambas con los iconos 6 y 7.

4. Icono programas predeterminados

Pulsando el icono de programas podrá desplazarse por los iconos de los programas predeterminados, cuando seleccione uno, los valores de tiempo y temperatura son ajustables.

5 y 6. Icono cestillo izquierdo ¹ Icono cestillo derecho ²

Pulsando estos iconos se encienden los indicadores de temperatura y tiempo de cada cestillo correspondiente. Por defecto, aparece el primer programa predeterminado. La temperatura y el tiempo aparecen parpadeando alternativamente, en cada momento aparece mediante los iconos indicadores de temperatura y tiempo que variable está mostrando la pantalla. Si mantiene 2

segundos pulsado este icono el dispositivo cancelará la selección y entrará en modo espera.

7 y 8. Iconos disminución y aumento de la Temperatura/Tiempo

Pulsado estos iconos se puede disminuir y aumentar la temperatura y el tiempo que se desea seleccionar. La temperatura se modifica en 5°C cada pulsación con un rango de 80-200°C, el tiempo se modifica 1 minuto cada pulsación con un rango de 1-60 minutos. Si mantiene pulsado el tiempo y temperatura descienden y aumentan según lo seleccionado.

9. Programas predeterminados

10. Pantallas

11. Indicador Temperatura/Tiempo

Instrucciones de uso

1. Modo de espera

En primer lugar, para confirmar que el cestillo está correctamente instalado en la freidora, inserte el enchufe en la toma de corriente, la máquina se encenderá y emitirá un pitido, todas las luces se encenderán durante un segundo y luego se apagarán, solo el icono de encendido quedará iluminado

2. Modo de inicio

Toque el Icono de Encendido, y el indicador del Icono de Selección de recipiente 1 y el Icono de Selección de recipiente 2 se encienden y permanecen encendidos, el producto entra en modo de inicio. Cuando la unidad está en modo de inicio y no se ha utilizado en 3 minutos, la unidad pasa al modo de espera.

3. Modo de funcionamiento de un solo cestillo

3.1 Modo de trabajo del cestillo izquierdo (1)

- 3.1.1. Al pulsar el icono 5 del cestillo izquierdo una vez, los iconos de los programas predeterminados y el tiempo y temperatura de la pantalla izquierda permanecen encendidos.
- 3.1.2. Toque el icono de los programas predeterminados, esto es para seleccionar el menú que necesita utilizar, pulse esta tecla una vez para cambiar al siguiente menú, el icono del menú seleccionado parpadeará y la temperatura y hora predeterminadas también se mostrarán.
- 3.1.3. Tocando el icono de la Temperatura/Tiempo, la pantalla parpadeará para mostrar la temperatura y tiempo que podrán ser modificados.
- 3.1.4. Una vez finalizada la configuración de la receta, la temperatura y el tiempo, toque el icono de encendido y el cestillo izquierdo (1) comenzará a funcionar y la pantalla mostrará el tiempo de cocción actual en cuenta atrás.
- 3.1.5. Si necesita ajustar la temperatura o el tiempo durante el proceso de cocción, pulse el icono Temperatura/Tiempo una vez y, a continuación, pulse los iconos aumentar o

disminuir para ajustar la temperatura o el tiempo. Durante el proceso de ajuste, la unidad sigue funcionando.

- 3.1.6. Si necesita reajustar la receta durante el proceso de cocción, es necesario pulsar ligeramente el icono de encendido una vez para pausarlo, el calentador y el ventilador dejan de funcionar, luego siga los pasos 3.1.2 - 3.1.5 para reajustar la receta, y reanudarla.

3.2 Pausa o apagado del aparato durante la cocción

- 3.2.1 Si necesita pausar la cocción durante el proceso, pulse una vez el icono de encendido para pausar la función de calentamiento y ventilador. Si la unidad se pone en pausa y no se realiza ninguna operación en 3 minutos, la freidora pasará al modo de espera.

- 3.2.2 Si necesita apagar el dispositivo durante la cocción, pulse y mantenga pulsado el icono de encendido durante 2 segundos, la pantalla mostrará la palabra "OFF", el zumbador emitirá un pitido, la pantalla se apagará y el producto entrará en modo de espera, a continuación, pulse icono de encendido durante 2 segundos, la unidad entrará en modo de inicio.

3.3 Extracción del cestillo

- 3.3.1 Si se ha sacado el cestillo, la pantalla mostrará en todo momento "OPEN".

- 3.3.2 Durante el proceso de cocción, si el cestillo se extrae, la unidad dejará de funcionar (tanto la calefacción como el ventilador se detendrán), cuando el cestillo se inserte de nuevo la unidad reanudará el ajuste de trabajo según lo anterior.

3.4 Modo de trabajo del cestillo derecho (2)

- 3.4.1 Toque el icono 6 del cestillo derecho y consulte los pasos siguientes en los puntos 3.1.2 - 3.1.17.

3.5 Proceso de cocción finalizado

- 3.5.1 Cuando finaliza el proceso de cocción, la pantalla mostrará "OFF" y emitirá 5 pitidos, la pantalla se apagará, la unidad entra en modo de espera.

4 Modo de trabajo de doble cesto

- 4.1 Puesta en marcha de los dos cestos

- 4.1.1 En primer lugar, seleccione un lado y configure el menú, la temperatura y la hora según los pasos 3.1.2 - 3.1.7. En segundo lugar, seleccione otro lado y configure la receta deseada, la temperatura y el tiempo deseados del mismo modo.

- 4.1.2 Pulsando el icono de la tecla de encendido, 2 ollas empiezan a trabajar al mismo tiempo, la pantalla muestra el tiempo de trabajo de ambos lados en cuenta atrás.

4.2 Configuración durante el proceso de doble recipiente

- 4.2.1 Durante el proceso de cocción al mismo tiempo, si necesita configurar la temperatura o el tiempo para alguno de los dos cestillos, necesita elegir entre los iconos de cestillo izquierdo o derecho y seguir el paso 3.1.5 y 3.1.6 para completarlo.

4.3 Pausa o apagado del aparato durante la cocción

- 4.3.1 En el proceso de cocción de doble recipiente, si necesita poner en pausa o apagar uno de los dos cestos, pulse primero el icono del cestillo que desea y, a continuación, pulse el icono de la tecla de encendido antes de 10 segundos, un clic para pausar y 2 segundos para apagar, el cestillo se pondrá en pausa o apagará. Si no se realiza ninguna

operación en 3 minutos, el lado en pausa pasará al modo de espera. Si necesita poner en pausa o cancelar ambos recipientes, sólo tiene que pulsar el icono de la tecla de encendido una vez o mantener pulsado 2 segundos para cancelar y se pondrán en pausa los dos lados. Si no se realiza ninguna operación en 3 minutos, ambos lados pasarán al modo de espera. Si necesita reanudarlo, pulse el icono de encendido una vez.

4.4 Extracción del cesto

- 4.4.1 Si se ha sacado el cesto, la pantalla mostrará en todo momento "OPEN".
- 4.4.2 Durante el proceso de cocción, si se extrae un recipiente, el lado correspondiente dejará de funcionar (la extracción de uno no afectará al funcionamiento del otro), y volverá a funcionar según el ajuste anterior cuando se vuelva a introducir el cesto.

4.5 Proceso de cocción finalizado

- 4.5.1 Cuando finalice el proceso de cocción, la pantalla mostrará "OFF" y emitirá 5 pitidos, la pantalla se apagará y la unidad entra en modo de espera.

4.6 Función Sincronización

- 4.6.1 La función sincronización sólo puede activarse mientras se está en el modo de recipiente doble. El icono 2 de sincronización se iluminará de forma intermitente.
- 4.6.2 Cuando todos los lados estén seleccionados, pulse el icono de sincronización, su icono dejará de parpadear, pero quedará iluminado, después pulse la tecla encendido, el lado con más tiempo de cocción empezará a cocinar, el lado con menos tiempo de cocción quedará en espera mostrando la palabra "HOLD" hasta que ambos lados tengan el mismo tiempo, entonces el lado en espera empezará a trabajar y terminará la cocción con otro lado al mismo tiempo. En este proceso, el icono de sincronización permanece iluminado.
- 4.6.3 Cuando un lado está en cocción y otro en "HOLD":
 - 4.6.3.1 Si se ajusta el tiempo preconfigurado del lado en pausa para que sea superior al tiempo de cocción actual del lado ya en cocción, o para ajustar el tiempo de cocción del mismo para que sea inferior al tiempo de Preajuste del lado pausa, se abandonará el modo sincronización y se apagará su icono. Cada lado sigue trabajando según su propio tiempo de cocción preestablecido.
 - 4.6.3.2 Si retira el cestillo del lado que está en funcionamiento, su pantalla mostrará "OPEN", este lado dejará de funcionar, pero el lado en pausa seguirá mostrando "HOLD", cuando vuelva a insertar el cesto, este lado volverá a funcionar y la unidad seguirá en el modo de sincronización.
 - 4.6.3.3 Si se retira el cestillo del lado en pausa, su pantalla mostrará "OPEN", pero el lado en funcionamiento seguirá funcionando sin verse afectado.
 - 4.6.3.4 Cuando se retira el cestillo del lado en pausa, si el tiempo de cocción preestablecido para el lado en pausa, pero el cestillo retirado no se inserta de nuevo, el modo sincronización se abandonará y su icono se apagará. Cada lado sigue trabajando según su propio tiempo de cocción preestablecido.
- 4.6.4 Cuando el modo de pausa finaliza y ambos lados funcionan, al retirar el cestillo de cualquier lado, su pantalla mostrará "OPEN" y dejará de funcionar, cuando vuelva a insertarlo, su tiempo de cocción coincidirá con el tiempo de otro lado para garantizar que

la función sincronización sigue funcionando.

- 4.6.5 Si se detiene cualquier lado, la función sincronización se detendrá, el icono de la tecla sincronización se apagará y el otro lado seguirá trabajando según su tiempo/temperatura preestablecidos.
- 4.6.6 Si cada lado está en pausa, la función sincronización se apagará, así como su icono, el usuario necesita pulsar esta tecla de nuevo para reanudar esta función.
- 4.6.7 Cuando un lado está en espera y otro está cocinando, al pulsar el icono de la tecla sincronización la función sincronización se desactiva y cada lado sigue funcionando según su tiempo/temperatura preestablecidos

Observaciones

5. Función de memoria

El dispositivo tiene una función de memoria, por ejemplo, esta vez usando el cestillo 2 con un programa predeterminado, la temperatura y tiempo se establecen según ese programa, después de su uso, el dispositivo no se apaga, en el próximo uso, seleccione el cestillo 2, mostrará directamente el programa predeterminado anterior, la función de memoria desaparece cuando la máquina se apaga durante 1 hora.

6. Función apagón

Si la máquina se está utilizando durante un apagón accidental, la máquina volverá al estado anterior al apagón siempre y cuando se vuelva a aplicar la alimentación antes de 30min.

Ajustes

- La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para cada alimento.
- Nota: Estos datos no son más que indicaciones. Debido a que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que los ajustes a continuación sean los más adecuados.
- Porque la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire del interior del aparato
- Sacar brevemente el cestillo del aparato durante el cocinado con aire caliente apenas perturba el proceso.

Consejos

- Los alimentos más pequeños requieren un tiempo de preparación menor que los grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor y, por el contrario, una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Remover los alimentos más pequeños a mitad del proceso de cocción optimiza el resultado final y evita que los alimentos se cocinen de manera no uniforme.
- Añada un poco de aceite extra a las patatas frescas para obtener un resultado más crujiente. Cocine los alimentos en la freidora de aire justo después de añadir el aceite a

ESPAÑOL

estos.

- No prepare alimentos excesivamente grasos en la freidora de aire (por ejemplo, salchichas).
- Los aperitivos que pueden ser cocinados en horno se pueden cocinar también en la freidora de aire.
- La cantidad óptima de patatas fritas para preparar es de 500 gramos.
- Utilice masas precocinadas para preparar aperitivos de forma rápida y fácil. La masa precocinada requiere un tiempo de preparación menor que la hecha a mano.
- Coloque un molde o una fuente de horno en el cestillo de la freidora de aire si quiere hornear un pastel o una quiche o si quiere freír alimentos frágiles o rellenos.
- Puede utilizar también el aparato para recalentar alimentos. Para recalentar alimentos, ajuste la temperatura a 150°C durante 10 minutos.

Icono	Nombre	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
	Patatas fritas	200	20
	Muslitos/Alitas de pollo	200	25
	Carne	180	15
	Pescado	180	10
	Nuggets de pollo	200	15
	Frutos secos	200	10
	Bacon	200	12
	Postre	170	12

Nota

Para mejorar el resultado final de los alimentos añada 3 minutos antes del proceso de cocción cuando vaya a empezar a cocinar mientras la freidora está fría y después inserte los alimentos.

Nota

Puede ajustar la temperatura o el tiempo según el efecto real de cocción cuando utilice dos recipientes al mismo tiempo.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie el aparato después de cada uso.
- El cestillo y la cámara. No utilice utensilios metálicos o productos abrasivos para limpiar la cubeta y el cestillo, ya que podría dañar la superficie antiadherente.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
- Nota: Retire el cestillo para que el aparato se enfríe más rápidamente.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo. Limpie el dispositivo y el cestillo con agua caliente, un poco de detergente líquido no corrosivo y una esponja no abrasiva.
- Recomendamos el uso de desengrasante líquido para retirar cualquier resto de suciedad.
- Consejo: Si hay suciedad adherida a la repisa o al fondo del cesto, llénalo de agua caliente con un poco de detergente líquido. Deje que el cestillo se empape durante aproximadamente 10 minutos.
- Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Limpie la resistencia con un cepillo suave para retirar cualquier resto de comida.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Solución
La freidora de aire caliente no funciona	El producto no está conectado.	Conecte el adaptador a una toma de corriente con conexión a tierra.
Los alimentos cocinados en la freidora están crudos.	Los ingredientes en el cestillo son demasiado grandes.	Ponga ingredientes más pequeños en el cestillo. Los alimentos se cocinan mejor por pequeñas tandas.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Gire el selector de la temperatura hasta el ajuste de temperatura deseado.
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Gire el selector del temporizador hasta el tiempo de preparación deseado.
Los ingredientes se han frito de forma desigual.	Algunos alimentos requieren ser agitados a mitad del proceso de fritura.	Los ingredientes que se amontonan unos encima de otros (por ejemplo, las patatas fritas) deben sacudirse a mitad del tiempo de preparación. Consulte el apartado "Funcionamiento".
Los aperitivos fritos no tienen un resultado crujiente al salir de la freidora dietética.	Ha cocinado alimentos pensados para ser fritos en una freidora convencional.	Cocine aperitivos de horno o unte los alimentos con un poco de aceite sobre los alimentos para obtener un resultado más crujiente.
La cubeta no se desliza correctamente dentro del producto.	Hay demasiados ingredientes en el cestillo.	No exceda la cantidad máxima permitida en el cestillo.
	El cestillo no está colocado correctamente dentro del cajón.	Introduzca el cestillo en la freidora hasta que encaje.

Sale humo blanco de dentro del producto.	Está cocinando alimentos muy grasos.	Cuando fría ingredientes grasientos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en el cesto. El aceite produce humo blanco y el cestillo pueden calentarse más de lo normal. Esto no afecta el aparato o el resultado.
	El cestillo aún contiene restos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco se debe a que la grasa se calienta en la cubeta. Asegúrese de limpiarla correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora de aire.	No ha empleado el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura.
	No ha limpiado correctamente las patatas antes de freírlas.	Enjuague bien las patatas para quitar el almidón.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	El punto crujiente de las patatas dependerá de la cantidad de agua y de aceite.	Asegúrese de secar las patatas antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas en trozos más pequeños para obtener resultados más crujientes.
		Añada un poco más de aceite para obtener resultados más crujientes.
E1 y E2	Sensor de temperatura averiado	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Cecotec

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 04954

Producto: Freidora de aire Cecofry DuoSize 9000

Potencia: 2700 W

Voltaje: 220-240 V

Frecuencia: 50-60 Hz

Capacidad: 9 L (5,5 L + 3,5 L)

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

Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

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

8. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1.

1. Control panel
2. Big basket
3. Basket handle
4. Small basket
5. Power cable

Fig. 2.

1. Power icon
2. Synchronisation icon
3. Temperature/Time icon
4. Default programmes icon
5. Left basket icon
6. Right basket icon
7. Temperature/Time decrease icons
8. Temperature/Time increase icons
9. Default menus
10. Displays
11. Temperature/time indicator

NOTE:

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

2. BEFORE USE

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

Box content

- Air fryer
- Instruction manual

3. OPERATION

Preparation

1. Place the device on an even, horizontal, flat, heat-resistant surface.
2. Place the racks in the baskets and the baskets in the device.

Do not place any objects on top of the appliance, as this will interrupt the airflow and affect the cooking result.

Device operation

With this air fryer, you can prepare a wide variety of food.

Air fryer

1. Connect the power cable to an earthed plug socket.
2. Remove the basket from the air fryer with extreme care.
3. Place the frying rack in the basket.
4. Slide the basket back into the fryer.

Carefully align the basket guides with those on the fryer body.

Warning

Do not touch the basket during or shortly after use, as it becomes very hot. Hold the basket only by the handle.

5. Determine the cooking time required for the ingredients.

Some ingredients need to be turned halfway through the cooking process. To turn the ingredients, hold the handle and remove the basket from the fryer, place it on a flat, heat-resistant surface and stir the ingredients with a wooden or silicone utensil.

Please note

Never use metal utensils as these can scratch the racket protection.

6. When the acoustic signal sounds, the appliance has finished the cooking time. Remove the basket from the device.

Please note

To turn off the device manually, press and hold the power button for 2 seconds.

Tip

You can adjust the temperature or time to your liking during use.

7. Make sure the food is cooked. If the food isn't cooked enough, slide the basket drawer back into the air fryer and add a few more minutes to the timer.
8. To remove ingredients, for example, fries, pull the basket out of the device.
9. Do not turn the basket upside down, as excess oil on the bottom will spill over the ingredients. The basket and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients, steam may escape from inside the air fryer.
10. Use tongs or tools to transfer the food to a plate, remembering to use wooden or silicone

utensils so as not to affect the non-stick coating of the basket and rack.

11. Once the first batch of food has been cooked, the appliance will be ready for the next batch.

Icon resolution

1. Power icon

Once the device is connected to the power supply and the basket is correctly placed in the device, the icon light will turn on. Press the power button to put the machine in standby mode, then select the fryer basket to be used. Pressing the power button a second time, the cooking process will start.

Note: during cooking, you can press this icon to start or pause the cooking process.

2. Synchronisation icon

The synchronisation function is intended to finish two recipes with different times at the same time. For this purpose, the recipe with less time waits for the recipe with more time to consume time until both are equalised, and both start to work.

3. Temperature/Time icon

By pressing on the icon, you can switch between the two variables to modify both with icons 7 and 8.

4. Default programmes icon

By pressing the programme icon, you can scroll through the icons of the preset programmes. When you select one, the time and temperature values are adjustable.

5 and 6. Left basket icon Right basket icon

Pressing these icons lights up the temperature and time indicators for each corresponding basket. By default, the first default programme is displayed. The temperature and time are displayed flashing alternately. Each time it is shown by the temperature and time indicator icons which variable is being displayed on the screen. Pressing and holding this icon for 2 seconds will cancel the selection and put the device into standby mode.

7 and 8. Temperature/Time decrease and increase icons

By pressing these icons, you can decrease and increase the temperature and time to be selected. The temperature is changed by 5°C each press with a range of 80-200°C, the time is changed by 1 minute each press with a range of 1-60 minutes. Press and hold to decrease and

ENGLISH

increase the time and temperature as selected.

9. Default programmes

10. Displays

11. Temperature/time indicator

Operating instructions

1. Standby mode

Firstly, to confirm that the basket is correctly installed in the fryer, insert the plug into the socket. The machine will turn on and beep, all lights will turn on for one second and then turn off, only the power icon will be illuminated.

2. Start mode

Touch the Power Icon, and the Container Selection Icon 1 indicator and the Container Selection Icon 2 indicator light up and remain lit. The product enters start mode. When the unit is in start mode and has not been used for 3 minutes, the unit goes into standby mode.

3. Single basket operation mode

3.1 Working mode of left basket (1)

- 3.1.1. By pressing the icon 5 on the left basket once, the icons for the preset programmes and the time and temperature on the left display remain lit.
- 3.1.2. Touch the default programmes icon, this is to select the menu you need to use. Press this button once to change to the next menu, the icon of the selected menu will flash, and the default temperature and time will also be displayed.
- 3.1.3. By touching the Temperature/Time icon, the display will flash to show the temperature and time that can be changed.
- 3.1.4. Once the recipe, temperature and time settings have been completed, touch the power icon and the left basket (1) will start to operate and the display will show the current cooking time counting down.
- 3.1.5. If you need to adjust the temperature or time during the cooking process, press the Temperature/Time icon once and then press the increase or decrease icons to adjust the temperature or time. During the adjustment process, the unit continues to operate.
- 3.1.6. If you need to reset the recipe during the cooking process, it is necessary to lightly press the power icon once to pause it, the heater and fan stop running, then follow steps 3.1.2 - 3.1.5 to reset the recipe, and resume cooking.

3.2 Pausing or switching off the appliance during cooking

- 3.2.1. If you need to pause cooking during the process, press the power icon once to pause the heating and fan function. If the unit is paused and no operation is performed within 3 minutes, the fryer will go into standby mode.
- 3.2.2. If you need to turn off the device during cooking, press and hold the power icon for

2 seconds, the display will show the word "OFF", the buzzer will beep, the display will turn off and the product will enter standby mode. Then, press the power icon for 2 seconds, the unit will enter start mode.

3.3 Basket removal

3.3.1 If the basket has been removed, the display will always show "OPEN".

3.3.2 During the cooking process, if the basket is removed, the unit will stop working (both heating and fan will stop). When the basket is inserted again the unit will resume the working setting as above.

3.4 Working mode of right basket (2)

3.4.1 Touch icon 6 on the right basket and refer to the following steps in points 3.1.2 - 3.1.17.

3.5 Cooking process completed

3.5.1 When the cooking process is finished, the display will show "OFF" and beep 5 times, the display will turn off, the unit enters standby mode.

4 Double-basket working mode

4.1 Setting up both baskets.

4.1.1 First, select a side and set the menu, temperature and time according to steps 3.1.2 - 3.1.7. Secondly, select another side and set the desired recipe, temperature and time in the same way.

4.1.2 By pressing the power button icon, both baskets start working at the same time. The display shows the working time of both sides counting down.

4.2 Configuration during the double basket process

4.2.1 During the cooking process at the same time, if you need to set the temperature or time for either of the two baskets, you need to choose between the left or right basket icons and follow steps 3.1.5 and 3.1.6 to complete it.

4.3 Pausing or switching off the appliance during cooking

4.3.1 In the double basket cooking process, if you need to pause or turn off one of the two baskets, first press the icon of the desired basket and then press the power button icon within 10 seconds; one click to pause and 2 seconds to turn off. The basket will be paused or turned off. If no operation is performed within 3 minutes, the paused side will switch to standby mode. If you need to pause or cancel both baskets, simply press the power button icon once or press and hold for 2 seconds to cancel. Both sides will be paused. If no operation is performed within 3 minutes, both sides will switch to standby mode. If you need to resume, press the power icon once.

4.4 Basket removal

4.4.1 If the basket has been removed, the display will always show "OPEN".

4.4.2 During the cooking process, if a basket is removed, the corresponding side will stop operating (the removal of one will not affect the operation of the other) and will resume

ENGLISH

operation according to the previous setting when the basket is reinserted.

4.5 Cooking process completed

4.5.1 When the cooking process is finished, the display will show "OFF" and beep 5 times. The display will turn off, the unit enters standby mode.

4.6 Synchronisation function

4.6.1 The synchronisation function can only be activated while in double basket mode. Synchronisation icon 2 will flash.

4.6.2 When all sides are selected, press the synchronisation icon, its icon will stop flashing, but will remain illuminated. Then, press the power key, the side with more cooking time will start cooking, the side with less cooking time will be on hold showing the word "HOLD" until both sides have the same time. Then, the side on hold will start working and finish cooking with other side at the same time. During this process, the synchronisation icon remains illuminated.

4.6.3 When one side is in cooking and the other in "HOLD":

4.6.3.1 If the pre-set time of the paused side is adjusted to be longer than the current cooking time of the side already cooking, or to adjust the cooking time of the side already cooking to be shorter than the pre-set time of the paused side, the synchronisation mode will be abandoned, and its icon will switch off. Each side continues to work according to its own pre-set cooking time.

4.6.3.2 If you remove the basket from the operating side, its display will show "OPEN". This side will stop operating, but the paused side will continue to show "HOLD"; when you re-insert the basket, this side will resume operation and the unit will continue in the synchronisation mode.

4.6.3.3 If the basket is removed from the paused side, its display will show "OPEN", but the operating side will continue to operate unaffected.

4.6.3.4 When the basket is removed from the paused side, if the cooking time on the other side decreases less than the preset cooking time for the paused side, but the removed basket is not inserted again, the synchronisation mode will be abandoned, and its icon will turn off. Each side continues to work according to its own pre-set cooking time.

4.6.4 When the pause mode ends and both sides are working, when you remove the basket from either side, its display will show "OPEN", and it will stop working. When you reinsert it, its cooking time will match the other side's time to ensure that the timing function is still working.

4.6.5 If either side is stopped, the synchronisation function will stop, the sync button icon will turn off and the other side will continue to work according to its pre-set time/temperature.

4.6.6 If each side is paused, the synchronisation function will be turned off as well as its icon. The user needs to press this key again to resume this function.

4.6.7 When one side is in standby and the other side is cooking, pressing the synchronisation button icon disables the sync function and each side continues to

operate according to its pre-set time/temperature.

Comments

5. Save function

The device has a memory function; for example, this time using basket 2 with a preset programme, the temperature and time are set according to that programme. After use, the device does not switch off. In the next use, select basket 2, it will directly display the previous preset programme. The memory function disappears when the machine is switched off for 1 hour.

6. Power cut function

If the machine is in use during an accidental power failure, the machine will return to the state before the power failure if the power is reapplied within 30 minutes.









Settings

- The following table will help you select the basic settings for each food.
- Note: keep in mind that these are just indications. Because ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee that the settings below are the most appropriate.
- Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance.
- Briefly removing the basket from the appliance during hot air cooking hardly disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients require a shorter preparation time than larger ones.
- A larger quantity of ingredients only requires a slightly longer preparation time, and a smaller quantity of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller food midway through the cooking process optimises the end result and prevents uneven cooking.
- Add some oil to the fresh potatoes for a crispier result. Cook the food in the air fryer just after adding oil to it.
- Do not cook excessively fatty foods in the air fryer (e.g., sausages).
- Oven-ready snacks can also be cooked in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Pre-made dough requires a shorter preparation time. Pre-made dough requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking pan or baking dish in the air-fryer's basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile or stuffed foods.
- You can also use the device to reheat food. To reheat food, set the temperature to 150°C for 10 minutes.

ENGLISH

Icon	Name	Temperature (°C)	Time (min)
	Chips	200	20
	Chicken wings and thighs	200	25
	Meat	180	15
	Fish	180	10
	Chicken nuggets	200	15
	Nuts	200	10
	Bacon	200	12
	Dessert	170	12

Please note

To improve the final result of the food, add 3 minutes before the cooking process when you are going to start cooking while the fryer is cold and then insert the food.

Please note

You can adjust the temperature or time according to the actual cooking effect when using two containers at the same time.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the appliance after every use.
- The basket and compartment. Do not use metal utensils or abrasive products to clean the

- basket and/or rack, as this may damage their non-stick surface.
- Unplug the appliance and allow it to cool down before cleaning.
- Note: remove the basket to let the appliance cool down more quickly.
- Wipe the outside of the device with a damp cloth only. Clean the device and the basket with warm water, a little non-corrosive liquid detergent and a non-abrasive sponge.
- The use of a degreasing liquid is recommended to remove any remains.
- Tip: if there is dirt stuck to the rack or the bottom of the basket, fill it with hot water and a little liquid detergent. Allow the basket to soak for approximately 10 minutes.
- Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a soft brush to remove any food residue.

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Connect the mains plug to an earthed wall socket.
The ingredients fried with the air fryer are not done	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of food in the basket. Smaller batches are cooked more evenly.
	The temperature used is too low.	Press the temperature icon to set the desired cooking temperature.
	The preparation time is too short.	Press the timer icon to set the desired preparation time.
The ingredients are fried unevenly in the air fryer	Some types of food need to be shaken during the cooking process.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g., chips) need to be shaken halfway through the preparation time. See the 'Operation' section.
Fried snacks are not crispy when they come out the device	You used a type of food that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Cook oven snacks or oil the food a little bit to get a crispier result.

ENGLISH

The basket drawer does not slide into the device properly	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the max. indication.
	The basket is not properly placed in the appliance.	Insert the basket into the fryer until it clicks into place.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	When cooking fatty food in the air fryer, a large amount of oil will leak onto the basket. The oil produces white smoke and the basket may become hotter than normal. This does not affect the appliance or the result.
	The basket still contains traces of fat from previous uses.	White smoke is caused by grease heating up in the basket drawer. Make sure you clean the device properly after each use.
Chips are unevenly fried	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay put during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove the starch.
Chips are not crispy when they come out of the air fryer	The right kind of potato is not being used.	Make sure you dry the potato sticks properly before adding the oil.
		Cut the potato sticks on smaller pieces for crispier results.
		Add a little bit more of oil for a crispier result.
E1 & E2	Faulty temperature sensor	Contact the Cecotec Customer Service.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 04954

Product: Cecofry DuoSize 9000 air fryer

Power: 2700 W

Voltage: 220-240 V

Frequency: 50-60 Hz

Capacity: 9 L (5,5 L + 3,5 L)

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

Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1.

1. Panneau de contrôle
2. Grand panier
3. Poignée du panier
4. Petit panier
5. Câble d'alimentation

Img. 2.

1. Icône d'allumage
2. Icône de synchronisation
3. Icône de temps/température
4. Icônes programmes prédéterminés
5. Icône panier gauche
6. Icône panier droit
7. Icônes pour diminuer la température et le temps
8. Icônes pour augmenter la température et le temps
9. Programmes prédéterminés
10. Écrans
11. Indicateur de température / temps

NOTE :

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

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

Contenu de la boîte

- Friteuse à air
- Manuel d'instructions

3. FONCTIONNEMENT

Préparation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, plate et résistante à la chaleur.
2. Placez les grilles dans les paniers et les paniers dans l'appareil.

Ne placez aucun objet sur l'appareil, car cela interromprait le flux d'air et affecterait le résultat de la friture.

Utilisation de l'appareil

La friteuse permet de préparer une grande variété d'aliments.

Friteuse à air

1. Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant avec connexion à terre.
2. Retirez soigneusement le panier de la friteuse à air.
3. Placez la grille de friture dans le panier.
4. Introduisez de nouveau le panier dans la friteuse.

Alignez soigneusement les guides du panier avec celles de la friteuse.

Avertissement

Ne touchez pas le panier pendant ou peu après son utilisation, car il devient très chaud. Tenez le panier uniquement par la poignée.

5. Établissez le temps de préparation requis pour chaque aliment.

Certains aliments doivent être retournés à la moitié du processus de cuisson. Pour retourner les aliments, tenez la poignée et retirez le panier de la friteuse, placez-le sur une surface plane et résistante à la chaleur et remuez les aliments à l'aide d'un ustensile en bois ou en silicone.

Note

N'utilisez jamais d'ustensiles en métal, car ils risquent de rayer la grille de protection.

6. Lorsque vous entendez le signal sonore, l'appareil a terminé le temps de cuisson. Retirez le panier de l'appareil.

Note

Maintenez appuyé le bouton de connexion pendant 2 secondes pour éteindre l'appareil manuellement.

Conseils

Vous pouvez régler la température ou le temps à votre convenance pendant l'utilisation.

7. Vérifiez que les aliments sont bien cuits. S'ils ne sont pas très cuits, introduisez le panier

FRANÇAIS

- dans la friteuse encore une fois et programmez la minuterie quelques minutes de plus.
8. Pour retirer les ingrédients, par exemple des frites, retirez le panier de la friteuse à air chaud.
 9. Ne retournez pas le panier afin que tout l'excès d'huile accumulé au fond du panier ne coule pas sur les aliments. Les ingrédients, le panier et la friteuse seront chauds. Selon le type d'aliment, la friteuse à air peut générer de la vapeur.
 10. Utilisez des pinces ou des ustensiles pour placer les aliments dans une assiette, en n'oubliant pas d'utiliser des ustensiles en bois ou en silicone pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif du panier et de la grille.
 11. Une fois la première série d'aliments cuits, l'appareil sera à l'instant prêt à être utilisé.

Icônes

1. Icône de connexion

Une fois que l'appareil est branché et que le panier et la cuve sont correctement placés dans l'appareil, l'icône s'allumera. Appuyez sur l'icône de connexion pour mettre l'appareil en mode veille, puis sélectionnez le panier de la friteuse que vous allez utiliser. En appuyant une deuxième fois sur l'icône de connexion, le processus de cuisson démarrera.

Note Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur cette icône pour démarrer ou interrompre le processus de cuisson.

2. Icône de synchronisation

La fonction de synchronisation est utilisée pour terminer en même temps deux recettes dont les temps sont différents. Pour ce faire, la recette ayant le temps de cuisson le plus court attendra jusqu'à ce qu'elle atteigne le même temps de cuisson que la recette ayant le temps de cuisson le plus long pour que les deux finissent la cuisson en même temps.

3. Icône de temps/température

En appuyant sur cette icône, vous pouvez passer d'une variable à l'autre pour les modifier toutes les deux à l'aide des icônes 6 et 7.

4. Icônes programmes prédéterminés

En appuyant sur l'icône du programme, vous pouvez faire défiler les icônes des programmes prédéterminés. Lorsque vous en sélectionnez un, les valeurs de temps et de température sont réglables.

5 y 6. Icône panier gauche ¹ Icône panier droit ²

En appuyant sur ces icônes, les indicateurs de température et de temps s'allumeront pour chaque panier correspondant. Par défaut, le premier programme prédéterminé est affiché. La température et le temps clignotent alternativement ; à chaque moment, les icônes de température et de temps montrent quelle variable est affichée à l'écran. Si vous appuyez sur

cette icône pendant 2 secondes, la sélection sera annulée et l'appareil passera en mode veille.

7 y 8. Icônes pour diminuer/augmenter la température et le temps ▽△

En appuyant sur ces icônes, vous pouvez diminuer et augmenter la température et le temps pour chaque recette. La température est modifiée de 5 °C à chaque fois que vous appuyez sur l'icône, dans un intervalle de 80 à 200 °C, et le temps est modifié d'une minute à chaque fois que vous appuyez sur l'icône, dans un intervalle d'1 à 60 minutes. En maintenant ces icônes appuyées, le temps et la température diminuent ou augmentent en fonction de la sélection effectuée.

9. Programmes prédéterminés

10. Écrans

11. Indicateur de température / temps

Instructions d'utilisation

1. Mode standby

Tout d'abord, pour confirmer que le panier est correctement installé dans la friteuse, insérez la fiche dans la prise, l'appareil s'allumera et émettra un bip, toutes les icônes s'allumeront pendant une seconde puis s'éteindront, seule l'icône de connexion restera allumée.

2. Mode de démarrage

Appuyez sur l'icône de connexion, et les indicateurs de sélection du panier 1 et du panier 2 s'allumeront et resteront allumés. L'appareil entrera en mode de démarrage. Lorsque l'appareil est en mode de démarrage et qu'il n'a pas été utilisé pendant 3 minutes, il passe en mode veille.

3. Fonctionnement avec un seul panier

3.1 Fonctionnement du panier gauche (1)

- 3.1.1. En appuyant une fois sur l'icône 5 du panier gauche, les icônes des programmes prédéterminés ainsi que le temps et la température sur l'écran gauche restent allumés.
- 3.1.2. Appuyez sur l'icône des programmes prédéterminés pour sélectionner le menu que vous souhaitez utiliser. Appuyez une fois sur cette icône pour passer au menu suivant, l'icône du menu sélectionné clignotera et la température et le temps par défaut seront également affichés.
- 3.1.3. En appuyant sur l'icône de Température/Temps, l'écran clignotera pour indiquer la température et le temps qui peuvent être modifiés.
- 3.1.4. Une fois les réglages de la recette, de la température et du temps terminés, appuyez sur l'icône de connexion. Le panier gauche (1) commencera à fonctionner et l'écran affichera le compte à rebours du temps de cuisson en cours.
- 3.1.5. Si vous souhaitez ajuster la température ou le temps pendant le processus de

FRANÇAIS

cuisson, appuyez une fois sur l'icône de Température/Temps, puis appuyez sur les icônes pour augmenter ou diminuer la température ou le temps. Pendant le processus de réglage, l'appareil continue de fonctionner.

- 3.1.6. Si vous devez régler à nouveau la recette pendant le processus de cuisson, il est nécessaire d'appuyer légèrement sur l'icône de connexion une fois pour mettre l'appareil en pause, l'élément chauffant et le ventilateur cesseront de fonctionner, puis suivez les étapes 3.1.2 - 3.1.5 pour régler à nouveau la recette et reprendre la cuisson.

3.2 Mettre l'appareil en pause ou l'éteindre pendant la cuisson

- 3.2.1 Si vous devez interrompre la cuisson, appuyez une fois sur l'icône de connexion pour interrompre la fonction de chauffage et de ventilation. Si l'appareil se met en pause et qu'aucune opération n'est effectuée dans les 3 minutes, la friteuse se mettra en mode veille.
- 3.2.2 Si vous devez éteindre l'appareil pendant la cuisson, appuyez sur l'icône de connexion pendant 2 secondes, l'écran affichera le mot « OFF », vous entendrez un bip, l'écran s'éteindra et l'appareil passera en mode veille, puis appuyez sur l'icône de connexion pendant 2 secondes et l'appareil passera en mode de démarrage.

3.3 Retirer le panier

- 3.3.1 Si vous avez retiré le panier, l'écran affichera « OPEN ».
- 3.3.2 Pendant la cuisson, si le panier est retiré, l'appareil cessera de fonctionner (le chauffage et le ventilateur s'arrêteront). Lorsque le panier est réinséré, l'appareil reprendra son fonctionnement normal.

3.4 Fonctionnement du panier droit (2)

- 3.4.1 Appuyez sur l'icône 6 du panier de droite et consultez les étapes suivantes des points 3.1.2 - 3.1.17.

3.5 Processus de cuisson terminé

- 3.5.1 Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'écran affichera « OFF » et émettra 5 bips, l'écran s'éteindra et l'appareil passera en mode veille.

4 Fonctionnement en mode Double panier

- 4.1 Mettre en fonctionnement les deux paniers
- 4.1.1 Sélectionnez d'abord un panier et réglez le menu, la température et le temps conformément aux étapes 3.1.2 - 3.1.7. Ensuite, sélectionnez un autre panier et choisissez la recette, la température et le temps souhaités de la même manière.
- 4.1.2 En appuyant sur l'icône de connexion, les deux paniers commenceront à fonctionner en même temps, l'écran affichera le temps de fonctionnement des deux paniers en comptant à rebours.

4.2 Configuration pendant le processus en mode Double panier

- 4.2.1 Pendant le processus de cuisson, si vous devez régler la température ou le temps pour l'un des deux paniers, vous devez choisir entre les icônes du panier gauche ou du

panier droit et suivre les étapes 3.1.5 et 3.1.6 pour terminer.

4.3 Mettre l'appareil en pause ou l'éteindre pendant la cuisson

- 4.3.1 Lors du processus de cuisson avec les deux paniers, si vous avez besoin de mettre en pause ou d'éteindre l'un des deux paniers, appuyez d'abord sur l'icône du panier souhaité, puis sur l'icône de connexion dans les 10 secondes, appuyez une fois pour le mettre en pause et 2 secondes pour l'éteindre, le panier se mettra en pause ou s'éteindra. Si aucune opération n'est effectuée dans les 3 minutes, le panier en pause se mettra en mode veille. Si vous avez besoin de mettre en pause ou d'annuler la cuisson des deux paniers, appuyez simplement sur l'icône de connexion une fois ou appuyez et maintenez pendant 2 secondes pour annuler et les deux paniers seront mis en pause. Si aucune opération n'est effectuée dans les 3 minutes, les deux paniers passeront en mode veille. Si vous devez reprendre la cuisson, appuyez une fois sur l'icône de connexion.

4.4 Retirer le panier

- 4.4.1 Si vous avez retiré le panier, l'écran affichera « OPEN ».
- 4.4.2 Pendant la cuisson, si un panier est retiré, le côté correspondant cessera de fonctionner (le retrait de l'un n'affectera pas le fonctionnement de l'autre), et reprendra son fonctionnement selon le réglage précédent lorsque le panier sera réinséré.

4.5 Processus de cuisson terminé

- 4.5.1 Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'écran affichera « OFF » et émettra 5 bips, l'écran s'éteindra et l'appareil passera en mode veille.

4.6 Fonction Synchroniser

- 4.6.1 La fonction de synchronisation ne peut être activée qu'en mode double panier. L'icône 2 de synchronisation clignotera.
- 4.6.2 Lorsque les deux paniers sont sélectionnés, appuyez sur l'icône de synchronisation, l'icône cessera de clignoter, mais restera allumée, puis appuyez sur l'icône de connexion, le panier ayant le plus de temps de cuisson commencera à cuire, le panier ayant le moins de temps de cuisson sera en attente et affichera le mot « HOLD » jusqu'à ce que les deux paniers atteignent le même temps, puis le panier en attente commencera le processus de cuisson et terminera la cuisson en même temps que l'autre panier. Pendant ce processus, l'icône de synchronisation reste allumée.
- 4.6.3 Lorsqu'un panier est en cours de cuisson et l'autre en attente « HOLD » :
- 4.6.3.1 Si le temps pré-réglé du panier en pause est plus long que le temps de cuisson actuel du panier en cours de cuisson, ou si le temps de cuisson du panier en pause est plus court que le temps pré-réglé du panier en pause, le mode de synchronisation sera annulé et l'icône s'éteindra. Chaque panier continue de fonctionner selon son propre temps de cuisson pré-réglé.
- 4.6.3.2 Si vous retirez le panier du côté en fonctionnement, l'écran affichera « OPEN », ce côté cessera de fonctionner, mais le panier en pause continuera d'afficher « HOLD », lorsque vous réinsérez le panier, ce panier reprendra son fonctionnement et l'appareil continuera à fonctionner en mode de synchronisation.
- 4.6.3.3 Si vous retirez le panier du côté en pause, l'écran affichera « OPEN », le panier en

FRANÇAIS

fonctionnement continuera à fonctionner sans être affecté.

- 4.6.3.4 Lorsque le panier est retiré du côté en pause, si le temps de cuisson de l'autre panier diminue moins que le temps de cuisson pré réglé pour le panier en pause, mais que le panier retiré n'est pas réinséré, le mode de synchronisation sera annulé et l'icône s'éteindra. Chaque panier continue de fonctionner selon son propre temps de cuisson pré réglé.
- 4.6.4 Lorsque le mode pause est terminé et que les deux paniers fonctionnent, lorsque vous retirez le panier d'un côté ou de l'autre, l'écran affichera « OPEN » et il cessera de fonctionner. Lorsque vous le réinsérez, le temps de cuisson correspondra à celui de l'autre panier afin de garantir que la fonction de synchronisation fonctionne toujours.
- 4.6.5 Si l'un des paniers est arrêté, la fonction de synchronisation s'arrêtera, l'icône de synchronisation s'éteindra et l'autre panier continuera à fonctionner selon le temps ou la température pré réglés.
- 4.6.6 Si chaque panier est en pause, la fonction de synchronisation sera désactivée, ainsi que l'icône, et vous devrez appuyer à nouveau sur cette icône pour reprendre cette fonction.
- 4.6.7 Lorsqu'un des paniers est en veille et l'autre en cours de cuisson, en appuyant sur l'icône de synchronisation, la fonction de synchronisation sera désactivée et chaque panier continuera de fonctionner selon le temps ou la température pré réglés.

Observations

5. Fonction Mémoire

L'appareil dispose d'une fonction mémoire, par exemple, en utilisant le panier 2 avec un programme prédéterminé, la température et le temps sont réglés en fonction de ce programme, après utilisation, l'appareil ne s'éteint pas, lors de la prochaine utilisation, en sélectionnant le panier 2, il affichera directement le programme prédéterminé précédent. La fonction mémoire est annulée lorsque l'appareil est éteint pendant 1 heure.

6. Panne de courant

Si l'appareil est en cours d'utilisation lors d'une panne de courant accidentelle, il reviendra à l'état antérieur à la panne de courant à condition que l'alimentation soit rétablie dans les 30 minutes.





Réglages

- Le tableau suivant vous aidera à sélectionner les réglages de base pour chaque aliment.
- Note Ces données ne sont que des conseils. En raison des différences d'origine, de taille, de forme et de marque des ingrédients, nous ne pouvons pas garantir que les réglages ci-dessous sont les plus appropriés.
- La technologie Rapid Air permet de réchauffer instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil.
- Le fait de retirer brièvement le panier de l'appareil pendant la cuisson à l'air chaud ne





change pratiquement pas le processus.

Conseils

- Les aliments plus petits exigent un moindre temps de préparation que les aliments plus grands.
- Une quantité plus grande d'ingrédients exige un temps de préparation légèrement plus grand. De la même façon, une moindre quantité d'aliments exige un temps de préparation légèrement plus petit.
- L'action de remuer les aliments les plus petits à mi-cuisson optimise le résultat final. Comme cela, les aliments seront cuits de façon uniforme.
- Ajoutez un peu d'huile aux frites pour obtenir un résultat plus croustillant. Faites cuire les aliments dans la friteuse à air juste après avoir ajouté l'huile sur ceux-ci.
- Ne préparez pas des aliments extrêmement gras dans la friteuse à air (comme les saucisses).
- Les apéritifs qui conviennent pour une cuisson au four peuvent être aussi cuisinés avec la friteuse à air.
- La quantité optimale de pommes de terre frites est de 500 g.
- Utilisez de pâtes pre-cuites pour préparer les apéritifs rapidement et facilement. Les pâtes précuites exigent un moindre temps de préparation que les pâtes maison.
- Placez un moule ou un plateau de four dans le panier de la friteuse à air si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des aliments fragiles ou farcis.
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour réchauffer les aliments. Pour réchauffer les aliments, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes.

Icône	Nom	Température (°C)	Temps (min)
	Frites	200	20
	Cuisses de poulet / Ailes de poulet	200	25
	Viande	180	15
	Poisson	180	10

FRANÇAIS

	Nuggets	200	15
	Fruits secs	200	10
	Bacon	200	12
	Dessert	170	12

Note

Pour améliorer le résultat final des aliments, ajoutez 3 minutes avant le début de la cuisson lorsque la friteuse est froide et insérez ensuite les aliments.

Note

Vous pouvez ajuster la température ou le temps en fonction de l'effet de cuisson réel lorsque vous utilisez deux paniers en même temps.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- - N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ni de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer le panier ou la cuve, ceux-ci pourraient abîmer la surface antiadhésive.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Note Enlevez le panier pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Nettoyez l'appareil et les paniers avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle non corrosif et une éponge non abrasive.
- Il est conseillé d'utiliser un produit pour dégraisser afin d'éliminer tous les restes de saleté.
- Conseil : Si de la saleté est collée aux parois, à la grille ou au fond du panier, remplissez-le d'eau chaude et d'un peu de liquide vaisselle. Laissez le panier tremper pendant environ 10 minutes.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non-abrasive.
- Nettoyez la résistance avec une brosse à poils doux afin d'éliminer tous les restes de nourriture.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Possibles causes	Solution
La friteuse ne fonctionne pas	Le produit n'est pas connecté.	Branchez l'adaptateur sur une prise de courant avec connexion à terre.
Les aliments cuits dans la friteuse sont crus.	Les ingrédients dans le panier sont trop grands.	Introduisez des ingrédients plus petits dans le panier. Les aliments peuvent être mieux cuisinés à plusieurs étapes.
	La température sélectionnée est trop basse.	Tournez le sélecteur de température jusqu'à la température souhaitée.
	Le temps de préparation est trop court.	Tournez le sélecteur de la minuterie jusqu'au temps de préparation souhaité.
Les ingrédients ont été frits de manière inégale.	Quelques aliments doivent être remués à mi-parcours.	Les ingrédients qui se superposent les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Veuillez consulter la section « Fonctionnement ».
Les snacks frits n'ont pas un résultat croustillant lorsqu'ils sortent de la friteuse diététique.	Vous avez cuisiné d'aliments qui ont été conçus pour être frites dans une friteuse conventionnelle.	Cuisez d'apéritifs conçus pour le four ou badigeonnez-les avec un peu d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
Le panier ne glisse pas correctement dans l'appareil.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne surpassez pas la quantité maximale permise dans le panier.
	Le panier n'est pas bien installé dans l'appareil.	Insérez le panier dans la friteuse jusqu'à ce qu'il s'emboîte.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Les aliments utilisés sont très gras.	Lors de la cuisson d'aliments gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans le panier. L'huile produit une fumée blanche et le panier peut devenir plus chaud que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat.
	Le panier contient des restes de graisse provenant d'une utilisation antérieure.	La fumée blanche est due au réchauffement de la graisse dans la cuve. Nettoyez-la bien après chaque usage.

FRANÇAIS

Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de frite.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien nettoyé les pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez bien les pommes de terre pour leur enlever l'amidon.
Les pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le point de cuisson croustillant dépend de la quantité d'eau et d'huile.	Assurez-vous de sécher les frites avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les pommes de terre en lanières plus petites pour obtenir des résultats plus croustillants.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir des résultats plus croustillants.
E1 et E2	Capteur de température défectueux.	Contactez le Service Après-Vente de Cecotec

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 04954

Produit : Friteuse à air Cecofry DuoSize 9000

Puissance : 2700 W

Voltage : 220-240 V

Fréquence : 50-60 Hz

Capacité : 9 L (5,5 L + 3,5 L)

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

8. GARANTIE ET SAV

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1.

1. Bedienfeld
2. Großer Korb
3. Griff des Korbes
4. Kleiner Korb
5. Stromkabel

Abb. 2.

1. Ein-Symbol
2. Synchronisierungssymbol
3. Zeit/Temperatur-Symbol
4. Symbol für Standardprogramme
5. Linker Korb Symbol
6. Rechter Korb Symbol
7. Symbole für Temperatur-/Zeitverringerung
8. Symbole Temperatur-/Zeit-Erhöhung
9. Voreingestellte Programme
10. Bildschirme
11. Temperatur/Zeit-Anzeige

HINWEIS:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

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

Vollständiger Inhalt

- Luftfriteuse
- Bedienungsanleitung

3. BEDIENUNG

Zubereitung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, stabile, ebene und hitzebeständige Fläche.
 2. Legen Sie die Roste in die Körbe und die Körbe in das Gerät.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da sonst der Luftstrom unterbrochen und das Garergebnis beeinträchtigt wird.

Gerät benutzen

Mit der Heißluftfritteuse können Sie eine Vielzahl von Speisen zubereiten.

Luftfritteuse

1. Stecken Sie das Stromkabel zu einer geerdeten Steckdose.
2. Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Fritteuse.
3. Setzen Sie die Gitter in den Korb.
4. Schieben Sie den Korb zurück in die Fritteuse.

Richten Sie die Führungen am Korb und am Fritteusengehäuse sorgfältig aus.

Hinweis

Berühren Sie den Korb während oder kurz nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Korb nur am Griff fest.

5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutaten.
- Einige Zutaten müssen nach der Hälfte des Garvorgangs gewendet werden. Um die Zutaten zu wenden, nehmen Sie den Korb am Griff aus der Fritteuse, stellen ihn auf eine flache, hitzebeständige Oberfläche und rühren die Zutaten mit einem Holz- oder Silikonwerkzeug um.

Hinweis

Verwenden Sie keine Metallgegenstände, da diese den Grillschutz zerkratzen können.

6. Wenn das akustische Signal ertönt, hat das Gerät die Garzeit beendet. Nehmen Sie den Korb aus dem Gerät.

Hinweis

Halten Sie die Einschalttaste 2 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät manuell auszuschalten.

Tipp

Sie können die Temperatur oder die Zeit während des Gebrauchs nach Ihren Wünschen einstellen.

7. Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel gut gekocht sind. Wenn sie noch nicht gar genug sind, schieben Sie den Korb wieder hinein und stellen Sie den Timer um einige Minuten

DEUTSCH

weiter.

- Um Zutaten (z. B. Pommes frites) zu entnehmen, nehmen Sie den Korb aus der Heißluftfritteuse.
- Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, da sonst überschüssiges Öl auf dem Boden über die Zutaten fließt. Der Korb und die Zutaten sind heiß. Je nach Art der Zutaten in der Fritteuse kann Dampf aus dem Korb entweichen.
- Benutzen Sie eine Zange oder ein Werkzeug, um die Speisen auf einen Teller zu geben. Denken Sie daran, Utensilien aus Holz oder Silikon zu verwenden, um die Antihafbeschichtung des Korbs und des Rosts nicht zu beschädigen.
- Sobald die erste Charge gegart ist, ist das Gerät bereit, die nächste Charge zu garen.

Auflösung des Symbols

1. Energie-Symbol

Sobald das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist und der Korb und die Schüssel korrekt in das Gerät eingesetzt sind, leuchtet das Symbol auf. Drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen, und wählen Sie dann den zu verwendenden Frittierkorb. Wenn Sie die Einschalttaste ein zweites Mal drücken, wird der Garvorgang gestartet.

Hinweis: Während des Garvorgangs können Sie diese Taste drücken, um den Garvorgang zu starten oder zu unterbrechen.

2. Synchronisierungssymbol

Die Synchronisationsfunktion dient dazu, zwei Rezepte mit unterschiedlichen Zeiten gleichzeitig zu beenden. Zu diesem Zweck wartet das Rezept mit weniger Zeit darauf, dass das Rezept mit mehr Zeit verbraucht, bis beide ausgeglichen sind und beide anfangen zu arbeiten.

3. Zeit/Temperatur-Symbol

Durch Klicken auf das Symbol können Sie zwischen den beiden Variablen wechseln und beide mit den Symbolen 7 und 8 ändern.

4. Symbol für Standardprogramme

Durch Drücken des Programmsymbols können Sie durch die Symbole der voreingestellten Programme blättern; wenn Sie eines auswählen, sind die Zeit- und Temperaturwerte einstellbar.

5 und 6. Linker Korb Symbol 1 Rechter Korb Symbol 2

Wenn Sie auf diese Symbole drücken, leuchten die Temperatur- und Zeitanzeigen für den jeweiligen Korb auf. Standardmäßig wird das erste Standardprogramm angezeigt. Die Temperatur und die Uhrzeit blinken abwechselnd; in jedem Moment wird durch die

Temperatur- und Zeitanzeigesymbole angezeigt, welche Variable auf dem Bildschirm angezeigt wird. Wenn Sie dieses Symbol 2 Sekunden lang gedrückt halten, wird die Auswahl aufgehoben und das Gerät in den Standby-Modus versetzt.

7 und 8. Symbole zum Verringern und Erhöhen der Temperatur/Zeit

Durch Drücken dieser Symbole können Sie die zu wählende Temperatur und Zeit verringern oder erhöhen. Die Temperatur wird bei jedem Druck um 5°C verändert, mit einem Bereich von 80-200°C, die Zeit wird bei jedem Druck um 1 Minute verändert, mit einem Bereich von 1-60 Minuten. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeit und die Temperatur wie gewünscht zu verringern oder zu erhöhen.

9. Voreingestellte Programme

10. Bildschirme

11. Temperatur/Zeit-Anzeige

Bedienungsanleitung

1. Standby-Modus

Stecken Sie zunächst den Stecker in die Steckdose, um sicherzugehen, dass der Korb richtig eingesetzt ist. Das Gerät schaltet sich ein und piept, alle Lichter leuchten für eine Sekunde auf und gehen dann aus, nur das Stromsymbol leuchtet.

2. Start-Modus

Berühren Sie das Einschaltssymbol, und die Anzeigen Gefäßauswahl 1 und Gefäßauswahl 2 leuchten auf und bleiben eingeschaltet, das Gerät geht in den Startmodus über. Wenn sich das Gerät im Einschaltmodus befindet und 3 Minuten lang nicht benutzt wurde, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.

3. Betriebsart Einzelkorb

3.1 Arbeitsweise des linken Korbes (1)

- 3.1.1. Durch einmaliges Drücken des Symbols 5 auf dem linken Korb bleiben die Symbole für die voreingestellten Programme sowie die Uhrzeit und die Temperatur auf dem linken Display erleuchtet.
- 3.1.2. Tippen Sie auf das Symbol für die Standardprogramme, um das gewünschte Menü auszuwählen. Drücken Sie diese Taste einmal, um zum nächsten Menü zu wechseln, das Symbol des ausgewählten Menüs blinkt und die Standardtemperatur und -zeit werden ebenfalls angezeigt.
- 3.1.3. Wenn Sie das Symbol Temperatur/Zeit berühren, blinkt das Display und zeigt die Temperatur und die Zeit an, die geändert werden können.
- 3.1.4. Sobald Sie das Rezept, die Temperatur und die Zeit eingestellt haben, tippen Sie auf das Stromsymbol, woraufhin der linke Korb (1) zu arbeiten beginnt und das Display die aktuelle Garzeit anzeigt.
- 3.1.5. Wenn Sie die Temperatur oder die Zeit während des Garvorgangs anpassen

DEUTSCH

müssen, drücken Sie einmal auf das Symbol Temperatur/Zeit und dann auf die Symbole zum Erhöhen oder Verringern der Temperatur oder der Zeit, um diese anzupassen. Während des Einstellvorgangs ist das Gerät weiterhin in Betrieb.

- 3.1.6. Wenn Sie das Rezept während des Garvorgangs zurücksetzen müssen, müssen Sie einmal leicht auf das Stromsymbol drücken, um den Vorgang zu unterbrechen; Heizung und Gebläse hören auf zu laufen, dann folgen Sie den Schritten 3.1.2 - 3.1.5, um das Rezept zurückzusetzen und den Garvorgang wieder aufzunehmen.

3.2 Pausieren oder Ausschalten des Geräts während des Garvorgangs

- 3.2.1 Wenn Sie den Garvorgang unterbrechen müssen, drücken Sie einmal auf das Stromsymbol, um die Heiz- und Lüfterfunktion zu unterbrechen. Wenn das Gerät angehalten wird und innerhalb von 3 Minuten keine Bedienung erfolgt, schaltet die Fritteuse in den Standby-Modus.
- 3.2.2 Wenn Sie das Gerät während des Kochens ausschalten müssen, halten Sie das Einschalt-Symbol 2 Sekunden lang gedrückt, auf dem Display erscheint das Wort „OFF“, der Summer ertönt, das Display schaltet sich aus und das Gerät geht in den Standby-Modus, dann drücken Sie das Einschalt-Symbol 2 Sekunden lang, das Gerät geht in den Startmodus.

3.3 Entfernung des Korbs

- 3.3.1 Wenn der Korb entfernt wurde, zeigt das Display immer „OPEN“ an.
- 3.3.2 Wird der Korb während des Garvorgangs herausgenommen, schaltet das Gerät ab (Heizung und Gebläse werden abgeschaltet); wird der Korb wieder eingesetzt, nimmt das Gerät die oben beschriebene Funktion wieder auf.

3.4 Arbeitsweise des rechten Korbes (2)

- 3.4.1 Tippen Sie auf das Symbol 6 im rechten Korb und befolgen Sie die folgenden Schritte in den Punkten 3.1.2 - 3.1.17.

3.5 Kochvorgang abgeschlossen

- 3.5.1 Nach Beendigung des Garvorgangs erscheint auf dem Display „OFF“ und es ertönt 5 Mal ein Signalton, das Display schaltet sich aus und das Gerät geht in den Standby-Modus.

4 Arbeitsweise mit zwei Körben

- 4.1 Inbetriebnahme der beiden Körbe
- 4.1.1 Wählen Sie zunächst eine Seite aus und stellen Sie Menü, Temperatur und Zeit gemäß den Schritten 3.1.2 - 3.1.7 ein. Wählen Sie dann eine andere Seite aus und stellen Sie das gewünschte Rezept, die Temperatur und die Zeit auf die gleiche Weise ein.
- 4.1.2 Wenn Sie das Symbol der Einschalttaste drücken, beginnen 2 Körbe gleichzeitig zu arbeiten, auf dem Display wird die Arbeitszeit beider Seiten heruntergezählt.

4.2 Konfiguration während des Doppelgefäßverfahrens

- 4.2.1 Wenn Sie während des Garvorgangs gleichzeitig die Temperatur oder die Zeit für einen der beiden Körbe einstellen möchten, müssen Sie zwischen dem linken und dem

rechten Korbsymbol wählen und die Schritte 3.1.5 und 3.1.6 ausführen.

4.3 Pausieren oder Ausschalten des Geräts während des Garvorgangs

- 4.3.1 Wenn Sie beim Garen in zwei Töpfen einen der beiden Körbe pausieren oder ausschalten möchten, drücken Sie zuerst das Symbol des gewünschten Korbs und dann innerhalb von 10 Sekunden das Symbol der Einschalttaste, ein Klick zum Pausieren und 2 Sekunden zum Ausschalten. Wenn innerhalb von 3 Minuten kein Vorgang ausgeführt wird, schaltet die pausierende Seite in den Standby-Modus. Wenn Sie beide Behälter anhalten oder abbrechen möchten, drücken Sie einfach einmal auf das Symbol der Einschalttaste oder halten Sie es 2 Sekunden lang gedrückt, um den Vorgang abzubrechen, und beide Seiten werden angehalten. Wenn innerhalb von 3 Minuten keine Bedienung erfolgt, schalten beide Seiten in den Standby-Modus. Wenn Sie den Vorgang fortsetzen müssen, drücken Sie einmal auf das Einschalt-Symbol.

4.4 Entfernung des Korbs

- 4.4.1 Wenn der Korb entfernt wurde, zeigt das Display immer „OPEN“ an.
- 4.4.2 Wird während des Garvorgangs ein Topf entnommen, schaltet sich die entsprechende Seite aus (die Entnahme des einen Topfes hat keinen Einfluss auf den Betrieb des anderen) und nimmt den Betrieb entsprechend der vorherigen Einstellung wieder auf, wenn der Korb wieder eingesetzt wird.

4.5 Kochvorgang abgeschlossen

- 4.5.1 Nach Beendigung des Garvorgangs erscheint auf dem Display die Meldung „OFF“ und es ertönt 5 Mal ein Signalton, das Display schaltet sich aus und das Gerät geht in den Standby-Modus.

4.6 Synchronisationsfunktion

- 4.6.1 Die Synchronisationsfunktion kann nur im Doppelgefäßmodus aktiviert werden. Das Synchronisationssymbol 2 blinkt.
- 4.6.2 Wenn alle Seiten ausgewählt sind, drücken Sie das Synchronisationssymbol, das Symbol hört auf zu blinken, leuchtet aber weiter, dann drücken Sie die Einschalttaste, die Seite mit der längeren Garzeit beginnt mit dem Garen, die Seite mit der kürzeren Garzeit bleibt in der Warteschleife und zeigt das Wort „HOLD“ an, bis beide Seiten die gleiche Zeit haben, dann beginnt die in der Warteschleife befindliche Seite mit der Arbeit und beendet das Garen mit der anderen Seite zur gleichen Zeit. Dabei leuchtet das Synchronisationssymbol weiter.
- 4.6.3 Wenn eine Seite im Garvorgang ist und die andere auf „HOLD“ steht:
- 4.6.3.1 Wenn die voreingestellte Zeit der pausierten Seite so eingestellt wird, dass sie länger als die aktuelle Garzeit der bereits garenden Seite ist, oder wenn die Garzeit der bereits garenden Seite so eingestellt wird, dass sie kürzer als die voreingestellte Zeit der pausierten Seite ist, wird der Synchronisationsmodus verlassen und sein Symbol erlischt. Jede Seite arbeitet nach ihrer eigenen voreingestellten Garzeit weiter.
- 4.6.3.2 Wenn Sie den Korb von der Betriebsseite entfernen, wird auf dem Display „OPEN“ angezeigt, diese Seite ist nicht mehr in Betrieb, aber die pausierte Seite zeigt weiterhin „HOLD“ an, wenn Sie den Korb wieder einsetzen, nimmt diese Seite den Betrieb wieder

DEUTSCH

auf und das Gerät bleibt im Synchronisationsmodus.

- 4.6.3.3 Wenn der Korb von der Pausenseite entfernt wird, zeigt das Display „OPEN“ an, aber die Betriebsseite arbeitet unbeeinflusst weiter.
- 4.6.3.4 Wenn der Korb von der pausierten Seite entnommen wird und die Garzeit auf der anderen Seite kürzer ist als die voreingestellte Garzeit für die pausierte Seite, der entnommene Korb aber nicht wieder eingesetzt wird, wird der Synchronisationsmodus verlassen und sein Symbol erlischt. Jede Seite arbeitet nach ihrer eigenen voreingestellten Garzeit weiter.
- 4.6.4 Wenn der Pausemodus beendet ist und beide Seiten in Betrieb sind, wird beim Herausnehmen des Korbs von einer der beiden Seiten „OPEN“ angezeigt und der Betrieb unterbrochen; beim Wiedereinsetzen des Korbs stimmt die Garzeit mit der Zeit der anderen Seite überein, um sicherzustellen, dass die Zeitmessung noch funktioniert.
- 4.6.5 Wenn eine der beiden Seiten gestoppt wird, wird die Synchronisationsfunktion gestoppt, das Symbol für die Synchronisationstaste erlischt und die andere Seite arbeitet gemäß ihrer voreingestellten Zeit/Temperatur weiter.
- 4.6.6 Wenn eine Seite pausiert, wird die Synchronisierungsfunktion sowie ihr Symbol ausgeschaltet. Der Benutzer muss diese Taste erneut drücken, um die Funktion wieder aufzunehmen.
- 4.6.7 Wenn sich eine Seite im Standby-Modus befindet und die andere Seite kocht, wird durch Drücken des Symbols der Synchronisationstaste die Synchronisationsfunktion deaktiviert und jede Seite arbeitet weiterhin nach ihrer voreingestellten Zeit/Temperatur.

Bemerkungen

5. Speicher-Funktion

Das Gerät verfügt über eine Speicherfunktion, z.B. wenn Sie dieses Mal Korb 2 mit einem voreingestellten Programm verwenden, werden Temperatur und Zeit entsprechend diesem Programm eingestellt, nach der Verwendung schaltet sich das Gerät nicht aus, bei der nächsten Verwendung wählen Sie Korb 2, es wird direkt das vorherige voreingestellte Programm angezeigt, die Speicherfunktion verschwindet, wenn die Maschine für 1 Stunde ausgeschaltet wird.

6. Verdunkelungsfunktion

Wenn das Gerät während eines zufälligen Stromausfalls in Betrieb ist, kehrt es in den Zustand vor dem Stromausfall zurück, sofern die Stromversorgung innerhalb von 30 Minuten wiederhergestellt wird.

Einstellungen




- Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für jedes Lebensmittel.
- Hinweis: Diese Daten sind nur Hinweise. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass die unten

aufgeführten Einstellungen die geeignetsten sind.

- Denn die Rapid-Air-Technologie erwärmt die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder.
- Wenn Sie den Korb während des Heißluftgarens kurz aus dem Gerät nehmen, wird der Garvorgang kaum gestört.

Tipps

- Kleinere Lebensmittel benötigen weniger Vorbereitungszeit als größere.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit und umgekehrt erfordert eine kleinere Menge an Zutaten nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit.
- Das Entfernen kleinerer Gegenstände nach der Hälfte des Kochvorgangs optimiert das Endergebnis und verhindert, dass Lebensmittel ungleichmäßig garen.
- Fügen Sie den frischen Kartoffeln wenig Öl hinzu, für ein knackigeres Ergebnis zu erhalten. Garen Sie die Speisen in der Heißluftfritteuse, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine zu Festgehaltene Lebensmittel (z.B. Würstchen) in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Fritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge der vorzubereitenden Chips ist 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgekochte Teige, um schnelle und einfache Vorspeisen zuzubereiten. Vorgekochter Teig erfordert weniger Vorbereitungszeit als handgemachter Teig.
- Legen Sie ein Backblech oder eine Backform in den Korb der Fritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Lebensmittel frittieren möchten.
- Sie können das Gerät auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Zum Aufwärmen von Speisen stellen Sie die Temperatur für 10 Minuten auf 150 °C.

Symbol	Name	Temperatur (°C)	Zeit (min)
	Pommes Frites	200	20
	Hähnchenflügel/-schenkel	200	25
	Fleisch	180	15

DEUTSCH

	Fisch	180	10
	Chicken-Nuggets	200	15
	Getrocknete Früchte	200	10
	Speck	200	12
	Nachtisch	170	12

Hinweis

Um das Endergebnis der Speisen zu verbessern, fügen Sie 3 Minuten vor dem Garvorgang hinzu, wenn Sie mit dem Garen beginnen, während die Fritteuse kalt ist, und legen Sie dann die Speisen ein.

Hinweis

Bei gleichzeitiger Verwendung von zwei Behältern können Sie die Temperatur oder die Zeit entsprechend dem tatsächlichen Kocheffekt einstellen.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Der Korb und die Korbschublade. Verwenden Sie zur Reinigung der Schüssel und des Korbs keine Metallgegenstände oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen.
- Hinweis: Entfernen Sie den Korb, damit das Gerät schneller abkühlen kann.
- Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch. Reinigen Sie das Gerät und den Korb mit warmem Wasser, etwas nicht ätzendem Flüssigwaschmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Entfettungsmittel, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.
- Tipp: Wenn Schmutz am Regal oder am Boden des Korbs klebt, füllen Sie ihn mit heißem Wasser und etwas Flüssigwaschmittel. Lassen Sie den Korb etwa 10 Minuten lang

- einweichen.
- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht-scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer weichen Bürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Verbinden Sie das Stromnetz mit einer geerdeten Steckdose.
Die in der Fritteuse gegarten Lebensmittel sind roh.	Die Zutaten im Gareinsatz sind zu groß.	Legen Sie kleinere Zutaten in den Korb. Das Essen wird am besten in kleine reihenweise gekocht.
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatureinstellung.
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Drehen Sie den Timer-Wähler auf die gewünschte Zubereitungszeit.
Die Zutaten sind ungleichmäßig gebraten worden.	Einige Lebensmittel müssen mitten im Frittier-Prozess umgerührt werden.	Zutaten, die sich übereinanderstapeln (z. B. Chips), sollten nach der Hälfte der Garzeit ausgeschüttelt werden. Siehe Abschnitt "Bedienung"
Frittierte Snacks haben kein knuspriges Ergebnis, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Er hat Lebensmittel gekocht, die für das Braten in eine konventionelle Fritteuse gedacht sind.	Backen Sie Vorspeisen/ Snacks oder ölen Sie das Essen mit ganz wenig Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erhalten.
Der Korb gleitet nicht richtig in das Produkt.	Es sind zu viele Zutaten in dem Korb.	Überschreiten Sie nicht den Höchstbetrag des Frittierkorbes.
	Der Korb ist nicht richtig in der Schublade positioniert.	Setzen Sie den Korb in die Fritteuse ein, bis er mit einem Klicken einrastet.

DEUTSCH

Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	Er kocht zu fettes Essen.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Fritteuse frittieren, läuft eine große Menge Öl in den Korb. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Korb kann heißer als normal werden. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Ergebnis.
	Der Korb enthält Fettspuren vom vorherigen Gebrauch.	Der weiße Rauch entsteht durch das Erhitzen des Fettes in der Pfanne. Achten Sie darauf, das Gerät nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß zu reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Art von Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie naturbelassene Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie während des Bratvorgangs festbleiben.
	Sie haben die Kartoffeln nicht richtig gereinigt, bevor Sie sie frittiert haben.	Die Kartoffeln gut abspülen, um die Stärke zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knausrigkeit der Kartoffeln kommt auf die Menge des Wassers und Öl an.	Achten Sie darauf, die Kartoffeln gut zu trocknen bevor Sie Öl eingeben.
		Schneiden Sie die Kartoffeln für ein knackigeres Ergebnis in kleinere Streifen.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um knackigere Ergebnisse zu erzielen.
E1 und E2	Defekter Temperatursensor	Sie können sich an den Cecotec-Kundendienst wenden

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 04954

Produkt: Heißluftfritteuse Cecofry DuoSize 9000

Leistung: 2700 W

Spannung: 220-240 V

Frequenz: 50-60 Hz

Fassungsvermögen: 9 L (5,5 L + 3,5 L)

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

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

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

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

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1.

1. Pannello di controllo
2. Cestello grande
3. Manico del cestello
4. Cestello piccolo
5. Cavo di alimentazione

Fig. 2.

1. Icona di alimentazione
2. Icona di sincronizzazione
3. icona di temperatura/tempo
4. Icona di selezione dei menu predefiniti
5. Icona del cestello sinistro
6. Icona del cestello destro
7. Icona di riduzione della temperatura/tempo
8. Icona di aumento della temperatura/tempo
9. Spie dei menu predefiniti
10. Display
11. Spia della temperatura/tempo

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 in caso di necessità di trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e componenti siano inclusi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della scatola

- Friggitrice ad aria
- Il presente manuale di istruzioni

3. FUNZIONAMENTO

Preparazione

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, stabile, piana e resistente al calore.
 2. Inserire le griglie nei cestelli e questi ultimi nella friggitrice ad aria.
- Non collocare oggetti sopra l'apparecchio per evitare di interrompere il flusso d'aria e compromettere il risultato di cottura.

Uso dell'apparecchio

È possibile usare la friggitrice ad aria per preparare una vasta gamma di ricette.

Friggitrice ad aria

1. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra.
2. Rimuovere con attenzione il cestello dalla friggitrice ad aria.
3. Inserire la griglia di frittura nel cestello.
4. Far scorrere il cestello nella friggitrice.

Allineare con cura le guide del cestello con quelle della struttura principale della friggitrice.

Attenzione

Non toccare il cestello durante o immediatamente dopo l'uso per evitare ustioni. Tenere il cestello solo per il manico.

5. Determinare il tempo di cottura degli ingredienti.

Alcuni ingredienti devono essere mescolati a metà cottura. Per mescolare gli ingredienti, afferrare il manico del cestello ed estrarlo, posizionarlo su una superficie piana e resistente al calore e mescolare gli ingredienti con un utensile di legno o silicone.

Nota

Non utilizzare mai utensili metallici per evitare di graffiare la griglia.

6. Al termine della cottura, verrà emesso un segnale acustico: a questo punto, rimuovere il cestello dalla friggitrice.

Nota

Spegnere l'apparecchio manualmente toccando l'icona di alimentazione per due secondi.

Consiglio

Durante l'uso è possibile regolare la temperatura o il tempo a proprio piacimento.

7. Verificare che gli alimenti siano ben cotti. Se non lo fossero, rimettere il cestello nella friggitrice e aggiungere qualche altro minuto al timer.
8. Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio le patatine fritte), estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria.
9. Non capovolgere il cestello per impedire all'olio in eccesso accumulato sul fondo di riversarsi sugli ingredienti. Il cestello e gli ingredienti saranno molto caldi. A seconda del tipo di ingredienti cotti all'interno friggitrice ad aria, è possibile che fuoriesca del vapore dal cestello dopo averlo rimosso.
10. Utilizzare pinze o utensili per trasferire gli alimenti su un piatto facendo uso di utensili di

ITALIANO

- legno o silicone per non rovinare il rivestimento antiaderente del cestello e della griglia.
- Una volta terminata la cottura del primo lotto di alimenti, l'apparecchio sarà pronto per la cottura del lotto successivo.

Funzioni delle icone

1. Icona di alimentazione

Una volta collegato l'apparecchio all'alimentazione e inserito correttamente il cestello e la griglia, l'icona di alimentazione si accenderà. Toccare l'icona di alimentazione per mettere l'apparecchio in Standby, quindi scegliere il cestello che si userà per la cottura. Toccare l'icona di alimentazione una seconda volta per avviare la cottura.

Nota: toccare questa icona durante la cottura per interromperla.

2. Icona di sincronizzazione

La funzione di sincronizzazione serve a sincronizzare il tempo di cottura di due ricette cosicché siano pronte allo stesso tempo. A tal fine, la ricetta che richiede meno tempo non si avvierà finché la ricetta con più tempo non raggiunge lo stesso tempo di cottura: i tempi di cottura di entrambe le ricette devono combaciare perché la seconda ricetta si avvii.

3. Icona di temperatura/tempo |

Toccare questa icona per scegliere il parametro da configurare (tempo o temperatura), quindi toccare l'icona di aumento (8) o riduzione (7) per configurare l'apposito parametro.

4. Icona di selezione dei menu predefiniti

Toccare questa icona per scorrere tra i menu predefiniti: i valori di tempo e temperatura del menu selezionato sono configurabili.

5 e 6. Icona del cestello sinistro ¹ Icona del cestello destro ²

Toccano queste icone si accenderà la spia della temperatura/tempo del cestello corrispondente e verrà selezionato il primo menu per impostazione predefinita. La spia accesa corrisponderà al valore mostrato sul display, e la temperatura e il tempo di cottura appariranno lampeggiando alternativamente. Toccare questa icona per due secondi per annullare la configurazione: l'apparecchio passerà in modalità Standby.

7 e 8. Icone di riduzione e aumento della temperatura/tempo

Toccare queste icone per aumentare o diminuire la temperatura a incrementi di 5 °C in un intervallo di 80-200 °C o il tempo a incrementi di 1 minuto in un intervallo di 1-60 minuti.

Configurare la temperatura e il tempo a piacimento seguendo quanto spiegato prima.

9. Spie dei menu predefiniti

10. Display

11. Spia della temperatura/tempo

Istruzioni d'uso

1. Modalità Standby

Per prima cosa, assicurarsi che il cestello sia inserito correttamente nella friggitrice e collegare la spina alla presa di corrente: l'apparecchio si accenderà ed emetterà un segnale acustico, tutte le spie e icone si illumineranno per un secondo e si spegneranno; soltanto l'icona di alimentazione rimarrà accesa.

2. Modalità di avvio

Passare in modalità di avvio premendo l'icona di alimentazione: l'icona del cestello 1 e del cestello 2 si illumineranno e rinarrano accese. Se non viene eseguita alcuna azione, l'apparecchio passerà alla modalità Standby dopo tre minuti.

3. Modalità di funzionamento a cestello singolo

3.1 Cestello sinistro (1)

- 3.1.1. Toccare l'icona del cestello sinistro (5): le spie dei menu predefiniti rimarranno accese, così come i valori di tempo e temperatura del display sinistro.
- 3.1.2. Toccare l'icona di selezione dei programmi predefiniti per selezionare il menu desiderato; toccare l'icona una volta per passare al menu successivo: la spia del menu selezionato lampeggerà e verranno mostrati i valori predefiniti di tempo e temperatura.
- 3.1.3. Toccando l'icona di temperatura/tempo, il display lampeggerà per indicare che la temperatura e il tempo possono essere configurati.
- 3.1.4. Una volta impostati i parametri di cottura della ricetta, toccare l'icona di alimentazione: gli alimenti nel cestello sinistro 1 inizieranno a cuocersi e il display corrispondente mostrerà un conto alla rovescia.
- 3.1.5. Se si vuole regolare la temperatura o il tempo durante la cottura, toccare l'icona di temperatura/tempo una volta, quindi toccare le icone di riduzione o aumento per regolare i valori di tempo o temperatura. L'apparecchio continuerà a funzionare durante la configurazione.
- 3.1.6. Se si intende riconfigurare la ricetta durante il processo di cottura, toccare l'icona di alimentazione una volta per mettere in pausa la cottura: l'elemento riscaldante e la ventola smetteranno di funzionare, quindi seguire i punti 3.1.2 - 3.1.5 per riconfigurare la ricetta e riprendere la cottura.

3.2 Messa in pausa o spegnimento dell'apparecchio durante la cottura

- 3.2.1 Se è necessario mettere in pausa la cottura durante il funzionamento, toccare una volta l'icona di alimentazione per mettere arrestare temporaneamente l'elemento

ITALIANO

riscaldante e la ventola. Se non viene eseguita alcuna operazione entro 3 minuti dalla messa in pausa, la friggitrice passerà in modalità Standby.

- 3.2.2 Se è necessario spegnere l'apparecchio durante la cottura, toccare l'icona di alimentazione per 2 secondi: il display mostrerà "OFF", il cicalino emetterà un segnale acustico, il display si spegnerà e la friggitrice entrerà in modalità Standby. Toccare l'icona di alimentazione per 2 secondi per ritornare alla modalità di avvio.

3.3 Rimozione del cestello

- 3.3.1 Se il cestello è stato rimosso, il display mostrerà "OPEN".
- 3.3.2 Se il cestello viene rimosso durante la cottura, l'apparecchio si arresterà (sia l'elemento riscaldante che la ventola si arresteranno); quando il cestello viene reinserito, l'apparecchio riprenderà a funzionare come sopra.

3.4 Cestello destro (2)

- 3.4.1 Toccare l'icona del cestello destro (6) e fare riferimento ai passaggi del punto 3.1.

3.5 Fine cottura

- 3.5.1 Al termine del processo di cottura, il display mostrerà "OFF" e la friggitrice emetterà 5 segnali acustici, il display si spegnerà e la friggitrice entrerà in modalità Standby.

4 Modalità di funzionamento a cestello doppio

- 4.1 Avvio di entrambi i cestelli
- 4.1.1 Per prima cosa, selezionare un cestello e impostare il menu, la temperatura e il tempo seguendo i passaggi 3.1.2 - 3.1.7; quindi, selezionare l'altro cestello e configurarlo allo stesso modo.
- 4.1.2 Toccare l'icona di alimentazione per avviare la cottura in entrambi i cestelli contemporaneamente: entrambi i display mostreranno lo stesso conto alla rovescia.

4.2 Configurazione durante la modalità di funzionamento a cestello doppio

- 4.2.1 Se è necessario riconfigurare la temperatura o il tempo di cottura di uno dei due cestelli, toccare l'icona del cestello sinistro o destro e seguire i passaggi 3.1.5 e 3.1.6 per completare la configurazione.

4.3 Messa in pausa o spegnimento dell'apparecchio durante la cottura

- 4.3.1 Se è necessario mettere in pausa o spegnere uno dei due cestelli durante la cottura a doppio cestello, toccare prima l'icona del cestello desiderato, quindi toccare l'icona di alimentazione entro 10 secondi una volta per mettere in pausa la cottura e durante due secondi per arrestare la cottura nel cestello desiderato. Se non viene eseguita alcuna operazione entro 3 minuti, il cestello messo in pausa passerà in modalità Standby. Se si desidera mettere in pausa o arrestare entrambi i cestelli, toccare l'icona di alimentazione una volta per metterli in pausa o per 2 secondi per arrestare la cottura in entrambi. Se non viene eseguita alcuna operazione entro 3 minuti, entrambi i cestelli passeranno in modalità Standby. Per riprendere la cottura, toccare l'icona di alimentazione una volta.

4.4 Rimozione del cestello

- 4.4.1 Se il cestello è stato rimosso, il display mostrerà "OPEN".
- 4.4.2 Se rimosso durante il funzionamento, la cottura nel cestello verrà interrotta (la

rimozione di un cestello non influisce sul funzionamento dell'altro) e continuerà al reinserimento seguendo le impostazioni selezionate in precedenza.

4.5 Fine cottura

4.5.1 Al termine del processo di cottura, il display mostrerà "OFF" e la friggitrice emetterà 5 segnali acustici, il display si spegnerà e la friggitrice entrerà in modalità Standby.

4.6 Funzione di sincronizzazione

- 4.6.1 La funzione di sincronizzazione può essere attivata solo in modalità di funzionamento a cestello doppio: dopo averla attivata, la rispettiva icona lampeggerà.
- 4.6.2 Una volta configurati entrambi i cestelli, toccare l'icona di sincronizzazione: l'icona passerà da lampeggiante a fissa; successivamente, toccare l'icona di alimentazione: la cottura verrà avviata nel cestello con più tempo di cottura, mentre il cestello con meno tempo di cottura rimarrà in attesa e il rispettivo display mostrerà "HOLD". Una volta sincronizzato il tempo, verrà avviata la cottura anche nel secondo cestello. L'icona di sincronizzazione rimarrà accesa durante il processo.
- 4.6.3 Quando un cestello sta cuocendo e l'altro è in attesa mostrando "HOLD":
- 4.6.3.1 Se il tempo predefinito del cestello in fase di attesa viene regolato fino a superare il tempo di cottura del cestello già in funzionamento, o se il tempo di cottura del cestello già in funzionamento viene regolato in modo da essere inferiore al tempo predefinito del cestello in fase di attesa, la modalità di sincronizzazione verrà annullata e la relativa icona si spegnerà. La cottura nei cestelli proseguirà fino alla fine del tempo di cottura impostato.
- 4.6.3.2 Se si rimuove il cestello in funzione, il rispettivo display mostrerà "OPEN": la cottura verrà interrotta, ma il display del cestello in fase di attesa mostrerà "HOLD"; al reinserimento del cestello, la cottura nel cestello precedentemente rimosso continuerà e la modalità di sincronizzazione rimarrà attiva.
- 4.6.3.3 Se invece viene rimosso il cestello in fase di attesa, il rispettivo display mostrerà "OPEN", ma la cottura nel cestello in funzionamento continuerà senza problemi.
- 4.6.3.4 Se viene rimosso il cestello in fase di attesa e il tempo di cottura del cestello in funzionamento scende al di sotto del tempo di cottura del cestello rimosso, se il cestello non viene reinserito la modalità di sincronizzazione verrà annullata e l'icona corrispondente si spegnerà. La cottura nei cestelli proseguirà fino alla fine del tempo di cottura impostato.
- 4.6.4 Se dopo la sincronizzazione dei cestelli uno dei due viene rimosso, il display corrispondente mostrerà "OPEN" e la cottura in quel cestello verrà interrotta; al reinserimento, il tempo di cottura del cestello rimosso si sincronizzerà nuovamente con il tempo di cottura del cestello in funzionamento.
- 4.6.5 Se si arresta la cottura in uno dei due cestelli, la funzione di sincronizzazione verrà annullata, l'icona di sincronizzazione si spegnerà e l'altro cestello continuerà a funzionare in base al tempo/temperatura impostati.
- 4.6.6 Se si arresta la cottura in entrambi i cestelli, la funzione di sincronizzazione verrà annullata e l'icona corrispondente si spegnerà; toccare nuovamente l'icona di

ITALIANO

sincronizzazione per riattivare l'omonima funzione.

- 4.6.7 Se un cestello è in fase di attesa e l'altro è in funzionamento, toccare l'icona di sincronizzazione disattiverà l'omonima funzione e la cottura in entrambi i cestelli proseguirà secondo i valori di tempo/temperatura impostati.

Osservazioni

5. Funzione di salvataggio

L'apparecchio è dotato di una funzione di salvataggio: ad esempio, se si usa il cestello 2 con un menu predefinito, la temperatura e il tempo di cottura verranno configurati per impostazione predefinita; se l'apparecchio viene spento, alla riaccensione verrà risSelectedionato lo stesso menu predefinito per il cestello 2; la funzione di salvataggio ha una durata di un'ora.

6. Ulteriori dettagli sulla funzione di salvataggio

In caso di riaccensione dopo un'interruzione di corrente, l'apparecchio continuerà a funzionare con i parametri selezionati prima dell'interruzione, ammesso che venga riacceso entro 30 minuti.

Impostazioni









- La tabella seguente aiuta a selezionare le impostazioni di base per ogni alimento.
- Nota: questi dati sono puramente indicativi. Poiché gli ingredienti differiscono in origine, dimensione, forma e marca, non si può garantire che le impostazioni riportate di seguito siano le più appropriate per ciascuno di essi.
- La tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio.
- Aprire brevemente il cestello durante il funzionamento non influisce negativamente sulla cottura.

Consigli

- Gli alimenti più piccoli richiedono un tempo di preparazione minore rispetto a quelli più grandi.
- Una maggiore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo e, al contrario, una minore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente inferiore.
- La rimozione di alimenti più piccoli a metà del processo di cottura ottimizza il risultato finale e previene una cottura non uniforme.
- Aggiungere un po' di olio extra alle patate fresche per un risultato più croccante. Cuocere gli alimenti nella friggitrice ad aria subito dopo aver aggiunto l'olio.
- Non preparare cibi troppo grassi nella friggitrice ad aria (per esempio salsicce).
- Gli snack che possono essere cucinati nel forno possono anche essere cucinati nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale di patatine fritte da preparare è di 500 grammi.
- Usare impasti precotti per preparare spuntini in modo facile e veloce. La massa precotta richiede meno tempo di preparazione rispetto alla massa fatta a mano.
- Se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere cibi fragili o ripieni,

posizionare una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria.

- È inoltre possibile utilizzare l'apparecchio per riscaldare gli alimenti. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura a 150 °C per 10 minuti.

Icona	Nome	Temperatura (°C)	Tempo (min)
	Patatine fritte	200	20
	Alette e cosciotti di pollo	200	25
	Carne	180	15
	Pesce	180	10
	Nugget di pollo	200	15
	Frutta secca	200	10
	Bacon	200	12
	Dessert	170	12

Nota

Per migliorare il risultato finale del cibo, aggiungere tre minuti al processo di cottura quando si inizia a cucinare mentre la friggitrice è fredda per preriscaldare il cestello.

Nota

È possibile regolare la temperatura o il tempo in base all'effetto di cottura effettivo quando di cuoce con due cestelli alla volta.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.
- Pulire il cestello e la griglia. Non utilizzare utensili metallici o prodotti abrasivi per pulire la griglia e il cestello, poiché potrebbero danneggiare la superficie antiaderente.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.
- Nota: Rimuovere il cestello per consentire all'apparecchio di raffreddarsi più rapidamente.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido. Pulire l'apparecchio e il cestello con acqua calda, un po' di detersivo liquido non corrosivo e una spugna non abrasiva.
- Si consiglia l'uso di uno sgrassatore liquido per rimuovere lo sporco residuo.
- Consiglio: Se c'è dello sporco attaccato alla griglia o al fondo del cestello, riempire quest'ultimo con acqua calda e un po' di detersivo liquido e lasciare in ammollo per circa 10 minuti.
- Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola morbida per rimuovere eventuali residui di cibo.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla corrente.	Collegare l'adattatore ad una presa di corrente dotata di messa a terra.
Gli alimenti cotti nella friggitrice sono crudi.	Alimenti nel cestello eccessivamente grandi.	Introdurre ingredienti più piccoli nel cestello. Gli alimenti si cuociono meglio in piccole sessioni di cottura.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Toccare l'icona di aumento per aumentare la temperatura.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Toccare l'icona di aumento per aumentare la temperatura.
Gli ingredienti sono stati fritti in modo non uniforme.	Alcuni alimenti richiedono di essere mescolati a metà del processo di frittura.	Gli ingredienti che si sovrappongono l'un l'altro (per esempio, le patatine fritte) devono essere smossi a metà cottura. Consultare la sezione "Funzionamento".

<p>Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.</p>	<p>Sono stati cotti cibi destinati ad essere fritti in una friggitrice convenzionale.</p>	<p>Cuocere gli snack da forno o spennellare il cibo con un po' d'olio sulla parte superiore del cibo per un risultato più croccante.</p>
<p>Il cestello non scorre correttamente nell'apparecchio.</p>	<p>Ci sono troppi ingredienti nel cestello.</p>	<p>Non eccedere la quantità massima consentita nel cestello.</p>
	<p>Il cestello non è posizionato correttamente dentro l'apparecchio.</p>	<p>Inserire il cestello nella friggitrice finché non scatta in posizione.</p>
<p>Dall'apparecchio esce del fumo bianco.</p>	<p>Si stanno cucinando cibi molto grassi.</p>	<p>Quando si friggono alimenti grassi nella friggitrice ad aria, dell'olio cola sul fondo del cestello. L'olio produce fumo bianco e il cestello può riscaldarsi più del normale. Ciò non influisce sull'apparecchio o il risultato.</p>
	<p>Il cestello contiene ancora tracce di grasso dovute a usi precedenti.</p>	<p>Il fumo bianco è dovuto al riscaldamento del grasso nel cestello. Accertarsi di pulire correttamente dopo ogni uso.</p>
<p>Le patatine vengono fritte in modo irregolare nella friggitrice ad aria.</p>	<p>Non si sta usando il tipo giusto di patata.</p>	<p>Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano ferme durante la frittura.</p>
	<p>Le patate non sono state pulite correttamente prima della frittura.</p>	<p>Sciacquare bene le patate per eliminare l'amido.</p>
<p>Le patatine fritte non sono croccanti dopo la frittura.</p>	<p>La croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di olio e acqua presente nelle patate.</p>	<p>Assicurarsi di asciugare le patate prima di aggiungere l'olio.</p>
		<p>Tagliare le patate in pezzi più piccoli per ottenere risultati più croccanti.</p>
		<p>Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.</p>
<p>E1 ed E2</p>	<p>Guasto del sensore di temperatura</p>	<p>Contattare il Servizio di Assistenza Clienti di Cecotec.</p>

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 04954

Prodotto: Friggitrice ad aria Cecofry DuoSize 9000

Potenza: 2700 W

Tensione: 220-240 V

Frequenza: 50-60 Hz

Capacità: 9 l (5,5 l + 3,5 l)

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

Fabbricato in China | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

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

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

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1.

1. Painel de controlo
2. Cesta grande
3. Pega do cesto
4. Cesta pequena
5. Cabo de alimentação

Fig. 2.

1. Ícone de Ligar
2. Ícone Sincronizar
3. Ícone Temperatura/Tempo
4. Menus Programas predefinidos
5. Ícone Cesto esquerdo
6. Ícone Cesto direito
7. Ícone Diminuir Temperatura/Tempo
8. Ícone Aumentar Temperatura/Tempo
9. Menus pré-definidos
10. Ecrãs
11. Indicador Temperatura/Tempo

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

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

Conteúdo da caixa

- Fritadeira de ar
- Este manual de instruções

3. FUNCIONAMENTO

Preparação

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal, plana e resistente ao calor.
2. Coloque as grelhas nos cestos e estes no aparelho.

Não coloque nada por cima do aparelho, o fluxo de ar será interrompido e isto afetará o resultado.

Utilização do aparelho

Com a fritadeira de ar pode preparar uma vasta variedade de alimentos.

Fritadeira de ar

1. Conecte o cabo de alimentação a uma tomada de corrente com ligação à terra.
2. Retire o cesto a usar da fritadeira de ar com cuidado.
3. Coloque a grelha no interior do cesto.
4. Deslize o cesto de volta para dentro da fritadeira.

Alinhe cuidadosamente as guias do cesto com as da estrutura principal.

Aviso

Não toque no cesto durante o uso ou logo a seguir, pois este fica muito quente. Segure o cesto unicamente pela pega.

5. Determine o tempo de preparação necessário para cada ingrediente.

Alguns ingredientes devem ser virados a meio do processo de cozedura. Para virar os ingredientes, segure na pega e retire o cesto da fritadeira, coloque-o numa superfície plana e resistente ao calor e mexa os ingredientes com um utensílio de madeira ou de silicone.

Nota

Nunca utilize utensílios de metal, pois estes podem riscar a proteção da grelha.

6. Quando o sinal acústico soar, o aparelho terá finalizado o tempo de cozedura. Retire o cesto do aparelho.

Nota

Mantenha premido o botão Ligar durante 2 segundos para desligar o aparelho.

Dica

Pode definir a temperatura ou o tempo como quiser durante o seu uso.

7. Certifique-se de que os alimentos estejam bem cozinhados. Em caso não estiverem suficientemente cozinhados, volte a colocar o cesto dentro do aparelho e ajuste o temporizador por mais alguns minutos.
8. Para remover os ingredientes, por exemplo batatas fritas, retire o cesto do aparelho.
9. Não vire o cesto ao contrário para que o excesso de óleo acumulado no fundo do cesto não derrame sobre os ingredientes. Os alimentos e o cesto estarão quentes. Dependendo do tipo de alimentos, a fritadeira a ar pode gerar vapor.
10. Utilize pinças ou utensílios para passar os alimentos para um prato, lembrando-se de utilizar utensílios de madeira ou de silicone para não afetar o revestimento antiaderente

do cesto e da grelha.

- Uma vez cozinhado o primeiro lote de comida, o aparelho estará pronto para cozinhar o próximo imediatamente.

Descrição dos ícones

1. Ícone Ligar

Quando o aparelho estiver ligado a tomada e o cesto estiver colocado corretamente no aparelho, o indicador do ícone acender-se-á. Toque no ícone Ligar para colocar o aparelho no modo Standby e depois, escolha o cesto que quiser utilizar. Toque no ícone Ligar outra vez para iniciar o processo de cozedura.

Nota: durante a cozedura, pode tocar neste ícone para iniciar ou pausar o processo de cozedura.

2. Ícone Sincronizar

A função Sincronizar é utilizada para terminar duas receitas com tempos diferentes ao mesmo tempo. Para o efeito, a receita com menos tempo aguardará que a receita com mais tempo consuma tempo até que ambas se igualem e comecem a trabalhar.

3. Ícone Temperatura/Tempo

Ao tocar no ícone, pode alternar entre as duas opções para modificar ambas com os ícones 5 e 6.

4. Ícone Programas predefinidos

Ao tocar no ícone Programas predefinidos, pode consultar os ícones dos programas predefinidos; ao seleccionar um, os valores de tempo e temperatura serão alterados.

5 e 6. Ícone Cesto esquerdo Ícone Cesto direito

Ao tocar nestes ícones, acender-se-ão os indicadores de temperatura e de tempo para cada cesto correspondente. Por defeito, é apresentado o primeiro programa predefinido. A temperatura e a hora são apresentadas a piscar alternadamente. Em cada momento, os ícones indicadores da temperatura e do tempo mostram qual é o valor que está a ser apresentado no ecrã. Um toque de 2 segundos neste ícone cancelará a configuração e colocará o aparelho no modo Standby.

7 e 8. Ícone Aumentar e Diminuir Temperatura/Tempo

Se tocar nestes ícones, poderá aumentar ou diminuir a temperatura e o tempo. A temperatura é alterada em 5 °C em cada toque, numa faixa de 80-200 °C, o tempo é alterado em 1 minuto em cada toque, numa faixa de 1-60 minutos. Toque e segure para diminuir e aumentar o

PORTUGUÊS

tempo e a temperatura, conforme selecionado.

9. Programas predefinidos

10. Ecrãs

11. Indicador Temperatura/Tempo

Instruções de uso

1. Modo de espera

Para confirmar que o cesto está corretamente instalado no aparelho, insira a ficha na tomada; a máquina ligar-se-á e emitirá um sinal sonoro, todos os indicadores acender-se-ão durante um segundo e depois desligar-se-ão, apenas o ícone Funcionamento ficará aceso.

2. Modo de início

Toque no ícone Ligar e o indicador do ícone Seleção de cesto 1 e o indicador do ícone Seleção de cesto 2 acender-se-ão e permanecerão acesos; o aparelho entra começará a funcionar. Quando o aparelho começar a funcionar e não foi selecionada qualquer opção durante 3 minutos, o aparelho entrará no modo Standby.

3. Modo Cesto individual

3.1 Modo Cesto esquerdo (1)

- 3.1.1. Quando tocar no ícone 5, os ícones Programas predefinidos, Temperatura e Tempo do ecrã esquerdo ficarão acesos.
- 3.1.2. Toque no ícone Programas predefinidos para selecionar o menu que quiser utilizar. Toque neste ícone para passar ao menu seguinte; o ícone do menu selecionado piscará e a temperatura e o tempo predefinidos também serão apresentadas.
- 3.1.3. Se tocar no ícone Temperatura/Tempo, o ecrã mostrará a temperatura e o tempo para os modificar.
- 3.1.4. Quando finalizar a configuração da receita, temperatura e tempo, toque no ícone Ligar e o cesto esquerdo (1) começará a funcionar. O ecrã mostrará o tempo de cozedura com uma contagem decrescente.
- 3.1.5. Se precisar alterar a temperatura ou o tempo durante o processo de cozedura, toque no ícone Temperatura/Tempo uma vez e, depois, toque nos ícones Aumentar ou Diminuir para definir a temperatura ou o tempo. Enquanto estiver a modificar as definições, o aparelho continua a funcionar.
- 3.1.6. Se necessitar modificar as definições durante o processo de cozedura, é necessário tocar ligeiramente no ícone Ligar uma vez para o colocar em pausa, o aquecedor e o ventilador pararão de funcionar e, em seguida, siga os passos 3.1.2 - 3.1.5 para modificar e retomar a cozedura.

3.2 Pausar ou desligar o aparelho durante o processo de cozedura

- 3.2.1 Se precisar pausar a cozedura durante o processo, toque no ícone Ligar para pausar a função Aquecimento e Ventilador. Se colocar o aparelho em pausa e não efetuar

qualquer operação em 3 minutos, o aparelho entrará no modo Standby.

- 3.2.2 Se precisar de desligar o aparelho durante a cozedura, toque e segure no ícone Ligar durante 2 segundos, o ecrã apresentará OFF (desligado), o sinal sonoro será emitido, o ecrã desligar-se-á e o aparelho entrará no modo Standby; em seguida, toque no ícone Ligar durante 2 segundos e o aparelho entrará começará a funcionar.

3.3 Retirar o cesto

- 3.3.1 Se retirar o cesto, o ecrã mostrará OPEN.
- 3.3.2 Se retirar o cesto durante o processo de cozedura, o aparelho deixará de funcionar. Quando colocar de novo o cesto no interior, o aparelho retomará o processo.

3.4 Modo Cesto direito (2)

- 3.4.1 Toque no ícone 6 do cesto direito e consulte os passos da secção 3.1

3.5 Processo de cozedura finalizado

- 3.5.1 Quando finalizar o processo de cozedura, o ecrã mostrará OFF e emitirá 5 sinais sonoros, o ecrã desligará e o aparelho ficará em modo Standby.

4 Modo Duplo cesto

- 4.1 Funcionamento de ambos os cestos.
- 4.1.1 Selecione um dos cestos e defina o menu, a temperatura e o tempo de acordo com os passos 3.1.2 - 3.1.7. Selecione o outro cesto e defina a receita, a temperatura e o tempo do mesmo modo.
- 4.1.2 Toque no ícone Ligar, os dois cestos funcionarão ao mesmo tempo e os ecrãs mostrarão o tempo restante de ambos numa contagem decrescente.

4.2 Modificação durante o processo de duplo cesto

- 4.2.1 Durante o processo de cozedura em simultâneo, se for necessário modificar a temperatura ou o tempo para um dos dois cestos, é necessário escolher entre os ícones do cesto esquerdo ou direito e seguir os passos 3.1.5 e 3.1.6 para o completar.

4.3 Pausar ou desligar o aparelho durante o processo de cozedura

- 4.3.1 No processo de cozedura em Duplo cesto, se precisar de fazer uma pausa ou desligar um dos dois cestos, toque primeiro no ícone do cesto pretendido e, em seguida, toque no ícone Ligar no espaço de 10 segundos, um toque para fazer uma pausa e 2 segundos para desligar, o cesto será colocado em pausa ou desligado. Se não for efetuada qualquer operação no espaço de 3 minutos, o cesto em pausa passará para o modo Standby. Se precisar de colocar em pausa ou cancelar ambos os cestos, basta tocar uma vez no ícone Ligar ou tocar e segurar durante 2 segundos para cancelar e ambos os lados serão pausados. Se não for efetuada qualquer operação no espaço de 3 minutos, ambos os cestos passarão para o modo Standby. Se precisar de retomar, toque uma vez no ícone Ligar.

4.4 Retirar o cesto

- 4.4.1 Se retirar o cesto, o ecrã mostrará OPEN.
- 4.4.2 Durante o processo de cozedura, se um cesto for retirado, o lado correspondente deixará de funcionar (a retirada de um não afetará o funcionamento do outro), e retomará

PORTUGUÊS

o funcionamento de acordo com a definição anterior quando o cesto for reinserido.

4.5 Processo de cozedura finalizado

4.5.1 Quando finalizar o processo de cozedura, o ecrã mostrará OFF e emitirá 5 sinais sonoros, o ecrã desligará e o aparelho ficará em modo Standby.

4.6 Função Sincronizar

4.6.1 A função Sincronizar apenas pode ativar-se enquanto estiver em modo Duplo cesto. O ícone Sincronizar (2) acender-se-á a piscar.

4.6.2 Quando ambos os cestos estiverem configurados, toque no ícone Sincronizar, o ícone deixará de piscar, mas permanecerá aceso. Depois toque no ícone Ligar, o cesto com mais tempo de cozedura começará a cozinhar, o lado com menos tempo de cozedura ficará em Standby mostrando a palavra HOLD até que ambos os cestos tenham o mesmo tempo, depois o cesto em Standby começará a funcionar e terminará de cozinhar com o outro cesto ao mesmo tempo. Neste processo, o ícone Sincronizar ficará aceso.

4.6.3 Quando um cesto está em cozedura e o outro em HOLD:

4.6.3.1 Se o tempo predefinido do cesto em pausa for modificado para ser mais longo do que o tempo de cozedura atual do lado que já está a cozinhar, ou se ajustar o tempo de cozedura do cesto que já está a cozinhar para ser mais curto do que o tempo predefinido do cesto em pausa, o modo Sincronizar será cancelado e o ícone desligar-se-á. Cada cesto continua a funcionar de acordo com o tempo de cozedura predefinido.

4.6.3.2 Se retirar o cesto do lado em funcionamento, o ecrã mostrará OPEN, este cesto deixará de funcionar, mas o cesto em pausa continuará a mostrar HOLD, quando voltar a inserir o cesto, este cesto retomará o funcionamento e o aparelho continuará no modo Sincronizar.

4.6.3.3 Se o cesto for retirado do lado em pausa, o ecrã indicará OPEN, mas o cesto de funcionamento continuará a funcionar sem ser afetado.

4.6.3.4 Quando retirar o cesto do lado pausado, se o tempo de cozedura do outro lado diminuir menos do que o tempo de cozedura predefinido para o lado pausado, mas o cesto retirado não for novamente inserido, o modo Sincronizar será cancelado e o ícone desligar-se-á. Cada cesto continua a funcionar de acordo com o tempo de cozedura predefinido.

4.6.4 Quando a pausa terminar e os dois cestos estiverem a funcionar, quando se retirar o cesto de um dos lados, o ecrã mostrará OPEN e este deixará de funcionar; quando se volta a colocá-lo, o seu tempo de cozedura coincidirá com o do outro cesto para garantir que a função Sincronizar continua a funcionar.

4.6.5 Se um dos cestos estiver pausado, a função Sincronizar parará, o ícone Sincronizar desligar-se-á e o outro cesto continuará a funcionar de acordo com o tempo/ temperatura predefinidos.

4.6.6 Se cada um dos lados estiver em pausa, a função Sincronizar será desligada, bem como o ícone. O utilizador tem de tocar novamente esta ícone para retomar esta função.

4.6.7 Quando um lado estiver em modo Standby e o outro lado estiver a cozinhar, tocar no ícone Sincronizar desativará a função Sincronizar e cada cesto continuará a funcionar

de acordo com o tempo/temperatura predefinidos.

Observações

5. Função Memória

O aparelho possui a função Memória, por exemplo, desta vez utilizando o cesto 2 com um programa predefinido, a temperatura e o tempo são definidos de acordo com esse programa, após a utilização, o aparelho não se desligará, na próxima utilização, selecione o cesto 2, apresentará diretamente o programa predefinido anterior, a função Memória desaparecerá quando o aparelho for desligado durante 1 hora.

6. Mais detalhes da função Memória

Se o aparelho estiver a ser utilizado durante uma falha de energia acidental, o aparelho voltará ao estado anterior à falha de energia se a energia for reativada no prazo de 30 minutos.

Definições









- A tabela seguinte irá ajudá-lo a selecionar as configurações básicas para cada alimento.
- Nota: Estes dados são apenas indicações. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir que as definições abaixo são as mais apropriadas.
- A tecnologia Rapid Air reaquece instantaneamente o ar no interior do aparelho.
- Retirar o cesto do aparelho durante a cozedura com ar quente não perturba o processo.

Dicas

- Os alimentos mais pequenos requerem um tempo de preparação menor do que os grandes.
- Uma maior quantidade de ingredientes requer um tempo de preparação ligeiramente mais longo e, inversamente, uma menor quantidade de ingredientes requer um tempo de preparação ligeiramente mais curto.
- A remoção dos alimentos mais pequenos no meio do processo de fritura otimiza o resultado final e evita que os alimentos sejam fritos de forma desigual.
- Adicione um pouco mais de azeite às batatas frescas para um resultado mais crocante. Cozinhe os alimentos na fritadeira logo após a adição do óleo aos alimentos.
- Não prepare alimentos excessivamente gordurosos na fritadeira ao ar quente (por exemplo, salsichas).
- Os aperitivos que podem ser cozidos no forno também podem ser cozinhados na fritadeira de ar quente.
- A quantidade ótima de batatas fritas para preparar é de 500 gramas.
- Utilize massa pré-cozida para preparar aperitivos de forma rápida e fácil. A massa pré-cozinhada requer menos tempo de preparação do que a massa feita à mão.
- Coloque uma forma ou assadeira no cesto da fritadeira ao ar se quiser fazer um bolo ou uma quiche ou se quiser fritar comida frágil ou recheada.
- Pode utilizar também o aparelho para reaquecer os alimentos. Para reaquecer os

PORTUGUÊS

alimentos, defina a temperatura para 150°C durante 10 minutos.

ícone	Nome	Temperatura (°C)	Tempo (min)
	Batatas fritas	200	20
	Coxas e asas de frango.	200	25
	Carne	180	15
	Peixe	180	10
	Nuggets de frango	200	15
	Frutos secos	200	10
	Bacon	200	12
	Sobremesa	170	12

Nota

Para melhorar o resultado final dos alimentos, adicione 3 minutos ao processo de cozedura quando se começa a cozinhar enquanto a fritadeira está fria para pré-aquecer o cesto.

Nota

Pode definir a temperatura ou o tempo de acordo com o efeito de cozedura real quando utilizar os dois cestos ao mesmo tempo.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Limpe o aparelho depois de cada uso.
- Não utilize utensílios metálicos nem produtos de limpeza abrasivos para limpar o cesto

- e/ou a grelha, podem danificar a superfície antiderrapante.
- Desconecte o aparelho da corrente elétrica e permita que arrefeça por completo antes de limpá-lo.
 - Nota: Retire o cesto para que o aparelho arrefeça mais rapidamente.
 - Limpe o exterior do aparelho unicamente com um pano húmido. Limpe o aparelho e o cesto com água morna, um pouco de detergente líquido não corrosivo e uma esponja não abrasiva.
 - Recomendamos o uso de desengordurante líquido para retirar qualquer resto de sujidade.
 - Conselho: Se houver sujidade agarrada à grelha ou ao fundo do cesto, encha-o com água quente e um pouco de detergente líquido. Deixe o cesto de molho durante cerca de 10 minutos.
 - Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
 - Limpe as resistências com uma escova suave para retirar qualquer resto de comida.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possíveis causas	Solução
A fritadeira de ar quente não funciona.	O produto não está conectado.	Conecte o adaptador à corrente elétrica com ligação à terra.
Os alimentos cozinhados na fritadeira são crus.	Os ingredientes no cesto são demasiado grandes.	Coloque ingredientes mais pequenos no cesto. A comida fica mais bem cozinhada em pequenos lotes.
	A temperatura selecionada é excessivamente baixa.	Ajuste a temperatura à temperatura de cozedura desejada.
	O tempo de preparação é demasiado curto.	Ajuste o tempo para o tempo de cozedura desejado.
Os ingredientes foram fritos de forma desigual.	Alguns alimentos precisam de ser mexidos no meio do processo de fritura.	Os ingredientes que ficam empilhados uns em cima dos outros (por exemplo, batatas fritas) devem ser agitados a meio do tempo de cozedura. Ver secção "Funcionamento".

PORTUGUÊS

Os aperitivos fritos profundos não têm um resultado estaladiço quando saem da fritadeira profunda.	Cozinhou comida destinada a ser frita numa fritadeira convencional.	Cozinhe aperitivos de forno ou coloque um pouco de óleo nos alimentos para obter um resultado mais crocante.
A tigela não desliza corretamente dentro do produto.	Excesso de ingredientes no cesto.	Não exceda a quantidade máxima permitida no cesto.
	O cesto não está corretamente posicionado dentro do aparelho.	Introduza o cesto no aparelho até encaixar no lugar.
Sai fumo branco de dentro do produto.	Está a cozinhar alimentos gordurosos.	Ao cozinhar alimentos gordurosos na fritadeira de ar, uma grande quantidade de óleo vazará para a tigela. O óleo produz fumo branco e o cesto pode ficar mais quente do que o normal. Isto não afeita o aparelho nem o resultado.
	A tigela tem restos de gordura do uso anterior.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura na tigela. Certifique-se de que a limpa corretamente após cada utilização.
As batatas fritas frescas são fritadas de forma desigual na fritadeira de ar.	Não usou o tipo correto de batata.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que se mantêm firmes durante o processo de fritura.
	Não limpou bem as batatas antes de as fritar.	Enxague bem as batatas para remover o amido.
As batatas fritas frescas não são estaladiças quando saem da fritadeira ao ar.	A consistência crocante das batatas vai depender da quantidade de água e azeite.	Assegure-se de secar bem as batatas antes de adicionar o óleo.
		Corte as batatas às tiras mais pequenas para obter resultados mais crocantes.
		Adicione um pouco mais de azeite para resultados mais crocantes.
E1 e E2	Sensor de temperatura avariado	Por favor, contacte o Serviço de Atendimento ao Consumidor da Cecotec

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências: 04954

Produto: Fritadeira de ar Cecofry DuoSize 9000

Potência: 2700 W

Tensão: 220-240 V

Frequência: 50-60 Hz

Capacidade: 9 l (5,5 l + 3,5 l)

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

Fabricado na China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



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

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

8. GARANTIA E SAT

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1.

1. Bedieningspaneel
2. Grote mand
3. Handvat van de frituurmand
4. Kleine mand
5. Netsnoer

Fig. 2.

1. Aan
2. Synchronisatie
3. Temperatuur/Tijd
4. Standaardprogramma's
5. Linker mand
6. Rechter mand
7. Temperatuur/Tijd verlagen
8. Temperatuur/Tijd verhogen
9. Standaardprogramma's
10. Schermen
11. Temperatuur/Tijd

OPMERKING:

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

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

Inhoud van de doos

- Airfryer
- Handleiding

3. WERKING

Vorbereiding

1. Plaats het apparaat op een horizontale, stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond.
2. Plaats de roosters in de manden en de manden in het apparaat.

Plaats geen voorwerpen op het apparaat, omdat dit de luchtstroom onderbreekt en het kookresultaat beïnvloedt.

Gebruik van het apparaat

Met de airfryer kun een grote verscheidenheid aan voedsel worden bereid.

Airfryer

1. Steek de stekker van de voedingskabel in een geaard stopcontact.
2. Haal de mand voorzichtig uit de airfryer.
3. Plaats het rooster in de mand.
4. Schuif de mand terug in de airfryer.

Lijn de geleiders op de mand en het rooster van de airfryer voorzichtig uit.

Waarschuwing

Raak de mand niet aan tijdens of kort na gebruik, want hij wordt erg heet. Houd de mand alleen bij het handvat vast.

5. Bepaal de benodigde voorbereidingstijd voor de ingrediënten
- Sommige ingrediënten moeten halverwege het kookproces worden omgedraaid. Om de ingrediënten om te draaien, houdt u het handvat vast en haalt u de mand uit de airfryer, plaatst u het op een vlak, hittebestendig oppervlak en roert u de ingrediënten met een houten of siliconen voorwerp.

Opmerking

Gebruik nooit metalen keukengerei, want dat kan krassen veroorzaken op het rooster.

6. Wanneer het geluidssignaal klinkt, heeft het apparaat de kooktijd beëindigd. Verwijder de mand uit het apparaat.

Opmerking

Houd de aan/uit knop 2 seconden ingedrukt om het apparaat handmatig uit te schakelen.

Advies

U kunt de temperatuur of tijd naar wens aanpassen tijdens het gebruik.

7. Zorg ervoor dat het eten goed gaar is. Als ze niet gaar genoeg zijn, schuif de mand er weer in en voeg een paar minuten toe aan de timer.
8. Verwijder de mand uit de airfryer om ingrediënten (bijv. friet) te verwijderen.
9. Draai de mand niet ondersteboven, want dan loopt er overtollige olie op de bodem

NEDERLANDS

over de ingrediënten. De mand en de ingrediënten zijn heet. Afhankelijk van het type ingrediënten in de airfryer kan er stoom uit het mandje ontsnappen.

10. Gebruik een tang of gereedschap om het voedsel op een bord te leggen, en vergeet niet om houten of siliconen keukengerei te gebruiken om de antiaanbaklaag van de mand en het rooster niet te beschadigen.
11. Zodra de eerste partij voedsel is gekookt, is het apparaat klaar om de volgende partij voedsel te koken.

Resolutie pictogrammen

1. Aan

Zodra het apparaat is aangesloten op de voeding en de mand en kom correct in het apparaat zijn geplaatst, gaat het lampje branden. Druk op de aan/uit knop om het apparaat in de stand-by modus te zetten en selecteer vervolgens de mand die u wilt gebruiken. Als u de aan/uit knop een tweede keer selecteert, start het kookproces.

Opmerking: Tijdens het koken kunt u op deze knop drukken om het kookproces te starten of te pauzeren.

2. Synchronisatie

De synchronisatiefunctie is bedoeld om twee recepten met verschillende tijden tegelijkertijd af te werken. Hiervoor wacht het recept met minder tijd op het recept met meer tijd om tijd te verbruiken totdat beide gelijk zijn en beide beginnen te werken.

3. Temperatuur/Tijd |

Door op het pictogram te klikken kunt u schakelen tussen de twee variabelen om ze beide aan te passen met pictogram 6 en 7.

4. Standaardprogramma's

Door op het programmapictogram te drukken kunt u door de pictogrammen van de voorinstelde programma's scrollen, wanneer u er een selecteert zijn de tijd- en temperatuurwaarden instelbaar.

5 y 6. Linker mand ¹ Rechter mand ²

Door op deze pictogrammen te drukken, lichten de temperatuur- en tijdsindicatoren voor elke corresponderende mand op. Standaard wordt het eerste standaardprogramma weergegeven. De temperatuur en tijd knipperen afwisselend, op elk moment wordt door de temperatuur- en tijdindicator pictogrammen aangegeven welke variabele op het scherm wordt weergegeven. Als u dit pictogram 2 seconden lang ingedrukt houdt, wordt de selectie geannuleerd en wordt het apparaat in stand-by modus gezet.

7 y 8. Temperatuur/Tijd verlagen en verhogen

Door op deze pictogrammen te drukken kunt u de temperatuur en de tijd die u wilt selecteren

verlagen en verhogen. De temperatuur wordt bij elke druk met 5°C gewijzigd met een bereik van 80–200°C, de tijd wordt bij elke druk met 1 minuut gewijzigd met een bereik van 1–60 minuten. Houd ingedrukt om de tijd en temperatuur naar wens te verlagen of te verhogen.

9. Vooraf bepaalde programma's

10. Schermen

11. Temperatuur/Tijd

Instructies voor gebruik

1. Stand-by

Om te controleren of de mand correct in de airfryer is geplaatst, steekt u eerst de stekker in het stopcontact, het apparaat gaat aan en geeft een pieptoon, alle lampjes gaan een seconde branden en gaan dan uit, alleen het aan/uit pictogram brandt.

2. Opstartmodus

Zet de airfryer aan en de indicatoren voor mand 1 en 2 lichten op en blijven branden, het product komt in de opstartmodus. Als het apparaat in de opstartmodus staat en 3 minuten niet is gebruikt, gaat het apparaat in de stand-by modus.

3. Werking met één mand

3.1 Werkingsmodus van de linker mand (1)

- 3.1.1. Door één keer op het icoon 5 op de linker mand te drukken, blijven de iconen voor de vooraf ingestelde programma's en de tijd en temperatuur op het linker display branden.
- 3.1.2. Druk één keer op deze knop om naar het volgende menu te gaan, het pictogram van het geselecteerde menu knippert en de standaardtemperatuur en -tijd worden ook weergegeven.
- 3.1.3. Door het pictogram Temperatuur/Tijd aan te raken, knippert het scherm om de temperatuur en tijd weer te geven die kunnen worden gewijzigd.
- 3.1.4. Zodra het recept, de temperatuur en de tijd zijn ingesteld, raakt u het aan/uit pictogram aan en begint de linker mand (1) te werken en toont het display de huidige kooktijd die aftelt.
- 3.1.5. Als u de temperatuur of tijd tijdens het kookproces moet aanpassen, drukt u eenmaal op Temperatuur/Tijd en vervolgens op de pictogrammen voor verhogen of verlagen om de temperatuur of tijd aan te passen. Tijdens het aanpassingsproces blijft het toestel werken.
- 3.1.6. Als u het recept tijdens het kookproces moet resetten, moet u één keer lichtjes op het aan/uit pictogram drukken om het te pauzeren, het verwarmingselement en de ventilator stoppen met draaien, volg dan stap 3.1.2 - 3.1.5 om het recept te resetten en het

NEDERLANDS

kookproces te hervatten.

3.2 Het apparaat pauzeren of uitschakelen tijdens het koken

- 3.2.1 Als u het koken tijdens het proces moet pauzeren, drukt u eenmaal op het aan/uit pictogram om de verwarmings- en ventilatorfunctie te pauzeren. Als het apparaat wordt gepauzeerd en er binnen 3 minuten geen handeling wordt uitgevoerd, gaat de airfryer in de stand-by modus.
- 3.2.2 Als u het apparaat tijdens het koken moet uitschakelen, houdt u het aan/uit pictogram 2 seconden ingedrukt, op het display verschijnt het woord "OFF", de zoemer gaat af, het display gaat uit en het product gaat naar de stand-by modus, druk vervolgens 2 seconden op het aan/uit pictogram, het apparaat gaat naar de opstartmodus.

3.3 Verwijdering van de mand

- 3.3.1 Als de mand is verwijderd, geeft het display altijd "OPEN" weer.
- 3.3.2 Als de mand tijdens het kookproces wordt verwijderd, stopt het apparaat met werken (zowel de verwarming als de ventilator stoppen); als de mand weer wordt geplaatst, gaat het apparaat weer verder zoals hierboven beschreven.

3.4 Werkingsmodus van de rechter mand (2)

- 3.4.1 Raak pictogram 6 in de rechter mand aan en raadpleeg de volgende stappen in de punten 3.1.2 - 3.1.17.

3.5 Kookproces voltooid

- 3.5.1 Wanneer het kookproces klaar is, toont het display "OFF" en piept 5 keer, het display gaat uit en het apparaat gaat in stand-by.

4 Dubbele mand

- 4.1 Twee manden starten
- 4.1.1 Kies eerst een kant en stel het menu, de temperatuur en de tijd in volgens stappen 3.1.2 - 3.1.7. Kies vervolgens een andere kant en stel op dezelfde manier het gewenste recept, de temperatuur en de tijd in.
- 4.1.2 Door op aan/uit te drukken, beginnen 2 manden tegelijkertijd te werken en op het display wordt de werktijd van beide zijden afgeteld.

4.2 Configuratie tijdens de werking van beide manden

- 4.2.1 Als u tijdens het kookproces tegelijkertijd de temperatuur of tijd voor een van de twee manden moet instellen, moet u kiezen tussen de pictogrammen van de linker of rechter mand en stap 3.1.5 en 3.1.6 volgen om dit te voltooien.

4.3 Het apparaat pauzeren of uitschakelen tijdens het koken

- 4.3.1 Als u in het kookproces met twee manden een van de twee manden moet pauzeren of uitschakelen, drukt u eerst op het pictogram van de gewenste mand en vervolgens binnen 10 seconden op het pictogram van de aan/uit knop, één klik om te pauzeren en 2 seconden om uit te schakelen, de mand wordt gepauzeerd of uitgeschakeld. Als er binnen 3 minuten geen handeling wordt uitgevoerd, schakelt de gepauzeerde zijde over naar de stand-by modus. Als u beide manden moet pauzeren of annuleren, druk één keer op aan/uit of houd 2 seconden ingedrukt om te annuleren, waarna beide kanten worden

gepauzeerd. Als er binnen 3 minuten geen handeling wordt uitgevoerd, gaan beide zijden in stand-by modus. Als u verder wilt gaan, drukt u eenmaal op aan/uit

4.4 Verwijdering van de mand

- 4.4.1 Als de mand is verwijderd, geeft het display altijd "OPEN" weer.
- 4.4.2 Als tijdens het kookproces een mand wordt verwijderd, stopt de corresponderende zijde met werken (het verwijderen van de ene heeft geen invloed op de werking van de andere) en wordt de werking hervat volgens de vorige instelling wanneer de mand weer wordt geplaatst.

4.5 Kookproces voltooid

- 4.5.1 Als het kookproces klaar is, toont het display "OFF" en hoort u 5 piepjes, het display gaat uit en het apparaat gaat in stand-by.

4.6 Synchronisatiefunctie

- 4.6.1 De synchronisatiefunctie kan alleen worden geactiveerd in de stand voor dubbele mand. Synchronisatiepictogram 2 knippert.
- 4.6.2 Wanneer alle kanten geselecteerd zijn, drukt u op het synchronisatiepictogram, het pictogram stopt met knipperen, maar blijft verlicht, druk vervolgens op aan/uit, de kant met de meeste kooktijd begint met koken, de kant met de minste kooktijd wordt in de wacht gezet met het woord "HOLD" totdat beide kanten dezelfde tijd hebben, dan begint de kant in de wacht te werken en eindigt het koken met de andere kant op hetzelfde moment. Tijdens dit proces blijft het synchronisatiepictogram verlicht.
- 4.6.3 Wanneer één kant kookt en de andere kant in "HOLD" staat:
 - 4.6.3.1 Als de ingestelde tijd van de gepauzeerde zijde wordt aangepast om langer te zijn dan de huidige kooktijd van de zijde die al aan het koken is, of om de kooktijd van de zijde die al aan het koken is aan te passen om korter te zijn dan de ingestelde tijd van de gepauzeerde zijde, wordt de synchronisatiemodus verlaten en gaat het pictogram uit. Elke kant werkt verder volgens zijn eigen vooraf ingestelde kooktijd.
 - 4.6.3.2 Als u de mand van de werkende zijde verwijdert, toont het display "OPEN", deze zijde stopt met werken, maar de gepauzeerde zijde blijft "HOLD" tonen, wanneer u de mand terugplaatst, hervat deze zijde de werking en gaat het apparaat verder in de synchronisatiemodus.
 - 4.6.3.3 Als de mand van de gepauzeerde zijde wordt verwijderd, geeft het display "OPEN" weer, maar de werkende zijde blijft onaangetast werken.
 - 4.6.3.4 Wanneer de mand van de gepauzeerde zijde wordt verwijderd en de kooktijd aan de andere zijde korter wordt dan de vooraf ingestelde kooktijd voor de gepauzeerde zijde, maar de verwijderde mand niet opnieuw wordt geplaatst, wordt de synchronisatiemodus verlaten en gaat het pictogram uit. Elke kant werkt verder volgens zijn eigen vooraf ingestelde kooktijd.
- 4.6.4 Wanneer de pauzmodus is afgelopen en beide zijden werken, wanneer u de mand van een van beide zijden verwijdert, zal het display "OPEN" tonen en zal het stoppen met werken. Wanneer u de mand terugplaatst, zal de kooktijd overeenkomen met de tijd van

NEDERLANDS

de andere zijde om ervoor te zorgen dat de timingfunctie nog steeds werkt.

- 4.6.5 Als een van beide zijden wordt gestopt, stopt de synchronisatiefunctie, gaat het pictogram van de synchronisatie uit en blijft de andere zijde werken volgens de vooraf ingestelde tijd/temperatuur.
- 4.6.6 Als elke zijde wordt gepauzeerd, worden de synchronisatiefunctie en het bijbehorende pictogram uitgeschakeld. De gebruiker moet opnieuw op deze knop drukken om deze functie te hervatten.
- 4.6.7 Als de ene kant in stand-by staat en de andere kant kookt, kunt u de synchronisatiefunctie uitschakelen door op het pictogram van de synchronisatie te drukken en blijft elke kant werken volgens de vooraf ingestelde tijd/temperatuur.

Opmerkingen

5. Geheugenfunctie

Het apparaat heeft een geheugenfunctie, bijvoorbeeld deze keer mand 2 gebruiken met een vooraf ingesteld programma, de temperatuur en tijd zijn ingesteld volgens dat programma, na gebruik schakelt het apparaat niet uit, bij het volgende gebruik, mand 2 selecteren, het zal direct het vorige vooraf ingestelde programma weergeven, de geheugenfunctie verdwijnt wanneer het apparaat gedurende 1 uur wordt uitgeschakeld.

6. Stroomstoring

Als het apparaat in gebruik is tijdens een stroomstoring, keert hij terug naar de instelling van voor de stroomstoring als de stroom binnen 30 minuten opnieuw wordt ingeschakeld.

Instellingen









- De volgende tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor elk voedingsmiddel.
- Opmerking: Deze gegevens zijn slechts indicatief. Omdat ingrediënten verschillen in oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen wij niet garanderen dat de onderstaande instellingen de meest geschikte zijn.
- Omdat de Rapid Air technologie de lucht in het apparaat onmiddellijk opnieuw verwarmt.
- De mand kort uit het apparaat halen tijdens het bakken verstoort het proces nauwelijks.

Aanbevelingen

- Kleinere levensmiddelen vergen minder bereidingstijd dan grotere levensmiddelen.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd en omgekeerd vereist een kleinere hoeveelheid ingrediënten slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Door kleinere levensmiddelen halverwege het kookproces te verwijderen, wordt het eindresultaat geoptimaliseerd en worden ongelijkmatige garing voorkomen.
- Voeg een lepeltje olie toe bij verse aardappelen voor een krokanter resultaat. Kook het

voedsel in de airfryer net nadat u de olie eraan hebt toegevoegd.

- Bereid geen buitensporig vet voedsel in de airfryer (bijv. worstjes).
- Snacks die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de airfryer worden bereid.
- De optimale hoeveelheid te bereiden frieten is 500 gram.
- Gebruik voorgekookt deeg om snel en gemakkelijk hapjes te bereiden. Voorgekookt deeg vergt minder voorbereidingstijd dan handgemaakt deeg.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal in de mand van de airfryer als u een cake of quiche wilt bakken of als u breekbaar of gevuld voedsel wilt bakken.
- U kunt het apparaat ook gebruiken om voedsel opnieuw op te warmen. Om voedsel opnieuw op te warmen, stelt u de temperatuur in op 150°C gedurende 10 minuten.

Icoon	Naam	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
	Frietjes	200	20
	Kippenvleugels/ Kippenbouten	200	25
	Vlees	180	15
	Vis	180	10
	Kipnuggets	200	15
	Noten en gedroogd fruit	200	10
	Bacon	200	12
	Dessert	170	12

Opmerking

Om het eindresultaat van het voedsel te verbeteren voeg 3 minuten vóór het kookproces toe

NEDERLANDS

als u gaat beginnen met koken terwijl de airfryer koud is en plaats het voedsel.

Opmerking

U kunt de temperatuur of tijd aanpassen aan het daadwerkelijke kookeffect als u twee manden tegelijk gebruikt.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Maak het apparaat schoon na elk gebruik.
- De mand en de binnenbak. Gebruik geen metalen keukengerei of schuurmiddelen om de kom en de mand schoon te maken, want dit kan het antiaanbakoppervlak beschadigen.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Opmerking: Verwijder de mand om het toestel sneller te laten afkoelen.
- Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek. Reinig het apparaat en de mand met warm water, een beetje niet-bijtend vloeibaar afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Wij adviseren het gebruik van een vloeibare ontvetter om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.
- Advies: Als er vuil aan de bodem van de mand vastzit, vul deze dan met heet water en een beetje vloeibaar afwasmiddel. Laat de mand ongeveer 10 minuten weken.
- Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.
- Reinig de verwarmingselementen met een zachte borstel om etensresten te verwijderen.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
De airfryer werkt niet	Het toestel is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
Voedsel dat gekookt is is nog rauw.	De ingrediënten in de mand zijn te groot.	Plaats kleinere ingrediënten in de mand. Het voedsel kan best in kleinere hoeveelheden worden gekookt.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Draai de temperatuur selector naar de gewenste temperatuurinstelling.
	De voorbereidingstijd is te kort.	Draai de timerkiezer naar de gewenste bereidingstijd.

De ingrediënten zijn ongelijk gebakken.	Sommige ingrediënten moeten geschud worden halverwege het bakproces.	Ingrediënten die op elkaar worden gestapeld (bijv. frietjes) moeten tijdens het koken worden geschud. Zie het hoofdstuk "Bediening".
Gefrituurde snacks hebben geen krokant resultaat wanneer ze uit de airfryer komen.	U heeft voedsel bereid dat bedoeld is om te bereiden in een traditionele frituurpan.	Maak de hapjes in de oven bak ze met een beetje olie voor een krokanter resultaat.
De mand glijdt niet goed in het product.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Overschrijd de aangegeven maximum hoeveelheid niet.
	De mand is niet goed geplaatst.	Plaats de mand in de airfryer tot het vastklikt.
Er komt witte rook uit het toestel.	Je kookt erg vet voedsel.	Bij het bakken van vette ingrediënten in de airfryer lekt er een grote hoeveelheid olie in de mand. De olie produceert witte rook en de mand kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het resultaat.
	De mand bevat sporen van vet door eerder gebruik.	De witte rook komt door het opwarmen van het vet in de pan. Zorg ervoor dat u het volledig reinigt na elk gebruik.
Verse frietjes worden ongelijk gebakken in de airfryer.	U heeft niet de correcte soort aardappelen gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren.
	U hebt de aardappelen niet goed schoongemaakt.	Spoel de aardappelen goed af om het zetmeel te verwijderen.
Verse frietjes zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	Het punt waarop aardappelen krokant worden hangt af van de gebruikte hoeveelheid water en olie.	Zorg ervoor dat u de aardappelen droogt voordat u de olie toevoegt.
		Snij de aardappelen in kleinere stukken voor een knapperiger resultaat.
		Voeg een beetje olie toe om krokantere resultaten te verkrijgen.
E1 en E2	Defecte temperatuursensor	Neem contact op met de klantenservice van Cecotec

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 04954

Product: Airfryer Cecofry DuoSize 9000

Vermogen: 2700 W

Voltage: 220-240 V

Frequentie: 50-60 Hz

Capaciteit: 9 L (5,5 L + 3,5 L)

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

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de batterij gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd.

Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accu's te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

Voor gedetailleerde informatie over de aangewezen manier om elektrische apparaten en/of hun batterijen moet de consument de plaatselijke

overheid contacteren.

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

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving. Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

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

9. COPYRIGHT

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1.

1. Panel kontroli
2. Duży kosz
3. Uchwyt kosza
4. Mały kosz
5. Kabel zasilający

Rys. 2.

1. Ikona zasilania
2. Ikona Synchronizacji
3. Ikona Temperatury/Czasu
4. Ikona programów wstępnych
5. Ikona lewego kosza
6. Ikona prawego kosza
7. Ikona zmniejszania Temperatury/Czasu
8. Ikona zwiększania Temperatury/Czasu
9. Programy domyślne
10. Ekran
11. Wskaźnik Temperatury/Czasu

UWAGA:

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

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli któregoś z nich brakuje lub jest w złym stanie, natychmiast skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Zawartość opakowania

- Frytkownica powietrzna
- Ta instrukcja obsługi

3. FUNKCJONOWANIE

Przygotowanie

1. Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej, płaskiej, żaroodpornej powierzchni.
2. Umieść kratki na koszu a potem jako ostatnie w urządzeniu

Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu, ponieważ zakłóci to przepływ powietrza i wpłynie na wynik gotowania.

Obchodzenie się urządzeniem

Dzięki temu urządzeniu będziesz mógł przygotować ogromną różnorodność potraw.

Frytkownica powietrzna

1. Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazdka elektrycznego.
2. Ostrożnie wyjmij kosz z frytkownicy.
3. Umieść kratkę, aby gotować w koszu.
4. Obsuń kosz na nowo wewnątrz urządzenia

Ostrożnie wyrównaj prowadnice na koszu z prowadnicami urządzenia.

Ostrzeżenie

Nie dotykaj kosza podczas pracy urządzenia ani bezpośrednio po użyciu, ponieważ może ono wciąż być bardzo gorące. Przytrzymaj kosz wyłącznie za pomocą uchwytu.

5. Określ wymagany czas przygotowania danych składników.

Niektóre składniki należy obrócić w potowie procesu gotowania. Aby obrócić składniki, chwyć za uchwyt i wyjmij kosz z frytkownicy, umieść go na płaskiej, żaroodpornej powierzchni i mieszaj składniki za pomocą drewnianej lub silikonowej trzepaczki naczynie.

Uwaga

Nie używaj nigdy metalowych przyrządów kuchennych, ponieważ te mogą rysować ochronę kratki.

6. Po usłyszeniu dźwięku ostrzegawczego, urządzenie zakończy czas gotowania. Wyjmij kosz z urządzenia

Uwaga

Naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania przez 2 sekundy, aby ręcznie wyłączyć urządzenie.

Wskazówka

Możesz dostosować temperaturę lub czas, jak chcesz podczas użytkowania.

7. Upewnij się, że jedzenie jest dobrze ugotowane. Jeśli nie są wystarczająco ugotowane, wsuń koszyk z powrotem i dodaj kilka minut do timera.
8. Aby wyjąć składniki (na przykład frytki), wyjmij kosz z frytkownicy na gorące powietrze.
9. Nie odwracaj kosza do góry dnem, ponieważ nagromadzone na dnie nadmiar oleju

wyleje się na składniki. Koszyk i składniki są gorące. W zależności od rodzaju składników we frytkownicy, z kosza może wydobywać się para.

10. Użyj szczypic lub narzędzi, aby przenieść jedzenie na talerz, pamiętaj, aby używać drewnianych lub silikonowych przyborów, aby nie uszkodzić nieprzywierającej powłoki kosza i rusztu.
11. Po ugotowaniu pierwszej porcji potrawy urządzenie jest gotowe do gotowania kolejnej porcji.

Rozdzielczość ikon

1. Ikona zasilania

Po podłączeniu urządzenia do zasilania i prawidłowym umieszczeniu kosza i pojemnika na urządzeniu zaświeci się kontrolka ikony. Naciśnij przycisk zasilania, aby przetączyć urządzenie do trybu gotowości, a następnie wybierz kosz frytkownicy, którego chcesz użyć. Ponowne wybranie przycisku zasilania rozpocznie proces gotowania.
Uwaga: Podczas gotowania możesz nacisnąć ten przycisk, aby rozpocząć lub wstrzymać proces gotowania.

2. Ikona synchronizacji

Funkcja synchronizacji ma na celu jednoczesne zakończenie dwóch przepisów z różnymi czasami. Aby to zrobić, przepis z najkrótszym czasem oczekiwania na przepis z najdłuższym czasem zużywa czas, aż oba wyrównają się i oba zaczną działać.

3. Ikona Temperatury/Czasu

Naciskając ikonę możesz przetaczać się między dwiema zmiennymi, aby modyfikować obie za pomocą ikon 6 i 7.

4. Ikona programów wstępnych

Naciskając ikonę programu, możesz przewijać domyślne ikony programów, po wybraniu jednej można regulować wartości czasu i temperatury.

5 i 6. Ikona lewego kosza ¹ Ikona prawego kosza ²

Naciśnięcie tych ikon włącza wskaźniki temperatury i czasu dla każdego odpowiedniego kosza. Domyślnie pojawia się pierwszy domyślny program. Temperatura i czas migają naprzemiennie, w każdej chwili ikony wskaźnika temperatury i czasu pokazują, która zmienna jest wyświetlana na ekranie. Jeśli przytrzymasz tę ikonę wciśniętą przez 2 sekundy, urządzenie anuluje wybór i przejdzie w tryb gotowości.

7 i 8. Ikony zmniejszania i zwiększania Temperatury/Czasu

Naciskając te ikony możesz obniżyć i zwiększyć temperaturę oraz czas, który będziesz chciał wybrać. Temperatura zmienia się o 5°C za każdym naciśnięciem w zakresie 80-200°C, czas jest modyfikowany o 1 minutę na każdy impuls w zakresie 1-60 minut. Jeśli przytrzymasz, czas i temperatura będą się zmniejszać i zwiększać zgodnie z wyborem.

9. Programy domyślne

10. Wyświetlacz

11. Wskaźnik temperatury / czasu komory 1

Instrukcje użytkownika

1. W trybie gotowości

Po pierwsze, aby potwierdzić, że kosz jest prawidłowo zainstalowany we frytkownicy, włącz wtyczkę do gniazdka, urządzenie włączy się i wyda sygnał dźwiękowy, wszystkie światła zaświecą się na jedną sekundę, a następnie wyłączą się, tylko ikona wyłącznika zasilania będzie się świecić.

2. Tryb startowy

Dotknij ikony zasilania, a wskaźniki ikony wyboru pojemnika 1 i ikony wyboru pojemnika 2 włączą się i pozostaną włączone, produkt przejdzie w tryb uruchamiania. Gdy urządzenie jest w trybie uruchamiania i nie było używane przez 3 minuty, przechodzi w tryb gotowości.

3. Tryb pracy z jednym koszem

3.1 Tryb pracy lewego kosza (1)

- 3.1.1. Jednokrotne naciśnięcie ikony 5 na lewym koszu spowoduje, że ikony programów domyślnych oraz czas i temperatura na lewym wyświetlaczu pozostaną włączone.
- 3.1.2. Dotknij ikony programów domyślnych, aby wybrać menu, którego chcesz użyć, naciśnij ten przycisk raz, aby przejść do następnego menu, ikona wybranego menu zacznie migać, a domyślna temperatura i czas również zostaną wyświetlone.
- 3.1.3. Po dotknięciu ikony Temperatura/Czas ekran zacznie migać, pokazując temperaturę i czas, które można zmodyfikować.
- 3.1.4. Po ustawieniu przepisu, temperatury i czasu dotknij ikony zasilania, a lewy kosz (1) zacznie działać, a na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas gotowania w odliczaniu wstecznym.
- 3.1.5. Jeśli chcesz dostosować temperaturę lub czas podczas procesu gotowania, dotknij raz ikony Temp/Czas, a następnie dotknij ikon zwiększania lub zmniejszania, aby dostosować temperaturę lub czas. Podczas procesu regulacji urządzenie nadal działa.
- 3.1.6. Jeśli chcesz zresetować przepis podczas procesu gotowania, musisz raz lekko nacisnąć ikonę zasilania, aby go wstrzymać, grzałka i wentylator przestaną działać, a następnie wykonaj kroki 3.1.2 - 3.1.5, aby zresetować przepis i wznowić go.

3.2 Pauza lub wyłączenie urządzenia podczas gotowania

- 3.2.1. Jeśli chcesz wstrzymać gotowanie podczas procesu, naciśnij raz ikonę zasilania, aby wstrzymać funkcję ogrzewania i wentylatora. Jeśli urządzenie zostanie wstrzymane i przez 3 minuty nie będzie wykonywane żadne działanie, frytkownica przejdzie w tryb czuwania.
- 3.2.2. Jeśli chcesz wyłączyć urządzenie podczas gotowania, naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy ikonę zasilania, na ekranie pojawi się napis „OFF”, brzęczyk wyda sygnał

dźwiękowy, ekran się wyłączy, a produkt przejdzie w tryb czuwania, następnie naciśnij ikonę zasilania przez 2 sekundy, urządzenie przejdzie w tryb rozruchu.

3.3 Wyjmowanie kosza

3.3.1 Jeśli kosz został wyjęty, na wyświetlaczu zawsze będzie widoczny napis „OPEN”.

3.3.2 Podczas procesu gotowania, jeśli kosz zostanie wyciągnięty, urządzenie przestanie działać (zarówno grzanie, jak i wentylator zostaną zatrzymane), po ponownym włożeniu kosza, urządzenie powróci do ustawienia pracy jak powyżej.

3.4 Tryb pracy prawego kosza (2)

3.4.1 Naciśnij ikonę 6 prawego kosza i skonsultuj następujące kroki w punktach 3.1.2 - 3.1.17.

3.5 Koniec czasu gotowania

3.5.1 Po zakończeniu procesu gotowania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OFF” i wyemitowany zostanie 5-krotny sygnał dźwiękowy, wyświetlacz wyłączy się, a urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

4 Tryb pracy podwójnego kosza

4.1 Obydwa kosze pracują

4.1.1 Na pierwszym miejscu, wybierz jedną stronę i skonfiguruj menu, temperatura i godzina wg kroków 3.1.2 - 3.1.7. Po drugie, wybierz drugą stronę i ustaw żądany przepis, żądaną temperaturę i czas w ten sam sposób.

4.1.2 Po naciśnięciu ikony przycisku zasilania 2 garnki zaczynają pracować jednocześnie, na ekranie wyświetlany jest czas pracy obu stron w odliczaniu.

4.2 Konfiguracja podczas procesu gotowania w podwójnym koszu

4.2.1 Jeśli podczas procesu gotowania w tym samym czasie chcesz ustawić temperaturę lub czas dla jednego z dwóch koszy, musisz wybrać ikonę lewego lub prawego kosza i wykonać kroki 3.1.5 i 3.1.6, aby je zakończyć.

4.3 Pauza lub wyłączenie urządzenia podczas gotowania

4.3.1 W procesie gotowania z podwójną patelnią, jeśli chcesz wstrzymać lub wyłączyć jeden z dwóch koszy, najpierw naciśnij ikonę żądanego kosza, a następnie naciśnij ikonę przycisku zasilania w ciągu 10 sekund, jedno kliknięcie, aby wstrzymać i 2 sekundy, aby wyłączyć, kosz zatrzyma się lub wyłączy. Jeśli w ciągu 3 minut nie zostanie wykonana żadna operacja, wstrzymana strona przejdzie w tryb gotowości. Jeśli chcesz wstrzymać lub anulować oba pojemniki, po prostu naciśnij raz ikonę przycisku zasilania lub przytrzymaj przez 2 sekundy, aby anulować i wstrzymać obie strony. Jeśli w ciągu 3 minut nie zostanie wykonana żadna operacja, obie strony przejdą w tryb gotowości. Jeśli chcesz go wznowić, naciśnij raz ikonę zasilania.

4.4 Wyjmowanie kosza

4.4.1 Jeśli kosz został wyjęty, na wyświetlaczu zawsze będzie widoczny napis „OPEN”.

4.4.2 Jeśli podczas procesu gotowania zostanie wyjęty pojemnik, odpowiednia strona przestanie działać (usunięcie jednej nie wpłynie na działanie drugiej) i wznowi działanie zgodnie z poprzednim ustawieniem po ponownym włożeniu kosza.

4.5 Koniec czasu gotowania

4.5.1 Po zakończeniu procesu gotowania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OFF” i wyemitowany zostanie 5-krotny sygnał dźwiękowy, wyświetlacz wyłączy się, a urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

4.6 Funkcja Synchronizacji

4.6.1 Funkcję Sync można aktywować tylko w trybie Dual Bowl. Ikona synchronizacji Z zacznie migać.

4.6.2 Po wybraniu wszystkich stron naciśnij ikonę czasu, jej ikona przestanie migać, ale pozostanie włączona, a następnie naciśnij przycisk zasilania, strona z dłuższym czasem gotowania rozpocznie gotowanie, strona z krótszym czasem gotowania przejdzie w stan gotowości, wyświetlając słowo „HOLD”, dopóki obie strony nie będą miały tego samego czasu, wówczas strona oczekująca rozpocznie pracę i zakończy gotowanie z drugą stroną w tym samym czasie. W tym procesie ikona synchronizacji pozostaje zapalona.

4.6.3 Gdy jedna strona się gotuje, a druga jest w trybie „HOLD”:

4.6.3.1 Jeśli zaprogramowany czas strony wstrzymanej zostanie ustawiony tak, aby był dłuższy niż aktualny czas gotowania strony już gotującej lub jeśli czas gotowania strony już gotującej będzie krótszy niż czas wstępnie ustawionej strony wstrzymanej, tryb zostanie zakończony synchronizacji, a jej ikona zgaśnie. Każda strona kontynuuje pracę zgodnie z własnym ustawionym czasem gotowania.

4.6.3.2 Jeśli usuniesz kosz ze strony do biegania, na jego wyświetlaczu pojawi się komunikat „OPEN”, ta strona przestanie działać, ale strona zatrzymana będzie nadal wyświetlać „HOLD”, po ponownym włożeniu kosza ta strona znów będzie działać, a urządzenie pozostanie w trybie parowania.

4.6.3.3 Jeśli kosz zostanie wyjęty ze strony pauzy, na jego wyświetlaczu pojawi się komunikat „OPEN”, ale strona bieżąca będzie nadal działać bez wpływu na to.

4.6.3.4 Po wyjęciu kosza po zatrzymanej stronie, jeśli czas gotowania po drugiej stronie zmniejszy się o mniej niż ustawiony czas gotowania po zatrzymanej stronie, ale wyjęty kosz nie zostanie ponownie włożony, tryb pomiaru czasu zostanie zakończony, a jego ikona zmieni się w wyłączony. Każda strona kontynuuje pracę zgodnie z własnym ustawionym czasem gotowania.

4.6.4 Gdy tryb pauzy zakończy się i obie strony będą działać, po wyjęciu kosza z dowolnej strony, na jego wyświetlaczu pojawi się napis „OPEN” i przestanie działać, po ponownym włożeniu kosza czas gotowania będzie odpowiadał czasowi drugiej strony upewnij się, że funkcja synchronizacji nadal działa.

4.6.5 Jeśli jedna ze stron zostanie zatrzymana, funkcja pomiaru czasu zostanie zatrzymana, ikona przycisku pomiaru czasu zgaśnie, a druga strona będzie nadal działać zgodnie z ustawionym czasem/temperaturą.

4.6.6 Jeśli każda strona jest wstrzymana, funkcja pomiaru czasu zostanie wyłączona, podobnie jak jej ikona, użytkownik musi ponownie nacisnąć ten przycisk, aby wznowić tę funkcję.

4.6.7 Gdy jedna strona jest w trybie gotowości, a druga strona się gotuje, naciśnięcie

ikony klucza synchronizacji wyłączy funkcję synchronizacji, a każda strona będzie kontynuować pracę w ustawionym czasie/temperaturze

Obserwacje

5. Funkcja pamięci

Urządzenie posiada funkcję pamięci, np. tym razem korzystając z kosza 2 z zaprogramowanym programem, temperatura i czas są ustawione zgodnie z tym programem, po użyciu urządzenie nie wyłącza się, przy kolejnym użyciu należy wybrać kosz 2, bezpośrednio wyświetli poprzedni program domyślny, funkcja pamięci zniknie, gdy maszyna zostanie wyłączona na 1 godzinę.

6. Funkcja pamięci

Jeśli maszyna jest używana podczas przypadkowego zaniku zasilania, powróci ona do stanu sprzed zaniku zasilania, o ile zasilanie zostanie przywrócone w ciągu 30 minut.









Ustawienia

- Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla każdej potrawy.
- Uwaga: Poniższe dane są tylko wskazówkami. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować, że poniższe ustawienia będą najbardziej odpowiednie.
- Ponieważ technologia Rapid Air natychmiast podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia
- Krótkie wyjęcie kosza z urządzenia podczas gotowania z użyciem gorącego powietrza prawie nie zakłóca procesu.

Porady

- Mniejsze potrawy wymagają krótszego czasu przygotowania niż większe.
- Większa liczba składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu przygotowania i odwrotnie, mniejsza liczba składników wymaga tylko nieco mniej czasu na przygotowanie.
- Wyjęcie mniejszych elementów w połowie procesu gotowania optymalizuje efekt końcowy i zapobiega nierównomiernemu gotowaniu potraw.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat. Gotuj potrawy we frytkownicy bezpośrednio po dodaniu do niej oleju.
- We frytkownicy nie należy przygotowywać zbyt tłustych potraw (np. kietbasek).
- Przystawki, które można ugotować w piekarniku, można również ugotować we frytkownicy.
- Optymalna ilość chipsów ziemniaczanych do przygotowania to 500 gramów.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować przystawki. Gotowe ciasto wymaga mniej czasu na przygotowanie niż ręcznie.
- Umieść formę do pieczenia lub naczynie do pieczenia w koszyku frytkownicy, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub jeśli chcesz usmażyć kruszce lub nadziewane potrawy.
- Możesz również używać urządzenia do podgrzewania żywności. Aby podgrzać jedzenie, ustaw temperaturę na 150°C na 10 minut.

POLSKI

Ikona	Nazwa	Temperatura (°C)	Czas (min.)
	Smażone kartofle	200	20
	Patki od kurczaka / Skrzydółka	200	25
	Mięso	180	15
	Ryba	180	10
	Nuggets	200	15
	Orzechy	200	10
	Bekon	200	12
	Deser	170	12

Uwaga

Aby poprawić końcowy efekt potrawy, dodaj 3 minuty przed procesem gotowania, gdy zamierzasz rozpocząć gotowanie, gdy frytkownica jest zimna, a następnie włóż jedzenie.

Uwaga

Możesz dostosować temperaturę lub czas w zależności od faktycznego efektu gotowania, gdy używasz dwóch patelni jednocześnie.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

- Odtłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego i pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem.
- Uwaga: Wyjmij kosz, aby urządzenie szybciej ostygło.
- Wyczyść zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką. Wyczyść urządzenie i kosz gorącą wodą z niewielką ilością niekorozyjnego detergentu w płynie i nierysującej gąbki.
- Do usunięcia wszelkich pozostałych zabrudzeń zalecamy użycie płynnego odtłuszczacza.
- Wskazówka: Jeśli na półce lub dnie kosza przywarł brud, napełnij go gorącą wodą z niewielką ilością płynnego detergentu. Pozostaw kosz do namoczenia na około 10 minut.
- Wyczyść wewnątrz urządzenia gorącą wodą i nierysującą gąbką.
- Wyczyść element grzejny miękką szczoteczką, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica na gorące powietrze nie działa	Produkt nie jest podłączony.	Podłącz zasilacz do uziemionego gniazdka elektrycznego.
Jedzenie gotowane we frytkownicy dietetycznej jest surowe.	Składniki w koszu są za duże.	Do kosza włóż mniejsze kawałki jedzenia. Jedzenie najlepiej gotować w małych partiach.
	Wybrana temperatura jest za niska.	Ustaw temperaturę dożądanego ustawienia.
	Czas przygotowania jest za krótki.	Ustaw czas dożądanego czasu przygotowania.
Składniki zostały nierówno usmażone.	Niektóre potrawy wymagają mieszania w trakcie smażenia.	Składniki ułożone jeden na drugim (na przykład frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania. Zobacz sekcję „Działanie”.
Smażone przystawki nie mają chrupkości po wyjęciu z frytkownicy dietetycznej.	Ugotowałaś żywność przeznaczoną do smażenia w tradycyjnej frytkownicy.	Gotuj przekąski z piekarnika lub posmaruj je odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat.

POLSKI

Kosz nie wsuwa się prawidłowo do produktu.	W koszyku jest za dużo składników.	Nie przekraczaj maksymalnej kwoty dozwolonej w koszu.
	Kosz nie został prawidłowo umieszczony w urządzeniu.	Włóż kosz do frytkownicy, aż usłyszysz kliknięcie.
Z produktu wydobywa się biały dym.	Gotujesz bardzo tłuste potrawy.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy duża ilość tłuszczu przefiltruje się w koszu. Z oleju wydobywa się biały dym, a kosz może się nagrzewać bardziej niż normalnie. Nie ma to wpływu na urządzenie ani wynik.
	Kosz nadal zawiera ślady tłuszczu z poprzedniego użytkowania.	Biały dym jest spowodowany rozgrzaniem się tłuszczu w koszu. Pamiętaj, aby go dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.
Świeże frytki smażą się nierównomiernie we frytkownicy powietrznej.	Nie użyłeś właściwego rodzaju ziemniaka.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają jędrne podczas smażenia.
	Ziemniaki nie zostały odpowiednio wyczyszczone przed smażeniem.	Dobrze optucz ziemniaki, aby usunąć skrobię.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Chrupkość ziemniaków zależy od ilości wody i oleju.	Pamiętaj, aby wysuszyć ziemniaki przed dodaniem oleju.
		Potnij ziemniaki na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.
		Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.
E1 i E2	Uszkodzony czujnik temperatury	Skontaktuj się z działem obsługi klienta Cecotec.

6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 04954

Produkt: Frytkownica powietrzna Cecofry DuoSize 9000

Moc: 2700 W

Napięcie: 220–240 V

Frekwencja: 50–60 Hz

Pojemność: 9 L (5,5 L + 3,5 L)

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

Zaprojektowano w Hiszpanii | Wyprodukowano w Chinach

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętu gospodarstwa domowego i / lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami. Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

9. COPYRIGHT

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

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1.

1. Kontrolní panel
2. Velký koš
3. Rukojeť košíku
4. Malý koš
5. Napájecí kabel

Obr. 2.

1. Ikona napájení
2. Ikona synchronizace
3. Ikona Teplota/Čas
4. Ikona přednastavené programy
5. Ikona levého koše
6. Ikona pravého koše
7. Ikony snížení teploty/času
8. Ikony zvýšení teploty/času
9. Přednastavené programy
10. Obrazovky
11. Ukazatel teploty/času

POZNÁMKA:

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

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu, který jej chrání během přepravy. Tento spotřebič je zabalen v obalu, který jej chrání během přepravy. Originální krabici a další obalové položky můžete uschovat na bezpečném místě, abyste zabránili poškození zařízení v případě potřeby přepravy v budoucnu. Pokud chcete obaly vyhodit, ujistěte se, že se jich zbavíte správným způsobem.
- Ujistěte se, že všechny díly a součásti jsou zahrnuty a v dobrém stavu. Pokud některá chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.

Obsah krabice

- Horkovzdušná fritéza
- Tento návod k použití

3. FUNGOVÁNÍ

Příprava

1. Umístěte zařízení na vodorovný, stabilní, rovný a tepelně odolný povrch.
2. Vložte mřížky do košů a koše do zařízení.

Nepokládejte na spotřebič žádné předměty, protože by to přerušilo proudění vzduchu a ovlivnilo výsledek vaření.

Použití přístroje

Con la freidora de aire puede preparar una gran variedad de alimentos.

Horkovzdušná fritéza

1. Zapněte napájecí kabel do uzemněné zásuvky elektrické energie.
2. Opatrně vyjměte koš z horkovzdušné fritézy.
3. Mřížku na smažení vložte do koše.
4. Zasuňte koš zpět do fritézy.

Opatrně vyrovnejte vodítka na koši a těle fritézy.

Upozornění

Během používání nebo krátce po něm se koše nedotýkejte, protože je velmi horký. Držte košík pouze za rukojeť.

5. Určete dobu potřebnou k přípravě surovin
- Některé ingredience je nutné v polovině vaření obrátit. Chcete-li ingredience otočit, uchopte rukojeť a vyjměte koš z fritézy, položte jej na rovný žáruvzdorný povrch a promíchejte ingredience dřevěným nebo silikonovým náčiním.

Poznámka

Nikdy nepoužívejte kovové náčiní, protože by mohlo poškrábat ochranný kryt grilu.

6. Po zaznění zvukového signálu spotřebič ukončil dobu vaření. Vyjměte koš ze zařízení.

Poznámka

Stisknutím a podržením tlačítka zapnutí na 2 sekundy přístroj ručně vypnete.

Rady

Během používání můžete libovolně nastavit teplotu nebo čas.

7. Ujistěte se, že je jídlo dobře uvařené. Pokud nejsou dostatečně uvařené, zasuňte košík zpět do fritézy a přidejte ještě pár minut na časovači.
8. Chcete-li odebrat přísady (například hranolky) vyjměte koš z horkovzdušné fritézy.
9. Neotáčejte koš dnem vzhůru, aby se přebytečný olej nahromaděný na dně koše nerozlil po ingrediencích. Koš a přísady jsou horké. V závislosti na typu ingrediencí ve fritéze může z koše unikat pára.
10. K přendání pokrmu na talíř použijte kleště nebo náradí a nezapomeňte použít dřevěné

ČEŠTINA

nebo silikonové náčiní, abyste neporušili nepřilnavý povrch koše a stojanu.

11. Jakmile je první várka jídla uvařena, je spotřebič připraven k vaření další várky.

Rozlišení ikon

1. Ikona napájení

Jakmile je zařízení připojeno k napájení a koš a mísa jsou správně umístěny v zařízení, rozsvítí se ikona . Stisknutím tlačítka napájení přepnete přístroj do pohotovostního režimu a poté vyberte fritovačič koš, který chcete použít. Druhým stisknutím tlačítka napájení spustíte proces vaření.

Poznámka: Během vaření můžete stisknutím tohoto tlačítka spustit nebo pozastavit proces vaření.

2. Ikona synchronizace

Funkce synchronizace je určena k dokončení dvou receptů s různými časy ve stejnou dobu.

Za tímto účelem čeká recept s kratším časem na recept s delším časem, aby spotřeboval čas, dokud se oba nevyrovnej a nezačnou pracovat.

3. Ikona Teplota/Čas

Kliknutím na ikonu můžete přepínat mezi oběma proměnnými a upravovat je pomocí ikon 7 a 8

4. Ikona přednastavené programy

Stisknutím ikony programu můžete procházet ikony přednastavených programů, po výběru jednoho z nich lze nastavit hodnoty času a teploty.

5 y 6. Ikona levý koš ¹ Ikona pravý koš ²

Stisknutím těchto ikon se rozsvítí ukazatele teploty a času pro každý příslušný koš. Ve výchozím nastavení se zobrazí první výchozí program. Teplota a čas střídavě blikají, v každém okamžiku se na displeji zobrazí ikony ukazatele teploty a času. Stisknutím a podržením této ikony po dobu 2 sekund se výběr zruší a zařízení se přepne do pohotovostního režimu.

7 y 8. Ikony snížení a zvýšení teploty/času

Stisknutím těchto ikon můžete snížit a zvýšit zvolenou teplotu a čas. Teplota se mění o 5 °C při každém stisku v rozmezí 80-200 °C, čas se mění o 1 minutu při každém stisku v rozmezí 1-60 minut. Stisknutím a podržením tlačítka snižujete a zvyšujete čas a teplotu podle výběru.

9. Přednastavené programy

10. Obrazovky

11. Ukazatel teploty/času

Návod k použití

1. Pohotovostní režim

Nejprve se ujistěte, že je koš ve fritéze správně nainstalován, zasuňte zástrčku do zásuvky, přístroj se zapne a zapípá, všechny kontrolky se na jednu sekundu rozsvítí a poté zhasnou, pouze ikona napájení bude svítit.

2. Startovací režim

Stiskněte ikonu napájení a rozsvítí se a zůstane svítit indikátor Ikona výběru nádoby 1 a Ikona výběru nádoby 2, výrobek přejde do režimu spuštění. Pokud je přístroj v režimu spuštění a nebyl po dobu 3 minut používán, přejde do pohotovostního režimu.

3. Program fungování s jedním košem

3.1 Pracovní režim levého koše (1)

- 3.1.1. Jedním stisknutím ikony 5 na levém koši zůstanou ikony přednastavených programů a času a teploty na levém displeji rozsvícené.
- 3.1.2. Dotkněte se ikony přednastavených programů, tím vyberete menu, které potřebujete použít, jedním stisknutím této klávesy přejdete do dalšího menu, ikona vybraného menu bude blikat a zobrazí se také přednastavená teplota a čas.
- 3.1.3. Stisknutím ikony Teplota/Čas se na displeji zobrazí blikáním teplota a čas, které lze změnit.
- 3.1.4. Po dokončení nastavení receptu, teplota a čas, stiskněte ikonu napájení a levý koš (1) začne pracovat a na displeji se zobrazí odpočítávaná aktuální doba vaření.
- 3.1.5. Pokud potřebujete během vaření upravit teplotu nebo čas, stiskněte jednu ikonu Teplota/Čas a poté stisknutím ikony zvýšení nebo snížení upravte teplotu nebo čas. Během úpravy přístroj nadále pracuje.
- 3.1.6. Pokud potřebujete během vaření přenastavit recept, je nutné jednou lehce stisknout ikonu zapnutí, aby se vaření pozastavilo, ohříváč a ventilátor přestaly běžet, poté postupujte podle kroků 3.1.2 - 3.1.5, abyste přenastavili recept a pokračovali ve vaření.

3.2 Pauza nebo vypnutí spotřebiče během vaření

- 3.2.1. Pokud potřebujete vaření během procesu přerušit, stiskněte jednu ikonu zapnutí, čímž pozastavíte funkci ohřevu a ventilátoru. Pokud je jednotka pozastavena a do 3 minut není provedena žádná operace, fritéza přejde do pohotovostního režimu.
- 3.2.2. Pokud potřebujete přístroj během vaření vypnout, stiskněte a podržte ikonu zapnutí na 2 sekundy, na displeji se zobrazí nápis „OFF“, ozve se zvukový signál, displej se vypne a výrobek přejde do pohotovostního režimu, poté stiskněte ikonu zapnutí na 2 sekundy, přístroj přejde do režimu spuštění.

3.3 Uvolnění koše

- 3.3.1. Pokud byl koš vyjmut, na displeji se vždy zobrazí „OPEN“.
- 3.3.2. Pokud během vaření vyjmete koš, přístroj přestane pracovat (zastaví se ohřev i

ČEŠTINA

ventilátor), po opětovném vložení koše se přístroj vrátí k výše uvedenému pracovnímu nastavení.

3.4 Pracovní režim pravého koše (2)

3.4.1 Stiskněte ikonu 6 v pravém koši a postupujte podle následujících kroků v bodech 3.1.2 - 3.1.17.

3.5 Proces vaření dokončen

3.5.1 Po dokončení procesu vaření se na displeji zobrazí nápis „OFF“ a 5krát zazní zvukový signál, displej se vypne a přístroj přejde do pohotovostního režimu.

4 Pracovní režim dvojitého koše

4.1 Uvedení obou košů do činnosti

4.1.1 Nejprve vyberte stranu a nastavte menu, teplotu a čas podle kroků 3.1.2 - 3.1.7. Za druhé vyberte další stranu a stejným způsobem nastavte požadovaný recept, teplotu a čas.

4.1.2 Stisknutím ikony tlačítka napájení začnou pracovat 2 koše najednou, na displeji se zobrazí odpočítávaná pracovní doba obou stran.

4.2 Konfigurace během procesu se dvěma košmi

4.2.1 Pokud během procesu vaření současně potřebujete nastavit teplotu nebo čas pro některý z obou košů, musíte zvolit mezi ikonami levého nebo pravého koše a provést krok 3.1.5 a 3.1.6 pro jeho dokončení.

4.3 Pauza nebo vypnutí spotřebiče během vaření

4.3.1 V procesu vaření ve dvou koších, pokud potřebujete pozastavit nebo vypnout jeden ze dvou košů, nejprve stiskněte ikonu požadovaného koše a poté do 10 sekund stiskněte ikonu tlačítka zapnutí, jedním kliknutím pozastavíte a 2 sekundami vypnete, koš se pozastaví nebo vypne. Pokud do 3 minut neprovedete žádnou operaci, pozastavená strana se přepne do pohotovostního režimu. Pokud potřebujete pozastavit nebo zrušit oba koše, stačí jednou stisknout ikonu tlačítka zapnutí nebo stisknout a podržet 2 sekundy pro zrušení a obě strany se pozastaví. Pokud do 3 minut neprovedete žádnou operaci, pozastavená strana se přepne do pohotovostního režimu. Pokud potřebujete pokračovat, stiskněte jednou ikonu zapnutí.

4.4 Uvolnění koše

4.4.1 Pokud byl koš vyjmut, na displeji se vždy zobrazí „OPEN“.

4.4.2 Pokud během vaření vyjmete koš, příslušná strana přestane pracovat (vyjmutí jedné strany neovlivní činnost druhé) a po opětovném vložení koše se obnoví podle předchozího nastavení.

4.5 Proces vaření dokončen

4.5.1 Po dokončení procesu vaření se na displeji zobrazí nápis „OFF“ a 5krát zazní zvukový signál, displej se vypne a přístroj přejde do pohotovostního režimu.

4.6 Funkce synchronizace

4.6.1 Funkci synchronizace lze aktivovat pouze v režimu dvojitého koše. Ikona synchronizace 2 bliká.

- 4.6.2 Když jsou vybrány všechny strany, stiskněte ikonu synchronizace, její ikona přestane blikat, ale zůstane svítit, pak stiskněte tlačítko zapnutí, strana s delší dobou vaření začne vařit, strana s kratší dobou vaření bude pozastavena a zobrazí se na ní nápis „HOLD“, dokud obě strany nebudou mít stejný čas, pak začne pracovat strana, která je pozastavena, a dokončí vaření s druhou stranou ve stejnou dobu. Při tomto procesu zůstává ikona synchronizace rozsvícená.
- 4.6.3 Když je jedna strana v režimu vaření a druhá v režimu „HOLD“:
- 4.6.3.1 Pokud nastavíte přednastavený čas pozastavené strany tak, aby byl delší než aktuální doba vaření strany, která již vaří, nebo nastavíte dobu vaření strany, která již vaří, tak, aby byla kratší než přednastavený čas pozastavené strany, režim synchronizace se přeruší a jeho ikona zhasne. Každá strana pokračuje v práci podle své vlastní přednastavené doby vaření.
- 4.6.3.2 Pokud vyjmete koš z pracující strany, na jejím displeji se zobrazí „OPEN“, tato strana přestane pracovat, ale pozastavená strana bude nadále zobrazovat „HOLD“, po opětovném vložení koše tato strana obnoví činnost a jednotka bude pokračovat v režimu synchronizace.
- 4.6.3.3 Pokud koš vyjmete z pozastavené strany, na jejím displeji se zobrazí „OPEN“, ale obslužná strana bude nadále fungovat bez ovlivnění.
- 4.6.3.4 Pokud se po vyjmutí koše z pozastavené strany doba vaření na druhé straně sníží pod nastavenou dobu vaření na pozastavené straně, ale vyjmutý koš se znovu nevloží, režim synchronizace se přeruší a jeho ikona zhasne. Každá strana pokračuje v práci podle své vlastní přednastavené doby vaření.
- 4.6.4 Když skončí režim pauzy a obě strany pracují, po vyjmutí koše z kterékoli strany se na jeho displeji zobrazí „OPEN“ a přestane pracovat, po jeho opětovném vložení se čas vaření shoduje s časem druhé strany, aby bylo zajištěno, že funkce časování stále funguje.
- 4.6.5 Pokud se některá ze stran zastaví, funkce synchronizace se zastaví, ikona tlačítka synchronizace zhasne a druhá strana bude pokračovat v práci podle svého nastaveného času/teploty.
- 4.6.6 Pokud je každá strana pozastavena, funkce synchronizace se vypne, stejně jako její ikona, a uživatel musí tuto klávesu znovu stisknout, aby tuto funkci obnovil.
- 4.6.7 Když je jedna strana v pohotovostním režimu a jedna strana vaří, stisknutím ikony tlačítka synchronizace se funkce synchronizace vypne a každá strana pokračuje v činnosti podle svého nastaveného času/teploty.

Připomínky

5. Paměťová funkce

Přístroj má paměťovou funkci, například tentokrát použijete koš 2 s přednastaveným programem, teplota a čas jsou nastaveny podle tohoto programu, po použití se přístroj nevypne, při dalším použití zvolte koš 2, zobrazí se přímo předchozí přednastavený program, paměťová funkce zmizí, když se přístroj vypne na 1 hodinu.

6. Výpadek proudu





Pokud je stroj během náhodného výpadku napájení používán, vrátí se do stavu před výpadkem napájení, pokud je napájení do 30 minut obnoveno.





Nastavení

- Následující tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení pro každé jídlo.
- Poznámka: Tyto údaje jsou pouze orientační. Protože se přísady liší původem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme zaručit, že níže uvedená nastavení jsou nejvhodnější.
- Technologie Rapid Air totiž okamžitě ohřívá vzduch uvnitř spotřebiče.
- Krátké vyjmutí koše ze spotřebiče během horkovzdušného vaření proces téměř nenaruší.

Rady

- Menší potraviny vyžadují méně času na přípravu než ty větší.
- Vyšší počet ingrediencí vyžaduje pouze o něco delší dobu přípravy a naopak menší počet ingrediencí vyžaduje pouze o něco kratší dobu přípravy.
- Vyjmutím menších kusů v polovině procesu vaření optimalizujete konečný výsledek a zabráníte nerovnoměrnému vaření jídla.
- Na čerstvě připravené hranolky přidejte trošku oleje, aby byly křupavější. Uvařte jídlo ve vzduchové fritéze ihned po přidání oleje.
- Nepřipravujte ve fritéze příliš tučná jídla (například klobásy).
- Předkrmy, které lze vařit v troubě, lze také vařit ve fritéze.
- Optimální množství připravených hranolek je 500 gramů.
- Použijte předem připravené těsto k přípravě občerstvení jednoduše a rychle. Předpřipravené těsto vyžaduje méně času na přípravu než těsto vyrobené ručně.
- Pokud chcete upéct dort nebo quiche nebo chcete-li smažit křehká nebo plněná jídla, vložte do koše fritézy pekáč nebo zapékací mísu.
- Spotřebič můžete použít i k ohřívání potravin. Chcete-li jídlo ohřát, nastavte teplotu na 150 °C na 10 minut.

Ikona	Název	Teplota (°C)	Čas (min)
	Hranolky	200	20
	Stehna / Kuřecí křídla	200	25
	Maso	180	15
	Ryby	180	10

	Kuřecí nugety	200	15
	Suché plody	200	10
	Slanina	200	12
	Dezerty	170	12

Poznámka

Chcete-li zlepšit konečný výsledek pokrmu, přidejte 3 minuty před začátkem vaření, když je fritéza studená, a poté vložte pokrm.

Poznámka

Při současném použití dvou košů můžete nastavit teplotu nebo čas podle aktuálního účinku vaření.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Po každém použití přístroj vyčistěte.
- Fritovací koš a komora. K čištění koše nepoužívejte kovové náčiní ani abrazivní prostředky, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.
- Před čištěním odpojte spotřebič od elektrické zásuvky a nechte jej vychladnout.
- Poznámka: Vyjměte koš, aby spotřebič mohl rychleji vychladnout.
- Vnější stranu spotřebiče čistěte vlhkým hadříkem. Zařízení a koš čistěte teplou vodou s trochou nekorozivního tekutého čisticího prostředku a neabrazivní houbou.
- Doporučujeme použít tekutý odmašťovač k odstranění všech zbývajících nečistot.
- Rady: Pokud jsou na mřížce nebo na dně koše nalepené nečistoty, naplňte jej horkou vodou s trochou tekutého mycího prostředku. Koš nechte přibližně 10 minut namočený.
- Vnitřek spotřebiče očistěte horkou vodou a neabrazivní houbou.
- Vyčistěte ohřívací těleso měkkým kartáčkem, abyste odstranili zbytky jídla.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje	Přístroj není zapojen.	Připojte adaptér k uzemněné zásuvce.
Potraviny připravené ve fritéze jsou syrové.	Složky v koši jsou příliš velké.	Do koše vložte menší přísady. Potraviny se připravují lépe v malých dávkách.
	Zvolená teplota vaření je příliš nízká.	Otočte volič teploty na požadované nastavení teploty.
	Doba přípravy je příliš krátká.	Otočte voličem časovače na požadovanou dobu přípravy.
Ingredience jsou osmažené nerovnoměrně.	Některé potraviny vyžadují zatřesení v polovině procesu smažení.	Přísady, které se hromadí jedna na druhé (např. hranolky), by se měly v polovině vaření protřepat. Viz část "Obsluha".
Smažené předkrmy nejsou křupavé, když vyjdou z dietní fritézy.	Smažili jste potraviny, které by měly být smažené v konvenční fritéze.	Připravte potraviny v troubě nebo přidejte na potraviny trochu oleje, abyste dosáhli křupavějšího výsledku.
Zásobník nezasouvá správně do produktu.	V košíku je příliš mnoho potravin.	Nepřekračujte maximální povolenou částku v košíku.
	Koš není v zásobníku správně umístěn.	Vložte koš do fritézy, dokud nezapadne na své místo.
Z přístroje vychází bílý kouř.	Vaříte tučné jídlo.	Při smažení mastných surovin ve fritéze uniká do koše velké množství oleje. Olej produkuje bílý kouř a koš může být teplejší než normálně. Na zařízení ani na výsledek to nemá vliv.
	Koš stále obsahuje stopy mastnoty z předchozího používání.	Bílý kouř vzniká v důsledku zahřívání tuku v pánvi. Nezapomeňte jej po každém použití řádně vyčistit.

Čerstvé hranolky se ve fritéze smaží nerovnoměrně.	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a dbejte na to, aby během smažení zůstaly pevné.
	Před smažením jste brambory řádně nevyčistili.	Brambory dobře opláchněte, abyste odstranili škrob.
Čerstvé hranolky nejsou po vyjmutí z fritézy křupavé.	Křupavost hranolek závisí na množství vody a oleje.	Před přidáním oleje nezapomeňte brambory vysušit.
		Brambory nakrájejte na menší kousky, abyste dosáhli ostřejších výsledků.
		Na čerstvě připravené hranolky přidejte trochu oleje, aby byly křupavější.
E1 a E2	Poškozený snímač teploty	Obratťe se na zákaznický servis společnosti Cecotec

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 04954

Produkt: Freidora de aire Cecofry DuoSize 9000

Výkon: 2700 W

Napětí: 220–240 V

Frekvence: 50–60 Hz

Objem: 9 L (5,5 L + 3,5 L)

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

Vyrobena v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

Podrobné informace o tom, jak správně likvidovat elektrická a elektronická zařízení a/nebo baterie, by měli spotřebitelé získat od místních úřadů.

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy.

Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

Pokud zjistíte incident s produktem nebo máte nějaké dotazy, kontaktujte oficiální službu technické pomoci společnosti Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

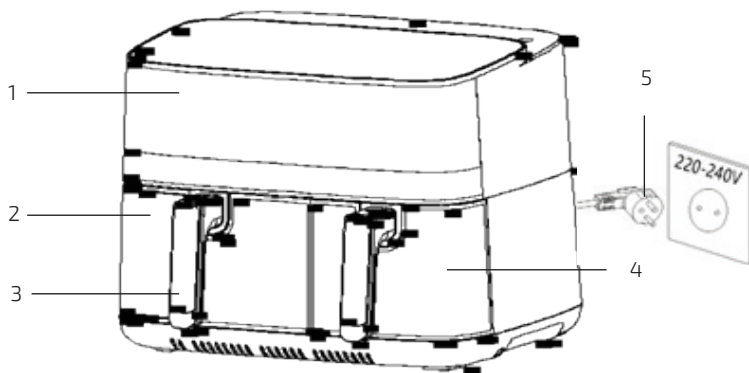


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

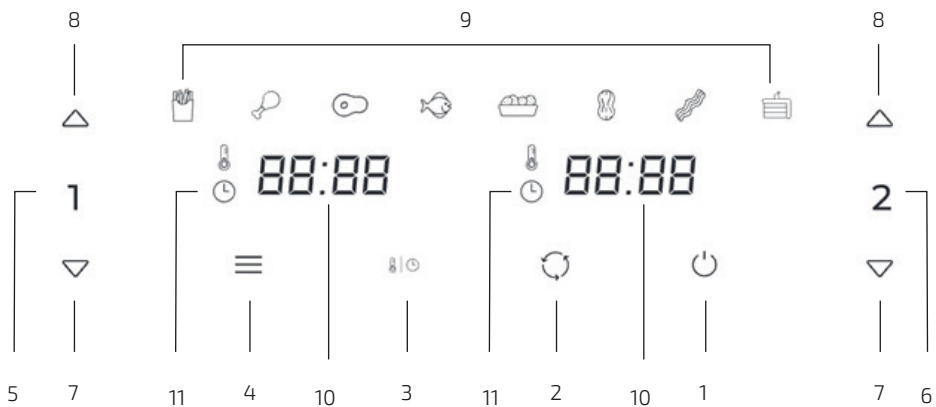


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia), Spain
SF01230621