

cecotec

CECOFRY&GRILL SMOKIN' 11000

Freidora de aire/ Air fryer



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

Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	9
Instructions de sécurité	13
Sicherheitshinweise	17
Istruzioni di sicurezza	21
Instruções de segurança	25
Veiligheidsvoorschriften	29
Instrukcje bezpieczeństwa	33
Bezpečnostní pokyny	37
Güvenlik talimatları	41
Οδηγίες ασφαλείας	44
Instruccions de seguretat	48

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	51
2. Antes de usar	52
3. Funcionamiento	53
4. Limpieza y mantenimiento	64
5. Resolución de problemas	65
6. Especificaciones técnicas	66
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	67
8. Garantía y SAT	67
9. Copyright	67
10. Declaración UE de conformidad simplificada	68

INDEX

1. Parts and components	69
2. Before use	70
3. Operation	71
4. Cleaning and maintenance	81
5. Troubleshooting	82
6. Technical specifications	83
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	84
8. Technical support and warranty	84
9. Copyright	84
10. Simplified EU Declaration of Conformity	84

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	85
2. Avant utilisation	86
3. Fonctionnement	87
4. Nettoyage et entretien	99
5. Résolution de problèmes	100
6. Spécifications techniques	102
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	102
8. Garantie et SAV	102
9. Copyright	103

10. Déclaration de conformité simplifiée de l'UE103	
---	--

INHALT

1. Teile und Komponenten	104
2. Vor dem Gebrauch	105
3. Bedienung	106
4. Reinigung und Wartung	117
5. Problembehebung	118
6. Technische Spezifikationen	120
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	120
8. Garantie und Kundendienst	121
9. Copyright	121
10. Vereinfachte EU-Konformitätserklärung	121

INDICE

1. Parti e componenti	122
2. Prima dell'uso	123
3. Funzionamento	124
4. Pulizia e manutenzione	135
5. Risoluzione dei problemi	136
6. Specifiche tecniche	138
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	138
8. Garanzia e supporto tecnico	139
9. Copyright	139
10. Dichiarazione di conformità UE semplificata	139

ÍNDICE

1. Peças e componentes	140
2. Antes de usar	141
3. Funcionamento	142
4. Limpeza e manutenção	153
5. Resolução de problemas	153
6. Especificações técnicas	156
7. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos	156
8. Garantia e SAT	156
9. Copyright	157
10. Declaração de conformidade simplificada da UE	157

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	158
2. Vóór gebruik	159
3. Werking	160
4. Schoonmaak en onderhoud	171
5. Probleemoplossing	172
6. Technische specificaties	173
7. Recycling van elektrische en	

elektronische apparatuur	174
8. Garantie en technische ondersteuning	174
9. Copyright	174
10. Vereenvoudigde EU-Verklaring van Overeenstemming.	174

SPIS TREŚCI

1. Díly a součásti	175
2. Przed użyciem	176
3. Funkcjonowanie	177
4. Czyszczenie i konserwacja	187
5. Rozwiązywanie problemów	188
6. Specyfikacja techniczna	189
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	190
8. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	190
9. Prawa autorskie	190
10. Uproszczona deklaracja zgodności UE	190

OBSAH

1. Díly a součásti	191
2. Před použitím	192
3. Provoz	193
4. Čištění a údržba	202
5. Řešení problémů	203
6. Technické údaje	205
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	205
8. Záruka a technický servis	206
9. Copyright	206
10. Zjednodušené EU prohlášení o shodě	206

İÇİNDEKİLER

1. Parçalar ve bileşenler	207
2. Kullanmadan önce	208
3. Cihazın kullanımı	209
4. Temizlik ve bakım	219
5. Sorun Giderme	219
6. TEKNİK BİLGİLER	221
7. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	221
8. Garanti ve Teknik servis	222
9. Telif Hakları	222
10. BASITLEŞTİRİLMİŞ UYGUNLUK BEYANI	222

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

1. Μέρη και εξαρτήματα	223
2. Πριν από τη χρήση	224
3. Λειτουργία	225
4. Καθαρισμός και συντήρηση	236
5. Επίλυση προβλημάτων	237

6. Τεχνικές προδιαγραφές	239
7. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού υλικού	239
8. Τεχνική υποστήριξη και εγγύηση	240
9. Copyright	240
10. Απλοποιημένη δήλωση συμμόρφωσης	240

ÍNDEX

1.Peces i components	240
2. Abans de fer servir	242
3. Funcionament	243
4.Neteja i manteniment	253
5.Resolució de problemes	253
6.Especificacions tècniques	255
7.Reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics	259
8.Garantia i SAT	259
9. Copyright	259
10. Declaració UE de conformitat simplificada	259

NOTA

EU01_101136 Cecofry&Grill Smokin' 11000

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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


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

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

زاهج لابل فصاخلا ةيجمرب لابل تاما ليلعتلا تاريغتم عيمج ىلع قبطنيو اماع ليلدل • يبرع

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. Las superficies accesibles del producto podrían alcanzar temperaturas altas durante el funcionamiento. Tenga cuidado de no quemarse.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.
- Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos es este implica.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser realizada niños.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincide con los requisitos de voltaje especificados en las especificaciones técnicas del aparato.

- Recomendamos que la habitación en la que vaya a utilizar el aparato esté equipada con un extractor de humos o bien esté ventilada.
- Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual, cualquier otro uso no está recomendado por Cecotec y podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y/o la vida del usuario.
- Desenchufe el aparato de la corriente antes de moverlo, limpiarlo o cuando no vaya a utilizarlo.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
- No utilice alargadores, a no ser que se lo recomiende un electricista cualificado. Utilizar el tipo incorrecto de alargador puede causar daños en el aparato o lesiones en el usuario.
- No utilice el aparato si el cable, el enchufe o la estructura del aparato presenta daños o si no funciona correctamente, ha sufrido alguna caída o ha sido dañado.
- No use el aparato en lugares potencialmente peligrosos, como ambientes inflamables, explosivos, con presencia de químicos o húmedos.
- Sitúe el aparato en una superficie plana y resistente al calor. Cuando coloque el cestillo fuera de la freidora de aire hágalo con cuidado y coloque el asa hacia adentro, de forma que evite el derramamiento de lo que haya en el interior. No sitúe el aparato cerca de fuentes de calor, lugares con niveles altos de humedad o cerca de materiales inflamables.
- No introduzca ni permita que sus dedos u otros objetos entren en las aberturas de ventilación o escape, ya que podrían causar descargas eléctricas o incendios.


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

para retirar el cestillo de dentro del aparato.

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

-  This symbol means "caution, hot surface." The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is in operation. Be careful not to burn yourself.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- When using electrical and electronic appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- Check the power cable regularly for visible damage. If the cable is damaged, it must be replaced by the official Cecotec Technical Support Service in order to avoid any type of danger.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.
- Cleaning and maintenance tasks should not be carried out by children.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance.
- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance.


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

- Do not immerse the cable, plug, or any other non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.
- Always place the ingredients to be cooked inside the basket to prevent them from touching the heating elements.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use or during cleaning. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts and before cleaning the appliance.
- Do not leave the appliance unsupervised while plugged to the mains.
- Do not touch the surface of the appliance when in operation, as it will become hot when in use.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance operates properly.
- Do not place the appliance against the wall. Leave a safety distance of 10 cm on the back of the appliance and 10 cm on each side. Do not place any object on top of the appliance when in use.
- Hot steam is released through the air outlet openings of the appliance during operation. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may come out when removing the basket from inside the appliance.
- Unplug the appliance immediately if you notice black smoke coming out of it. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the appliance.
- We recommend the use of gloves when touching the basket and rack.

- Do not use the appliance for any use other than the one specified in this manual.
- Do not attempt to repair the appliance yourself.

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.

-  Ce symbole signifie : attention ! Surface chaude. Les surfaces accessibles du produit pourraient atteindre des températures très élevées pendant le fonctionnement. Faites attention à ne pas vous brûler !
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions afin de réduire le risque d'incendies, de décharges électriques ou de lésions.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble présente des dommages, il doit être réparé par le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être menés à terme par des enfants.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Vérifiez que le voltage du réseau électrique coïncide avec le voltage spécifié dans les spécifications techniques de l'appareil.

- Il est recommandé d'utiliser cet appareil dans une pièce aérée où il y ait un extracteur.
- Utilisez cet appareil aux fins décrites dans ce manuel. Toute autre utilisation qui ne soit pas recommandée par Cecotec pourrait réduire la vie utile de l'appareil ou mettre l'utilisateur en danger.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le transporter, nettoyer ou si vous n'allez pas l'utiliser.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- N'utilisez pas de rallonges, à moins qu'un électricien qualifié le recommande. Si vous utilisez une mauvaise rallonge, cela pourrait abîmer l'appareil ou blesser les utilisateurs.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble, la fiche ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits potentiellement dangereux, comme près des zones inflammables, d'explosifs ou de produits chimiques ou dans des zones humides.
- Placez l'appareil sur une surface plate et résistante à la chaleur. Lorsque vous sortez le panier de la friteuse, faites-le avec précaution et placez la poignée vers l'intérieur, afin d'éviter de renverser ce qui se trouve à l'intérieur. Ne placez l'appareil ni près de sources de chaleur, ni dans des endroits avec des niveaux d'humidité élevés, ni près de matériaux inflammables.
- N'introduisez pas vos doigts ni aucun autre objet dans les ouvertures de ventilation ou de sortie de la chaleur. Cela pourrait provoquer des décharges électriques ou d'incendies.


- Ne remplissez pas le panier d'huile, cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez l'intérieur de l'appareil s'il est en fonctionnement.
- Ne submergez ni le câble, ni la fiche ni aucune autre partie non-extractible du produit dans l'eau ou dans autres liquides. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau.
- Introduisez toujours les ingrédients dans le panier pour qu'ils n'entrent pas en contact avec les résistances.
- Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.
- Débranchez l'appareil s'il n'est pas en fonctionnement ou s'il est en train d'être nettoyé. Laissez refroidir le produit avant d'assembler ou enlever une pièce quelconque, et/ou avant de le nettoyer.
- Ne laissez pas sans surveillance l'appareil lorsqu'il est branché sur la prise de courant.
- Ne touchez pas la surface de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement, car elle pourrait être chaude.
- Afin d'assurer son bon fonctionnement, le nettoyage et l'entretien de l'appareil doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions.
- Ne placez pas l'appareil contre le mur. Laissez une distance de sécurité de 10 cm derrière, et autre de 10 cm de chaque côté. Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez.
- L'appareil émet de la vapeur chaude à travers les ouvertures latérales pendant son fonctionnement. Maintenez les mains et le visage éloignés de la vapeur et des sorties d'air. De l'air chaud pourrait sortir de l'appareil lorsque vous retirez le panier.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez à ce que la fumée

disparaisse pour retirer le panier.

- Nous recommandons l'utilisation de gants lors de l'utilisation de la grille ou du panier.
- N'utilisez pas l'appareil pour d'autres utilisations que celles spécifiées dans le manuel.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.

SICHERHEITSHINWEISE

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

-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Gerätoberflächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.
- Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit den

in den technischen Daten des Geräts angegebenen Spannungsanforderungen übereinstimmt.

- Wir empfehlen, dass der Raum, in dem Sie das Gerät benutzen werden, mit einem Rauchabzug ausgestattet ist oder belüftet ist.
- Verwenden Sie dieses Gerät für die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke. Jede andere Verwendung wird von Cecotec nicht empfohlen und kann die Lebensdauer des Geräts und/oder die Lebensdauer des Benutzers nachteilig beeinflussen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder Sie es nicht benutzen.
- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals die Kabel mit wärmen Oberflächen Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals auf der Arbeitsfläche.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, es sei denn, dies wird von einem qualifizierten Elektriker empfohlen. Die Verwendung des falschen Typs von Verlängerungskabeln kann zu Schäden am Gerät oder Verletzungen des Benutzers führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder das Gehäuse des Geräts sichtbare Schäden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder heruntergefallen sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in gefährlichen Bereichen, wie z.B. in leicht entflammaren, explosiven, chemischen oder feuchten Umgebungen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer flachen und hitzebeständigen Fläche. Wenn Sie den Frittierkorb aus der Heißluftfritteuse nehmen, gehen Sie vorsichtig vor und legen Sie den Griff nach innen, um ein Verschütten des Inhaltes zu vermeiden. Stellen

Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder brennbaren Materialien.


- Stecken Sie nicht Ihre Finger oder andere Gegenstände in die Belüftungs- oder Abluftöffnungen ein, da dies zu Stromschlägen oder Bränden führen könnte.
- Füllen Sie den Frittierkorb nicht, da dies zu einem Brandrisiko führen kann.
- Versuchen Sie niemals, die Innenseite des Gerätes beim Funktionieren zu berühren.
- Tauchen Sie Kabel, Stecker oder andere nicht entfernbare Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Tauchen Sie elektrische Verbindungen nicht in Wasser.
- Legen Sie die zu kochenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker nur wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt an die Stromversorgung angeschlossen.
- Berühren Sie nicht die Oberfläche der Friteuse, während sie läuft, da sie sehr heiß sein kann.
- Die Reinigung und die Wartung des Geräts sollten gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten.
- Stellen Sie das Gerät nicht an die Wand. Lassen Sie einen Sicherheitsabstand von 10 cm von der Rückseite des Geräts und weitere 10 cm auf jeder Seite. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.
- Während das Gerät in Betrieb ist, gibt es heißen Dampf durch

die Luftauslassöffnungen ab. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand zu Dampf- und Luftauslässen. Warme Luft kann aus dem Gerät entweichen, wenn Sie den Frittierkorb aus dem Inneren des Gerätes entfernen.

- Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie schwarzen Rauch aus dem Gerät austreten sehen. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, um den Frittierkorb aus dem Inneren des Geräts zu entfernen.
- Wir empfehlen Handschuhe wenn Sie Gitter oder Frittierkorb anfassen müssen.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

-  Questo simbolo significa "attenzione, superficie calda". La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere alta mentre si usa l'apparecchio. Fare attenzione a non bruciarsi.
- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.
- Quando si usano apparecchi elettronici, occorre rispettare alcune precauzioni di sicurezza base per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, rivolgersi esclusivamente al Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.
- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere effettuate da bambini.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio.


- È consigliabile che la stanza nella quale verrà usato l'apparecchio disponga di una cappa filtrante o sia ben ventilata.
- Utilizzare questo apparecchio esclusivamente per i fini descritti in questo manuale. Qualsiasi altro tipo di impiego non è raccomandato da Cecotec e potrebbe ripercuotersi negativamente sulla vita utile dell'apparecchio stesso e/o la vita dell'utente.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente prima di muoverlo, pulirlo o quando non è in uso.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e da fonti di calore. Evitare che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Non utilizzare prolunghe, a meno che non lo raccomandi un elettricista qualificato. Utilizzare un tipo di prolunga non corretto potrebbe provocare danni all'apparecchio o lesioni all'utente.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo, la spina o il telaio sono danneggiati o se funziona male, è caduto o è stato danneggiato.
- Non usare l'apparecchio in luoghi potenzialmente pericolosi come ambienti infiammabili, esplosivi o con presenza di sostanze chimiche o umide.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piatta e resistente al calore. Quando si estrae il cestello dalla friggitrice ad aria e lo si appoggia, farlo con attenzione posizionando il manico verso l'interno in modo da evitare la fuoriuscita dei contenuti. Non collocare l'apparecchio vicino a fonti di calore, in luoghi dall'eccessivo livello di umidità o vicino a materiali infiammabili.

- Non inserire le dita né lasciare che altri oggetti entrino nelle aperture di ventilazione o di scarico, poiché ciò potrebbe causare scariche elettriche o incendi.
- Non riempire il cestello di olio per evitare il rischio d'incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Non sommergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte estraibile dell'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua.
- Collocare sempre gli ingredienti da friggere all'interno del cestello per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio quando non è in uso o se lo si sta pulendo. Lasciare raffreddare completamente prima di montare o rimuovere qualsiasi parte e/o procedere con la pulizia.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato alla corrente.
- Non toccare la superficie dell'apparecchio mentre è in funzione, poiché potrebbe essere calda.
- Per garantirne il corretto funzionamento, la pulizia e manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate in linea con quanto spiegato in questo manuale di istruzioni.
- Non appoggiare l'apparecchio alla parete. Mantenere una distanza di sicurezza di 10 cm rispetto alla parte posteriore dell'apparecchio e altri 10 cm da ogni lato. Non collocare oggetti sopra l'apparecchio quando è in uso.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio emette vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite dell'aria. Potrebbe uscire aria calda dall'apparecchio quando si rimuove il cestello.

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. As superfícies acessíveis do aparelho poderiam alcançar temperaturas altas durante o funcionamento. Tenha cuidado para não se queimar.
- Este aparelho não foi desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndios, eletrochoques e lesões.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
- A limpeza e a manutenção não devem ser efectuadas por crianças.
- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto.
- Certifique-se de que a tensão de rede elétrica corresponda aos requisitos de tensão especificados na etiqueta de classificação do aparelho.

- Recomenda-se que o espaço onde vai utilizar o aparelho esteja equipado com um extrator de fumos ou seja ventilado.
- Utilize este aparelho para os fins descritos no presente manual, qualquer outra utilização não é recomendada pelo produtor e pode afetar negativamente a vida útil do dispositivo e/ou a vida do utilizador.
- Desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar ou quando não o utilizar.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe que o cabo esteja sobre a borda da superfície de trabalho ou do balcão.
- 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 utilize o produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, com produtos químicos ou húmidos.
- Situe o produto numa superfície plana e resistente ao calor. Ao colocar o cesto fora da fritadeira, faça-o cuidadosamente e coloque a pega para dentro, de modo a evitar o derramamento do que está dentro. Não utilize o aparelho perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.
- Não insira ou permita que os seus dedos ou outros objetos entrem nas aberturas de ventilação ou de exaustão, pois isso pode causar eletrochoques ou incêndios.
- Não encha o recipiente de óleo, poderia causar um risco de incêndio.

- Nunca toque no interior do aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Não submerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do aparelho em água ou outros líquidos. Não exponha as conexões elétricas à água.
- Coloque sempre os ingredientes a cozinhar dentro do cesto para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Desconecte o aparelho quando não o estiver a usar ou durante a limpeza. Deixe que arrefeça por completo antes de montar ou retirar qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.
- Não deixe o aparelho ligado à alimentação elétrica sem supervisão.
- Não toque na superfície do aparelho enquanto estiver em funcionamento, já que pode estar quente.
- Para assegurar o funcionamento correto, a limpeza e manutenção do aparelho deve ser efetuada em conformidade com este manual de instruções.
- Não coloque o aparelho contra a parede. Deixe uma distância de segurança de 10 cm da parte de trás do aparelho e de 10 cm de cada lado. Não coloque nenhum objeto encima do produto enquanto o estiver a usar.
- Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, emitirá vapor quente através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das saídas de ar. O ar quente pode sair do aparelho quando se remove o cesto do interior.
- Desligue imediatamente o aparelho da tomada se vir fumo negro a sair do aparelho. Aguarde até o fumo desaparecer para tirar o cesto do interior do aparelho.

- Recomenda-se o uso de luvas ao manipular as grelhas ou o cesto.
- Não utilize o aparelho para usos não especificados no manual.
- Não tente reparar o aparelho por conta própria.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. Toegankelijke oppervlakken van het product kunnen tijdens het gebruik hoge temperaturen bereiken. Let op dat u zich niet verbrandt.
- Dit apparaat is niet ontworpen om via timers of externe afstandsbedieningen te werken.
- Bij het gebruik van elektrische apparaten moet u bepaalde basisvoorzorgsmaatregelen in acht nemen om het risico op brand, elektrische schokken en verwondingen te beperken.
- Controleer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is moet deze gerepareerd worden door de Technische Dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanningseisen die in de technische specificaties van het apparaat staan vermeld.


- Wij bevelen aan dat de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt, is voorzien van een afzuigkap of wordt geventileerd.
- Gebruik dit apparaat voor de in deze handleiding beschreven doeleinden, elk ander gebruik wordt niet door Cecotec aanbevolen en kan de levensduur van het apparaat en/of het leven van de gebruiker nadelig beïnvloeden.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst, schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt.
- Draai, buig, rek of beschadig het netsnoer niet. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.
- Gebruik geen verlengsnoeren, tenzij aanbevolen door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik van het verkeerde type verlengsnoer kan schade aan het toestel of letsel van de gebruiker tot gevolg hebben.
- Gebruik het toestel niet als het snoer, de stekker of het frame van het toestel beschadigd is of als het niet naar behoren werkt, gevallen of beschadigd is.
- Gebruik het toestel niet in potentieel gevaarlijke locaties, zoals ontvlambare, explosieve, chemische of vochtige omgevingen.
- Plaats het toestel op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Wanneer u de mand uit de airfryer haalt, doe dit dan voorzichtig en plaats het handvat naar binnen, om morsen van wat erin zit te voorkomen. Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen, plaatsen met een hoge vochtigheidsgraad of in de buurt van ontvlambare materialen.
- Steek uw vingers of andere vreemde voorwerpen niet in de ventilatie- of afvoeropeningen, want die kunnen elektrische schokken of brand veroorzaken.

- Vul de mand niet met olie, want dat kan brandgevaar opleveren.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
- Dompel het snoer, de stekker of andere niet-verwijderbare onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water.
- Plaats de te koken ingrediënten altijd in de frituurmand om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het toestel inschakelt.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het toestel niet gebruikt of wanneer u het schoonmaakt. Laat het volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdert en/of verder gaat met de reiniging.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht op de stroomtoevoer aangesloten.
- Raak het oppervlak van het toestel niet aan wanneer het in werking is, want het kan heet zijn.
- Omeencorrectewerkingvanhettoesteltegaranderen,moeten reiniging en onderhoud van het toestel worden uitgevoerd in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing.
- Plaats het toestel niet tegen de muur. Laat een veiligheidsafstand van 10 cm aan de achterkant van het toestel en nog eens 10 cm aan elke kant. Plaats geen voorwerpen op het toestel wanneer het in gebruik is.
- Terwijl het toestel in werking is, geeft het hete stoom af via de luchtootlaat openingen. Houd handen en gezicht op veilige afstand van stoom- en luchtopeningen. Er kan hete lucht uit het toestel komen wanneer u de frituurmand uit het toestel haalt.

- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u zwarte rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rook is verdwenen en haal de mand uit het apparaat.
- Wij raden het gebruik van handschoenen aan bij het hanteren van het rooster of de frituurmand.
- Gebruik het toestel niet voor doeleinden die niet gespecificeerd zijn in deze handleiding.
- Probeer niet zelf het apparaat te repareren.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

-  Ten symbol oznacza: ostrożnie, gorąca powierzchnia. Dostępne powierzchnie produktu mogą osiągać wysokie temperatury podczas pracy. Uważaj, aby się nie poparzyć.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych minutników lub systemów zdalnego sterowania.
- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze zachowywać podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem i obrażeń.
- Regularnie należy sprawdzać przewód zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju niebezpieczeństw.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia.
- Pilnuj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom

napięcia określonym w danych technicznych urządzenia.

- Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym będzie używane urządzenia, było wyposażone w wyciąg dymu lub było dobrze wentylowane.
- Urządzenie należy używać zgodnie z przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji, inne zastosowanie nie jest zalecane przez Cecotec i może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i/lub bezpieczeństwo użytkownika.
- Odtłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przenoszeniem, czyszczeniem lub gdy nie jest używane.
- Nie skręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Nie używaj przedłużaczy, chyba że zaleci to wykwalifikowany elektryk. Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia ciała.
- Nie używaj produktu, jeśli przewód, wtyczka lub struktura są uszkodzone, działają nieprawidłowo lub zostały upuszczone.
- Nie używaj urządzenia w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
- Umieść urządzenie na płaskiej powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Umieszczając kosz poza frytkownicą, należy to zrobić ostrożnie i umieścić uchwyt skierowany do wewnątrz, aby uniknąć rozsypania zawartości znajdującej się w środku. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, w miejscach o dużej wilgotności lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Nie wkładaj ani nie pozwalaj, aby palce lub inne przedmioty dostały się do otworów wentylacyjnych lub wylotowych,

ponieważ może to spowodować porażenie prądem lub pożar.


- Nie napełniaj kosza olejem, może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieodłącznej części urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody.
- Zawsze umieszczaj składniki do ugotowania w koszu, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
- Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia upewnij się, że masz całkowicie suche ręce.
- Odłącz urządzenie, gdy nie jest używane oraz podczas czyszczenia. Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia przed montażem lub demontażem jakichkolwiek części i/lub czyszczeniem.
- Nie pozostawiaj urządzenia podłączonego do sieci bez nadzoru.
- Nie dotykaj powierzchni urządzenia podczas pracy, ponieważ może być gorąca.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, czyszczenie i konserwację urządzenia należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Nie stawiaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie. Pozostaw bezpieczną odległość 10 cm z tyłu urządzenia i 10 cm z każdej strony. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdy jest ono używane.
- Podczas pracy urządzenie wydziela gorącą parę przez otwory wylotowe. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych. Podczas wyjmowania kosza, z wnętrza urządzenia może wydobywać się gorące powietrze.
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zauważysz

wydobywający się z niego czarny dym. Poczekaaj, aż dym zniknie, aby wyjąć kosz z wnętrza urządzenia.

- Podczas obsługi kratki/grilla lub kosza zalecamy używanie rękawic.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż te określone w instrukcji.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

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


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

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

- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům než těm, které jsou specifikovány v tomto návodu.
- Nepokoušejte se spotřebič opravit sami.

GÜVENLİK TALIMATLARI

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


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

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

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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

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

η συσκευή να είναι εξοπλισμένος με απορροφητήρα ή να αεριζεται.

- Χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή για τους σκοπούς που περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο, οποιαδήποτε άλλη χρήση δεν συνιστάται από την Cecotec και μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της συσκευής ή/και τη ζωή του χρήστη.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος πριν τη μετακινήσετε, πριν την καθαρίσετε ή όταν δεν χρησιμοποιείται.
- Μην στρίβετε, λυγίζετε, τεντώνετε ή καταστρέφετε το καλώδιο τροφοδοσίας. Προστατέψτε το από αιχμηρές άκρες και πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να αγγίζει καυτές επιφάνειες. Μην αφήνετε το καλώδιο να προεξέχει πάνω από την άκρη της επιφάνειας εργασίας ή του πάγκου εργασίας.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης, εκτός εάν συνιστάται από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Η χρήση λανθασμένου τύπου καλωδίου προέκτασης μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή τραυματισμό του χρήστη.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο, τη πρίζα ή ο σκελετός της συσκευής έχουν υποστεί ζημιά, εάν δεν λειτουργεί σωστά ή έχει πέσει.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε πιθανόν επικίνδυνους χώρους, όπως εύφλεκτα, εκρηκτικά, χημικά ή υγρά μέρη.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη και θερμοανθεκτική επιφάνεια. Όταν βγάζετε το καλάθι από τη φριτέζα, να το κάνετε προσεκτικά και να τοποθετείτε τη λαβή προς τα μέσα, ώστε να αποφύγετε τη διαρροή του περιεχομένου. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας, σε χώρους με αυξημένη υγρασία ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά.
- Μην εισάγετε ή αφήνετε τα δάχτυλά σας ή άλλα αντικείμενα να μπουν στα ανοίγματα εξαερισμού ή εξαγωγής, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή πυρκαγιά.


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

μαύρο καπνό να βγαίνει από τη συσκευή. Περιμένετε μέχρι να εξαφανιστεί ο καπνός πριν αφαιρέσετε το καλάθι από τη συσκευή.

- Συνιστούμε τη χρήση γαντιών όταν χειρίζεστε την βάση ή το καλάθι.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς που δεν αναφέρονται στο εγχειρίδιο.
- Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας.

INSTRUCCIONS DE SEURETAT

Llegiu les instruccions següents atentament abans d'utilitzar l'aparell. Deseu aquest manual per a futures referències o nous usuaris.

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

equipada amb un extractor de fums o bé estigui ventilada.

- Utilitzeu aquest aparell per als fins que apareixen descrits en aquest manual, qualsevol altre ús no està recomanat per Cecotec i podria afectar negativament la vida útil de l'aparell i/o la vida de l'usuari.
- Desendolceu l'aparell del corrent abans de moure'l, netejar-lo o quan no l'utilitzeu.
- No retorceu, doblegueu, estireu o danyeu el cable d'alimentació. Protegiu-lo de vores esmolades i fonts de calor. No permeteu que el cable toqui superfícies calentes. No deixeu que el cable surti sobre la vora de la superfície de treball o el taulell.
- No utilitzeu allargadors, tret que us ho recomani un electricista qualificat. Utilitzar el tipus incorrecte d'allargador pot causar danys a l'aparell o lesions a l'usuari.
- No feu servir l'aparell si el cable, l'endoll o l'estructura de l'aparell presenta danys o si no funciona correctament, ha patit alguna caiguda o ha estat malmès.
- No utilitzeu l'aparell en llocs potencialment perillosos, com ara ambients inflamables, explosius, amb presència de químics o humits.
- Situeu l'aparell en una superfície plana i resistent a la calor. Quan col·loqueu el cistell fora de la fregidora d'aire feu-ho amb cura i col·loqueu la nansa cap a dins, de manera que eviteu el vessament del que hi hagi a l'interior. No situeu l'aparell a prop de fonts de calor, llocs amb nivells alts d'humitat o a prop de materials inflamables.
- No introduïu ni permeteu que els vostres dits o altres objectes entrin a les obertures de ventilació o escapament, ja que podrien causar descàrregues elèctriques o incendis.
- No ompliu la cistella d'oli, podria provocar risc d'incendi.
- No toqueu mai l'interior de l'aparell mentre estiguen funcionant.

- No submergiu el cable, l'endoll ni qualsevol altra part no extraïble de l'aparell en aigua o altres líquids. No exposeu a l'aigua les connexions elèctriques.
- Col·loqueu sempre els ingredients a ser cuinats dins la cistella per evitar que entrin en contacte amb les resistències.
- Assegureu-vos que teniu les mans completament seques abans de tocar l'endoll o engegar l'aparell.
- Desendol·leu l'aparell quan no estigui en ús o s'estigui netejant. Deixeu que es refredi completament abans de muntar o retirar qualsevol peça i/o netejar-la.
- No deixeu l'aparell endollat a la xarxa elèctrica sense supervisió.
- No toqueu la superfície de l'aparell mentre estigui en funcionament, ja que podria estar calenta.
- Per assegurar el funcionament correcte de l'aparell, la neteja i el manteniment de l'aparell s'han de fer d'acord amb aquest manual d'instruccions.
- No col·loqueu l'aparell enganxat a la paret. Deixeu una distància de seguretat de 10 cm respecte a la part posterior de l'aparell i 10 cm més a cada costat. No col·loqueu cap objecte a sobre de l'aparell quan s'estigui utilitzant.
- Mentre l'aparell està en funcionament emet vapor calent a través de les obertures de sortida daire. Mantingueu les mans i la cara a una distància de seguretat del vapor i de les sortides d'aire. Pot ser que surti aire calent de l'aparell quan traieu el cistell de dins de l'aparell.
- Desendol·leu immediatament l'aparell si veieu sortir fum negre de l'aparell. Espereu fins que el fum desaparegui per retirar la cistella de dins de l'aparell.
- Recomanem l'ús de guants quan es manipularà la reixeta o el cistell.
- No utilitzeu l'aparell per a cap ús no especificat al manual.
- No intenteu reparar l'aparell pel vostre compte.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Dispositivo. Fig. 1

1. Cestillo
2. Tapa del ahumador
3. Separador de cámaras
4. Grill
5. Panel de control táctil
6. Salida de aire
7. Doble resistencia

Panel de control. Fig. 2

1. Icono táctil para programar cámara 1 izquierda
2. Icono táctil para aumentar temperatura
3. Indicador para aumentar/disminuir temperatura
4. Icono táctil para disminuir temperatura
5. Icono táctil de la función Sync
6. Icono táctil del programa Precalentamiento
7. Icono táctil del programa Smoking
8. Icono táctil encendido/apagado y start/stop
9. Icono táctil luz interior
10. Icono táctil de doble resistencia
11. Icono táctil Timer
12. Icono táctil de la función Match
13. Icono táctil para disminuir el tiempo
14. Indicador para aumentar/disminuir tiempo
15. Icono táctil para aumentar el tiempo
16. Icono táctil para programar cámara 2 (derecha)
17. Indicador de temperatura
18. Indicador de tiempo
19. Display cámara 2 (derecha)
20. Display cámara 1 (izquierda)
21. Programas predeterminados
 - a. Steak / Filete
 - b. Patatas fritas congeladas
 - c. Pizza
 - d. Alitas / Muslos pollo
 - e. Pescado
 - f. Verduras
 - g. Postre
 - h. Deshidratado

ESPAÑOL

- i. Fermentación
- j. DIY (Función manual)

Nota:

Los gráficos de este manual son representaciones esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el producto.

2. ANTES DE USAR

- Este producto presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el dispositivo de su caja, y guarde la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro. Le ayudará a prevenir daños en el producto si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuvieran en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.
- Utilice un paño húmedo para limpiar tanto el exterior como el interior del dispositivo y séquelo. No moje los elementos calefactores.
- Limpie el cestillo y la rejilla en profundidad con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
- Coloque adecuadamente la rejilla en el cestillo y sitúe nuevamente el cestillo en el dispositivo para poder utilizarlo.
- No llene el dispositivo con aceite ni ningún otro líquido.

Contenido de la caja:

- Freidora de aire
- Manual de instrucciones
- Tapa del ahumador
- Bolsa de 15gr de virutas de madera

Accede a la compra de virutas de madera a través del siguiente código QR:



No retire el número de serie del producto, para poder mantener una correcta trazabilidad de su equipo en caso de solicitar asistencia.

3. FUNCIONAMIENTO

Uso de la freidora de aire

1. Coloque la freidora sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, lejos de cualquier posible salpicadura de agua o fuente de calor.
2. Coloque el separador de las cámaras si así lo desea siguiendo las guías que observa en las paredes de la cubeta y en el techo del interior de la cubeta.
3. Coloque el cestillo en la freidora de aire correctamente.
4. No coloque ningún objeto encima del producto para evitar interrumpir el flujo de aire.
5. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra, el icono táctil de encendido se iluminará.
6. Extraiga el cestillo de la freidora de aire con cuidado.
7. Introduzca los ingredientes en el cestillo.
8. Utilice el panel de control como se detalla a continuación:

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

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

CONSEJO: se recomienda que para un resultado excelente de los alimentos complete la superficie del cestillo sin amontonar el alimento ya que sino este no se cocinará uniformemente.

Icono táctil de encendido

Una vez que el cestillo y la rejilla estén bien colocados en la freidora, el icono de encendido se iluminará. Al pulsar el icono de encendido, se encenderán los iconos táctiles de selección de cámara derecha e izquierda. Es necesario seleccionar una de las dos cámaras (pulsando sobre el 1 o el 2) para poder asignarle un programa predeterminado a ésta o activar la otra cámara. Tras asignarle el programa deseado, si pulsa nuevamente el icono de encendido se iniciará la cocción. Al iniciar el proceso, el ventilador y el elemento calefactor empezarán a funcionar.

Iconos táctiles de menú preconfigurados

Estos iconos le permiten escoger entre los 10 menús preconfigurados. Estos menús son una opción rápida y genérica diseñados para el alimento al que hacen referencia. La temperatura y el tiempo de cocción están predefinidos (véase "Tabla de los menús predeterminados" en este apartado). Si desea ajustar el tiempo o la temperatura de estos modos, puede hacerlo pulsando cualquier programa, y usando los iconos táctiles para aumentar y disminuir la

ESPAÑOL

temperatura y el tiempo. El modo está pensado para un alimento en concreto, por lo que podrá variar los valores dentro de un rango lógico.

NOTA:

Si quiere personalizar su propio programa de cocinado también puede hacerlo seleccionando directamente el programa DIY (Función manual), el cual permite variar el rango completo de tiempo y/o temperatura de la máquina.

Iconos táctiles para el control del tiempo

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

Iconos táctiles para el control de la temperatura

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

Icono táctil luz

Pulse este icono durante el cocinado para encender la luz interna de la cubeta y ver el estado de cocción de sus alimentos. Si pulsa el icono táctil durante el proceso de cocinado, la luz se mantendrá encendida durante 1 minuto y luego se apagará. También puede apagarla manualmente volviendo a pulsar el mismo icono táctil. Si no se encuentra en un proceso de cocción, la luz se apagará a los 10 segundos.

Se encenderá solo la luz de la cámara que hayamos seleccionado. Si tenemos el match activado, se encenderán las 2

Funcionamiento doble resistencia

- El dispositivo cuenta con una doble resistencia, la superior que genera más cantidad de calor y una inferior que se utiliza para aumentar la temperatura de la base del cestillo.
- Se recomienda utilizar la función de doble resistencia, puesto que cocina el alimento mediante dos fuentes de calor, y se obtienen los mejores resultados. Además, también se recomienda el uso de la doble resistencia con programas en los que se configure con un precalentamiento previo. Esto permite que el grill del cestillo alcance una mayor temperatura y pueda llegar a marcar ciertos alimentos.
- El grill cuenta con una cara más plana para pizza y otra cara de rejilla para marcar la carne.
- Cada vez que seleccione un programa, la función de doble resistencia vendrá activada por defecto. Será cuando presione el icono táctil de doble resistencia cuando trabajará únicamente la resistencia superior. Es necesario tener en cuenta que la función de doble resistencia podrá activarse y desactivarse conjuntamente en ambas cámaras de la cubeta, no de forma individual. Es decir, si selecciona un programa con doble resistencia en la cámara 1, en la cámara 2 la doble resistencia vendrá activada por defecto. En el caso de

que seleccione una sola fuente de calor superior en la cámara 1, en la cámara 2 también funcionará solamente la fuente de calor superior.

Icono táctil de doble resistencia

Cuando se seleccione un programa de cocinado, la opción de doble resistencia vendrá activada por defecto, el icono táctil de doble resistencia se mantendrá estático. El funcionamiento de la resistencia superior e inferior se sincronizan funcionando alternativamente para mantener la temperatura de cocinado seleccionada.

Si necesita desactivar la función de doble resistencia y mantener activada únicamente la fuente de calor superior, presione el icono táctil de doble resistencia, de esta forma el icono parpadeará y te indicará que la función de doble resistencia está desactivada. Se recomienda siempre activar la función de doble resistencia para obtener los mejores resultados.

Funcionamiento Pre calentamiento

- El dispositivo cuenta con una función de pre calentamiento de 5 minutos, la cual permite que tanto el interior del cestillo como el grill alcancen una temperatura adecuada para cocinar y marcar los alimentos. Esta función ya viene activada en los modos de carne, pizza, pescado y DIY, aunque también es posible desactivarla, presionando el icono táctil de pre calentamiento.
- Es posible activar la función de pre calentamiento antes del resto de los programas de cocinado, menos en el de deshidratación y fermentación. La función de pre calentamiento se puede activar sin haber seleccionado un programa de cocinado previo.

NOTA: Cuando el pre calentamiento haya finalizado el dispositivo emitirá varias señales acústicas y mostrará en la pantalla "ADD" para indicarle que debe añadir la comida. El siguiente programa comenzará automáticamente después de las señales acústicas.

Icono táctil de Pre calentamiento

La función de pre calentamiento se encuentra activada cuando el icono táctil de pre calentamiento parpadea. La función de pre calentamiento se encuentra desactivada cuando el icono táctil de pre calentamiento se mantiene estático.

Funcionamiento Smoking

Este dispositivo cuenta con una función de ahumado de 10 minutos con la que se consigue un sabor único y un aroma especial en los alimentos cocinados. A continuación, encontrará los pasos a seguir para utilizar esta función.

1. Coloque las virutas de madera en el hundimiento derecho del cestillo. La cantidad de virutas de madera no puede superar la altura del hundimiento, y deberá de cubrir toda la superficie de forma uniforme.
2. Asegúrese de que no hay virutas de madera a lo largo del cestillo, solo deben de ubicarse en el hundimiento derecho del cestillo.

3. Coloca la tapa ahumadora encima de las virutas de madera, haciendo coincidir el límite exterior de la guía con el contorno de la tapa ahumadora. Es necesario colocar este elemento cuando se vaya a ahumar, de lo contrario el proceso de ahumado no será seguro ni su resultado será satisfactorio. Además protege al alimento del contacto directo con las virutas de madera.
4. Sitúa el grill encima de la tapa ahumadora y pon el alimento sobre el grill.
5. Para conseguir un sabor más intenso a ahumado, es recomendable añadir el separador, y poner únicamente alimento en la cámara donde estén ubicadas las virutas de madera. Si por el contrario, prefiere un sabor a ahumado más suave, no incluya el separador y ponga alimento a lo largo de todo el cestillo.
6. A la hora de programar la función smoking, puede activarla en todo el cestillo, o solamente en la cámara 2:
 - a. Ahumado y cocinado en la cámara 2 del cestillo (con separador):

Seleccione un programa predeterminado en la cámara 2, y a continuación pulse el icono táctil del programa smoking. Éste se encontrará disponible solamente en los ajustes de la cámara 2, puesto que es esta parte del cestillo donde están ubicadas las virutas de madera. La función smoking estará activada cuando el icono táctil del programa smoking parpadee. También es posible activar la función smoking desde los ajustes de la cámara 2 sin haber seleccionado un programa de cocinado previo.
 - b. Ahumado y cocinado en todo el cestillo (sin separador):

Seleccione un programa predeterminado en la cámara 2 y pulse el icono táctil de Match. Ahora que ambos compartimentos van a funcionar como uno solo, pulse el icono táctil del programa smoking. Éste se encontrará disponible solamente en los ajustes de la cámara 2, puesto que es esta parte del cestillo donde están ubicadas las virutas de madera. La función smoking estará activada cuando el icono táctil del programa smoking parpadee. Aunque esta función se activa solamente desde los ajustes de la cámara 2, el humo de las virutas de madera impregnará todo el cestillo cuando no incluya separador. También es posible activar la función smoking sin haber seleccionado un programa de cocinado previo.
7. Recuerda pulsar el icono táctil de start/stop para que comience el proceso de ahumado.

NOTA:

- Cuando se seleccione un programa de smoking, y a continuación, un programa de pescado, carne o alitas, en estos últimos se reducirá automáticamente el tiempo de cocción un 20% para conseguir el mejor resultado.

- Se recomienda utilizar la máquina bajo un extractor de humo o en un área bien ventilada para minimizar la acumulación de humo en el ambiente.
- Se recomienda dejar enfriar la freidora tras realizar un proceso de ahumado.

ADVERTENCIA

- Tenga cuidado al retirar los elementos del programa smoking, ya que pueden estar muy calientes.
- Utilice todos los elementos mencionados para el proceso del ahumado. La tapa, especialmente, es esencial para aislar las virutas de madera del alimento. Un uso incorrecto de estos elementos puede afectar el rendimiento y el resultado final del alimento.

Cuando la función smoking haya finalizado, en caso de no haber seleccionado un programa de cocinado a continuación, el dispositivo emitirá varias señales acústicas y mostrará en la pantalla "OFF". En caso de haber seleccionado un programa de cocinado a continuación de la función smoking, dicho programa se pondrá en marcha directamente. No retire los restos de las virutas de madera hasta que el proceso de cocción del alimento haya terminado completamente.

Icono táctil del programa Smoking

La función smoking se encuentra activada cuando el icono táctil del programa smoking parpadea. La función smoking se encuentra desactivada cuando el icono táctil del programa smoking se mantiene estático.

Funcionamiento del Timer

El dispositivo cuenta con una función de timer, con la que puedes programar el inicio del proceso de cocinado. Este rango de tiempo es de 30 minutos a 24 horas. Una vez seleccionado el programa de cocinado, puedes activar el timer pulsando el icono táctil de timer, y ajustando el tiempo desde los iconos táctiles para aumentar y disminuir el tiempo. Es posible desactivar el timer volviendo a presionar el icono táctil de timer.

Recuerda pulsar el icono táctil de start/stop para que comience la cuenta atrás. Cuando acabe el tiempo seleccionado, se iniciará el proceso de cocinado programado.

Icono táctil de la función Timer

El timer se encontrará activado cuando el icono de timer parpadea. El timer se encontrará desactivado cuando el icono de timer se mantiene estático.

Funcionamiento del Sync

El dispositivo cuenta con una función syncro, con la que puedes sincronizar ambas cámaras del cestillo para que finalicen al mismo tiempo. Para activar dicha función seleccione ambos programas, y posteriormente, toque el icono táctil de la función syncro. Si la función sincronizar está activada, al iniciar el proceso de cocinado, la cámara que tenga un programa con menos

ESPAÑOL

tiempo de cocción mostrará "HoLd" hasta que ambas cámaras tengan el mismo tiempo de cocción restante. De esta manera, acabarán al mismo tiempo. Para desactivar la función Sync, vuelva a presionar el icono táctil de la función syncro.

Icono táctil de la función Sync

La función syncro se encontrará activada cuando el icono de la función Sync parpadee. La función Sync se encontrará desactivada cuando el icono de la función Sync se mantenga estático.

Funcionamiento del Match

El dispositivo cuenta con una función match, la cual permite copiar los ajustes del programa de cocinado de una cámara al resto del cestillo. De esta forma, no es necesario configurar la cámara 1 con un programa, y posteriormente la cámara 2 con el mismo programa. Es suficiente con seleccionar el programa en la cámara 1 o 2 que se quiere aplicar a todo el cestillo, y posteriormente, tocar el icono de la función Match.

Icono táctil del programa del Match

La función match se encontrará activada cuando el icono de la función match parpadee. La función match se encontrará desactivada cuando el icono de la función match se mantenga estático.

8. Con la intención de mejorar el resultado de ciertos alimentos los ingredientes se pueden sacudir o voltear a mitad del proceso de cocción. Para sacudir o voltear los ingredientes, saque el cestillo del aparato por el asa y agítelo o voltee los ingredientes dentro del cestillo con unas pinzas. Vuelva a introducir el cestillo en la freidora de aire.

ADVERTENCIA:

- Tenga mucho cuidado al agitar el cestillo ya que esta contiene alimento caliente.
- No utilice utensilios metálicos, podrían dañar el revestimiento del interior del cestillo o el grill.

NOTA:

Los programas de filete y DIY son programas especiales con un aviso para dar la vuelta en mitad de su ciclo de cocinado. Cuando el ciclo de cocinado haya llegado a la mitad de su tiempo el dispositivo emitirá varias señales acústicas y mostrará en la pantalla "TRN" para indicarle que debe darle la vuelta a la comida. El programa no parará, solo emite un aviso.

9. Cuando oiga el aviso acústico, habrá transcurrido el tiempo de preparación establecido. Saque el cestillo del aparato y colóquelo sobre una superficie resistente

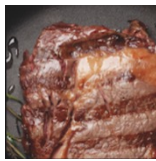

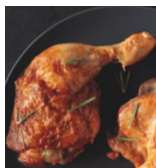


al calor. Asegúrese de que los alimentos estén bien cocinados. En caso de no estar suficientemente cocinados, deslice nuevamente el cestillo dentro de la freidora y añada unos minutos más.

10. Para retirar los alimentos, por ejemplo, patatas fritas, extraiga el cestillo de la freidora de aire y colóquelo sobre una superficie termorresistente. Para extraer ingredientes utilice unas pinzas no metálicas. Tenga cuidado de no quemarse. No le dé la vuelta al cestillo para sacar los alimentos.

ADVERTENCIA:



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

Tabla de los menús predeterminados

Icono	Tipo	Pre-Calentamiento	Temperatura (°C)	Tiempo (min.)
	Filete*	Si, 5 min	200	6
	Patatas fritas		195	20
	Pizza*	Si, 5 min	180	10
	Pollo		200	25
	Pescado*	Si, 5 min	190	14
	Verduras		175	16

	Rango temperatura (min.- max.)	Rango tiempo (min.- max.)	Notas
	170-200	1-30	Aviso para añadir comida (ADD) Aviso de volteo (TRN)
	160-200	1-60	
	120-200	1-60	Aviso para añadir comida (ADD)
	100-200	1-60	
	150-200	1-60	Aviso para añadir comida (ADD)
	140-190	1-60	

ESPAÑOL

	Postre		160	20
	Deshidratación		55	6h
	Fermentación		40	60
	DIY*	Si, 5 min	200	20

NOTA:

- Debido a que los ingredientes pueden variar en procedencia, tamaño, forma y marca, lo mostrado en la tabla puede no ser lo más apropiado para los ingredientes que utilice. Si lo considera necesario, modifique los tiempos y/o las temperaturas para adaptar el cocinado.
- *Los programas marcados tienen precalentamiento de 5 minutos. Este precalentamiento mejora el resultado final de la comida.
- Cuando se seleccione un programa de smoking, y a continuación, un programa de pescado, carne o alitas, en estos últimos se reducirá el tiempo de cocción un 20% para conseguir un mejor resultado.

Accede al recetario a través del siguiente código QR



	100-190	1-60	
	40-100	1h-24h	
	40-90	1h-24h	
	40-200	1-60	Aviso para añadir comida (ADD) Aviso de volteo (TRN)

Consejos para cocinar

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

ESPAÑOL

hornear un pastel o una quiche o si quiere freír alimentos frágiles o rellenos.

- También puedes utilizar la freidora de aire para recalentar ingredientes.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie el aparato después de cada uso.
- El cestillo y la rejilla tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios metálicos o productos abrasivos para limpiar el cestillo y/o la rejilla, ya que podría dañar la superficie antiadherente.
- Después de cada uso no deje la comida caliente dentro del aparato ya que la condensación puede afectar a las partes metálicas de la misma.

1. Desconecte el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe antes de limpiarlo. NOTA: retire el cestillo para que el aparato se enfríe más rápidamente.
2. Limpie el interior y el exterior del producto con un paño suave humedecido.
3. Limpie el cestillo y la rejilla a fondo con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva. En caso de utilizar la tapa del ahumador repita el mismo proceso de limpieza.

Recomendamos el uso de desengrasante líquido para retirar cualquier resto de suciedad.

CONSEJO: si hay suciedad pegada a la rejilla, al cestillo, o a la tapa del ahumador, llene el cestillo con agua caliente y un poco de líquido lavavajillas y ponga el resto de los elementos en remojo durante aproximadamente 10 minutos.

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

Almacenamiento

- Desconecte el aparato y deje que se enfríe.
- Asegúrese de que todas las partes están limpias y secas antes de volver a almacenar el producto.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Posible solución
E1	El sensor de temperatura no funciona	Póngase en contacto con el Servicio Técnico de Cecotec
E2	Cortocircuito en el sensor de temperatura	Póngase en contacto con el Servicio Técnico de Cecotec
E3	Sobrecalentamiento del dispositivo	Póngase en contacto con el Servicio Técnico de Cecotec
La freidora de aire no funciona	El producto no está conectado.	Conecte el aparato a una toma de corriente con conexión a tierra.
No noto la doble resistencia	El producto no se cocina	Se recomienda el uso de los programas especiales de que llevan precalentamiento para mejorar el resultado final de la carne.
Los alimentos cocinados en la freidora están crudos.	Los ingredientes son demasiado grandes.	Ponga ingredientes más pequeños en el cestillo. Los alimentos se cocinan más rápido sin son pequeños.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja	Aumente la temperatura del cocinado (véase el apartado "Funcionamiento").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Aumente el tiempo del cocinado (véase el apartado "Funcionamiento").
Los ingredientes se han cocinado de forma desigual.	Algunos alimentos requieren ser agitados a mitad del proceso de cocinado.	Los ingredientes que se amontonan unos encima de otros (por ejemplo, las patatas fritas) deben sacudirse a mitad del tiempo de preparación. Consulte el apartado "Funcionamiento".
Los alimentos no tienen un resultado crujiente al salir de la freidora de aire.	Ha cocinado alimentos pensados para ser fritos en una freidora convencional.	Cocine alimentos de horno o unte los alimentos con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.

El cestillo no se desliza correctamente dentro del producto.	Hay demasiados ingredientes en el cestillo.	No exceda la cantidad máxima permitida en el cestillo.
	La rejilla no está colocada correctamente dentro del cestillo.	Empuje la rejilla hacia abajo en el cestillo hasta que oiga un clic.
Sale humo blanco de dentro del producto.	Está cocinando alimentos muy grasos.	Cuando se cocinan alimentos grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtra en el cestillo. El aceite produce humo blanco. Esto no afecta el aparato o el resultado.
	El cestillo aún contiene grasa de usos previos.	El humo blanco se debe a que la grasa se calienta en el cestillo. Asegúrese de limpiarlo correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora de aire.	No ha empleado el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura. Utilice patatas de las variedades recomendadas para la freidora de aire.
	No ha limpiado correctamente las patatas antes de freírlas.	Enjuague bien las patatas en agua durante 3 minutos para quitar el almidón y séquelas bien después.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	El punto crujiente de las patatas dependerá de la cantidad de agua y de aceite.	Asegúrese de secar las patatas antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas en trozos más pequeños
		Añada un poco más de aceite para obtener resultados más crujientes.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Nombre del producto: Cecofry&Grill Smokin' 11000

Referencia: EU01_101138

Tensión nominal: 220-240 V

Frecuencia nominal: 50/60 Hz

Capacidad del cestillo: 11 L

Potencia nominal de entrada: 2900 W

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso para mejorar la calidad del producto.

Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

8. GARANTÍA Y SAT

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final por las faltas de conformidad que existan en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos establecidos por la normativa aplicable. Se recomienda que las reparaciones sean realizadas por personal cualificado. Si detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

10. DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA

CE Por la presente, Cecotec Innovaciones declara que este producto cumple con los requisitos esenciales y otras disposiciones relevantes de las normativas aplicables en la Unión Europea. Este producto ha sido diseñado, fabricado y probado con el cumplimiento de los estándares de seguridad y calidad requeridos. El texto completo de la Declaración de Conformidad de la UE se puede encontrar en la siguiente dirección web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARTS AND COMPONENTS

Appliance. Fig. 1

1. Basket
2. Smoker lid
3. Basket divider
4. Grill
5. Touch-screen display
6. Air outlet
7. Double heating element

Control panel. Fig. 2

1. Basket compartment 1 selection icon (left)
2. Temperature increase icon
3. Temperature operation indicator light
4. Temperature decrease icon
5. Sync function icon
6. Preheating function icon
7. Smoking programme icon
8. Power and Start/Stop icon
9. Inner light icon
10. Double heating element function icon
11. Timer icon
12. Match function icon
13. Time decrease icon
14. Time operation indicator light
15. Time increase icon
16. Basket compartment 2 selection icon (right)
17. Time indicator light
18. Temperature indicator light
19. Basket compartment 2 display (right)
20. Basket compartment 1 display (left)
21. Preset menus
 - a. Steak/Fillet
 - b. Frozen chips
 - c. Pizza
 - d. Chicken wings/thighs
 - e. Fish
 - f. Vegetables
 - g. Dessert
 - h. Dehydration

ENGLISH

- i. Fermentation
- j. DIY (manual function)

Note:

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

2. BEFORE USE

- This appliance includes a safety package to protect it during transport. Unpack the appliance and keep the original packaging and materials in a safe place. It will help prevent any damage if the appliance needs to be transported in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.
- Clean the interior and the exterior of the appliance with a damp cloth. Do not wet the heating elements.
- Clean the basket and rack thoroughly with hot water, washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.
- Place the rack properly in the basket and place the basket back in the appliance for use.
- Do not fill the appliance with oil or any other liquid.

Box content:

- Air fryer
- Instruction manual
- Smoker lid
- 15 g bag of wood chips

Purchase wood chips using the following QR code:



Do not remove the serial number of the appliance in order to keep a correct traceability of it in case of assistance.

3. OPERATION

Using the air fryer

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

WARNING: Place the basket divider following the top guide on the basket to avoid this divider to come into direct contact with the heating elements, as it can cause damage.

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

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

Power icon

Once the basket and rack are securely in place in the air fryer, the power icon will light up. By pressing the power icon, the left and right basket compartment selection icons will light up. It is necessary to select one of the two basket compartments (by clicking on 1 or 2) in order to assign a preset menu to it or to activate the other compartment. Once the desired preset menu has been selected, pressing the power icon again will start the cooking process. When the process starts, the fan and the heating element will begin to work.

Preset menus icons

These icons allow you to choose from the 10 preset menus. These menus are a quick and general option designed for the food to which they refer to. The cooking time and temperature values are set by default (see "Table of preset menus" in this section). If you wish to adjust the time and/or temperature of these preset menus, you can do so by pressing any programme and using the icons to increase and decrease the temperature and time. The programme is designed for a specific food item, so you will be able to vary the values within a logical range.

NOTE:

If you want to customise your own cooking programme, you can also do so by directly selecting the DIY programme (manual function), which allows you to adjust the entire time and/or temperature range of the appliance.

ENGLISH

Time control icons

Press the time increase and/or decrease icons to adjust the cooking time according to the allowed ranges (see "Table of preset menus" in this section).

Temperature control icons

Press the temperature increase and/or decrease icons to adjust the cooking temperature according to the allowed ranges (see "Table of preset menus" in this section).

Inner light icon

Press this icon during the cooking process to turn on the inner basket light and check the doneness of your food. If you press the icon during the cooking process, the light will stay on for 1 minute and then turn off. You can also turn it off manually by pressing the same icon again. If you are not currently cooking, the light will turn off after 10 seconds.

Only the light of the selected basket compartment will come on. If the Match function is activated, the light of both baskets will be switched on.

Double heating element operation

- The appliance has a double heating element, the top one generates more heat, and the bottom one is used to increase the temperature of the base of the basket.
- It is recommended to use the double heating element, as cooking the food using two heat sources ensures better results. In addition, the use of the double heating element is also recommended with programmes where the preheating function has been set up beforehand. This allows the basket's grill to reach a higher temperature and may even sear certain foods.
- The grill has a flatter side for cooking pizza and a rack side for searing meat.
- Each time you select a programme, the double heating element function will be activated by default. If you press the double heating element icon, only the top heating element will work. Keep in mind that the double heating element function can be activated and deactivated together in both basket compartments, not individually. In other words, if you select a programme with double heating element in basket compartment 1, the double heating element will be activated by default in basket compartment 2. If you only select the top heat source in basket compartment 1, only the top heat source will work in basket compartment 2 as well.

Double heating element icon

When a cooking programme is selected, the double heating element function will be activated by default, and the corresponding icon will stay on. The operation of the top and bottom heating elements is synchronised and operate alternately to maintain the selected cooking temperature.

If you need to deactivate the double heating element function and only keep the top heat source activated, press the double heating element icon. The icon will flash indicating that the

double heating element function is disabled. It is recommended to always activate the double heating element function for best results.

Preheating operation

- The appliance has a 5-minute preheating function, which allows both the inside of the basket and the grill to reach a suitable temperature for cooking and grilling food. This function is already activated in the meat, pizza, fish and DIY preset menus, although it is also possible to deactivate it by pressing the preheating function icon.
- It is possible to activate the preheating function before the rest of the cooking programmes, except for dehydration and fermentation. The preheating function can be activated without having selected a previous cooking programme.

NOTE: When the preheating process is completed, the appliance will beep several times and display "ADD" to indicate that the food should be added. The next programme will start automatically after the beeps.

Preheating function icon

The preheating function is activated when the corresponding icon is flashing. The preheating function is deactivated when the corresponding icon remains steady on.

Smoking operation

This appliance has a 10-minute smoking function that provides a unique flavour and special aroma to the cooked food. Below are the steps you need to follow to use this function.

1. Place the wood chips in the basket's right cavity. The amount of wood chips should not exceed the height of the cavity and should cover the entire surface evenly.
2. Make sure that there are no wood chips along the basket, they should only be placed in the basket's right cavity.
3. Place the smoker lid on top of the wood chips, matching the outer edge of the side guide with the outline of the smoker lid. It is necessary to place this element when smoking, otherwise the smoking process will not be safe, and the result will not be satisfactory. It also protects the food from directly touching the wood chips.
4. Place the grill on top of the smoker lid and put the food on the grill.
5. To achieve a more intense smoked flavour, it is recommended to add the divider, and only put food in the basket compartment where the wood chips are placed. If, on the other hand, you prefer a milder smoked flavour, do not place the divider and put food along the entire length of the basket.
6. When setting the smoking programme, you can activate it in the whole basket, or only in basket compartment 2:
 - a. Smoking and cooking in basket compartment 2 (with divider):
Select a preset menu in basket compartment 2, then press the smoking

ENGLISH

programme icon. This will only be available in the basket compartment 2 settings, since this is the part of the basket where the wood chips are placed. The smoking programme will be activated when the corresponding icon is flashing. It is also possible to activate the smoking programme from the basket compartment 2 settings without having selected a previous cooking programme.

- b. Smoking and cooking in the whole basket (without divider):
Select a preset menu in basket compartment 2 and press the Match icon. When both basket compartments are working as one, press the smoking programme icon. This will only be available in the basket compartment 2 settings, since this is the part of the basket where the wood chips are placed. The smoking programme will be activated when the corresponding icon is flashing. Although this programme is only activated from the basket compartment 2 settings, the smoke from the wood chips will permeate the entire basket if you do not use the divider. It is also possible to activate the smoking programme without having selected a previous cooking programme.

7. Remember to press the start/stop icon to start the smoking process.

NOTE:

- If you select the smoking programme, followed by a fish, meat or chicken wing preset menu, the cooking time for the latter will be reduced automatically by 20% to achieve a better cooking result.
- It is recommended to use the appliance under a kitchen hood or in a well-ventilated area to minimise the smoke build-up in the room.
- It is recommended to let the air fryer cool down after the smoking process.

WARNING

- Be careful when removing the accessories necessary for the smoking programme, as they may be very hot.
- Use all the accessories mentioned for the smoking process. The lid, especially, is essential to isolate the wood chips from the food. Incorrect use of these elements can affect the performance and end result of the food.

When the smoking process has finished, if no cooking programme has been selected, the appliance will beep several times and display "OFF". If a cooking programme has been selected after the smoking process, this programme will start immediately after. Do not remove the remaining wood chips until the cooking process is fully completed.

Smoking programme icon

The smoking programme is activated when the corresponding icon is flashing. The smoking programme is deactivated when the corresponding icon remains steady on.

Timer operation

The appliance has a timer function, which allows you to programme the start of the cooking process. This time range is from 30 minutes to 24 hours. Once the cooking programme has been selected, you can activate the timer by pressing the timer icon and adjust the time using the time increase/decrease icons. To deactivate the timer, press the timer icon again.

Remember to press the start/stop icon to start the countdown. When the selected time is up, the programmed cooking process will start.

Timer function icon

The timer is activated when the corresponding icon is flashing. The timer is deactivated when the corresponding icon remains steady on.

Sync operation

The appliance has a Sync function, which allows you to synchronise both basket compartments so that they finish at the same time. To activate this function, select both programmes and then press the Sync function icon. If the Sync function is activated, at the start of the cooking process, the basket compartment with the programme with the shortest cooking time will display "HoLd" until both compartments have the same remaining cooking time. This way, they will finish at the same time. To deactivate the Sync function, press the corresponding icon again.

Sync function icon

The Sync function will be activated when the corresponding icon is flashing. The Sync function will be deactivated when the corresponding icon remains steady on.

Match operation

The appliance has a Match function, which allows you to transfer the cooking programme settings from one compartment to the rest of the basket. This way, you will not need to set up basket compartment 1 with one programme and then basket compartment 2 with the same programme. Simply select the programme in compartment 1 or 2 that you want to apply to the whole basket and then press the Match function icon.

Match function icon

The Match function will be activated when the corresponding icon is flashing. The Match function will be deactivated when the corresponding icon remains steady on.

8. In order to improve the result of certain foods, ingredients can be shaken or turned over halfway through the cooking process. To shake or turn over the ingredients, remove the basket from the appliance by the handle and shake or turn the ingredients in the basket with clamps. Put the basket back in the air fryer.

ENGLISH

WARNING:

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

NOTE:

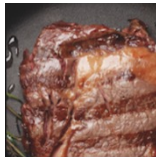

The steak and DIY programmes are special programmes that beep to turn over the food in the middle of the cooking cycle. When the cooking cycle has reached the halfway point, the appliance will beep several times and display "TRN" to indicate that the food should be turned over. The programme will not stop, it will just beep.

9. When you hear the beeping, the set cooking time will have elapsed. Remove the basket from the appliance and place it on a heat-resistant surface. Make sure the food is cooked. If the food isn't cooked enough, slide the basket back into the air fryer and add a few more minutes.
10. To remove food, e.g. chips, remove the basket from the air fryer and place it on a heat-resistant surface. Use non-metallic tongs to remove the ingredients. Be careful not to burn yourself. Do not place the basket upside down to remove the food.

WARNING:

- Do not overfill the basket so that the cooking result is not affected.
- Do not touch the basket during or immediately after operation to avoid burns. Hold the basket only by the handle.

Table of preset menus

Symbol	Type	Preheating	Temperature (°C)	Time (min)
	Steak*	Yes, 5 min	200	6
	French fries		195	20

	Temperature range (min-max)	Time range (min-max)	Notes
	170-200	1-30	Add food warning (ADD) Turn over warning (TRN)
	160-200	1-60	

ENGLISH

	Pizza*	Yes, 5 min	180	10
	Chicken		200	25
	Fish*	Yes, 5 min	190	14
	Vegetables		175	16
	Dessert		160	20
	Dehydration		55	6 h
	Fermentation		40	60

	120-200	1-60	Add food warning (ADD)
	100-200	1-60	
	150-200	1-60	Add food warning (ADD)
	140-190	1-60	
	100-190	1-60	
	40-100	1-24 h	
	40-90	1-24 h	

ENGLISH

	DIY*	Yes, 5 min	200	20
---	------	------------	-----	----

NOTE:

- As ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best setting for the ingredients that you are using. If necessary, change the times and/or temperature values to adjust the cooking to the type of ingredient.
- *The indicated programmes have a 5-minute preheating time. This preheating time improves the end result of the dish.
- If you select the smoking programme, followed by a fish, meat or chicken wing preset menu, the cooking time for the latter will be reduced by 20% to achieve a better cooking result.

Access the recipe book through the following QR code:



Tips for cooking

- Smaller ingredients require a shorter preparation time than larger ones.
- A larger quantity of ingredients only requires a slightly longer preparation time, and a smaller quantity of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller food midway through the cooking process optimises the end result and prevents uneven cooking.
- Add some oil to the fresh potatoes for a crispier result. Cook the food in the air fryer just after adding oil to it.
- Do not cook extremely fatty ingredients such as sausages in the air fryer.
- Oven-ready food can also be cooked in the air fryer. The optimal amount for preparing potato chips 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.

40-200	1-60	Add food warning (ADD) Turn over warning (TRN)
--------	------	---

- You can also use the air fryer to reheat food.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the appliance after every use.
- The basket and rack have a non-stick coating. Do not use metal utensils or abrasive products to clean the basket and/or rack, as this may damage their non-stick surface.
- After each use, do not leave hot food inside the appliance as condensation may affect the metal parts of the appliance.

1. Unplug the appliance and allow it to cool down before cleaning. NOTE: remove the basket to let the appliance cool down more quickly.
2. Clean the interior and the exterior of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the basket and rack thoroughly with hot water, washing-up liquid, and a non-abrasive sponge. If the smoker lid is used, repeat the same cleaning process.
The use of a degreasing liquid is recommended to remove any remains.

TIP: if there is dirt stuck to the rack, basket, or smoker lid, fill the basket with hot water and a little dishwashing liquid and soak the remaining accessories for about 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a soft brush to remove any food residue. Make sure all its parts are clean and dry before storing or using the appliance again.

Storage

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

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Possible solution
E1	Temperature sensor is not working	Contact the official Cecotec Technical Support Service
E2	Short-circuit in the temperature sensor	Contact the official Cecotec Technical Support Service
E3	Appliance overheating	Contact the official Cecotec Technical Support Service
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance to an earthed wall socket.
The double heating element is not operating	The food is not cooked	The use of special programmes with preheating is recommended to improve the meat doneness.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The food is too big.	Put smaller batches of food in the basket. Food cooks faster if small.
	The temperature used is too low.	Increase the cooking temperature (see the "Operation" section).
	The preparation time is too short.	Increase the cooking time (see the "Operation" section).
The ingredients have been cooked unevenly.	Some types of food need to be shaken during the cooking process.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. chips) need to be shaken halfway through the preparation time. See the "Operation" section.
Fried foods are not crispy when they are removed from the air fryer.	You used a type of food that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Cook oven food or brush food with a little oil for crispier results.
The basket does not slide into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the max. indication.
	The rack is incorrectly placed inside the basket.	Push the rack downwards into the basket until you hear a click sound.

White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When cooking fatty foods in the air fryer, a large amount of oil seeps into the basket. Oil produces white smoke. This does not affect the appliance or the result.
	The basket still contains grease residue from previous use.	The white smoke is due to the fat heating up in the basket. Make sure you clean the appliance properly after each use.
Chips are unevenly fried.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay put during frying. Use potatoes of the types suggested.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potatoes well in water for 3 minutes to remove the starch and dry thoroughly afterwards.
Chips are not crispy when they come out of the air fryer.	The right kind of potato is not being used.	Make sure you dry the potato sticks properly before adding the oil.
		Cut potatoes into smaller pieces.
		Add a little bit more of oil for a crispier result.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product name: Cecofry&Grill Smokin' 11000

Reference: EU01_101138

Rated voltage: 220-240 V

Rated frequency: 50/60 Hz

Basket capacity: 11 l

Rated input power: 2900 W

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

Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or 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 are carried out by qualified personnel. If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

10. SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY

CE Cecotec Innovaciones hereby declares that this appliance complies with the essential requirements and other relevant provisions of the regulations applicable in the European Union. This appliance has been designed, manufactured and tested to meet the required safety and quality standards. The full text of the EU Declaration of Conformity can be found on the following website: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Appareil. Img. 1

1. Panier
2. Couvercle du fumoir
3. Séparateur
4. Grille
5. Panneau de contrôle tactile
6. Sortie d'air
7. Double résistance

Panneau de contrôle. Img. 2

1. Icône tactile de sélection du panier 1 (gauche)
2. Icône tactile pour augmenter la température
3. Indicateur pour augmenter/diminuer la température
4. Icône tactile pour diminuer la température
5. Icône tactile de la fonction de synchronisation (Sync)
6. Icône tactile de Préchauffage
7. Icône tactile du programme de fumage (Smoking)
8. Icône tactile marche/arrêt et démarrage/pause
9. Icône tactile de l'éclairage
10. Icône tactile de la double résistance
11. Icône tactile de la minuterie
12. Icône tactile de la fonction Match
13. Icône tactile pour diminuer le temps
14. Indicateur pour augmenter/diminuer le temps
15. Icône tactile pour augmenter le temps
16. Icône tactile de sélection du panier 2 (droit)
17. Indicateur de température
18. Indicateur de temps
19. Écran du panier 2 (panier droit)
20. Écran du panier 1 (panier gauche)
21. Modes prédéterminés
 - a. Steak
 - b. Frites surgelées
 - c. Pizza
 - d. Ailes / Cuisses de poulet
 - e. Poisson
 - f. Légumes
 - g. Dessert
 - h. Déshydratation

FRANÇAIS

- i. Fermentation
- j. DIY (Fonction manuelle)

Note :

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

2. AVANT UTILISATION

- Ce produit possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et conservez celle-ci ainsi que les autres éléments de l'emballage dans un lieu sécurisé. Cela vous aidera à éviter d'endommager le produit si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
- Utilisez un chiffon propre et humide pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil et séchez-le. Ne mouillez pas les éléments chauffants.
- Nettoyez le panier et la grille en profondeur en utilisant de l'eau chaude, du détergent et une éponge non-abrasive.
- Placez la grille correctement dans le panier et placez de nouveau le panier dans l'appareil pour pouvoir l'utiliser.
- Ne remplissez pas l'appareil avec de l'huile ou autre type de liquide.

Contenu de la boîte :

- Friteuse à air
- Manuel d'instructions
- Couvercle du fumoir
- Sac de 15 g de copeaux de bois

Accès à l'achat de copeaux de bois à travers le code QR suivant :



Ne retirez pas le numéro de série du produit, afin de conserver un suivi correct de votre produit en cas de problème.

3. FONCTIONNEMENT

Utilisation de la friteuse à air chaud

1. Placez la friteuse sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, loin de toute éclaboussure d'eau ou de toute source de chaleur.
2. Si vous le souhaitez, placez le séparateur des paniers en suivant le guide sur la paroi intérieure et supérieure de la cuve.
3. Placez correctement le panier dans la friteuse.
4. Ne placez aucun objet sur l'appareil pour éviter d'interrompre le flux d'air.
5. Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant avec connexion à terre, l'icône tactile de marche s'allumera.
6. Retirez soigneusement le panier de la friteuse à air.
7. Introduisez les ingrédients dans le panier.
8. Utilisez le panneau de contrôle comme indiqué ci-dessous :

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

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

Conseil : pour obtenir un excellent résultat, il est recommandé de remplir la surface du panier sans y mettre trop d'aliments, car la cuisson ne sera pas homogène.

icône tactile marche

Une fois que le panier et la grille sont bien placés dans la friteuse, l'icône de marche s'allumera. En appuyant sur l'icône marche, les icônes tactiles de sélection des paniers droit et gauche s'allumeront. Vous devez sélectionner l'un des deux paniers (en appuyant sur 1 ou 2) pour lui assigner un programme par défaut ou activer l'autre panier. Après avoir sélectionné le programme souhaité, appuyez à nouveau sur l'icône marche pour lancer la cuisson. Lorsque le processus démarre, le ventilateur et la résistance commenceront à fonctionner.

icônes tactiles des menus prédéterminés

Ces icônes vous permettent de choisir parmi les 10 menus prédéterminés. Ces menus sont des options rapides et génériques conçues pour les aliments correspondants. La température et le temps de cuisson sont pré-réglés (consultez le « Tableau des menus prédéterminés »). Si vous souhaitez régler le temps ou la température de ces menus, vous pouvez le faire en appuyant sur n'importe quel menu et en utilisant les icônes tactiles pour augmenter et diminuer la température et le temps. Chaque programme est destiné à un aliment spécifique, vous pouvez

FRANÇAIS

donc faire varier les valeurs dans une plage logique.

NOTE :

Si vous souhaitez personnaliser un programme de cuisson, vous pouvez également le faire en sélectionnant directement le programme DIY (fonction manuelle), qui vous permet de varier toute la plage de temps et/ou de température.

Icônes tactiles pour augmenter/diminuer le temps

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

Icônes tactiles pour augmenter/diminuer la température

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

Icône tactile de l'éclairage

Appuyez sur cette icône pendant la cuisson pour que l'éclairage du panier s'allume et que vous puissiez voir l'état de cuisson des aliments. Si vous appuyez sur cette icône tactile pendant le processus de cuisson, la l'éclairage restera allumé pendant 1 minute, puis s'éteindra. Vous pouvez également l'éteindre manuellement en appuyant à nouveau sur la même icône tactile. Si la cuisson n'est pas en cours, la lumière s'éteindra au bout de 10 secondes.

Seul l'éclairage du panier sélectionné s'allumera. Si la fonction Match est activée, l'éclairage des deux paniers s'allumera.

Fonctionnement de la double résistance

- L'appareil est doté d'une double résistance, une supérieure qui génère plus de chaleur et une inférieure qui sert à augmenter la température de la base du panier.
- Il est recommandé d'utiliser la fonction Double résistance, car elle permet de cuire les aliments en utilisant deux sources de chaleur et d'obtenir de meilleurs résultats. En outre, l'utilisation de la double résistance est également recommandée pour les programmes avec préchauffage. Cela permet à la résistance du panier d'atteindre une température plus élevée pour griller certains aliments.
- L'appareil est doté d'une grille à double face, une face plate pour les pizzas et une face grill pour les viandes.
- Chaque fois que vous sélectionnez un programme, la fonction de la double résistance s'activera par défaut. Lorsque vous appuyez sur l'icône tactile de la double résistance, seule la résistance supérieure fonctionnera. Veuillez noter que la fonction de la double résistance peut être activée et désactivée en même temps dans les deux paniers, et non pas individuellement. Cela signifie que si vous sélectionnez un programme avec double

FRANÇAIS

résistance pour le panier 1, la double résistance sera activée par défaut dans le panier 2. Si vous ne sélectionnez que la résistance supérieure dans le panier 1, seule la résistance supérieure fonctionnera également dans le panier 2.

Icône tactile de la double résistance

Si vous sélectionnez un programme de cuisson, l'option de la double résistance sera activée par défaut, l'icône tactile de la double résistance restera fixe. Les résistances supérieure et inférieure sont synchronisées et fonctionnent alternativement pour maintenir la température de cuisson sélectionnée.

Si vous souhaitez désactiver la fonction de la double résistance et ne conserver que la source de chaleur supérieure, appuyez sur l'icône tactile de la double résistance, l'icône clignotera indiquant que cette fonction est désactivée. Il est recommandé de toujours activer la fonction de la double résistance pour obtenir les meilleurs résultats.

Fonctionnement du préchauffage

- L'appareil dispose d'une fonction de préchauffage de 5 minutes, qui permet à l'intérieur du panier et au gril d'atteindre une température adéquate pour la cuisson et le grillage des aliments. Cette fonction est déjà activée par défaut pour les modes Viande, Pizza, Poisson et DIY, mais il est également possible de la désactiver en appuyant sur l'icône tactile de préchauffage.
- Il est possible d'activer la fonction de préchauffage pour tous les autres programmes de cuisson, à l'exception du programme Déshydratation et Fermentation. La fonction de préchauffage peut être activée sans avoir sélectionné un programme de cuisson précédent.

NOTE : Lorsque le préchauffage sera terminé, l'appareil émettra plusieurs bips et affichera « ADD » pour indiquer que vous devez ajouter des aliments. Le programme suivant démarrera automatiquement après les signaux sonores.

Icône tactile de préchauffage

La fonction de préchauffage est activée si l'icône tactile de préchauffage clignote. La fonction de préchauffage est désactivée si l'icône tactile de préchauffage reste fixe.

Fonctionnement de la fonction Fumage (Smoking)

Cet appareil est doté d'une fonction de fumage de 10 minutes qui apporte une saveur et un arôme uniques aux aliments cuits. Vous trouverez ci-dessous les étapes à suivre pour utiliser cette fonction.

1. Placez les copeaux de bois dans le compartiment droit du panier à cet effet. La quantité de copeaux de bois ne doit pas dépasser la hauteur du compartiment à cet effet et doit couvrir toute la surface de manière uniforme.
2. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de copeaux de bois le long du panier, ils doivent être placés uniquement dans le compartiment droit à cet effet.
3. Placez le couvercle du fumoir sur les copeaux de bois, en faisant correspondre le

bord extérieur du guide avec le contour du couvercle du fumoir. Il est nécessaire de placer le couvercle lors du fumage, sinon le processus de fumage ne sera pas sûr et le résultat du fumage ne sera pas satisfaisant. Il protège également les aliments du contact direct avec les copeaux de bois.

4. Placez la grille sur le couvercle du fumoir et placez les aliments sur la grille.
5. Pour obtenir un goût fumé plus intense, il est conseillé de placer le séparateur et de ne mettre les aliments que dans le panier où se trouvent les copeaux de bois. Si, au contraire, vous préférez un goût fumé plus doux, ne placez pas le séparateur et placez les aliments tout au long de la cuve.
6. Lors de la programmation de la fonction Smoking, vous pouvez l'activer pour toute la cuve ou uniquement pour le panier 2 :
 - a. Fumage et cuisson dans le panier 2 (avec séparateur) :
Sélectionnez un programme prédéterminé pour le panier 2, puis appuyez sur l'icône tactile du programme Smoking. Cette fonction n'est disponible que dans les réglages du panier 2, car les copeaux de bois sont placés dans ce panier. La fonction Smoking est activée si l'icône tactile de cette fonction clignote. Il est également possible d'activer la fonction Smoking à partir des réglages du panier 2 sans avoir sélectionné au préalable un programme de cuisson.
 - b. Fumage et cuisson dans toute la cuve (sans séparateur) :
Sélectionnez un programme prédéterminé pour le panier 2 et appuyez sur l'icône tactile Match. Maintenant que les deux paniers fonctionnent comme un seul, appuyez sur l'icône tactile de la fonction Smoking. Cette fonction n'est disponible que dans les réglages du panier 2, car les copeaux de bois sont placés dans ce panier. La fonction Smoking est activée si l'icône tactile de cette fonction clignote. Bien que cette fonction ne soit activée qu'à partir des réglages du panier 2, la fumée des copeaux de bois pénétrera dans l'ensemble de la cuve si vous n'avez pas mis le séparateur. Il est également possible d'activer la fonction Fumage sans avoir sélectionné au préalable un programme de cuisson.
7. N'oubliez pas d'appuyer sur l'icône tactile Démarrage/Pause pour lancer le processus de fumage.

NOTE :

- Lorsque la fonction Smoking est sélectionnée, avec un programme de poisson, de viande ou d'ailes, le temps de cuisson sera automatiquement réduit de 20 % afin d'obtenir le meilleur résultat.
- Il est recommandé d'utiliser l'appareil sous une hotte aspirante ou dans un endroit bien ventilé afin de minimiser l'accumulation de fumée dans l'environnement.
- Il est recommandé de laisser la friteuse refroidir après le processus de fumage.

FRANÇAIS

AVERTISSEMENT

- Faites attention lorsque vous retirez les éléments du programme Smoking, car ils peuvent être très chauds.
- Utilisez tous les éléments mentionnés pour le processus de fumage. Le couvercle, en particulier, est essentiel pour isoler les copeaux de bois des aliments. Une utilisation incorrecte de ces éléments peut affecter le rendement et le résultat final des aliments.

Lorsque la fonction Smoking est terminée, si aucun programme de cuisson n'a été sélectionné, la friteuse émettra plusieurs signaux sonores et affichera « OFF ». Si vous avez sélectionné un programme de cuisson et après la fonction de fumage, ce programme sera lancé directement. N'enlevez pas les restes de copeaux de bois si la cuisson des aliments n'est pas complètement terminée.

Icône tactile du programme de fumage (Smoking)

La fonction Smoking sera activée lorsque l'icône tactile du programme Smoking clignotera. La fonction Smoking sera désactivée si l'icône tactile du programme Smoking reste fixe.

Fonctionnement de la minuterie

L'appareil est doté d'une fonction de minuterie qui permet de programmer le début du processus de cuisson. La plage de temps est comprise entre 30 minutes et 24 heures. Une fois que vous avez sélectionné le programme de cuisson, vous pouvez activer la minuterie en appuyant sur l'icône tactile de la minuterie et en réglant le temps à l'aide des icônes tactiles pour augmenter ou diminuer le temps. Il est possible de désactiver la minuterie en appuyant à nouveau sur l'icône tactile de la minuterie.

N'oubliez pas d'appuyer sur l'icône tactile Démarrage/Pause pour lancer le compte à rebours. À la fin du temps sélectionné, le processus de cuisson programmé démarrera.

Icône tactile de la fonction Minuterie

La minuterie est activée si l'icône de la minuterie clignote. La minuterie est désactivée si l'icône de la minuterie reste fixe.

Fonctionnement de la fonction Sync

L'appareil dispose d'une fonction de synchronisation, qui permet de synchroniser les deux paniers afin qu'ils terminent en même temps. Pour activer cette fonction, sélectionnez les deux programmes, puis appuyez sur l'icône tactile de la fonction de synchronisation. Si cette fonction est activée, au début de la cuisson, le panier dont le temps de cuisson est le plus court affichera « HoLd » sur l'écran et attendra que le panier dont le temps de cuisson est le plus long atteigne le même temps restant. De cette manière, ils termineront la cuisson en même temps. Pour désactiver la fonction de synchronisation, appuyez à nouveau sur l'icône tactile de la fonction de synchronisation.

Icône tactile de la fonction de synchronisation (Sync)

La fonction de synchronisation est activée si l'icône de cette fonction clignote. La fonction de synchronisation est désactivée si l'icône de cette fonction reste fixe.

Fonctionnement de la fonction Match

L'appareil dispose d'une fonction Match qui permet de copier les réglages du programme de cuisson d'un panier à l'autre. Ainsi, il n'est pas nécessaire de régler le panier 1 avec un programme, puis le panier 2 avec le même programme. Il suffit de sélectionner pour le panier 1 ou 2 le programme que vous souhaitez appliquer aux deux paniers, puis d'appuyer sur l'icône de la fonction Match.

icône tactile de la fonction Match

La fonction Match est activée si l'icône de cette fonction clignote. La fonction Match est désactivée si l'icône de cette fonction reste fixe.

8. Pour améliorer le résultat de cuisson de certains aliments, les aliments peuvent être secoués ou retournés à mi-cuisson. Pour secouer ou retourner les ingrédients, tirez le panier par la poignée et secouez ou retournez les ingrédients avec une fourchette ou avec des pinces. Ensuite, remettez le panier dans la friteuse à air.

AVERTISSEMENT :

- Faites très attention en secouant le panier car il contient des aliments chauds.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal, car ils pourraient endommager le revêtement à l'intérieur du panier.

NOTE :

Les programmes Steak et DIY sont des programmes spéciaux dotés d'un indicateur ou d'un avertissement indiquant qu'il faut retourner les aliments à mi-cuisson. Lorsque le cycle de cuisson a atteint la moitié de sa durée, l'appareil émettra plusieurs signaux sonores et affichera « TRN » pour indiquer qu'il faut retourner les aliments. Le programme ne s'arrêtera pas, vous entendrez un bip.

9. Lorsque vous entendrez un bip, le temps de préparation programmé sera écoulé. Retirez le panier de la friteuse et placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Vérifiez que les aliments sont bien cuits. S'ils ne sont pas très cuits, introduisez le panier dans la friteuse encore une fois et programmez quelques minutes de plus.
10. Pour retirer les aliments, par exemple des frites, retirez le panier de la friteuse à air chaud et placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Utilisez des pinces non métalliques pour retirer les aliments. Faites attention à ne pas vous brûler ! Ne retournez pas le panier pour retirer les aliments.

FRANÇAIS

AVERTISSEMENT :

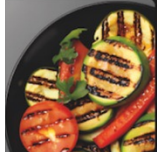

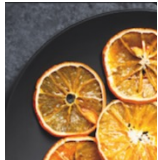


- Ne remplissez pas trop le panier afin de ne pas affecter le résultat de la cuisson.
- Ne touchez pas le panier pendant ou immédiatement après utilisation afin d'éviter de vous brûler. Tenez le panier uniquement par la poignée.

Tableau des menus prédéterminés

Icône	Type	Préchauffage	Température (°C)	Temps (min)
	Steak*	Oui, 5 min	200	6
	Frites		195	20
	Pizza*	Oui, 5 min	180	10
	Poulet		200	25
	Poisson*	Oui, 5 min	190	14

	Plage de température (min.-max.)	Intervalle de temps (min.- max.)	Notes
	170-200	1-30	Indicateur pour ajouter les aliments (ADD) Indicateur pour tourner les aliments (TRN)
	160-200	1-60	
	120-200	1-60	Indicateur pour ajouter les aliments (ADD)
	100-200	1-60	
	150-200	1-60	Indicateur pour ajouter les aliments (ADD)

FRANÇAIS

	Légumes		175	16
	Dessert		160	20
	Déshydratation		55	6 h
	Fermentation		40	60
	DIY*	Oui, 5 min	200	20

NOTE :

- Comme les ingrédients peuvent varier selon l'origine, la taille, la forme et la marque, les données figurant dans le tableau peuvent ne pas être les plus appropriées pour les ingrédients que vous utilisez. Si nécessaire, modifiez les temps et/ou la température pour adapter la cuisson.
- *Les programmes marqués ont un temps de préchauffage de 5 minutes. Ce préchauffage améliore le résultat final des aliments.
- Lorsque la fonction Fumage est sélectionnée, avec un programme de poisson, de viande ou d'ailes, vous devez réduire le temps de cuisson de 20 % pour obtenir un meilleur résultat.

	140-190	1-60	
	100-190	1-60	
	40-100	1h-24h	
	40-90	1h-24h	
	40-200	1-60	Indicateur pour ajouter les aliments (ADD) Indicateur pour tourner les aliments (TRN)

Accédez aux recettes via le code QR suivant :



Conseils de cuisson

- Les aliments plus petits exigent un moindre temps de préparation que les aliments plus grands.
- Une quantité plus grande d'ingrédients exige un temps de préparation légèrement plus grand. De la même façon, une moindre quantité d'aliments exige un temps de préparation légèrement plus petit.
- L'action de remuer les aliments les plus petits à mi-cuisson optimise le résultat final. Comme cela, les aliments seront cuits de façon uniforme.
- Ajoutez un peu d'huile aux frites pour obtenir un résultat plus croustillant. Faites cuire les aliments dans la friteuse à air juste après avoir ajouté l'huile sur ceux-ci.
- Ne cuisinez pas d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans la friteuse.
- Les aliments qui conviennent pour une cuisson au four peuvent être aussi cuisinés avec cette friteuse. La quantité optimale de 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 utiliser la friteuse pour réchauffer des ingrédients.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Le panier et la grille sont dotés d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ni de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer le panier ou la grille, ceux-ci pourraient abîmer la surface antiadhésive.
- Après chaque utilisation, ne laissez pas d'aliments chauds à l'intérieur de l'appareil car la condensation de la chaleur peut affecter les parties métalliques de l'appareil.

1. Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Note : retirez le panier pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.
2. Nettoyez l'extérieur et l'intérieur du produit avec un chiffon doux et humide.
3. Nettoyez le panier et la grille en profondeur en utilisant de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non-abrasive. Si le couvercle du fumoir est utilisé, répétez le même processus de nettoyage.

Il est conseillé d'utiliser un produit pour dégraisser afin d'éliminer tous les restes de saleté.

Conseil : si de la saleté est collée à la grille, au panier ou au couvercle du fumoir, remplissez le panier avec de l'eau chaude et d'un peu de liquide vaisselle et laissez tremper ces accessoires pendant environ 10 minutes.

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

Stockage

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Vérifiez que toutes les parties sont propres et sèches avant de stocker l'appareil.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Possibles causes	Possible solution
E1	Le capteur de température ne fonctionne pas.	Veillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec
E2	Court-circuit au niveau du capteur de température.	Veillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec
E3	Surchauffe de l'appareil	Veillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas	Le produit n'est pas connecté.	Branchez l'appareil sur une prise de courant avec connexion à terre.
La double résistance n'est pas notable lors de la cuisson des aliments.	Les aliments ne sont pas cuits.	L'utilisation de programmes spéciaux avec préchauffage est recommandée pour améliorer le résultat final de la viande.
Les aliments cuits dans la friteuse sont crus.	Les ingrédients sont trop grands.	Introduisez des ingrédients plus petits dans le panier. Les aliments cuisent plus vite s'ils sont petits.
	La température sélectionnée est trop basse	Augmentez la température de cuisson (consultez la section « Fonctionnement »).
	Le temps de préparation est trop court.	Augmentez le temps de cuisson (consultez la section « Fonctionnement »).

FRANÇAIS

<p>Les aliments ont été cuits de manière inégale.</p>	<p>Quelques aliments doivent être remués à mi-cuisson.</p>	<p>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 ».</p>
<p>Les aliments n'ont pas un résultat croustillant lorsqu'ils sortent de la friteuse à air chaud.</p>	<p>Vous avez cuisiné d'aliments qui ont été conçus pour être frites dans une friteuse conventionnelle.</p>	<p>Cuisinez des aliments conçus pour le four ou badigeonnez-les avec un peu d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.</p>
<p>Le panier ne glisse pas bien.</p>	<p>Il y a trop d'aliments dans le panier.</p>	<p>Ne dépassez pas la quantité maximale permise dans le panier.</p>
	<p>La grille n'est pas bien placée dans le panier.</p>	<p>Poussez la grille dans le panier jusqu'à ce que vous entendiez un clic.</p>
<p>De la fumée blanche sort de l'appareil.</p>	<p>Les aliments utilisés sont très gras.</p>	<p>Lors de la cuisson d'aliments gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans le panier. L'huile produit de la fumée blanche. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat.</p>
	<p>Le panier contient encore de la graisse provenant des utilisations précédentes.</p>	<p>La fumée blanche est due au réchauffement de la graisse dans le panier. Nettoyez-le bien après chaque usage.</p>

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

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Nom du produit : Cecofry&Grill Smokin' 11000

Référence : EU01_101138

Tension nominale : 220-240 V

Fréquence nominale : 50/60 Hz

Capacité du panier : 11 L

Puissance nominale d'entrée : 2900 W

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce symbole indique que, conformément à la réglementation en vigueur, le produit et/ou la batterie doivent être éliminés séparément des déchets municipaux. Lorsque ce produit atteint la fin de sa vie utile, vous devez retirer les piles ou batteries et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales. Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos appareils électriques et

FRANÇAIS

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.

10. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE DE L'UE

CE Par la présente, Cecotec Innovaciones déclare que ce produit est conforme aux exigences essentielles et aux autres dispositions pertinentes de la réglementation applicable dans l'Union européenne. Ce produit a été conçu, fabriqué et testé pour répondre aux normes de sécurité et de qualité requises. Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE peut être consulté sur le site web suivant : <https://www.storececotec.fr/fr/information/declaration-of-conformity>.

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Gerät. Abb. 1

1. Frittierkorb
2. Raucherdeckel
3. Korbtrenner
4. Grill
5. Touch-Bedienfeld
6. Luftauslass
7. Doppeltes Heizelement

Bedienfeld. Abb. 2

1. Touch-Symbol zur Programmierung des linken Korbs 1
2. Temperaturerhöhung Touch-Symbol
3. Temperatur Erhöhung/Verringerung Anzeige
4. Temperaturverringerung Touch-Symbol
5. Sync-funktion Touch-Symbol
6. Aufwärmprogramm Touch-Symbol
7. Smoking-Programm Touch-Symbol
8. Ein/Aus Touch-Symbol
9. Touch-Symbol für Innenbeleuchtung
10. Touch-Symbol für doppeltes Heizelement
11. Timer Touch-Symbol
12. Match-Funktion Touch-Symbol
13. Touch-Symbol für Verringerung der Zeit
14. Zeit Erhöhung/Verringerung Anzeige
15. Touch-Symbol für Erhöhung der Zeit
16. Touch-Symbol zur Programmierung des rechten Korbs 2
17. Temperaturanzeige
18. Zeitanzeige
19. Korb Display 2 (rechts)
20. Korb Display 1 (links)
21. Voreingestellte Programme
 - a. Steak / Filet
 - b. Tiefgefrorenes Pommes Frites
 - c. Pizza
 - d. Hähnchenflügel / Hähnchenkeulen
 - e. Fisch
 - f. Gemüse
 - g. Nachtisch
 - h. Dehydrierung

DEUTSCH

- i. Gärung
- j. DIY (Manuelle Funktion)

Hinweis:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Produkt ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und bewahren Sie den Originalkarton und andere Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort auf. Dies hilft Ihnen, Schäden an dem Produkt zu vermeiden, wenn Sie es in Zukunft transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile korrekt recyceln.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Komponenten erhalten und in gutem Zustand sind. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand sind, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Reinigen Sie die Innen- sowie die Außenseite mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie danach. Achten Sie darauf, dass die Heizelemente nicht nass werden.
- Reinigen Sie den Frittierkorb und die Gitter gründlich mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einem nicht-scheuernden Schwamm.
- Legen Sie das Gestell ordnungsgemäß in den Korb und setzen Sie den Korb wieder in das Gerät ein, um ihn zu benutzen.
- Das Gerät darf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeit gefüllt werden.

Vollständiger Inhalt:

- Luftfriteuse
- Diese Bedienungsanleitung
- Raucherdeckel
- Beutel mit 15 g Holzspänen

Zugang zum Kauf von Holzspänen über den folgenden QR-Code:



Entfernen Sie nicht die Seriennummer des Produkts, um eine korrekte Rückverfolgbarkeit Ihres Geräts im Falle eines Hilfeersuchens zu gewährleisten.

3. BEDIENUNG

Verwendung der Heißluftfritteuse

1. Stellen Sie die Fritteuse auf eine flache, stabile, hitzebeständige Unterlage, entfernt von möglichem Spritzwasser oder einer Wärmequelle.
2. Platzieren Sie den Korbtrekker, falls gewünscht, gemäß den Führungen, die Sie an den Wänden des Korbs und an der Decke im Inneren des Korbs sehen.
3. Setzen Sie den Korb richtig in die Fritteuse ein.
4. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, damit der Luftstrom nicht unterbrochen wird.
5. Schließen Sie das Netzkabel an eine geerdete Steckdose an, das Power-Touch-Symbol wird aufleuchten.
6. Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Fritteuse.
7. Geben Sie die Zutaten in den Korb.
8. Verwenden Sie das Bedienfeld wie unten beschrieben:

WARNUNG: Platzieren Sie den Korbtrekker gemäß der oberen Führung an der Decke im Inneren der Schüssel, um zu verhindern, dass der Korbtrekker in direkten Kontakt mit den Heizelementen kommt, da dies zu Schäden führen kann.

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

TIPP: Für ein hervorragendes Ergebnis sollten Sie die Oberfläche des Korbs füllen, ohne die Speisen zu überfüllen, da sie sonst nicht gleichmäßig garen.

Strom-Symbol

Sobald der Korb und das Gitter sicher in der Fritteuse platziert sind, leuchtet das Stromsymbol auf. Durch Drücken des Ein/Aus-Symbols werden die Touch-Symbole für die linke und rechte Korbauswahl aktiviert. Es ist notwendig, eines der beiden Körbe auszuwählen (durch Anklicken von 1 oder 2), um ihm ein Standardprogramm zuzuweisen oder das andere zu aktivieren. Nachdem Sie das gewünschte Programm eingestellt haben, drücken Sie erneut auf das Symbol Ein/Aus, um den Garvorgang zu starten. Wenn der Prozess beginnt, werden das Gebläse und das Heizelement in Betrieb genommen.

Vorkonfigurierte Menüsymbole

Mit diesen Symbolen können Sie aus den 10 vorkonfigurierten Menüs wählen. Diese Menüs sind eine schnelle und generische Option, die für die entsprechenden Lebensmittel gedacht ist. Die Gartemperatur und die Garzeit sind voreingestellt (siehe „Tabelle der voreingestellten Menüs“ in diesem Abschnitt). Wenn Sie die Zeit oder die Temperatur dieser Modi anpassen

DEUTSCH

möchten, können Sie dies tun, indem Sie auf ein beliebiges Programm drücken und die Touch-Symbole verwenden, um die Temperatur und die Zeit zu erhöhen oder zu verringern. Der Modus ist für ein bestimmtes Lebensmittel gedacht, so dass Sie die Werte innerhalb eines logischen Bereichs variieren können.

HINWEIS:

Wenn Sie Ihr eigenes Garprogramm zusammenstellen möchten, können Sie dies auch direkt über das DIY-Programm (manuelle Funktion) tun, mit dem Sie den gesamten Zeit- und/oder Temperaturbereich des Geräts variieren können.

Symbole für die Zeitsteuerung

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

Symbole für die Temperatursteuerung

Drücken Sie die Symbole zum Erhöhen und/oder Verringern der Temperatur, um die Gartemperatur entsprechend den zulässigen Bereichen einzustellen (siehe „**Tabelle der Standardmenüs**“ in diesem Abschnitt).

Innenbeleuchtung Touch-Symbol

Drücken Sie dieses Symbol während des Garvorgangs, um die Innenbeleuchtung der Schüssel einzuschalten und den Garzustand Ihrer Speisen anzuzeigen. Wenn Sie während des Garvorgangs auf das Touch-Symbol drücken, leuchtet das Licht 1 Minute lang und erlischt dann. Sie können sie auch manuell ausschalten, indem Sie erneut auf das gleiche Touch-Symbol drücken. Befindet sich das Gerät nicht in einem Kochvorgang, erlischt das Licht nach 10 Sekunden.

Nur das Licht des ausgewählten Korbes leuchtet. Wenn Match aktiviert ist, werden beide eingeschaltet.

Doppelter Heizelementbetrieb

- Das Gerät verfügt über ein doppeltes Heizelement, wobei das obere Heizelement mehr Wärme erzeugt und das untere Heizelement dazu dient, die Temperatur des Korbbodens zu erhöhen.
- Es wird empfohlen, die Funktion „Doppeltes Heizelement“ zu verwenden, da sie die Speisen mit zwei Wärmequellen gart und so die besten Ergebnisse erzielt. Darüber hinaus wird die Verwendung des doppelten Heizelements auch bei Programmen empfohlen, die mit einer Vorwärmung ausgestattet sind. Dadurch erreicht der Grillkorb eine höhere Temperatur und kann sogar bestimmte Lebensmittel anbraten.
- Der Grill hat eine flachere Seite für Pizza und eine Gitterseite zum Grillen von Fleisch.
- Jedes Mal, wenn Sie ein Programm auswählen, wird die Funktion des doppelten Heizelements standardmäßig aktiviert. Wenn Sie das Touch-Symbol für das doppelte

Heizelement drücken, funktioniert nur das obere Heizelement. Bitte beachten Sie, dass die Funktion des doppelten Heizelements für beide Körbe zusammen aktiviert und deaktiviert werden kann, nicht einzeln. Mit anderen Worten: Wenn Sie in Korb 1 ein Programm mit doppeltem Heizelement auswählen, wird das doppelte Heizelement standardmäßig in Korb 2 aktiviert. Wenn Sie in Korb 1 nur eine Oberhitzequelle auswählen, wird auch in Korb 2 nur die Oberhitzequelle funktionieren.

Symbol für doppeltes Heizelement

Wenn ein Garprogramm ausgewählt wird, ist die Option Doppelheizelement standardmäßig aktiviert, das Symbol für das Doppelheizelement bleibt statisch. Der Betrieb des oberen und des unteren Heizelements sind synchronisiert und arbeiten abwechselnd, um die gewählte Gartemperatur zu halten.

Wenn Sie die Funktion des doppelten Heizelements deaktivieren und nur die obere Wärmequelle aktiviert lassen möchten, drücken Sie das Touch-Symbol für das doppelte Heizelement; das Symbol blinkt und zeigt an, dass die Funktion des doppelten Heizelements deaktiviert ist. Es wird empfohlen, immer die Funktion „Doppeltes Heizelement“ zu aktivieren, um beste Ergebnisse zu erzielen.

Vorwärmvorgang

- Das Gerät verfügt über eine 5-minütige Vorheizfunktion, mit der sowohl das Innere des Korbs als auch der Grill eine geeignete Temperatur zum Garen und Grillen von Speisen erreichen. Diese Funktion ist im Fleisch-, Pizza-, Fisch- und DIY, bereits aktiviert, kann aber auch durch Drücken des Vorwärm-Touch-Symbols deaktiviert werden.
- Es ist möglich, die Vorheizfunktion vor allen anderen Garprogrammen zu aktivieren, mit Ausnahme der Dehydrierung und Gärprogramms. Die Vorheizfunktion kann aktiviert werden, ohne ein Vorheizprogramm ausgewählt zu haben.

HINWEIS: Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, piept das Gerät mehrmals und zeigt „ADD“ an, um darauf hinzuweisen, dass die Lebensmittel eingefüllt werden sollten. Nach den akustischen Signalen wird automatisch das nächste Programm gestartet.

Vorwärm-Touch-Symbol

Die Vorwärmfunktion ist aktiv, wenn das Vorwärm-Touch-Symbol blinkt. Die Vorwärmfunktion ist deaktiviert, wenn das Vorwärm-Touch-Symbol statisch ist.

Smoking Betrieb

Dieses Gerät verfügt über eine 10-minütige Raucherfunktion, die den gegarten Speisen einen einzigartigen Geschmack und ein einzigartiges Aroma verleiht. Nachfolgend finden Sie die Schritte, die Sie zur Nutzung dieser Funktion ausführen müssen.

1. Legen Sie die Holzspäne in die rechte Aussparung des Korbes. Die Menge der Holzspäne darf die Höhe des Einsturzlochs nicht überschreiten und muss die gesamte Oberfläche gleichmäßig bedecken.

DEUTSCH

2. Achten Sie darauf, dass sich keine Holzspäne in der gesamten Länge des Korbes befinden, sondern nur in der rechten Aussparung des Korbes.
3. Legen Sie den Raucherdeckel auf die Holzspäne, wobei der äußere Rand der Führung mit dem Umriss des Räucherdeckels übereinstimmen muss. Es ist notwendig, dieses Element beim Räuchern zu platzieren, da sonst der Rauchvorgang nicht sicher ist und das Räucherergebnis nicht zufriedenstellend ist. Außerdem schützt es die Lebensmittel vor dem direkten Kontakt mit Holzspänen.
4. Legen Sie den Rost auf den Raucherdeckel und legen Sie das Grillgut auf den Rost.
5. Um ein intensiveres Raucharoma zu erzielen, empfiehlt es sich, den Korbtrenner hinzuzufügen und nur Lebensmittel in den Korb zu geben, in dem sich die Holzspäne befinden. Wenn Sie hingegen ein milderer Raucharoma bevorzugen, lassen Sie den Korbtrenner weg und geben Sie das Grillgut über die gesamte Länge des Korbes.
6. Bei der Programmierung der Smoking-Funktion können Sie diese für den gesamten Korb oder nur für Korb 2 aktivieren:
 - a. Rauchern und Garen im Korb 2 (mit Korbtrenner):

Wählen Sie ein voreingestelltes Programm auf dem Korb 2 und drücken Sie dann das Touch-Symbol des Smokingprogramms. Diese Funktion ist nur in den Korb 2-Einstellungen verfügbar, da sich dort die Holzspäne befinden. Die Smoking-Funktion ist aktiv, wenn das Touch-Symbol des Smokingprogramms blinkt. Es ist auch möglich, die Smoking-Funktion über die Kameraeinstellungen 2 zu aktivieren, ohne zuvor ein Garprogramm ausgewählt zu haben.
 - b. Rauchern und Kochen im ganzen Korb (ohne Trennwand):

Wählen Sie ein Standardprogramm auf dem Korb 2 und drücken Sie das Match-Touch-Symbol. Da nun beide Fächer als eines funktionieren, drücken Sie auf das Touch-Symbol des Smokingprogramms. Diese Funktion ist nur in den Korb 2-Einstellungen verfügbar, da sich dort die Holzspäne befinden. Die Smoking-Funktion ist aktiv, wenn das Touch-Symbol des Smokingprogramms blinkt. Obwohl diese Funktion nur von den Einstellungen der Korb 2 aktiviert wird, wird der Rauch von den Holzspänen den gesamten Korb durchdringen, wenn er keinen Korbtrenner enthält. Es ist auch möglich, die Smoking-Funktion zu aktivieren, ohne vorher ein Garprogramm ausgewählt zu haben.
7. Vergessen Sie nicht, das Start/Stop-Symbol zu drücken, um den Rauchvorgang zu starten.

HINWEIS:

- Wenn ein Smokingprogramm gewählt wird, gefolgt von einem Fisch-, Fleisch- oder Hähnchenflügelprogramm, reduziert letzteres automatisch die Garzeit um 20%, um das beste Ergebnis zu erzielen.

- Es wird empfohlen, das Gerät unter einem Dunstabzug oder in einem gut belüfteten Raum zu verwenden, um die Rauchentwicklung in der Umgebung zu minimieren.
- Es wird empfohlen, die Fritteuse nach einem Röchervorgang abkühlen zu lassen.

WARNUNG

- Seien Sie vorsichtig bei der Entnahme von Gegenständen aus dem Smoking-Programm, da sie sehr heiß sein können.
- Verwenden Sie alle oben genannten Elemente für den Rauchvorgang. Vor allem der Deckel ist wichtig, um die Holzspäne von den Lebensmitteln zu trennen. Die unsachgemäße Verwendung dieser Elemente kann die Leistung und das Endergebnis des Futtermittels beeinträchtigen.

Wenn die Smoking-Funktion beendet ist und kein Garprogramm ausgewählt wurde, gibt das Gerät mehrere akustische Signale aus und zeigt „OFF“ an. Wenn Sie nach der Smoking-Funktion ein Garprogramm ausgewählt haben, wird dieses Programm direkt gestartet. Entfernen Sie die Reste der Holzspäne erst, wenn der Garprozess der Speisen vollständig abgeschlossen ist.

Smoking-Programm Touch-Symbol

Die Smoking-Funktion ist aktiv, wenn das Touch-Symbol des Smokingprogramms blinkt. Die Smoking-Funktion ist deaktiviert, wenn das Touch-Symbol des Smoking-Programms statisch bleibt.

Betrieb des Timers

Das Gerät verfügt über eine Timerfunktion, mit der Sie den Start des Garvorgangs programmieren können. Diese Zeitspanne reicht von 30 Minuten bis 24 Stunden. Sobald Sie das Garprogramm ausgewählt haben, können Sie den Timer aktivieren, indem Sie auf das Timer-Touch-Symbol drücken und die Zeit über die Touch-Symbole einstellen, um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern. Der Timer kann durch erneutes Drücken des Timer-Touch-Symbols deaktiviert werden.

Denken Sie daran, das Start/Stop-Touch-Symbol zu drücken, um den Countdown zu starten. Nach Ablauf der gewählten Zeit beginnt der programmierte Garvorgang.

Timer Funktion Touch-Symbol

Der Timer ist aktiv, wenn das Timer-Symbol blinkt. Der Timer wird deaktiviert, wenn das Timer-Symbol statisch ist.

Sync-Betrieb

Das Gerät verfügt über eine Syncro-Funktion, mit der Sie beide Körbe synchronisieren können, damit sie zur gleichen Zeit fertig werden. Um diese Funktion zu aktivieren, wählen Sie beide Programme aus und berühren dann das Touch-Symbol für die Syncro-Funktion. Wenn die Synchronisierungsfunktion aktiviert ist, zeigt der Korb mit dem Programm mit der kürzesten

DEUTSCH

Garzeit zu Beginn des Garvorgangs „HoLd“ an, bis beide Körbe die gleiche Restgarzeit haben. Auf diese Weise enden sie zur gleichen Zeit. Um die Synchronisierungsfunktion zu deaktivieren, drücken Sie erneut auf das Touch-Symbol für die Syncro-Funktion.

Sync-funktion Touch-Symbol

Die Synchronisationsfunktion ist aktiv, wenn das Symbol für die Synchronisationsfunktion blinkt. Die Synchronisierungsfunktion ist deaktiviert, wenn das Symbol für die Synchronisierungsfunktion statisch ist.

Match-Betrieb

Das Gerät verfügt über eine Match-Funktion, mit der die Einstellungen des Garprogramms von einem Korb zum anderen kopiert werden können. Auf diese Weise ist es nicht notwendig, Korb 1 mit einem Programm und Korb 2 mit demselben Programm einzustellen. Wählen Sie einfach das Programm in Korb 1 oder 2 aus, das Sie auf den gesamten Korb anwenden möchten, und berühren Sie dann das Match-Funktion-Symbol.

Match-Funktion-Symbol

Die Match-Funktion ist aktiv, wenn das Symbol blinkt. Die Match-Funktion ist deaktiviert, wenn das Symbol für die Match-Funktion statisch ist.

8. Um das Ergebnis bestimmter Speisen zu verbessern, können die Zutaten nach der Hälfte des Garvorgangs geschüttelt oder gewendet werden. Um die Zutaten zu schütteln oder zu wenden, nehmen Sie den Korb am Griff aus dem Gerät und schütteln oder wenden Sie die Zutaten im Korb mit einer Zange. Setzen Sie die Körbe wieder in die Fritteuse ein.

WARNUNG:

- Seien Sie beim Schütteln des Korbes sehr vorsichtig, da er heiße Lebensmittel enthält.
- Verwenden Sie keine Metallgegenstände, da diese die Beschichtung im Korb oder den Grill beschädigen können.

HINWEIS:

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

9. Wenn Sie das akustische Signal hören, ist die eingestellte Vorbereitungszeit abgelaufen. Nehmen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine

hitzebeständige Unterlage. Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel gut gekocht sind. Wenn sie noch nicht gar genug sind, schieben Sie den Korb zurück in die Fritteuse und fügen Sie noch ein paar Minuten hinzu.




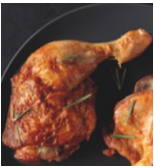

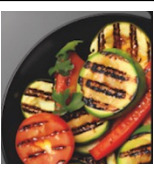
10. Zum Entfernen von Lebensmitteln, z. B. Chips, nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und stellen ihn auf eine hitzebeständige Unterlage. Verwenden Sie eine nicht-metallische Zange, um die Zutaten zu entnehmen. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen. Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, um Lebensmittel zu entnehmen.

WARNUNG:

- Füllen Sie den Korb nicht zu voll, damit das Garergebnis nicht beeinträchtigt wird.
- Berühren Sie den Korb nicht während oder unmittelbar nach dem Betrieb, um Verbrennungen zu vermeiden. Halten Sie den Korb nur am Griff fest.


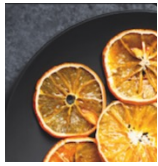


DEUTSCH

Tabelle der Standardmenüs

Symbol	Typ	Vorwärmen	Temperatur (°C)	Zeit (min.)
	Steak*	Ja, 5 Minuten	200	6
	Kartoffeln frites		195	20
	Pizza*	Ja, 5 Minuten	180	10
	Hähnchen		200	25
	Fisch*	Ja, 5 Minuten	190	14
	Gemüse		175	16

	Temperaturbereich (min.-max.)	Zeitbereich (min.-max.)	Hinweis
	170-200	1-30	Warnung vor Lebensmittelzusatz (ADD) Warnung vor Trinkgeld (TRN)
	160-200	1-60	
	120-200	1-60	Mitteilung über die Hinzufügung von Lebensmitteln (ADD)
	100-200	1-60	
	150-200	1-60	Mitteilung über die Hinzufügung von Lebensmitteln (ADD)
	140-190	1-60	

DEUTSCH

	Nachtisch		160	20
	Dehydrierung		55	65Std
	Gärung		40	60
	DIY*	Ja, 5 Minuten	200	20

HINWEIS:

- Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren können, sind die Angaben in der Tabelle möglicherweise nicht die am besten geeigneten für die von Ihnen verwendeten Zutaten. Ändern Sie gegebenenfalls die Garzeiten und/oder Temperaturen, um das Garen anzupassen.
- *Die gekennzeichneten Programme haben eine Vorheizzeit von 5 Minuten. Durch dieses Vorwärmen wird das Endergebnis der Mahlzeit verbessert.
- Wenn ein Smokingprogramm gewählt wird, gefolgt von einem Fisch-, Fleisch- oder Hähnchenflügelprogramm, wird die Garzeit für letzteres um 20% reduziert, um ein besseres Ergebnis zu erzielen.

Zugang zum Rezeptheft über den folgenden QR-Code



	100-190	1-60	
	40-100	1h-24h	
	40-90	1h-24h	
	40-200	1-60	Warnung vor Lebensmittelzusatz (ADD) Warnung vor Trinkgeld (TRN)

Kochtipps

- Kleinere Lebensmittel benötigen weniger Vorbereitungszeit als größere.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit und umgekehrt erfordert eine kleinere Menge an Zutaten nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit.
- Das Entfernen kleinerer Gegenstände nach der Hälfte des Kochvorgangs optimiert das Endergebnis und verhindert, dass Lebensmittel ungleichmäßig garen.
- Fügen Sie den frischen Kartoffeln ganz wenig Öl hinzu, für ein knackigeres Ergebnis zu erhalten. Garen Sie die Speisen in der Heißluftfritteuse, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine extrem fetthaltigen Zutaten wie z. B. Würstchen in der Fritteuse zu.
- Lebensmittel, die im Backofen gegart werden können, können auch in der Fritteuse gegart werden. Die optimale Menge an Pommes frites beträgt 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

DEUTSCH

Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Lebensmittel frittieren möchten.

- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

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

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen. HINWEIS: Nehmen Sie den Korb heraus, damit das Gerät schneller abkühlen kann.
2. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem weichen, feuchten Tuch.
3. Reinigen Sie den Korb und das Gitter gründlich mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Bei Verwendung des Raucherdeckels wiederholen Sie den gleichen Reinigungsvorgang.
Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Entfettungsmittel, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.

TIPP: Wenn Schmutz am Rost, Korb oder Raucherdeckel klebt, füllen Sie den Korb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel und weichen Sie die übrigen Teile etwa 10 Minuten lang ein.

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

Lagerung

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Produkt wieder speichern.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
E1	Temperatursensor funktioniert nicht	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec
E2	Kurzschluss im Temperatursensor	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec
E3	Überhitzung des Geräts	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec
Die Luftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Verbinden Sie das Gerät mit einer geerdeten Steckdose.
Ich bemerke das doppelte Heizelement nicht	Das Essen wird nicht gekocht	Um das Endergebnis des Fleisches zu verbessern, wird die Verwendung von speziellen Programmen mit Vorwärmung empfohlen.
Die in der Fritteuse gegarten Lebensmittel sind roh.	Die Zutaten sind zu groß.	Legen Sie kleinere Zutaten in den Korb. Kleine Speisen garen schneller.
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig	Erhöhen Sie die Gartemperatur (siehe Abschnitt „Bedienung“).
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Erhöhen Sie die Garzeit (siehe Abschnitt „Bedienung“).
Die Zutaten sind ungleichmäßig gekocht worden.	Einige Lebensmittel müssen mitten im Kochvorgang umgerührt werden.	Zutaten, die sich übereinander stapeln (z. B. Chips), sollten nach der Hälfte der Garzeit ausgeschüttelt werden. Siehe Abschnitt „Bedienung“.
Das Essen ist nicht knusprig, wenn es aus der Fritteuse kommt.	Er hat Lebensmittel gekocht, die für das Braten in einer konventionellen Fritteuse gedacht sind.	Backen Sie die Speisen im Ofen oder bepinseln Sie sie mit etwas Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

DEUTSCH

Der Frittierkorb gleitet nicht richtig in das Gerät.	Es sind zu viele Zutaten in dem Korb.	Überschreiten Sie nicht den Höchstbetrag des Frittierkorbes.
	Das Gitter ist nicht richtig im Korb positioniert.	Drücken Sie das Gestell nach unten in den Korb, bis Sie ein Klicken hören.
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	Er kocht zu fettes Essen.	Beim Garen von fetthaltigen Lebensmitteln in der Heißluftfritteuse sickert eine große Menge Öl in den Korb. Das Öl erzeugt weißen Rauch. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Ergebnis.
	Der Korb enthält noch Fett vom vorherigen Gebrauch.	Der weiße Rauch entsteht durch die Erwärmung des Fettes im Korb. Achten Sie darauf, es nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß zu reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Art von Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie naturbelassene Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie während des Bratvorgangs fest bleiben. Verwenden Sie Kartoffeln der für die Fritteuse empfohlenen Sorten.
	Sie haben die Kartoffeln nicht richtig gereinigt, bevor Sie sie frittiert haben.	Spülen Sie die Kartoffeln 3 Minuten lang in Wasser ab, um die Stärke zu entfernen, und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Kartoffeln kommt auf die Menge des Wasser und Öl an.	Achten Sie darauf, die Kartoffeln gut zu trocknen bevor Sie Öl eingeben.
		Die Kartoffeln in kleinere Stücke schneiden
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um knackigere Ergebnisse zu erzielen.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produktname: Cecofry&Grill Smokin' 11000

Referenz: EU01_101138

Nennspannung: 220-240 V

Nennfrequenz: 50/60 Hz

Fassungsvermögen des Frittierkorbes: 11 L

Eingangsleistung 2900 W

Die technischen Daten können ohne Vorankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die/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 Benutzer oder Endverbraucher für jegliche Konformitätsmängel, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bestehen, gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen. Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst von Cecotec 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

DEUTSCH

vervielfältigt, in einem Wiederherstellungssystem gespeichert, übertragen oder verbreitet werden (elektronisch, mechanisch, Fotokopie, Aufzeichnung oder ähnliches).

10. VEREINFACHTE EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

CE Cecotec Innovaciones erklärt hiermit, dass dieses Produkt mit den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der in der Europäischen Union geltenden Vorschriften übereinstimmt. Dieses Produkt wurde unter Einhaltung der erforderlichen Sicherheits- und Qualitätsstandards entwickelt, hergestellt und geprüft. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist auf folgender Website zu finden: <https://storececotec.de/de/information/declaration-of-conformity>

1. PARTI E COMPONENTI

Dispositivo Fig. 1

1. Cestello
2. Coperchio dell'affumicatore
3. Separatore dei cestelli
4. Grill
5. Pannello di controllo touchscreen
6. Uscita dell'aria
7. Doppia resistenza

Pannello di controllo. Fig. 2

1. Icona touch per programmare il cestello 1 (sinistro)
2. Icona touch per aumentare la temperatura
3. Indicatore per aumentare/diminuire la temperatura
4. Icona touch per diminuire la temperatura
5. Icona touch della funzione Sync
6. Icona touch del programma di Preriscaldamento
7. Icona touch del programma Smoking
8. Icona touch di accensione/spegnimento e start/stop
9. Icona touch luce interna
10. Icona touch della doppia resistenza
11. Icona touch del Timer
12. Icona touch della funzione Match
13. Icona touch per diminuire il tempo
14. Indicatore per aumentare/diminuire il tempo
15. Icona touch per aumentare il tempo
16. Icona touch per programmare il cestello 2 (destra)
17. Indicatore del tempo
18. Indicatore della temperatura
19. Display cestello 2 (destra)
20. Display cestello 1 (sinistra)
21. Programmi predefiniti
 - a. Bistecca / Filetto
 - b. Patatine fritte congelate
 - c. Pizza
 - d. Alette / Coscette di pollo
 - e. Pesce
 - f. Verdura
 - g. Dessert
 - h. Disidratatazione

ITALIANO

- i. Fermentazione
- j. DIY (Funzione manuale)

Nota:

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

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Rimuovere l'apparecchio dalla scatola e conservarla in un luogo sicuro insieme agli altri elementi d'imballaggio. Questo aiuterà a prevenire danni all'apparecchio nel caso in cui sia necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi nella scatola e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Utilizzare un panno umido per pulire sia l'esterno che l'interno dell'apparecchio e asciugarlo. Non bagnare gli elementi riscaldanti.
- Procedere con una pulizia profonda del cestello e della griglia facendo uso di acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.
- Posizionare correttamente la griglia nel cestello e riporre il cestello e interno nell'apparecchio per l'uso.
- Non riempire l'apparecchio con olio o altri liquidi.

Contenuto della scatola:

- Friggitrice ad aria
- Manuale di istruzioni
- Coperchio dell'affumicatore
- Sacchetto da 15 g di trucioli di legno

Accedi all'acquisto di trucioli di legno attraverso il seguente codice QR:



Non rimuovere il numero di serie del prodotto, al fine di mantenere una corretta tracciabilità dell'apparecchiatura in caso di richiesta di assistenza.

3. FUNZIONAMENTO

Uso della friggitrice ad aria

1. Posizionare la friggitrice su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontano da eventuali spruzzi d'acqua o fonti di calore.
2. Posizionare il separatore dei cestelli, se desiderato, seguendo le guide che si vedono sulle pareti del cestello e sul soffitto all'interno del cestello.
3. Posizionare correttamente il cestello nella friggitrice ad aria.
4. Non collocare oggetti sopra il prodotto per evitare di interrompere il flusso d'aria.
5. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra, l'icona di accensione si accenderà.
6. Rimuovere con attenzione il cestello dalla friggitrice ad aria.
7. Introdurre gli ingredienti nel cestello.
8. Utilizzare il pannello di controllo come segue:

ATTENZIONE: Posizionare il separatore dei cestelli seguendo la guida superiore del soffitto all'interno del cestello per evitare che il separatore entri in contatto diretto con le resistenze, in quanto potrebbe generare incidenti.

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

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

Icona touch di accensione

Una volta che il cestello e la griglia sono saldamente posizionati nella friggitrice, l'icona di accensione/spegnimento s'illuminerà. Premendo l'icona di accensione si accendono le icone touch di selezione del cestello destro e sinistro. È necessario selezionare una dei due cestelli (facendo clic su 1 o 2) per assegnargli un programma predefinito o per attivare l'altro cestello. Dopo aver assegnato il programma desiderato, premendo nuovamente l'icona di accensione si avvierà la cottura. Durante l'avvio del processo, la ventola e l'elemento riscaldante entrano in funzione.

Icone touch dei menu preconfigurati

Queste icone consentono di scegliere tra i 10 menu preconfigurati. Questi menu sono un'opzione rapida e generica pensata per gli alimenti a cui si riferiscono. La temperatura e il tempo di cottura sono preimpostati (vedere "Tabella dei menu preimpostati" in questa sezione). Se si desidera regolare il tempo o la temperatura di queste modalità, è possibile farlo premendo

ITALIANO

qualsiasi programma, e utilizzando le icone touch per aumentare e diminuire la temperatura e il tempo. La modalità è pensata per un alimento specifico, quindi è possibile variare i valori all'interno di un intervallo logico.

NOTA:

Se si desidera personalizzare il proprio programma di cottura, è possibile farlo anche selezionando direttamente il programma DIY (funzione manuale), che consente di variare l'intero intervallo di tempo e/o di temperatura della macchina.

Icone touch per il controllo del tempo

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

Icone touch per il controllo della temperatura

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

Icona touch della luce

Premere questa icona durante la cottura per accendere la luce interna del cestello e vedere lo stato di cottura degli alimenti. Se si preme l'icona touch durante il processo di cottura, la luce rimane accesa per 1 minuto e poi si spegne. È anche possibile spegnerla manualmente premendo nuovamente la stessa icona touch. Se non è in corso un processo di cottura, la luce si spegnerà dopo 10 secondi.

Si accenderà solo la luce del cestello selezionato. Se la funzione match è attivata, si accenderanno tutti e 2

Funzionamento doppia resistenza

- Il dispositivo è dotato di una doppia resistenza, una superiore che genera più calore e una inferiore che serve ad aumentare la temperatura dalla base del cestello.
- Si consiglia di utilizzare la funzione a doppia resistenza, che cuoce gli alimenti utilizzando due fonti di calore, ottenendo i migliori risultati. Inoltre, l'uso della doppia resistenza è consigliato anche nei programmi in cui è previsto un preriscaldamento. Questo permette che il grill del cestello raggiunga una temperatura più elevata.
- Il grill ha un lato piatto per la pizza e un lato a griglia per la carne.
- Ogni volta che si seleziona un programma, la funzione di doppia resistenza viene attivata di default. Quando si preme l'icona della doppia resistenza, funziona solo la resistenza superiore. Si noti che la funzione di doppia resistenza può essere attivata e disattivata insieme in entrambi i cestelli, non singolarmente. In altre parole, se si seleziona un programma con doppia resistenza nel cestello 1, la doppia resistenza sarà attivata per impostazione predefinita nel cestello 2. Se si seleziona solo una sorgente di calore superiore nel cestello 1, anche nel cestello 2 funzionerà solo la sorgente di calore superiore.

Icona touch della doppia resistenza

Quando si seleziona un programma di cottura, l'opzione della doppia resistenza viene attivata per impostazione predefinita; l'icona touch della doppia resistenza rimarrà statica. Il funzionamento delle resistenze superiori e inferiori è sincronizzato e funziona alternativamente per mantenere la temperatura di cottura selezionata.

Se si desidera disattivare la funzione della doppia resistenza e mantenere attiva solo la fonte di calore superiore, premere l'icona touch della doppia resistenza; l'icona lampeggia e indica che la funzione selezionata è stata disattivata. Si consiglia di attivare sempre la funzione di doppia resistenza per ottenere risultati ottimali.

Funzionamento Preriscaldamento

- L'apparecchio è dotato di una funzione di preriscaldamento di 5 minuti, che consente alla temperatura interna del cestello e del grill di raggiungere una temperatura adeguata per la cottura dei cibi. Questa funzione è già attivata nelle modalità carne, pizza, pesce e DIY, ma può anche essere disattivata premendo l'icona touch di preriscaldamento.
- È possibile attivare la funzione di preriscaldamento prima di tutti gli altri programmi di cottura, ad eccezione del programma di disidratazione e fermentazione. La funzione di preriscaldamento può essere attivata senza aver selezionato un programma di preriscaldamento.

NOTA: Al termine del preriscaldamento, il dispositivo emette diversi segnali acustici e visualizza "ADD" per indicare che è necessario aggiungere il cibo. Il programma successivo si avvia automaticamente dopo i segnali acustici.

Icona touch di Preriscaldamento

La funzione di preriscaldamento è attiva quando l'icona touch di preriscaldamento lampeggia. La funzione di preriscaldamento si disattiva quando l'icona touch di preriscaldamento rimane statica.

Funzionamento Smoking

Questo dispositivo è dotato di una funzione di affumicatura di 10 minuti che conferisce un sapore e un aroma unici ai cibi cucinati. Di seguito sono riportati i passaggi da seguire per utilizzare questa funzione.

1. Metti i trucioli di legno nel vano destro del cestello. La quantità di trucioli di legno non deve superare l'altezza del vano del cestello e deve coprire l'intera superficie in modo uniforme.
2. Assicurarsi che non vi siano trucioli di legno lungo il cestello, ma solo nel vano destro del cestello.
3. Posizionare il coperchio dell'affumicatore sopra i trucioli di legno, facendo coincidere il bordo esterno della guida con il contorno del coperchio dell'affumicatore. È necessario posizionare questo elemento quando si affumica, altrimenti il processo di

affumicatura non sarà sicuro e il risultato non sarà soddisfacente. Inoltre, protegge gli alimenti dal contatto diretto con i trucioli di legno.

4. Posizionare il grill sopra il coperchio dell'affumicatore e posizionare il cibo sulla griglia.
5. Per ottenere un sapore affumicato più intenso, si consiglia di aggiungere il separatore e di inserire gli alimenti solo nel cestello in cui si trovano i trucioli di legno. Se invece si predilige un sapore affumicato più delicato, non mettere il separatore e mettere il cibo lungo tutta la lunghezza del cestello.
6. Quando si programma la funzione smoking, è possibile attivarla su tutto il cestello o solo sul cestello 2:
 - a. Affumicatura e cottura nel cestello 2 (con separatore):

Selezionare un programma preimpostato nel cestello 2, quindi premere l'icona touch del programma smoking. Questo sarà disponibile solo nelle impostazioni del cestello 2, in quanto questa è la parte del cestello in cui si trovano i trucioli di legno. La funzione smoking è attivata quando l'icona touch del programma smoking lampeggia. È anche possibile attivare la funzione smoking dalle impostazioni del cestello 2 senza aver prima selezionato un programma di cottura.
 - b. Affumicatura e cottura nel cestello intero (senza separatore):

Selezionare un programma preimpostato nel cestello 2, quindi premere l'icona touch Match. Ora che entrambi gli scomparti funzionano come un unico scomparto, premere l'icona touch del programma smoking. Questo sarà disponibile solo nelle impostazioni del cestello 2, in quanto questa è la parte del cestello in cui si trovano i trucioli di legno. La funzione smoking è attivata quando l'icona touch del programma smoking lampeggia. Sebbene questa funzione si attiva solo dalle impostazioni del cestello 2, il fumo dei trucioli impregnerà l'intero cestello quando questo non è dotato di un separatore. È anche possibile attivare la funzione smoking senza aver prima selezionato un programma di cottura.
7. Ricordarsi di premere l'icona touch di start/stop per avviare il processo di affumicatura.

NOTA:

- Quando si seleziona un programma di affumicatura (smoking), seguito da un programma di pesce, carne o alette di pollo, il tempo di cottura di quest'ultimo viene ridotto del 20% per ottenere un risultato migliore.
- Si consiglia di utilizzare la macchina sotto un aspiratore o in un'area ben ventilata per ridurre al minimo l'accumulo di fumo nell'ambiente.
- Si consiglia di lasciare raffreddare la friggitrice dopo l'affumicatura.

ATTENZIONE

- Prestare attenzione quando si rimuovono gli elementi dal programma smoking, poiché potrebbero essere molto caldi.
- Utilizzare tutti gli elementi di cui sopra per il processo di affumicatura. Il coperchio, in particolare, è essenziale per isolare i trucioli di legno dal cibo. L'uso scorretto di questi elementi può influire sulle prestazioni e sul risultato finale dell'alimento.

Al termine della funzione smoking, se non è stato selezionato alcun programma di cottura, l'apparecchio emette diversi segnali acustici e sul display apparirà "OFF". Se è stato selezionato un programma di cottura dopo la funzione di affumicatura, questo programma verrà avviato direttamente. Non rimuovere i resti dei trucioli di legno fino a quando il processo di cottura degli alimenti non è completamente terminato.

Icona touch del programma Smoking

La funzione è attivata quando l'icona touch del programma smoking lampeggia. La funzione smoking è disattivata quando l'icona touch del programma smoking rimane statica.

Funzionamento del Timer

L'apparecchio è dotato di una funzione timer, con la quale è possibile programmare l'inizio del processo di cottura. Questo intervallo di tempo va da 30 minuti a 24 ore. Una volta selezionato il programma di cottura, è possibile attivare il timer premendo l'icona touch del timer e regolando il tempo dalle icone touch per aumentare e diminuire il tempo. È possibile disattivare il timer premendo nuovamente l'icona touch del timer.

Ricordarsi di premere l'icona touch di start/stop per avviare il conto alla rovescia. Al termine del tempo selezionato, si avvierà il processo di cottura programmato.

Icona touch della funzione Timer

Il timer è attivo quando l'icona del timer lampeggia. Il timer viene disattivato quando l'icona del timer è statica.

Funzionamento del Sync

Il dispositivo è dotato di una funzione syncro, con la quale è possibile sincronizzare entrambe i cestelli della friggitrice in modo che finiscano nello stesso momento. Per attivare questa funzione, selezionare entrambi i programmi, quindi premere l'icona touch della funzione syncro. Se la funzione di sincronizzazione è attivata, all'inizio del processo di cottura, il cestello che ha un programma con un tempo di cottura inferiore visualizzerà "HoLd" finché entrambi i cestelli non avranno lo stesso tempo di cottura residuo. In questo modo, finiranno nello stesso momento. Per disattivare la funzione di sincronizzazione, premere nuovamente l'icona touch della funzione syncro.

Icona touch della funzione Sync

La funzione syncro è attivata quando l'icona della funzione sync lampeggia. La funzione Sync è disattivata quando l'icona della funzione sync rimane statica.

Funzionamento Match

L'apparecchio è dotato di una funzione Match che consente di copiare le impostazioni del programma di cottura da un cestello al resto della friggitrice. In questo modo, non è necessario configurare il cestello 1 con un programma e poi il cestello 2 con lo stesso programma. È sufficiente selezionare il programma nel cestello 1 o 2 che si desidera applicare all'intera friggitrice e toccare l'icona della funzione Match.

Icona touch del programma Match

La funzione match è attivata quando l'icona della funzione match lampeggia. La funzione Sync è disattivata quando l'icona della funzione match rimane statica.

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

ATTENZIONE:

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

NOTA:

I programmi bistecca e DIY sono programmi speciali con l'avviso di girare gli alimenti a metà del loro ciclo di cottura. Quando il ciclo di cottura ha raggiunto la metà, l'apparecchio emette diversi segnali acustici e sul display apparirà "TRN" per indicare che il cibo deve essere girato. Il programma non si fermerà, ma emetterà solo un avviso.

9. Quando si sente il segnale acustico, il tempo di preparazione impostato sarà trascorso. Rimuovere il cestello dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie resistente al calore. Verificare che gli alimenti siano ben cotti. In caso non lo fossero, rimettere il cestello nella friggitrice e aggiungere qualche altro minuto.
10. Per rimuovere gli alimenti, come patatine fritte, rimuovere il cestello dalla friggitrice ad aria e posizionarlo su una superficie resistente al calore. Per estrarre gli ingredienti, utilizzare delle pinze non metalliche. Fare attenzione a non bruciarsi. Non capovolgere il cestello per rimuovere il cibo.

ATTENZIONE:

- Non riempire eccessivamente il cestello per non compromettere il risultato di cottura.
- Non toccare il cestello durante o subito dopo il funzionamento per evitare ustioni. Tenere il cestello solo per il manico.


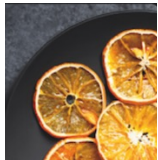


ITALIANO

Tabella dei menu predefiniti

Icona	Tipo	Pre-riscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo (min)
	Filetto*	Sì, 5 minuti	200	6
	Patate fritte		195	20
	Pizza*	Sì, 5 minuti	180	10
	Pollo		200	25
	Pesce*	Sì, 5 minuti	190	14
	Verdura		175	16

	Intervallo di temperatura (min.-max.)	Intervallo tempo (min.-max.)	Nota bene
	170-200	1-30	Avviso di aggiungere cibo (ADD) Avviso di girare il cibo (TRN)
	160-200	1-60	
	120-200	1-60	Avviso di aggiungere cibo (ADD)
	100-200	1-60	
	150-200	1-60	Avviso di aggiungere cibo (ADD)
	140-190	1-60	

ITALIANO

	Dessert		160	20
	Disidratazione		55	6 h
	Fermentazione		40	60
	DIY*	Sì, 5 minuti	200	20

NOTA:

- Poiché gli ingredienti possono variare per provenienza, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire che quelle indicate nella tabella siano le impostazioni ideali per gli ingredienti che si stanno usando. Se necessario, modificare i tempi e/o le temperature per adattare la cottura al tipo di alimento.
- *I programmi contrassegnati hanno un preriscaldamento di 5 minuti. Questo preriscaldamento migliora il risultato finale degli alimenti.
- Quando si seleziona un programma di affumicatura (smoking), seguito da un programma di pesce, carne o alette di pollo, il tempo di cottura di quest'ultimo viene ridotto del 20% per ottenere un risultato migliore.

Accedere al ricettario tramite il seguente codice QR



	100-190	1-60	
	40-100	1h-24h	
	40-90	1h-24h	
	40-200	1-60	Avviso di aggiungere cibo (ADD) Avviso di girare il cibo (TRN)

Suggerimenti per cucinare

- Gli alimenti più piccoli richiedono un tempo di preparazione minore rispetto a quelli più grandi.
- Una maggiore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo e, al contrario, una minore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente inferiore.
- La rimozione di alimenti più piccoli a metà del processo di cottura ottimizza il risultato finale e previene una cottura non uniforme.
- Aggiungere un po' di olio extra alle patate fresche per un risultato più croccante. Cuocere gli alimenti nella friggitrice ad aria subito dopo aver aggiunto l'olio.
- Evitare di usare la friggitrice ad aria con ingredienti estremamente grassi come le salsicce.
- Gli alimenti che possono essere cucinati in forno possono anche friggersi nella friggitrice ad aria. - La quantità ottimale di patatine fritte da preparare è di 500 grammi.
- Usare impasti precotti per preparare spuntini in modo facile e veloce. La massa precotta richiede meno tempo di preparazione rispetto alla massa fatta a mano.

ITALIANO

- Se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere cibi fragili o ripieni, posizionare una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria.
- È possibile utilizzare la friggitrice ad aria anche per riscaldare gli ingredienti.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

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

1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo. Nota: rimuovere il cestello per consentire all'apparecchio di raffreddarsi più rapidamente.
2. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido e umido.
3. Pulire il cestello e la griglia a fondo e con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva. Se si utilizza il coperchio dell'affumicatore, ripetere la stessa procedura di pulizia.

Si consiglia l'uso di uno sgrassatore liquido per rimuovere lo sporco residuo.

SUGGERIMENTO: se della sporcizia è rimasta attaccata alla griglia o al coperchio dell'affumicatore, riempire il cestello con acqua calda e un po' di detersivo per piatti e lasciare gli elementi a mollo per circa 10 minuti.

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

Conservazione

- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- Verificare che tutte le parti siano completamente asciutte prima di riporre l'apparecchio.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Possibile soluzione
E1	Il sensore della temperatura non funziona	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec
E2	Cortocircuito nel sensore di temperatura	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec
E3	Surriscaldamento dell'apparecchio	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec
La friggitrice ad aria non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla corrente.	Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente dotata di messa a terra.
Non noto la doppia resistenza	Il prodotto non si cuoce	Per migliorare il risultato finale della carne, si consiglia di utilizzare programmi speciali di preriscaldamento.
Gli alimenti cotti nella friggitrice sono crudi.	Gli ingredienti sono troppo grandi.	Introdurre ingredienti più piccoli nel cestello. Gli alimenti più piccoli si cuociono più rapidamente.
	La temperatura selezionata è troppo bassa	Aumentare la temperatura di cottura (vedere sezione "Funzionamento").
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Aumentare il tempo di cottura (vedere la sezione "Funzionamento").
Gli ingredienti si sono cotti in modo non uniforme.	Alcuni alimenti devono essere mescolati a metà cottura.	Gli ingredienti che si sovrappongono l'un l'altro (per esempio, le patatine fritte) devono essere smossi a metà cottura. Consultare la sezione "Funzionamento".

ITALIANO

<p>Gli alimenti fritti non sono croccanti dopo averli rimossi dalla friggitrice ad aria.</p>	<p>Sono stati cotti cibi destinati ad essere fritti in una friggitrice convenzionale.</p>	<p>Cuocere gli alimenti da forno o spennellare il cibo con un po' d'olio per un risultato più croccante.</p>
<p>Il cestello non scorre correttamente all'interno dell'apparecchio.</p>	<p>Ci sono troppi ingredienti nel cestello.</p>	<p>Non eccedere la quantità massima consentita nel cestello.</p>
	<p>La griglia non è posizionata correttamente all'interno del cestello.</p>	<p>Spingere la griglia in basso nel cestello fino a sentire un clic.</p>
<p>Dall'apparecchio esce del fumo bianco.</p>	<p>Si stanno cucinando cibi molto grassi.</p>	<p>Quando si cucinano cibi grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce dal cestello. L'olio produce fumo bianco. Ciò non influisce sull'apparecchio o il risultato.</p>
	<p>Il cestello contiene ancora del grasso derivante da 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. Utilizzare patate delle varietà consigliate per la friggitrice ad aria.</p>
	<p>Le patate non sono state pulite correttamente prima della frittura.</p>	<p>Sciacquare bene le patate in acqua per 3 minuti per eliminare l'amido e poi asciugarle accuratamente.</p>

Le patatine fritte non sono croccanti dopo la frittura.	La croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di olio e acqua presente nelle patate.	Assicurarsi di asciugare le patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare le patate in pezzi più piccoli
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Nome del prodotto: Cecofry&Grill Smokin' 11000

Codice prodotto: EU01_101138

Tensione nominale: 220-240 V

Frequenza nominale: 50/60 Hz

Capacità del cestello: 11 l

Potenza nominale di ingresso: 2900 W

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

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o 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 informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le pile/batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali. Il rispetto di queste linee guida aiuterà a proteggere l'ambiente.

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

ITALIANO

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

9. COPYRIGHT

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

10. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA

CE Con la presente, Cecotec Innovations dichiara che questo prodotto è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti delle normative applicabili nell'Unione Europea. Questo prodotto è stato progettato, fabbricato e testato per soddisfare gli standard di sicurezza e qualità richiesti. Il testo completo della Dichiarazione di Conformità UE è disponibile al seguente link: <https://storececotec.it/it/information/declaration-of-conformity>

1. PEÇAS E COMPONENTES

Dispositivo. Fig. 1

1. Cesto
2. Tapa do fumeiro
3. Separador de câmaras
4. Grill
5. Painel de controlo tátil
6. Saída de ar
7. Dupla resistência

Painel de controlo. Fig. 2

1. Ícone tátil para programar a câmara 1 esquerda
2. Ícone tátil para aumentar a temperatura
3. Indicador para aumentar/diminuir a temperatura
4. Ícone tátil para diminuir a temperatura
5. Ícone tátil da função Sync
6. Ícone tátil do programa de preaquecimento
7. Ícone tátil do programa smoking
8. Ícone tátil de ligar/desligar e start/stop
9. Ícone tátil luz interior
10. Ícone tátil de dupla resistência
11. Ícone tátil do timer
12. Ícone tátil da função Match
13. Ícone tátil para diminuir o tempo
14. Indicador para aumentar/diminuir o tempo
15. Ícone tátil para aumentar o tempo
16. Ícone tátil para programar a câmara 2 (direita)
17. Indicador de tempo
18. Indicador de temperatura
19. Display câmara 2 (direita)
20. Display câmara 1 (esquerda)
21. Menus predefinidos
 - a. Steak / Bife
 - b. Batatas congeladas
 - c. Pizza
 - d. Asas/ Coxas de frango
 - e. Peixe
 - f. Legumes
 - g. Sobremesa
 - h. Desidratado

PORTUGUÊS

- i. Fermentação
- j. DIY (Modo Manual)

Nota:

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

2.ANTES DE USAR

- Este aparelho apresenta uma embalagem desenhada para o proteger durante o seu transporte. Tire o dispositivo da sua caixa e guarde a caixa original e outros elementos da embalagem num lugar seguro. Isto lhe ajudará a evitar danos ao aparelho se precisar de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.
- Utilize um pano húmido para limpar o interior e exterior do dispositivo e seque-o. Não molhar os elementos de aquecimento.
- Limpe o cesto e a grelha em profundidade com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
- Coloque a grelha corretamente no cesto e volte a colocar a tigela no dispositivo para poder utilizá-lo.
- Não encha o dispositivo com azeite ou qualquer outro líquido.

Conteúdo da caixa:

- Fritadeira de ar
- Manual de instruções
- Tampa do fumeiro
- Saco de 15g de aparas de madeira

Aceda à compra de aparas de madeira através do seguinte código QR:



Não retire o número de série do produto, para manter uma rastreabilidade correta do seu equipamento em caso de solicitar assistência.

3. FUNCIONAMENTO

Utilização da fritadeira de ar

1. Coloque a fritadeira sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor, longe de qualquer possível salpico de água ou fonte de calor.
2. Coloque o separador das câmaras, se desejar, de acordo com as guias que vê nas paredes do cesto e no teto do interior do cesto.
3. Coloque corretamente a tigela na fritadeira de ar.
4. Não coloque qualquer objeto por cima do produto para evitar interromper o fluxo de ar.
5. Conecte o cabo de alimentação a uma tomada de corrente com ligação à terra. O ícone tátil de ligado acender-se-á.
6. Extraia a tigela da fritadeira de ar com cuidado.
7. Introduza os ingredientes no cesto.
8. Utilize o painel de controlo da seguinte forma:

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

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

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

Ícone tátil de ligação

Uma vez que o cesto e a grelha estejam firmemente colocados na fritadeira, o ícone de ligação acender-se-á. Ao premir o ícone de alimentação, os ícones tácteis de seleção da câmara esquerda e direita são activados. É necessário seleccionar uma das duas câmaras (clique em 1 ou 2) para lhe atribuir um programa predefinido ou para ativar a outra câmara. Depois de atribuir o programa pretendido, ao premir novamente o ícone de alimentação, a cozedura começa. Quando o processo começa, o ventilador e o elemento de aquecimento começam a funcionar.

Ícones tácteis de menus pré-configurados

Este ícone permite-lhe escolher entre os 10 menus pré-configurados. Estes menus são uma opção rápida e genérica concebida para os alimentos a que se referem. A temperatura e o tempo de cozedura são predefinidos (veja "Tabela dos menus predefinidos" neste capítulo). Se desejar ajustar o tempo ou a temperatura destes modos, pode fazê-lo ao premir qualquer

PORTUGUÊS

programa e ao utilizar os ícones tácteis para aumentar e diminuir a temperatura e o tempo. O modo destina-se a um alimento específico, pelo que pode variar os valores dentro de um intervalo lógico.

NOTA:

Se quiser personalizar o seu próprio programa de cozedura, pode também fazê-lo ao seleccionar directamente o programa DIY (função manual), que lhe permite variar toda a gama de tempo e/ou temperatura da máquina.

Ícones tácteis para o controlo do tempo

Prima os ícones para aumentar e/ou diminuir o tempo para ajustar o tempo de cozedura de acordo com os intervalos permitidos (veja **"Tabela dos menus predefinidos"** nesta secção).

Ícones tácteis do controlo da temperatura

Pressione os ícones para aumentar e/ou diminuir a temperatura para definir a temperatura de cozedura de acordo com os intervalos permitidos (veja **"Tabela de menus predefinidos"** nesta secção).

Ícone tátil da luz

Prima este ícone durante a preparação para acender a luz interna do cesto e ver o estado de cozedura dos seus alimentos. Se premir o ícone tátil durante o processo de cozedura, a luz manter-se-á acesa durante 1 minuto e depois apagar-se-á. Também pode desligá-lo manualmente, ao premir novamente o mesmo ícone tátil. Se não estiver em processo de cozedura, a luz apagar-se-á após 10 segundos.

Apenas a luz da câmara seleccionada será ligada. Se tivermos o match ativado, ambos serão ligados.

Funcionamento com dupla resistência

- O dispositivo tem um elemento de resistência duplo, o superior que gera mais calor e o inferior que é utilizado para aumentar a temperatura da base do cesto.
- Recomenda-se a utilização da função de dupla resistência, uma vez que esta cozinha os alimentos através de duas fontes de calor, o que permite obter os melhores resultados. Para além disso, a utilização da dupla resistência é igualmente recomendada nos programas em que é configurada com um pré-aquecimento. Isto faz com que o grill do cesto atinja uma temperatura mais elevada e pode marcar certos alimentos.
- O aparelho tem um grill de dupla face, um lado mais plano para as pizzas e um lado com grelha para grelhar carne.
- Sempre que seleccionar um programa, a função de dupla resistência é activada por defeito. Se premir o ícone tátil de resistência dupla, apenas a resistência superior funcionará. É de notar que a função de dupla resistência pode ser activada e desactivada em conjunto em ambas as câmaras do cesto, e não individualmente. Por outras palavras, se seleccionar um programa com dupla resistência na câmara 1, a dupla resistência será activada por defeito

na câmara 2. Se seleccionar apenas uma fonte de calor superior na câmara 1, apenas a fonte de calor superior funcionará também na câmara 2.

Ícone tátil de dupla resistência

Quando um programa de cozedura é seleccionado, a opção de duplo elemento de aquecimento será activada por defeito, o ícone tátil do duplo elemento de aquecimento permanecerá estático. O funcionamento dos elementos de aquecimento superior e inferior está sincronizado e funciona alternadamente para manter a temperatura de cozedura seleccionada.

Se for necessário desativar a função de duplo elemento de aquecimento e manter apenas a fonte de calor superior activada, prima o ícone tátil de duplo elemento de aquecimento; o ícone piscará e indicará que a função de duplo elemento de aquecimento está desactivada. Recomenda-se que active sempre a função de dupla resistência para obter melhores resultados.

Funcionamento Pré-aquecimento

- O aparelho tem uma função de pré-aquecimento de 5 minutos, que permite que o interior do cesto e o grill atinjam uma temperatura adequada para cozinhar e grelhar alimentos. Esta função já está activada nos modos carne, pizza, peixe e DIY, mas também pode ser desactivada ao premir o ícone tátil de pré-aquecimento.
- É possível ativar a função de pré-aquecimento antes de todos os outros programas de cozedura, com excepção do programa de desidratação e de provação. A função de pré-aquecimento pode ser ativada sem ter seleccionado um programa de pré-aquecimento.

NOTA: Quando o pré-aquecimento estiver concluído, o aparelho emite um sinal sonoro várias vezes e apresenta "ADD" para indicar que os alimentos devem ser adicionados. O programa seguinte iniciar-se-á automaticamente após os sinais acústicos.

Ícone tátil de pré-aquecimento

A função de pré-aquecimento está ativa quando o ícone de toque de pré-aquecimento fica intermitente. A função de pré-aquecimento está ativa quando o ícone de toque de pré-aquecimento fica intermitente.

Funcionamento smoking

Este aparelho tem uma função de defumação de 10 minutos que confere um sabor e um aroma únicos aos alimentos cozinhados. Em seguida, encontrará os passos a seguir para utilizar esta função.

1. Coloque as aparas de madeira na cavidade do cesto. A quantidade de aparas de madeira não deve exceder a altura da cavidade e deve cobrir toda a superfície de forma homogénea.
2. Certifique-se de que não existem aparas de madeira ao longo do comprimento do cesto, pois estas só devem estar localizadas na cavidade do cesto.

PORTUGUÊS

3. Coloque a tampa do fumeiro em cima das aparas de madeira, de modo a que o bordo exterior da guia coincida com o contorno da tampa do fumeiro. É necessário colocar este elemento durante a fumagem, caso contrário o processo de fumagem não será seguro e o resultado da fumagem não será satisfatório. Protege igualmente os alimentos do contacto direto com as aparas de madeira.
4. Coloque o grill em cima da tampa do defumador e coloque os alimentos no grill.
5. Para obter um sabor a fumado mais intenso, é aconselhável adicionar o separador e colocar os alimentos apenas no compartimento onde se encontram as aparas de madeira. Se, por outro lado, prefere um sabor mais suave a fumado, deixe de fora o separador e coloque os alimentos ao longo de todo o comprimento do cesto.
6. Ao programar a função "smoking", pode activá-la em todo o cesto ou apenas no compartimento 2:
 - a. Fumado e cozinhado na câmara 2 do cesto (com separador):

Selecione um programa predefinido na câmara 2 e, em seguida, prima o ícone tátil do programa smoking. Esta opção só estará disponível nas definições da câmara 2, uma vez que esta é a parte do cesto onde se encontram as aparas de madeira. A função smoking estará ativa quando o ícone tátil do programa smoking estiver a piscar. É igualmente possível ativar a função smoking a partir das definições da câmara 2 sem ter previamente selecionado um programa de cozedura.
 - b. Fumado e cozinhado no cesto inteiro (sem separador):

Selecione um programa predefinido na câmara 2 e, em seguida, prima o ícone tátil de Match. Agora que ambos os compartimentos funcionam como um só, prima o ícone tátil do programa smoking. Esta opção só estará disponível nas definições da câmara 2, uma vez que esta é a parte do cesto onde se encontram as aparas de madeira. A função smoking estará ativa quando o ícone tátil do programa smoking estiver a piscar. Embora esta função seja activada apenas a partir das definições da câmara 2, o fumo das aparas de madeira penetrará em todo o cesto quando este não incluir um separador. Também é possível ativar a função smoking sem ter selecionado previamente um programa de cozedura.
7. Não se esqueça de premir o ícone tátil de start/stop para iniciar o processo de fumagem.

NOTA:

- Quando se seleciona um programa de smoking, seguido de um programa de peixe, carne ou asas, o tempo de cozedura deste último é reduzido em 20% para obter um melhor resultado.

- Recomenda-se a utilização da máquina sob um exaustor ou numa área bem ventilada para minimizar a acumulação de fumo no ambiente.
- Recomenda-se que a fritadeira arrefeça após um processo de fumagem.

ADVERTÊNCIA

- Tenha cuidado ao retirar objectos do programa smoking, pois podem estar muito quentes.
- Utilize todos os elementos acima referidos para o processo de fumagem. A tampa, em particular, é essencial para isolar as aparas de madeira dos alimentos. A utilização incorrecta da tampa do defumador pode afetar o rendimento e o resultado final dos alimentos.

No final da função smoking, se não tiver sido seleccionado nenhum programa de cozedura, o aparelho emitirá vários sinais acústicos e indicará "OFF". Se tiver seleccionado um programa de cozedura após a função smoking, este programa será iniciado diretamente. Não retire os restos das aparas de madeira até que o processo de cozedura dos alimentos esteja completamente terminado.

Ícone tátil do programa smoking

A função smoking estará ativa quando o ícone tátil do programa smoking estiver a piscar. A função smoking é desactivada quando o ícone tátil do programa de smoking permanece estático.

Funcionamento do timer

O aparelho tem uma função de timer, com a qual pode programar o início do processo de cozedura. Este intervalo de tempo é de 30 minutos a 24 horas. Depois de ter seleccionado o programa de cozedura, pode ativar o temporizador ao premir o ícone tátil do temporizador e ajustar o tempo a partir dos ícones táteis para aumentar e diminuir o tempo. É possível desativar o timer ao premir novamente o ícone tátil do timer.

Não se esqueça de premir o ícone tátil de start/stop para iniciar a contagem decrescente. No final do tempo seleccionado, inicia-se o processo de cozedura programado.

Ícone tátil da função timer

O timer estará ativo quando o ícone do timer está a piscar. O timer será desativado quando o ícone do timer estiver estático.

Funcionamento do sync

O aparelho possui uma função de syncro, com a qual é possível sincronizar as duas câmaras do cesto para que terminem ao mesmo tempo. Para ativar esta função, seleccione ambos os programas e, em seguida, toque no ícone de toque da função syncro. Se a função de sincronização estiver activada, no início do processo de cozedura, a câmara que tiver um programa com menos tempo de cozedura apresentará "HoLd" até que ambas as câmaras

PORTUGUÊS

tenham o mesmo tempo de cozedura restante. Desta forma, terminam ao mesmo tempo. Para desativar a função Sync, prima novamente o ícone tátil da função syncro.

Ícone tátil da função Sync

A função match estará ativa quando o ícone da função Sync fica intermitente. A função Sync está desactivada quando o ícone da função Sync está estático.

Funcionamento do Match

O aparelho dispõe de uma função match, que permite copiar as definições do programa de cozedura de uma câmara para o resto do cesto. Desta forma, não é necessário configurar a câmara 1 com um programa e depois a câmara 2 com o mesmo programa. Basta seleccionar o programa na câmara 1 ou 2 que pretende aplicar a todo o cesto e, em seguida, tocar no ícone da função Match.

Ícone tátil do programa de Match

A função match estará ativa quando o ícone da função match fica intermitente. A função match será desactivada quando o ícone da função match estiver estático.

8. Para melhorar o resultado de certos alimentos, os ingredientes podem ser agitados a meio do processo de cozedura. Para agitar ou virar os ingredientes, retire a tigela do aparelho pela pega e agite ou vire os ingredientes dentro do cesto com umas pinças. Volte a colocar o cesto na fritadeira de ar.

ADVERTÊNCIA:

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

NOTA:

Os programas de bife, peixe e DIY são programas especiais com um aviso para rodar os alimentos no meio do seu ciclo de cozedura. Quando o ciclo de cozedura chega pela metade do tempo, o aparelho emite vários sinais acústicos e indica "TRN" para indicar que os alimentos devem ser virados. O programa não parará, apenas emite um aviso.

9. Quando ouvir o sinal sonoro, o tempo de preparação definido já terá decorrido. Retire o cesto da fritadeira de ar e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor. Certifique-se de que os alimentos estejam bem cozinhados. Em caso não estiverem suficientemente cozinhados, volte a colocar o cesto dentro da fritadeira e ajuste o temporizador por mais alguns minutos.
10. Para remover os ingredientes, por exemplo, batatas fritas, retire a tigela da fritadeira

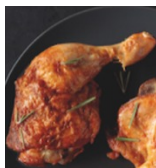
de ar quente e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor. Utilize uma pinça de metal para retirar os ingredientes. Tenha cuidado para não se queimar. Não virar o cesto do avesso para retirar os alimentos.

ADVERTÊNCIA:

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


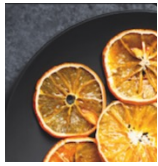


PORTUGUÊS

Tabela dos menus predefinidos

Ícone	Tipo	Pre-aquecimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
	Bife*	Sim, 5 min	200	6
	Batatas fritas		195	20
	Pizza*	Sim, 5 min	180	10
	Frango		200	25
	Peixes*	Sim, 5 min	190	14
	Legumes		175	16

	Gama de temperaturas (mín.- máx.)	Faixa de tempo (min.- max.)	Notas
	170-200	1-30	Aviso de adição de alimentos (ADD) Aviso de virar (TRN)
	160-200	1-60	
	120-200	1-60	Aviso de adição de alimentos (ADD)
	100-200	1-60	
	150-200	1-60	Aviso de adição de alimentos (ADD)
	140-190	1-60	

PORTUGUÊS

	Sobremesa		160	20
	Desidratação		55	6h
	Fermentação		40	60
	DIY*	Sim, 5 min	200	20

NOTA:

- Como os ingredientes podem variar na origem, tamanho, forma e marca, não se pode garantir que o que é mostrado na tabela seja o mais apropriado para os ingredientes que utilize. Se for necessário, modifique o tempo e a temperatura para adaptá-los à cozedura.
- *Os programas marcados têm um tempo de pré-aquecimento de 5 minutos. Este pré-aquecimento melhora o resultado final da refeição.
- Quando se seleciona um programa de smoking, seguido de um programa de peixe, carne ou asas, o tempo de cozedura deste último é reduzido em 20% para obter um melhor resultado.

Aceda ao folheto de receitas através do seguinte código QR



	100-190	1-60	
	40-100	1h-24h	
	40-90	1h-24h	
	40-200	1-60	Aviso de adição de alimentos (ADD) Aviso de virar (TRN)

Sugestões para cozinhar

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

PORTUGUÊS

uma quiche ou se quiser fritar comida frágil ou recheada.

- Também pode utilizar a fritadeira para reaquecer ingredientes.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

1. Desconecte o aparelho da corrente elétrica e permita que arrefeça por completo antes de limpá-lo. NOTA: retire o cesto para que o aparelho arrefeça mais rapidamente.
2. Limpe o interior e exterior do produto com um pano suave humedecido.
3. Limpe o cesto e a grelha em profundidade com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva. Se for utilizada a tampa do fumeiro, repita o mesmo processo de limpeza.

Recomenda-se o uso de desengordurante líquido para retirar qualquer resto de sujidade.

CONSELHO: se houver sujidade agarrada à grelha, ao cesto, ou à tampa do defumador, encha o cesto com água quente e um pouco de detergente da loiça e mergulhe os restantes elementos durante cerca de 10 minutos.

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

Armazenamento

- Desconecte o produto da corrente elétrica e deixe que arrefeça.
- Certifique-se de que todas as partes estejam limpas e secas antes de voltar a armazenar o aparelho.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Possível solução
E1	O sensor de temperatura não funciona	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec
E2	Curto-circuito no sensor de temperatura	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec
E3	Sobreaquecimento do aparelho	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec
A fritadeira de ar quente não funciona	O aparelho não está conectado.	Conecte o aparelho à corrente elétrica com ligação à terra.
Não noto a dupla resistência	O produto não cozinha	Recomenda-se a utilização de programas especiais de pré-aquecimento para melhorar o resultado final da carne.
Os alimentos cozinhados na fritadeira são crus.	Os ingredientes são demasiado grandes.	Coloque ingredientes mais pequenos no cesto. Se os alimentos forem mais pequenos, cozinhar-se-ão mais rápido.
	A temperatura seleccionada é excessivamente baixa	Aumente a temperatura de cozedura (veja a secção "Funcionamento").
	O tempo de preparação é demasiado curto.	Aumente o tempo de cozedura (veja a secção "Funcionamento").

PORTUGUÊS

<p>Os ingredientes têm sido cozinhados de forma desigual.</p>	<p>Alguns alimentos precisam de ser mexidos no meio do processo.</p>	<p>Os ingredientes que ficam empilhados uns em cima dos outros (por exemplo, batatas fritas) devem ser agitados a meio do tempo de cozedura. Veja a secção "Funcionamento".</p>
<p>Os alimentos não têm um resultado crocante quando saem da fritadeira.</p>	<p>Cozinhou comida destinada a ser frita numa fritadeira convencional.</p>	<p>Cozinhe alimentos de forno ou coloque um pouco de óleo para obter um resultado mais crocante.</p>
<p>O recipiente não desliza corretamente dentro do produto.</p>	<p>Excesso de ingredientes no cesto.</p>	<p>Não exceda a quantidade máxima permitida no cesto.</p>
	<p>A grelha não está corretamente posicionada dentro da tigela.</p>	<p>Empurre a grelha para baixo do cesto até ouvir um clique.</p>
<p>Sai fumo branco de dentro do produto.</p>	<p>Está a cozinhar alimentos gordurosos.</p>	<p>Ao cozinhar alimentos gordurosos na fritadeira ao ar, uma grande quantidade de óleo vazará para o cesto. O azeite produz fumo branco. Isto não afeita o aparelho nem o resultado.</p>
	<p>O cesto ainda contém gordura de usos anteriores.</p>	<p>O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura no cesto. Certifique-se de limpar bem após cada utilização.</p>

As batatas fritas frescas são fritadas de forma desigual na fritadeira de ar.	Não usou o tipo correto de batata.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que se mantêm firmes durante o processo de fritura. Utilize batatas das variedades recomendadas para a fritadeira a ar.
	Não limpou bem as batatas antes de as fritar.	Lave bem as batatas em água durante 3 minutos para remover a fécula e secar bem depois.
As batatas fritas frescas não são 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 azeite.
		Corte as batatas em pedaços mais pequenos
		Adicione um pouco mais de azeite para resultados mais crocantes.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Nome: Cecofry&Grill Smokin' 11000

Referência: EU01_101138

Tensão nominal: 220-240 V

Frequência nominal: 50/60 Hz

Capacidade do cesto: 11 L

Potência nominal de entrada: 2900 W

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

Fabricado na China | Desenhado na Espanha

7. RECICLAGEM DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



Este símbolo indica que, de acordo com os regulamentos aplicáveis, o produto e/ou 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

PORTUGUÊS

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

8. GARANTIA E SAT

A Cecotec será responsável perante o utilizador ou consumidor final por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto nos termos, condições e prazos estabelecidos pelos regulamentos aplicáveis. Manter crianças e animais de estimação afastados da máquina durante a sua utilização. Se deteta uma ocorrência com o produto ou tem alguma consulta, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec através do número de telefone +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

10. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE SIMPLIFICADA DA UE

CE Pela presente, a Cecotec Innovaciones declara que este produto está em conformidade com os requisitos essenciais e outras disposições relevantes dos regulamentos aplicáveis na União Europeia. Este produto foi concebido, fabricado e testado de acordo com as normas de segurança e qualidade exigidas. O texto completo da Declaração de Conformidade da UE pode ser encontrado no seguinte website: <https://cecotec.pt/pt/information/declaration-of-conformity>

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Apparaat. Fig. 1

1. Mand
2. Deksel rookoven
3. Scheider van de kookzones
4. Grill
5. Bedieningspaneel met touchscreen
6. Luchtuitgang
7. Dubbele weerstand

Bedieningspaneel. Fig. 2

1. Touch icoon voor programmering kookzone 1 links
2. Temperatuur verhogen
3. Indicatielampje om temperatuur te verhogen/verlagen
4. Temperatuur verlagen
5. Touch icoon Sync functie
6. Touch icoon opwarmprogramma
7. Touch icoon Smoking functie
8. Touch icoon aan/uit en start/stop
9. Touch icoon interieurverlichting
10. Touch icoon dubbele weerstand
11. Touch icoon timer
12. Touch icoon Match
13. Touch icoon om de tijd te verlagen
14. Indicatielampje om tijd te verhogen/verlagen
15. Touch icoon om de tijd te verhogen
16. Touch icoon voor programmering kookzone 2 rechts
17. Tijd indicator
18. Temperatuur indicator
19. Display kookzone 2 (rechts)
20. Display kookzone 1 (links)
21. Standaardprogramma's
 - a. Biefstuk / Filet
 - b. Diepvriesfrietten
 - c. Pizza
 - d. Kippenvleugels / Kippendrumsticks
 - e. Vis
 - f. Groenten
 - g. Dessert
 - h. Gedehydrateerd

NEDERLANDS

- i. Gisten
- j. DIY (handmatige functie)

Opmerking:

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

2. VÓÓR GEBRUIK

- Dit toestel wordt geleverd in een verpakking die het beschermt tijdens het transport. Haal het toestel uit de doos en bewaar de originele doos en andere verpakkingsonderdelen op een veilige plaats. Dit zal u helpen om schade aan het product te voorkomen wanneer u het moet transporteren in de toekomst. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- Gebruik een vochtige doek om zowel de buitenkant als de binnenkant van het apparaat schoon te maken en droog het af. Maak de verwarmingselementen niet nat.
- Maak de mand en het rooster grondig schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
- Plaats het rooster goed in de mand en plaats de mand terug in het apparaat voor gebruik.
- Vul het apparaat niet met olie of een andere vloeistof.

Inhoud van de doos:

- Airfryer
- Handleiding
- Deksel rookoven
- Zakje houtkrullen van 15 g

Toegang tot de aankoop van houtkrullen via de volgende QR-code:



Verwijder het serienummer van het product niet om een correcte traceerbaarheid van uw apparatuur te behouden in geval van een verzoek om assistentie.

3. WERKING

Gebruik van de airfryer

1. Plaats de airfryer op een plat, stabiel en hittebestendig oppervlak, uit de buurt van eventueel opspattend water of een hittebron.
2. Plaats de scheiding van de kookzones, indien gewenst, volgens de hulplijnen die u op de wanden van de mand en op het plafond in de mand ziet.
3. Plaats de mand op de juiste manier in de airfryer.
4. Plaats geen voorwerpen op het product om de luchtstroom niet te onderbreken.
5. Sluit het netsnoer aan op een geaard stopcontact, het aan-icoon zal oplichten.
6. Haal de mand voorzichtig uit de airfryer.
7. Leg de ingrediënten in de mand.
8. Gebruik het bedieningspaneel zoals hieronder beschreven:

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

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

TIP: voor een uitstekend resultaat wordt aanbevolen om het oppervlak van de mand te vullen zonder het voedsel te verdringen, anders wordt het voedsel niet gelijkmatig gaar.

Touch icoon aan/uit

Zodra de mand en het rooster veilig in de airfryer zijn geplaatst, gaat het aan/uit-pictogram branden. Als u op het aan/uit icoon drukt, worden de touch iconen voor de linker en rechter kookzone selectie ingeschakeld. U moet een van de twee kookzones selecteren (door op 1 of 2 te klikken) om er een standaardprogramma aan toe te wijzen of om de andere kookzone te activeren. Nadat u het gewenste programma heeft toegewezen, kunt u het koken starten door nogmaals op het aan/uit icoon te drukken. Wanneer het proces start, beginnen de ventilator en het verwarmingselement te werken.

Touch iconen van vooraf geconfigureerde menu's

Met deze iconen kunt u kiezen uit de 10 voorgeconfigureerde menu's. Deze menu's zijn een snelle en algemene optie, ontworpen voor het eten waar ze naar verwijzen. De kooktemperatuur en kooktijd zijn vooraf ingesteld (zie "Tabel met vooraf ingestelde menu's" in dit hoofdstuk). Als u de tijd of temperatuur van deze modi wilt aanpassen, kunt u dit doen door op een willekeurig programma te drukken en de touch iconen te gebruiken om de temperatuur en tijd te verhogen of verlagen. De modus is bedoeld voor een specifiek voedingsmiddel, dus u kunt de waarden variëren binnen een logisch bereik.

NEDERLANDS

OPMERKING:

Als u uw eigen kookprogramma wilt samenstellen, kunt u dat ook doen door direct het DIY-programma (handmatige functie) te kiezen, waarmee u het hele tijd- en/of temperatuurbereik van de machine kunt variëren.

Touch iconen voor tijdregeling

Druk op de iconen om de tijd te verhogen en/of te verlagen om de kooktijd aan te passen aan de toegestane bereiken (zie "**Tabel met standaardmenu's**" in dit hoofdstuk).

Touch iconen voor temperatuurregeling

Druk op de iconen om de temperatuur te verhogen en/of te verlagen om de kooktemperatuur in te stellen volgens de toegestane bereiken (zie "**Tabel met standaardmenu's**" in dit hoofdstuk).

Touch icoon licht

Druk tijdens het koken op dit icoon om het lampje in de mand aan te zetten en de kookstatus van uw eten te zien. Als u tijdens het kookproces op het touch icoon drukt, blijft het lampje 1 minuut branden en gaat het daarna uit. U kunt het ook handmatig uitschakelen door nogmaals op hetzelfde touch icoon te drukken. Als er geen kookproces is, gaat het lampje na 10 seconden uit.

Alleen het licht van de geselecteerde kookzone wordt ingeschakeld. Als match geactiveerd is, worden ze alle 2 ingeschakeld.

Dubbele weerstand

- Het apparaat heeft een dubbel verwarmingselement, het bovenste dat meer warmte genereert en een onderste dat wordt gebruikt om de temperatuur van de bodem van de mand te verhogen.
- Het wordt aanbevolen om de dubbele weerstandsfunctie te gebruiken, omdat deze het voedsel kookt met behulp van twee warmtebronnen en de beste resultaten worden verkregen. Daarnaast wordt het gebruik van het dubbele verwarmingselement ook aanbevolen in programma's waar het is ingesteld met voorverwarming. Hierdoor kan de grill van de mand een hogere temperatuur bereiken en zelfs bepaalde voedingsmiddelen dichtschroeien.
- De grill heeft een plattere kant voor pizza en een roosterzijde voor het grillen van vlees.
- Telkens wanneer u een programma selecteert, wordt de dubbele weerstandsfunctie standaard geactiveerd. Als u op het touch icoon met de dubbele weerstand drukt, werkt alleen de bovenste weerstand. De dubbele weerstandsfunctie kan in beide kookzones van de mand tegelijk geactiveerd en gedeactiveerd worden, niet afzonderlijk. Met andere woorden, als u een programma met dubbele weerstand selecteert in kookzone 1, wordt de dubbele weerstand standaard geactiveerd in kookzone 2. Als u slechts één bovenste warmtebron in kookzone 1 selecteert, zal alleen de bovenste warmtebron ook in kookzone 2 werken.

Touch icoon dubbele weerstand

Wanneer een kookprogramma wordt geselecteerd, wordt de optie dubbelverwarmingselement standaard geactiveerd, het touch icoon dubbelverwarmingselement blijft statisch. De bovenste en onderste verwarmingselementen werken gesynchroniseerd en afwisselend om de geselecteerde kooktemperatuur te handhaven.

Als u de functie van het dubbele verwarmingselement wilt uitschakelen en alleen de bovenste warmtebron geactiveerd wilt houden, drukt u op het touch icoon van het dubbele verwarmingselement; het icoon knippert en geeft aan dat de functie van het dubbele verwarmingselement is uitgeschakeld. Het wordt aanbevolen om altijd de dubbele weerstandsfunctie te activeren voor de beste resultaten.

Voorverwarmingsfunctie

- Het apparaat heeft een voorverwarmfunctie van 5 minuten, waardoor zowel de binnenkant van de mand als de grill een geschikte temperatuur bereiken voor het koken en grillen van voedsel. Deze functie is al geactiveerd in de vlees-, pizza-, vis- en DIY-standen, maar kan ook worden gedeactiveerd door op het touch icoon voor voorverwarmen te drukken.
- Het is mogelijk om de voorverwarmfunctie te activeren vóór alle andere kookprogramma's, behalve het dehydratie- en fermentatie programma. De voorverwarmfunctie kan worden geactiveerd zonder een voorverwarmingsprogramma te selecteren.

OPMERKING: Wanneer het voorverwarmen klaar is, zal het apparaat een paar keer piepen en "ADD" weergeven om aan te geven dat het voedsel moet worden toegevoegd. Het volgende programma start automatisch na de geluidssignalen.

Touch icoon voorverwarming

De voorverwarmingsfunctie is actief wanneer het touch icoon voor voorverwarmen knippert. De voorverwarmfunctie is uitgeschakeld wanneer het touch icoon voor voorverwarmen statisch is.

Smoking functie

Dit apparaat heeft een rookfunctie van 10 minuten die een unieke smaak en aroma aan het gekookte voedsel geeft. Hieronder vindt u de stappen die u moet volgen om deze functie te gebruiken.

1. Plaats de houtkrullen in de rechteruitsparing van de mand. De hoeveelheid houtkrullen mag niet hoger zijn dan de hoogte van de onderkant van de mand en moet het hele oppervlak gelijkmatig bedekken.
2. Zorg ervoor dat er geen houtkrullen over de lengte van de mand liggen, ze moeten zich alleen in de rechteruitsparing van de mand bevinden.
3. Plaats het deksel van de rookoven op de houtkrullen, waarbij de buitenrand van de geleider overeenkomt met de omtrek van het deksel van de rookoven. Het is noodzakelijk om dit element tijdens het roken te plaatsen, anders is het rookproces

NEDERLANDS

niet veilig en zal het rookresultaat niet bevredigend zijn. Het beschermt het voedsel ook tegen direct contact met houtkrullen.

4. Plaats het rooster op het deksel van de rookoven en leg het voedsel op het rooster.
5. Voor een intensere rooksmaak is het aan te raden om de scheider toe te voegen en alleen voedsel in de kookzone te doen waar de houtkrullen zich bevinden. Als u daarentegen de voorkeur geeft aan een mildere rooksmaak, laat dan de scheider weg en leg voedsel over de hele lengte van de mand.
6. Bij het programmeren van de smoking functie kunt u deze activeren op de hele mand of alleen op kookzone 2:
 - a. Gerookt en gegaard in kookzone 2 van de mand (met scheider):

Selecteer een voorgeprogrammeerd programma op kookzone 2 en druk vervolgens op het touch icoon van het smoking programma. Dit is alleen beschikbaar in de instellingen voor kookzone 2, omdat dit het deel van de mand is waar de houtkrullen zich bevinden. De rookfunctie is actief als het touch icoon van het rookprogramma knippert. Het is ook mogelijk om de rookfunctie te activeren vanuit de instellingen van kookzone 2 zonder eerst een kookprogramma te selecteren.
 - b. Gerookt en gekookt in de hele mand (zonder scheider):

Selecteer een voorgeprogrammeerd programma op kookzone 2 en druk op het match touch icoon. Nu beide compartimenten als één functioneren, drukt u op het touch icoon van het smoking programma. Dit is alleen beschikbaar in de instellingen voor kookzone 2, omdat dit het deel van de mand is waar de houtkrullen zich bevinden. De rookfunctie is actief als het touch icoon van het rookprogramma knippert. Hoewel deze functie alleen wordt geactiveerd vanuit de instellingen van kookzone 2, zal de rook van de houtkrullen de hele mand doordringen als deze geen scheider bevat. Het is ook mogelijk om de rookfunctie te activeren zonder vooraf een kookprogramma te selecteren.
7. Vergeet niet op het touch icoon start/stop te drukken om het rookproces te starten.

OPMERKING:

- Wanneer een rookprogramma wordt geselecteerd, gevolgd door een vis-, vlees- of vleugelprogramma, zal het laatste programma de bereidingstijd automatisch met 20% verminderen om het beste resultaat te bereiken.
- Het wordt aanbevolen om het apparaat onder een afzuigkap of in een goed geventileerde ruimte te gebruiken om rookontwikkeling in de omgeving te minimaliseren.
- Het wordt aanbevolen om de airfryer te laten afkoelen na een rookproces.

Waarschuwing

- Wees voorzichtig bij het verwijderen van items uit het smoking programma, want ze kunnen erg heet zijn.
- Gebruik alle bovenstaande elementen voor het rookproces. Vooral het deksel is essentieel om de houtkrullen van het voedsel te isoleren. Onjuist gebruik van deze elementen kan de prestaties en het eindresultaat van het voedsel beïnvloeden.

Als de functie voor het bereiden van het avondeten is afgelopen en er geen bereidingsprogramma is geselecteerd, geeft het apparaat verschillende geluidssignalen en wordt "OFF" weergegeven. Als u na de rookfunctie een kookprogramma heeft geselecteerd, wordt dit programma direct gestart. Verwijder de resten van de houtkrullen pas als het kookproces van het voedsel helemaal klaar is.

Touch icoon Smoking programma

De rookfunctie is actief als het touch icoon van de rookfunctie knippert. De rookfunctie is gedeactiveerd als het touch icoon van de rookfunctie statisch blijft.

Werking van de timer

Het apparaat heeft een timerfunctie, waarmee u de start van het kookproces kunt programmeren. Dit tijdsbereik is 30 minuten tot 24 uur. Zodra u het kookprogramma heeft geselecteerd, kunt u de timer activeren door op het timer touch icoon te drukken en de tijd aan te passen met de touch iconen om de tijd te verlengen of te verkorten. Het is mogelijk om de timer uit te schakelen door nogmaals op het timer touch icoon te drukken.

Vergeet niet op het touch icoon start/stop te drukken om het aftellen te starten. Aan het einde van de geselecteerde tijd start het geprogrammeerde kookproces.

Touch icoon timerfunctie

De timer is actief als het timer icoon knippert. De timer wordt uitgeschakeld wanneer het timer icoon statisch is.

Werking van de Sync functie

Het apparaat heeft een synchronisatiefunctie, waarmee u beide kookzones van de mand kunt synchroniseren zodat ze op hetzelfde moment klaar zijn. Om deze functie te activeren, selecteert u beide programma's en raakt u vervolgens het icoon van de synchronisatiefunctie aan. Als de synchronisatiefunctie is geactiveerd, zal aan het begin van het kookproces de kookzone met het programma met de kortere kooktijd "Hold" weergeven totdat beide kookzones dezelfde resterende kooktijd hebben. Op deze manier zullen ze op hetzelfde moment eindigen. Om de synchronisatiefunctie uit te schakelen, drukt u nogmaals op het touch icoon van de synchronisatiefunctie.

NEDERLANDS

Touch icoon Sync functie

De synchronisatiefunctie is actief wanneer het icoon van de synchronisatiefunctie knippert. De synchronisatiefunctie is uitgeschakeld wanneer het icoon van de synchronisatiefunctie statisch is.

Match functie

Het apparaat heeft een match functie, waarmee u de instellingen van het kookprogramma van de ene kookzone kunt kopiëren naar de rest van de mand. Op deze manier is het niet nodig om kookzone 1 te configureren met een programma en vervolgens kookzone 2 met hetzelfde programma. Selecteer gewoon het programma in kookzone 1 of 2 dat u wilt toepassen op de hele mand en tik vervolgens op het icoon van de match functie.

Touch icoon match functie

De matchfunctie is actief wanneer het match functie icoon knippert. De match functie wordt uitgeschakeld wanneer het match functie icoon statisch is.

8. Om het resultaat van bepaalde voedingsmiddelen te verbeteren, kunnen ingrediënten halverwege het kookproces worden geschud of omgedraaid. Om de ingrediënten te schudden of te draaien, haalt u de mand aan het handvat uit het apparaat en schudt of draait u de ingrediënten in het mandje met een tang. Plaats de mand terug in de airfryer.

WAARSCHUWING:

- Wees zeer voorzichtig bij het schudden van de mand, want het bevat heet voedsel.
- Gebruik geen metalen keukengerei, want dit kan de coating binnenin de mand of de grill beschadigen.

OPMERKING:

De steak en DIY-zelfprogramma's zijn speciale programma's met een waarschuwing om halverwege de kookcyclus om te draaien. Wanneer de kookcyclus halverwege is, geeft het apparaat verschillende geluidssignalen en wordt "TRN" weergegeven om aan te geven dat het voedsel moet worden omgedraaid. Het programma stopt niet, het geeft alleen een waarschuwing.

9. Wanneer u het geluidssignaal hoort, is de ingestelde voorbereidingstijd verstreken. Haal de mand uit het apparaat en plaats het op een hittebestendig oppervlak. Zorg ervoor dat het eten goed gaar is. Als ze niet gaar genoeg zijn, schuift u de mand terug in de airfryer en voegt u nog een paar minuten toe.




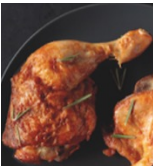

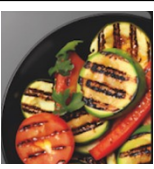
10. Om voedsel, bijv. chips, te verwijderen, haalt u de mand uit de airfryer en plaatst u het op een hittebestendig oppervlak. Gebruik een niet-metalen tang om ingrediënten te verwijderen. Let op dat u zich niet verbrandt. Draai de mand niet ondersteboven om voedsel te verwijderen.

WAARSCHUWING:

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


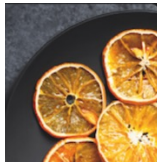


NEDERLANDS

Tabel met vooraf ingestelde menu's

Icoon	Type	Voorverwarmen	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
	Filet*	Ja, 5 min	200	6
	Aardappelen friet		195	20
	Pizza*	Ja, 5 min	180	10
	Kip		200	25
	Vis*	Ja, 5 min	190	14
	Groenten		175	16

	Temperatuurbereik (min.- max.)	Tijdsbereik (min. - max.)	Notities
	170-200	1-30	Waarschuwing toevoegen voedsel (ADD) Waarschuwing omdraaien (TRN)
	160-200	1-60	
	120-200	1-60	Voedsel toe voegen (ADD)
	100-200	1-60	
	150-200	1-60	Voedsel toe voegen (ADD)
	140-190	1-60	

NEDERLANDS

	Dessert		160	20
	Uitdroging		55	6h
	Gisten		40	60
	DIY*	Ja, 5 min	200	20

OPMERKING:

- Omdat ingrediënten kunnen verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, is het mogelijk dat wat in de tabel staat niet het meest geschikt is voor de ingrediënten die u gebruikt. Pas zo nodig de tijd en/of temperatuur aan om het koken aan te passen.
- *De gemarkeerde programma's hebben een voorverwarmingstijd van 5 minuten. Dit voorverwarmen verbetert het eindresultaat van de maaltijd.
- Wanneer een rookprogramma wordt gekozen, gevolgd door een vis-, vlees- of kippenvleugels programma, wordt de bereidingstijd voor het laatste programma met 20% verkort om een beter resultaat te bereiken.

Krijg toegang tot het receptenboekje via de volgende QR-code



	100-190	1-60	
	40-100	1h-24h	
	40-90	1h-24h	
	40-200	1-60	<p>Waarschuwing toevoegen voedsel (ADD) Waarschuwing omdraaien (TRN)</p>

Kooktips

- Kleinere levensmiddelen vergen minder bereidingstijd dan grotere levensmiddelen.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd en omgekeerd vereist een kleinere hoeveelheid ingrediënten slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Door kleinere levensmiddelen halverwege het kookproces te verwijderen, wordt het eindresultaat geoptimaliseerd en worden ongelijkmatige garing voorkomen.
- Voeg een lepeltje olie toe bij verse aardappelen voor een krokanter resultaat. Kook het voedsel in de airfryer net nadat u de olie eraan hebt toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worst in de airfryer.
- Voedsel dat in de oven kan worden bereid, kan ook in de airfryer worden bereid. De optimale hoeveelheid friet om te bereiden 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.

NEDERLANDS

- U kunt de airfryer ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Maak het apparaat schoon na elk gebruik.
- De mand en het rooster hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen gereedschap of schurende producten om de mand en/of het rooster schoon te maken, aangezien dit het antikleefoppervlak kan beschadigen.
- Laat na elk gebruik geen heet voedsel achter in het apparaat, omdat condensatie de metalen onderdelen van het apparaat kan aantasten.
 1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt. **OPMERKING:** Verwijder de mand om het apparaat sneller te laten afkoelen.
 2. Reinig de binnen- en buitenkant met een zachte, vochtige doek.
 3. Maak de mand en het rooster grondig schoon met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons. Als het deksel van de rookoven wordt gebruikt, herhaal dan hetzelfde reinigingsproces.
Wij adviseren het gebruik van een vloeibare ontvetter om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.

TIP: Als er vuil vastzit aan het rooster, de mand of het deksel van de rookoven, vul de mand dan met heet water en een beetje afwasmiddel en laat de rest ongeveer 10 minuten weken.

4. Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.
5. Reinig de verwarmingselementen met een zachte borstel om etensresten te verwijderen. Controleer of alle onderdelen proper en droog zijn voor u het toestel opnieuw gebruikt.

Het apparaat opbergen

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

5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossing
E1	Temperatuursensor werkt niet	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec

E2	Kortsluiting in temperatuursensor	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec
E3	Oververhitting van het apparaat	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec
De airfryer werkt niet	Het toestel is niet aangesloten.	Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
Ik merk de dubbele weerstand niet op	Het apparaat kookt niet	Het gebruik van speciale programma's met voorverwarming wordt aanbevolen om het eindresultaat van het vlees te verbeteren.
Voedsel dat gekookt is is nog rauw.	De ingrediënten zijn te groot.	Plaats kleinere ingrediënten in de mand. Voedsel kookt sneller als het klein is.
	De ingestelde temperatuur is te laag	Verhoog de kooktemperatuur (zie hoofdstuk "Bediening").
	De voorbereidingstijd is te kort.	Verhoog de kooktijd (zie hoofdstuk "Bediening").
De ingrediënten zijn ongelijk gebakken.	Sommige voedingsmiddelen moeten in het midden van het kookproces geroerd worden.	Ingrediënten die op elkaar worden gestapeld (bijv. frietjes) moeten tijdens het koken worden geschud. Zie het hoofdstuk "Bediening".
Gefrituurde snacks hebben geen krokant resultaat wanneer ze uit de airfryer komen.	U heeft voedsel bereid dat bedoeld is om te bereiden in een traditionele frituurpan.	Bak het voedsel in de oven of bestrijk het met een beetje olie voor een knapperiger resultaat.
De mand schuift niet correct in het toestel.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Overschrijd de aangegeven maximum hoeveelheid niet.
	Het rooster zit niet goed in de mand.	Duw het rooster in de mand tot u een klik hoort.

NEDERLANDS

Er komt witte rook uit het toestel.	U kookt erg vet voedsel.	Wanneer vet voedsel in de airfryer wordt bereid, sijpelt er een grote hoeveelheid olie in de mand. De olie produceert witte rook. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het resultaat.
	De mand bevat nog vet van vorig gebruik.	De witte rook komt door het opwarmen van het vet in de mand. Zorg ervoor dat u de mand volledig reinigt na elk gebruik.
Verse frietjes worden ongelijk gebakken in de airfryer.	U heeft niet de correcte soort aardappelen gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren. Gebruik aardappelen die voor de airfryer worden aanbevolen.
	U hebt de aardappelen niet goed schoongemaakt.	Spoel de aardappelen gedurende 3 minuten goed af in water om het zetmeel te verwijderen en droog ze daarna goed af.
Verse frietjes zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	Het punt waarop aardappelen krokant worden hangt af van de gebruikte hoeveelheid water en olie.	Zorg ervoor dat u de aardappelen droogt voordat u de olie toevoegt.
		Snijd de aardappelen in kleinere stukken
		Voeg een beetje olie toe om krokantere resultaten te verkrijgen.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productnaam: Cecofry&Grill Smokin' 11000

Referentie: EU01_101138

Nominale spanning: 220-240 V

Nominale frequentie: 50/60 Hz

Inhoud van de mand: 11 L

Nominaal ingangsvermogen: 2900 W

Technische specificaties kunnen zonder kennisgeving worden gewijzigd om de kwaliteit van het product te verbeteren.

Gemaakt in China | Ontworpen in Spanje.

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de batterij gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accu's te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen. Voor gedetailleerde informatie over hoe elektrische en elektronische apparatuur en/of batterijen op de juiste manier kunnen worden weggegooid, moeten consumenten contact opnemen met hun plaatselijke autoriteiten. Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

9. COPYRIGHT

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

10. VEREENVOUDIGDE EU-VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING.

C **E** Cecotec Innovaciones verklaart hierbij dat dit product voldoet aan de essentiële eisen en andere relevante bepalingen van de regelgeving die van toepassing is in de Europese Unie. Dit product is ontworpen, vervaardigd en getest om te voldoen aan de vereiste veiligheids- en kwaliteitsnormen. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op de volgende website: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Urządzenie. Rys. 1

1. Kosz
2. Pokrywa wędzarni
3. Separator kosza
4. Kratka/grill
5. Dotykowy panel sterowania
6. Wylot powietrza
7. Podwójna grzałka

Panel sterowania. Rys. 2

1. Ikona dotykowa programowania komory 1 (lewej)
2. Ikona dotykowa zwiększania temperatury
3. Wskaźnik zwiększania/zmniejszania temperatury
4. Ikona dotykowa zmniejszania temperatury
5. Ikona dotykowa funkcji Sync
6. Ikona dotykowa wstępnego nagrzewania
7. Ikona dotykowa programu wędzenia
8. Ikona dotykowa zasilania i start/stop
9. Ikona dotykowa oświetlenia wewnętrznego
10. Ikona dotykowa podwójnej grzałki
11. Ikona dotykowa Timer
12. Ikona dotykowa funkcji Match
13. Ikona dotykowa zmniejszania czasu
14. Wskaźnik zwiększania/zmniejszania czasu
15. Ikona dotykowa zwiększania czasu
16. Ikona dotykowa programowania komory 2 (prawej)
17. Wskaźnik czasu
18. Wskaźnik temperatury
19. Wyświetlacz komory 2 (prawej)
20. Wyświetlacz komory 1 (lewej)
21. Programy
 - a. Stek / Filet
 - b. Mrożone frytki
 - c. Pizza
 - d. Skrzydełka / Podudzia z kurczaka
 - e. Ryba
 - f. Warzywa
 - g. Deser
 - h. Suszenie

- i. Fermentacja
- j. Tryb ręczny

Uwaga:

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

2. PRZED UŻYCIEM

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

Zawartość pudełka:

- Frytkownica beztłuszczowa
- Instrukcja obsługi
- Pokrywka wędzarni
- Woreczek 15 g zrębków drzewnych

Zrębki drzewne można kupić skanując ten kod QR:



Nie usuwaj numeru seryjnego produktu, aby można było zidentyfikować urządzenie w przypadku wymagania pomocy technicznej.

3. FUNKCJONOWANIE

Korzystanie z frytkownicy beztuszczowej

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

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

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

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

Przycisk dotykowy zasilania

Po prawidłowym umieszczeniu kosza i kratki/grilla we frytkownicy zaświeci się ikona zasilania. Naciśnięcie ikony zasilania spowoduje zaświecenie się ikon dotykowych wyboru lewej i prawej komory. Należy wybrać jedną z dwóch komór (naciskając 1 lub 2), aby wybrać dla niej program lub aktywować drugą komorę. Po wybraniu programu naciśnij ponownie ikonę zasilania, aby uruchomić gotowanie. Na początku procesu włączają się wentylator i grzałka.

Ikony dotykowe programów

Ikony te umożliwiają wybór jednego z 10 programów domyślnych. Te programy to najszybszy sposób przygotowania przypisanego im jedzenia. Temperatura i czas gotowania są wstępnie ustawione (patrz „Tabela programów” w tym rozdziale). Jeśli chcesz zmienić czas lub temperaturę, możesz to zrobić naciskając dowolny program i ręcznie dostosowując temperaturę i/lub czas naciskając ikony zwiększania i zmniejszania temperatury i czasu. Każdy program jest przeznaczony dla określonej żywności i można zmieniać wartości w logicznym zakresie.

UWAGA:

Jeśli chcesz ustawić własny program gotowania, możesz to również zrobić, wybierając bezpośrednio tryb ręczny, który umożliwia zmianę całego zakresu czasu i/lub temperatury urządzenia.

Ikony dotykowe ustawienia czasu

Naciskaj ikony zwiększania i/lub zmniejszania czasu, aby ustawić czas gotowania w dozwolonym zakresie (patrz „**Tabela programów**” w tej sekcji).

Ikony dotykowe ustawienia temperatury

Naciskaj ikony zwiększania i/lub zmniejszania temperatury, aby ustawić temperaturę gotowania w dozwolonym zakresie (patrz „**Tabela programów**” w tej sekcji).

Przycisk dotykowy światła

Naciśnij tę ikonę podczas gotowania, aby włączyć oświetlenie komory i zobaczyć stan potrawy. Po naciśnięciu tej ikony dotykowej podczas procesu gotowania, światło będzie się świecić przez 1 minutę, a następnie zgaśnie. Można je również wyłączyć ręcznie naciskając ponownie tę ikonę dotykową. Jeśli nie jest włączone gotowanie, światło zgaśnie po 10 sekundach. Włączone zostanie tylko światło wybranej komory. Jeśli aktywowano funkcję Match, światło zaświeci się w obu komorach

Gotowanie z dwiema grzałkami

- Urządzenie posiada dwie grzałki, górną, która generuje więcej ciepła, i dolną, która służy do zwiększenia temperatury podstawy kosza.
- Zaleca się korzystanie z funkcji podwójnej grzałki, ponieważ umożliwia ona gotowanie przy użyciu dwóch źródeł ciepła, co pozwala uzyskać najlepsze rezultaty. Ponadto, użycie podwójnej grzałki jest również zalecane w programach z wstępnym nagrzewaniem. Powoduje to, że grill kosza osiąga wyższą temperaturę i pozwala na znakowanie niektórych potraw.
- Grill ma dwie strony, płaską do pizzy i kratkę do znakowania mięsa.
- Za każdym razem zostanie wybrany program, funkcja podwójnej grzałki jest domyślnie aktywowana. Dopiero po naciśnięciu ikony dotykowej podwójnej grzałki aktywowane zostanie tylko grzanie górne. Należy zauważyć, że funkcja podwójnej grzałki może być aktywowana i dezaktywowana razem dla obu komór kosza, a nie indywidualnie. Oznacza to, że jeśli zostanie wybrany program z podwójną grzałką w komorze 1, w komorze 2 podwójna grzałka zostanie aktywowana domyślnie. W przypadku wybrania tylko grzania górnego w komorze 1, w komorze 2 także zostanie aktywowana tylko górna grzałka.

Ikona dotykowa podwójnej grzałki

Po wybraniu programu gotowania opcja podwójnej grzałki zostanie domyślnie aktywowana, a ikona dotykowa podwójnej grzałki będzie świecić światłem stałym. Działanie górnej i

dolnej grzałki jest zsynchronizowane i działa naprzemiennie w celu utrzymania wybranej temperatury gotowania.

Jeśli chcesz wyłączyć funkcję podwójnej grzałki i pozostawić aktywne tylko górne grzanie, naciśnij ikonę dotykową podwójnej grzałki, ikona zacznie migać i wskaże, że funkcja podwójnej grzałki jest wyłączona. Zaleca się, aby zawsze aktywować funkcję podwójnej grzałki w celu uzyskania najlepszych rezultatów.

Funkcja wstępnego nagrzewania

- Urządzenie posiada funkcję 5-minutowego nagrzewania wstępnego, dzięki której wnętrze kosza i grill osiągają temperaturę odpowiednią do gotowania i znaczenia potraw. Funkcja ta jest domyślna w programach mięsa, pizzy, ryb i ręcznym, ale można ją również wyłączyć naciskając ikonę dotykową wstępnego nagrzewania.
- Funkcję wstępnego nagrzewania można aktywować przed wszystkimi innymi programami gotowania, z wyjątkiem programu suszenia i fermentacji. Funkcję wstępnego nagrzewania można aktywować bez konieczności wybierania programu.

UWAGA: Po zakończeniu wstępnego nagrzewania urządzenie wyemituje kilka sygnałów dźwiękowych i wyświetli komunikat „ADD” wskazujący, że należy włożyć składniki. Następny program rozpocznie się automatycznie po sygnale dźwiękowym.

Ikona dotykowa wstępnego nagrzewania

Funkcja wstępnego nagrzewania jest aktywna, gdy miga odpowiadająca jej ikona dotykowa. Funkcja wstępnego nagrzewania jest wyłączona, gdy odpowiadająca jej ikona dotykowa świeci światłem stałym.

Program Wędzenie

Urządzenie posiada funkcję 10-minutowego wędzenia, która nadaje przyrządzanym potrawom wyjątkowy smak i aromat. Kroki, które należy wykonać, aby skorzystać z tej funkcji.

1. Umieść zrębki w prawym zagłębieniu kosza. Ilość zrębków drewna nie może przekraczać wysokości zagłębienia i musi równomiernie pokrywać całą jego powierzchnię.
2. Upewnij się, że na powierzchni kosza nie ma zrębków, powinny one znajdować się tylko w prawym zagłębieniu kosza.
3. Umieść pokrywę wędzarni na zrębkach dopasowując zewnętrzną krawędź przewodnicy do krawędzi pokrywy wędzarni. Konieczne jest umieszczenie tego elementu podczas wędzenia, w przeciwnym razie proces wędzenia nie będzie bezpieczny, a wynik wędzenia nie będzie zadowalający. Chroni on również żywność przed bezpośrednim kontaktem ze zrębkami.
4. Umieść grill na pokrywie wędzarni i umieść na nim jedzenie.
5. Aby uzyskać bardziej intensywny smak, zaleca się włożenie separatora i umieszczenie żywności tylko w komorze, w której znajdują się zrębki. Jeśli natomiast preferujesz

- łagodniejszy smak, wyjmij separator i rozmieść jedzenie na całej powierzchni kosza.
6. Podczas programowania funkcji wędzenia można ją aktywować w całym koszu lub tylko w komorze 2:
 - a. Wędzenie i gotowane w komorze 2 kosza (z separatorem):
Wybierz program dla komory 2, a następnie naciśnij ikonę dotykową wędzenia. Będzie onodostępnytylkowustawieniachkomory2,ponieważtowtejczęścikosza znajdują się zрэbki. Program wędzenia jest aktywny, jeśli miga odpowiadająca mu ikona dotykowa. Możliwe jest również aktywowanie programu wędzenia w ustawieniach komory 2 bez wcześniejszego wybrania programu gotowania.
 - b. Wędzenie i gotowane w całym koszu (bez separatora):
Wybierz program dla komory 2 i naciśnij ikonę dotykową Match. Teraz, gdy obie komory będą działać jako jedna, naciśnij ikonę dotykową programu wędzenia. Będzie ono dostępne tylko w ustawieniach komory 2, ponieważ to w tej części kosza znajdują się zрэbki. Program wędzenia jest aktywny, jeśli miga odpowiadająca mu ikona dotykowa. Chociaż funkcja ta jest aktywowana tylko w ustawieniach komory 2, dym ze zрэbków będzie roznosił się po całym koszu, jeśli nie został włożony separator. Możliwe jest również aktywowanie programu wędzenia bez wcześniejszego wybrania programu gotowania.
 7. Należy nacisnąć ikonę dotykową start/stop, aby włączyć proces wędzenia.

UWAGA:

- Po wybraniu programu wędzenia po którym następuje program ryby, mięsa lub skrzydełek, czas gotowania tych produktów będzie automatycznie skrócony o 20%, aby zapewnić najlepszy rezultat.
- Zaleca się używanie urządzenia pod okapem z wyciągiem lub w dobrze wentylowanym miejscu, aby zminimalizować gromadzenie się dymu w pomieszczeniu.
- Po zakończeniu wędzenia zaleca się pozostawienie urządzenia do ostygnięcia.

OSTRZEŻENIE

- Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania jedzenia po zakończeniu programu wędzenia, ponieważ może ono być bardzo gorące.
- Użyj wszystkich opisanych elementów w procesie wędzenia. W szczególności pokrywki, która jest niezbędna do odizolowania zрэbków od żywności. Nieprawidłowe użycie tych elementów może wpłynąć na wydajność i ostateczny rezultat gotowania.

Po zakończeniu funkcji wędzenia, jeśli nie wybrano żadnego programu gotowania, urządzenie wyemituje kilka sygnałów dźwiękowych i wyświetli komunikat „OFF”. Jeśli wybrano program

POLSKI

gotowania po funkcji wędzenia, program ten zostanie uruchomiony od razu. Nie usuwaj resztek zrębków dopóki proces gotowania potrawy nie zakończy się całkowicie.

Ikona dotykowa programu wędzenia

Program wędzenia został włączony, jeśli miga odpowiadająca mu ikona dotykowa. Program wędzenia jest wyłączony, jeśli odpowiadająca mu ikona dotykowa świeci światłem stałym.

Działanie timera

Urządzenie posiada funkcję timera, za pomocą której można zaprogramować rozpoczęcie gotowania. Zakres czasowy wynosi od 30 minut do 24 godzin. Po wybraniu programu gotowania można aktywować timer naciskając odpowiadającą mu ikonę dotykową i dostosowując czas za pomocą ikon dotykowych zwiększania i zmniejszania czasu. Timer można dezaktywować naciskając ponownie ikonę dotykową timera.

Należy nacisnąć ikonę dotykową start/stop, aby włączyć odliczanie czasu. Po upływie wybranego czasu rozpocznie się gotowanie.

Ikona dotykowa funkcji Timer

Timer jest uruchomiony, gdy ikona timera miga. Timer jest wyłączony, gdy ikona timera świeci światłem stałym.

Funkcja Sync

Urządzenie posiada funkcję, dzięki której można zsynchronizować obie komory kosza tak, aby skończyły gotowanie w tym samym czasie. Aby aktywować tę funkcję, wybierz oba programy, a następnie dotknij ikony dotykowej funkcji Sync. Jeśli funkcja synchronizacji jest włączona, na początku procesu gotowania w komorze, w której program gotowania będzie trwał krócej wyświetlany będzie komunikat „HoLd”, dopóki obie komory nie będą miały takiego samego czasu pozostałego do zakończenia gotowania. W ten sposób zakończą one gotowanie w tym samym czasie. Aby wyłączyć funkcję Sync, naciśnij ponownie ikonę dotykową funkcji synchronizacji.

Ikona dotykowa funkcji Sync

Funkcja synchronizacji jest aktywna, gdy miga odpowiadająca jej ikona. Funkcja synchronizacji jest wyłączona, gdy odpowiadająca jej ikona świeci światłem stałym.

Funkcja Match

Urządzenie posiada funkcję, która umożliwia skopiowanie ustawień programu gotowania z jednej komory do reszty kosza. W ten sposób nie jest konieczne wybieranie programu dla komory 1, a następnie wybieranie tego samego programu dla komory 2. Wystarczy wybrać program dla komory 1 lub 2, który chcesz zastosować do całego kosza, a następnie dotknąć ikony funkcji Match.

Ikona dotykowa programu Match

Funkcja Match jest aktywna, gdy miga odpowiadająca jej ikona. Funkcja Match jest wyłączone, gdy odpowiadająca jej ikona świeci światłem stałym.

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

OSTRZEŻENIE:

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

UWAGA:

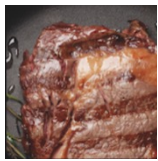
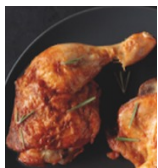

Programy do steków i ręczny są specjalnymi programami z włączającym się powiadomieniem o obróceniu potrawy w połowie cyklu gotowania. W połowie procesu gotowania urządzenie wyemituje kilka sygnałów dźwiękowych i wyświetli komunikat „TRN” wskazując, że należy odwrócić potrawę. Program nie zatrzyma się, a jedynie zostanie wyświetlone powiadomienie.

9. Gdy zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy oznacza to, że gotowanie zakończyło się. Wyjmij kosz z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Upewnij się, że jedzenie jest dobrze ugotowane. Jeśli nie jest wystarczająco ugotowane, wsuń kosz z powrotem do frytkownicy i włącz gotowanie jeszcze na kilka minut.
10. Aby wyjąć jedzenie, na przykład frytki, wyjmij kosz z frytkownicy i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Do wyjmowania składników używaj niemetalowych szczypec. Uważaj, aby się nie poparzyć. Nie odwracaj kosza, aby wyjąć potrawę.

OSTRZEŻENIE:


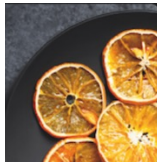


- Nie przepelniaj kosza, aby nie wpłynąć na wynik gotowania.
- Nie dotykaj kosza podczas pracy ani bezpośrednio po niej, aby uniknąć oparzeń. Trzymaj kosz wyłącznie za uchwyt.

Tabela programów

Ikona	Typ	Wstępne nagrzewanie	Temperatura (°C)	Czas (min.)
	Filet*	Tak, 5 min	200	6
	Frytki		195	20
	Pizza*	Tak, 5 min	180	10
	Kurczak		200	25
	Ryba*	Tak, 5 min	190	14
	Warzywa		175	16

	Zakres temperatur (min-max)	Zakres czasu (min-max)	Dodatkowe informacje
	170-200	1-30	Powiadomienie o włożeniu jedzenia (ADD) Powiadomienie o obróceniu jedzenia (TRN)
	160-200	1-60	
	120-200	1-60	Powiadomienie o włożeniu jedzenia (ADD)
	100-200	1-60	
	150-200	1-60	Powiadomienie o włożeniu jedzenia (ADD)
	140-190	1-60	

POLSKI

	Deser		160	20
	Suszenie		55	6 h
	Fermentacja		40	60
	Ręczny*	Tak, 5 min	200	20

UWAGA:

- Ponieważ składniki mogą różnić się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, to, co pokazano w tabeli, może nie do końca odpowiadać użytym produktom. Jeśli jest to konieczne należy zmodyfikować czas i/lub temperaturę, aby dostosować gotowanie.
- *Oznaczone programy mają 5-minutowe wstępne nagrzewanie Wstępne podgrzewanie poprawia wynik gotowania.
- Po wybraniu programu wędzenia, po którym następuje program ryby, mięsa lub skrzydełek, czas gotowania tych produktów będzie skrócony o 20%, aby zapewnić lepszy rezultat.

Zeskanuj ten kod QR, aby uzyskać dostęp do przepisów



	100-190	1-60	
	40-100	1 h-24 h	
	40-90	1 h-24 h	
	40-200	1-60	Powiadomienie o włożeniu jedzenia (ADD) Powiadomienie o obróceniu jedzenia (TRN)

Wskazówki dotyczące gotowania

- Mniejsze produkty wymagają krótszego czasu gotowania niż większe.
- Większa liczba składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu gotowania i odwrotnie, mniejsza liczba składników wymaga tylko nieco krótszego czasu gotowania.
- Wyjęcie mniejszych produktów w połowie gotowania optymalizuje wynik końcowy i zapobiega nierównomiernemu gotowaniu się potraw.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby były bardziej chrupiące. Gotuj produkty we frytkownicy od razu po dodaniu do nich oleju.
- Nie przygotuj we frytkownicy bardzo tłustych produktów, takich jak kiełbaski.
- Żywność, którą można piec w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy. Optymalna ilość frytek do przygotowania to 500 gramów.
- Użyj wstępnie przygotowanego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować przystawki. Wstępnie przygotowane ciasto wymaga mniej czasu na przygotowanie niż to robione ręcznie.
- Umieść formę lub naczynie do pieczenia w koszu frytkownicy, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche, lub jeśli chcesz przygotować kruche lub nadziewane potrawy.

- Frytkownicę można również wykorzystać do odgrzewania składników.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
- Kosz i kratka/grill posiadają nieprzywieralną powłokę. Nie używaj metalowych przyborów ani szorstkich produktów do czyszczenia kosza i/lub kratki/grilla, ponieważ może to uszkodzić nieprzywierającą powierzchnię.
- Po każdym użyciu nie należy pozostawiać gorących potraw wewnątrz urządzenia, ponieważ kondensacja może negatywnie wpłynąć na metalowe części urządzenia.

1. Odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego i pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem. Uwaga: wyjmij kosz, aby urządzenie szybciej ostygło.
2. Wyczyść produkt wewnątrz i na zewnątrz miękką, wilgotną ściereczką.
3. Dokładnie wyczyść kosz i kratkę/grill gorącą wodą, detergentem i nierysującą gąbką. Jeśli używana jest pokrywka wędzarni, należy przeprowadzić ten sam proces czyszczenia.

Do usunięcia wszelkich pozostałych zabrudzeń zalecamy użycie płynnego środka usuwającego tłuszcz.

WSKAZÓWKA: jeśli na kratce/grillu, w koszu lub na pokrywce wędzarni znajdują się zaschnięte resztki, napełnij kosz gorącą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń i włóż do niego resztę akcesoriów, mocz je przez około 10 minut.

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

Przechowywanie

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

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
E1	Czujnik temperatury nie działa	Skontaktuj się z Serwisem Technicznym Cecotec.
E2	Zwarcie w czujniku temperatury	Skontaktuj się z Serwisem Technicznym Cecotec.

E3	Przegrzanie urządzenia	Skontaktuj się z Serwisem Technicznym Cecotec.
Frytkownica nie działa	Urządzenie nie jest podłączone.	Urządzenie należy podłączać do uziemionego gniazdka elektrycznego.
Nie włączają się dwie grzałki	Jedzenie nie jest gotowane	Zaleca się stosowanie specjalnych programów z nagrzewaniem wstępnym, aby poprawić końcowy rezultat pieczenia mięsa.
Jedzenie gotowane we frytkownicy jest surowe.	Składniki są za duże.	Do kosza włóż mniejsze kawałki jedzenia. Jedzenie gotuje się szybciej, jeśli jest małe.
	Wybrana temperatura jest za niska	Zwiększ temperaturę gotowania (patrz rozdział „Funkcjonowanie”).
	Czas gotowania jest za krótki.	Zwiększ czas gotowania (patrz rozdział „Funkcjonowanie”).
Składniki zostały ugotowane nierównomiernie.	Niektóre potrawy wymagają wymieszania w połowie procesu gotowania.	Składniki ułożone jeden na drugim (na przykład frytki) należy potrząsnąć w połowie czasu gotowania. Patrz rozdział „Funkcjonowanie”.
Jedzenie nie jest chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Przygotowano żywność przeznaczoną do smażenia w tradycyjnej frytkownicy.	Gotuj jedzenie nadające się także do pieczenia w piekarniku lub posmaruj jedzenie odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.
Kosz nie wsuwa się prawidłowo do urządzenia.	W koszu jest za dużo składników.	Nie przekraczaj maksymalnej pojemności kosza.
	Kratka/grill nie jest prawidłowo umieszczona w koszu.	Wciśnij kratkę/grill do kosza, aż usłyszysz kliknięcie.

POLSKI

Z produktu wydobywa się biały dym.	Gotowane są bardzo tłuste potrawy.	Podczas smażenia tłustych potraw do kosza przedostaje się duża ilość oleju. Olej wytwarza biały dym. Nie ma to wpływu na urządzenie ani wynik gotowania.
	W koszu nadal znajduje się olej z poprzedniego gotowania.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w koszu. Po każdym użyciu należy go dokładnie wyczyścić.
Świeże frytki smażą się nierównomiernie we frytkownicy.	Nie użyto właściwego rodzaju ziemniaka.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają jędrne podczas smażenia. Używaj ziemniaków odmian zalecanych do frytkownicy.
	Ziemniaki nie zostały odpowiednio wyczyszczone przed smażeniem.	Dobrze optucz ziemniaki w wodzie przez 3 minuty, aby usunąć skrobię, a następnie osusz je.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Chrupkość frytek zależy od ilości wody i oleju.	Pamiętaj, aby wysuszyć ziemniaki przed dodaniem oleju.
		Pokrój ziemniaki na mniejsze kawałki
		Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.

6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Nazwa produktu: Cecofry&Grill Smokin' 11000

Referencja: EU01_101138

Napięcie znamionowe: 220-240 V

Częstotliwość znamionowa: 50/60 Hz

Pojemność kosza: 11 l

Moc znamionowa wejściowa: 2900 W

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub baterię/akumulator należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/akumulatory i przekazać je do punktu zbiórki wyznaczonego przez lokalne władze. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętów elektrycznych i elektronicznych i/lub odpowiednich baterii, konsument powinien

skontaktować się z lokalnymi władzami. Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

Cecotec ponosi odpowiedzialność wobec użytkownika lub konsumenta końcowego za brak zgodności istniejący w momencie dostawy produktu na warunkach, zasadach i terminach określonych przez obowiązujące przepisy. Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wykwalifikowany personel. Jeśli wykryjesz problem z produktem lub masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

9. PRAWA AUTORSKIE

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

10. UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

CE Niniejszym Cecotec Innovaciones oświadcza, że ten produkt spełnia podstawowe wymogi i jest zgodny z innymi odpowiednimi przepisami obowiązującymi w Unii Europejskiej. Ten produkt został zaprojektowany, wyprodukowany i przetestowany spełniając wymagane normy bezpieczeństwa i jakości. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Zařízení. Obr. 1

1. Fritovací koš
2. Víko udírný
3. Oddělovací přepážka komor fritézy
4. Grilovací mřížka
5. Dotykový ovládací panel
6. Otvory pro výstup vzduchu
7. Dvojité topné těleso

Ovládací panel. Obr. 2

1. Dotyková ikona 1 pro nastavení levé komory fritézy
2. Dotyková ikona pro zvýšení teploty
3. Světelný indikátor zvýšení/snížení teploty
4. Dotyková ikona pro snížení teploty
5. Dotyková ikona funkce Sync (Synchronizace souběžného ukončení vaření v obou komorách fritézy)
6. Dotyková ikona programu Předehřev
7. Dotyková ikona programu Udírna
8. Dotyková ikona pro zapnutí/vypnutí a start/stop
9. Dotyková ikona vnitřního osvětlení
10. Dotyková ikona dvojitého topného tělesa
11. Dotyková ikona Časovače
12. Dotyková ikona funkce Match
13. Dotyková ikona pro zkrácení doby přípravy pokrmu
14. Světelný indikátor prodloužení/zkrácení doby přípravy pokrmu
15. Dotyková ikona pro prodloužení doby přípravy pokrmu
16. Dotyková ikona 2 pro nastavení pravé komory fritézy
17. Světelný indikátor doby přípravy pokrmu
18. Světelný indikátor teploty
19. Displej komory 2 (pravá)
20. Displej komory 1 (levá)
21. Přednastavené programy
 - a. Steak / Plát masa
 - b. Mražené hranolky
 - c. Pizza
 - d. Kuřecí křídla / Kuřecí stehna
 - e. Ryby
 - f. Zelenina
 - g. Dezerty

- h. Sušení potravin
- i. Kvašení
- j. DIY (Manuální režim)

Poznámka:

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

2.PŘED POUŽITÍM

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

Obsah krabice:

- Horkovzdušná fritéza
- Návod k použití
- Víko udírny
- Sáček s 15 g dřevní štěpky

Dřevní štěpky můžete koupit prostřednictvím následujícího QR kódu:



Neodstraňujte sériové číslo výrobku, aby byla možná správná identifikace vašeho zařízení v případě potřeby technické pomoci.

3. PROVOZ

Použití horkovzdušné fritézy

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

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

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

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

Dotyková ikona pro zapnutí/vypnutí a start/stop

Jakmile jsou fritovací koš a mřížka správně vloženy ve fritéze, rozsvítí se dotyková ikona pro zapnutí/vypnutí a start/stop. Stisknutím dotykové ikony pro zapnutí/vypnutí a start/stop se rozsvítí dotykové ikony pro výběr pravé a levé komory fritézy. Je nutné vybrat jednu z komor (zmáčknutím dotykové ikony 1 nebo dotykové ikony 2), abyste jí mohli přiřadit přednastavený program nebo aktivovat druhou komoru. Po přiřazení požadovaného programu, pokud znovu stisknete dotykovou ikonu pro zapnutí/vypnutí a start/stop spustí se vaření. Na začátku procesu vaření je v provozu ventilátor a topné těleso.

Dotykové ikony přednastavených programů

Tyto ikony vám umožňují vybrat z 10 přednastavených nabídek. Tyto nabídky jsou rychlou a základní variantou určenou pro potraviny, na které se vztahují. Teplota a doba vaření jsou přednastaveny (viz „Tabulka přednastavených programů“ v této části). Pokud si přejete upravit dobu vaření nebo teplotu těchto režimů, můžete tak udělat stisknutím daného přednastaveného

programu a použitím dotykových ikon pro zvýšení a snížení teploty a prodloužení a zkrácení doby přípravy pokrmu. Režim je určen pro konkrétní typ potraviny, takže můžete měnit hodnoty v logickém rozmezí.

POZNÁMKA:

Pokud si chcete přizpůsobit vlastní program vaření, můžete tak učinit také přímou volbou programu DIY (Manuální režim), který umožňuje měnit celý časový a/nebo teplotní rozsah zařízení.

Dotykové ikony pro regulaci doby vaření

Stiskněte dotykové ikony pro prodloužení a/nebo zkrácení doby vaření pro úpravu nastavení doby vaření podle povolených rozsahů (viz „Tabulka přednastavených programů“ v této části).

Dotykové ikony pro regulaci teploty

Stiskněte dotykové ikony pro zvýšení a/nebo snížení teploty pro úpravu nastavení teploty vaření podle povolených rozsahů (viz „Tabulka přednastavených programů“ v této části).

Dotyková ikona vnitřního osvětlení

Stiskněte tuto ikonu během vaření pro rozsvícení vnitřního osvětlení fritovací nádoby a zkontrolování stavu přípravy vašeho pokrmu. Pokud během vaření stisknete tuto dotykovou ikonu, vnitřní osvětlení bude svítit 1 minutu a poté zhasne. Osvětlení může vypnout také manuálně opětovným stisknutím stejné dotykové ikony. Pokud již proces vaření byl ukončen, vnitřní osvětlení se vypne do 10 sekund.

Rozsvítí se pouze vnitřní osvětlení vybrané komory. Pokud je aktivována funkce Match, vnitřní osvětlení se rozsvítí v obou komorách.

Funkce dvojitého topného tělesa

- Zařízení je vybaveno dvojitým topným tělesem, horní, které vytváří více tepla, a spodní, které slouží ke zvýšení teploty na dně fritovacího koše.
- Doporučuje se používat funkci dvojitého topného tělesa, protože při ní se jídlo připravuje pomocí dvou tepelných zdrojů a dosáhnete tak optimálních výsledků. Kromě toho se doporučuje používat dvojitě topné těleso také u programů s nastaveným předehevem. To způsobí, že grilovací mřížka fritovacího koše dosáhne vyšší teploty a může ovlivnit přípravu některých potravin.
- Jedna strana grilovací mřížky je rovná a slouží k přípravě pizzy a druhá strana mřížky slouží jako rošt ke grilování masa.
- Při každém výběru programu se ve výchozím nastavení aktivuje funkce dvojitého topného tělesa. Po stisknutí dotykové ikony dvojitého topného tělesa bude provozovat pouze horní topné těleso. Mějte na paměti, že funkci dvojitého topného tělesa lze aktivovat a deaktivovat současně v obou komorách fritovací nádoby, nikoli individuálně. Jinými slovy, pokud v komoře 1 nastavíte funkci s dvojitým topným tělesem, bude dvojitě topné těleso ve

ČEŠTINA

výchozím nastavení aktivováno i v komoře 2. V případě, že v komoře 1 zvolíte pouze jeden topný zdroj, t.j. horní topné těleso, v komoře 2 bude také provozovat pouze horní topné těleso (horní ohřev).

Dotyková ikona dvojitého topného tělesa

Při výběru programu vaření se ve výchozím nastavení aktivuje možnost dvojitého topného tělesa, dotyková ikona dvojitého topného tělesa zůstane nezměněna. Provoz horního a spodního topného tělesa je synchronizován a pracuje střídavě pro udržení zvolené teploty vaření.

Pokud potřebujete deaktivovat funkci dvojitého topného tělesa a nechat aktivovaný pouze horní zdroj tepla, stiskněte dotykovou ikonu dvojitého topného tělesa, ikona začne blikat a indikuje, že funkce dvojitého topného tělesa je deaktivovaná. Pro dosažení optimálních výsledků přípravy pokrmu se doporučuje vždy aktivovat funkci dvojitého topného tělesa.

Funkce předehřevu

- Přístroj je vybaven funkcí předehřevu s trváním 5 minut, která umožňuje dosáhnout jak uvnitř fritovacího koše, tak na grilovací mřížce vhodnou teplotu pro vaření a grilování pokrmů. Tato funkce je aktivována již v přednastavených nabídkách maso, pizza, ryby a DIY, ale lze ji také deaktivovat stisknutím dotykové ikony předehřevu.
- Funkci předehřevu je možné aktivovat před spuštěním programů, s výjimkou programu sušení potravin a kvašení. Funkci předehřevu lze aktivovat bez předchozího výběru programu vaření.

POZNÁMKA: Po dokončení předehřevu zařízení několikrát vydá zvukový signál a na displeji se zobrazí nápis „ADD“, který signalizuje, že je třeba přidat ingredience. Následující program se spustí automaticky po zvukových signálech.

Dotyková ikona předehřevu

Funkce předehřevu je aktivována, když bliká dotyková ikona předehřevu. Funkce předehřevu je deaktivována, když dotyková ikona předehřevu je neměnná.

Funkce udírný

Tento přístroj je vybaven funkcí uzení s dobu trvání 10 minut, díky níž se dosáhne jedinečné chuti a speciální vůně připravovaných pokrmů. Níže naleznete pokyny k použití této funkce.

1. Dřevěné štěpky vložte do pravého prostoru na to určeného ve fritovacím koši. Množství dřevní štěpek nesmí přesáhnout výšku prostoru pro něj určeného a musí rovnoměrně pokrývat celou jeho plochu.
2. Ujistěte se, že dřevní štěpky nejsou rozsypány po celém koši, pouze se mohou nacházet uvnitř pravého prostoru pro ně určeného ve fritovacím koši.
3. Nasadte víko udírný na dřevěné štěpky a zarovnejte vnější okraj vodicí lišty s okrajem víka udírný. Tento díl je nutné nasadit v případě uzení, jinak nebude proces uzení

bezpečný a výsledek uzení nebude uspokojivý. Chrání také potraviny před přímým kontaktem s dřevěnými štěpky.

4. Na víko udírny položte grilovací mřížku a následně umístěte na ní grilovaný pokrm.
5. Pro dosažení intenzivnější chutě uzení se doporučuje nasadit oddělovací přepážku komor fritézy a vložit připravované jídlo pouze do komory, ve které jsou umístěny dřevěné štěpky. Pokud naopak dáváte přednost jemnější chuti uzeného, nevolejte oddělovací přepážku komor do fritézy a ingredience rozložte po celé ploše fritovacího koše.
6. Při programování funkce uzení ji můžete aktivovat pro celý fritovací koš nebo pouze pro komoru 2:
 - a. Uzení a vaření v komoře 2 fritovacího koše (s nasazenou oddělovací přepážkou):
Pro komoru 2 zvolte přednastavený program a následně zmáčkněte dotykovou ikonu programu udírny. Tato funkce je k dispozici pouze v nastavení pro komoru 2, protože do této části koše se umísťují dřevěné štěpky. Funkce uzení je aktivována, když dotyková ikona udírny bliká. Funkci uzení je možné aktivovat v nastaveních komory 2 i bez předchozího výběru programu vaření.
 - b. Uzení a vaření v celém fritovacím koši (bez nasazené oddělovací přepážky):
Pro komoru 2 zvolte přednastavený program a následně zmáčkněte dotykovou ikonu funkce Match. Nyní, když obě komory fungují jako jedna, stiskněte dotykovou ikonu programu udírna. Tato funkce je k dispozici pouze v nastavení pro komoru 2, protože do této části koše se umísťují dřevěné štěpky. Funkce uzení je aktivována, když dotyková ikona udírny bliká. Přestože se tato funkce aktivuje pouze v nastavení komory 2, kouř z dřevěných štěpek proniká do celého koše, pokud není nasazená oddělovací přepážka komor fritézy. Funkci uzení je možné aktivovat i bez předchozího výběru programu vaření.
7. Nezapomeňte stisknout dotykovou ikonu pro zapnutí/vypnutí a start/stop pro spuštění procesu uzení.

POZNÁMKA:

- Pokud je zvolen program uzení, po kterém následuje program ryby, maso nebo kuřecí křídla, zkrátí se doba přípravy o 20 %, aby se dosáhlo optimálního výsledku.
- Doporučuje se používat fritézu pod odtahovou digestoří nebo v dobře větraném prostoru, aby se minimalizovalo hromadění kouře v prostředí.
- Po uzení se doporučuje nechat fritézu vychladnout.

VAROVÁNÍ

- Při vyjímání dílů z fritézy po uzení buďte opatrní, protože tyto díly mohou být velmi horké.
- Všechny zmíněné díly použijte k procesu uzení. Zejména víko je nezbytné pro oddělení

ČEŠTINA

dřevěných štěpek od připravovaného pokrmu. Nesprávné použití těchto dílů může ovlivnit efektivnost a konečný výsledek připravovaného pokrmu.

Po ukončení funkce uzení, pokud nebyl zvolen žádný program vaření, přístroj vydá několik zvukových signálů a na displeji se zobrazí nápis „OFF“. Pokud jste zvolili program vaření, který má následovat po funkci uzení, po jejím ukončení se přímo spustí daný program. Zbytky dřevěných štěpek odstraňte až po úplném dokončení přípravy pokrmu.

Dotyková ikona programu udírna

Funkce uzení je aktivována, když dotyková ikona programu udírna bliká. Funkce uzení je deaktivována, když dotyková ikona programu udírny je neměnná.

Funkce časovače

Přístroj je vybaven funkcí časovače, pomocí které můžete naprogramovat začátek procesu vaření. Časový rozsah je od 30 minut do 24 hodin. Po výběru programu vaření můžete aktivovat časovač stisknutím dotykové ikony časovače a úpravou nastavení doby přípravy pokrmu pomocí dotykových ikon pro prodloužení a zkrácení doby přípravy pokrmu. Časovač je možné deaktivovat opětovným stisknutím dotykové ikony časovače.

Nezapomeňte stisknout dotykovou ikonu pro zapnutí/vypnutí a start/stop pro spuštění odpočítávání. Po uplynutí zvolené doby přípravy pokrmu se spustí naprogramovaný proces vaření.

Dotyková ikona funkce časovače

Časovač je aktivován, když světelný indikátor časovače bliká. Časovač je deaktivován, když světelný indikátor časovače je neměnný.

Funkce Sync (Synchronizace souběžného ukončení vaření v obou komorách fritézy)

Fritéza disponuje funkcí synchronizace, pomocí které můžete synchronizovat obě komory fritovacího koše tak, aby ukončily vaření ve stejnou dobu. Chcete-li tuto funkci aktivovat, stiskněte dotykové ikony 1 a 2 pro nastavení obou komor a poté zmáčkněte dotykovou ikonu funkce synchronizace. Pokud je funkce synchronizace aktivována, při spuštění procesu vaření se na displeji komory s kratší dobou přípravy pokrmu zobrazuje nápis „Hold“, až dokud obě komory nebudou mít stejnou zbývající dobu přípravy. Tímto způsobem ukončí vaření souběžně ve stejnou dobu. Chcete-li funkci Sync deaktivovat, stiskněte znovu dotykovou ikonu funkce Sync.

Dotyková ikona funkce Sync (Synchronizace souběžného ukončení vaření v obou komorách fritézy)

Funkce synchronizace je aktivována, když bliká dotyková ikona funkce Sync. Funkce synchronizace je deaktivována, když dotyková ikona funkce Sync je neměnná.

Funkce Match

Fritéza disponuje funkcí Match, která umožňuje zkopírovat a aplikovat nastavení programu vaření jedné komory na zbytek fritovacího koše. Tímto způsobem není třeba nastavit pro komoru 1 jeden program a následně ten stejný program nastavit opětovně také v komoře 2. Stačí vybrat požadovaný program pro komoru 1 nebo 2, který si přejete aplikovat pro celý fritovací koš a následně stisknout dotykovou ikonu funkce Match.

Dotyková ikona programu Match

Funkce Match je aktivována, když bliká dotyková ikona funkce Match. Funkce Match je deaktivována, když dotyková ikona funkce Match je neměnná.

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

POZOR:

- Při protřepávání koše buďte velmi opatrní, protože obsahuje horké potraviny.
- Nepoužívejte kovové náčiní, protože by mohlo poškodit vnitřní povlak fritovacího koše nebo grilovací mřížky.

POZNÁMKA:

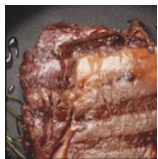


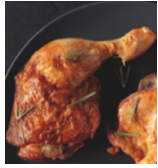

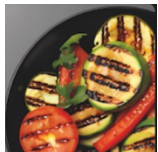
Programy steak/plát masa a DIY jsou speciální programy s upozorněním na obrácení potravin uprostřed jejich cyklu vaření. Když cyklus vaření dosáhne poloviny doby, fritéza vydá několik zvukových signálů a na displeji se zobrazí nápis „TRN“, čímž vám indikuje, že je třeba obrátit potraviny. Program se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

9. Když uslyšíte zvukový signál, nastavená doba přípravy uplynula. Vyjměte koš ze spotřebiče a položte jej na tepelně odolný povrch. Ujistěte se, že ingredience jsou dobře uvařené. Pokud nejsou dostatečně uvařené, zasuňte fritovací koš zpět do fritézy a přidejte ještě pár minut.
10. Chcete-li vyjmout potraviny, například hranolky, vyjměte koš z horkovzdušné fritézy a položte jej na tepelně odolný povrch. K vyjmutí ingrediencí použijte nekovové kleště. Dávejte pozor, abyste se nepopálili. Pro vyjmutí ingrediencí neobracejte koš.

VAROVÁNÍ:


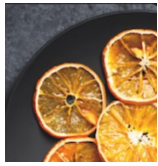


- Koš nepřehřívajte, aby nebyl ovlivněn výsledek vaření.
- Nedotýkejte se koše během provozu nebo bezprostředně po něm, abyste se nepopálili. Fritovací koš uchopujte pouze za rukojeť.

Tabulka přednastavených nabídek

Ikona	Typ	Předehřev	Teplota (°C)	Doba vaření (min.)
	Steak/Plát masa*	Ano, 5 min	200	6
	Hranolky		195	20
	Pizza*	Ano, 5 min	180	10
	Kuřecí křídla / Kuřecí stehna		200	25
	Ryby*	Ano, 5 min	190	14
	Zelenina		175	16

	Teplotní rozsah (min.-max.)	Časový rozsah (min.- max.)	Poznámky
	170-200	1-30	Upozornění na přidání ingrediencí (ADD) Upozornění na obrácení ingrediencí (TRN)
	160-200	1-60	
	120-200	1-60	Upozornění na přidání ingrediencí (ADD)
	100-200	1-60	
	150-200	1-60	Upozornění na přidání ingrediencí (ADD)
	140-190	1-60	

ČEŠTINA

	Dezerty		160	20
	Sušení potravin		55	6 h
	Kvašení		40	60
	DIY*	Ano, 5 min	200	20

POZNÁMKA:

- Vzhledem k tomu, že se ingredience mohou lišit původem, velikostí, tvarem a značkou, nemusí být to, co je uvedeno v tabulce, pro vámi používané ingredience nejvhodnější. Pokud to považujete za nutné, upravte doby vaření a/nebo teploty, abyste přizpůsobili vaření.
- *U označených programů je doba předehřevu 5 minut. Tento předehřev zlepšuje konečný výsledek pokrmu.
- Pokud je zvolen program udírna, po kterém následuje program ryby, maso nebo kuřecí křídla, zkrátí se doba přípravy o 20 %, aby se dosáhlo optimálního výsledku.

Pro přístup k receptáři použijte následující QR kód



	100-190	1-60	
	40-100	1 h-24 h	
	40-90	1 h-24 h	
	40-200	1-60	Upozornění na přidání ingrediencí (ADD) Upozornění na obrácení ingrediencí (TRN)

Tipy na přípravu pokrmů

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

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Po každém použití fritézu vyčistěte.
 - Fritovací koš a mřížka mají nepřilnavý povlak. K čištění fritovacího koše a/nebo mřížky nepoužívejte kovové náčiní ani abrazivní prostředky, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.
 - Po každém použití nenechávejte uvnitř spotřebiče horké jídlo, protože kondenzace může ovlivnit kovové části spotřebiče.
 1. Před čištěním spotřebič vypněte a odpojte ho od elektrické sítě a nechte ho vychladnout. POZNÁMKA: Vyjměte fritovací koš, aby spotřebič vychladl rychleji.
 2. Vyčistěte vnitřní i vnější stranu výrobku jemným vlhkým hadříkem.
 3. Fritovací koš a mřížku důkladně vyčistěte horkou vodou, saponátem a neabrazivní houbou. Pokud je použito víko udírný, opakujte stejný postup čištění.
Doporučujeme použít tekutý odmašťovač k odstranění zbývajících nečistot.
- ŘADA: Pokud jsou na mřížce, koši nebo víku udírný ulpělé nečistoty, naplňte koš horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí a namočte tyto části na přibližně 10 minut do vody.
4. Vyčistěte vnitřek spotřebiče horkou vodou a neabrazivní houbou.
 5. Topné těleso vyčistěte měkkým kartáčkem pro odstranění zbytků jídla. Ujistěte se, že všechny části fritézy jsou čisté a suché, než ji začnete znovu používat.

Skladování

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

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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

Dvojité topné těleso nefunguje	Pokrm se nevaří.	Pro zlepšení konečného výsledku přípravy masa se doporučuje používat speciální programy s předeheřevem.
Ingredience vařené ve fritéze jsou syrové.	Ingredience jsou příliš velké.	Do fritovacího koše vložte menší kousky ingrediencí. Ingredience se vaří rychleji, pokud jsou nakrájené na malé kousky.
	Zvolená teplota je příliš nízká	Zvyšte teplotu připravovaného pokrmu (viz část „Provoz“).
	Doba přípravy je příliš krátká.	Prodlužte dobu vaření (viz část „Provoz“).
Ingredience jsou nerovnoměrně uvařeny.	Některé potraviny vyžadují obrácení v polovině procesu vaření.	Ingredience, které se hromadí na sobě (např. hranolky), by se měly v polovině doby přípravy protřepat. Viz část „Provoz“.
Pokrm není křupavý po vybraní z horkovzdušné fritézy.	Je to proto, že jste vařili potraviny určené ke smažení v běžné fritéze.	Uvařte jídlo určené pro přípravu v troubě nebo je potřete trochou oleje pro křupavější výsledek.
Koš se do výrobku nezasouvá správně.	V koši je příliš mnoho ingrediencí.	Nepřekračujte v koši maximální povolené množství ingrediencí.
	Mřížka není uvnitř koše správně umístěna.	Zatlačte mřížku dolů do koše, dokud neuslyšíte cvaknutí.
Z výrobku vychází bílý kouř.	Vaříte příliš mastná jídla.	Když se ve fritéze vaří mastné potraviny, do koše prosákne velké množství oleje. Olej produkuje bílý kouř. Na zařízení ani na výsledek to nemá vliv.
	V koši je stále mastnota z předchozích použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku v koši. Nezapomeňte jej po každém použití řádně vyčistit.

ČEŠTINA

Hranolky se v horkovzdušné fritéze fritují nerovnoměrně.	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a dbejte na to, aby během fritování zůstaly celistvé. Použijte brambory odrůd doporučených pro horkovzdušnou fritézu.
	Brambory jste před smažením řádně neumyli.	Brambory dobře opláchněte ve vodě po dobu 3 minut, abyste odstranili škrob, a poté je osušte.
Hranolky nejsou po vyjmutí z horkovzdušné fritézy křupavé.	Křupavost hranolek závisí na použitém množství vody a oleje.	Nezapomeňte brambory před přidáním oleje důkladně osušit.
		Nakrájejte brambory na menší kousky.
		Pro křupavější výsledek pokapejte více olejem.

6. TECHNICKÉ ÚDAJE

Výrobek: Cecofry&Grill Smokin' 11000

Referenční číslo výrobku: EU01_101138

Jmenovité napětí: 220-240 V

Jmenovitá frekvence: 50/60 Hz

Objem fritovacího koše: 11 l

Jmenovitý vstupní výkon: 2900 W

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že podle platných předpisů musí být výrobek a/ nebo baterie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku byste měli články/baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady. Pro podrobnější informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se spotřebitelé měli obrátit na

místní úřady. Dodržování výše uvedených pokynů přispívá k ochraně životního prostředí.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku, za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy. Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál. Pokud zjistíte problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec na čísle +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

10. ZJEDNODUŠENÉ EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

C E Společnost Cecotec Innovaciones tímto prohlašuje, že tento výrobek je v souladu se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními předpisů platných v Evropské unii. Tento produkt byl navržen, vyroben a testován tak, aby splňoval požadované bezpečnostní a kvalitativní normy. Úplné znění EU prohlášení o shodě naleznete na této internetové stránce: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

TÜRKÇE

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Cihaz. Şema. 1

1. Sepet
2. Tütsüleme kapağı
3. Bölme ayırıcı
4. Grill
5. Dokunmatik control paneli
6. Hava çıkışı
7. Çift rezistans

Kontrol paneli: Şema. 2

1. Sol bölme programlama dokunmatik simgesi
2. Sıcaklık arttırma dokunmatik simgesi
3. Sıcaklığı arttırma/azaltma göstergesi
4. Sıcaklığı düşürme dokunmatik simgesi
5. Sync onksiyonu dokunmatik simgesi
6. Ön ısıtma programı dokunmatik simgesi
7. Smoking programı dokunmatik simgesi
8. Açma/Kapama ve başlatma/durdurma dokunmatik simgesi
9. Dokunmatik iç aydınlatma simgesi
10. Çift rezistans dokunmatik simgesi
11. Zamanlayıcı dokunmatik simgesi
12. Match fonksiyonu dokunmatik simgesi
13. Süre azaltma dokunmatik simgesi.
14. Süre arttırma/azaltma göstergesi
15. Süre arttırma dokunmatik simgesi.
16. Sağ bölme programlama dokunmatik simgesi
17. Sıcaklık göstergesi
18. Zaman göstergesi
19. Bölme ekranı 2 (sağ)
20. Bölme ekranı 1 (sol)
21. Varsayılan programlar
 - a. Biftek / Fileto
 - b. Dondurulmuş patates kızartması
 - c. Pizza veya lahmacun
 - d. Tavuk kanadı / Tavuk baget
 - e. Balık
 - f. Sebzeler
 - g. Tatlı
 - h. Haşlama

- i. Fermente
- j. (DIY) Manuel fonksiyon

NOT:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve ürünle tam olarak eşleşmeyebilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

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

Paket içeriği:

- Hava fritözü
- Kullanma kılavuzu
- Tütsüleme kapağı
- 15g torba odun talaşı

Aşağıdaki QR kodu aracılığıyla talaş satın alma işlemine erişim:



Yardım durumunda ekipmanınızın doğru bir şekilde izlenebilirliğini sağlamak için ürünün seri numarasını çıkarmayın.

3. CİHAZIN KULLANIMI

Hava fritözünün kullanımı

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

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

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

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

Dokunmatik açma simgesi

Sepet ve raf fritöze güvenli bir şekilde yerleştirildiğinde, güç simgesi yanacaktır. Güç simgesine basıldığında sol ve sağ kamera seçimi dokunmatik simgeleri açılır. Varsayılan bir program atamak veya diğer kamerayı etkinleştirmek için iki bölmeden birini (1 veya 2 üzerine tıklayarak) seçmek gerekir. İstenen program atandıktan sonra güç simgesine tekrar basıldığında pişirme işlemi başlayacaktır. İşlemin başlangıcında fan ve rezistans çalışmaya başlayacaktır.

Önceden yapılandırılmış menü dokunmatik simgeleri

Bu simgeler önceden yapılandırılmış 10 menü arasından seçim yapmanızı sağlar. Bu menüler, referans aldıkları yiyecekler için tasarlanmış hızlı ve genel bir seçenektir. Pişirme sıcaklığı ve pişirme süresi önceden ayarlanmıştır (bkz. bu bölümdeki "Önceden ayarlanmış menüler tablosu"). Bu modların zamanını veya sıcaklığını ayarlamak isterseniz, bunu herhangi bir programa basarak ve sıcaklığı ve zamanı artırmak ve azaltmak için dokunmatik simgeleri kullanarak yapabilirsiniz. Mod belirli bir gıda için tasarlanmıştır, bu nedenle değerleri mantıksal bir aralık içinde değiştirebilirsiniz.

NOT:

Kendinizi pişirme programınızı özelleştirmek istiyorsanız, bunu doğrudan makinenin tüm zaman ve/veya sıcaklık aralığını değiştirmenize olanak tanıyan DIY programını (manuel fonksiyon) seçerek de yapabilirsiniz.

Zaman kontrolü için dokunmatik simgeler

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

Sıcaklık kontrolü dokunmatik simgeleri

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

Dokunmatik ışık simgesi

İç hazne ışığının yandığını görmek ve yemeğinizin pişirme durumunu görüntülemek için pişirme sırasında bu simgeye basın. Pişirme işlemi sırasında dokunmatik simgeye basarsanız, ışık 1 dakika boyunca yanık kalacak ve ardından sönecektir. Aynı dokunmatik simgeye tekrar basarak manuel olarak da kapatabilirsiniz. Pişirme işleminde değilse, ışık 10 saniye sonra sönecektir. Sadece seçilen bölmenin ışığı açılacaktır. Eğer eşleşmeyi etkinleştirdiysek, her ikisi de açılacaktır.

Çift rezistanslı çalışma

- Cihaz, daha fazla ısı üreten üst ve sepetin tabanının sıcaklığını artırmak için kullanılan alt olmak üzere çift rezistansa sahiptir.
- Yiyecekleri iki ısı kaynağı kullanarak pişirdiği ve en iyi sonuçlar elde edildiği için çift rezistans fonksiyonunun kullanılması tavsiye edilir. Ayrıca, ön ısıtmalı olarak ayarlandığı programlarda çift rezistansın kullanılması da tavsiye edilir. Bu, sepet mangalının daha yüksek bir sıcaklığa ulaşmasına neden olur ve bazı yiyecekleri mühürleyebilir.
- Grill in çift taraf özelliği düz tarafı pizza diğer tarafı ise et için uygundur.
- Bir programı her seçtiğinizde, çift rezistans fonksiyonu varsayılan olarak etkinleştirilir. Çift rezistans dokunmatik simgesine bastığınızda sadece üst rezistans çalışacaktır. İkili rezistans fonksiyonunun ayrı ayrı değil, haznenin her iki bölümünde birlikte etkinleştirilebileceği ve devre dışı bırakılabileceği unutulmamalıdır. Başka bir deyişle, bölme 1'de çift rezistanslı bir program seçerseniz, bölme 2'de varsayılan olarak çift rezistans etkinleştirilecektir. Bölme 1'de sadece bir üst rezistansı seçmeniz durumunda, bölme 2'de de sadece üst rezistans çalışacaktır.

Çift rezistans dokunmatik simgesi

Bir pişirme programı seçildiğinde, çift ısıtma rezistans seçeneği varsayılan olarak etkinleştirilecektir, çift ısıtma rezistans dokunmatik simgesi sabit kalacaktır. Üst ve alt rezistansların çalışması senkronize edilir ve seçilen pişirme sıcaklığını korumak için dönüşümlü olarak çalışır.

Çift rezistans fonksiyonunu devre dışı bırakmanız ve sadece üst ısı kaynağını devrede tutmanız gerekiyorsa, çift rezistans dokunmatik simgesine basın, simge yanıp sönecek ve çift rezistans fonksiyonunun devre dışı bırakıldığını gösterecektir. En iyi sonuçlar için her zaman çift rezistans fonksiyonunun etkinleştirilmesi önerilir.

TÜRKÇE

Ön ısıtma işlemi

- Cihaz, hem sepetin içinin hem de ızgaranın yiyecekleri pişirmek ve ızgara yapmak için uygun bir sıcaklığa ulaşmasını sağlayan 5 dakikalık bir ön ısıtma fonksiyonuna sahiptir. Bu fonksiyon et, pizza, balık ve diy modlarında zaten etkinleştirilmiştir, ancak ön ısıtma dokunmatik simgesine basılarak da devre dışı bırakılabilir.
- Ön ısıtma fonksiyonunu, dehidrasyon ve fermente programı hariç diğer tüm pişirme programlarından önce etkinleştirmek mümkündür. Ön ısıtma fonksiyonu, bir ön ısıtma programı seçilmeden de etkinleştirilebilir.

NOT: Ön ısıtma tamamlandığında, cihaz birkaç kez bip sesi çıkaracak ve yiyeceğin eklenmesi gerektiğini belirtmek için "ADD" (EKLE) ibaresini gösterecektir. Akustik sinyallerden sonra bir sonraki program otomatik olarak başlayacaktır.

Ön ısıtma ayarı dokunmatik simgesi

Ön ısıtma dokunmatik simgesi yanıp söndüğünde ön ısıtma fonksiyonu aktiftir. Ön ısıtma dokunmatik simgesi statik olduğunda ön ısıtma fonksiyonu devre dışı bırakılır.

Smokin (tütsüleme) fonksiyonu

Bu cihaz, pişirilen yiyeceğe eşsiz bir lezzet ve aroma veren 10 dakikalık bir tütsüleme fonksiyonuna sahiptir. Aşağıda bu fonksiyonu kullanmak için izlemeniz gereken adımları bulacaksınız.

1. Odun talaşını sepetin sağ tarafındaki girintiye yerleştirin. Odun talaşı miktarı çukurun yüksekliğini aşmamalı ve tüm yüzeyi eşit şekilde kaplamalıdır.
 2. Sepetin uzunlamasına ahşap talaşı olmadığından emin olun, bunlar sadece sepet girintisinde bulunmalıdır.
 3. Tütsü kapağını talaşların üzerine yerleştirin, kılavuzun dış kenarını tütsü kapağının dış çizgisiyle eşleştirin. Tütsüleme sırasında bu parçanın yerleştirilmesi gereklidir, aksi takdirde tütsüleme işlemi güvenli olmayacak ve tütsüleme sonucu tatmin edici olmayacaktır. Ayrıca yiyecekleri odun talaşı ile doğrudan temastan korur.
 4. Grili, tütsüleme kapağının üstüne yerleştirin ve yiyecekleri grilin üzerine koyun.
 5. Daha yoğun bir tütsülenmiş lezzet elde etmek için, ayırıcıyı eklemeniz ve odun yongalarının bulunduğu bölmeye sadece yiyecek koymanız tavsiye edilir. Öte yandan, daha hafif bir tütsülenmiş lezzet tercih ediyorsanız, ayırıcıyı dışarıda bırakın ve sepetin tüm uzunluğuna boyunca yiyecek koyun.
 6. Smoking fonksiyonunu programlarken, tüm sepette veya sadece 2. bölmede etkinleştirebilirsiniz.
- a. Sepetin 2. bölümünde tütsülenir ve pişirilir (ayırıcı ile):
Bölme 2'de önceden ayarlanmış bir program seçin, ardından smoking programının dokunmatik simgesine basın. Bu, sepetin talaşların bulunduğu kısmı olduğu için yalnızca 2. bölme ayarlarında mevcut olacaktır.

Tütsüleme fonksiyonu, tütsüleme programının dokunmatik simgesi yanıp söndüğünde aktiftir. Daha önce bir pişirme programı seçmeden bölme 2 ayarlarından tütsüleme fonksiyonunu etkinleştirmek de mümkündür.

b. Tütsülenir ve bütün sepette pişirilir (ayırıcı olmadan):

Bölme 2'de önceden ayarlanmış bir program seçin ve Match touch simgesine basın. Artık her iki bölme de tek bir bölme olarak çalışacağından, smoking programının dokunmatik simgesine basın. Bu, sepetin talaşların bulunduğu kısmı olduğu için yalnızca 2. bölme ayarlarında mevcut olacaktır. Tütsüleme fonksiyonu, tütsüleme programının dokunmatik simgesi yanıp söndüğünde aktiftir. Bu fonksiyon sadece 2. bölmenin ayarlarından etkinleştirilse de, bir ayırıcı içermediğinde odun yongalarından çıkan duman tüm sepete nüfuz edecektir. Önceden bir pişirme programı seçmeden de tütsüleme fonksiyonunu etkinleştirmek mümkündür.

7. Tütsüleme işlemini başlatmak için başlat/durdur dokunmatik simgesine basmayı unutmayın.

NOT:

- Bir tütsüleme programı ve ardından bir balık, et veya kanat programı seçildiğinde, daha iyi bir sonuç elde etmek için ikincisinin pişirme süresi %20 azaltılır.
- Ortamda duman oluşumunu en aza indirmek için makinenin bir aspiratör altında veya iyi havalandırılan bir alanda kullanılması tavsiye edilir.
- Tütsüleme işleminden sonra airfryer soğumaya bırakılması tavsiye edilir.

DİKKAT:

- Tütsüleme programından çıkardığınız malzemeler çok sıcak olabileceğinden dikkatli olun.
- Smoking programının dokunmatik simgesi yanıp söndüğünde smoking fonksiyonu etkindir. Özellikle kapak, odun talaşını gıdadan izole etmek için çok önemlidir. Bu parçanın yanlış kullanımı gıdanın verimini ve sonucunu etkileyebilir.

Smoking fonksiyonu sona erdiğinde, herhangi bir pişirme programı seçilmemişse, cihaz birkaç akustik sinyal verir ve "OFF" (KAPALI) gösterir. Smoking fonksiyonundan sonra bir pişirme programı seçtiyseniz, bu program doğrudan başlatılır. Yemeğin pişirme işlemi tamamen bitene kadar odun talaşı kalıntılarını çıkarmayın.

Smoking programı dokunmatik simgesi

Tütsüleme fonksiyonu, tütsüleme programının dokunmatik simgesi yanıp söndüğünde aktiftir. Smoking programının dokunmatik simgesi durağan olduğunda smoking fonksiyonu devre dışı bırakılır.

TÜRKÇE

Zamanlayıcı fonksiyonu

Cihaz, pişirme işleminin başlangıcını programlayabileceğiniz bir zamanlayıcı fonksiyonuna sahiptir. Zaman aralığı 30 dakika ile 24 saat arasındadır. Pişirme programını seçtikten sonra, zamanlayıcı dokunmatik simgesine basarak zamanlayıcıyı etkinleştirebilir ve süreyi artırmak ve azaltmak için dokunmatik simgelerden süreyi ayarlayabilirsiniz. Zamanlayıcı dokunmatik simgesine tekrar basarak zamanlayıcıyı devre dışı bırakmak mümkündür.

Geri sayımı başlatmak için başlat/durdur dokunmatik simgesine basmayı unutmayın. Seçilen sürenin sonunda programlanan pişirme işlemi başlayacaktır.

Zamanlayıcı fonksiyonu dokunmatik simgesi

Zamanlayıcı simgesi yanıp söndüğünde zamanlayıcı etkindir. Zamanlayıcı simgesi statik olduğunda zamanlayıcı devre dışı bırakılacaktır.

Sync nasıl çalışır?

Cihaz, sepetin her iki haznesini aynı anda bitirecek şekilde senkronize edebileceğiniz bir syncro fonksiyonuna sahiptir. Bu fonksiyonu etkinleştirmek için her iki programı da seçin, ardından syncro fonksiyonu dokunmatik simgesine dokununuz. Senkronizasyon fonksiyonu etkinleştirilirse, pişirme işleminin başlangıcında, en kısa pişirme süresine sahip programın bulunduğu bölmede, her iki bölmenin kalan pişirme süresi aynı olana kadar "HoLd" görüntülenir. Bu şekilde aynı zamanda sona ereceklerdir. Senkronizasyon işlevini devre dışı bırakmak için, syncro fonksiyonu dokunmatik simgesine tekrar basın.

Sync onksiyonu dokunmatik simgesi

Senkronizasyon fonksiyonu simgesi yanıp söndüğünde senkro fonksiyonu etkindir. Senkronizasyon fonksiyonu simgesi statik olduğunda Senkronizasyon fonksiyonu devre dışı bırakılacaktır.

Match nasıl çalışır?

Cihaz, pişirme programı ayarlarını bir bölmeden sepetin geri kalanına kopyalamanızı sağlayan bir match fonksiyonuna sahiptir. Bu şekilde, bölme 1'i bir programla ve ardından bölme 2'yi aynı programla yapılandırmak gerekmez. Bölme 1 veya 2'de tüm sepete uygulamak istediğiniz programı seçmeniz ve ardından Match (Eşleştirme) fonksiyonu simgesine dokunmanız yeterlidir.

Match programı dokunmatik simgesi

Match fonksiyonu simgesi yanıp söndüğünde senkro fonksiyonu etkindir. Match fonksiyonu simgesi statik olduğunda match fonksiyonu devre dışı bırakılacaktır.

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

UYARI:

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

NOT:

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




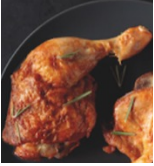


9. Akustik sinyali duyduğunuzda, ayarlanan hazırlık süresi dolmuş demektir. Sepeti cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Yiyeceklerin iyi piştiğinden emin olun. Yeterince pişmemişlerse, sepeti tekrar fritözün içine kaydırın ve birkaç dakika daha ekleyin.
10. Patates kızartması gibi yiyecekleri çıkarmak için sepeti fritözden çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Malzemeleri çıkarmak için metal olmayan maşa kullanın. Yanık yaralanmalarına karşı dikkatli olun. Yiyecekleri çıkarmak için sepetten baş aşağı eğmeyin.

UYARI:

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


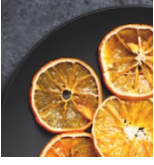


TÜRKÇE

Varsayılan menüler tablosu

Symge	Tip	Ön Isınma	Sıcaklık°C	Zaman (dak.)
	Fileto	Evet, 5 dakika	200	6
	Patates Kızartma		195	20
	Pizza veya lahmacun*	Evet, 5 dakika	180	10
	Tavuk		200	25
	Balık*	Evet, 5 dakika	190	14
	Sebzeler		175	16

Sıcaklık aralığı (min.-maks.)	Sıcaklık aralığı (min.-maks.)	Notlar
170-200	1-30	Yiyecek ekle uyarısı (ADD) çevirme uyarısı (TRN)
160-200	1-60	
120-200	1-60	Gıda ekleme bildirimi (ADD)
100-200	1-60	
150-200	1-60	Gıda ekleme bildirimi (ADD)
140-190	1-60	

TÜRKÇE

	Tatlı		160	20
	Haşlama		55	6h
	Fermente		40	60
	DIY* (manuel)	Evet, 5 dakika	200	20

NOT:

- Malzemeler kaynak, boyut, şekil ve marka açısından farklılık gösterebileceğinden, tabloda gösterilenler kullandığınız malzemeler için en uygunu olmayabilir. Gerekirse, pişirmeyi uyarlamak için süreleri ve/veya sıcaklıkları değiştirin.
- *İşaretli programlarda 5 dakikalık ön ısıtma süresi vardır. Bu ön ısıtma, yemeğin nihai sonucunu iyileştirir.
- Bir tütsüleme programı ve ardından bir balık, et veya kanat programı seçildiğinde, daha iyi bir sonuç elde etmek için ikincisinin pişirme süresi %20 azaltılır.

Tarif kitapçığına aşağıdaki QR kodu aracılığıyla erişin



100-190	1-60	
40-100	1h-24h	
40-90	1h-24h	
40-200	1-60	Yiyecek ekle uyarısı (ADD) çevirme uyarısı (TRN)

Yemek pişirme ipuçları

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

TÜRKÇE

4. TEMİZLİK VE BAKIM

- Her kullanımdan sonra cihazı temizleyin.
 - Sepet ve ızgara yapışmaz kaplamaya sahiptir. Yapışmaz yüzeye zarar verebileceğinden sepeti ve/veya rafı temizlemek için metal aletler veya aşındırıcı ürünler kullanmayın.
 - Her kullanımdan sonra, yağışma cihazın metal parçalarını etkileyebileceğinden, cihazın içinde sıcak yiyecek bırakmayın.
 1. Temizlemeden önce cihazın elektrik bağlantısını kesin ve soğumasını bekleyin. Not: Cihazın daha hızlı soğumasını sağlamak için sepeti çıkarın.
 2. Ürünün içini ve dışını yumuşak nemli bir bezle temizleyin.
 3. Sepeti ve rafı sıcak su, deterjan ve aşındırıcı olmayan bir süngerle iyice temizleyin. Tütsüleme kapağı kullanılıyorsa, aynı temizleme işlemini tekrarlayın. Kalan kirleri temizlemek için sıvı yağ çözücü kullanmanızı öneririz.
- İPUCU: Raf, sepet veya tütsüleyici kapağına yapışmış kir varsa, sepeti sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile doldurun ve kalan öğeleri yaklaşık 10 dakika bekletin.
4. Cihazın içini sıcak su ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin.
 5. Yiyecek kalıntılarını temizlemek için rezistansı yumuşak bir fırça ile temizleyin. Ürünü tekrar kullanmadan önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

Depolama

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

5. SORUN GIDERME

Problem	Muhtemel nedenler	Muhtemel çözümler
E1	Sıcaklık sensörü çalışmıyor.	Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin.
E2	Sıcaklık sensöründe kısa devre	Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin.
E3	Cihazın aşırı ısınması.	Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin.

Hava fritözü çalışmıyor	Ürün elektriğe bağlı değil.	Cihazı sadece topraklama hattı olan bir prize takın.
Çifte rezistans fark edilmiyor.	Cihaz pişirme yapmıyor	Etin nihai sonucunu iyileştirmek için ön ısıtmalı özel programların kullanılması önerilir.
Fritözde pişirilen yiyecekler pişmiyor.	Malzemeler çok büyük.	Daha ufak malzemeleri sepete yerleştirin. Yemekler küçükse daha hızlı pişer.
	Seçilen sıcaklık çok düşük.	Pişirme sıcaklığını artırın (bkz. "Çalıştırma" bölümü).
	Hazırlık süresi çok kısa.	Pişirme süresini artırın (bkz. "Çalıştırma" bölümü).
Malzemeler eşit olmayan bir şekilde pişmiş.	Bazı yiyeceklerin pişirme işleminin ortasında karıştırılması gerekir.	Üst üste yığılan malzemeler (örneğin patates kızartması) hazırlama süresinin yarısında karıştırılmalıdır. "Çalıştırma" bölümüne bakın.
Yiyecekler fritözden çıktığında çıtır çıtır bir sonuç vermiyor.	Geleneksel bir fritözde kızartılmak üzere tasarlanmış yiyecekleri pişirmiştir.	Yiyecekleri fırında pişirin veya daha gevrek bir sonuç için üzerlerine biraz yağ sürün.
Sepet cihazın içine düzgün şekilde kaymıyor.	Sepette çok fazla malzeme var.	Sepette izin verilen maksimum miktarı aşmayın.
	Raf, sepetin içinde doğru şekilde konumlandırılmamıştır.	Bir klik sesi duyana kadar rafı sepetin içine doğru itin.

TÜRKÇE

Ürünün içinden beyaz duman çıkıyor.	Çok yağlı yiyecekler pişiriyorsunuz.	Yağlı yiyecekleri fritözde pişirirken sepetin içine büyük miktarda yağ sızar. Yağ beyaz duman çıkarır. Bu, cihazı veya sonucu etkilemez.
	Sepet hala önceki kullanımdan kalma yağ içermektedir.	Beyaz duman, sepetteki yağın ısınmasından kaynaklanır. Her kullanımdan sonra düzgün bir şekilde temizlediğinizden emin olun.
Taze patates kızartmaları fritözde eşit olmayan bir şekilde kızartılır.	Doğru patates türü kullanılmamış.	Taze patates kullanın ve kızartma sırasında sert kaldıklarından emin olun. Hava fritözü için önerilen patates çeşitlerini kullanın.
	Patatesleri kızartılmadan önce düzgün temizlenmemiş.	Patatesleri nişastasından arındırmak için 3 dakika boyunca suda iyice durulayın ve ardından iyice kurulayın.
Taze patates kızartmaları fritözden çıtır çıtır çıkmıyor.	Patateslerin gevrekliği su ve yağ miktarına bağlı olacaktır.	Yağı eklemeyen önce patatesleri kuruttuğunuzdan emin olun.
		Patatesleri daha küçük parçalar halinde kesin
		Daha gevrek sonuçlar için biraz daha yağ ekleyin.

6. TEKNİK BİLGİLER

Ürün ismi: Cecofry&Grill Smokin' 11000

Referans: EU01_101138

Minimal gerilim 220-240 V

Nominal frekans: 50/60 Hz

Sepet kapasitesi: 11 L

Nominal giriş gücü: 2900 W

Ürün kalitesini artırmak için teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.

Çin'de Üretildi | İspanya'da Tasarlandı

7. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, yürürlükteki yönetmeliklere göre ürünün ve/veya bataryanın evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini belirtir. Bu ürün kullanım ömrünün sonuna ulaştığında, pilleri/akümülatörleri çıkarmalı ve yerel yetkililer tarafından belirlenen bir toplama noktasına götürmelisiniz. Elektrikli ve elektronik ekipmanların ve/veya pillerin uygun şekilde nasıl imha edileceğine ilişkin ayrıntılı bilgi için tüketiciler yerel yetkililerle iletişime geçmelidir. Yukarıdaki yönergelere uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

8. GARANTI VE TEKNİK SERVİS

Cecotec, ürünün teslimatı sırasında mevcut olan herhangi bir uygunsuzluktan dolayı kullanıcıya veya son tüketiciye karşı yürürlükteki yönetmelikler tarafından belirlenen şartlar, koşullar ve son tarihler çerçevesinde sorumlu olacaktır. Onarımların nitelikli personel tarafından yapılması tavsiye edilir. Ürünle ilgili bir sorun tespit ederseniz veya herhangi bir sorunuz varsa, lütfen +34 96 321 07 28 numaralı telefondan resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

9. TELİF HAKLARI

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

10. BASİTLEŞTİRİLMİŞ UYGUNLUK BEYANI

Bu vesileyle Cecotec Innovations, bu ürünün Avrupa Birliği'nde geçerli olan yönetmeliklerin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili hükümlerine uygun olduğunu beyan eder. Bu ürün, gerekli güvenlik ve kalite standartlarını karşılayacak şekilde tasarlanmış, üretilmiş ve test edilmiştir. AB Uygunluk Beyanının tam metni aşağıdaki web sitesinde bulunabilir: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Συσκευή. Εικ. 1

1. Καλάθι
2. Καπάκι καπνιστή
3. Διαχωριστής τμημάτων
4. Γκριλ
5. Πίνακας ελέγχου αφής
6. Έξοδος αέρα
7. Διπλή αντίσταση

Πίνακας ελέγχου Εικ. 2

1. Εικονίδιο αφής για προγραμματισμό τμήματος 1 αριστερά
2. Εικονίδιο αφής για την αύξηση της θερμοκρασίας
3. Ένδειξη αύξησης/μείωσης της θερμοκρασίας
4. Εικονίδιο αφής για την μείωση της θερμοκρασίας
5. Εικονίδιο αφής της λειτουργίας Sync
6. Εικονίδιο αφής για το πρόγραμμα Προθέρμανσης
7. Εικονίδιο αφής του προγράμματος Smoking
8. Εικονίδιο αφής ενεργοποίησης/απενεργοποίησης και start/stop
9. Εικονίδιο αφής εσωτερικού φωτισμού
10. Εικονίδιο αφής διπλής αντίστασης
11. Εικονίδιο αφής Timer (χρονοδιακόπτης)
12. Εικονίδιο αφής λειτουργία Match
13. Αγγίξτε το εικονίδιο για τη μείωση του χρόνου
14. Ένδειξη αύξησης/μείωσης του χρόνου
15. Εικονίδιο αφής για την αύξηση του χρόνου
16. Εικονίδιο αφής για προγραμματισμό τμήματος 2 δεξιά
17. Ένδειξη χρόνου
18. Ένδειξη θερμοκρασίας
19. Οθόνη τμήματος 2 (δεξιά)
20. Οθόνη τμήματος 1 (αριστερά)
21. Προεπιλεγμένα προγράμματα
 - a. Μπριζόλα / Φιλέτο
 - b. Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες
 - c. Πίτσα
 - d. Φτερούγες / Μπούτια κοτόπουλου
 - e. Ψάρι
 - f. Λαχανικά
 - g. Γλυκό
 - h. Αποξηραμένο

- i. Ζύμωση
- j. DIY (Χειροκίνητη λειτουργία)

Σημείωση:

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

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

Περιεχόμενα του κουτιού:

- Φριτζά αέρος
- Οδηγίες χρήσης
- Καπάκι καπνιστή
- Σακούλα 15g ροκανίδια ξύλου

Πρόσβαση στην αγορά ροκανιδίων μέσω του ακόλουθου κωδικού QR:



Μην αφαιρείτε τον σειριακό αριθμό του προϊόντος, προκειμένου να διατηρείται η σωστή δυνατότητα εντοπισμού του εξοπλισμού σας σε περίπτωση ανάγκης.

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Χρήση της φριτέζας αέρος

1. Τοποθετήστε τη φριτέζα σε μια επίπεδη, σταθερή, θερμοανθεκτική επιφάνεια, μακριά από τυχόν πιπιλιές νερού ή πηγές θερμότητας.
2. Τοποθετήστε το διαχωριστικό των διαμερισμάτων, εάν το επιθυμείτε, ακολουθώντας τους οδηγούς που βλέπετε στα τοιχώματα της δεξαμενής και στην οροφή στο εσωτερικό της δεξαμενής.
3. Τοποθετήστε σωστά το καλάθι στη φριτέζα.
4. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στο προϊόν για να μην διακόπεται η ροή του αέρα.
5. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε γειωμένη πρίζα, το εικονίδιο αφής ενεργοποίησης θα ανάψει.
6. Αφαιρέστε προσεκτικά το καλάθι από τη φριτέζα.
7. Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι.
8. Χρησιμοποιήστε τον πίνακα ελέγχου όπως περιγράφεται παρακάτω:

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

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

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

Εικονίδιο αφής ενεργοποίησης

Μόλις το καλάθι και η βάση τοποθετηθούν σωστά στη φριτέζα, θα ανάψει η ένδειξη λειτουργίας. Πατώντας το εικονίδιο λειτουργίας θα ενεργοποιήσετε τα αριστερά και δεξιά εικονίδια αφής επιλογής διαμερίσματος. Είναι απαραίτητο να επιλέξετε ένα από τα δύο διαμερίσματα (κάνοντας κλικ στην επιλογή 1 ή 2), προκειμένου να της εκχωρήσετε ένα προεπιλεγμένο πρόγραμμα ή να ενεργοποιήσετε το άλλο διαμέρισμα. Αφού ορίσετε το επιθυμητό πρόγραμμα, πατώντας ξανά το εικονίδιο λειτουργίας θα ξεκινήσει το μαγείρεμα. Όταν ξεκινήσει η διαδικασία, ο ανεμιστήρας και το θερμαντικό στοιχείο θα αρχίσουν να λειτουργούν.

Εικονίδια αφής των προκαθορισμένων μενού

Αυτά τα εικονίδια σας επιτρέπουν να επιλέξετε από τα 10 προκαθορισμένα μενού. Αυτά τα μενού είναι μια γρήγορη και γενική επιλογή που έχει σχεδιαστεί για το φαγητό στο οποίο αναφέρονται. Η θερμοκρασία μαγειρέματος και ο χρόνος μαγειρέματος είναι προκαθορισμένα (βλέπε «Πίνακας

προκαθορισμένων μενού» σε αυτό το κεφάλαιο). Εάν επιθυμείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ή τη θερμοκρασία αυτών των λειτουργιών, μπορείτε να το κάνετε πατώντας οποιοδήποτε πρόγραμμα και χρησιμοποιώντας τα εικονίδια αφής για να αυξήσετε και να μειώσετε τη θερμοκρασία και το χρόνο. Η λειτουργία προορίζεται για ένα συγκεκριμένο τρόφιμο, οπότε μπορείτε να μεταβάλλετε τις τιμές εντός ενός λογικού εύρους.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Εάν θέλετε να προσαρμόσετε το δικό σας πρόγραμμα μαγειρέματος, μπορείτε επίσης να το κάνετε επιλέγοντας απευθείας το πρόγραμμα DIY (χειροκίνητη λειτουργία), το οποίο σας επιτρέπει να μεταβάλλετε ολόκληρο το εύρος χρόνου ή/και θερμοκρασίας της συσκευής.

Εικονίδια αφής για τον έλεγχο του χρόνου

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

Εικονίδια αφής για τον έλεγχο της θερμοκρασίας

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

Εικονίδιο αφής φωτός

Πατήστε αυτό το εικονίδιο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να ενεργοποιήσετε το εσωτερικό φως του μπλντ να ανάβει και να δείτε την κατάσταση μαγειρέματος του φαγητού σας. Εάν πατήσετε το εικονίδιο αφής κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, η ένδειξη θα παραμείνει αναμμένη για 1 λεπτό και στη συνέχεια θα σβήσει. Μπορείτε επίσης να την απενεργοποιήσετε χειροκίνητα πατώντας ξανά το ίδιο εικονίδιο αφής. Εάν δεν βρίσκεται σε διαδικασία μαγειρέματος, το φως θα σβήσει μετά από 10 δευτερόλεπτα.

Θα ανάψει μόνο το φως του επιλεγμένου διαμερίσματος. Εάν ενεργοποιηθεί το Match, θα ενεργοποιηθούν και τα 2.

Λειτουργία διπλής αντίστασης

- Η συσκευή διαθέτει ένα διπλό θερμαντικό στοιχείο, το πάνω που παράγει περισσότερη θερμότητα και το κάτω που χρησιμοποιείται για την αύξηση της θερμοκρασίας της βάσης του καλαθιού.
- Συνιστάται να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία διπλής αντίστασης, καθώς μαγειρεύει το φαγητό χρησιμοποιώντας δύο πηγές θερμότητας και επιτυγχάνονται τα καλύτερα αποτελέσματα. Επιπλέον, η χρήση του διπλού θερμαντικού στοιχείου συνιστάται επίσης σε προγράμματα όπου έχει ρυθμιστεί με προθέρμανση. Έτσι, η σχάρα του καλαθιού μπορεί να φτάσει σε υψηλότερη θερμοκρασία και μπορεί να αφήσει σημάδια σε ορισμένα τρόφιμα.
- Η σχάρα έχει μια πιο επίπεδη πλευρά για πίτσα και μια πλευρά με πλέγμα για ψήσιμο κρέατος.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- Κάθε φορά που επιλέγετε ένα πρόγραμμα, η λειτουργία διπλής αντίστασης ενεργοποιείται εξ ορισμού. Όταν πατάτε το εικονίδιο διπλής αντίστασης, θα λειτουργεί μόνο η ανώτερη αντίσταση. Πρέπει να σημειωθεί ότι η λειτουργία διπλής αντίστασης μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί μαζί και στα δύο διαμερίσματα του καλαθιού, όχι μεμονωμένα. Με άλλα λόγια, εάν επιλέξετε ένα πρόγραμμα με διπλή αντίσταση στο διαμέρισμα 1, η διπλή αντίσταση θα ενεργοποιηθεί εξ ορισμού στο διαμέρισμα 2. Σε περίπτωση που επιλέξετε μόνο μία κορυφαία πηγή θερμότητας στο διαμέρισμα 1, μόνο η κορυφαία πηγή θερμότητας θα λειτουργήσει και στο διαμέρισμα 2.

Εικονίδιο αφής διπλής αντίστασης

Όταν επιλέγεται ένα πρόγραμμα μαγειρέματος, η επιλογή διπλού θερμαντικού στοιχείου ενεργοποιείται εξ ορισμού, το εικονίδιο αφής διπλού θερμαντικού στοιχείου παραμένει στατικό. Η λειτουργία του άνω και του κάτω θερμαντικού στοιχείου είναι συγχρονισμένη και λειτουργούν εναλλάξ για να διατηρήσουν την επιλεγμένη θερμοκρασία μαγειρέματος.

Εάν θέλετε να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία διπλού θερμαντικού στοιχείου και να διατηρήσετε ενεργοποιημένη μόνο την επάνω πηγή θερμότητας, πατήστε το εικονίδιο αφής διπλού θερμαντικού στοιχείου, το εικονίδιο θα αναβοσβήνει και θα υποδεικνύει ότι η λειτουργία διπλού θερμαντικού στοιχείου είναι απενεργοποιημένη. Συνιστάται να ενεργοποιείτε πάντα τη λειτουργία διπλής αντίστασης για καλύτερα αποτελέσματα.

Λειτουργία Προθέρμανσης

- Η συσκευή διαθέτει λειτουργία προθέρμανσης 5 λεπτών, η οποία επιτρέπει τόσο στο εσωτερικό του καλαθιού όσο και στη σχάρα να φτάσουν σε κατάλληλη θερμοκρασία για το μαγείρεμα και το ψήσιμο των τροφίμων. Αυτή η λειτουργία είναι ήδη ενεργοποιημένη στις λειτουργίες κρέατος, πίτσας, ψαριού και DIY, αλλά μπορεί επίσης να απενεργοποιηθεί πατώντας το εικονίδιο αφής προθέρμανσης.
- Είναι δυνατή η ενεργοποίηση της λειτουργίας προθέρμανσης πριν από όλα τα άλλα προγράμματα μαγειρέματος, εκτός από το πρόγραμμα αφυδάτωσης και ζύμωσης. Η λειτουργία προθέρμανσης μπορεί να ενεργοποιηθεί χωρίς να έχει επιλεγεί ένα πρόγραμμα προθέρμανσης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, η συσκευή θα ηχήσει αρκετές φορές και θα εμφανίσει την ένδειξη «ADD» για να υποδείξει ότι πρέπει να προστεθεί το φαγητό. Το επόμενο πρόγραμμα θα ξεκινήσει αυτόματα μετά τα ηχητικά σήματα.

Εικονίδιο αφής Προθέρμανσης

Η λειτουργία προθέρμανσης είναι ενεργή όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο αφής προθέρμανσης. Η λειτουργία προθέρμανσης απενεργοποιείται όταν το εικονίδιο αφής προθέρμανσης είναι στατικό.

Λειτουργία Smoking

Αυτή η συσκευή διαθέτει λειτουργία καπνίσματος διάρκειας 10 λεπτών που δίνει μοναδική

γεύση και άρωμα στο μαγειρεμένο φαγητό. Παρακάτω θα βρείτε τα βήματα που πρέπει να ακολουθήσετε για να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία.

1. Τοποθετήστε τα ροκανίδια ξύλου στο δεξί βάθος του καλαθιού. Η ποσότητα δεν πρέπει να υπερβαίνει το ύψος του βάθους και πρέπει να καλύπτει ομοιόμορφα ολόκληρη την επιφάνεια.
2. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ροκανίδια ξύλου κατά μήκος του καλαθιού, αλλά μόνο στο δεξί βάθος του καλαθιού.
3. Τοποθετήστε το καπάκι του καπνιστή πάνω από τα ροκανίδια ξύλου, ταιριάζοντας το εξωτερικό άκρο του οδηγού με το περίγραμμα του καπακιού του καπνιστή. Είναι απαραίτητο να τοποθετείται αυτό το στοιχείο κατά το κάπνισμα, διαφορετικά η διαδικασία του καπνίσματος δεν θα είναι ασφαλής και το αποτέλεσμα δεν θα είναι ικανοποιητικό. Προστατεύει επίσης τα τρόφιμα από την άμεση επαφή με τα ροκανίδια.
4. Τοποθετήστε τη σχάρα πάνω από το καπάκι του καπνιστή και τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα.
5. Για να πετύχετε πιο έντονη γεύση καπνίσματος, συνιστάται να προσθέσετε το διαχωριστικό και να τοποθετείτε τρόφιμα μόνο στο διαμέρισμα όπου βρίσκονται τα ξυλοτεμαχίδια. Αν, από την άλλη πλευρά, προτιμάτε μια πιο ήπια γεύση καπνού, αφήστε το διαχωριστικό και βάλτε το φαγητό σε όλο το μήκος του καλαθιού.
6. Όταν προγραμματίζετε τη λειτουργία smoking, μπορείτε να την ενεργοποιήσετε σε ολόκληρο το καλάθι ή μόνο στο διαμέρισμα 2:
 - a. Καπνίζεται και μαγειρεύεται στο διαμέρισμα 2 του καλαθιού (με διαχωριστή):
Επιλέξτε ένα προκαθορισμένο πρόγραμμα στο διαμέρισμα 2 και, στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο αφής του προγράμματος smoking. Αυτό θα είναι διαθέσιμο μόνο στις ρυθμίσεις του διαμερίσματος 2, καθώς αυτό είναι το μέρος του καλαθιού όπου βρίσκονται τα ροκανίδια ξύλου. Η λειτουργία smoking θα είναι ενεργή όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο αφής του προγράμματος. Μπορείτε επίσης να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία smoking από τις ρυθμίσεις του διαμερίσματος 2 χωρίς να έχετε επιλέξει προηγουμένως ένα πρόγραμμα μαγειρέματος.
 - b. Καπνίζεται και μαγειρεύεται σε ολόκληρο το καλάθι (χωρίς διαχωριστικό):
Επιλέξτε ένα προκαθορισμένο πρόγραμμα στο διαμέρισμα 2 και πατήστε το εικονίδιο αφής Match. Τώρα που και τα δύο διαμερίσματα θα λειτουργούν ως ένα, πατήστε το εικονίδιο αφής του προγράμματος smoking. Αυτό θα είναι διαθέσιμο μόνο στις ρυθμίσεις του διαμερίσματος 2, καθώς αυτό είναι το μέρος του καλαθιού όπου βρίσκονται τα ροκανίδια ξύλου. Η λειτουργία smoking θα είναι ενεργή όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο αφής του προγράμματος. Αν και η λειτουργία αυτή ενεργοποιείται μόνο από τις ρυθμίσεις του διαμερίσματος 2, ο καπνός από τα ροκανίδια θα διαπεράσει ολόκληρο το καλάθι όταν αυτό δεν περιλαμβάνει διαχωριστή. Μπορείτε επίσης να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία smoking χωρίς να έχετε επιλέξει προηγουμένως ένα πρόγραμμα μαγειρέματος.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

7. Θυμηθείτε να πατήσετε το εικονίδιο αφής start/stop για να ξεκινήσει η διαδικασία καπνίσματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Όταν επιλέγεται ένα πρόγραμμα smoking, ακολουθούμενο από ένα πρόγραμμα ψαριών, κρέατος ή φτερών, ο χρόνος μαγειρέματος για το τελευταίο μειώνεται αυτόματα κατά 20% για να επιτευχθεί καλύτερο αποτέλεσμα.
- Συνιστάται η χρήση του μηχανήματος κάτω από απορροφητήρα ή σε καλά αεριζόμενο χώρο για να ελαχιστοποιηθεί η συσσώρευση καπνού στο περιβάλλον.
- Συνιστάται να αφήνετε τη φριτζά να κρυώσει μετά από μια διαδικασία καπνίσματος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Να είστε προσεκτικοί όταν αφαιρείτε αντικείμενα από το πρόγραμμα smoking, καθώς μπορεί να είναι πολύ ζεστά.
- Χρησιμοποιήστε όλα τα παραπάνω στοιχεία για τη διαδικασία καπνίσματος. Το καπάκι, ειδικότερα, είναι απαραίτητο για την απομόνωση των ροκανιδίων από το φαγητό. Η λανθασμένη χρήση αυτών των στοιχείων μπορεί να επηρεάσει την απόδοση και το τελικό αποτέλεσμα του γεύματος.

Όταν λήξει η λειτουργία smoking, εάν δεν έχει επιλεγεί κανένα πρόγραμμα μαγειρέματος, η συσκευή θα εκπέμψει διάφορα ηχητικά σήματα και θα εμφανίσει την ένδειξη «OFF». Εάν έχετε επιλέξει ένα πρόγραμμα μαγειρέματος μετά τη λειτουργία smoking, το πρόγραμμα αυτό θα ξεκινήσει άμεσα. Μην απομακρύνετε τα υπολείμματα των ροκανιδίων μέχρι να ολοκληρωθεί πλήρως η διαδικασία μαγειρέματος του φαγητού.

Εικονίδιο αφής του προγράμματος Smoking

Η λειτουργία smoking είναι ενεργή όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο αφής του προγράμματος. Η λειτουργία smoking απενεργοποιείται όταν το εικονίδιο αφής του προγράμματος παραμένει στατικό.

Λειτουργία Timer (χρονοδιακόπτη)

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία χρονοδιακόπτη, με την οποία μπορείτε να προγραμματίσετε την έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος. Το χρονικό εύρος είναι από 30 λεπτά έως 24 ώρες. Αφού επιλέξετε το πρόγραμμα μαγειρέματος, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη πατώντας το εικονίδιο αφής χρονοδιακόπτη και ρυθμίζοντας τον χρόνο από τα εικονίδια αφής για να αυξήσετε και να μειώσετε τον χρόνο. Είναι δυνατή η απενεργοποίηση πατώντας ξανά το εικονίδιο αφής του χρονοδιακόπτη.

Θυμηθείτε να πατήσετε το εικονίδιο αφής start/stop για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση. Στο τέλος του επιλεγμένου χρόνου, θα ξεκινήσει η προγραμματισμένη διαδικασία μαγειρέματος.

Εικονίδιο αφής της λειτουργίας Timer

Ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός όταν το εικονίδιο του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει. Ο χρονοδιακόπτης θα απενεργοποιηθεί όταν το εικονίδιο είναι στατικό.

Λειτουργία Sync

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία συγχρονισμού, με την οποία μπορείτε να συγχρονίσετε και τα δύο διαμερίσματα του καλαθιού, ώστε να τελειώνουν ταυτόχρονα. Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, επιλέξτε και τα δύο προγράμματα και, στη συνέχεια, αγγίξτε το εικονίδιο αφής της λειτουργίας Sync. Εάν η λειτουργία συγχρονισμού είναι ενεργοποιημένη, κατά την έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος, ο θάλαμος που έχει πρόγραμμα με λιγότερο χρόνο μαγειρέματος θα εμφανίζει την ένδειξη «HoLd» έως ότου και τα δύο διαμερίσματα έχουν τον ίδιο εναπομένοντα χρόνο μαγειρέματος. Με αυτόν τον τρόπο, θα τελειώσουν την ίδια στιγμή. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Sync, πατήστε ξανά το εικονίδιο αφής της λειτουργίας.

Εικονίδιο αφής της λειτουργίας Sync

Η λειτουργία αυτή είναι ενεργή όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο της λειτουργίας Sync. Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη όταν το εικονίδιο της λειτουργίας Sync είναι στατικό.

Λειτουργία Match

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία αντιστοίχισης, η οποία σας επιτρέπει να αντιγράψετε τις ρυθμίσεις του προγράμματος μαγειρέματος από ένα διαμέρισμα στον υπόλοιπο καλάθι. Με αυτόν τον τρόπο, δεν είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε το διαμέρισμα 1 με ένα πρόγραμμα και στη συνέχεια το διαμέρισμα 2 με το ίδιο πρόγραμμα. Απλώς επιλέξτε το πρόγραμμα στο διαμέρισμα 1 ή 2 που θέλετε να εφαρμόσετε σε ολόκληρο το καλάθι και, στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο της λειτουργίας Match.

Εικονίδιο αφής του προγράμματος Match

Η λειτουργία είναι ενεργή όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο της λειτουργίας Match. Η λειτουργία απενεργοποιείται όταν το εικονίδιο της λειτουργίας Match είναι στατικό.

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Τα προγράμματα για μπριζόλες και DIY είναι ειδικά προγράμματα με προειδοποίηση για

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

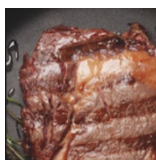

αναποδογύρισμα στη μέση του κύκλου μαγειρέματος. Όταν ο κύκλος μαγειρέματος φτάσει στο μέσο του, η συσκευή θα εκπέμψει ηχητικά σήματα και θα εμφανίσει την ένδειξη «TRN» για να υποδείξει ότι το φαγητό πρέπει να αναποδογυρισθεί. Το πρόγραμμα δεν θα σταματήσει, θα εκδώσει μόνο μια προειδοποίηση.

9. Όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα, έχει περάσει ο καθορισμένος χρόνος. Αφαιρέστε το καλάθι από τη συσκευή και τοποθετήστε το σε μια θερμοανθεκτική επιφάνεια. Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό είναι καλά μαγειρεμένο. Αν δεν έχουν ψηθεί αρκετά, βάλτε το καλάθι πίσω στη φριτζά και προσθέστε μερικά λεπτά ακόμα.
10. Για να αφαιρέσετε τρόφιμα, π.χ. τηγανιτές πατάτες, αφαιρέστε το καλάθι από τη φριτζά και τοποθετήστε το σε μια θερμοανθεκτική επιφάνεια. Χρησιμοποιήστε μη μεταλλικές λαβίδες για να αφαιρέσετε τα συστατικά. Προσέξτε για να μην καείτε. Μην γυρίζετε το καλάθι ανάποδα για να αφαιρέσετε τα τρόφιμα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

- Μην παραγεμίζετε το καλάθι ώστε να μην επηρεαστεί το αποτέλεσμα του μαγειρέματος.
- Μην αγγίζετε το καλάθι κατά τη λειτουργία ή αμέσως μετά για να αποφύγετε εγκαύματα. Κρατήστε το καλάθι μόνο από τη λαβή.

Πίνακας προεπιλεγμένων μενού



Εικονίδιο	Είδος	Προθέρμανση	Θερμοκρασία (°C)
	Φιλέτο*	Ναι, 5 λεπτά	200
	Πατάτες τηγανιτές		195

	Χρόνος (λεπτά)	Εύρος θερμοκρασίας (min.- max.)	Εύρος χρόνου (min.- max.)	Σημειώσεις
	6	170-200	1-30	Προειδοποίηση προσθήκης φαγητού (ADD) Προειδοποίηση γυρίσματος (TRN)
	20	160-200	1-60	

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

	Πίτσα*	Ναι, 5 λεπτά	180
	Κοτόπουλο		200
	Ψάρι*	Ναι, 5 λεπτά	190
	Λαχανικά		175
	Γλυκό		160
	Αφυδάτωση		55

10	120-200	1-60	Ειδοποίηση για προσθήκη τροφίμων (ADD)
25	100-200	1-60	
14	150-200	1-60	Ειδοποίηση για προσθήκη τροφίμων (ADD)
16	140-190	1-60	
20	100-190	1-60	
6h	40-100	1h-24h	

	Ζύμωση		40
	DIY*	Ναι, 5 λεπτά	200

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Επειδή τα συστατικά μπορεί να διαφέρουν ως προς την προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και τη μάρκα, αυτό που εμφανίζεται στον πίνακα μπορεί να μην είναι το πιο κατάλληλο για τα συστατικά που χρησιμοποιείτε. Εάν είναι απαραίτητο, αλλάξτε τους χρόνους ή/και τις θερμοκρασίες για να προσαρμόσετε το μαγείρεμα.
- *Τα σημειωμένα προγράμματα έχουν χρόνο προθέρμανσης 5 λεπτών. Αυτή η προθέρμανση βελτιώνει το τελικό αποτέλεσμα του γεύματος.
- Όταν επιλέγεται ένα πρόγραμμα smoking, ακολουθούμενο από ένα πρόγραμμα ψαριών, κρέατος ή φτερών, ο χρόνος μαγειρέματος για το τελευταίο μειώνεται κατά 20% για να επιτευχθεί καλύτερο αποτέλεσμα.

Αποκτήστε πρόσβαση στο φυλλάδιο συνταγών μέσω του ακόλουθου κωδικού QR



Συμβουλές μαγειρικής

- Τα μικρότερα τρόφιμα απαιτούν λιγότερο χρόνο μαγειρέματος από τα μεγαλύτερα τρόφιμα.
- Μια μεγαλύτερη ποσότητα συστατικών απαιτεί μόνο ελαφρώς μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος και, αντίθετα, μια μικρότερη ποσότητα συστατικών απαιτεί μόνο ελαφρώς μικρότερο χρόνο μαγειρέματος.
- Η αφαίρεση των μικρότερων τροφίμων στη μέση του μαγειρέματος βελτιώνει το τελικό αποτέλεσμα και αποτρέπει το ομοιόμορφο μαγείρεμα των τροφίμων.
- Προσθέστε λίγο επιπλέον λάδι στις φρέσκες πατάτες για ένα πιο τραγανό αποτέλεσμα.

60	40-90	1h-24h	
20	40-200	1-60	Προειδοποίηση προσθήκης φαγητού (ADD) Προειδοποίηση γυρίσματος (TRN)

Μαγειρέψτε το φαγητό στη φριτέζα μόλις προσθέσετε το λάδι.

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

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Το καλάθι και η βάση έχουν αντικολητική επιστρώση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ή λειαντικά προϊόντα για τον καθαρισμό του καλαθιού και/ή της βάσης, καθώς μπορεί να καταστραφεί η αντικολητική επιφάνεια.
- Μετά από κάθε χρήση, μην αφήνετε ζεστό φαγητό μέσα στη συσκευή, καθώς η συμπίκνωση μπορεί να επηρεάσει τα μεταλλικά μέρη της συσκευής.
 1. Αποσυνδέστε την συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο και αφήστε την να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αφαιρέστε το καλάθι για να μπορέσει η συσκευή να κρυώσει πιο γρήγορα.
 2. Καθαρίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα μαλακό υγρό πανί.
 3. Καθαρίστε καλά το καλάθι και την βάση με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι. Εάν χρησιμοποιείται το καπάκι του καπνιστή, επαναλάβετε την ίδια διαδικασία καθαρισμού.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Συνιστούμε τη χρήση απολιπαντικού υγρού για την απομάκρυνση τυχόν υπόλοιπων βρωμιás.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Εάν υπάρχει βρωμιά κολλημένη στη σχάρα, στο καλάθι ή στο καπάκι καπνιστή, γεμίστε το καλάθι με ζεστό νερό και λίγο υγρό πιάτων και μουλιάστε τα υπόλοιπα μέρη για περίπου 10 λεπτά.

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

Αποθήκευση

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

5. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Πιθανή λύση
E1	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας δεν λειτουργεί.	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec
E2	Βραχυκύκλωμα στον αισθητήρα θερμοκρασίας	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec
E3	Υπερθέρμανση της συσκευής	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec
Η φριτζέζα αέρος δεν λειτουργεί	Το προϊόν δεν είναι συνδεδεμένο.	Συνδέετε τη συσκευή σε γειωμένη πρίζα.
Δεν παρατηρείτε τη διπλή αντίσταση	Το προϊόν δεν μαγειρεύεται	Συνιστάται η χρήση ειδικών προγραμμάτων με προθέρμανση για τη βελτίωση του τελικού αποτελέσματος του κρέατος.

Τα τρόφιμα που μαγειρεύονται στη φριτέζα είναι άψητα.	Τα συστατικά είναι πολύ μεγάλα.	Τοποθετήστε μικρότερα υλικά στο καλάθι. Το φαγητό μαγειρεύεται γρηγορότερα αν είναι μικρό.
	Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή	Αυξήστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος (βλέπε ενότητα “Λειτουργία”).
	Ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ σύντομος.	Αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος (βλέπε ενότητα “Λειτουργία”).
Τα υλικά δεν έχουν μαγειρευτεί ομοιόμορφα.	Ορισμένα συστατικά πρέπει να ανακινούνται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Συστατικά που συσσωρεύονται το ένα πάνω στο άλλο (π.χ. τηγανητές πατάτες) θα πρέπει να ανακινούνται στα μισά του μαγειρέματος. Βλέπε ενότητα “Λειτουργία”.
Το φαγητό δεν είναι τραγανό όταν βγαίνει από τη φριτέζα αέρος.	Μαγειρέψατε τρόφιμα που προορίζονται για τηγάνισμα σε κλασική φριτέζα.	Ψήστε τρόφιμα φούρνου ή αλείψτε τα με λίγο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Το καλάθι δεν γλιστράει σωστά μέσα στην συσκευή.	Υπάρχουν πάρα πολλά συστατικά στο καλάθι.	Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη ποσότητα που επιτρέπεται στο καλάθι.
	Η βάση δεν είναι σωστά τοποθετημένη μέσα στο καλάθι.	Σπρώξτε την βάση προς τα κάτω στο καλάθι μέχρι να ακούσετε ένα κλικ.
Βγαίνει λευκός καπνός από το εσωτερικό της συσκευής.	Μαγειρεύετε πολύ λιπαρά φαγητά.	Όταν μαγειρεύετε λιπαρά τρόφιμα στη φριτέζα αέρος, μεγάλη ποσότητα λαδιού εισχωρεί στο καλάθι. Το λάδι παράγει λευκό καπνό. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το αποτέλεσμα.
	Το καλάθι περιέχει ακόμα λίπος από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός οφείλεται στο λίπος που θερμαίνεται στο καλάθι. Φροντίστε να το καθαρίζετε σωστά μετά από κάθε χρήση.

Οι φρέσκες πατάτες δεν τηγανίζονται ομοιόμορφα στη φριτέζα αέρος.	Δεν χρησιμοποιήσατε το σωστό είδος πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι παραμένουν σταθερές κατά το τηγάνισμα. Χρησιμοποιήστε πατάτες των ποικιλιών που συνιστώνται για τη φριτέζα αέρος.
	Δεν έχετε καθαρίσει σωστά τις πατάτες πριν από το τηγάνισμα.	Ξεπλύνετε καλά τις πατάτες σε νερό για 3 λεπτά για να αφαιρέσετε το άμυλο και στη συνέχεια στεγνώστε καλά.
Οι φρέσκες πατάτες δεν είναι τραγανές όταν βγαίνουν από τη φριτέζα αέρος.	Η τραγανότητα των πατατών εξαρτάται από την ποσότητα του νερού και του λαδιού.	Φροντίστε να στεγνώσετε τις πατάτες πριν προσθέσετε το λάδι.
		Κόψτε τις πατάτες σε μικρότερα κομμάτια
		Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.

6. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Όνομα προϊόντος: Cecofry&Grill Smokin' 11000

Στοιχεία αναφοράς: EU01_101138

Ονομαστική τάση: 220-240 V

Ονομαστική συχνότητα: 50/60 Hz

Χωρητικότητα καλαθιού: 11 L

Ονομαστική ισχύς εισόδου: 2900 W

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

Κατασκευασμένο στην Κίνα | Σχεδιασμένο στην Ισπανία

7. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ



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

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

8. ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

Η Cecotec θα φέρει ευθύνη έναντι του τελικού χρήστη ή του καταναλωτή για τυχόν έλλειψη συμμόρφωσης που υφίσταται κατά τη στιγμή της παράδοσης του προϊόντος σύμφωνα με τους όρους, τις προϋποθέσεις και τις προθεσμίες που καθορίζονται από τους ισχύοντες κανονισμούς. Συνιστάται οι επισκευές να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό. Εάν διαπιστώσετε κάποιο περιστατικό με τη συσκευή ή έχετε οποιαδήποτε απορία, επικοινωνήστε με την επίσημη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της Cecotec στο +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

10. ΑΠΛΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

CE Με την παρούσα, η Cecotec Innovations δηλώνει ότι το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και άλλες σχετικές διατάξεις των κανονισμών που ισχύουν στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Το προϊόν αυτό έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και δοκιμαστεί ώστε να πληροί τα απαιτούμενα πρότυπα ασφάλειας και ποιότητας. Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης της ΕΕ βρίσκεται στον ακόλουθο δικτυακό τόπο: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PECES I COMPONENTS

Dispositiu.Fig. 1

1. Cistell
2. Tapa del fumador
3. Separador de càmeres
4. Grill
5. Panell de control tàctil
6. Sortida d'aire
7. Doble resistència

Panell de control.Fig. 2

1. Icona tàctil per programar càmera 1 esquerra
2. Icona tàctil per augmentar temperatura
3. Indicador per augmentar/disminuir temperatura
4. Icona tàctil per disminuir temperatura
5. Icona tàctil de la funció Sync
6. Icona tàctil del programa Preescalfament
7. Icona tàctil del programa Smoking
8. Icona tàctil encesa/apagada i start/stop
9. Icona tàctil llum interior
10. Icona tàctil de doble resistència
11. Icona tàctil Timer
12. Icona tàctil de la funció Match
13. Icona tàctil per disminuir el temps
14. Indicador per augmentar/disminuir temps
15. Icona tàctil per augmentar el temps
16. Icona tàctil per programar càmera 2 (dreta)
17. Indicador de temperatura
18. Indicador de temps
19. Display càmera 2 (dreta)
20. Display càmera 1 (esquerra)
21. Programes predeterminats
 - a. Steak / Filet
 - b. Patates fregides congelades
 - c. Pizza
 - d. Aletes / Cuixes pollastre
 - e. Peix
 - f. Verdures
 - g. Postres
 - h. Deshidratat

- i. Fermentació
- j. DIY (Funció manual)

Nota:

Els gràfics del manual són representacions esquemàtiques i poden no coincidir exactament amb el producte.

2. ABANS DE FER SERVIR

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

Contingut de la caixa:

- Fregidora d'aire
- Manual d'instruccions
- Tapa del fumador
- Bossa de 15gr d'encenalls de fusta

Accedeix a la compra d'encenalls de fusta a través del codi QR següent:



No traieu el número de sèrie del producte, per poder mantenir una correcta traçabilitat del vostre equip en cas de sol·licitar assistència.

3. FUNCIONAMENT

Ús de la fregidora d'aire

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

ADVERTIMENT: Col·loqueu el separador de les càmeres seguint la guia superior del sostre de l'interior de la cubeta per evitar que aquest separador entri en contacte directe amb les resistències ja que pot generar incidències.

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

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

Icona tàctil d'encesa

Quan la cistella i la reixeta estiguin ben col·locats a la fregidora, la icona d'encesa s'illuminarà. En prémer la icona d'encesa, s'encendran les icones tàctils de selecció de càmera dreta i esquerra. Cal seleccionar una de les dues càmeres (prement sobre l'1 o el 2) per poder assignar-li un programa per defecte o activar l'altra càmera. Després d'assignar-vos el programa desitjat, si premeu novament la icona d'encesa s'iniciarà la cocció. Quan iniciu el procés, el ventilador i l'element calefactor començaran a funcionar.

Icones tàctils de menús preconfigurats

Aquestes icones us permeten escollir entre els 10 menús preconfigurats. Aquests menús són una opció ràpida i genèrica dissenyats per a l'aliment a què fan referència. La temperatura i el temps de cocció estan predefinits (vegeu "Taula dels menús predeterminats" en aquest apartat). Si voleu ajustar el temps o la temperatura d'aquestes maneres, podeu fer-ho prement qualsevol programa, i usant les icones tàctils per augmentar i disminuir la temperatura i el

temps. La manera està pensada per a un aliment en concret, per la qual cosa podrà variar els valors dins un rang lògic.

NOTA:

Si voleu personalitzar el vostre propi programa de cuinat també podeu fer-ho seleccionant directament el programa DIY (Funció manual), el qual permet variar el rang complet de temps i/o temperatura de la màquina.

Icones tàctils per al control del temps

Premeu les icones per augmentar i/o disminuir el temps per ajustar el temps de cocció segons els rangs permesos (vegeu "Taula dels menús predeterminats" en aquest apartat).

Icones tàctils per al control de la temperatura

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

Icona tàctil llum

Feu clic a aquesta icona durant el cuinat per encendre la llum interna de la cubeta i veure l'estat de cocció dels seus aliments. Si premeu la icona tàctil durant el procés de cuinat, la llum es mantindrà encesa durant 1 minut i després s'apagarà. També podeu apagar-la manualment tornant a prémer la mateixa icona tàctil. Si no us trobeu en un procés de cocció, la llum s'apagarà als 10 segons.

Només s'encendrà la llum de la càmera que hàgim seleccionat. Si tenim el matx activat, s'encendran les 2.

Funcionament doble resistència

- El dispositiu compta amb una doble resistència, la superior que genera més quantitat de calor i una inferior que s'utilitza per augmentar la temperatura de la base del cistell.
- Es recomana utilitzar la funció de doble resistència, ja que cuina l'aliment mitjançant dues fonts de calor i se n'obtenen els millors resultats. A més, també es recomana l'ús de la doble resistència amb programes en què es configuri amb un preescalfament previ. Això permet que el grill del cistell arribi a una temperatura més alta i pugui arribar a marcar certs aliments.
- El grill compta amb una cara més plana per a pizza i una altra cara de reixeta per marcar la carn.
- Cada vegada que seleccioneu un programa, la funció de doble resistència vindrà activada per defecte. Serà quan premeu la icona tàctil de doble resistència quan treballarà únicament la resistència superior. Cal tenir en compte que la funció de doble resistència podrà activar-se i desactivar-se conjuntament a les dues cambres de la cubeta, no de forma individual. És a dir, si seleccioneu un programa amb doble resistència a la càmera 1,

CATALÀ

a la càmera 2 la doble resistència vindrà activada per defecte. En cas que seleccioneu una sola font de calor superior a la càmera 1, a la càmera 2 també funcionarà només la font de calor superior.

Icona tàctil de doble resistència

Quan se seleccioni un programa de cuinat, l'opció de doble resistència vindrà activada per defecte, la icona tàctil de doble resistència es mantindrà estàtic.

Si necessiteu desactivar la funció de doble resistència i mantenir activada únicament la font de calor superior, premeu la icona tàctil de doble resistència, d'aquesta manera la icona parpellejarà i us indicarà que la funció de doble resistència està desactivada. Es recomana sempre activar la funció de doble resistència per obtenir els millors resultats.

Funcionament Preescalfament

- El dispositiu compta amb una funció de preescalfament de 5 minuts, la qual cosa permet que tant l'interior del cistell com el grill assoleixin una temperatura adequada per cuinar i marcar els aliments. Aquesta funció ja està activada en els modes de carn, pizza, peix i DIY, encara que també és possible desactivar-la, prement la icona tàctil de preescalfament.
- És possible activar la funció de preescalfament abans de la resta de programes de cuinat, menys en el de deshidratació i fermentació. La funció de preescalfament es pot activar sense haver seleccionat un programa de cuinat previ.

NOTA: Quan el preescalfament hagi finalitzat el dispositiu emetrà diversos senyals acústics i mostrarà a la pantalla "ADD" per indicar-li que ha d'afegir el menjar. El programa següent començarà automàticament després dels senyals acústics.

Icona tàctil de Preescalfament

La funció d'escalfament està activada quan la icona tàctil de preescalfament parpelleja. La funció d'escalfament està desactivada quan la icona tàctil de preescalfament es manté estàtica.

Funcionament Smoking

Aquest dispositiu compta amb una funció de fumat de 10 minuts amb què s'aconsegueix un sabor únic i una aroma especial en els aliments cuinats. A continuació, trobareu els passos a seguir per utilitzar aquesta funció.

1. Col·loqueu els encenalls de fusta a l'enfonsament dret de la cistella. La quantitat d'encenalls de fusta no pot superar l'alçada de l'enfonsament, i haurà de cobrir tota la superfície de manera uniforme.
2. Assegureu-vos que no hi ha encenalls de fusta al llarg del cistell, només s'han d'ubicar a l'enfonsament dret del cistell.
3. Col·loca la tapa fumadora damunt les encenalls de fusta, fent coincidir el límit exterior de la guia amb el contorn de la tapa fumadora. resultat serà satisfactori.

4. Situa el grill a sobre de la tapa fumadora i posa l'aliment sobre el grill.
5. Per aconseguir un sabor més intens a fumat, és recomanable afegir el separador, i posar únicament aliment a la cambra on estiguin ubicades les llimadures de fusta. Si per contra, prefereix un sabor a fumat més suau, no inclogui el separador i posi aliment al llarg de tota la cistella.
6. A l'hora de programar la funció smoking, pot activar-la a tot el cistell, o només a la càmera 2:
 - a. Fumat i cuinat a la cambra 2 del cistell (amb separador):
 Seleccioneu un programa per defecte a la càmera 2 i premeu la icona tàctil del programa smoking. Aquest es trobarà disponible només en els ajustaments de la cambra 2, ja que és aquesta part del cistell on estan ubicades els encenalls de fusta. La funció smoking estarà activada quan la icona tàctil del programa smoking parpellegi. També és possible activar la funció smoking des dels ajustaments de la càmera 2 sense haver seleccionat un programa de cuinat previ.
 - b. Fumat i cuinat a tota la cistella (sense separador):
 Seleccioneu un programa per defecte a la càmera 2 i feu clic a la icona tàctil de Match. Ara que tots dos compartiments funcionaran com un de sol, premeu la icona tàctil del programa smoking. Aquest es trobarà disponible només en els ajustaments de la cambra 2, ja que és aquesta part del cistell on estan ubicades els encenalls de fusta. La funció smoking estarà activada quan la icona tàctil del programa smoking parpellegi. Encara que aquesta funció s'activa només des dels paràmetres de la càmera 2, el fum de les llimadures de fusta impregnarà tota la cistella quan no inclogui separador. També és possible activar la funció smoking sense haver seleccionat un programa de cuinat previ.
7. Recordeu prémer la icona tàctil de start/stop perquè comenci el procés de fumat.

NOTA:

- Quan se seleccioni un programa de smoking, ia continuació, un programa de peix, carn o aletes, en aquests últims es reduirà automàticament el temps de cocció un 20% per aconseguir el millor resultat.
- Es recomana utilitzar la màquina sota un extractor de fum o en una àrea ben ventilada per minimitzar l'acumulació de fum a l'ambient.
- Es recomana deixar refredar la fregidora després de fer un procés de fumat.

ADVERTÈNCIA

- Aneu amb compte en retirar els elements del programa smoking, ja que poden estar molt calents.

CATALÀ

- Utilitzeu tots els elements esmentats per al procés de fumat. La tapa és especialment essencial per aïllar els encenalls de fusta de l'aliment. Un ús incorrecte d'aquests elements pot afectar el rendiment i el resultat final de l'aliment.

Quan la funció smoking hagi finalitzat, en cas de no haver seleccionat un programa de cuinat a continuació, el dispositiu emetrà diversos senyals acústics i mostrarà a la pantalla "OFF". Si ha seleccionat un programa de cuinat a continuació de la funció smoking, aquest programa es posarà en marxa directament. No traieu les restes de les llimadures de fusta fins que el procés de cocció de l'aliment hagi acabat completament.

Icona tàctil del programa Smoking

La funció smoking es troba activada quan la icona tàctil del programa smoking parpelleja. La funció smoking està desactivada quan la icona tàctil del programa smoking es manté estàtic.

Funcionament del Timer

El dispositiu compta amb una funció de timer, amb la qual podeu programar l'inici del procés de cuinat. Aquest rang de temps és de 30 minuts a 24 hores. Un cop seleccionat el programa de cuinat, podeu activar el timer prement la icona tàctil de timer, i ajustant el temps des de les icones tàctils per augmentar i disminuir el temps. És possible desactivar el timer tornant a pressionar la icona tàctil de timer.

Recordeu prémer la icona tàctil de start/stop perquè comenci el compte enrere. Quan s'acabi el temps seleccionat, s'iniciarà el procés de cuinat programat.

Icona tàctil de la funció Timer

El timer es troba activat quan la icona de timer parpelleja. El timer es troba desactivat quan la icona de timer es manté estàtica.

Funcionament del Sync

El dispositiu compta amb una funció syncro, amb la qual podeu sincronitzar les dues càmeres de la cistella per finalitzar al mateix temps. En iniciar el procés de cuinat, la càmera que tingui un programa amb menys temps de cocció mostrarà "HoLd" fins que les dues càmeres tinguin el mateix temps de cocció restant. D'aquesta manera, acabaran al mateix temps. Per desactivar la funció Sync, torneu a prémer la icona tàctil de la funció syncro.

Icona tàctil de la funció Sync

La funció syncro es troba activada quan la icona de la funció Sync parpelleja. La funció Sync es troba desactivada quan la icona de la funció Sync es mantingui estàtica.

Funcionament del Match

El dispositiu compta amb una funció matx, la qual permet copiar els ajustaments del programa de cuinat d'una càmera a la resta del cistell. D'aquesta manera, no

cal configurar la càmera 1 amb un programa, i posteriorment la càmera 2 amb el mateix programa. N'hi ha prou amb seleccionar el programa a la càmera 1 o 2 que es vol aplicar a tota la cistella, i posteriorment, tocar la icona de la funció Match.

Icona tàctil del programa del Match

La funció matx es troba activada quan la icona de la funció match parpelleja. La funció matx estarà desactivada quan la icona de la funció matx es mantingui estàtica.

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

ADVERTIMENT:

- Tingueu molta cura en agitar la cistella ja que aquesta conté aliment calent.
- No utilitzeu utensilis metàl·lics, podrien fer malbé el revestiment de l'interior del cistell o el grill.

NOTA:

Els programes de filet i DIY són programes especials amb un avís per caggirar la meitat del seu cicle de cuinat. Quan el cicle de cuinat hagi arribat a la meitat del seu temps el dispositiu emetrà diversos senyals acústics i mostrarà a la pantalla "TRN" per indicar-li que ha de donar la volta al menjar. El programa no pararà, només emet un avís.

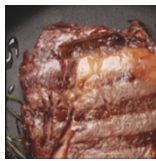


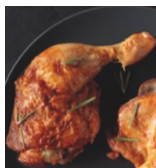


9. Quan escolteu l'avís acústic, haureu transcorregut el temps de preparació establert. Traieu el cistell de l'aparell i col·loqueu-lo sobre una superfície resistent a la calor. Assegureu-vos que els aliments estiguin ben cuinats. En cas de no estar prou cuinats, feu lliscar novament la cistella dins de la fregidora i afegiu uns minuts més.
10. Per retirar els aliments, per exemple, patates fregides, traieu el cistell de la fregidora d'aire i col·loqueu-lo sobre una superfície termoresistent. Per extreure ingredients utilitzeu unes pinces no metàl·liques. Aneu amb compte de no cremar-se. No caggireu la cistella per treure els aliments.

ADVERTIMENT:

- No ompliu excessivament la cistella perquè el resultat de cocció no es vegi afectat.
- No toqueu el cistell durant el funcionament ni immediatament després per evitar cremades. Agafeu el cistell únicament per la nansa.


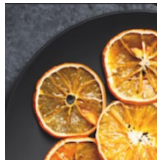


CATALÀ

Taula dels menús predeterminats

Icona	Tipus	Preescalfament	Temperatura (°C)	Temps (min.)
	Filet*	Sí, 5 min	200	6
	Patates fregides		195	20
	Pizza*	Sí, 5 min	180	10
	Pollastre		200	25
	Peix*	Sí, 5 min	190	14
	Verdures		175	16

	Rang temperatura (min.- max.)	Rang temps (min.- max.)	Notes
	170-200	1-30	Avis per afegir menjar (ADD) Avis de volteig (TRN)
	160-200	1-60	
	120-200	1-60	Avis per afegir menjar (ADD)
	100-200	1-60	
	150-200	1-60	Avis per afegir menjar (ADD)
	140-190	1-60	

CATALÀ

	Postres		160	20
	Deshidratació		55	6h
	Fermentació		40	60
	DIY*	Sí, 5 min	200	20

NOTA:

- Com que els ingredients poden variar en procedència, mida, forma i marca, el que es mostra a la taula pot no ser el més apropiat per als ingredients que utilitzi. Si ho considereu necessari, modifiqueu els temps i/o les temperatures per adaptar el cuinat.
- *Els programes marcats tenen preescalfament de 5 minuts. Aquest preescalfament millora el resultat final del menjar.
- Quan se seleccioni un programa de smoking, ia continuació, un programa de peix, carn o aletes, en aquests últims es reduirà el temps de cocció un 20% per aconseguir un millor resultat.

Accedeix al receptari a través del codi QR següent



	100-190	1-60	
	40-100	1h-24h	
	40-90	1h-24h	
	40-200	1-60	Avís per afegir menjar (ADD) Avís de volteig (TRN)

Consells per cuinar

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

4. NETEJA I MANTENIMENT

- Netegeu l'aparell després de cada ús.
- La cistella i la reixeta tenen un revestiment antiadherent. No utilitzeu utensilis metàl·lics o productes abrasius per netejar el cistell i/o la reixeta, ja que podria danyar la superfície antiadherent.
- Després de cada ús no deixeu el menjar calent dins de l'aparell ja que la condensació pot afectar-ne les parts metàl·liques.
 1. Desconnecteu l'aparell de la presa de corrent i deixeu que es refredi abans de netejar-lo. NOTA: traieu la cistella perquè l'aparell es refredi més ràpidament.
 2. Netegeu l'interior i l'exterior del producte amb un drap suau humitejat.
 3. Netegeu la cistella i la reixeta a fons amb aigua calenta, detergent i una esponja no abrasiva. En cas de fer servir la tapa del fumador, repetiu el mateix procés de neteja. Recomanem l'ús de desgreixador líquid per retirar qualsevol resta de brutícia.

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

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

Emmagatzematge

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

5. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

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

La fregidora d'aire no funciona	El producte no està connectat.	Connecteu l'aparell a una presa de corrent amb connexió a terra.
No noto la doble resistència	El producte no es cuina	Es recomana l'ús dels programes especials que porten preescalfament per millorar el resultat final de la carn.
Els aliments cuinats a la fregidora estan crus.	Els ingredients són massa grans.	Poseu ingredients més petits a la cistella. Els aliments es cuinen més ràpid sense són petits.
	La temperatura seleccionada és massa baixa	Augmenti la temperatura del cuinat (vegeu l'apartat "Funcionament").
	El temps de preparació és massa curt.	Augmenteu el temps del cuinat (vegeu l'apartat "Funcionament").
Els ingredients s'han cuinat de manera desigual.	Alguns aliments requereixen ser agitats a meitat del procés de cuinat.	Els ingredients que s'amunteguen uns a sobre dels altres (per exemple, les patates fregides) s'han de sacsejar a meitat del temps de preparació. Consulteu l'apartat "Funcionament".
Els aliments no tenen un resultat cruixent en sortir de la fregidora daire.	Ha cuinat aliments pensats per ser fregits en una fregidora convencional.	Cuini aliments de forn o unti els aliments amb una mica d'oli per obtenir un resultat més cruixent.
La cistella no llisca correctament dins del producte.	Hi ha massa ingredients a la cistella.	No excedeixi la quantitat màxima permesa a la cistella.
	La reixeta no està col·locada correctament dins la cistella.	Empenyeu la reixeta cap avall a la cistella fins que sentiu un clic.

Surt fum blanc de dins del producte.	Està cuinant aliments molt grassos.	Quan es cuinen aliments grassos a la fregidora d'aire, una gran quantitat d'oli es filtra a la cistella. L'oli produeix fum blanc. Això no afecta l'aparell ni el resultat.
	La cistella encara conté greix d'usos previs.	El fum blanc és perquè el greix s'escalfa a la cistella. Assegureu-vos de netejar-lo correctament després de cada ús.
Les patates fregides fresques es fregeixen de forma desigual a la fregidora d'aire.	No ha fet servir el tipus de patata correcte.	Utilitzeu patates fresques i assegureu-vos que es mantenen fermes durant el fregit. Utilitzeu patates de les varietats recomanades per a la fregidora daire.
	No heu netejat correctament les patates abans de fregir-les.	Esbandiu bé les patates en aigua durant 3 minuts per treure el midó i assequeu-les bé després.
Les patates fregides fresques no estan cruixents quan surten de la fregidora daire.	El punt cruixent de les patates dependrà de la quantitat daigua i doli.	Assegureu-vos d'assecar les patates abans d'afegir-hi l'oli.
		Talleu les patates a trossos més petits
		Afegiu una mica més d'oli per obtenir resultats més cruixents.

6.ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Nom del producte: Cecofry&Grill Smokin' 11000

Referència: EU01_101138

Tensió nominal: 220-240 V

Freqüència nominal: 50/60 Hz

Capacitat de la cistella: 11 L

Potència nominal d'entrada: 2900 W

Les especificacions tècniques poden canviar sense avís previ per millorar la qualitat del

producte.

Fabricat a Xina | Dissenyat a Espanya

7. RECICLATGE D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS



Aquest símbol indica que, d'acord amb les normatives aplicables, el producte i/o la bateria s'han de rebutjar de manera independent dels residus domèstics. Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, hauràs d'extreure les piles/bateries/acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les autoritats locals. Per obtenir informació detallada sobre la manera més adequada de rebutjar els aparells elèctrics i electrònics i/o les bateries corresponents, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals. El compliment de les pautes anteriors ajudarà a protegir el medi ambient.

8. GARANTIA I SAT

Cecotec respondrà davant l'usuari o consumidor final per les faltes de conformitat que hi hagi en el moment del lliurament del producte en els termes, condicions i terminis establerts per la normativa aplicable. Es recomana que les reparacions siguin realitzades per personal qualificat. Si detecteu una incidència amb el producte o teniu alguna consulta, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec a través del número de telèfon +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

10. DECLARACIÓ UE DE CONFORMITAT SIMPLIFICADA

CE Per la present, Cecotec Innovaciones declara que aquest producte compleix els requisits essencials i altres disposicions rellevants de les normatives aplicables a la Unió Europea. Aquest producte ha estat dissenyat, fabricat i provat amb el compliment dels estàndards de seguretat i qualitat requerits. El text complet de la Declaració de Conformitat de la UE es pot trobar a la següent adreça web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

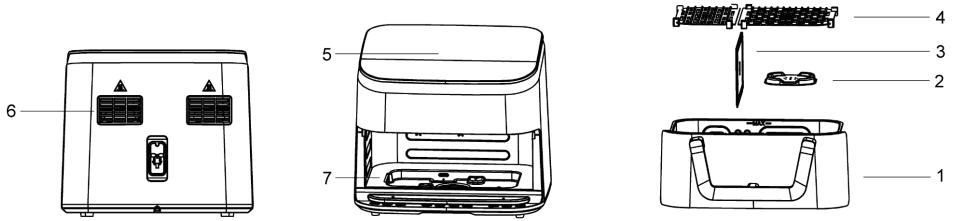


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

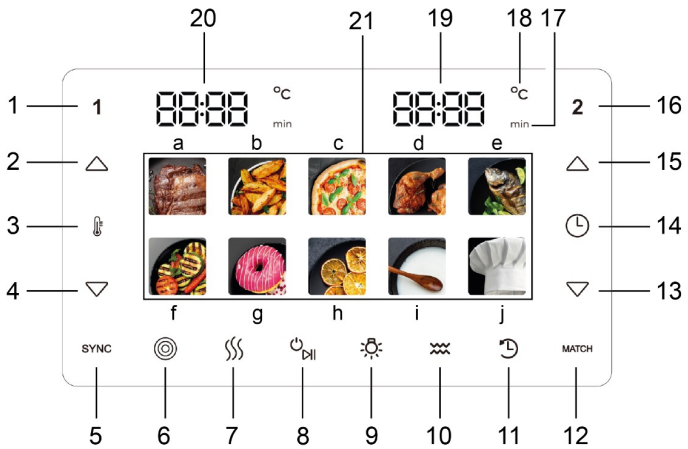


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

www.cecotec.es

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

