

cecotec

CECOFRY DUOLEVEL 10000 DUOSIZE WINDOW

Freidora de aire de 10L con ventanas / 10 L air fryer with viewing window



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'istruccions
Használati utasítás

تاميل عتلا ليلد

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	5
2. Antes de usar	5
3. Funcionamiento	6
4. Limpieza y mantenimiento	14
5. Resolución de problemas	15
6. Copyright	17
7. Declaración UE de conformidad simplificada	17

INDEX

1. Parts and components	18
2. Before use	18
3. Operation	19
4. Cleaning and maintenance	26
5. Troubleshooting	27
6. Copyright	29
7. Simplified EU Declaration of Conformity	29

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	30
2. Avant utilisation	30
3. Fonctionnement	31
4. Nettoyage et entretien	39
5. Résolution de problèmes	40
6. Copyright	42
7. Déclaration de conformité simplifiée de l'UE	42

INHALT

1. Teile und Komponenten	43
2. Vor dem Gebrauch	43
3. Bedienung	44
4. Reinigung und Wartung	52
5. Problembehebung	53
6. Copyright	55
7. Vereinfachte EU-Konformitätserklärung	55

INDICE

1. Parti e componenti	56
2. Prima dell'uso	56
3. Funzionamento	57
4. Pulizia e manutenzione	65
5. Risoluzione dei problemi	66
6. Copyright	68
7. Dichiarazione di conformità UE semplificata	68

ÍNDICE

1. Peças e componentes	69
2. Antes de usar	69
3. Funcionamento	70
4. Limpeza e manutenção	78
5. Resolução de problemas	79
6. Copyright	80
7. Declaração de conformidade simplificada da UE	81

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	82
2. Voor gebruik	82
3. Bediening	83
4. Reiniging en onderhoud	91
5. Probleemoplossing	92
6. Copyright	94
7. Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring	94

INDEKS

1. Części i komponenty	95
2. Przed użyciem	95
3. Działanie	96
4. Czyszczenie i konserwacja	104
5. Rozwiązywanie problemów	105
6. Prawa autorskie	107
7. Uproszczona deklaracja zgodności UE	107

INDEX

1. Součásti a komponenty	108
2. Před použitím	108
3. Provoz	109
4. Čištění a údržba	116
5. Řešení problémů	117
6. Autorská práva	118
7. Zjednodušené prohlášení EU o shodě	119

DIZIN

1. Parçalar ve bileşenler	120
2. Kullanmadan önce	120
4. Temizlik ve bakım	128
5. Problem çözme	129
6. Telif Hakkı	131
7. Basitleştirilmiş AB uygunluk beyanı	131

ΔΕΙΚΤΗΣ

1. Μέρη και εξαρτήματα	132
2. Πριν από τη χρήση	132
4. Καθαρισμός και συντήρηση	141
5. Επίλυση προβλημάτων	142
6. Πνευματικά δικαιώματα	144
7. Απλουστευμένη δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ	144

ÍNDEx

1. Peces i components	145
2. Abans de fer servir	145
3. Funcionament	146
4. Neteja i manteniment	154
5. Resolució de problemes	155
6. Copyright	157
7. Declaració UE de conformitat simplificada	157

INDEX

1. Alkatrészek és részegységek	158
2. Használat előtt	158
3. Működés	159
4. Tisztítás és karbantartás	167
5. Problémamegoldás	167
6. Szerzői jog	169
7. Egyszerűsített EU-megfelelőségi nyilatkozat	169

سردف

1. تانوكمل او ءازج آل	170
2. م ادخستالالبق	170
3. لىغشتلا	171
4. قناىصل او فىظنتلا	178
5. تالكلشملا ل ح	179
6. رشنل او عىطلل قوق ح	181
7. ىبوروال دا ح تاللل طسبملل ققباطلل نال ع	181

NOTA

EU01_109328 Cecofry DuoLevel 10000 DuoSize Window

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

زاهجلا ب قضاخلا ةيجمربلا تاميلعتلا تاريغتم عيمج ىلع قبطنيو اماع ليلدلا • يبرع

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Figura 1

1. Panel de control
2. Asa de la cesta
3. Salida de aire
4. Entrada de aire
5. Cable de alimentación
6. Cesta superior
7. Rejilla de la cesta superior
8. Cesta inferior
9. Rejilla de la cesta inferior

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica Oficial de Cecotec.

Contenido de la caja

- Freidora de aire
 - Dos grills
 - Este manual de instrucciones
- No retire el número de serie del producto, para mantener una correcta trazabilidad de su equipo en caso de solicitar asistencia.
1. Retire todos los materiales de embalaje, pegatinas o etiquetas.
 2. Limpie la cesta y la rejilla con agua caliente, líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.

Estas piezas son aptas para lavar en lavavajillas.

3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño.

3. FUNCIONAMIENTO

Panel de control

Figura 2

- 1. Icono táctil de Encendido/ Apagado
- 2. Indicador Cesto superior
- 3. Indicador Cesto inferior
- 4. Icono táctil Cocción Sincronizada
- 5. Icono táctil Doble Cocción
- 6. Icono táctil Cesta Superior
- 7. Icono táctil Cesta Inferior
- 8. Icono táctil Luz
- 9. Icono táctil Aumentar
- 10. Icono táctil Temperatura
- 11. Icono táctil Tiempo
- 12. Icono táctil Disminuir
- 13. Icono táctil Inicio/ Pausa
- 14. Iconos táctiles Funciones

Icono táctil	Nombre	Descripción
	Icono táctil de Encendido/ Apagado	Toque este icono táctil para encender o apagar la freidora de aire.
	Icono táctil Cocción Sincronizada	Toque este icono táctil para activar la función de cocción sincronizada. Después de elegir esta función, la luz del icono táctil parpadeará. Volver a pulsar este icono táctil puede desactivar la función de cocción sincronizada.
	Icono táctil Doble Cocción	Al pulsar este icono táctil se activa la función de cocción dual. Después de que el usuario elija esta función, la luz del icono táctil de Doble Cocción parpadeará. Con esta función, ambas cestas, la superior y la inferior, comenzarán simultáneamente.

	Icono táctil cesta superior	Pulse este icono táctil para entrar en el modo de cocción de la cesta superior. Puede seleccionar un programa determinado para la cesta superior y personalizar el tiempo y la temperatura.
	Icono táctil cesta inferior	Pulse este icono táctil para entrar en el modo de cocción de la cesta inferior. Puede seleccionar un programa determinado para la cesta superior y personalizar el tiempo y la temperatura.
	Icono táctil Luz	Pulse este icono táctil para encender la luz interior de la del aparato. Vuelva a tocar este icono táctil y la luz se apagará.
	Icono táctil Temperatura	Durante el proceso de cocción, si desea ajustar la temperatura, puede aumentar o disminuirla en intervalos de 5 °C tocando continuamente los iconos táctiles ◀ y ▶ a cada lado del icono, o desplazándose rápidamente manteniendo la tecla pulsada para establecer la temperatura de cocción deseada.
	Icono táctil Tiempo	Durante el proceso de cocción, si desea ajustar el tiempo, puede aumentar o disminuir en intervalos de 1 minuto tocando continuamente los iconos táctiles ◀ y ▶ a cada lado del icono, o desplazándose rápidamente manteniendo la tecla pulsada para establecer el Tiempo de cocción deseado.
	Icono táctil Inicio/ Pausa	Durante el proceso de cocción con aire caliente, los iconos de menú no seleccionados se apagarán. Pulse este icono táctil, el aparato detendrá la cocción y todos los iconos se encenderán. Aquí, este icono actúa como función de pausa. En el estado de pausa, puede cambiar el menú para elegir otra configuración preestablecida. Luego, vuelva a pulsar este icono, la freidora de aire continuará cocinando. En este momento, este icono actúa como función de reanudación.

- 1. Conecte el enchufe principal a una toma de corriente con toma de tierra.
- 2. Extraiga con cuidado la cesta de la freidora de aire.
- 3. Coloque la rejilla en la cesta.

Función de precalentamiento

Al seleccionar los modos "Pizza" y "Filete", la función de precalentamiento se activará automáticamente. Su duración será de 5 minutos a 200 °C.

Durante el precalentamiento, la pantalla mostrará una línea en movimiento.

Una vez finalizado el precalentamiento, emitirá 3 pitidos y, a continuación, aparecerá el mensaje "Add Food" (Añadir alimento) en la pantalla.

Después de colocar los ingredientes en la cesta, comenzará la cocción. Si no se colocan los ingredientes en la cesta en 5 minutos, el dispositivo entrará en el modo de espera.

Cocción doble

Esta función está diseñada para cocinar diferentes alimentos que requieran el mismo programa de cocción, temperatura y tiempo en ambas zonas de la freidora simultáneamente. Siga estos pasos para su correcta utilización:

1. Introduzca los ingredientes en las cubetas. Asegúrese de que las cubetas estén correctamente alojadas en el interior de la freidora. Deslice la cesta en la freidora de aire para cerrarla.

2. Pulse el icono táctil  y, a continuación, seleccione el programa de cocción deseado. Este programa se aplicará a ambas zonas de cocción simultáneamente.

Nota: Durante el proceso de cocción, si desea ajustar la temperatura o tiempo, puede aumentar o disminuirla seleccionando los iconos táctiles  y  en intervalos de 5 °C y 1 minuto tocando continuamente los iconos táctiles  y  a cada lado del icono, o desplazándose rápidamente manteniendo la tecla pulsada.

3. Seguidamente, pulse el icono . La freidora comenzará a cocinar en ambas zonas utilizando el programa, temperatura y tiempo seleccionados.

Nota: El indicador de agitar  parpadeará y sonará 5 veces cuando el ciclo de cocción haya llegado a la mitad. Este punto permite agitar o girar los alimentos de la freidora, lo que ayuda a asegurar una cocción uniforme. Si no retira la cesta y agita los alimentos, la luz del indicador de agitar en el panel de control seguirá parpadeando. Para hacerlo, extraiga la cubeta. Durante el proceso de **doble cocción**, si extrae una de las cestas, el panel de ambas cestas, superior e inferior mostrará "OPEN" (Fig. 4).

4. Una vez que el cocinado haya concluido, la freidora emitirá 5 pitidos como señal de finalización. En la pantalla, aparecerá la palabra "OFF".

5. Retire los ingredientes de las cubetas. Para ello, puede volcar las cubetas con cuidado o utilizar pinzas o utensilios de punta de silicona para una extracción más precisa y evitar dañar el revestimiento.

Cocción sincronizada

Esta función sirve para que ambas zonas terminen al mismo tiempo, aunque la temperatura, el tiempo o el programa seleccionados sean diferentes.

1. Introduzca los ingredientes en cada cubeta de la freidora. Asegúrese de que las cubetas estén correctamente colocadas en la freidora. Deslice la cesta en la freidora de aire para cerrarla.
2. Pulse el icono táctil .
3. Pulse el icono táctil  y, a continuación, seleccione el programa de cocción deseado. Este programa se aplicará en el cestillo superior.
4. Pulse el icono táctil  y, a continuación, seleccione el programa de cocción deseado. Este programa se aplicará en el cestillo inferior.

Nota: Durante el proceso de cocción, si desea ajustar la temperatura o tiempo, puede aumentar o disminuirla seleccionando los iconos táctiles  y  en intervalos de 5 °C y 1 minuto tocando continuamente los iconos táctiles  y  a cada lado del icono, o desplazándose rápidamente manteniendo la tecla pulsada.

5. Seguidamente, pulse el icono . La freidora comenzará a cocinar primero en la zona que requiera más tiempo de cocción. La otra zona mostrará el mensaje "HOLD" en la pantalla, indicando que está en espera (Fig. 3). Automáticamente, la zona en espera se activará más tarde, calculando el tiempo necesario para que ambas zonas terminen de cocinar al mismo tiempo.

Nota: El indicador de agitar  parpadeará y sonará 5 veces cuando el ciclo de cocción haya llegado a la mitad. Este punto permite agitar o girar los alimentos de la freidora, lo que ayuda a asegurar una cocción uniforme. Si no retira la cesta y agita los alimentos, la luz del indicador de agitar en el panel de control seguirá parpadeando. Para hacerlo, extraiga la cubeta. Durante el proceso de **doble cocción**, si extrae una de las cestas, el panel de ambas cestas, superior e inferior mostrará "OPEN" (Fig. 4).

6. Una vez que el cocinado haya concluido, la freidora emitirá 5 pitidos como señal de finalización. En la pantalla, aparecerá la palabra "OFF".
7. Retire los ingredientes de las cubetas. Para ello, puede volcar las cubetas con cuidado o utilizar pinzas o utensilios de punta de silicona para una extracción más precisa y evitar dañar el revestimiento.

Cocción cesta única

Esta función está diseñada para cocinar diferentes alimentos que requieran diferente programa de cocción, temperatura y tiempo en ambas zonas de la freidora. Siga estos pasos para su correcta utilización:

1. Introduzca los ingredientes en las cubetas. Asegúrese de que las cubetas estén correctamente alojadas en el interior de la freidora. Deslice la cesta en la freidora de aire para cerrarla.
2. Pulse el icono táctil  y, a continuación, seleccione el programa de cocción deseado. Este programa se aplicará en el cestillo superior.
3. Pulse el icono táctil  y, a continuación, seleccione el programa de cocción deseado. Este programa se aplicará en el cestillo inferior.

Nota: Durante el proceso de cocción, si desea ajustar la temperatura o tiempo, puede aumentar o disminuirla seleccionando los iconos táctiles  y  en intervalos de 5 °C y 1 minuto tocando continuamente los iconos táctiles  y  a cada lado del icono, o desplazándose rápidamente manteniendo la tecla pulsada.

Nota: La cocción también se puede realizar en un solo cestillo de la freidora omitiendo el paso 7 u 8.

4. Seguidamente, pulse el icono . La freidora comenzará a cocinar en ambas zonas utilizando el programa, temperatura y tiempo seleccionados.

Nota: El indicador de agitar  parpadeará y sonará 5 veces cuando el ciclo de cocción haya llegado a la mitad. Este punto permite agitar o girar los alimentos de la freidora, lo que ayuda a asegurar una cocción uniforme. Si no retira la cesta y agita los alimentos, la luz del indicador de agitar en el panel de control seguirá parpadeando. Para hacerlo, extraiga la cubeta. Durante el proceso de **dobles cocción**, si extrae una de las cestas, el panel de ambas cestas, superior e inferior mostrará "OPEN" (Fig. 4).

5. Una vez que el cocinado haya concluido, la freidora emitirá 5 pitidos como señal de finalización. En la pantalla, aparecerá la palabra "OFF".

6. Retire los ingredientes de las cubetas. Para ello, puede volcar las cubetas con cuidado o utilizar pinzas o utensilios de punta de silicona para una extracción más precisa y evitar dañar el revestimiento. Para retirar ingredientes, (por ejemplo, ternera, pollo, carne, cualquier ingrediente con aceite original y que acumule exceso de aceite en el fondo de la bandeja), utilice pinzas para recogerlos uno a uno. Para retirar ingredientes (por ejemplo, patatas fritas, verduras o ingredientes sin exceso de aceite), por favor, vuelque la bandeja y vierta los ingredientes en un recipiente.

Nota: No exceda la indicación MÁX ya que puede afectar a la calidad de los alimentos cocinados. No llene el cesto con aceite ni ningún otro líquido.

Nota: Hay un orificio en la parte inferior del cestillo superior para la circulación del aire caliente. No agregue ningún líquido dentro de la cesta superior. Si queda líquido o grasa dentro de la cesta superior después de cocinar, límpiela a tiempo.

Precaución: No toque la cesta mientras esté en uso ni justo después, ya que se calienta mucho. Sujete la cesta únicamente por el asa.

Nota: Una vez finalizado el tiempo establecido, la función de cocción se detiene, pero el ventilador continuará funcionando durante unos 20 segundos para expulsar el aire caliente por seguridad. Cuando acabe, la freidora estará lista al instante para preparar otra tanda.

Cancelación del proceso de cocción

Pulse el icono de  (independientemente del programa que haya seleccionado). A continuación, pulse el icono . La freidora pitará 5 veces y aparecerá la palabra "OFF" en la

pantalla. El aparato se apagará pasados 20 segundos.

Programas preestablecidos

Programa preestablecido	Icono	Temperatura	Tiempo (min)	Agitar/Girar
Filete		200	20	Voltear a mitad de tiempo.
Patatas fritas		200	25	Agitar a mitad de tiempo.
Pizza		180	15	/
Pollo		200	25	Voltear a mitad de tiempo.
Pescado		195	10	Voltear a mitad de tiempo.
Verduras		180	10	Voltear a mitad de tiempo.
Repostería		180	10	/
Frutos secos		180	10	Agitar a mitad de tiempo.

Bacon		175	8	Agitar a mitad de tiempo.
Personalizado		180	15	Agitar/Voltar a mitad de tiempo.

Ajustes

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son sólo estimaciones. Dado que los ingredientes varían en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

Alimentos	Mín- Máx (gr).	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Observaciones
Patatas fritas	300- 700	9- 16	200	Sí	
Patatas fritas congeladas finas	300- 700	9- 16	200	Sí	
Patatas fritas congeladas gruesas	300- 800	11- 20	200	Sí	
Patatas fritas caseras (8x8mm)	300- 800	10- 16	200	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite.
Gajos de patatas caseros	300- 750	18- 22	180	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite.
Cubos de patata caseros	300- 750	12- 18	180	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite.
Gratinado de patata	250	15- 18	180	Sí	
Filete	500	15- 18	200	Sí	
Chuletas de carne	100- 500	8- 12	180		

Hamburguesa	100- 500	10- 14	180		
Rollo de salchicha	100- 500	7- 14	180		
Muslo de pollo	100- 500	13- 15	200		
Pechuga de pollo	100- 500	18- 22	180		
Aperitivos	100- 500	10- 15	180		
Rollitos de primavera	100- 400	8- 10	200	Sí	Uso apto para horno.
Nuggets de pollo congelados	100- 500	6- 10	200	Sí	Uso apto para horno.
Palitos de pescado congelados	100- 400	6- 10	200		Uso apto para horno.
Empanadillas congeladas	100- 400	8- 10	180		Uso apto para horno.
Verduras rellenas	100- 400	1- 10	160		
Bizcocho	300	20- 15	160		Usar molde para hornear.
Quiche	400	20- 22	180		Usar molde para hornear/recipiente apto para horno.
Muffins	300	15- 18	200		Usar molde para hornear.
Aperitivos dulces	400	1- 20	160		Usar molde para hornear/recipiente apto para horno.

Apagado automático

La freidora de aire dispone de un temporizador incorporado que apagará automáticamente el aparato cuando la cuenta atrás llegue a cero.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente menor que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor,

mientras que una menor cantidad de ingredientes requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.

- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de forma desigual.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas y fría sus ingredientes durante unos minutos más para obtener un resultado crujiente.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora de aire.
- Los aperitivos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire.
- La cantidad óptima para cocinar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utilice masa preparada para cocinar aperitivos rápida y fácilmente. La masa preparada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Por favor, utilice un molde para hornear o un recipiente apto para horno en la cesta de la freidora si desea hornear un bizcocho o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.
- Saque el cestillo de la freidora tras el proceso de cocción para eliminar el exceso de humedad generado por el alimento.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie el aparato después de cada uso.
- No limpie la rejilla, la cesta ni el interior del aparato con utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos, ya que esto podría dañar su revestimiento antiadherente.
- Desenchufe el cable de la toma de corriente para que la unidad se enfríe.

Nota: Retire la cesta para que la freidora se enfríe más rápidamente.

- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Limpie la rejilla y la cesta con agua caliente, un poco de jabón líquido y una esponja no abrasiva. Puede eliminar cualquier suciedad restante utilizando un jabón líquido que elimine la grasa.

Consejo: Si la suciedad está pegada a la cesta o al fondo de la cesta, llene la cesta con agua caliente, añada un poco de jabón lavavajillas. Coloque la rejilla en la cesta y déjelos en remojo durante unos 10 minutos.

- Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Limpie los componentes calefactores con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar completamente antes de guardarlo.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y completamente secas.
3. Guarde el aparato en un lugar seco, limpio y estable.
4. Evite almacenar el aparato bajo la luz solar directa, cerca de fuentes de calor o en ambientes con alta humedad.
5. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y las mascotas.
6. No coloque objetos pesados encima del aparato.
7. Enrolle el cable de alimentación de forma ordenada y no lo doble bruscamente para evitar daños.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

Códigos de error

Código de error	Descripción
E1	Avería o circuito abierto en el cable interno. Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.

E2	Avería o circuito abierto en el cable interno. Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.
----	---

6. COPYRIGHT

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

7. 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

Fig. 1

- 1. Control panel
- 2. Basket handle
- 3. Air outlet
- 4. Air inlet
- 5. Power cord
- 6. Upper basket
- 7. Upper basket rack
- 8. Lower basket
- 9. Lower basket rack

NOTE:

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

2. BEFORE USE

- This appliance comes in a packaging designed to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging materials in a safe place to prevent damage to the appliance if you need to transport it in the future. If you wish to dispose of the original packaging, make sure all items are recycled properly.
- Check that all parts and components are included and in good condition. If any of them are missing or damaged, please contact Cecotec's Official Technical Support Service immediately.

Box content

- Air fryer
 - 2 grills
 - Instruction manual
-
- Do not remove the product's serial number in order to keep proper traceability if technical assistance is required.
-
1. Remove all packaging material, stickers or labels.
 2. Thoroughly clean the basket and rack with hot water, dishwashing liquid, and a non-

abrasive sponge. These parts are dishwasher safe.

3. Clean the inside and outside of the appliance with a cloth.

3. OPERATION

Control panel

Fig. 2

1. Power on/off touch icon
2. Upper basket indicator
3. Lower basket indicator
4. Synchronised cooking touch icon
5. Dual cooking touch icon
6. Upper basket touch icon
7. Lower basket touch icon
8. Light touch icon
9. Increase touch icon
10. Temperature touch icon
11. Time touch icon
12. Decrease touch icon
13. Start/Pause touch icon
14. Functions touch icons

Touch icon	Name	Description
	Power on/off touch icon	Press this touch icon to turn the air fryer on or off.
	Synchronised cooking touch icon	Press this touch icon to activate the synchronised cooking function. After choosing this function, the touch icon light will flash. Press this touch icon again to deactivate the synchronised cooking function.
	Dual cooking touch icon	Press this touch icon to activate the dual cooking function. After choosing this function, the dual cooking touch icon light will flash. With this function, both the upper and lower baskets will start to cook simultaneously.
	Upper basket touch icon	Press this touch icon to enter the upper basket cooking mode. You can select a specific programme for the upper basket and customize the time and temperature.

	Lower basket touch icon	Press this touch icon to enter the lower basket cooking mode. You can select a specific programme for the upper basket and customize the time and temperature.
	Light touch icon	Press this touch icon to turn on the interior light. Touch this touch icon again and the light will turn off.
	Temperature touch icon	During the cooking process, if you wish to adjust the temperature, you can increase or decrease it in 5 °C intervals by continuously touching the touch icons ◀ and ▶ on either side of the icon, or by scrolling rapidly by holding down the key to set the desired cooking temperature.
	Time touch icon	During the cooking process, if you wish to adjust the time, you can increase or decrease it in 1-minute intervals by continuously touching the touch icons ◀ and ▶ on either side of the icon, or by scrolling rapidly by holding down the key to set the desired Cooking Time.
	Start/Pause touch icon	During the hot air cooking process, the unselected menu icons will be turned off. Press this touch icon, the appliance will stop cooking, and all icons will light up. Here, this icon acts as a pause function. In the paused state, you can change the menu to choose another preset. Then press this icon again, the air fryer will continue cooking. At this time, this icon acts as a resume function.

1. Plug the appliance to an earthed outlet.
2. Remove the basket carefully from the air fryer.
3. Place the rack in the basket.

Preheating function

When selecting "Pizza" and "Steak" modes, the preheating function will activate automatically. It will run for 5 minutes at 200°C.

During preheating, the display will show a moving line. Once preheating is complete, it will beep 3 times and then display the message "Add Food" on the screen.

After placing the ingredients in the basket, cooking will begin. If no ingredients are placed in the basket within 5 minutes, the appliance will enter standby mode.

Dual cooking

This function is designed to cook different foods that require the same cooking programme, temperature and time in both zones of the fryer simultaneously. Follow these steps for correct use:

1. Put the ingredients in the baskets. Make sure the baskets are correctly positioned in the fryer. Slide the basket into the air fryer to close it.
2. Press the touch icon and then select the desired cooking programme. This programme will be applied to both cooking zones simultaneously.
Note: During the cooking process, if you wish to adjust the temperature or time, you can increase or decrease it by selecting the touch icons ⬆ and ⬆ in 5 °C and 1-minute intervals by continuously touching the touch icons ◀ and ▶ on either side of the icon, or by scrolling rapidly by keeping the key pressed.
3. Then click on the ▶|| icon. The fryer will start cooking in both zones using the selected programme, temperature and time.

Note: The stirring indicator (SHAKE) will flash and beep 5 times when the cooking cycle has reached the halfway point. This point allows you to shake or rotate the food in the fryer, which helps ensure even cooking. If you do not remove the basket and shake the food, the shake indicator light on the control panel will continue to flash. To do this, remove the basket. During the **dual cooking** process, if you remove one of the baskets, the panel of both the upper and lower baskets will show "OPEN" (Fig. 4).

4. Once cooking is complete, the fryer will beep 5 times to signal completion. "OFF" will appear on the display.
5. Remove the ingredients from the basket. To do this, you can carefully tip the basket or use tongs or silicone-tipped utensils for more precise removal and to avoid damaging the coating.

Synchronised cooking

This function allows both zones to end at the same time, even if the selected temperature, time or programme are different.

1. Place the ingredients in each fryer basket. Make sure the baskets are correctly positioned in the fryer. Slide the basket into the air fryer to close it.
2. Press the touch icon .
3. Press the touch icon and then select the desired cooking programme. This programme will be applied to the upper basket.
4. Press the touch icon and then select the desired cooking programme. This programme will be applied in the lower basket.

Note: During the cooking process, if you wish to adjust the temperature or time, you can increase or decrease it by selecting the touch icons ⬆ and ⬆ in 5 °C and 1-minute intervals by continuously touching the touch icons ◀ and ▶ on either side of the icon, or by scrolling rapidly by keeping the key pressed.

5. Then click on the ▶|| icon. The fryer will start cooking first in the zone that requires

the longest cooking time. The other zone will show the message "HOLD" on the display, indicating that it is in standby (Fig. 3). Automatically, the standby zone will be activated later, calculating the time needed for both zones to finish cooking at the same time.

Note: The stirring indicator **(i SHAKE i)** will flash and beep 5 times when the cooking cycle has reached the halfway point. This point allows you to shake or rotate the food in the fryer, which helps ensure even cooking. If you do not remove the basket and shake the food, the shake indicator light on the control panel will continue to flash. To do this, remove the basket. During the **dual cooking** process, if you remove one of the baskets, the panel of both the upper and lower baskets will show "OPEN" (Fig. 4).

- Once cooking is complete, the fryer will beep 5 times to signal completion. "OFF" will appear on the display.
- Remove the ingredients from the basket. To do this, you can carefully tip the basket or use tongs or silicone-tipped utensils for more precise removal and to avoid damaging the coating.

Single basket firing

This function is designed to cook different foods that require different cooking programme, temperature and time in both zones of the fryer. Follow these steps for correct use:

- Put the ingredients in the baskets. Make sure the baskets are correctly positioned in the fryer. Slide the basket into the air fryer to close it.
- Press the  touch icon and then select the desired cooking programme. This programme will be applied to the upper basket.
- Press the  touch icon and then select the desired cooking programme. This programme will be applied in the lower basket.

Note: During the cooking process, if you wish to adjust the temperature or time, you can increase or decrease it by selecting the touch icons  and  in 5 °C and 1-minute intervals by continuously touching the touch icons  and  on either side of the icon, or by scrolling rapidly by keeping the key pressed.

Note: Cooking can also be done in a single basket of the fryer by skipping step 7 or 8.

- Then click on the  icon. The fryer will start cooking in both zones using the selected programme, temperature and time.

Note: The stirring indicator **(i SHAKE i)** will flash and beep 5 times when the cooking cycle has reached the halfway point. This point allows you to shake or rotate the food in the fryer, which helps ensure even cooking. If you do not remove the basket and shake the food, the shake indicator light on the control panel will continue to flash. To do this, remove the basket. During the **dual cooking** process, if you remove one of the baskets, the panel of both the upper and lower baskets will show "OPEN" (Fig. 4).

- Once cooking is complete, the fryer will beep 5 times to signal completion. "OFF" will appear on the display.
- Remove the ingredients from the basket. To do this, you can carefully tip the basket or

use tongs or silicone-tipped utensils for more precise removal and to avoid damaging the coating. To remove ingredients, (e.g. beef, chicken, meat, any ingredient with original oil and accumulating excess oil on the bottom of the pan), use tongs to pick them up one by one. To remove ingredients (e.g. chips, vegetables or ingredients without excess oil), please turn the pan upside down and pour the ingredients into a bowl.

Note: Do not exceed the MAX indication as this may affect the quality of the cooked food. Do not fill the basket with oil or any other liquid.

Note: There is a hole in the bottom of the upper basket for hot air circulation. Do not add any liquid into the upper basket. If any liquid or grease remains inside the upper basket after cooking, clean it promptly.

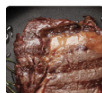
Caution: Do not touch the basket while it is in use or immediately after use, as it becomes very hot. Only hold the basket by the handle.

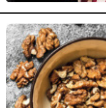
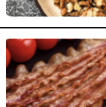
Note: Once the set time has elapsed, the cooking function stops, but the fan will continue to run for about 20 seconds to expel the hot air for safety. When finished, the fryer will be instantly ready to prepare another batch.

Cancelling the cooking process

Press the  icon (regardless of the programme you have selected). Then press the touch icon . The air fryer will beep 5 times and the word "OFF" will appear on the display. The appliance will switch off after 20 seconds.

Preset programmes

Preset programme	Symbol	Temperature	Time (min)	Shake/Spin
Steak		200	20	Turn over halfway through cooking time.
Frozen chips		200	25	Shake halfway through.
Pizza		180	15	/

Chicken		200	25	Turn over halfway through cooking time.
Fish		195	10	Turn over halfway through cooking time.
Vegetables		180	10	Turn over halfway through cooking time.
Pastry		180	10	/
Nuts		180	10	Shake halfway through.
Bacon		175	8	Shake halfway through.
Customised		180	15	Shake/turn over halfway through cooking time.

Settings

The following table will help you select the basic settings for each ingredient.

Note: Please note that these settings are estimates only. Since ingredients vary in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best fit for your ingredients.

Food	Min- Max (gr).	Time (min)	Temperature (°C)	Stir	Comments
------	----------------	------------	------------------	------	----------

Frozen chips	300 - 700	9 - 16	200	Yes	
Thin frozen French fries	300 - 700	9 - 16	200	Yes	
Thick frozen French fries	300 - 800	11 - 20	200	Yes	
Homemade potato chips (8x8mm)	300 - 800	10 - 16	200	Yes	Add 1/2 tablespoon of oil.
Homemade potato wedges	300 - 750	18 - 22	180	Yes	Add 1/2 tablespoon of oil.
Homemade potato cubes	300 - 750	12 - 18	180	Yes	Add 1/2 tablespoon of oil.
Potato gratin	250	15 - 18	180	Yes	
Steak	500	15 - 18	200	Yes	
Meat cutlets	100- 500	8 - 12	180		
Hamburger	100- 500	10 - 14	180		
Sausage rolls	100- 500	7 - 14	180		
Chicken thigh	100- 500	13 - 15	200		
Chicken breast	100- 500	18 - 22	180		
Snacks	100- 500	10 - 15	180		
Spring rolls	100- 400	8 - 10	200	Yes	Oven safe.
Frozen chicken nuggets	100- 500	6 - 10	200	Yes	Oven safe.
Frozen fish fingers	100- 400	6 - 10	200		Oven safe.
Frozen dumplings	100- 400	8 - 10	180		Oven safe.
Stuffed vegetables	100- 400	1 - 10	160		
Sponge cake	300	20 - 15	160		Use a baking pan.

Quiche	400	20 - 22	180		Use baking pan/oven safe container.
Muffins	300	15 - 18	200		Use a baking pan.
Sweet snacks	400	1 - 20	160		Use baking pan/oven safe container.

Automatic shut-off

The air fryer has a built-in timer that will automatically turn the appliance off when the countdown reaches zero.

Tips

- Smaller ingredients usually require slightly less preparation time than larger ingredients.
- A larger quantity of ingredients requires a slightly longer preparation time, while a smaller quantity of ingredients requires a slightly shorter preparation time.
- Stirring smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the final result and can help prevent uneven frying of the ingredients.
- Add some oil to the fresh potatoes and fry them for a few more minutes for a crispy result.
- Do not cook extremely fatty ingredients such as sausages in the air fryer.
- Oven-ready snacks can also be cooked in the air fryer.
- The optimal quantity for cooking crispy French fries is 500 grams.
- Use ready-made dough to cook snacks quickly and easily. Prepared dough also requires a shorter preparation time than homemade dough.
- Please use a baking pan or oven-safe container in the fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat food. To reheat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.
- Remove the basket from the fryer after the cooking process to remove excess moisture generated by the food.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the appliance after every use.
- Do not clean the rack, basket or appliance's interior with metal cookware or abrasive cleaning agents, as this may damage the non-stick coating.
- Unplug the power cord from the outlet to allow the unit to cool down.

Note: Remove the basket to allow the appliance to cool down more quickly.

- Clean the appliance's housing with a damp cloth.
- Clean the rack and basket with hot water, some liquid detergent and a non-abrasive

sponge. You can remove any remaining dirt by using a grease-removing liquid soap.

Tip: If the dirt is stuck to the basket or the bottom of the basket, fill the basket with hot water, add a little dishwashing soap. Place the rack in the basket and leave to soak for about 10 minutes.

- Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
- Clean the heating elements with a cleaning brush to remove food residues.

Storage

1. Unplug the unit and allow it to cool completely before storing it.
2. Make sure all parts are clean and completely dry.
3. Store the appliance in a dry, clean and stable place.
4. Avoid storing the appliance near heat sources, under direct sunlight, or in moist environments.
5. Keep the appliance out of the reach of children and pets.
6. Do not place heavy objects on top of the appliance.
7. Coil the power cord neatly and do not bend it sharply to avoid damage.

5. TROUBLESHOOTING

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

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

Error codes

Error code	Description
------------	-------------

E1	Fault or open circuit in the internal cable. Please contact Cecotec's Official Technical Support Service.
E2	Fault or open circuit in the internal cable. Please contact Cecotec's Official Technical Support Service.

6. COPYRIGHT

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

7. SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY



Cecotec Innovaciones hereby declares that this product complies with the essential requirements and other relevant provisions of the regulations applicable in the European Union. This product has been designed, manufactured and tested in compliance with 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

Image 1

- 1. Panneau de contrôle
- 2. Poignée du panier
- 3. Sortie d'air
- 4. Entrée d'air
- 5. Câble d'alimentation
- 6. Panier supérieur
- 7. Grille du panier supérieure
- 8. Panier inférieur
- 9. Grille du panier inférieure

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

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. Si l'un d'entre eux manque ou n'est pas en bon état, veuillez contacter immédiatement le service technique officiel de Cecotec.

Contenu de la boîte

- Friteuse à air
 - Deux grilles
 - Manuel d'instructions
-
- Ne retirez pas le numéro de série du produit, afin de conserver un suivi correct de votre produit en cas de problème.
-
1. Retirez tout le matériel qui compose l'emballage, les autocollants et les étiquettes.
 2. Nettoyez le panier et la grille à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Ces pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle.
 3. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon.

3. FONCTIONNEMENT

Panneau de contrôle

Image 2

- 1. Icône tactile marche/arrêt
- 2. Indicateur de panier supérieur
- 3. Indicateur de panier inférieur
- 4. Icône tactile Cuisson synchronisée
- 5. Icône tactile Double cuisson
- 6. Icône tactile Panier supérieur
- 7. Icône tactile Panier inférieur
- 8. Icône tactile de l'éclairage
- 9. Icône tactile pour augmenter
- 10. Icône tactile de la température
- 11. Icône tactile du temps
- 12. Icône tactile pour diminuer
- 13. Icône tactile de démarrage/pause
- 14. Icônes tactiles des fonctions

Icône tactile	Nom	Description
	Icône tactile marche/arrêt	Appuyez sur cette icône pour allumer ou éteindre la friteuse.
	Icône tactile Cuisson synchronisée	Appuyez sur cette icône tactile pour activer la fonction de cuisson synchronisée. Après avoir sélectionné cette fonction, l'indicateur de l'icône tactile clignotera. Appuyez à nouveau sur cette icône tactile pour désactiver la fonction de cuisson synchronisée.
	Icône tactile Double cuisson	Appuyez sur cette icône tactile pour activer la fonction de cuisson double. Après avoir sélectionné cette fonction, l'indicateur de cuisson double clignotera. Avec cette fonction, les paniers supérieur et inférieur démarreront simultanément.
	Icône tactile Panier supérieur	Appuyez sur cette icône tactile pour accéder au mode de cuisson du panier supérieur. Vous pouvez sélectionner un programme spécifique pour le panier supérieur et personnaliser le temps et la température.

	Icône tactile Panier inférieur	Appuyez sur cette icône tactile pour accéder au mode de cuisson du panier inférieur. Vous pouvez sélectionner un programme spécifique pour le panier supérieur et personnaliser le temps et la température.
	Icône tactile de l'éclairage	Appuyez sur cette icône tactile pour allumer la lumière intérieure de l'appareil. Appuyez à nouveau sur cette icône tactile pour éteindre la lumière.
	Icône tactile de la température	Pendant la cuisson, si vous souhaitez régler la température, vous pouvez l'augmenter ou la diminuer par intervalles de 5 °C en appuyant de manière continue sur les icônes tactiles ◀ et ▶ de chaque côté de l'icône ou en faisant défiler rapidement tout en maintenant l'icône appuyée pour régler la température de cuisson souhaitée.
	Icône tactile du temps	Pendant la cuisson, si vous souhaitez régler le temps, vous pouvez l'augmenter ou le diminuer par intervalles de 1 minute en appuyant de manière continue sur les icônes tactiles ◀ et ▶ de chaque côté de l'icône ou en faisant défiler rapidement tout en maintenant l'icône appuyée pour régler le temps de cuisson souhaité.
	Icône tactile de démarrage/pause	Pendant le processus de cuisson à l'air chaud, les icônes des menus non sélectionnées s'éteindront. Appuyez sur cette icône tactile, l'appareil arrêtera la cuisson et toutes les icônes s'allumeront. Dans ce cas, cette icône sert de fonction pause. En mode pause, vous pouvez changer de menu pour choisir un autre réglage pré-réglé. Appuyez ensuite à nouveau sur cette icône pour que la friteuse à air chaud reprenne la cuisson. À ce moment-là, cette icône sert de fonction de reprise.

1. Branchez la fiche secteur à une prise de courant avec mise à la terre.
2. Retirez soigneusement le panier de la friteuse à air.
3. Placez la grille dans le panier.

Fonction de préchauffage

En sélectionnant les modes « Pizza » et « Steak », la fonction de préchauffage s'activera automatiquement. Sa durée sera de 5 minutes à 200 °C.

Pendant le préchauffage, l'écran affichera une ligne en mouvement. Une fois le préchauffage terminé, l'appareil émettra 3 bips, puis le message « Add Food » (Ajouter des aliments) apparaîtra à l'écran.

Après avoir placé les ingrédients dans le panier, la cuisson commencera. Si les ingrédients ne sont pas placés dans le panier dans les 5 minutes, l'appareil passera en mode veille.

Cuisson double

Cette fonction est conçue pour la cuisson simultanée de différents aliments nécessitant le même programme de cuisson, la même température et le même temps dans les deux zones de la friteuse. Suivez les étapes suivantes pour une utilisation correcte :

1. Placez les ingrédients dans les paniers. Assurez-vous que les paniers sont correctement placés à l'intérieur de la friteuse. Faites glisser le panier dans la friteuse à air pour le fermer.
2. Appuyez sur l'icône tactile , puis sélectionnez le programme de cuisson souhaité. Ce programme sera appliqué simultanément aux deux paniers de cuisson.
Note : Pendant la cuisson, si vous souhaitez régler la température ou le temps, vous pouvez l'augmenter ou le diminuer en sélectionnant les icônes tactiles  et  par intervalles de 5 °C et 1 minute en appuyant de manière continue sur les icônes tactiles ◀ et ▶ de chaque côté de l'icône, ou en déplaçant rapidement tout en maintenant l'icône appuyée.
3. Appuyez ensuite sur l'icône ▶||. La friteuse commencera à cuire dans les deux paniers en utilisant le programme, la température et le temps sélectionnés.

Note : L'indicateur de secouer  (SHAKE) clignotera et émettra 5 bips lorsque le cycle de cuisson aura atteint la moitié de sa durée. Cette fonction permet de secouer ou de retourner les aliments dans la friteuse, ce qui garantit une cuisson uniforme. Si vous ne retirez pas le panier et ne secouez pas les aliments, l'indicateur de secouer sur le panneau de contrôle continuera de clignoter. Pour ce faire, retirez la cuve. Pendant le processus de cuisson double, si vous retirez l'un des paniers, le panneau des paniers supérieur et inférieur affichera « OPEN » (Img. 4).

4. Une fois la cuisson terminée, la friteuse émettra 5 bips pour signaler la fin de la cuisson. « OFF » apparaîtra sur l'écran.
5. Retirez les ingrédients des paniers. Pour ce faire, vous pouvez incliner délicatement les paniers ou utiliser des pinces ou des ustensiles en silicone pour un retrait plus précis et pour éviter d'endommager le revêtement.

Cuisson synchronisée

Cette fonction permet que les deux paniers finissent en même temps, même si la température, le temps ou le programme sélectionné sont différents.

1. Placez les ingrédients dans chaque panier de la friteuse. Assurez-vous que les paniers sont correctement positionnés dans la friteuse. Faites glisser le panier dans la friteuse à air pour le fermer.
2. Appuyez sur l'icône tactile .
3. Appuyez sur l'icône tactile , puis sélectionnez le programme de cuisson souhaité. Ce programme s'appliquera au panier supérieur.
4. Appuyez sur l'icône tactile , puis sélectionnez le programme de cuisson souhaité. Ce programme s'appliquera au panier inférieur.

Note : Pendant la cuisson, si vous souhaitez régler la température ou le temps, vous pouvez

l'augmenter ou le diminuer en sélectionnant les icônes tactiles  et  par intervalles de 5 °C et 1 minute en appuyant de manière continue sur les icônes tactiles  et  de chaque côté de l'icône, ou en déplaçant rapidement tout en maintenant l'icône appuyée.

- Appuyez ensuite sur l'icône . La friteuse commencera à cuire en premier dans le panier qui nécessite le temps de cuisson le plus long. L'autre panier affichera « HOLD » sur l'écran, indiquant qu'il est en attente (Img. 3). Automatiquement, le panier en attente sera activé plus tard, en calculant le temps nécessaire pour que les deux paniers finissent de cuire en même temps.

Note : L'indicateur de secouer  clignotera et émettra 5 bips lorsque le cycle de cuisson aura atteint la moitié de sa durée. Cette fonction permet de secouer ou de retourner les aliments dans la friteuse, ce qui garantit une cuisson uniforme. Si vous ne retirez pas le panier et ne secouez pas les aliments, l'indicateur de secouer sur le panneau de contrôle continuera de clignoter. Pour ce faire, retirez la cuve. Pendant le processus de cuisson double, si vous retirez l'un des paniers, le panneau des paniers supérieur et inférieur affichera « OPEN » (Img. 4).

- Une fois la cuisson terminée, la friteuse émettra 5 bips pour signaler la fin de la cuisson. « OFF » apparaîtra sur l'écran.
- Retirez les ingrédients des paniers. Pour ce faire, vous pouvez incliner délicatement les paniers ou utiliser des pinces ou des ustensiles en silicone pour un retrait plus précis et pour éviter d'endommager le revêtement.

Cuisson dans un seul panier

Cette fonction est conçue pour la cuisson d'aliments différents qui nécessitent un programme de cuisson, une température et un temps différents dans les deux zones de la friteuse. Suivez les étapes suivantes pour une utilisation correcte :

- Placez les ingrédients dans les paniers. Assurez-vous que les paniers sont correctement placés à l'intérieur de la friteuse. Faites glisser le panier dans la friteuse à air pour le fermer.
- Appuyez sur l'icône tactile , puis sélectionnez le programme de cuisson souhaité. Ce programme s'appliquera au panier supérieur.
- Appuyez sur l'icône tactile , puis sélectionnez le programme de cuisson souhaité. Ce programme s'appliquera au panier inférieur.

Note : Pendant la cuisson, si vous souhaitez régler la température ou le temps, vous pouvez l'augmenter ou le diminuer en sélectionnant les icônes tactiles  et  par intervalles de 5 °C et 1 minute en appuyant de manière continue sur les icônes tactiles  et  de chaque côté de l'icône, ou en déplaçant rapidement tout en maintenant l'icône appuyée.

Note : La cuisson peut également être effectuée dans un seul panier de la friteuse en omettant l'étape 7 ou 8.

- Appuyez ensuite sur l'icône . La friteuse commencera à cuire dans les deux paniers en utilisant le programme, la température et le temps sélectionnés.

Note : L'indicateur de secouer  clignotera et émettra 5 bips lorsque le cycle de cuisson aura atteint la moitié de sa durée. Cette fonction permet de secouer ou de retourner les aliments dans la friteuse, ce qui garantit une cuisson uniforme. Si vous ne retirez pas le panier

et ne secouez pas les aliments, l'indicateur de secouer sur le panneau de contrôle continuera de clignoter. Pour ce faire, retirez la cuve. Pendant le processus de cuisson double, si vous retirez l'un des paniers, le panneau des paniers supérieur et inférieur affichera « OPEN » (Img. 4).

- Une fois la cuisson terminée, la friteuse émettra 5 bips pour signaler la fin de la cuisson. « OFF » apparaîtra sur l'écran.
- Retirez les ingrédients des paniers. Pour ce faire, vous pouvez incliner délicatement les paniers ou utiliser des pinces ou des ustensiles en silicone pour un retrait plus précis et pour éviter d'endommager le revêtement. Pour retirer les ingrédients (par exemple, le bœuf, le poulet, la viande, tout ingrédient dont l'huile d'origine et l'excès d'huile s'accumulent au fond du panier), utilisez des pinces pour les prendre un par un. Pour retirer des ingrédients (par exemple des frites, des légumes ou des ingrédients sans excès d'huile), veuillez retourner le panier et verser les ingrédients dans un bol.

Note : Ne dépassez pas le repère MAX car cela pourrait affecter la qualité des aliments cuits. Ne remplissez pas le panier d'huile ou de tout autre liquide.

Note : Il y a un orifice dans la partie inférieure du panier supérieur pour la circulation de l'air chaud. N'ajoutez aucun liquide dans le panier supérieur. S'il reste du liquide ou de la graisse dans le panier supérieur après la cuisson, nettoyez-le rapidement.

Avertissement : Ne touchez pas le panier pendant ou immédiatement après son utilisation, car il devient très chaud. Tenez le panier fermement par la poignée.

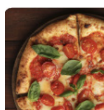
Note : Une fois le temps programmé écoulé, la fonction de cuisson s'arrêtera, mais le ventilateur continuera de fonctionner pendant environ 20 secondes pour expulser l'air chaud par mesure de sécurité. Une fois ce temps écoulé, la friteuse est immédiatement prête pour une nouvelle cuisson.

Annuler le processus de cuisson

Appuyez sur l'icône  (quel que soit le programme sélectionné).

Appuyez ensuite sur l'icône . La friteuse émettra 5 bips et « OFF » apparaîtra sur l'écran. L'appareil s'éteindra au bout de 20 secondes.

Programmes préétablis

Programme préétabli	Icône	Température	Temps (min)	Retournez/Secouez
Steak		200	20	Retournez à mi-cuisson.
Frites		200	25	Secouez à mi-cuisson.
Pizza		180	15	/
Poulet		200	25	Retournez à mi-cuisson.
Poisson		195	10	Retournez à mi-cuisson.
Légumes		180	10	Retournez à mi-cuisson.
Viennoiseries		180	10	/
Fruits secs		180	10	Secouez à mi-cuisson.

Bacon		175	8	Secouez à mi-cuisson.
Personnalisé		180	15	Retournez/Secouez à mi-cuisson.

Réglages

Le tableau suivant vous aidera à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients.

Note : Veuillez noter que ces réglages ne sont donnés qu'à titre indicatif. Étant donné que les ingrédients varient en fonction de leur origine, de leur taille, de leur forme et de leur marque, nous ne pouvons pas garantir le réglage optimal pour vos ingrédients.

Aliments	Min- Max (gr).	Temps (min)	Température (°C)	Remuer	Observations
Frites	300- 700	9- 16	200	Oui	
Frites congelées fines	300- 700	9- 16	200	Oui	
Frites congelées épaisses	300- 800	11- 20	200	Oui	
Frites maison (8x8mm)	300- 800	10- 16	200	Oui	Ajouter 1/2 cuillère d'huile.
Quartiers de pommes de terre maison	300- 750	18- 22	180	Oui	Ajouter 1/2 cuillère d'huile.
Pommes de terre maison coupées en morceaux	300- 750	12- 18	180	Oui	Ajouter 1/2 cuillère d'huile.
Gratin de pommes de terre	250	15- 18	180	Oui	
Steak	500	15- 18	200	Oui	
Côtelettes de viande	100- 500	8- 12	180		

Hamburger	100- 500	10- 14	180		
Rouleau de saucisse	100- 500	7- 14	180		
Cuisse de poulet	100- 500	13- 15	200		
Blanc de poulet	100- 500	18- 22	180		
Apéritifs	100- 500	10- 15	180		
Rouleaux de printemps	100- 400	8- 10	200	Oui	Convient pour le four.
Nuggets de poulet congelés	100- 500	6- 10	200	Oui	Convient pour le four.
Bâtonnets de poisson congelés	100- 400	6- 10	200		Convient pour le four.
Chaussons surgelés	100- 400	8- 10	180		Convient pour le four.
Légumes farcis	100- 400	1 - 10	160		
Gâteaux	300	20- 15	160		Utiliser un moule à pâtisserie.
Quiche	400	20- 22	180		Utiliser un moule à pâtisserie/un récipient adapté au four.
Muffins	300	15- 18	200		Utiliser un moule à pâtisserie.
Apéritifs sucrés	400	1- 20	160		Utiliser un moule à pâtisserie/un récipient adapté au four.

Arrêt automatique

La friteuse à air chaud dispose d'une minuterie intégrée qui éteint automatiquement l'appareil lorsque le compte à rebours arrive à zéro.

Conseils

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- Une quantité plus grande d'ingrédients exige un temps de préparation légèrement plus long. De la même façon, une moindre quantité d'aliments exige un temps de préparation légèrement plus court.
- Remuer les petits ingrédients à la moitié du temps de préparation permet d'optimiser le résultat final et d'éviter une friture inégale des ingrédients.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches et faites frire pendant quelques minutes supplémentaires pour obtenir un résultat croustillant.
- Ne cuisinez pas d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans la friteuse.
- Les apéritifs qui conviennent pour une cuisson au four peuvent être préparés dans une friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte pre-cuite pour cuisiner des apéritifs rapidement et facilement. La pâte pre-cuite nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- Veuillez utiliser un moule ou un récipient adapté au four dans le panier de la friteuse si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous souhaitez frire des ingrédients délicats ou farcis.
- Vous pouvez utiliser la friteuse pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes maximum.
- Retirez le panier de la friteuse après la cuisson afin d'éliminer l'excès d'humidité généré par les aliments.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Ne nettoyez pas la grille, le panier ou l'intérieur de l'appareil avec des ustensiles de cuisine métalliques ou des produits de nettoyage abrasifs, car cela pourrait endommager leur revêtement antiadhésif.
- Débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant pour permettre à l'appareil de refroidir.

Note : Retirez le panier pour que la friteuse refroidisse plus rapidement.

- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez le panier et la grille avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non-abrasive. Vous pouvez éliminer toute saleté restante en utilisant un liquide vaisselle dégraissant.

Conseil : Si la saleté est collée au panier ou au fond du panier, remplissez le panier d'eau chaude et ajoutez un peu de liquide vaisselle. Placez la grille dans le panier et laissez-les tremper.

pendant environ 10 minutes.

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non-abrasive.
- Nettoyez les éléments chauffants à l'aide d'une brosse de nettoyage pour éliminer les restes de nourriture.

Stockage

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le ranger.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et complètement sèches.
3. Rangez l'appareil dans un endroit sec, propre et stable.
4. Évitez de ranger l'appareil à la lumière directe du soleil, à proximité de sources de chaleur ou dans des environnements très humides.
5. Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
6. Ne placez pas d'objets lourds sur l'appareil.
7. Enroulez correctement le câble d'alimentation et ne le pliez pas brusquement pour éviter de l'endommager.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

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

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

Codes d'erreur

Codes d'erreur	Description
E1	Panne ou circuit ouvert dans le câble interne. Contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
E2	Panne ou circuit ouvert dans le câble interne. Contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

6. COPYRIGHT

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

7. 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

Abbildung 1

1. Bedienfeld
2. Korbgriff
3. Luftauslass
4. Lufteinlass
5. Stromkabel
6. Oberer Korb
7. Oberes Korbgitter
8. Unterer Korb
9. Unteres Korbgitter

HINWEIS:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist in einer Verpackung verpackt, die es beim Transport schützt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie den Originalkarton und die sonstige Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie es später einmal transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, achten Sie bitte darauf, dass Sie alle Artikel ordnungsgemäß recyceln.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile und Komponenten enthalten und in gutem Zustand sind. Sollte eines davon fehlen oder nicht in gutem Zustand sein, wenden Sie sich bitte umgehend an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

Verpackungsinhalt

- Heißluftfritteuse
- Zwei Grills
- Diese Bedienungsanleitung

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

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber oder Etiketten.
2. Reinigen Sie Korb und Gitter mit heißem Wasser, Geschirrspülmittel und einem nicht

scheuernden Schwamm. Diese Teile sind spülmaschinenfest.

3. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem Tuch.

3. BEDIENUNG

Bedienfeld

Abbildung 2

- 1. Ein-Aus Symbol
- 2. Oberkorb-Anzeige
- 3. Untere Korbanzeige
- 4. Sync-Funktion Symbol
- 5. Zwei-Zonen-Kochen Symbol
- 6. Oberkorb Symbol
- 7. Unterkorb Symbol
- 8. Licht Symbol
- 9. Erhöhen Symbol
- 10. Temperatur Symbol
- 11. Zeit-Symbol
- 12. Verringern Symbol
- 13. Start/Pause Symbol
- 14. Funktionen Symbol

Touch-Symbol	Name	Beschreibung
	Ein-Aus Symbol	Berühren Sie dieses Touch-Symbol, um die Fritteuse ein- oder auszuschalten.
	Sync-Funktion Symbol	Berühren Sie dieses Touch-Symbol, um die Funktion des synchronisierten Garens zu aktivieren. Nachdem Sie diese Funktion gewählt haben, blinkt das Touch-Symbol. Durch erneutes Drücken dieses Touch-Symbols kann die Funktion des synchronisierten Garens deaktiviert werden.
	Zwei-Zonen-Kochen Symbol	Durch Drücken dieses Touch-Symbols wird die Dual-Gar-Funktion aktiviert. Nachdem der Benutzer diese Funktion gewählt hat, blinkt das Double Cook Touch-Symbol auf. Mit dieser Funktion werden sowohl der obere als auch der untere Korb gleichzeitig gestartet.

	Oberkorb Symbol	Drücken Sie dieses Symbol, um in den Oberkorb-Garmodus zu gelangen. Sie können ein spezielles Programm für den oberen Korb auswählen und die Zeit und Temperatur individuell einstellen.
	Unterkorb Symbol	Drücken Sie dieses Symbol, um in den unteren Korb-Garmodus zu gelangen. Sie können ein spezielles Programm für den oberen Korb auswählen und die Zeit und Temperatur individuell einstellen.
	Licht Symbol	Drücken Sie dieses Touch-Symbol, um die Innenbeleuchtung des Geräts einzuschalten. Wenn Sie dieses Symbol erneut berühren, wird das Licht ausgeschaltet.
	Temperatur Symbol	Wenn Sie während des Garvorgangs die Temperatur einstellen möchten, können Sie sie in 5 °C-Schritten erhöhen oder verringern, indem Sie die Symbole ◀ und ▶ auf beiden Seiten des Symbols kontinuierlich berühren oder indem Sie die Taste gedrückt halten, um die gewünschte Gartemperatur schnell zu erreichen.
	Zeit-Symbol	Wenn Sie während des Garvorgangs die Zeit einstellen möchten, können Sie sie in Schritten von einer Minute erhöhen oder verringern, indem Sie die Symbole ◀ und ▶ auf beiden Seiten des Symbols kontinuierlich berühren, oder indem Sie die Taste gedrückt halten, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
	Start/Pause Symbol	Während des Heißluftgarvorgangs werden die nicht ausgewählten Menüsymbole ausgeschaltet. Drücken Sie dieses Touch-Symbol, das Gerät beendet den Garvorgang und alle Symbole leuchten auf. Hier dient dieses Symbol als Pausenfunktion. Im angehaltenen Zustand können Sie das Menü wechseln und eine andere Voreinstellung wählen. Drücken Sie dann erneut auf dieses Symbol und die Fritteuse setzt den Garvorgang fort. Zu diesem Zeitpunkt dient dieses Symbol als Wiederaufnahmefunktion.

- 1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
- 2. Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Fritteuse.
- 3. Legen Sie das Gitter in den Korb.

Vorheizfunktion

Wenn Sie die Modi „Pizza“ und „Steak“ auswählen, wird die Vorheizfunktion automatisch aktiviert. Die Dauer beträgt 5 Minuten bei 200 °C.

Während des Vorheizens zeigt der Bildschirm eine laufende Linie an. Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, ertönen 3 Pieptöne und anschließend erscheint die Meldung „Add Food“ (Lebensmittel hinzufügen) auf dem Bildschirm.

Nachdem Sie die Zutaten in den Korb gelegt haben, beginnt der Garvorgang. Wenn die Zutaten nicht innerhalb von 5 Minuten in den Korb gelegt werden, wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

Doppeltes Garen

Diese Funktion dient dazu, verschiedene Speisen, die das gleiche Garprogramm, die gleiche Temperatur und die gleiche Zeit benötigen, in beiden Zonen der Fritteuse gleichzeitig zu garen. Befolgen Sie diese Schritte zur korrekten Verwendung:

1. Geben Sie die Zutaten in die Körbe. Vergewissern Sie sich, dass die Schalen richtig in der Fritteuse sitzen. Schieben Sie den Korb in die Fritteuse, um sie zu schließen.
2. Drücken Sie das Touch-Symbol  und wählen Sie dann das gewünschte Garprogramm. Dieses Programm wird auf beide Kochzonen gleichzeitig angewendet.

Hinweis: Wenn Sie während des Garvorgangs die Temperatur oder die Zeit einstellen möchten, können Sie diese erhöhen oder verringern, indem Sie die Symbole  und  in 5 °C- und 1-Minuten-Schritten auswählen, indem Sie die Symbole  und  auf beiden Seiten des Symbols kontinuierlich berühren, oder indem Sie durch Gedrückthalten der Taste schnell durchlaufen.

3. Klicken Sie dann auf das Symbol . Die Fritteuse beginnt in beiden Zonen mit dem ausgewählten Programm, der Temperatur und der Zeit zu garen.

Hinweis: Die Schüttelanzeige  blinkt und piept 5 Mal, wenn der Garzyklus die Hälfte erreicht hat. An dieser Stelle können Sie das Gargut in der Fritteuse schütteln oder drehen, was zu einem gleichmäßigen Garen beiträgt. Wenn Sie den Korb nicht herausnehmen und das Frittiergut schütteln, blinkt die Schüttelkontrollleuchte auf dem Bedienfeld weiter. Nehmen Sie dazu die Küvette ab. Während des **Doppelkochvorgangs** wird auf dem Display beider Körbe (oben und unten) „OPEN“ angezeigt, wenn Sie einen der Körbe entnehmen (Abb. 4).

4. Nach Beendigung des Garvorgangs gibt die Fritteuse 5 Pieptöne von sich, um die Fertigstellung anzuzeigen. Auf dem Display erscheint das Wort „OFF“.
5. Entnehmen Sie die Zutaten aus den Körben. Dazu können Sie die Küvetten vorsichtig kippen oder eine Pinzette oder ein Utensil mit Silikonspitze verwenden, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.

Synchronisiertes Kochen

Mit dieser Funktion können beide Zonen gleichzeitig beendet werden, auch wenn die gewählte Temperatur, Zeit oder das Programm unterschiedlich ist.

1. Geben Sie die Zutaten in jeden Korb der Fritteuse. Vergewissern Sie sich, dass die Schalen richtig in der Fritteuse positioniert sind. Schieben Sie den Korb in die Fritteuse, um sie zu schließen.
2. Drücken Sie das Touch-Symbol .
3. Drücken Sie das Touch-Symbol  und wählen Sie dann das gewünschte Garprogramm. Dieses Programm wird auf den oberen Korb angewendet.
4. Drücken Sie das Touch-Symbol  und wählen Sie dann das gewünschte Garprogramm. Dieses Programm wird auf den unteren Korb angewendet.

Hinweis: Wenn Sie während des Garvorgangs die Temperatur oder die Zeit einstellen möchten, können Sie diese erhöhen oder verringern, indem Sie die Symbole  und  in 5 °C- und 1-Minuten-Schritten auswählen, indem Sie die Symbole  und  auf beiden Seiten des Symbols kontinuierlich berühren, oder indem Sie durch Gedrückthalten der Taste schnell durchlaufen.

5. Klicken Sie dann auf das Symbol . Die Fritteuse beginnt den Garvorgang zuerst in der Zone, die die längste Garzeit benötigt. Die andere Zone zeigt die Meldung „HOLD“ auf dem Display an, was bedeutet, dass sie sich im Standby-Modus befindet (Abb. 3). Die Standby-Zone wird automatisch zu einem späteren Zeitpunkt aktiviert, wobei die Zeit berechnet wird, die benötigt wird, um beide Zonen gleichzeitig fertig zu garen.

Hinweis: Die Schüttelanzeige  blinkt und piept 5 Mal, wenn der Garzyklus die Hälfte erreicht hat. An dieser Stelle können Sie das Gargut in der Fritteuse schütteln oder drehen, was zu einem gleichmäßigen Garen beiträgt. Wenn Sie den Korb nicht herausnehmen und das Frittiergut schütteln, blinkt die Schüttelkontrollleuchte auf dem Bedienfeld weiter. Nehmen Sie dazu die Küvette ab. Während des **Doppelkochvorgangs** wird auf dem Display beider Körbe (oben und unten) „OPEN“ angezeigt, wenn Sie einen der Körbe entnehmen (Abb. 4).

6. Nach Beendigung des Garvorgangs gibt die Fritteuse 5 Pieptöne von sich, um die Fertigstellung anzuzeigen. Auf dem Display erscheint das Wort „OFF“.
7. Entnehmen Sie die Zutaten aus den Körben. Dazu können Sie die Küvetten vorsichtig kippen oder eine Pinzette oder ein Utensil mit Silikonspitze verwenden, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.

Einzelkorb-Garen

Diese Funktion wurde entwickelt, um verschiedene Lebensmittel zu garen, die unterschiedliche Garprogramme, Temperaturen und Zeiten in beiden Zonen der Fritteuse erfordern. Befolgen Sie diese Schritte zur korrekten Verwendung:

1. Geben Sie die Zutaten in die Körbe. Vergewissern Sie sich, dass die Schalen richtig in der Fritteuse sitzen. Schieben Sie den Korb in die Fritteuse, um sie zu schließen.
2. Drücken Sie das Touch-Symbol  und wählen Sie dann das gewünschte Garprogramm. Dieses Programm wird auf den oberen Korb angewendet.
3. Drücken Sie das Touch-Symbol  und wählen Sie dann das gewünschte Garprogramm. Dieses Programm wird auf den unteren Korb angewendet.

Hinweis: Wenn Sie während des Garvorgangs die Temperatur oder die Zeit einstellen möchten, können Sie diese erhöhen oder verringern, indem Sie die Symbole  und  in 5 °C- und

1-Minuten-Schritten auswählen, indem Sie die Symbole ◀ und ▶ auf beiden Seiten des Symbols kontinuierlich berühren, oder indem Sie durch Gedrückthalten der Taste schnell durchlaufen. Hinweis: Das Garen kann auch in einem einzigen Korb der Fritteuse erfolgen, indem Schritt 7 oder 8 übersprungen wird.

4. Klicken Sie dann auf das Symbol ▶||. Die Fritteuse beginnt in beiden Zonen mit dem ausgewählten Programm, der Temperatur und der Zeit zu garen.

Hinweis: Die Schüttelanzeige (SHAKE) blinkt und piept 5 Mal, wenn der Garzyklus die Hälfte erreicht hat. An dieser Stelle können Sie das Gargut in der Fritteuse schütteln oder drehen, was zu einem gleichmäßigen Garen beiträgt. Wenn Sie den Korb nicht herausnehmen und das Frittiergut schütteln, blinkt die Schüttelkontrollleuchte auf dem Bedienfeld weiter. Nehmen Sie dazu die Küvette ab. Während des **Doppelkochvorgangs** wird auf dem Display beider Körbe (oben und unten) „OPEN“ angezeigt, wenn Sie einen der Körbe entnehmen (Abb. 4).

5. Nach Beendigung des Garvorgangs gibt die Fritteuse 5 Pieptöne von sich, um die Fertigstellung anzuzeigen. Auf dem Display erscheint das Wort „OFF“.
6. Entnehmen Sie die Zutaten aus den Körben. Dazu können Sie die Küvetten vorsichtig kippen oder eine Pinzette oder ein Utensil mit Silikonspitze verwenden, um die Beschichtung nicht zu beschädigen. Zum Entnehmen von Zutaten (z. B. Rindfleisch, Hähnchen, Fleisch, oder andere Zutaten, die von Natur aus Öl enthalten und bei denen sich überschüssiges Öl am Boden des Korbs sammelt), verwenden Sie eine Zange, um sie einzeln herauszunehmen. Zum Entnehmen von Zutaten (z. B. Pommes Frites, Gemüse oder Zutaten ohne überschüssiges Öl), kippen Sie den Korb bitte um und leeren Sie die Zutaten in einen Behälter.

Hinweis: Überschreiten Sie nicht die MAX-Angabe, da dies die Qualität der gekochten Speisen beeinträchtigen kann.

Füllen Sie den Korb nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.

Hinweis: An der Unterseite des oberen Korbs befindet sich ein Loch für die Heißluftzirkulation. Fügen Sie keine Flüssigkeiten in den oberen Korb hinzu. Wenn nach dem Garen Flüssigkeit oder Fett im oberen Korb zurückbleibt, reinigen Sie diesen bitte rechtzeitig.

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

Hinweis: Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird der Garvorgang gestoppt, aber das Gebläse läuft noch etwa 20 Sekunden weiter, um die heiße Luft zur Sicherheit abzuführen. Wenn die Fritteuse fertig ist, ist sie sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Charge.

Abbruch des Garvorgangs

Drücken Sie das Symbol ▶|| (unabhängig vom gewählten Programm).

Klicken Sie dann auf das Symbol ⏸. Die Fritteuse piept 5 Mal und auf dem Display erscheint das Wort „OFF“. Das Gerät schaltet sich nach 20 Sekunden aus.

Voreingestellte Programme

Voreingestelltes Programm	Symbol	Temperatur	Zeit (min)	Schütteln/Drehen
Filet		200	20	Nach der Hälfte der Zeit umdrehen.
Pommes frites		200	25	Nach der Hälfte der Zeit schütteln.
Pizza		180	15	/
Huhn		200	25	Nach der Hälfte der Zeit umdrehen.
Fisch		195	10	Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
Gemüse		180	10	Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
Backen		180	10	/
Frutos secos		180	10	Nach der Hälfte der Zeit schütteln.

Speck		175	8	Nach der Hälfte der Zeit schütteln.
Personalisierte		180	15	Nach der Hälfte der Zeit schütteln/schwenken.

Einstellungen

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.
Hinweis: Bitte beachten Sie, dass diese Anpassungen nur Schätzungen sind. Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren, können wir nicht garantieren, dass sie am besten zu Ihren Zutaten passen.

Lebensmittel	Min- Max (gr).	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Agitar	Bemerkungen
Pommes frites	300- 700	9- 16	200	Ja	
Dünne gefrorene Pommes frites	300- 700	9- 16	200	Ja	
Dicke gefrorene Pommes frites	300- 800	11- 20	200	Ja	
Hausgemachte Pommes Frites (8x8mm)	300- 800	10- 16	200	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen.
Hausgemachte Kartoffelspalten	300- 750	18- 22	180	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen.
Hausgemachte Kartoffelwürfel	300- 750	12- 18	180	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen.
Kartoffelgratin	250	15- 18	180	Ja	
Filet	500	15- 18	200	Ja	
Fleischkoteletts	100- 500	8- 12	180		
Hamburger	100- 500	10- 14	180		

Wurstsemmel	100- 500	7- 14	180		
Hähnchenschenkel	100- 500	13- 15	200		
Hähnchenbrust	100- 500	18- 22	180		
Vorspeisen	100- 500	10- 15	180		
Frühlingsrollen	100- 400	8- 10	200	Ja	Für den Ofen geeignet.
Gefrorene Chicken Nuggets	100- 500	6- 10	200	Ja	Für den Ofen geeignet.
Gefrorene Fischstäbchen	100- 400	6- 10	200		Für den Ofen geeignet.
Gefrorene Knödel	100- 400	8- 10	180		Für den Ofen geeignet.
Gefülltes Gemüse	100- 400	1- 10	160		
Torte	300	20- 15	160		Verwenden Sie eine Backform.
Quiche	400	20- 22	180		Verwenden Sie eine Backform/ofenfeste Form.
Muffins	300	15- 18	200		Verwenden Sie eine Backform.
Süße Snacks	400	1- 20	160		Verwenden Sie eine Backform/ofenfeste Form.

Automatische Abschaltung

Die Fritteuse verfügt über einen eingebauten Timer, der das Gerät automatisch ausschaltet, wenn der Countdown Null erreicht.

Tipps

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel etwas weniger Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert eine etwas längere Zubereitungszeit, während eine kleinere Menge an Zutaten eine etwas kürzere Zubereitungszeit erfordert.
- Das Umrühren kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, ein ungleichmäßiges Anbraten der Zutaten zu vermeiden.

- verhindern.
- Geben Sie etwas Öl zu den frischen Kartoffeln und braten Sie die Zutaten noch ein paar Minuten weiter, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen.
 - Bereiten Sie keine extrem fetthaltigen Zutaten wie z. B. Würstchen in der Fritteuse zu.
 - Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, lassen sich auch in der Heißluftfritteuse zubereiten.
 - Die optimale Menge zum Kochen von Chips beträgt 500 Gramm.
 - Mit fertigem Teig können Sie schnell und einfach Snacks zubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
 - Bitte verwenden Sie eine Backform oder eine Auflaufform im Frittierkorb, wenn Sie einen Biskuit oder eine Quiche backen oder wenn Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
 - Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Zum Aufwärmen von Zutaten stellen Sie die Temperatur bis zu 10 Minuten lang auf 150 °C.
 - Nehmen Sie den Korb nach dem Garen aus der Fritteuse, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen, die durch die Lebensmittel entstanden ist.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
 - Reinigen Sie den Rost, den Korb oder das Innere des Geräts nicht mit metallischen Kochutensilien oder scheuernden Reinigungsmitteln, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
 - Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann.
- Hinweis: Nehmen Sie den Korb heraus, damit die Fritteuse schneller abkühlen kann.
- Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch.
 - Reinigen Sie das Gestell und den Korb mit heißem Wasser, ein wenig Flüssigseife und einem nicht scheuernden Schwamm. Restliche Verschmutzungen können Sie mit einer fettlösenden Flüssigseife entfernen.

Tipp: Wenn der Schmutz am Korb oder am Boden des Korbs festsitzt, füllen Sie den Korb mit heißem Wasser und fügen Sie etwas Spülmittel hinzu. Legen Sie das Gestell in den Korb und lassen Sie es etwa 10 Minuten lang einweichen.

- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie die Heizungskomponenten mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

Lagerung

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es aufbewahren.

2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und vollständig trocken sind.
3. Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, sauberen und stabilen Ort.
4. Vermeiden Sie es, das Gerät in direktem Sonnenlicht, in der Nähe von Wärmequellen oder in Umgebungen mit hoher Luftfeuchtigkeit zu lagern.
5. Außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren aufbewahren.
6. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.
7. Wickeln Sie das Netzkabel ordentlich auf und biegen Sie es nicht stark, um Schäden zu vermeiden.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösung
Die Fritteuse schaltet sich nicht ein.	Nicht richtig eingesteckt.	Vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest mit der Steckdose verbunden ist.
Das Essen wird nicht richtig gekocht.	Falsche Temperatur oder Garzeit.	Beziehen Sie sich auf die empfohlene Funktionstabelle oder stellen Sie die Temperatur und die Zeit je nach Art und Menge der Lebensmittel ein.
	Korb zu voll.	Garen Sie die Speisen in kleineren Chargen, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
	Lebensmittel nicht richtig platziert.	Achten Sie darauf, dass das Futter gleichmäßig im Korb verteilt ist, ohne ihn zu überfüllen.
	Einige Lebensmittel müssen gewendet werden.	Bei einigen Lebensmitteln (z. B. Pommes frites oder Nuggets) ist es notwendig, sie nach der Hälfte der Garzeit zu wenden, damit sie gleichmäßig braun werden.
Das Essen ist außen verbrannt und innen roh.	Die Temperatur ist zu hoch.	Reduzieren Sie die Temperatur und verlängern Sie die Garzeit leicht.
	Zu dickflüssige Speisen.	Schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere oder feinere Stücke, um ein gründliches Garen zu gewährleisten.

Aus der Fritteuse kommt weißer Rauch.	Überschüssiges Fett im Korb.	Überschüssiges Fett aus dem Korb abgießen. Beim Garen von fetthaltigen Lebensmitteln kann es notwendig sein, das dabei anfallende Fett abzulassen.
	In der Fritteuse verbrannte Lebensmittelreste.	Reinigen Sie die Fritteuse regelmäßig, um die Bildung von verbrannten Rückständen zu vermeiden.
Dunkler Rauch oder Brandgeruch.	Verbrannte Lebensmittel.	Schalten Sie die Fritteuse sofort aus. Prüfen Sie, ob das Essen angebrannt ist, und reduzieren Sie die Zeit oder die Temperatur für das weitere Garen.
	Essensreste im Inneren verbrannt.	Reinigen Sie die Fritteuse gründlich, auch den Innenraum und das Heizelement, um verbrannte Rückstände zu entfernen.
Die Fritteuse macht viel Lärm.	Die Fritteuse steht nicht auf einer stabilen Oberfläche.	Stellen Sie die Fritteuse auf eine ebene, stabile Fläche.
Der Korb gleitet nicht reibungslos.	Rückstände von Lebensmitteln oder Fett auf den Schienen.	Reinigen Sie die Schienen und Kanten des Korbs und der Fritteuse, um alle Verunreinigungen zu entfernen, die das Gleiten behindern könnten.
	Der Korb ist nicht richtig positioniert.	Vergewissern Sie sich, dass der Korb richtig ausgerichtet und eingerastet ist.
Die ersten paar Male riecht es nach neuem Plastik.	Dies ist bei den ersten Anwendungen normal.	Dieser Geruch verschwindet in der Regel nach den ersten paar Anwendungen. Sie können einen Vorheizzyklus mit Zitrone oder Essig durchführen, um sie zu entfernen.

Fehlercodes

Fehlercode	Beschreibung
E1	Fehler oder offener Stromkreis im internen Kabel. Kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

E2	Fehler oder offener Stromkreis im internen Kabel. Kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
----	--

6. COPYRIGHT

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

7. VEREINFACHTE EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



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 unter folgender Internetadresse zu finden: <https://storececotec.de/de/information/declaration-of-conformity>.

1. PARTI E COMPONENTI

Figura 1

- 1. Pannello di controllo
- 2. Manico del cestello
- 3. Uscita dell'aria
- 4. Ingresso dell'aria
- 5. Cavo di alimentazione
- 6. Cestello superiore
- 7. Griglia del cestello superiore
- 8. Cestello inferiore
- 9. Griglia del cestello inferiore

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

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio qualora fosse necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della scatola

- Friggitrice ad aria
 - Due griglie
 - Il presente manuale di istruzioni
-
- Non rimuovere il numero di serie del prodotto, al fine di mantenere una corretta tracciabilità dell'apparecchiatura in caso di richiesta di assistenza.
-
1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, adesivi o etichette.
 2. Pulire accuratamente il cestello e la griglia con acqua calda, detersivo per piatti e una

- spugna non abrasiva. Le parti sono lavabili in lavastoviglie.
3. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

3. FUNZIONAMENTO

Pannello di controllo

Figura 2

1. Icona touch di Accensione/Spegnimento
2. Indicatore del cestino superiore
3. Indicatore del cestino inferiore
4. Icona touch Cottura sincronizzata
5. Icona touch Doppia cottura
6. Icona touch del cestello superiore
7. Icona touch del cestello inferiore
8. Tasto touch Luce
9. Icona touch di aumento
10. Icona touch di temperatura
11. Icona touch tempo
12. Icona touch di riduzione
13. Icona touch di avvio/pausa
14. Icona touch Funzioni

Icona touch	Nome	Descrizione
	Icona touch di Accensione/ Spegnimento	Toccare questa icona touch per accendere o spegnere la friggitrice ad aria.
	Icona touch Cottura sincronizzata	Toccare questa icona per attivare la funzione di cottura sincronizzata. Dopo aver scelto questa funzione, la spia dell'icona touch lampeggia. Premendo nuovamente questa icona touch si può disattivare la funzione di cottura sincronizzata.
	Icona touch Doppia cottura	Premendo questa icona touch si attiva la funzione di cottura doppia. Dopo aver scelto questa funzione, la spia dell'icona touch Doppia cottura lampeggia. Con questa funzione, il cestello superiore e quello inferiore si avviano contemporaneamente.

	Icona touch del cestello superiore	Premere questa icona touch per accedere alla modalità di cottura del cestello superiore. È possibile selezionare un programma specifico per il cestello superiore e personalizzare l'ora e la temperatura.
	Icona touch del cestello inferiore	Premere questa icona touch per accedere alla modalità di cottura del cestello inferiore. È possibile selezionare un programma specifico per il cestello superiore e personalizzare l'ora e la temperatura.
	Tasto touch Luce	Premere questa icona touch per accendere la luce interna dell'apparecchio. Toccando nuovamente questa icona touch, la luce si spegnerà.
	Icona touch di temperatura	Durante il processo di cottura, se si desidera regolare la temperatura, è possibile aumentarla o diminuirla a passi di 5 °C toccando continuamente le icone touch ◀ e ▶ ai lati dell'icona, oppure scorrendo rapidamente tenendo premuto il tasto per impostare la temperatura di cottura desiderata.
	Icona touch tempo	Durante il processo di cottura, se si desidera regolare il tempo, è possibile aumentarlo o diminuirlo a intervalli di 1 minuto toccando continuamente le icone touch ◀ e ▶ i lati dell'icona, oppure scorrendo rapidamente tenendo premuto il tasto per impostare il tempo di cottura desiderato.
	Icona touch di avvio/pausa	Durante il processo di cottura ad aria calda, le icone del menu non selezionate si spengono. Premendo questa icona touch, l'apparecchio interrompe la cottura e tutte le icone si accendono. Questa icona funge da funzione di pausa. Nello stato di pausa, è possibile cambiare il menu per scegliere un'altra preimpostazione. Premendo di nuovo questa icona, la friggitrice ad aria continuerà a cuocere. In questo momento, questa icona funge da funzione di ripresa.

1. Collegare la spina a una presa con messa a terra.
2. Rimuovere con attenzione il cestello dalla friggitrice ad aria.
3. Inserire la griglia all'interno del cestello.

Funzione di preriscaldamento

Selezionando le modalità «Pizza» e «Bistecca», la funzione di preriscaldamento si attiverà

automaticamente. La sua durata sarà di 5 minuti a 200 °C.

Durante il preriscaldamento, lo schermo mostrerà una linea in movimento. Una volta terminato il preriscaldamento, emetterà 3 segnali acustici e, successivamente, apparirà il messaggio «Add Food» (Aggiungere alimento) sullo schermo.

Dopo aver inserito gli ingredienti nel cestello, inizierà la cottura. Se non si inseriscono gli ingredienti nel cestello entro 5 minuti, il dispositivo entrerà in modalità standby.

Doppia cottura

Questa funzione è progettata per cuocere contemporaneamente cibi diversi che richiedono lo stesso programma di cottura, la stessa temperatura e lo stesso tempo in entrambe le zone della friggitrice. Per un uso corretto, attenersi alla seguente procedura:

1. Mettere gli ingredienti nei cestelli. Assicurarsi che le vaschette siano ben posizionate all'interno della friggitrice. Far scorrere il cestello nella friggitrice ad aria per chiuderlo.
2. Premere l'icona touch  e selezionare il programma di cottura desiderato. Questo programma verrà applicato contemporaneamente a entrambe le zone di cottura.
Nota: Durante il processo di cottura, se si desidera regolare la temperatura o il tempo, è possibile aumentarli o diminuirli selezionando le icone touch  e  a intervalli di 5 °C e 1 minuto toccando le icone touch in modo continuo e su entrambi i lati dell'icona, oppure scorrendo rapidamente tenendo premuto il tasto.
3. Quindi fare clic sull'icona . La friggitrice inizia a cuocere in entrambe le zone utilizzando il programma, la temperatura e il tempo selezionati.

Nota: L'indicatore di mescolamento  (SHAKE) lampeggia e suona 5 volte quando il ciclo di cottura ha raggiunto la metà. Questo punto consente di scuotere o ruotare il cibo nella friggitrice, per garantire una cottura uniforme. Se non si rimuove il cestello e non si scuote il cibo, la spia di scuotimento sul pannello di controllo continuerà a lampeggiare. A tal fine, rimuovere la cuvetta. Durante il processo di **doppia cottura**, se si rimuove uno dei cestelli, il pannello di entrambi i cestelli superiore e inferiore visualizza «OPEN» (Fig. 4).

4. Al termine della cottura, la friggitrice emette un segnale acustico di 5 volte per segnalare il completamento della cottura. Sul display apparirà la parola "OFF".
5. Togliere gli ingredienti dai cestelli. A tale scopo, è possibile rovesciare con cautela le cuvette o utilizzare pinzette o utensili con punta in silicone per una rimozione più precisa e per evitare di danneggiare il rivestimento.

Cottura sincronizzata

Questa funzione consente a entrambe le zone di terminare la cottura allo stesso tempo, anche se la temperatura, il tempo o il menù selezionato sono diversi.

1. Mettere gli ingredienti in ciascun cestello della friggitrice. Assicurarsi che le vaschette siano posizionate correttamente nella friggitrice. Far scorrere il cestello nella friggitrice ad aria per chiuderlo.
2. Premere l'icona touch .

3. Premere l'icona touch  e selezionare il programma di cottura desiderato. Questo programma deve essere applicato al cesto superiore.
4. Premere l'icona touch  e selezionare il programma di cottura desiderato. Questo programma deve essere applicato al cestino inferiore.

Nota: Durante il processo di cottura, se si desidera regolare la temperatura o il tempo, è possibile aumentarli o diminuirli selezionando le icone touch  e  a intervalli di 5 °C e 1 minuto, toccando continuamente le icone touch  e  ai lati dell'icona, oppure scorrendo rapidamente tenendo premuto il tasto.

5. Quindi fare clic sull'icona . La friggitrice inizierà a cuocere prima nella zona che richiede il tempo di cottura più lungo. L'altra zona visualizzerà il messaggio «HOLD» sul display, indicando che è in standby (Fig. 3). Automaticamente, la zona di standby verrà attivata più tardi, calcolando il tempo necessario affinché entrambe le zone terminino la cottura contemporaneamente.

Nota: L'indicatore di mescolamento  lampeggia e suona 5 volte quando il ciclo di cottura ha raggiunto la metà. Questo punto consente di scuotere o ruotare il cibo nella friggitrice, per garantire una cottura uniforme. Se non si rimuove il cestello e non si scuote il cibo, la spia di scuotimento sul pannello di controllo continuerà a lampeggiare. A tal fine, rimuovere la cuvetta. Durante il processo di **doppia cottura**, se si rimuove uno dei cestelli, il pannello di entrambi i cestelli superiore e inferiore visualizza «OPEN» (Fig. 4).

6. Al termine della cottura, la friggitrice emette un segnale acustico di 5 volte per segnalare il completamento della cottura. Sul display apparirà la parola "OFF".
7. Togliere gli ingredienti dai cestelli. A tale scopo, è possibile rovesciare con cautela le cuvette o utilizzare pinzette o utensili con punta in silicone per una rimozione più precisa e per evitare di danneggiare il rivestimento.

Cottura a cestello singolo

Questa funzione è progettata per cucinare cibi diversi che richiedono programmi di cottura, temperature e tempi diversi in entrambe le zone della friggitrice. Per un uso corretto, attenersi alla seguente procedura:

1. Mettere gli ingredienti nei cestelli. Assicurarsi che le vaschette siano ben posizionate all'interno della friggitrice. Far scorrere il cestello nella friggitrice ad aria per chiuderlo.
2. Premere l'icona touch  e selezionare il programma di cottura desiderato. Questo programma deve essere applicato al cesto superiore.
3. Premere l'icona touch  e selezionare il programma di cottura desiderato. Questo programma deve essere applicato al cestino inferiore.

Nota: Durante il processo di cottura, se si desidera regolare la temperatura o il tempo, è possibile aumentarli o diminuirli selezionando le icone touch  e  a intervalli di 5 °C e 1 minuto, toccando continuamente le icone touch  e  ai lati dell'icona, oppure scorrendo rapidamente tenendo premuto il tasto.

Nota: La cottura può essere effettuata anche in un solo cestello della friggitrice, saltando i passaggi 7 o 8.

Quindi fare clic sull'icona . La friggitrice inizia a cuocere in entrambe le zone utilizzando il programma, la temperatura e il tempo selezionati.

Nota: L'indicatore di mescolamento  lampeggia e suona 5 volte quando il ciclo di cottura ha raggiunto la metà. Questo punto consente di scuotere o ruotare il cibo nella friggitrice, per garantire una cottura uniforme. Se non si rimuove il cestello e non si scuote il cibo, la spia di scuotimento sul pannello di controllo continuerà a lampeggiare. A tal fine, rimuovere la cuvetta. Durante il processo di **doppia cottura**, se si rimuove uno dei cestelli, il pannello di entrambi i cestelli superiore e inferiore visualizza «OPEN» (Fig. 4).

4. Al termine della cottura, la friggitrice emette un segnale acustico di 5 volte come segnale di completamento. Sul display apparirà la parola "OFF".
5. Togliere gli ingredienti dai cestelli. A tale scopo, è possibile rovesciare con cautela le cuvette o utilizzare pinzette o utensili con punta in silicone per una rimozione più precisa e per evitare di danneggiare il rivestimento. Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio manzo, pollo, carne, qualsiasi ingrediente con olio originale e olio in eccesso che si accumula sul fondo della padella), usare le pinze per prenderli uno per uno. Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio patatine, verdure o ingredienti senza olio in eccesso), capovolgere la teglia e versare gli ingredienti in una ciotola.

Nota: Non superare l'indicazione MAX per non compromettere la qualità del cibo cotto. Non riempire il cestello con olio o con altri liquidi.

Nota: C'è un foro nella parte inferiore del cestello superiore per la circolazione dell'aria calda. Non aggiungere alcun liquido nel cestello superiore. Se rimane liquido o grasso nel cestello superiore dopo la cottura, pulirlo in tempo.

Precauzione: Non toccare il cestello durante o subito dopo l'uso, perché diventa molto caldo. Tenere il cestello solo dal manico.

Nota: Una volta trascorso il tempo impostato, la funzione di cottura si arresta, ma la ventola continua a funzionare per circa 20 secondi per espellere l'aria calda per sicurezza. Una volta terminata, la friggitrice è subito pronta per preparare un'altra partita.

Annullare il processo di cottura

Premere l'icona  (indipendentemente dal programma selezionato).

Quindi, premere l'icona . La friggitrice emette 5 segnali acustici e sul display compare la scritta «OFF». Il dispositivo si spegnerà dopo 20 secondi.

Programmi preimpostati

Programma preimpostato	Icona	Temperatura	Tempo (min)	Agitare/Girare
Filetto		200	20	Capovolgere a metà cottura.
Patatine fritte		200	25	Capovolgere a metà cottura.
Pizza		180	15	/
Pollo		200	25	Capovolgere a metà cottura.
Pesce		195	10	Capovolgere a metà cottura.
Verdura		180	10	Capovolgere a metà cottura.
Repostería		180	10	/
Frutta secca		180	10	Capovolgere a metà cottura.

Bacon		175	8	Capovolgere a metà cottura.
Personalizzato		180	15	Capovolgere/muovere a metà cottura.

Impostazioni

La tabella seguente aiuterà a scegliere le impostazioni di base per gli ingredienti che si desidera cucinare.

Nota: Si noti che questi aggiustamenti sono solo stime. Poiché gli ingredienti variano per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire che siano adatti ai vostri ingredienti.

Alimenti	Min-max (gr).	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Scuotere/girare	Osservazioni
Patatine fritte	300- 700	9- 16	200	Sì	
Patate fritte sottili congelate	300- 700	9- 16	200	Sì	
Patate fritte spesse congelate	300- 800	11- 20	200	Sì	
Patatine fritte fatte in casa (8x8mm)	300- 800	10- 16	200	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaini di olio.
Zeppole di patate fatte in casa	300- 750	18- 22	180	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaini di olio.
Cubetti di patate fatti in casa	300- 750	12- 18	180	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaini di olio.
Gratin di patate	250	15- 18	180	Sì	
Filetto	500	15- 18	200	Sì	

Cotolette di carne	100- 500	8- 12	180		
Hamburger	100- 500	10- 14	180		
Involtini di salsiccia	100- 500	7- 14	180		
Cosce di pollo	100- 500	13- 15	200		
Petto di pollo	100- 500	18- 22	180		
Snack	100- 500	10- 15	180		
Involtini primavera	100- 400	8- 10	200	Sì	Adatto al forno.
Nugget di pollo congelati	100- 500	6- 10	200	Sì	Adatto al forno.
Bastoncini di pesce congelati	100- 400	6- 10	200		Adatto al forno.
Gnocchi surgelati	100- 400	8- 10	180		Adatto al forno.
Verdure ripiene	100- 400	1- 10	160		
Torta	300	20- 15	160		Utilizzare una teglia da forno.
Quiche	400	20- 22	180		Utilizzare una teglia o una pirofila.
Muffin	300	15- 18	200		Utilizzare una teglia da forno.
Snack dolci	400	1- 20	160		Utilizzare una teglia o una pirofila.

Spegnimento automatico

La friggitrice ad aria è dotata di un timer incorporato che spegne automaticamente l'apparecchio quando il conto alla rovescia raggiunge lo zero.

Consigli

- Gli ingredienti più piccoli richiedono un tempo di cottura leggermente inferiore 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.
- Mescolare gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare una frittura non uniforme degli ingredienti.
- Aggiungi un po' d'olio alle patate fresche e friggete gli ingredienti ancora per qualche minuto per ottenere un risultato croccante.
- Evitare di usare la friggitrice ad aria con ingredienti estremamente grassi come le salsicce.
- Gli snack che possono essere cucinati nel forno possono anche essere cucinati nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale di patatine fritte per ottenere risultati croccanti è di 500 grammi.
- Usare impasti precotti per preparare spuntini in modo facile e veloce. La pasta preparata richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto a quella fatta in casa.
- Utilizzare una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice se si desidera cuocere un pan di Spagna o una quiche o se si desidera friggere ingredienti fragili o ripieni.
- È possibile utilizzare la friggitrice ad aria anche per riscaldare gli alimenti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150 °C per un massimo di 10 minuti.
- Togliere il cestello dalla friggitrice dopo il processo di cottura per eliminare l'umidità in eccesso generata dal cibo.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.
- Non pulire il cestello, la griglia o l'interno dell'apparecchio con utensili metallici o materiali abrasivi per non danneggiarne il rivestimento antiaderente.
- Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente per consentire all'unità di raffreddarsi.

Nota: Rimuovere il cestello interno per consentire alla friggitrice di raffreddarsi più rapidamente.

- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Pulire la vaschetta e i cestelli con acqua calda, un po' di detersivo liquido e una spugna non abrasiva. È possibile rimuovere lo sporco residuo utilizzando un sapone liquido sgrassante.

Consiglio: Se lo sporco è attaccato al cesto o al fondo del cesto, riempire il cesto con acqua calda e aggiungere un po' di sapone per piatti. Mettere la griglia nel cestello interno e lasciare in ammollo per circa 10 minuti.

- Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Rimuovere eventuali residui di cibo dagli elementi riscaldanti con una spazzola di pulizia.

Conservazione

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente prima di riporlo.
2. Assicurarsi che tutte le parti del prodotto siano pulite e completamente asciutte prima di riporle.
3. Riporre l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto.
4. Evitare di collocare l'apparecchio vicino a fonti di calore, sotto la luce solare diretta o in ambienti troppo umidi.
5. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
6. Non collocare oggetti pesanti sull'apparecchio.
7. Avvolgere il cavo di alimentazione in modo ordinato e non piegarlo bruscamente per evitare di danneggiarlo.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

Il cibo è bruciato all'esterno e crudo all'interno.	La temperatura è troppo alta.	Ridurre la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
	Cibo troppo spesso.	Tagliare gli alimenti in pezzi più piccoli o più fini per garantire una cottura completa.
Dalla friggitrice fuoriesce del fumo bianco.	Eccesso di grasso nel cestello.	Scolare il grasso in eccesso dal cestello. Quando si cucinano cibi grassi, può essere necessario scolare il grasso accumulato durante il processo.
	Residui di cibo bruciati nella friggitrice.	Pulire regolarmente la friggitrice per evitare la formazione di residui bruciati.
Fumo scuro o odore di bruciato.	Bruciatura del cibo.	Spegnere immediatamente la friggitrice. Controllare se il cibo è bruciato e ridurre il tempo o la temperatura per le cotture successive.
	Residui di cibo bruciati all'interno.	Pulire accuratamente la friggitrice, compresi l'interno e l'elemento riscaldante, per rimuovere eventuali residui bruciati.
La friggitrice fa molto rumore.	Collocare la friggitrice ad aria su una superficie stabile e piana.	Collocare la friggitrice ad aria su una superficie stabile e piana.
Il cestello non scorre agevolmente.	Residui di cibo o grasso sulle guide.	Pulire le guide e i bordi del cestello e della friggitrice per rimuovere eventuali detriti che potrebbero ostacolare lo scorrimento.
	Il cestello non è posizionato correttamente.	Assicurarsi che il cestello sia correttamente allineato e bloccato in posizione.

Odore di plastica nuova le prime volte.	Normale durante i primi usi.	Questo odore di solito scompare dopo i primi utilizzi. È possibile effettuare un ciclo di preriscaldamento con limone o aceto per aiutarlo a rimuoverlo.
---	------------------------------	--

Codici di errore

Codice di errore	Descrizione
E1	Guasto o circuito aperto nel cavo interno. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
E2	Guasto o circuito aperto nel cavo interno. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

6. COPYRIGHT

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

7. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA

Con la presente, Cecotec Innovationes 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

Figura 1

1. Painel de controlo
2. Pega do cesto
3. Saída de ar
4. Entrada de ar
5. Cabo de alimentação
6. Cesto superior
7. Grelha superior do cesto
8. Cesto inferior
9. Grelha do cesto inferior

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

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

Conteúdo da caixa

- Fritadeira de ar
 - Dois grelhadores
 - Manual de instruções
1. Não retire o número de série do produto, para manter uma rastreabilidade correta do seu equipamento em caso de necessidade de assistência.
 1. Remova todo o material de embalagem, os autocolantes e as etiquetas do produto.
 2. Limpe a tigela e a grelha em profundidade com água quente, detergente e uma esponja

não abrasiva. As peças são aptas para a máquina da louça.

3. Limpe o interior e exterior do aparelho com um pano suave e húmido.

3. FUNCIONAMENTO

Painel de controlo

Figura 2

- 1. Ligar/Desligar
- 2. Indicador do cesto superior
- 3. Indicador do cesto inferior
- 4. ícone tátil Cozinha sincronizada
- 5. Ícone de toque de cozinheiro duplo
- 6. Ícone tátil do cesto superior
- 7. Ícone tátil Cesto inferior
- 8. Luz
- 9. Ícone tátil de aumento
- 10. Ícone tátil Temperatura
- 11. Ícone tátil Tempo
- 12. Ícone de toque Diminuir
- 13. Ícone tátil Início/Pausa:
- 14. Ícone Função

Ícone tátil	Nome	Descrição
	Ligar/Desligar	Toque neste ícone para Ligar/Desligar o aparelho.
	ícone tátil Cozinha sincronizada	Toque neste ícone tátil para ativar a função de cozedura sincronizada. Depois de escolher esta função, a luz do ícone tátil fica intermitente. Premir novamente este ícone tátil pode desativar a função de cozedura sincronizada.
	Ícone de toque de cozinheiro duplo	Ao premir este ícone tátil, ativa-se a função de cozedura dupla. Depois de o utilizador escolher esta função, a luz do ícone de toque Double Cook pisca. Com esta função, os cestos superior e inferior arrancam simultaneamente.
	Ícone tátil do cesto superior	Premir este ícone tátil para entrar no modo de cozedura do cesto superior. É possível selecionar um programa específico para o cesto superior e personalizar o tempo e a temperatura.

	Ícone tátil do cesto inferior	Premir este ícone tátil para entrar no modo de cozedura do cesto inferior. É possível selecionar um programa específico para o cesto superior e personalizar o tempo e a temperatura.
	Luz	Toque no ícone para ligar a luz interior. Toque novamente neste ícone tátil e a luz apagar-se-á.
	Ícone tátil Temperatura	Durante o processo de cozedura, se desejar ajustar a temperatura, pode aumentá-la ou diminuí-la em passos de 5 °C tocando continuamente nos ícones tácteis ◀ e ▶ de cada lado do ícone, ou percorrendo rapidamente e mantendo premida a tecla para definir a temperatura de cozedura desejada.
	Ícone tátil Tempo	Durante o processo de cozedura, se desejar ajustar o tempo, pode aumentá-lo ou diminuí-lo em intervalos de 1 minuto, tocando continuamente nos ícones tácteis ◀ e ▶ de cada lado do ícone, ou deslocando-se rapidamente, mantendo a tecla premida, para definir o Tempo de Cozedura desejado.
	Ícone tátil Início/Pausa:	Durante o processo de cozedura com ar quente, os ícones de menu não selecionados serão desligados. Premir este ícone tátil, o aparelho pára de cozinhar e todos os ícones se acendem. Aqui, este ícone funciona como uma função de pausa. No estado de pausa, pode alterar o menu para escolher outra predefinição. Em seguida, prima novamente este ícone e a fritadeira continuará a cozinhar. Neste momento, este ícone funciona como uma função de retoma.

- 1. Ligue a ficha à uma tomada elétrica com ligação à terra.
- 2. Extraia a tigela da fritadeira de ar com cuidado.
- 3. Coloque a grelha no cesto.

Função de pré-aquecimento

Ao selecionar os modos «Pizza» e «Bife», a função de pré-aquecimento será ativada automaticamente. A sua duração será de 5 minutos a 200 °C. Durante o pré-aquecimento, a tela mostrará uma linha em movimento. Uma vez concluído o pré-aquecimento, emitirá 3 bipes e, em seguida, aparecerá a mensagem «Add Food» (Adicionar alimento) no ecrã. Após colocar os ingredientes na cesta, a cocção começará. Se os ingredientes não forem

colocados na cesta em 5 minutos, o dispositivo entrará no modo de espera.

Cozedura dupla

Esta função foi concebida para cozinhar simultaneamente alimentos diferentes que requerem o mesmo programa de cozedura, temperatura e tempo em ambas as zonas da fritadeira. Siga estes passos para uma utilização correta:

1. Colocar os ingredientes nas taças. Certifique-se de que as taças estão corretamente colocadas no interior da fritadeira. Deslize o cesto para dentro da fritadeira para a fechar.
2. Premir o ícone tátil  e selecionar o programa de cozedura pretendido. Este programa será aplicado simultaneamente às duas zonas de cozedura.

Nota: Durante o processo de cozedura, se desejar ajustar a temperatura ou o tempo, pode aumentá-los ou diminuí-los selecionando os ícones tácteis  e  em intervalos de 5 °C e 1 minuto, tocando continuamente nos ícones tácteis  e  de cada lado do ícone, ou deslocando-se rapidamente mantendo a tecla premida.

3. Em seguida, clique no ícone . A fritadeira começará a cozinhar em ambas as zonas utilizando o programa, a temperatura e o tempo selecionados.

Nota: O indicador de agitação  pisca e emite 5 sinais sonoros quando o ciclo de cozedura atinge a metade. Este ponto permite-lhe agitar ou rodar os alimentos na fritadeira, o que ajuda a garantir uma cozedura uniforme. Se não retirar o cesto e agitar os alimentos, a luz indicadora de agitação no painel de controlo continuará a piscar. Para o efeito, retirar a cuvette. Durante o processo de **Cozedura dupla**, se retirar um dos cestos, o painel dos cestos superior e inferior apresentará a indicação «OPEN» (Fig. 4).

4. Quando a cozedura estiver concluída, a fritadeira emite 5 bips para assinalar a conclusão. O ecrã mostrará "OFF".
5. Retirar os ingredientes das taças. Para o efeito, pode inclinar cuidadosamente as cuvetes ou utilizar pinças ou utensílios com ponta de silicone para uma remoção mais precisa e para evitar danificar o revestimento.

Cozedura sincronizada

Esta função permite que ambas as zonas terminem ao mesmo tempo, mesmo que a temperatura, o tempo ou o programa selecionados sejam diferentes.

1. Colocar os ingredientes em cada taça da fritadeira. Certifique-se de que as taças estão corretamente posicionadas na fritadeira. Deslize o cesto para dentro da fritadeira para a fechar.
2. Premir o ícone tátil .
3. Premir o ícone tátil  e selecionar o programa de cozedura pretendido. Este programa é aplicado ao cesto superior.
4. Premir o ícone tátil  e selecionar o programa de cozedura pretendido. Este programa é aplicado ao cesto inferior.

Nota: Durante o processo de cozedura, se desejar ajustar a temperatura ou o tempo, pode

aumentá-los ou diminuí-los selecionando os ícones tácteis  e  em intervalos de 5 °C e 1 minuto, tocando continuamente nos ícones tácteis  e  de cada lado do ícone, ou deslocando-se rapidamente mantendo a tecla premida.

5. Em seguida, clique no ícone . A fritadeira começará a cozinhar primeiro na zona que requer o tempo de cozedura mais longo. A outra zona apresentará a mensagem «HOLD» no ecrã, indicando que está em espera (Fig. 3). Automaticamente, a zona de espera será activada mais tarde, calculando o tempo necessário para que ambas as zonas terminem de cozinhar ao mesmo tempo.

Nota: O indicador de agitação  pisca e emite 5 sinais sonoros quando o ciclo de cozedura atinge a metade. Este ponto permite-lhe agitar ou rodar os alimentos na fritadeira, o que ajuda a garantir uma cozedura uniforme. Se não retirar o cesto e agitar os alimentos, a luz indicadora de agitação no painel de controlo continuará a piscar. Para o efeito, retirar a cuvette. Durante o processo de **Cozedura dupla**, se retirar um dos cestos, o painel dos cestos superior e inferior apresentará a indicação «OPEN» (Fig. 4).

6. Quando a cozedura estiver concluída, a fritadeira emite 5 bips para assinalar a conclusão. O ecrã mostrará "OFF".
7. Retirar os ingredientes das taças. Para o efeito, pode inclinar cuidadosamente as cuvetes ou utilizar pinças ou utensílios com ponta de silicone para uma remoção mais precisa e para evitar danificar o revestimento.

Cozedura cesto único

Esta função foi concebida para cozinhar alimentos diferentes que requerem um programa de cozedura, temperatura e tempo diferentes em ambas as zonas da fritadeira. Siga estes passos para uma utilização correta:

1. Colocar os ingredientes nas taças. Certifique-se de que as taças estão corretamente colocadas no interior da fritadeira. Deslize o cesto para dentro da fritadeira para a fechar.
2. Premir o ícone tátil  e selecionar o programa de cozedura pretendido. Este programa é aplicado ao cesto superior.
3. Premir o ícone tátil  e selecionar o programa de cozedura pretendido. Este programa é aplicado ao cesto inferior.

Nota: Durante o processo de cozedura, se desejar ajustar a temperatura ou o tempo, pode aumentá-los ou diminuí-los selecionando os ícones tácteis  e  em intervalos de 5 °C e 1 minuto, tocando continuamente nos ícones tácteis  e  de cada lado do ícone, ou deslocando-se rapidamente mantendo a tecla premida.

Nota: A cozedura também pode ser efectuada num único cesto da fritadeira, saltando os passos 7 ou 8.

4. Em seguida, clique no ícone . A fritadeira começará a cozinhar em ambas as zonas utilizando o programa, a temperatura e o tempo selecionados.

Nota: O indicador de agitação  pisca e emite 5 sinais sonoros quando o ciclo de cozedura atinge a metade. Este ponto permite-lhe agitar ou rodar os alimentos na fritadeira, o que ajuda a garantir uma cozedura uniforme. Se não retirar o cesto e agitar os alimentos, a luz

indicadora de agitação no painel de controlo continuará a piscar. Para o efeito, retirar a cuvette. Durante o processo de **Cozedura dupla**, se retirar um dos cestos, o painel dos cestos superior e inferior apresentará a indicação «OPEN» (Fig. 4).

- 5. Quando a cozedura estiver concluída, a fritadeira emite 5 bips para assinalar a conclusão. O ecrã mostrará "OFF".
- 6. Retirar os ingredientes das taças. Para o efeito, pode inclinar cuidadosamente as cuvetes ou utilizar pinças ou utensílios com ponta de silicone para uma remoção mais precisa e para evitar danificar o revestimento. Para retirar os ingredientes (por exemplo, carne de vaca, frango, carne, qualquer ingrediente com óleo original e excesso de óleo acumulado no fundo da frigideira), utilize pinças para os apanhar um a um. Para retirar os ingredientes (por exemplo, batatas fritas, legumes ou ingredientes sem excesso de óleo), vire o tabuleiro ao contrário e deite os ingredientes numa taça.

Nota: Não ultrapassar a indicação MAX, pois pode afetar a qualidade dos alimentos cozinhados. Não encher o cesto com óleo ou qualquer outro líquido.

Nota: Há um orifício na parte inferior do cesto superior para a circulação de ar quente. Não adicione nenhum líquido dentro do cesto superior. Se houver líquido ou gordura dentro do cesto superior após cozinhar, limpe-o em tempo hábil.

Precaução: Não tocar no cesto durante ou imediatamente após a utilização, pois este fica muito quente. Segure o cesto unicamente pela pega.

Nota: Uma vez decorrido o tempo definido, a função de cozedura pára, mas o ventilador continua a funcionar durante cerca de 20 segundos para expulsar o ar quente por segurança. Quando terminar, a fritadeira fica imediatamente pronta para preparar outro lote.

Cancelamento do processo de cozedura

Premir o ícone >|| (independentemente do programa selecionado). Em seguida, toque no ícone (⏏). Serão emitidos 5 bips e mostrar-se-á «OFF» no ecrã. O aparelho desligar-se-á após 20 segundos.

Programas pré-definidos

Programa pré-definido	Ícone	Temperatura	Tempo (min)	Agitar/girar
Bife		200	20	Virar a meio do processo de cozedura

Batatas fritas		200	25	Agitar a meio do processo.
Pizza		180	15	/
Frango		200	25	Virar a meio do processo de cozedura
Peixe		195	10	Virar a meio do processo de cozedura
Legumes		180	10	Virar a meio do processo de cozedura
Repostería		180	10	/
Frutos secos		180	10	Agitar a meio do processo.
Bacon		175	8	Agitar a meio do processo.
Personalizado		180	15	Agitar/girar a meio do processo.

Definições

A tabela seguinte ajudar-lhe-á a escolher as definições de base para os ingredientes que pretende cozinhar.

Nota: Note-se que estes ajustamentos são apenas estimativas. Uma vez que os ingredientes variam em termos de origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir o melhor ajuste para os seus ingredientes.

Alimentos	Mínimo - Máximo (gr).	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Observações
Batatas fritas	300- 700	9- 16	200	Sim	
Batatas fritas congeladas finas	300- 700	9- 16	200	Sim	
Batatas fritas congeladas grossas	300- 800	11- 20	200	Sim	
Batatas fritas caseiras (8x8mm)	300- 800	10- 16	200	Sim	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo.
Batatas caseiras	300- 750	18- 22	180	Sim	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo.
Cubos de batata caseiros	300- 750	12- 18	180	Sim	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo.
Batata gratinada	250	15- 18	180	Sim	
Bife	500	15- 18	200	Sim	
Costeletas de carne	100- 500	8- 12	180		
Hambúrguer	100- 500	10- 14	180		
Rolos de salsicha	100- 500	7- 14	180		
Coxa de frango	100- 500	13- 15	200		

Peito de frango	100- 500	18- 22	180		
Petiscos	100- 500	10- 15	180		
Rolinhos primavera	100- 400	8- 10	200	Sim	Apto para o forno
Nuggets de frango congelados	100- 500	6- 10	200	Sim	Apto para o forno
Palitos de peixe congelados	100- 400	6- 10	200		Apto para o forno
Bolinhos de massa congelados	100- 400	8- 10	180		Apto para o forno
Legumes recheados	100- 400	1- 10	160		
Bolo	300	20- 15	160		Utilizar uma forma para cozer.
Quiche	400	20- 22	180		Utilizar um tabuleiro/ prato de forno.
Muffins	300	15- 18	200		Utilizar uma forma para cozer.
Aperitivos doces	400	1- 20	160		Utilizar um tabuleiro/ prato de forno.

Desligamento automático

A fritadeira tem um temporizador incorporado que desliga automaticamente o aparelho quando a contagem decrescente chega a zero.

Dicas

- Os ingredientes mais pequenos requerem normalmente um pouco menos de tempo de preparação do que os ingredientes maiores.
- 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.
- Mexer os ingredientes mais pequenos a meio do tempo de preparação optimiza o resultado final e pode ajudar a evitar uma fritura desigual dos ingredientes.
- Adicione um pouco de óleo às batatas frescas e frite os seus ingredientes durante mais

- alguns minutos para obter um resultado estaladiço.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, tais como salsichas na fritadeira de ar.
 - Os aperitivos que podem ser cozidos no forno também podem ser cozinhados na fritadeira de ar quente.
 - A quantidade ótima de batatas fritas para preparar é de 500 g.
 - Utilize massa pré-cozida para preparar aperitivos de forma rápida e fácil. A massa preparada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.
 - Utilize uma forma ou um prato de ir ao forno no cesto da fritadeira se quiser cozer um pão de ló ou uma quiche ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou recheados.
 - Também pode utilizar a fritadeira para reaquecer ingredientes. Para reaquecer os ingredientes, regule a temperatura para 150 °C durante um máximo de 10 minutos.
 - Retirar o cesto da fritadeira após o processo de cozedura para eliminar o excesso de humidade gerado pelos alimentos.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Limpe o aparelho depois de cada uso.
- Não limpe o cesto, a grelha ou o interior do aparelho com utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.
- Desligue o cabo de alimentação da tomada para permitir que a unidade arrefeça.

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

- Limpe o interior e exterior do aparelho com um pano suave e húmido.
- Limpe a tigela e a grelha com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva. Pode remover qualquer sujidade restante utilizando um sabão líquido para remoção de gorduras.

Conselho: Se a sujidade estiver agarrada ao cesto ou ao fundo do cesto, encha o cesto com água quente e adicione um pouco de detergente da loiça. Coloque a grelha no cesto e deixe-os de molho durante cerca de 10 minutos.

- Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe os componentes de aquecimento com uma escova de limpeza para remover os resíduos alimentares.

Armazenamento

1. Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer completamente antes de o guardar.
2. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e completamente secas.
3. Armazene o aparelho num local limpo e seco.
4. Evite colocar o frigorífico perto de fontes que calor, luz solar direta ou humidade.
5. Mantenha a bateria fora do alcance das crianças e dos animais de estimação.
6. Não coloque objectos pesados em cima do aparelho.
7. Enrole o cabo de alimentação corretamente e não o dobre bruscamente para evitar danos.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

Fumo escuro ou cheiro a queimado.	Queima de alimentos.	Desligar imediatamente a fritadeira. Verificar se os alimentos estão queimados e reduzir o tempo ou a temperatura para a próxima cozedura.
	Resíduos de alimentos queimados no interior.	Limpe bem a fritadeira, incluindo o interior e o elemento de aquecimento, para remover quaisquer resíduos queimados.
A fritadeira faz muito barulho.	A fritadeira não está numa superfície estável.	Coloque o produto sobre uma superfície plana e estável.
O cesto não desliza suavemente.	Resíduos de alimentos ou de gordura nos carris.	Limpar as calhas e os bordos do cesto e da fritadeira para eliminar os detritos que possam dificultar o deslizamento.
	O cesto não está corretamente posicionada.	Assegurar-se de que o cesto está corretamente alinhado e bloqueado na sua posição.
Cheiro a plástico novo nas primeiras vezes.	Normal nos primeiros usos.	Este odor desaparece geralmente após as primeiras utilizações. Pode efetuar um ciclo de pré-aquecimento com limão ou vinagre para ajudar a removê-lo.

Códigos de erro

Código de erro	Descrição
E1	Defeito ou circuito aberto no cabo interno. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
E2	Defeito ou circuito aberto no cabo interno. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

6. COPYRIGHT

Os direitos de propriedade intelectual dos textos deste manual pertencem à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Todos os direitos reservados. O conteúdo desta publicação não pode, no

todo ou em parte, ser reproduzido, armazenado num sistema de recuperação, transmitido ou distribuído por qualquer meio (eletrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

7. 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

Figuur 1

- 1. Bedieningspaneel
- 2. Mandgreep
- 3. Luchtuitlaat
- 4. Luchtinlaat
- 5. Stroomkabel
- 6. Bovenste mand
- 7. Bovenste mandrek
- 8. Onderste mand
- 9. Onderste mandrooster

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

2. VOOR GEBRUIK

- Dit apparaat wordt geleverd in een verpakking die speciaal is ontworpen om het tijdens transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakkingsmaterialen op een veilige plaats bewaren om schade aan het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de originele verpakking wilt weggooien, zorg er dan voor dat u alle onderdelen op de juiste manier recyclet.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig zijn en in goede staat verkeren. Als er onderdelen ontbreken of niet in goede staat zijn, neem dan onmiddellijk contact op met de officiële technische klantendienst van Cecotec.

Inhoud van de doos

- Airfryer
 - Twee grills
 - Deze gebruiksaanwijzing
-
- Verwijder het serienummer niet van het product, zodat uw apparaat goed traceerbaar blijft als u hulp nodig hebt.
-
1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers en etiketten.
 2. Reinig de mand en het rek met warm water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.

- Deze onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig.
3. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een doek.

3. BEDIENING

Bedieningspaneel

Figuur 2

1. Raak het aan/uit-pictogram aan
2. Indicator bovenste mand
3. Indicator onderste mand
4. Raak het pictogram Gesynchroniseerd koken aan
5. Dubbel kook-aanraakpictogram
6. Tik op het pictogram Bovenste mandje
7. Raak het pictogram Onderste mandje aan
8. Aanraakpictogram Licht
9. Raak het pictogram Verhogen aan
10. Raak het temperaturopictogram aan
11. Aanraakpictogram Tijd
12. Raak het pictogram Verkleinen aan
13. Raak het Start/Pauze-pictogram aan
14. Functies van aanraakpictogrammen

Aanraakpictogram	Naam	Beschrijving
	Raak het aan/uit-pictogram aan	Raak dit aanraakpictogram aan om de airfryer in of uit te schakelen.
	Raak het pictogram Gesynchroniseerd koken aan	Raak dit aanraakpictogram aan om de gesynchroniseerde kookfunctie te activeren. Nadat u deze functie hebt geselecteerd, knippert het lampje van het aanraakpictogram. Door dit nogmaals aan te raken, kunt u de gesynchroniseerde kookfunctie deactiveren.

	Dubbel kook-aanraakpictogram	Door op dit aanraakpictogram te drukken, activeert u de Dual Cook-functie. Nadat u deze functie hebt geselecteerd, gaat het lampje van het Dual Cook-aanraakpictogram knipperen. Met deze functie beginnen zowel de bovenste als de onderste mand tegelijkertijd met koken.
	Aanraakpictogram bovenste mand	Druk op dit aanraakpictogram om de kookmodus voor de bovenste mand te openen. U kunt een specifiek programma voor de bovenste mand selecteren en de tijd en temperatuur aanpassen.
	Raak het pictogram voor de onderste mand aan	Druk op dit aanraakpictogram om de kookmodus voor de onderste mand te openen. U kunt een specifiek programma voor de bovenste mand selecteren en de tijd en temperatuur aanpassen.
	Aanraakpictogram Licht	Druk op dit aanraakpictogram om de binnenverlichting van het apparaat in te schakelen. Druk nogmaals op dit aanraakpictogram om de verlichting uit te schakelen.
	Raak het temperatuurpictogram aan	Als u tijdens het kookproces de temperatuur wilt aanpassen, kunt u deze in stappen van 5°C verhogen of verlagen door de aanraakpictogrammen ◀ en ▶ aan beide kanten van het pictogram ingedrukt te houden, of door snel te scrollen terwijl u de toets ingedrukt houdt om de gewenste kooktemperatuur in te stellen.
	Aanraakpictogram Tijd	Als u tijdens het kookproces de tijd wilt aanpassen, kunt u deze in stappen van 1 minuut verhogen of verlagen door de aanraakpictogrammen ◀ en ▶ aan beide kanten van het pictogram ingedrukt te houden. U kunt ook snel scrollen terwijl u de toets ingedrukt houdt om de gewenste kooktijd in te stellen.

	Raak het Start/Pauze-pictogram aan	Tijdens het hetelucht koken worden niet-geselecteerde menupictogrammen uitgeschakeld. Raak dit pictogram aan om het apparaat te stoppen met koken en alle pictogrammen te laten oplichten. Dit pictogram fungeert als pauzefunctie. Tijdens het pauzeren kunt u het menu wijzigen om een andere voorinstelling te kiezen. Raak dit pictogram vervolgens opnieuw aan om de airfryer verder te laten gaan met koken. Dit pictogram fungeert nu als hervattingsfunctie.
---	------------------------------------	--

1. Sluit de stekker aan op een geaard stopcontact.
2. Haal het mandje voorzichtig uit de airfryer.
3. Plaats het rek in de mand.

Voorverwarmfunctie

Wanneer u de modi "Pizza" en "Steak" selecteert, wordt de voorverwarmfunctie automatisch geactiveerd. De duur is 5 minuten op 200 °C.

Tijdens het voorverwarmen toont het display een bewegende lijn. Zodra het voorverwarmen is voltooid, klinken er 3 pieptonen en verschijnt de melding "Add Food" (Voedsel toevoegen) op het display.

Nadat u de ingrediënten in de mand hebt geplaatst, begint het kookproces. Als de ingrediënten niet binnen 5 minuten in de mand worden geplaatst, schakelt het apparaat over naar de stand-bymodus.

Dubbel koken

Deze functie is ontworpen om verschillende gerechten te bereiden die hetzelfde kookprogramma, dezelfde temperatuur en dezelfde tijd in beide frituurzones vereisen. Volg deze stappen voor correct gebruik:

1. Doe de ingrediënten in de emmers. Zorg ervoor dat de emmers goed in de frituurpan zitten. Schuif het mandje in de airfryer om deze te sluiten.
2. Druk op het touch-icoontje  en selecteer vervolgens het gewenste kookprogramma. Dit programma wordt gelijktijdig op beide kookzones toegepast.
Let op: Als u tijdens het kookproces de temperatuur of tijd wilt aanpassen, kunt u deze verhogen of verlagen door de aanraakpictogrammen te selecteren  en  in stappen van 5°C en 1 minuut aan te raken door de aanraakpictogrammen ◀ en ▶ aan beide kanten van het pictogram continu aan te raken of door snel te scrollen terwijl u de toets ingedrukt houdt.
3. Druk vervolgens op het pictogram . De frituurpan begint met koken in beide zones met

het geselecteerde programma, de temperatuur en de tijd.

Let op: De schudindicator  knippert en piept 5 keer wanneer de kookcyclus halverwege is. Dit stelt u in staat om het eten in de frituurpan te schudden of te draaien, wat zorgt voor een gelijkmatige garing. Als u het mandje niet verwijdert en het eten niet schudt, blijft het schudindicatorlampje op het bedieningspaneel knipperen. Verwijder hiervoor de pan. Als u tijdens het **dubbele kookproces** een van de mandjes verwijdert, verschijnt op de panelen van zowel het bovenste als het onderste mandje de melding "OPEN" (Fig. 4).

4. Zodra het bakken klaar is, piept de frituurpan vijf keer om aan te geven dat het klaar is. Op het display verschijnt "UIT".
5. Haal de ingrediënten uit de bakjes. Keer de bakjes voorzichtig om of gebruik een tang of keukengerei met siliconen tips voor een preciezere verwijdering en om beschadiging van de coating te voorkomen.

Gesynchroniseerd koken

Met deze functie kunnen beide zones tegelijkertijd klaar zijn, ook als de geselecteerde temperatuur, tijd of programma anders is.

1. Doe de ingrediënten in elke frituurmand. Zorg ervoor dat de emmers goed in de frituurpan staan. Schuif het mandje in de airfryer om deze te sluiten.
2. Druk op het aanraakpictogram .
3. Druk op het touch-icoontje  en selecteer vervolgens het gewenste kookprogramma. Dit programma wordt toegepast op de bovenste korf.
4. Druk op het touch-icoontje  en selecteer vervolgens het gewenste kookprogramma. Dit programma wordt toegepast op de onderste mand.

Let op: Als u tijdens het kookproces de temperatuur of tijd wilt aanpassen, kunt u deze verhogen of verlagen door de aanraakpictogrammen te selecteren  en  in stappen van 5°C en 1 minuut aan te raken door de aanraakpictogrammen  en  aan beide kanten van het pictogram continu aan te raken of door snel te scrollen terwijl u de toets ingedrukt houdt.

5. Druk vervolgens op het pictogram . De frituurpan begint eerst met koken in de zone met de langste kooktijd. De andere zone toont de melding "HOLD" op het scherm, wat aangeeft dat deze in de wachtstand staat (fig. 3). De wachtstandzone wordt later automatisch geactiveerd en berekent de tijd die nodig is om beide zones tegelijk te laten koken.

Let op: De schudindicator  knippert en piept 5 keer wanneer de kookcyclus halverwege is. Dit stelt u in staat om het eten in de frituurpan te schudden of te draaien, wat zorgt voor een gelijkmatige garing. Als u het mandje niet verwijdert en het eten niet schudt, blijft het schudindicatorlampje op het bedieningspaneel knipperen. Verwijder hiervoor de pan. Als u tijdens het **dubbele kookproces** een van de mandjes verwijdert, verschijnt op de panelen van zowel het bovenste als het onderste mandje de melding "OPEN" (Fig. 4).

6. Zodra het bakken klaar is, piept de frituurpan vijf keer om aan te geven dat het klaar is. Op het display verschijnt "UIT".
7. Haal de ingrediënten uit de bakjes. Keer de bakjes voorzichtig om of gebruik een tang of

keukengerei met siliconen tips voor een preciezere verwijdering en om beschadiging van de coating te voorkomen.

Koken met één mand

Deze functie is ontworpen om verschillende gerechten te bereiden die verschillende kookprogramma's, temperaturen en tijden vereisen in beide zones van de frituurpan. Volg deze stappen voor correct gebruik:

1. Doe de ingrediënten in de emmers. Zorg ervoor dat de emmers goed in de frituurpan zitten. Schuif het mandje in de airfryer om deze te sluiten.
2. Druk op het touch-icoontje  en selecteer vervolgens het gewenste kookprogramma. Dit programma wordt toegepast op de bovenste korf.
3. Druk op het touch-icoontje  en selecteer vervolgens het gewenste kookprogramma. Dit programma wordt toegepast op de onderste mand.

Let op: Als u tijdens het kookproces de temperatuur of tijd wilt aanpassen, kunt u deze verhogen of verlagen door de aanraakpictogrammen te selecteren  en  in stappen van 5°C en 1 minuut aan te raken door de aanraakpictogrammen  en  aan beide kanten van het pictogram continu aan te raken of door snel te scrollen terwijl u de toets ingedrukt houdt.

Let op: U kunt ook met één frituurmand koken; sla dan stap 7 of 8 over.

4. Druk vervolgens op het pictogram . De frituurpan begint met koken in beide zones met het geselecteerde programma, de temperatuur en de tijd.

Let op: De schudindicator  knippert en piept 5 keer wanneer de kookcyclus halverwege is. Dit stelt u in staat om het eten in de frituurpan te schudden of te draaien, wat zorgt voor een gelijkmatige garing. Als u het mandje niet verwijdert en het eten niet schudt, blijft het schudindicatorlampje op het bedieningspaneel knipperen. Verwijder hiervoor de pan. Als u tijdens het **dubbele kookproces** een van de mandjes verwijdert, verschijnt op de panelen van zowel het bovenste als het onderste mandje de melding "OPEN" (Fig. 4).

5. Zodra het bakken klaar is, piept de frituurpan vijf keer om aan te geven dat het klaar is. Op het display verschijnt "UIT".
6. Haal de ingrediënten uit de bakjes. Om dit te doen, kunt u de bakjes voorzichtig ondersteboven houden of een tang of keukengerei met siliconenpunt gebruiken voor een nauwkeurigere verwijdering en om beschadiging van de coating te voorkomen. Om ingrediënten te verwijderen (bijv. rundvlees, kip, vlees of ingrediënten met originele olie die overtollige olie ophopen op de bodem van het bakje), gebruikt u een tang om ze afzonderlijk op te pakken. Om ingrediënten te verwijderen (bijv. friet, groenten of ingrediënten zonder overtollige olie), keert u het bakje ondersteboven en giet u de ingrediënten in een bakje.

Let op: Overschrijd de MAX-aanduiding niet, omdat dit de kwaliteit van het gekookte voedsel kan beïnvloeden.

Vul het mandje niet met olie of andere vloeistoffen.

Opmerking: Er zit een gat aan de onderkant van de bovenste mand voor de circulatie van hete

lucht. Voeg geen vloeistoffen toe aan de bovenste mand. Als er na het koken vloeistof of vet in de bovenste mand achterblijft, maak deze dan tijdig schoon.

Let op: Raak de mand niet aan tijdens of direct na gebruik, aangezien deze erg heet wordt. Houd de mand alleen bij het handvat vast.

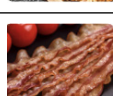
Let op: Zodra de ingestelde tijd verstreken is, stopt de kookfunctie, maar de ventilator blijft nog ongeveer 20 seconden draaien om de hete lucht uit te blazen om veiligheidsredenen. Na afloop is de frituurpan direct klaar om een nieuwe portie te bereiden.

Het kookproces annuleren

Klik op het pictogram  (ongeacht welk programma u hebt geselecteerd). Druk vervolgens op het pictogram . De frituurpan piept 5 keer en het woord "OFF" verschijnt op het display. Het apparaat schakelt na 20 seconden uit.

Vooraf ingestelde programma's

Vooraf ingesteld programma	Icon	Temperatuur	Tijd (min)	Schudden/Draaien
Steak		200	20	Halverwege omdraaien.
Chips		200	25	Halverwege schudden.
Pizza		180	15	/
Kip		200	25	Halverwege omdraaien.
Vis		195	10	Halverwege omdraaien.

Groenten		180	10	Halverwege omdraaien.
Banketbakkerij		180	10	/
Noten		180	10	Halverwege schudden.
Spek		175	8	Halverwege schudden.
Gepersonaliseerd		180	15	Halverwege schudden/ omdraaien.

Instellingen

De onderstaande tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten. Let op: deze aanpassingen zijn slechts schattingen. Omdat ingrediënten variëren in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet garanderen dat de beste match voor uw ingrediënten is.

Voedsel	Min - Max (gr).	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schudden	Observaties
Chips	300-700	9-16	200	Ja	
Bevroren dunne frietjes	300-700	9-16	200	Ja	
Diepvries dikke frieten	300-800	11-20	200	Ja	
Zelfgemaakte chips (8x8mm)	300-800	10-16	200	Ja	Voeg een halve eetlepel olie toe.

Zelfgemaakte aardappelpartjes	300-750	18-22	180	Ja	Voeg een halve eetlepel olie toe.
Zelfgemaakte aardappelblokjes	300-750	12-18	180	Ja	Voeg een halve eetlepel olie toe.
Aardappelgratin	250	15-18	180	Ja	
Steak	500	15-18	200	Ja	
Vleeskoteletten	100-500	8-12	180		
Hamburger	100-500	10-14	180		
Worstenbroodje	100-500	7-14	180		
Kipdij	100-500	13-15	200		
Kipfilet	100-500	18-22	180		
Voorgerechten	100-500	10-15	180		
Loempia's	100-400	8-10	200	Ja	Geschikt voor gebruik in de oven.
Bevroren kipnuggets	100-500	6-10	200	Ja	Geschikt voor gebruik in de oven.
Bevroren vissticks	100-400	6-10	200		Geschikt voor gebruik in de oven.
Bevroren empanadas	100-400	8-10	180		Geschikt voor gebruik in de oven.
Gevulde groenten	100-400	1-10	160		
Taart	300	20-15	160		Gebruik een bakplaat.
Quiche	400	20-22	180		Gebruik een bakplaat/ ovenbestendige schaal.
Muffins	300	15-18	200		Gebruik een bakplaat.

Zoete snacks	400	1-20	160		Gebruik een bakplaat/ ovenbestendige schaal.
--------------	-----	------	-----	--	---

Automatische uitschakeling

De airfryer heeft een ingebouwde timer die het apparaat automatisch uitschakelt wanneer de aftelling nul bereikt.

Tips

- Kleinere ingrediënten hebben doorgaans iets minder voorbereidingstijd nodig dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vraagt om een iets langere bereidingstijd, terwijl een kleinere hoeveelheid ingrediënten vraagt om een iets kortere bereidingstijd.
- Door kleinere ingrediënten halverwege de baktijd om te roeren, optimaliseer je het eindresultaat en voorkom je dat ingrediënten ongelijkmatig bakken.
- Voeg een beetje olie toe aan de verse aardappelen en bak de ingrediënten nog een paar minuten voor een knapperig resultaat.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten, zoals worstjes, in de airfryer.
- Snacks die u in de oven kunt bereiden, kunt u ook in de airfryer bereiden.
- De optimale hoeveelheid voor het bakken van krokante frietjes is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk hapjes te maken. Kant-en-klaar deeg heeft bovendien minder bereidingstijd nodig dan zelfgemaakt deeg.
- Gebruik een ovenschaal of ovenvaste schaal in het frituurmandje als u een cake of quiche wilt bakken of als u kwetsbare of gevulde ingrediënten wilt frituren.
- Je kunt de airfryer ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Stel hiervoor de temperatuur in op 150 °C gedurende maximaal 10 minuten.
- Haal het frituurmandje na het koken uit de frituurpan om overtollig vocht uit het eten te verwijderen.

4. REINIGING EN ONDERHOUD

- Maak het apparaat na elk gebruik schoon.
 - Maak het rooster, de mand of de binnenkant van het apparaat niet schoon met metalen voorwerpen of schurende schoonmaakmiddelen. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.
 - Haal de stekker uit het stopcontact zodat het apparaat kan afkoelen.
- Let op: Verwijder het mandje zodat de frituurpan sneller kan afkoelen.
- Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
 - Maak het rek en de mand schoon met warm water, een beetje vloeibare zeep en een niet-schurende spons. Eventueel achtergebleven vuil kunt u verwijderen met een ontvettende

vloeibare zeep.

Tip: Als er vuil aan het mandje of de bodem vastzit, vul het mandje dan met heet water en een beetje afwasmiddel. Plaats het rekje in het mandje en laat het ongeveer 10 minuten weken.

- Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurende spons.
- Maak de verwarmingselementen schoon met een schoonmaakborstel om eventuele voedselresten te verwijderen.

Opslag

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen voordat u het opbergt.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en volledig droog zijn.
3. Bewaar het apparaat op een droge, schone en stabiele plaats.
4. Bewaar het apparaat niet in direct zonlicht, in de buurt van warmtebronnen of in omgevingen met een hoge luchtvochtigheid.
5. Houd het apparaat buiten bereik van kinderen en huisdieren.
6. Plaats geen zware voorwerpen op het apparaat.
7. Wikkel het netsnoer netjes op en buig het niet te sterk om schade te voorkomen.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
De frituurpan gaat niet aan.	De stekker zit niet goed in het stopcontact.	Zorg ervoor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
Het eten is niet goed gaar.	Onjuiste kooktemperatuur of -tijd.	Raadpleeg de tabel met aanbevolen functies of pas de temperatuur en tijd aan op basis van het soort en de hoeveelheid voedsel.
	Mandje te vol.	Kook voedsel in kleinere porties, zodat het gelijkmatig gaart.
	Eten niet goed neergezet.	Zorg ervoor dat het voedsel gelijkmatig verdeeld is in de mand, zonder dat het te vol raakt.
	Sommige voedingsmiddelen moeten worden omgedraaid.	Sommige gerechten (zoals friet of nuggets) moeten halverwege de baktijd omgedraaid worden, zodat ze gelijkmatig bruin worden.

Het eten is aan de buitenkant verbrand en aan de binnenkant rauw.	Temperatuur te hoog.	Verlaag de temperatuur en verleng de kooktijd iets.
	Te dik voedsel.	Snijd het voedsel in kleinere of dunnere stukken om ervoor te zorgen dat het goed gaar wordt.
Er komt witte rook uit de frituurpan.	Overtollig vet in de mand.	Giet overtollig vet uit het mandje. Bij het bereiden van vet voedsel kan het nodig zijn om opgehoopt vet af te gieten.
	Verbrande etensresten in de frituurpan.	Maak de frituurpan regelmatig schoon om te voorkomen dat er aangebrande resten ontstaan.
Er komt donkere rook of een brandlucht uit.	Aanbrandend voedsel.	Schakel de frituurpan onmiddellijk uit. Controleer of het eten is aangebrand en verlaag de kooktijd of -temperatuur voor toekomstige kooksessies.
	Verbrande voedselresten binnenin.	Maak de frituurpan grondig schoon, inclusief de binnenkant en het verwarmingselement, om eventuele aangebrande resten te verwijderen.
De frituurpan maakt erg veel lawaai.	De frituurpan staat niet op een stabiele ondergrond.	Plaats de frituurpan op een vlakke, stabiele ondergrond.
Het mandje glijdt niet soepel.	Etensresten of vet op de rails.	Veeg de rails en de randen van de mand en de frituurpan schoon om eventuele resten te verwijderen die het schuiven kunnen bemoeilijken.
	Het mandje is niet goed gepositioneerd.	Zorg ervoor dat de mand goed is uitgelijnd en vastgeklit.
De eerste paar keer rook het naar nieuw plastic.	Dit is normaal bij het eerste gebruik.	Deze geur verdwijnt meestal na de eerste paar keer gebruiken. Je kunt het apparaat voorverwarmen met citroen of azijn om de geur te verwijderen.

Foutcodes

Foutcode	Beschrijving
E1	Fout of open circuit in de interne kabel. Neem contact op met de officiële technische klantendienst van Cecotec.
E2	Fout of open circuit in de interne kabel. Neem contact op met de officiële technische klantendienst van Cecotec.

6. COPYRIGHT

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

7. VEREENVOUDIGDE EU-CONFORMITEITSVERKLARING



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 in overeenstemming met de vereiste veiligheids- en kwaliteitsnormen. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op het volgende internetadres: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rysunek 1

1. Panel sterowania
2. Uchwyt do koszyka
3. Wylot powietrza
4. Wlot powietrza
5. Kabel zasilający
6. Górny kosz
7. Górny kosz na śmieci
8. Dolny kosz
9. Dolna kratka kosza

NOTATKA:

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

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest dostarczane w opakowaniu zaprojektowanym w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Możesz chcieć przechowywać oryginalne pudełko i inne elementy opakowania w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, jeśli będziesz musiał je transportować w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, upewnij się, że wszystkie elementy zostały prawidłowo poddane recyklingowi.
- natychmiast z oficjalnym działem pomocy technicznej Cecotec .

Zawartość pudełka

- Frytkownica powietrzna
 - Dwa grille
 - Niniejsza instrukcja obsługi
- Nie usuwaj numeru seryjnego z produktu, aby zachować możliwość prawidłowego śledzenia sprzętu na wypadek konieczności uzyskania pomocy.
1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i etykiety.
 2. Wyczyść kosz i ruszt ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i nieścierną gąbką. Te części

można myć w zmywarce.

3. Wytrzyj urządzenie od wewnątrz i od zewnątrz szmatką.

3. DZIAŁANIE

Panel sterowania

Rysunek 2

1. Dotknij ikony Włącz/Wyłącz
2. Wskaźnik górnego kosza
3. Wskaźnik dolnego kosza
4. Dotknij ikony Synchronizowane gotowanie
5. Ikona podwójnego gotowania dotykowego
6. Dotknij ikony Górny kosz
7. Dotknij ikony Dolny kosz
8. Ikona dotykowa światła
9. Dotknij ikony Zwiększ
10. Dotknij ikony Temperatura
11. Dotknij ikony Czas
12. Dotknij ikony Zmniejsz
13. Dotknij ikony Start/Pauza
14. Funkcje ikon dotykowych

Dotknij ikony	Nazwa	Opis
	Dotknij ikony Włącz/Wyłącz	Dotknij tej ikony dotykowej, aby włączyć lub wyłączyć frytkownicę powietrzną.
	Dotknij ikony Synchronizowane gotowanie	Dotknij tej ikony dotykowej, aby aktywować funkcję zsynchronizowanego gotowania. Po wybraniu tej funkcji, kontrolka ikony dotykowej zacznie migać. Ponowne dotknięcie tej ikony dotykowej może dezaktywować funkcję zsynchronizowanego gotowania.
	Ikona podwójnego gotowania dotykowego	Naciśnięcie tej ikony dotykowej aktywuje funkcję Dual Cook. Po wybraniu tej funkcji przez użytkownika ikona dotykowa Dual Cook zacznie migać. Dzięki tej funkcji górny i dolny kosz zaczną gotować jednocześnie.

	Ikona dotykowa górnego kosza	Naciśnij tę ikonę dotykową, aby przejść do trybu gotowania w górnym koszu. Możesz wybrać konkretny program dla górnego kosza i dostosować czas i temperaturę.
	Dotknij ikony dolnego kosza	Naciśnij tę ikonę dotykową, aby przejść do trybu gotowania w dolnym koszu. Możesz wybrać konkretny program dla górnego kosza i dostosować czas i temperaturę.
	Ikona dotykowa światła	Naciśnij tę ikonę dotykową, aby włączyć wewnętrzne światło urządzenia. Naciśnij tę ikonę dotykową ponownie, a światło zgaśnie.
	Dotknij ikony Temperatura	Jeśli w trakcie gotowania chcesz dostosować temperaturę, możesz ją zwiększyć lub zmniejszyć o 5°C, ciągle dotykając ikon dotykowych < i > po obu stronach ikony, lub szybko przewijając, przytrzymując klawisz, aby ustawić żądaną temperaturę gotowania.
	Dotknij ikony Czas	Jeśli w trakcie gotowania chcesz dostosować czas, możesz go zwiększać lub zmniejszać o 1 minutę, ciągle dotykając ikon dotykowych < i > po obu stronach ikony, lub szybko przewijając, przytrzymując klawisz, aby ustawić żądany czas gotowania.
	Dotknij ikony Start/Pauza	Podczas procesu gotowania gorącym powietrzem, niewybrane ikony menu zostaną wyłączone. Dotknij tej ikony, urządzenie zatrzyma gotowanie, a wszystkie ikony zaświecą się. Ta ikona działa jako funkcja pauzy. Podczas pauzy możesz zmienić menu, aby wybrać inne ustawienie wstępne. Następnie dotknij tej ikony ponownie, a frytkownica powietrzna będzie kontynuować gotowanie. W tym momencie ta ikona działa jako funkcja wznowiania.

1. Podłącz wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka elektrycznego.
2. Ostrożnie wyjmij koszyk z frytkownicy.
3. Umieść stojak w koszyku.

Funkcja podgrzewania wstępnego

Po wybraniu trybów „Pizza” i „Stek”, funkcja podgrzewania wstępnego włączy się automatycznie. Czas jej trwania wyniesie 5 minut w temperaturze 200°C.

Podczas podgrzewania wstępnego na wyświetlaczu pojawi się ruchoma linia. Po zakończeniu podgrzewania urządzenie wyda 3 sygnały dźwiękowe, a następnie na wyświetlaczu pojawi się

komunikat „Add Food” (Dodaj jedzenie).

Po umieszczeniu składników w koszu rozpocznie się gotowanie. Jeśli składniki nie zostaną umieszczone w koszu w ciągu 5 minut, urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

Podwójne gotowanie

Ta funkcja jest przeznaczona do gotowania różnych potraw, które wymagają tego samego programu gotowania, temperatury i czasu w obu strefach frytkownicy jednocześnie. Aby prawidłowo używać tej funkcji, wykonaj następujące czynności:

1. Umieść składniki w wiaderkach. Upewnij się, że wiaderka są prawidłowo osadzone wewnątrz frytkownicy. Wsuń koszyk do frytkownicy, aby go zamknąć.
2. Naciśnij ikonę dotykową , a następnie wybierz żądany program gotowania. Ten program zostanie zastosowany do obu stref gotowania jednocześnie.
Uwaga: Jeśli podczas gotowania chcesz dostosować temperaturę lub czas, możesz je zwiększyć lub zmniejszyć, wybierając ikony dotykowe  oraz  w odstępach co 5°C i 1 minutę, ciągle dotykając ikon dotykowych  i  po obu stronach ikony lub szybko przewijając, przytrzymując klawisz.
3. Następnie naciśnij ikonę . Frytkownica rozpocznie gotowanie w obu strefach, używając wybranego programu, temperatury i czasu.

Uwaga: Wskaźnik wstrząsania  będzie migał i wydawał sygnał dźwiękowy 5 razy, gdy cykl gotowania będzie w połowie. Pozwala to na wstrząsanie lub obracanie żywności we frytkownicy, co pomaga zapewnić równomierne gotowanie. Jeśli nie wyjmiesz koszyka i nie wstrząsniesz żywnością, kontrolka wstrząsania na panelu sterowania będzie nadal migać. Aby to zrobić, wyjmij patelnię. Podczas **podwójnego procesu gotowania**, jeśli wyjmiesz jeden z koszyków, panele na górnym i dolnym koszyku wyświetlą komunikat „OTWARTE” (rys. 4).

4. Po zakończeniu gotowania frytkownica wyda pięć sygnałów dźwiękowych, sygnalizujących zakończenie. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OFF”.
5. Wyjmij składniki z tacek. Aby to zrobić, możesz ostrożnie odwrócić tacki do góry nogami lub użyć szczyptec lub silikonowych przyborów kuchennych, aby dokładniej wyjąć składniki i uniknąć uszkodzenia powłoki.

Synchronizowane gotowanie

Funkcja ta umożliwia jednoczesne zakończenie pracy obu stref, nawet jeśli wybrana temperatura, czas lub program są różne.

1. Umieść składniki w każdym wiaderku frytkownicy. Upewnij się, że wiaderka są prawidłowo osadzone we frytkownicy. Wsuń koszyk do frytkownicy, aby go zamknąć.
2. Naciśnij ikonę dotykową .
3. Naciśnij ikonę dotykową , a następnie wybierz żądany program gotowania. Ten program zostanie zastosowany do górnego kosza.
4. Naciśnij ikonę dotykową , a następnie wybierz żądany program gotowania. Ten program zostanie zastosowany do dolnego kosza.

5. Uwaga: Jeśli podczas gotowania chcesz dostosować temperaturę lub czas, możesz je zwiększyć lub zmniejszyć, wybierając ikony dotykowe  oraz  w odstępach co 5°C i 1 minutę, ciągle dotykając ikon dotykowych  i  po obu stronach ikony lub szybko przewijając, przytrzymując klawisz.
6. Następnie naciśnij ikonę . Frytkownica rozpocznie gotowanie najpierw w strefie, która wymaga najdłuższego czasu gotowania. Druga strefa wyświetli komunikat „HOLD” na ekranie, wskazując, że jest wstrzymana (rys. 3). Strefa wstrzymania zostanie automatycznie aktywowana później, obliczając czas potrzebny obu strefom do zakończenia gotowania w tym samym czasie.

Uwaga: Wskaźnik wstrząsania  będzie migał i wydawał sygnał dźwiękowy 5 razy, gdy cykl gotowania będzie w połowie. Pozwala to na wstrząsanie lub obracanie żywności we frytkownicy, co pomaga zapewnić równomierne gotowanie. Jeśli nie wyjmiesz koszyka i nie wstrząsniesz żywnością, kontrolka wstrząsania na panelu sterowania będzie nadal migać. Aby to zrobić, wyjmij patelnię. Podczas **podwójnego procesu gotowania**, jeśli wyjmiesz jeden z koszyków, panele na górnym i dolnym koszyku wyświetlą komunikat „OTWARTE” (rys. 4).

7. Po zakończeniu gotowania frytkownica wyda pięć sygnałów dźwiękowych, sygnalizujących zakończenie. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OFF”.
8. Wyjmij składniki z tacek. Aby to zrobić, możesz ostrożnie odwrócić tacki do góry nogami lub użyć szczyptec lub silikonowych przyborów kuchennych, aby dokładniej wyjąć składniki i uniknąć uszkodzenia powłoki.

Gotowanie w pojedynczym koszyku

Ta funkcja jest przeznaczona do gotowania różnych potraw, które wymagają różnych programów gotowania, temperatur i czasów w obu strefach frytkownicy. Aby prawidłowo używać tej funkcji, wykonaj następujące czynności:

1. Umieść składniki w wiaderkach. Upewnij się, że wiaderka są prawidłowo osadzone wewnątrz frytkownicy. Wsuń koszyk do frytkownicy, aby go zamknąć.
2. Naciśnij ikonę dotykową , a następnie wybierz żądany program gotowania. Ten program zostanie zastosowany do górnego kosza.
3. Naciśnij ikonę dotykową , a następnie wybierz żądany program gotowania. Ten program zostanie zastosowany do dolnego kosza.

Uwaga: Jeśli podczas gotowania chcesz dostosować temperaturę lub czas, możesz je zwiększyć lub zmniejszyć, wybierając ikony dotykowe  oraz  w odstępach co 5°C i 1 minutę, ciągle dotykając ikon dotykowych  i  po obu stronach ikony lub szybko przewijając, przytrzymując klawisz.

Uwaga: Można również smażyć w pojedynczym koszyku frytkownicy, pomijając kroki 7 i 8.

4. Następnie naciśnij ikonę . Frytkownica rozpocznie gotowanie w obu strefach, używając wybranego programu, temperatury i czasu.

Uwaga: Wskaźnik wstrząsania  będzie migał i wydawał sygnał dźwiękowy 5 razy, gdy cykl gotowania będzie w połowie. Pozwala to na wstrząsanie lub obracanie żywności we

frytkownicy, co pomaga zapewnić równomierne gotowanie. Jeśli nie wyjmiesz koszyka i nie wstrząsniesz żywnością, kontrolka wstrząsania na panelu sterowania będzie nadal migać. Aby to zrobić, wyjmij patelnię. Podczas **podwójnego procesu gotowania**, jeśli wyjmiesz jeden z koszyków, panele na górnym i dolnym koszyku wyświetlą komunikat „OTWARTE” (rys. 4).

5. Po zakończeniu gotowania frytkownica wyda pięć sygnałów dźwiękowych, sygnalizujących zakończenie. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OFF”.
6. Wyjmij składniki z tacek. Aby to zrobić, możesz ostrożnie odwrócić tacki do góry nogami lub użyć szczypiec lub silikonowych przyborów kuchennych, aby uzyskać dokładniejsze wyjmowanie i uniknąć uszkodzenia powłoki. Aby wyjąć składniki (np. wotowinę, kurczaka, mięso lub jakiegokolwiek składniki z oryginalnym olejem, które gromadzą nadmiar oleju na dnie tacki), użyj szczypiec, aby podnieść je pojedynczo. Aby wyjąć składniki (np. frytki, warzywa lub składniki bez nadmiaru oleju), odwróć tackę do góry nogami i wlej składniki do pojemnika.

Uwaga: Nie należy przekraczać oznaczenia MAX, gdyż może to mieć wpływ na jakość przygotowywanej potrawy.

Nie należy napętniać koszyka olejem ani żadnym innym płynem.

Uwaga: W dolnej części górnego kosza znajduje się otwór zapewniający cyrkulację gorącego powietrza. Nie wlewaj żadnych płynów do górnego kosza. Jeśli po gotowaniu w górnym koszu pozostanie płyn lub tłuszcz, należy go niezwłocznie wyczyścić.

Uwaga: Nie dotykaj koszyka podczas lub bezpośrednio po użyciu, ponieważ staje się bardzo gorący. Trzymaj koszyk tylko za uchwyt.

Uwaga: Po upływie ustawionego czasu funkcja gotowania zostaje zatrzymana, ale wentylator będzie nadal działał przez około 20 sekund, aby wyrzucić gorące powietrze ze względów bezpieczeństwa. Po zakończeniu frytkownica będzie natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.

Anulowanie procesu gotowania

Kliknij ikonę ▷|| (bez względu na to, który program wybrałeś).

Następnie naciśnij ikonę ☺. Frytkownica wyda 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się słowo „OFF”. Urządzenie wyłączy się po 20 sekundach.

Programy predefiniowane

Program predefiniowany	Ikona	Temperatura	Czas (min)	Wstrząśnięć/Wirować
Stek		200	20	Odwróć w połowie czasu.
Frytki		200	25	Wstrząśnięć po upływie połowy czasu.
Pizza		180	15	/
Kurczak		200	25	Odwróć w połowie czasu.
Ryba		195	10	Odwróć w połowie czasu.
Warzywa		180	10	Odwróć w połowie czasu.
Wyroby cukiernicze		180	10	/
Orzechy		180	10	Wstrząśnięć po upływie połowy czasu.

Boczek		175	8	Wstrząsnąć po upływie połowy czasu.
Spersonalizowany		180	15	Wstrząśnij/obróć w połowie.

Ustawienia

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia składników.

Uwaga: Należy pamiętać, że te korekty są jedynie szacunkami. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszego dopasowania do Twoich składników.

Żywność	Min - Maks (gr).	Czas (min)	Temperatura (°C)	Potrząsnąć	Obserwacje
Frytki	300-700	9-16	200	Tak	
Mrożone cienkie frytki	300-700	9-16	200	Tak	
Mrożone grube frytki	300-800	11-20	200	Tak	
Chipsy domowe (8x8mm)	300-800	10-16	200	Tak	Dodaj 1/2 łyżki oleju.
Domowe tódeczki ziemniaczane	300-750	18-22	180	Tak	Dodaj 1/2 łyżki oleju.
Domowe kostki ziemniaczane	300-750	12-18	180	Tak	Dodaj 1/2 łyżki oleju.
Zapiekanka ziemniaczana	250	15-18	180	Tak	
Stek	500	15-18	200	Tak	
Kotlety mięsne	100-500	8-12	180		

Hamburger	100-500	10-14	180		
Butka z kielbasą	100-500	7-14	180		
Udo z kurczaka	100-500	13-15	200		
Pierś z kurczaka	100-500	18-22	180		
Przystawki	100-500	10-15	180		
Sajgonki	100-400	8-10	200	Tak	Można bezpiecznie używać w piekarniku.
Mrożone kawałki kurczaka	100-500	6-10	200	Tak	Można bezpiecznie używać w piekarniku.
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200		Można bezpiecznie używać w piekarniku.
Mrożone empanady	100-400	8-10	180		Można bezpiecznie używać w piekarniku.
Faszerowane warzywa	100-400	1-10	160		
Ciasto	300	20-15	160		Użyj blachy do pieczenia.
quiche	400	20-22	180		Użyj blachy do pieczenia/ pojemnika nadającego się do piekarnika.
Muffinki	300	15-18	200		Użyj blachy do pieczenia.

Stodkie przekąski	400	1-20	160		Użyj blachy do pieczenia/ pojemnika nadającego się do piekarnika.
-------------------	-----	------	-----	--	---

Automatyczne wyłączenie

Frytkownica powietrzna ma wbudowany timer, który automatycznie wyłączy urządzenie, gdy odliczanie dojdzie do zera.

Porady

- Mniejsze składniki wymagają zazwyczaj nieco mniej czasu na przygotowanie niż składniki większe.
- Większa ilość składników wymaga nieco dłuższego czasu przygotowania, natomiast mniejsza ilość składników wymaga nieco krótszego czasu przygotowania.
- Wymieszanie mniejszych składników w połowie gotowania pozwala zoptymalizować efekt końcowy i zapobiec nierównomiernemu smażeniu składników.
- Dodaj odrobinę oleju do świeżych ziemniaków i smaż składniki przez kilka minut, aż będą chrupiące.
- Nie należy przygotowywać w air fryerze bardzo tłustych produktów, np. kielbasek.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować w urządzeniu Air Fryer.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek wynosi 500 gramów.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować przystawki. Gotowe ciasto wymaga również mniej czasu na przygotowanie niż ciasto domowe.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche albo usmażyć delikatne lub nadziewane składniki, włóż do koszyka frytkownicy naczynie do pieczenia lub pojemnik żaroodporny.
- Możesz również użyć frytkownicy powietrznej do podgrzania składników. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.
- Po zakończeniu gotowania wyjmij koszyk z frytkownicy, aby usunąć nadmiar wilgoci z żywności.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
- Nie czyść rusztu, kosza ani wnętrza urządzenia metalowymi przyborami ani ściernymi materiałami czyszczącymi, gdyż może to uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- Odłącz przewód zasilający od gniazdka, aby umożliwić ostygnięcie urządzenia.

Uwaga: Wyjmij koszyk, aby umożliwić szybsze ostygnięcie frytkownicy.

- Wyczyść zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.
- Wyczyść stojak i kosz ciepłą wodą, odrobiną płynnego mydła i nieścierną gąbką. Możesz

usunąć wszelkie pozostałości brudu za pomocą płynnego mydła rozpuszczającego tłuszcz. Wskazówka: Jeśli brud przykleił się do koszyka lub jego dna, napełnij koszyk gorącą wodą i dodaj odrobinę płynu do mycia naczyń. Umieść ruszt w koszyku i pozostaw do namoczenia na około 10 minut.

- Wyczyść wnętrze urządzenia ciepłą wodą i nieścierną gąbką.
- Wyczyść elementy grzewcze szczotką do czyszczenia, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.

Składowanie

1. Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu całkowicie ostygnąć przed schowaniem.
2. Sprawdź, czy wszystkie części są czyste i całkowicie suche.
3. Przechowuj urządzenie w miejscu suchym, czystym i stabilnym.
4. Unikaj przechowywania urządzenia w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych, w pobliżu źródeł ciepła lub w miejscach o dużej wilgotności.
5. Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych.
6. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na urządzeniu.
7. Przewód zasilający należy starannie zwinąć i nie zginać go mocno, aby uniknąć uszkodzenia.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Frytkownica nie włącza się.	Nie jest prawidłowo podłączony.	Sprawdź, czy wtyczka jest dobrze włożona do gniazdka elektrycznego.
Jedzenie nie jest odpowiednio ugotowane.	Nieprawidłowa temperatura lub czas gotowania.	Zapoznaj się z tabelą zalecanych funkcji lub dostosuj temperaturę i czas do rodzaju i ilości potrawy.
	Koszyk jest zbyt pełny.	Przygotowuj jedzenie w mniejszych partiach, aby zapewnić równomierne ugotowanie.
	Jedzenie nie zostało umieszczone prawidłowo.	Upewnij się, że jedzenie jest równomiernie rozłożone w koszyku, bez ścisłu.
	Niektóre produkty spożywcze wymagają obrócenia.	Niektóre potrawy (np. frytki czy nuggetsy) należy przewrócić w połowie smażenia, aby równomiernie się zrumieniły.

Jedzenie jest spalone na zewnątrz i surowe w środku.	Temperatura jest zbyt wysoka.	Zmniejsz temperaturę i nieznacznie wydłuż czas gotowania.
	Potrawy, które są zbyt gęste.	Pokrój jedzenie na mniejsze lub cieńsze kawałki, aby zapewnić jego dokładne ugotowanie.
Z frytkownicy wydobywa się biały dym.	Nadmiar tłuszczu w koszyku.	Odsącz nadmiar tłuszczu z koszyka. Podczas gotowania tłustych potraw może być konieczne odsączenie nagromadzonego tłuszczu.
	Przypalone resztki jedzenia we frytkownicy.	Regularnie czyść frytkownicę, aby zapobiec gromadzeniu się przypalonych resztek.
Wydobywa się ciemny dym lub czuć zapach spalenizny.	Przypalanie jedzenia.	Natychmiast wyłącz frytkownicę. Sprawdź, czy jedzenie się nie przypaliło i skróć czas lub temperaturę gotowania na przyszłe sesje gotowania.
	W środku przypalone resztki jedzenia.	Dokładnie wyczyść frytkownicę, łącznie z jej wnętrzem i elementem grzejnym, aby usunąć wszelkie przypalone pozostałości.
Frytkownica jest bardzo głośna.	Frytkownica nie stoi na stabilnej powierzchni.	Frytkownicę należy ustawić na płaskiej i stabilnej powierzchni.
Koszyk nie przesuwają się płynnie.	Resztki jedzenia lub tłuszcz na szynach.	Wytrzyj szyny i krawędzie koszyka i frytkownicy, aby usunąć wszelkie pozostałości, które mogą utrudniać przesuwanie.
	Koszyk nie jest prawidłowo ustawiony.	Sprawdź, czy koszyk jest prawidłowo ustawiony i zatrzaśnięty.

Zapach nowego plastiku przez pierwsze kilka razy.	Jest to normalne przy pierwszym użyciu.	Ten zapach zazwyczaj znika po kilku pierwszych użyciach. Możesz uruchomić cykl podgrzewania z cytryną lub octem, aby pomóc go wyeliminować.
---	---	---

Kody błędów

Kod błędu	Opis
E1	oficjalnym działem pomocy technicznej Cecotec .
E2	oficjalnym działem pomocy technicznej Cecotec .

6. PRAWA AUTORSKIE

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

7. UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

CE Cecotec Innovaciones niniejszym oświadcza, że ten produkt jest zgodny z zasadniczymi wymaganiami i innymi stosownymi przepisami przepisów obowiązujących w Unii Europejskiej. Ten produkt został zaprojektowany, wyprodukowany i przetestowany zgodnie z wymaganymi normami bezpieczeństwa i jakości. Pełny tekst Deklaracji zgodności UE można znaleźć pod następującym adresem internetowym: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>.

1. SOUČÁSTI A KOMPONENTY

Obrázek 1

1. ovládací panel
2. Rukojeť košíku
3. Výstup vzduchu
4. Přívod vzduchu
5. Napájecí kabel
6. Horní koš
7. Horní košík
8. Dolní koš
9. Mřížka spodního koše

POZNÁMKA:

Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat obrázku na produktu.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je dodáván v obalu, který je určen k jeho ochraně během přepravy. Vyjměte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Originální krabici a další obalové materiály uložte na bezpečné místo, abyste zabránili poškození spotřebiče v případě jeho budoucí přepravy. Pokud chcete originální obal zlikvidovat, ujistěte se, že jste všechny položky řádně recyklovali.
- okamžitě kontaktujte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec .

Obsah krabice

- Horkovzdušná fritéza
 - Dva grily
 - Tento návod k obsluze
- Neodstraňujte sériové číslo z produktu, abyste zachovali řádnou sledovatelnost vašeho zařízení v případě, že byste požádali o pomoc.
 1. Odstraňte veškerý obalový materiál, nálepky nebo štítky.
 2. Košík a rošt očistěte teplou vodou, saponátem na nádobí a neabrazivní houbičkou. Tyto části lze mýt v myčce nádobí.
 3. Otřete vnitřek i vnější stranu spotřebiče hadříkem.

3. PROVOZ

Ovládací panel

Obrázek 2

1. Dotkněte se ikony Zapnout/Vypnout
2. Indikátor horního koše
3. Indikátor spodního koše
4. Dotyková ikona Synchronizované vaření
5. Dvojitě vaření Touch Icon
6. Dotyková ikona horního košíku
7. Dotyková ikona spodního koše
8. Dotyková ikona světla
9. Dotyková ikona Zvětšit
10. Dotyková ikona Teplota
11. Dotyková ikona Čas
12. Dotyková ikona Snížit
13. Dotkněte se ikony Start/Pauza
14. Dotykové ikony Funkce

Dotyková ikona	Jméno	Popis
	Dotkněte se ikony Zapnout/Vypnout	Dotykem této dotykové ikony zapnete nebo vypnete fritézu.
	Dotyková ikona Synchronizované vaření	Dotykem této dotykové ikony aktivujete funkci synchronizovaného vaření. Po výběru této funkce bude kontrolka dotykové ikony blikat. Opětovným dotykem této dotykové ikony můžete funkci synchronizovaného vaření deaktivovat.
	Dvojitě vaření Touch Icon	Stisknutím této dotykové ikony aktivujete funkci Duální vaření. Po výběru této funkce bude blikat dotyková ikona Duální vaření. S touto funkcí se začnou vařit horní i dolní koš současně.
	Dotyková ikona horního koše	Stisknutím této dotykové ikony přejdete do režimu vaření v horním koši. Můžete si vybrat konkrétní program pro horní koš a přizpůsobit čas a teplotu.
	Dotyková ikona spodního košíku	Stisknutím této dotykové ikony přejdete do režimu vaření ve spodním koši. Můžete vybrat specifický program pro horní koš a přizpůsobit čas a teplotu.

	Dotyková ikona světla	Stiskněte tuto dotykovou ikonu pro zapnutí vnitřního osvětlení spotřebiče. Stiskněte tuto dotykovou ikonu znovu a světlo zhasne.
	Dotyková ikona Teplota	Během vaření, pokud chcete upravit teplotu, můžete ji zvýšit nebo snížit v krocích po 5 °C nepřetržitým dotykem dotykových ikon ◀ a ▶ po obou stranách ikony nebo rychlým posouváním přidržením tlačítka nastavte požadovanou teplotu vaření.
	Dotyková ikona Čas	Během vaření, pokud chcete upravit čas, můžete jej zvyšovat nebo snižovat v minutových intervalech nepřetržitým dotykem dotykových ikon ◀ a ▶ po obou stranách ikony nebo rychlým posouváním přidržením tlačítka nastavte požadovaný čas vaření.
	Dotkněte se ikony Start/Pauza	Během procesu vaření horkým vzduchem zhasnou nevybrané ikony nabídky. Dotkněte se této ikony, spotřebič přestane vařit a všechny ikony se rozsvítí. Tato ikona slouží jako funkce pozastavení. Během pozastavení můžete změnit nabídku a zvolit jinou předvolbu. Poté se znovu dotkněte této ikony a fritéza bude pokračovat ve vaření. V tomto okamžiku tato ikona slouží jako funkce obnovení.

1. Zapojte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
2. Opatrně vyjměte košík z fritézy.
3. Vložte rošt do koše.

Funkce předeřívání

Při výběru režimů "Pizza" a "Steak" se funkce předeřívání aktivuje automaticky. Bude probíhat po dobu 5 minut při teplotě 200 °C.

Během předeřívání se na displeji zobrazí pohybující se linka. Po dokončení předeřívání zazní 3 pípnutí a na displeji se zobrazí zpráva "Add Food" (Vložte potraviny).

Po vložení ingrediencí do košíku začne vaření. Pokud do košíku nejsou vloženy žádné ingredience do 5 minut, zařízení přejde do pohotovostního režimu.

Dvojité vaření

Tato funkce je určena k současnému vaření různých pokrmů, které vyžadují stejný program vaření, teplotu a čas v obou fritovacích zónách. Pro správné použití postupujte podle těchto kroků:

1. Vložte ingredience do kbelíků. Ujistěte se, že jsou kbelíky správně usazeny uvnitř fritézy.

Zasuňte košík do fritézy a zavřete jej.

2. Stiskněte dotykovou ikonu  a poté vyberte požadovaný program vaření. Tento program bude aplikován na obě varné zóny současně.

Poznámka: Pokud chcete během vaření upravit teplotu nebo čas, můžete ji zvýšit nebo snížit výběrem dotykových ikon  a  v intervalech 5 °C a 1 minuty nepřetržitým dotykem dotykových ikon ◀ a ▶ po obou stranách ikony nebo rychlým posouváním při současném podržení tlačítka.

3. Dále stiskněte ikonu . Fritéza začne vařit v obou zónách s použitím zvoleného programu, teploty a času.

Poznámka: Indikátor protřepávání () zabliká a 5krát pípne, když je cyklus vaření v polovině. To vám umožní protřepat nebo otočit jídlo ve fritéze, což pomůže zajistit rovnoměrné vaření. Pokud košík nevyjmete a jídlo nezatřepete, kontrolka protřepávání na ovládacím panelu bude nadále blikat. Chcete-li to provést, vyjměte pánev. Během procesu **dvojitého vaření**, pokud vyjmete jeden z košů, panely na horním i dolním koši zobrazí „OTEVŘENO“ (obr. 4).

4. Jakmile je vaření dokončeno, fritéza pětkrát pípne, aby to signalizovalo dokončení. Na displeji se zobrazí „OFF“.
5. Vyjměte ingredience z misek. Misky můžete opatrně otočit dnem vzhůru nebo použít kleště či náčiní se silikonovou špičkou pro přesnější vyjmutí a zabránění poškození povrchu.

Synchronizované vaření

Tato funkce umožňuje dokončení ohřevu obou zón současně, i když se zvolená teplota, čas nebo program liší.

1. Vložte ingredience do každého kbelíku fritézy. Ujistěte se, že kbelíky jsou ve fritéze správně usazeny. Zasuňte košík do fritézy a zavřete jej.
2. Stiskněte dotykovou ikonu .
3. Stiskněte dotykovou ikonu  a poté vyberte požadovaný program vaření. Tento program bude použit pro horní koš.
4. Stiskněte dotykovou ikonu  a poté vyberte požadovaný program vaření. Tento program bude použit pro spodní koš.

Poznámka: Pokud chcete během vaření upravit teplotu nebo čas, můžete ji zvýšit nebo snížit výběrem dotykových ikon  a  v intervalech 5 °C a 1 minuty nepřetržitým dotykem dotykových ikon ◀ a ▶ po obou stranách ikony nebo rychlým posouváním při současném podržení tlačítka.

5. Dále stiskněte ikonu . Fritéza začne vařit nejprve v zóně, která vyžaduje nejdelší dobu vaření. Druhá zóna zobrazí na obrazovce zprávu „HOLD“, která označuje, že je v režimu pozastavení (obr. 3). Zóna pozastavení se automaticky aktivuje později a vypočítá čas potřebný k současnému dokončení vaření obou zón.

Poznámka: Indikátor protřepávání () zabliká a 5krát pípne, když je cyklus vaření v polovině. To vám umožní protřepat nebo otočit jídlo ve fritéze, což pomůže zajistit rovnoměrné vaření. Pokud košík nevyjmete a jídlo nezatřepete, kontrolka protřepávání na ovládacím panelu bude nadále blikat. Chcete-li to provést, vyjměte pánev. Během procesu **dvojitého vaření**,

pokud vyjmete jeden z košů, panely na horním i dolním koši zobrazí „OTEVŘENO“ (obr. 4).

6. Jakmile je vaření dokončeno, fritéza pětikrát pípne, aby to signalizovalo dokončení. Na displeji se zobrazí „OFF“.
7. Vyjměte ingredience z misek. Misky můžete opatrně otočit dnem vzhůru nebo použít kleště či náčiní se silikonovou špičkou pro přesnější vyjmutí a zabránění poškození povrchu.

Vaření v jednom koši

Tato funkce je určena k vaření různých pokrmů, které vyžadují různé programy vaření, teploty a doby v obou zónách fritézy. Pro správné použití postupujte podle těchto kroků:

1. Vložte ingredience do kbelíků. Ujistěte se, že jsou kbelíky správně usazeny uvnitř fritézy. Zasuňte košík do fritézy a zavřete jej.
2. Stiskněte dotykovou ikonu  a poté vyberte požadovaný program vaření. Tento program bude použit pro horní koš.
3. Stiskněte dotykovou ikonu  a poté vyberte požadovaný program vaření. Tento program bude použit pro spodní koš.

Poznámka: Pokud chcete během vaření upravit teplotu nebo čas, můžete ji zvýšit nebo snížit výběrem dotykových ikon  a  v intervalech 5 °C a 1 minuty nepřetržitým dotykem dotykových ikon  a  po obou stranách ikony nebo rychlým posouváním při současném podržení tlačítka.

4. Dále stiskněte ikonu . Fritéza začne vařit v obou zónách s použitím zvoleného programu, teploty a času.

Poznámka: Indikátor protřepávání  (SHAKE) zabliká a 5krát pípne, když je cyklus vaření v polovině. To vám umožní protřepat nebo otočit jídlo ve fritéze, což pomůže zajistit rovnoměrné vaření. Pokud košík nevyjmete a jídlo nezatřepete, kontrolka protřepávání na ovládacím panelu bude nadále blikat. Chcete-li to provést, vyjměte pánev. Během procesu **dvojitého vaření**, pokud vyjmete jeden z košů, panely na horním i dolním koši zobrazí „OTEVŘENO“ (obr. 4).

5. Jakmile je vaření dokončeno, fritéza pětikrát pípne, aby to signalizovalo dokončení. Na displeji se zobrazí „OFF“.
6. Vyjměte ingredience z misek. Misky opatrně nakloňte dnem vzhůru nebo použijte kleště či náčiní se silikonovou špičkou pro přesnější vyjmutí a zabránění poškození povrchu. Chcete-li vyjmout ingredience (např. hovězí, kuřecí, maso nebo jakékoli ingredience s původním olejem, které hromadí přebytečný olej na dně misky), použijte kleště k jejich uchopení jednotlivě. Chcete-li vyjmout ingredience (např. hranolky, zeleninu nebo ingredience bez přebytečného oleje), nakloňte misku dnem vzhůru a nalijte ingredience do nádoby.

Poznámka: Nepřekračujte označení MAX, mohlo by to ovlivnit kvalitu vařeného jídla. Neplňte koš olejem ani žádnou jinou tekutinou.

Poznámka: Ve spodní části horního košíku je otvor pro cirkulaci horkého vzduchu. Do horního košíku nepřidávejte žádné tekutiny. Pokud po vaření zůstane v horním košíku tekutina nebo mastnota, včas ji vyčistěte.

Upozornění: Nedotýkejte se koše během používání ani bezprostředně po něm, protože se velmi zahřeje. Držte koš pouze za rukojeť.

Poznámka: Po uplynutí nastaveného času se funkce vaření zastaví, ale ventilátor bude z bezpečnostních důvodů běžet ještě přibližně 20 sekund, aby odfoukl horký vzduch. Po dokončení bude fritéza okamžitě připravena k přípravě další várky.

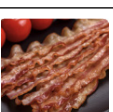
Zrušení procesu vaření

Klikněte na ikonu  (bez ohledu na to, který program jste vybrali).

Poté stiskněte ikonu . Fritéza 5krát pípne a na displeji se zobrazí slovo „OFF“. Spotřebič se po 20 sekundách vypne.

Přednastavené programy

Přednastavený program	Ikona	Teplota	Čas (min)	Zatřesení/Roztočení
Steak		200	20	V polovině pečení otočte.
Chipsy		200	25	V polovině protřepejte.
Pizza		180	15	/
Kuře		200	25	V polovině pečení otočte.
Ryba		195	10	V polovině pečení otočte.

Zelenina		180	10	V polovině pečení otočte.
Cukrovinky		180	10	/
Ořechy		180	10	V polovině protřepejte.
Slanina		175	8	V polovině protřepejte.
Personalizované		180	15	V polovině pečení protřepejte/ otočte.

Nastavení

Následující tabulka vám pomůže s výběrem základních nastavení pro ingredience.

Poznámka: Upozorňujeme, že tyto úpravy jsou pouze odhady. Vzhledem k tomu, že se ingredience liší původem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme zaručit, že budou pro vaše ingredience nejvhodnější.

Jídlo	Min. - Max. (gr).	Čas (min)	Teplota (°C)	Třesení	Pozorování
Chipsy	300–700	9–16	200	Jo	
Mražené tenké hranolky	300–700	9–16	200	Jo	
Mražené tlusté hranolky	300–800	11–20	200	Jo	
Domácí štěpky (8x8 mm)	300–800	10–16	200	Jo	Přidejte 1/2 lžíce oleje.

Domácí bramborové klínky	300–750	18–22	180	Jo	Přidejte 1/2 lžíce oleje.
Domácí bramborové kostky	300–750	12–18 let	180	Jo	Přidejte 1/2 lžíce oleje.
Gratinované brambory	250	15–18 let	180	Jo	
Steak	500	15–18 let	200	Jo	
Masové kotlety	100–500	8–12	180		
Hamburger	100–500	10–14	180		
Klobásová rolka	100–500	7–14	180		
Kuřecí stehno	100–500	13–15	200		
Kuřecí prsa	100–500	18–22	180		
Předkrmy	100–500	10–15	180		
Jarní závitky	100–400	8–10	200	Jo	Bezpečné použití v troubě.
Mražené kuřecí nugetky	100–500	6–10	200	Jo	Bezpečné použití v troubě.
Mražené rybí tyčinky	100–400	6–10	200		Bezpečné použití v troubě.
Mražené empanády	100–400	8–10	180		Bezpečné použití v troubě.
Plněná zelenina	100–400	1–10	160		
Dort	300	20–15	160		Použijte pekáč.
Quiche	400	20–22	180		Použijte plech/nádoby vhodnou do trouby.
Muffiny	300	15–18 let	200		Použijte pekáč.

Sladké občerstvení	400	1–20	160		Použijte plech/nádoby vhodné do trouby.
--------------------	-----	------	-----	--	---

Automatické vypnutí

Horkovzdušná fritéza má vestavěný časovač, který automaticky vypne spotřebič, když odpočet dosáhne nuly.

Tipy

- Menší ingredience obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než větší ingredience.
- Větší množství ingrediencí vyžaduje o něco delší dobu přípravy, zatímco menší množství ingrediencí vyžaduje o něco kratší dobu přípravy.
- Míchání menších ingrediencí v polovině vaření optimalizuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrnému smažení ingrediencí.
- Přidejte k čerstvým bramborám trochu oleje a smažte ingredience ještě několik minut, abyste dosáhli křupava.
- Nepřipravujte v horkovzdušné fritéze extrémně tučné ingredience, jako jsou klobásy.
- Svačiny, které lze připravit v troubě, lze připravit i ve fritéze.
- Optimální množství pro přípravu křupavých hranolků je 500 gramů.
- Použijte hotové těsto k rychlé a snadné přípravě předkrmů. Hotové těsto také vyžaduje kratší dobu přípravy než domácí těsto.
- Pokud chcete upéct koláč nebo quiche, nebo pokud chcete smažit křehké nebo plněné suroviny, použijte prosím zapékací misku nebo žáruvzdornou nádobu v košíku fritézy.
- Horkovzdušnou fritézu můžete také použít k ohřevu surovin. Pro ohřev surovin nastavte teplotu na 150 °C po dobu maximálně 10 minut.
- Po uvaření vyjměte košík z fritézy, aby se z jídla odstranila přebytečná vlhkost.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Po každém použití spotřebič vyčistěte.
- Nečistěte rošt, košík ani vnitřek spotřebiče kovovým náčiním ani abrazivními čisticími prostředky, mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.
- Odpojte napájecí kabel ze zásuvky, aby zařízení mohlo vychladnout.

Poznámka: Vyjměte košík, aby fritéza mohla rychleji vychladnout.

- Vnější povrch spotřebiče očistěte vlhkým hadříkem.
- Vyčistěte rošt a koš teplou vodou, trochou tekutého mýdla a neabrazivní houbičkou. Zbývající nečistoty můžete odstranit tekutým mýdlem na odstranění mastnoty.

Tip: Pokud se na koši nebo na jeho dně usazují nečistoty, naplňte košík horkou vodou a přidejte trochu saponátu na nádobí. Vložte rošt do koše a nechte ho asi 10 minut působit.

- Vnitřek spotřebiče očistěte teplou vodou a neabrazivní houbičkou.
- Topné součásti očistěte kartáčkem, abyste odstranili veškeré zbytky jídla.

Skládování

1. Před uskladněním spotřebič odpojte ze zásuvky a nechte jej zcela vychladnout.
2. Ujistěte se, že všechny části jsou čisté a zcela suché.
3. Spotřebič skladujte na suchém, čistém a stabilním místě.
4. Neskladujte spotřebič na přímém slunečním světle, v blízkosti zdrojů tepla nebo v prostředí s vysokou vlhkostí.
5. Uchovávejte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
6. Nepokládejte na spotřebič těžké předměty.
7. Napájecí kabel úhledně navijte a neohýbejte jej ostře, abyste předešli poškození.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Možné řešení
Fritéza se nezapne.	Není správně zapojen.	Ujistěte se, že je zástrčka pevně zasunuta do zásuvky.
Jídlo není správně uvařené.	Nesprávná teplota nebo doba vaření.	Řiďte se tabulkou doporučených funkcí nebo upravte teplotu a čas podle druhu a množství jídla.
	Košík je příliš plný.	Vařte jídlo v menších dávkách, aby se zajistilo rovnoměrné propečení.
	Potraviny nejsou správně umístěny.	Ujistěte se, že jsou potraviny v koši rovnoměrně rozloženy, bez přehlednosti.
	Některé potraviny je třeba obracet.	U některých potravin (jako jsou hranolky nebo nugetky) je nutné je v polovině pečení otočit, aby se rovnoměrně zhnědly.
Jídlo je zvenku spálené a zevnitř syrové.	Teplota je příliš vysoká.	Snižte teplotu a mírně prodlužte dobu vaření.
	Příliš husté potraviny.	Nakrájejte jídlo na menší nebo tenčí kousky, aby se zajistilo důkladné propečení.

Z fritézy se valí bílý kouř.	Přebytečný tuk v košíku.	Scedte přebytečný tuk z koše. Při vaření tučných jídel může být nutné scedit nahromaděný tuk.
	Připálené zbytky jídla ve fritéze.	Fritézu pravidelně čistěte, abyste zabránili hromadění připálených zbytků.
Vychází tmavý kouř nebo zápach spáleniny.	Pálení jídla.	Okamžitě vypněte fritézu. Zkontrolujte, zda se jídlo nepřipálilo, a pro budoucí vaření snižte dobu vaření nebo teplotu.
	Uvnitř připálené zbytky jídla.	Důkladně vyčistěte fritézu, včetně vnitřku a topného tělesa, abyste odstranili veškeré připálené zbytky.
Fritéza je velmi hlučná.	Fritéza není na stabilním povrchu.	Umístěte fritézu na rovný a stabilní povrch.
Košík se neposouvá hladce.	Zbytky jídla nebo mastnoty na kolejničích.	Otřete kolejnici a okraje koše a fritézy, abyste odstranili veškeré zbytky, které by mohly ztěžovat klouzání.
	Koš není správně umístěn.	Ujistěte se, že je košík správně zarovnan a zacvaknutý.
Prvních párkrát cítit vůni nového plastu.	Při prvních použití je to normální.	Tento zápach obvykle zmizí po prvních několika použití. Můžete spustit cyklus přehřívání s citronem nebo octem, abyste ho odstranili.

Chybové kódy

Kód chyby	Popis
E1	oficiální technickou podporu společnosti Cecotec .
E2	oficiální technickou podporu společnosti Cecotec .

6. AUTORSKÁ PRÁVA

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, ať už zcela nebo zčásti,

reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen ani distribuován jakýmkoli prostředky (elektronickými, mechanickými, kopírováním, nahráváním nebo podobnými) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL.

7. ZJEDNODUŠENÉ PROHLÁŠENÍ EU O SHODĚ

CE Společnost Cecotec Innovaciones tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky a další příslušná ustanovení předpisů platných v Evropské unii. Tento výrobek byl navržen, vyroben a testován v souladu s požadovanými bezpečnostními a kvalitativními normami. Úplné znění prohlášení EU o shodě naleznete na následující webové adrese: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>.

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şekil 1

1. kontrol Paneli
2. Sepet sapı
3. Hava çıkışı
4. Hava girişi
5. Güç kablosu
6. Üst sepet
7. Üst sepet rafı
8. Alt sepet
9. Alt sepet ızgarası

NOT:

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

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, taşıma sırasında korumak için tasarlanmış bir ambalajla gelir. Cihazı kutusundan çıkarın ve tüm ambalaj malzemelerini çıkarın. Gelecekte taşımamız gerekirse cihazın hasar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalaj malzemelerini güvenli bir yerde saklamak isteyebilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, lütfen tüm öğeleri uygun şekilde geri dönüştürdüğünüzden emin olun.
- Cecotec'in Resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin .

Kutu içeriği

- Hava fritözü
- İki ızgara
- Bu kullanım kılavuzu

Ekipmanınızın yardım talebinde bulunmanız halinde uygun şekilde izlenebilirliğini sağlamak için seri numarasını üründen çıkarmayın.

1. Tüm ambalaj malzemelerini, çıkartmaları veya etiketleri çıkarın.
2. Sepeti ve rafı ılık su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin. Bu parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.
3. Cihazın içini ve dışını bir bezle silin.

3. OPERASYON

kontrol Paneli

Şekil 2

1. Dokunmatik Açık/Kapalı simgesi
2. Üst sepet göstergesi
3. Alt Sepet Göstergesi
4. Dokunmatik simge Eşzamanlı Pişirme
5. Çift Pişirme Dokunmatik Simgesi
6. Dokunmatik Simge Üst Sepet
7. Dokunmatik simge Alt Sepet
8. Dokunmatik Simge Işığı
9. Dokunmatik simge Arttır
10. Dokunmatik simge Sıcaklık
11. Dokunmatik Simge Zamanı
12. Dokunmatik simge Azalt
13. Dokunmatik simge Başlat/Duraklat
14. Dokunmatik Simgelerin İşlevleri

Dokunmatik simge	İsim	Tanım
	Dokunmatik Açık/Kapalı simgesi	Hava fritözünü açmak veya kapatmak için bu dokunmatik simgeye dokununuz.
	Dokunmatik simge Eşzamanlı Pişirme	Eşzamanlı pişirme işlevini etkinleştirmek için bu dokunmatik simgeye dokununuz. Bu işlevi seçtikten sonra, dokunmatik simge ışığı yanıp sönecektir. Bu dokunmatik simgeye tekrar dokunmak, senkronize pişirme işlevini devre dışı bırakabilir.
	Çift Pişirme Dokunmatik Simgesi	Bu dokunmatik simgeye basıldığında Dual Cook işlevi etkinleştirilir. Kullanıcı bu işlevi seçtikten sonra Dual Cook dokunmatik simge ışığı yanıp söner. Bu işlevle, hem üst hem de alt sepet aynı anda pişirmeye başlar.
	Üst sepet dokunmatik simgesi	Üst sepet pişirme moduna girmek için bu dokunmatik simgeye basın. Üst sepet için belirli bir program seçebilir ve zaman ve sıcaklığı özelleştirebilirsiniz.
	Alt sepete dokununuz simgesi	Alt sepet pişirme moduna girmek için bu dokunmatik simgeye basın. Üst sepet için belirli bir program seçebilir ve zaman ve sıcaklığı özelleştirebilirsiniz.

	Dokunmatik Simge Işığı	Cihazın iç ışığını açmak için bu dokunmatik simgeye basın. Bu dokunmatik simgeye tekrar basın ve ışık kapanacaktır.
	Dokunmatik simge Sıcaklık	Pişirme işlemi sırasında sıcaklığı ayarlamak isterseniz, sürekli olarak dokunmatik ikonlara ◀ ve ▶ ikonun her iki yanındaki ikonlara dokunarak veya tuşu basılı tutarken hızlıca kaydırarak 5°C'lik artışlarla sıcaklığı artırabilir veya azaltabilirsiniz.
	Dokunmatik Simge Zamanı	Pişirme işlemi sırasında süreyi ayarlamak isterseniz, simgenin her iki yanındaki ◀ ve ▶ dokunmatik ikonlara sürekli dokunarak 1'er dakikalık aralıklarla süreyi artırabilir veya ▶ azaltabilirsiniz veya tuşu basılı tutarken hızlıca kaydırarak istediğiniz pişirme süresini ayarlayabilirsiniz.
	Dokunmatik simge Başlat/ Duraklat	Sıcak hava pişirme işlemi sırasında, seçilmemiş menü simgeleri kapanacaktır. Bu simgeye dokunun, cihaz pişirmeyi durduracak ve tüm simgeler yanacaktır. Bu simge bir duraklatma işlevi görür. Duraklatıldığında, başka bir ön ayarı seçmek için menüyü değiştirebilirsiniz. Ardından, bu simgeye tekrar dokunun ve hava fritözünü pişirmeye devam edecektir. Bu noktada, bu simge bir devam işlevi görür.

1. Elektrik fişini topraklı bir elektrik prizine takın.
2. Sepetinizi hava fritözünden dikkatlice çıkarın.
3. Rafi sepete yerleştirin.

Ön Isıtma Fonksiyonu

"Pizza" ve "Biftek" modları seçildiğinde, ön ısıtma fonksiyonu otomatik olarak etkinleşecektir. 200°C'de 5 dakika sürecektir.

Ön ısıtma sırasında ekranda hareketli bir çizgi görünecektir. Ön ısıtma tamamlandığında, 3 kez bip sesi çıkaracak ve ardından ekranda "Add Food" (Yemek Ekle) mesajı görünecektir. Malzemeler sepete yerleştirildikten sonra pişirme başlayacaktır. 5 dakika içinde sepete malzeme konulmazsa, cihaz bekleme moduna geçecektir.

Çift pişirme

Bu fonksiyon, aynı pişirme programını, sıcaklığı ve süreyi gerektiren farklı yiyecekleri her iki fritöz bölgesinde aynı anda pişirmek için tasarlanmıştır. Doğru kullanım için şu adımları izleyin:

1. Malzemeleri kovalara koyun. Kovaların fritözün içine düzgün bir şekilde oturduğundan emin olun. Sepeti kapatmak için hava fritözüne kaydırın.
2. Dokunmatik simgeye basın  ve ardından istediğiniz pişirme programını seçin. Bu program

her iki pişirme bölgesine aynı anda uygulanacaktır.

Not: Pişirme işlemi sırasında sıcaklığı veya süreyi ayarlamak isterseniz, dokunmatik ikonlara  ve  ikonların her iki yanındaki dokunmatik ikonlara sürekli dokunarak veya tuşuna basılı tutarak hızlıca kaydırarak 5 °C ve 1 dakikalık aralıklarla sıcaklığı veya süreyi artırabilir veya azaltabilirsiniz.◀

3. Sonra, simgesine basın ▶||. Fritöz, seçilen program, sıcaklık ve zamanı kullanarak her iki bölgede de pişirmeye başlayacaktır.

Not: Pişirme döngüsü yarıya geldiğinde sallama göstergesi  yanıp söner ve 5 kez bip sesi çıkarır. Bu, fritözdeki yiyecekleri sallamanıza veya döndürmenize olanak tanır ve eşit pişirmeyi garantilemeye yardımcı olur. Sepeti çıkarmaz ve yiyecekleri sallarsanız, kontrol panelindeki sallama gösterge ışığı yanıp sönmeye devam eder. Bunu yapmak için tavayı çıkarın. Çift pişirme işlemi sırasında , sepetlerden birini çıkarırsanız, hem üst hem de alt sepetteki panellerde "AÇIK" yazısı görüntülenir (Şekil 4).

4. Pişirme tamamlandığında, fritöz tamamlandığını belirtmek için beş kez bip sesi çıkaracaktır. Ekranda "OFF" (KAPALI) gösterilecektir.
5. Malzemeleri tepsilerden çıkarın. Bunu yapmak için tepsileri dikkatlice ters çevirebilir veya daha hassas bir şekilde çıkarmak ve kaplamanın zarar görmesini önlemek için maşa veya silikon uçlu aletler kullanabilirsiniz.

Eşzamanlı pişirme

Bu fonksiyon, seçilen sıcaklık, zaman veya program farklı olsa bile her iki bölgenin aynı anda bitmesini sağlar.

1. Malzemeleri her fritöz kavasına yerleştirin. Kovaların fritöze düzgün bir şekilde oturduğundan emin olun. Sepeti kapatmak için hava fritözüne kaydırın.
2. Dokunmatik ikona basın .
3. Dokunmatik simgeye basın  ve ardından istediğiniz pişirme programını seçin. Bu program üst sepete uygulanacaktır.
4. Dokunmatik simgeye basın  ve ardından istediğiniz pişirme programını seçin. Bu program alt sepete uygulanacaktır.

Not: Pişirme işlemi sırasında sıcaklığı veya süreyi ayarlamak isterseniz, dokunmatik ikonlara  ve  ikonların her iki yanındaki dokunmatik ikonlara sürekli dokunarak veya tuşuna basılı tutarak hızlıca kaydırarak 5 °C ve 1 dakikalık aralıklarla sıcaklığı veya süreyi artırabilir veya azaltabilirsiniz.◀

5. Sonra, simgesine basın ▶||. Fritöz, en uzun pişirme süresini gerektiren bölgede ilk önce pişirmeye başlayacaktır. Diğer bölge, beklemede olduğunu belirten "HOLD" mesajını ekranda gösterecektir (Şekil 3). Bekleme bölgesi daha sonra otomatik olarak etkinleşecek ve her iki bölgenin de aynı anda pişirmeyi bitirmesi için gereken süreyi hesaplayacaktır.

Not: Pişirme döngüsü yarıya geldiğinde sallama göstergesi  yanıp söner ve 5 kez bip sesi çıkarır. Bu, fritözdeki yiyecekleri sallamanıza veya döndürmenize olanak tanır ve eşit pişirmeyi garantilemeye yardımcı olur. Sepeti çıkarmaz ve yiyecekleri sallarsanız, kontrol

panelindeki sallama gösterge ışığı yanıp sönmeye devam eder. Bunu yapmak için tavayı çıkarın. **Çift pişirme işlemi sırasında**, sepetlerden birini çıkarırsanız, hem üst hem de alt sepetteki panellerde "AÇIK" yazısı görüntülenir (Şekil 4).

6. Pişirme tamamlandığında, fritöz tamamlandığını belirtmek için beş kez bip sesi çıkaracaktır. Ekranda "OFF" (KAPALI) gösterilecektir.
7. Malzemeleri tepsilerden çıkarın. Bunu yapmak için tepsileri dikkatlice ters çevirebilir veya daha hassas bir şekilde çıkarmak ve kaplamanın zarar görmesini önlemek için maşa veya silikon uçlu aletler kullanabilirsiniz.

Tek sepetli pişirme

Bu fonksiyon, fritözün her iki bölgesinde farklı pişirme programları, sıcaklıklar ve süreler gerektiren farklı yiyecekleri pişirmek için tasarlanmıştır. Uygun kullanım için şu adımları izleyin:

1. Malzemeleri kovalara koyun. Kovaların fritözün içine düzgün bir şekilde oturduğundan emin olun. Sepeti kapatmak için hava fritözüne kaydırın.
2. Dokunmatik simgeye basın  ve ardından istediğiniz pişirme programını seçin. Bu program üst sepete uygulanacaktır.
3. Dokunmatik simgeye basın  ve ardından istediğiniz pişirme programını seçin. Bu program alt sepete uygulanacaktır.

Not: Pişirme işlemi sırasında sıcaklığı veya süreyi ayarlamak isterseniz, dokunmatik ikonlara  ve  ikonların her iki yanındaki dokunmatik ikonlara sürekli dokunarak veya tuşuna basılı tutarak hızlıca kaydırarak 5 °C ve 1 dakikalık aralıklarla sıcaklığı veya süreyi artırabilir veya azaltabilirsiniz. 

Not: 7. veya 8. adımları atlayarak tekli fritöz sepetinde de pişirme yapılabilir.

4. Sonra, simgesine basın . Fritöz, seçilen program, sıcaklık ve zamanı kullanarak her iki bölgede de pişirmeye başlayacaktır.

Not: Pişirme döngüsü yarıya geldiğinde sallama göstergesi  yanıp söner ve 5 kez bip sesi çıkarır. Bu, fritözdeki yiyecekleri sallamanıza veya döndürmenize olanak tanır ve eşit pişirmeyi garantilemeye yardımcı olur. Sepeti çıkarmaz ve yiyecekleri sallarsanız, kontrol panelindeki sallama gösterge ışığı yanıp sönmeye devam eder. Bunu yapmak için tavayı çıkarın. Çift pişirme işlemi sırasında, sepetlerden birini çıkarırsanız, hem üst hem de alt sepetteki panellerde "AÇIK" yazısı görüntülenir (Şekil 4).

5. Pişirme tamamlandığında, fritöz tamamlandığını belirtmek için beş kez bip sesi çıkaracaktır. Ekranda "OFF" (KAPALI) gösterilecektir.
6. Malzemeleri tepsilerden çıkarın. Bunu yapmak için tepsileri dikkatlice ters çevirebilir veya daha hassas bir şekilde çıkarmak ve kaplamanın hasar görmesini önlemek için maşa veya silikon uçlu aletler kullanabilirsiniz. Malzemeleri çıkarmak için (örneğin, dana eti, tavuk, et veya tepsinin dibinde fazla yağ biriken orijinal yağlı herhangi bir malzeme), bunları tek tek almak için maşa kullanın. Malzemeleri çıkarmak için (örneğin, patates kızartması, sebzeler veya fazla yağsız malzemeler), lütfen tepsiyi ters çevirin ve malzemeleri bir kaba dökün.

Not: Pişen yemeğin kalitesini etkileyebileceğinden MAX göstergesini aşmayın. Sepeti yağ veya başka bir sıvı ile doldurmayın.

Not: Sıcak hava sirkülasyonu için üst sepetin altında bir delik bulunmaktadır. Üst sepete herhangi bir sıvı eklemeyin. Pişirme sonrasında üst sepette sıvı veya yağ kalırsa, zamanında temizleyin.

Dikkat: Kullanım sırasında veya hemen sonrasında sepete dokunmayın, çünkü çok ısınır. Sepeti sadece sapından tutun.

Not: Ayarlanan süre dolduğunda, pişirme işlevi durur, ancak fan güvenlik nedeniyle sıcak havayı dışarı atmak için yaklaşık 20 saniye daha çalışmaya devam eder. Bittiğinde, fritöz anında başka bir parti hazırlamaya hazır olacaktır.

Pişirme işleminin iptal edilmesi

(Hangi programı seçtiğinize bakılmaksızın) simgeye tıklayın. 

Sonra, simgesine basın . Fritöz 5 kez bip sesi çıkaracak ve ekranda "OFF" (KAPALI) sözcüğü görünecektir. Cihaz 20 saniye sonra kapanacaktır.

Önceden ayarlanmış programlar

Önceden ayarlanmış program	Simge	Sıcaklık	Zaman (dk)	Salla/Döndür
Biftek		200	20	Yarisında ters çevirin.
Cipsler		200	25	Yarisında çalkalayın.
Pizza		180	15	/
Tavuk		200	25	Yarisında ters çevirin.

Balık		195	10	Yarisında ters çevirin.
Sebze		180	10	Yarisında ters çevirin.
Şekerleme		180	10	/
Fındık		180	10	Yarisında çalkalayın.
Bacon		175	8	Yarisında çalkalayın.
Kişiselleştirilmiş		180	15	Yarisında sallayın/çevirin.

Ayarlar

Aşağıdaki tablo, malzemeler için temel ayarları seçmenize yardımcı olacaktır.

Not: Lütfen bu ayarlamaların yalnızca tahminler olduğunu unutmayın. İçerikler köken, boyut, şekil ve marka açısından farklılık gösterdiğinden, içerikleriniz için en uygun uyumu garanti edemeyiz.

Yiyecek	Min - Maks (gr).	Zaman (dk)	Sıcaklık (°C)	Sallamak	Gözlemler
Cipsler	300-700	9-16	200	Evet	
Dondurulmuş ince patates kızartması	300-700	9-16	200	Evet	

Dondurulmuş kalın patates kızartması	300-800	11-20	200	Evet	
Ev yapımı cipsler (8x8mm)	300-800	10-16	200	Evet	1/2 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin.
Ev yapımı patates dilimleri	300-750	18-22	180	Evet	1/2 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin.
Ev yapımı patates küpleri	300-750	12-18	180	Evet	1/2 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin.
Patates graten	250	15-18	180	Evet	
Biftek	500	15-18	200	Evet	
Et pirzolası	100-500	8-12	180		
Hamburger	100-500	10-14	180		
Sosisli rulo	100-500	7-14	180		
Tavuk budu	100-500	13-15	200		
Tavuk göğsü	100-500	18-22	180		
Mezeler	100-500	10-15	180		
Bahar ruloları	100-400	8-10	200	Evet	Fırında güvenle kullanılabilir.
Dondurulmuş tavuk nugget'ları	100-500	6-10	200	Evet	Fırında güvenle kullanılabilir.
Dondurulmuş balık çubukları	100-400	6-10	200		Fırında güvenle kullanılabilir.
Dondurulmuş empanadalar	100-400	8-10	180		Fırında güvenle kullanılabilir.
Doldurulmuş sebzeler	100-400	1-10	160		
Kek	300	20-15	160		Fırın tepsisi kullanın.

Kişi	400	20-22	180		Fırın tepsisi/ fırına dayanıklı bir kap kullanın.
Kekler	300	15-18	200		Fırın tepsisi kullanın.
Tatlı atıştırmalıklar	400	1-20	160		Fırın tepsisi/ fırına dayanıklı bir kap kullanın.

Otomatik kapanma

Hava fritözünde, geri sayım sıfıra ulaştığında cihazı otomatik olarak kapatacak dahili bir zamanlayıcı bulunur.

İpuçları

- Daha küçük malzemeler genellikle daha büyük malzemelere göre biraz daha az hazırlama süresi gerektirir.
- Malzeme miktarı fazla olduğunda hazırlama süresi biraz daha uzun olurken, malzeme miktarı az olduğunda hazırlama süresi biraz daha kısa olur.
- Pişirme işleminin ortasında küçük malzemeleri karıştırmak, nihai sonucu en iyi hale getirir ve malzemelerin eşit şekilde kızarmasını önlemeye yardımcı olabilir.
- Taze patateslere biraz yağ ekleyip malzemelerinizi birkaç dakika daha kızartarak çıtır çıtır olmasını sağlayın.
- Sosis gibi aşırı yağlı malzemeleri hava fritözünde hazırlamayın.
- Fırında hazırlanabilen atıştırmalıkları aynı zamanda air fryer'da da hazırlayabilirsiniz.
- Çıtır çıtır kızartma yapmak için ideal miktar 500 gramdır.
- Hazır hamur kullanarak mezeleri hızlı ve kolay bir şekilde yapabilirsiniz. Hazır hamur, ev yapımı hamurdan daha az hazırlık süresi gerektirir.
- Kek veya kişi pişirmek istiyorsanız ya da kolay kırılan veya içi dolu malzemeleri kızartmak istiyorsanız kızartma sepetinde fırın kabı veya fırına dayanıklı kap kullanın.
- Hava fritözünü malzemeleri yeniden ısıtmak için de kullanabilirsiniz. Malzemeleri yeniden ısıtmak için sıcaklığı 10 dakikaya kadar 150°C'ye ayarlayın.
- Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra yiyeceklerdeki fazla nemi almak için sepeti fritözden çıkarın.

4. TEMİZLİK VE BAKIM

- Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin.
- Cihazın rafını, sepetini ve iç kısmını metal gereçler veya aşındırıcı temizlik malzemeleri ile

temizlemeyin; aksi takdirde yapışmaz kaplama zarar görebilir.

- Ünitenin soğumasını sağlamak için güç kablosunu prizden çıkarın.

Not: Fritözün daha çabuk soğumasını sağlamak için sepeti çıkarın.

- Cihazın dışını nemli bir bezle temizleyin.
- Rafı ve sepeti ılık su, biraz sıvı sabun ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin. Kalan kiri yağ kesici sıvı sabun kullanarak temizleyebilirsiniz.

İpucu: Eğer sepete veya sepetin tabanına kir yapmışsa, sepeti sıcak suyla doldurun ve biraz bulaşık deterjanı ekleyin. Rafı sepete yerleştirin ve yaklaşık 10 dakika bekletin.

- Cihazın içini ılık su ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin.
- Isıtma bileşenlerini temizleme fırçasıyla temizleyerek yiyecek artıklarını temizleyin.

Depolamak

1. Cihazınızı saklamadan önce fişini çekin ve tamamen soğumasını bekleyin.
2. Tüm parçaların temiz ve tamamen kuru olduğundan emin olun.
3. Cihazı kuru, temiz ve sağlam bir yerde saklayın.
4. Cihazınızı doğrudan güneş ışığına maruz kalacak şekilde, ısı kaynaklarının yakınında veya yüksek nemli ortamlarda saklamaktan kaçınınız.
5. Cihazı çocukların ve evcil hayvanların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
6. Cihazın üzerine ağır nesneler koymayın.
7. Güç kablosunu dikkatlice sarın ve hasar görmesini önlemek için sertçe bükmeyin.

5. PROBLEM ÇÖZME

Sorun	Olası Neden	Olası Çözüm
Fritöz açılmıyor.	Uygun şekilde takılmamış.	Fişin prize sıkıca takılı olduğundan emin olun.
Yemekler tam pişmemiş.	Yanlış pişirme sıcaklığı veya süresi.	Tavsiye edilen fonksiyon tablosuna bakın veya yiyeceğin çeşidine ve miktarına göre sıcaklığı ve süreyi ayarlayın.
	Sepet çok dolu.	Eşit pişmeyi sağlamak için yiyecekleri daha küçük miktarlarda pişirin.
	Yiyecekler doğru yerleştirilmemiş.	Yiyeceklerin sepete eşit şekilde dağıldığından, sıkışmadığından emin olun.
	Bazı yiyeceklerin çevrilmesi gerekir.	nugget gibi) için, eşit şekilde kızarması için pişirme işleminin ortasında onları çevirmek gerekir.

Yemeğin dışı yanmış, içi çiğ kalıyor.	Sıcaklık çok yüksek.	Sıcaklığı düşürüp pişirme süresini biraz artırın.
	Çok yoğun olan yiyecekler.	Yiyeceklerin iyice pişmesini sağlamak için daha küçük veya daha ince parçalara kesin.
Fritözden beyaz duman çıkıyor.	Sepette fazla yağ var.	Sepetteki fazla yağı boşaltın. Yağlı yiyecekleri pişirirken, biriken yağı boşaltmak gerekebilir.
	Fritözde yanmış yemek artığı.	Yanmış kalıntıların birikmesini önlemek için fritözü düzenli olarak temizleyin.
Koyu duman veya yanık kokusu geliyor.	Yiyecek yanması.	Fritözü hemen kapatın. Yiyeceklerin yanmış olup olmadığını kontrol edin ve gelecekteki pişirme seansları için pişirme süresini veya sıcaklığını azaltın.
	İçerisinde yanmış yemek artığı var.	Fritözün içini ve ısıtma elemanını da dahil olmak üzere, yanmış kalıntıları gidermek için iyice temizleyin.
Fritöz çok gürültülü.	Fritöz sabit bir yüzey üzerinde değil.	Fritözü düz ve sabit bir zemine yerleştirin.
Sepet düzgün kaymıyor.	Raylarda yemek artığı veya yağ var.	Kaydırmayı zorlaştırabilecek kalıntıları temizlemek için sepetin ve fritözün raylarını ve kenarlarını silin.
	Sepet doğru yerleştirilmemiş.	Sepetin düzgün bir şekilde hizalandığından ve yerine oturduğundan emin olun.
İlk birkaç seferde yeni plastik kokusu geliyor.	İlk kullanımlarda normaldir.	Bu koku genellikle ilk birkaç kullanımdan sonra kaybolur. Bunu ortadan kaldırmak için limon veya sirke ile ön ısıtma döngüsü çalıştırabilirsiniz.

Hata kodları

Hata kodu	Tanım
E1	Cecotec'in Resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin .
E2	Cecotec'in Resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin .

6. TELİF HAKKI

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

7. BASİTLEŞTİRİLMİŞ AB UYGUNLUK BEYANI

CE Cecotec Innovaciones, bu ürünün Avrupa Birliği'nde geçerli yönetmeliklerin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili hükümlerine uyduğunu beyan eder. Bu ürün, gerekli güvenlik ve kalite standartlarına uygun olarak tasarlanmış, üretilmiş ve test edilmiştir. AB Uygunluk Beyanının tam metni şu web adresinde bulunabilir: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>.

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Σχήμα 1

1. Πίνακας ελέγχου
2. Λαβή καλαθιού
3. Έξοδος αέρα
4. Εισαγωγή αέρα
5. Καλώδιο τροφοδοσίας
6. Άνω καλάθι
7. Άνω καλάθι
8. Κάτω καλάθι
9. Πλέγμα κάτω καλαθιού

ΣΗΜΕΙΩΜΑ:

Τα γραφικά σε αυτό το εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς σε αυτά που απεικονίζονται στο προϊόν.

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η συσκευή διατίθεται σε συσκευασία σχεδιασμένη να την προστατεύει κατά τη μεταφορά. Αφαιρέστε τη συσκευή από το κουτί της και αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας. Ίσως θελήσετε να αποθηκεύσετε το αρχικό κουτί και άλλα είδη συσκευασίας σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή σε περίπτωση που χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε την αρχική συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι έχετε ανακυκλώσει όλα τα είδη σωστά.
- αμέσως με την Επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec .

Περιεχόμενα κουτιού

- Φριτζά αέρα
- Δύο ψησταριές
- Αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών

Μην αφαιρείτε τον σειριακό αριθμό από το προϊόν, για να διατηρήσετε την ορθή ιχνηλασιμότητα του εξοπλισμού σας σε περίπτωση που ζητήσετε βοήθεια.

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα ή τις ετικέτες.
2. Καθαρίστε το καλάθι και τη σχάρα με ζεστό νερό, υγρό πιάτων και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι. Αυτά τα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
3. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα πανί.

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Πίνακας ελέγχου

Σχήμα 2

1. Αγγίξτε το εικονίδιο Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση
2. Ένδειξη άνω καλαθιού
3. Ένδειξη Κάτω Καλαθιού
4. Εικονίδιο αφής Συγχρονισμένο μαγείρεμα
5. Εικονίδιο αφής διπλού μαγειρέματος
6. Εικονίδιο αφής Άνω καλάθι
7. Αγγίξτε το εικονίδιο Κάτω καλάθι
8. Φως εικονιδίου αφής
9. Αγγίξτε το εικονίδιο Αύξηση
10. Αγγίξτε το εικονίδιο Θερμοκρασία
11. Αγγίξτε το εικονίδιο Ωρα
12. Αγγίξτε το εικονίδιο Μείωση
13. Αγγίξτε το εικονίδιο Έναρξη/Παύση
14. Εικονίδια αφής Λειτουργίες

Αγγίξτε το εικονίδιο	Ονομα	Περιγραφή
	Αγγίξτε το εικονίδιο Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση	Αγγίξτε αυτό το εικονίδιο αφής για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη φριτζά αέρα.
	Εικονίδιο αφής Συγχρονισμένο μαγείρεμα	Αγγίξτε αυτό το εικονίδιο αφής για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία συγχρονισμένου μαγειρέματος. Αφού επιλέξετε αυτήν τη λειτουργία, η λυχνία του εικονιδίου αφής θα αναβοσβήσει. Αγγίζοντας ξανά αυτό το εικονίδιο αφής, μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία συγχρονισμένου μαγειρέματος.
	Εικονίδιο αφής διπλού μαγειρέματος	Πατώντας αυτό το εικονίδιο αφής ενεργοποιείται η λειτουργία Διπλού Μαγειρέματος. Αφού ο χρήστης επιλέξει αυτήν τη λειτουργία, η λυχνία αφής του εικονιδίου Διπλού Μαγειρέματος θα αναβοσβήσει. Με αυτήν τη λειτουργία, τόσο το πάνω όσο και το κάτω καλάθι θα ξεκινήσουν το μαγείρεμα ταυτόχρονα.

	Εικονίδιο αφής άνω καλαθιού	Πατήστε αυτό το εικονίδιο αφής για να εισέλθετε στη λειτουργία μαγειρέματος στο πάνω καλάθι. Μπορείτε να επιλέξετε ένα συγκεκριμένο πρόγραμμα για το πάνω καλάθι και να προσαρμόσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία.
	Αγγίξτε το εικονίδιο κάτω καλαθιού	Πατήστε αυτό το εικονίδιο αφής για να μεταβείτε στη λειτουργία μαγειρέματος στο κάτω καλάθι. Μπορείτε να επιλέξετε ένα συγκεκριμένο πρόγραμμα για το πάνω καλάθι και να προσαρμόσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία.
	Φως εικονιδίου αφής	Πατήστε αυτό το εικονίδιο αφής για να ενεργοποιήσετε το εσωτερικό φως της συσκευής. Πατήστε ξανά αυτό το εικονίδιο αφής και το φως θα σβήσει.
	Αγγίξτε το εικονίδιο Θερμοκρασία	Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, εάν θέλετε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, μπορείτε να την αυξήσετε ή να την μειώσετε σε βήματα των 5°C αγγίζοντας συνεχώς τα εικονίδια αφής ◀ και ▶ σε κάθε πλευρά του εικονιδίου ή κάνοντας γρήγορη κύλιση ενώ κρατάτε πατημένο το πλήκτρο για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος.
	Αγγίξτε το εικονίδιο Ωρα	Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, εάν θέλετε να προσαρμόσετε τον χρόνο, μπορείτε να τον αυξήσετε ή να τον μειώσετε σε διαστήματα 1 λεπτού αγγίζοντας συνεχώς τα εικονίδια αφής ◀ και ▶ σε κάθε πλευρά του εικονιδίου ή κάνοντας γρήγορη κύλιση ενώ κρατάτε πατημένο το πλήκτρο για να ορίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
	Αγγίξτε το εικονίδιο Έναρξη/Παύση	Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος με ζεστό αέρα, τα μη επιλεγμένα εικονίδια μενού θα απενεργοποιηθούν. Αγγίξτε αυτό το εικονίδιο, η συσκευή θα σταματήσει το μαγείρεμα και όλα τα εικονίδια θα ανάψουν. Αυτό το εικονίδιο λειτουργεί ως λειτουργία παύσης. Κατά την παύση, μπορείτε να αλλάξετε το μενού για να επιλέξετε μια άλλη προεπιλογή. Στη συνέχεια, αγγίξτε ξανά αυτό το εικονίδιο και η φριτέζα θα συνεχίσει το μαγείρεμα. Σε αυτό το σημείο, αυτό το εικονίδιο λειτουργεί ως λειτουργία συνέχισης.

1. Συνδέστε το φως ρεύματος σε μια γειωμένη πρίζα.
2. Αφαιρέστε προσεκτικά το καλάθι από τη φριτέζα αέρα.
3. Τοποθετήστε τη σχάρα στο καλάθι.

Λειτουργία προθέρμανσης

Με την επιλογή των λειτουργιών “Πίτσα” και “Μπιριζόλα”, η λειτουργία προθέρμανσης θα ενεργοποιηθεί αυτόματα. Η διάρκεια της θα είναι 5 λεπτά στους 200 °C.

Κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης, η οθόνη θα δείχνει μια γραμμή που κινείται. Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, θα ακουστούν 3 ηχητικά σήματα και στη συνέχεια θα εμφανιστεί το μήνυμα “Add Food” (Προσθέστε τρόφιμο) στην οθόνη.

Αφού τοποθετήσετε τα συστατικά στο καλάθι, η μαγειρική θα ξεκινήσει. Εάν δεν τοποθετηθούν τα συστατικά στο καλάθι μέσα σε 5 λεπτά, η συσκευή θα μπει σε κατάσταση αναμονής.

Διπλό μαγείρεμα

Αυτή η λειτουργία έχει σχεδιαστεί για να μαγειρεύει διαφορετικά φαγητά που απαιτούν το ίδιο πρόγραμμα μαγειρέματος, θερμοκρασία και χρόνο και στις δύο ζώνες φριτέζας ταυτόχρονα. Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για σωστή χρήση:

1. Τοποθετήστε τα υλικά στους κουβάδες. Βεβαιωθείτε ότι οι κουβάδες έχουν τοποθετηθεί σωστά μέσα στη φριτέζα. Σύρετε το καλάθι μέσα στη φριτέζα αέρα για να το κλείσετε.
 2. Πατήστε το εικονίδιο αφής  και, στη συνέχεια, επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα μαγειρέματος. Αυτό το πρόγραμμα θα εφαρμοστεί και στις δύο ζώνες μαγειρέματος ταυτόχρονα.
- Σημείωση: Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, εάν θέλετε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο, μπορείτε να την αυξήσετε ή να την μειώσετε επιλέγοντας τα εικονίδια αφής ◀ και ▶ σε διαστήματα των 5°C και 1 λεπτού αγγίζοντας συνεχώς τα εικονίδια αφής ◀ και ▶ σε κάθε πλευρά του εικονιδίου ή κάνοντας γρήγορη κύλιση κρατώντας πατημένο το πλήκτρο.
3. Στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο . Η φριτέζα θα ξεκινήσει το μαγείρεμα και στις δύο ζώνες χρησιμοποιώντας το επιλεγμένο πρόγραμμα, θερμοκρασία και χρόνο.

Σημείωση: Η ένδειξη ανακίνησης  (SHAKE) θα αναβοσβήνει και θα ηχήσει 5 φορές όταν ο κύκλος μαγειρέματος φτάσει στη μέση. Αυτό σας επιτρέπει να ανακινήτε ή να περιστρέψετε το φαγητό στη φριτέζα, βοηθώντας στο ομοιόμορφο μαγείρεμα. Εάν δεν αφαιρέσετε το καλάθι και δεν ανακινήσετε το φαγητό, η ενδεικτική λυχνία ανακίνησης στον πίνακα ελέγχου θα συνεχίσει να αναβοσβήνει. Για να το κάνετε αυτό, αφαιρέστε το τηγάνι. Κατά τη διάρκεια της διπλής διαδικασίας μαγειρέματος, εάν αφαιρέσετε ένα από τα καλάθια, τα πάνελ και στο πάνω και στο κάτω καλάθι θα εμφανίζουν την ένδειξη “ΑΝΟΙΧΤΟ” (Εικ. 4).

4. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η φριτέζα θα ηχήσει πέντε φορές για να σηματοδοτήσει την ολοκλήρωση. Η οθόνη θα εμφανίσει την ένδειξη “OFF”.
5. Αφαιρέστε τα υλικά από τους δίσκους. Για να το κάνετε αυτό, μπορείτε να αναποδογυρίσετε προσεκτικά τους δίσκους ή να χρησιμοποιήσετε λαβίδες ή σκεύη με σιλικόνη για πιο ακριβή αφαίρεση και για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στην επικάλυψη.

Συγχρονισμένο μαγείρεμα

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει και στις δύο ζώνες να ολοκληρώνονται ταυτόχρονα, ακόμα κι αν η επιλεγμένη θερμοκρασία, ώρα ή πρόγραμμα είναι διαφορετική.

1. Τοποθετήστε τα υλικά σε κάθε κουβά της φριτέζας. Βεβαιωθείτε ότι οι κουβάδες έχουν τοποθετηθεί σωστά στη φριτέζα. Σύρετε το καλάθι μέσα στη φριτέζα αέρα για να το κλείσετε.
2. Πατήστε το εικονίδιο αφής .
3. Πατήστε το εικονίδιο αφής  και, στη συνέχεια, επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα μαγειρέματος. Αυτό το πρόγραμμα θα εφαρμοστεί στο πάνω καλάθι.
4. Πατήστε το εικονίδιο αφής  και, στη συνέχεια, επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα μαγειρέματος. Αυτό το πρόγραμμα θα εφαρμοστεί στο κάτω καλάθι.

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, εάν θέλετε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο, μπορείτε να την αυξήσετε ή να την μειώσετε επιλέγοντας τα εικονίδια αφής  και  σε διαστήματα των 5°C και 1 λεπτού αγγίζοντας συνεχώς τα εικονίδια αφής  και  σε κάθε πλευρά του εικονιδίου ή κάνοντας γρήγορη κύλιση κρατώντας πατημένο το πλήκτρο.

5. Στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο . Η φριτέζα θα ξεκινήσει το μαγείρεμα πρώτη στη ζώνη που απαιτεί τον μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος. Η άλλη ζώνη θα εμφανίσει το μήνυμα "HOLD" στην οθόνη, υποδεικνύοντας ότι βρίσκεται σε αναμονή (Εικ. 3). Η ζώνη αναμονής θα ενεργοποιηθεί αυτόματα αργότερα, υπολογίζοντας τον χρόνο που απαιτείται για να ολοκληρώσουν το μαγείρεμα και οι δύο ζώνες ταυτόχρονα.

Σημείωση: Η ένδειξη ανακίνησης  (I SHAKE I) θα αναβοσβήνει και θα ηχήσει 5 φορές όταν ο κύκλος μαγειρέματος φτάσει στη μέση. Αυτό σας επιτρέπει να ανακινείτε ή να περιστρέφετε το φαγητό στη φριτέζα, βοηθώντας στο ομοιόμορφο μαγείρεμα. Εάν δεν αφαιρέσετε το καλάθι και δεν ανακινήσετε το φαγητό, η ενδεικτική λυχνία ανακίνησης στον πίνακα ελέγχου θα συνεχίσει να αναβοσβήνει. Για να το κάνετε αυτό, αφαιρέστε το τηγάνι. Κατά τη διάρκεια της **διπλής διαδικασίας μαγειρέματος**, εάν αφαιρέσετε ένα από τα καλάθια, τα πάνελ και στο πάνω και στο κάτω καλάθι θα εμφανίζουν την ένδειξη "ΑΝΟΙΧΤΟ" (Εικ. 4).

6. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η φριτέζα θα ηχήσει πέντε φορές για να σηματοδοτήσει την ολοκλήρωση. Η οθόνη θα εμφανίσει την ένδειξη "OFF".
7. Αφαιρέστε τα υλικά από τους δίσκους. Για να το κάνετε αυτό, μπορείτε να αναποδογυρίσετε προσεκτικά τους δίσκους ή να χρησιμοποιήσετε λαβίδες ή σκεύη με σιλικόνη για πιο ακριβή αφαίρεση και για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στην επικάλυψη.

Μαγείρεμα σε ένα καλάθι

Αυτή η λειτουργία έχει σχεδιαστεί για να μαγειρεύει διαφορετικά φαγητά που απαιτούν διαφορετικά προγράμματα μαγειρέματος, θερμοκρασίες και χρόνους και στις δύο ζώνες της φριτέζας. Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για σωστή χρήση:

1. Τοποθετήστε τα υλικά στους κουβάδες. Βεβαιωθείτε ότι οι κουβάδες έχουν τοποθετηθεί σωστά μέσα στη φριτέζα. Σύρετε το καλάθι μέσα στη φριτέζα αέρα για να το κλείσετε.
2. Πατήστε το εικονίδιο αφής  και, στη συνέχεια, επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα

μαγειρέματος. Αυτό το πρόγραμμα θα εφαρμοστεί στο πάνω καλάθι.

3. Πατήστε το εικονίδιο αφής  και, στη συνέχεια, επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα μαγειρέματος. Αυτό το πρόγραμμα θα εφαρμοστεί στο κάτω καλάθι.

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, εάν θέλετε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο, μπορείτε να την αυξήσετε ή να την μειώσετε επιλέγοντας τα εικονίδια αφής  και  σε διαστήματα των 5°C και 1 λεπτού αγγίζοντας συνεχώς τα εικονίδια αφής  και  σε κάθε πλευρά του εικονιδίου ή κάνοντας γρήγορη κύλιση κρατώντας πατημένο το πλήκτρο.

Σημείωση: Το μαγείρεμα μπορεί επίσης να γίνει σε ένα μόνο καλάθι φριτέζας παρακάμπτοντας τα βήματα 7 ή 8.

4. Στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο . Η φριτέζα θα ξεκινήσει το μαγείρεμα και στις δύο ζώνες χρησιμοποιώντας το επιλεγμένο πρόγραμμα, θερμοκρασία και χρόνο.

Σημείωση: Η ένδειξη ανακίνησης  (I SHAKE I) θα αναβοσβήνει και θα ηχήσει 5 φορές όταν ο κύκλος μαγειρέματος φτάσει στη μέση. Αυτό σας επιτρέπει να ανακινείτε ή να περιστρέφετε το φαγητό στη φριτέζα, βοηθώντας στο ομοιόμορφο μαγείρεμα. Εάν δεν αφαιρέσετε το καλάθι και δεν ανακινήσετε το φαγητό, η ενδεικτική λυχνία ανακίνησης στον πίνακα ελέγχου θα συνεχίσει να αναβοσβήνει. Για να το κάνετε αυτό, αφαιρέστε το τηγάνι. Κατά τη διάρκεια της διπλής διαδικασίας μαγειρέματος, εάν αφαιρέσετε ένα από τα καλάθια, τα πάνελ και στο πάνω και στο κάτω καλάθι θα εμφανίζουν την ένδειξη "ΑΝΟΙΧΤΟ" (Εικ. 4).

5. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η φριτέζα θα ηχήσει πέντε φορές για να σηματοδοτήσει την ολοκλήρωση. Η οθόνη θα εμφανίσει την ένδειξη "OFF".
6. Αφαιρέστε τα υλικά από τους δίσκους. Για να το κάνετε αυτό, μπορείτε να αναποδογυρίσετε προσεκτικά τους δίσκους ή να χρησιμοποιήσετε τιμπίδα ή σκεύη με σιλικόνη για πιο ακριβή αφαίρεση και για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στην επικάλυψη. Για να αφαιρέσετε υλικά (π.χ. μοσχάρι, κοτόπουλο, κρέας ή οποιαδήποτε υλικά με αρχικό λάδι που συσσωρεύουν περίσσεια λαδιού στον πάτο του δίσκου), χρησιμοποιήστε τιμπίδα για να τα μαζέψετε ξεχωριστά. Για να αφαιρέσετε υλικά (π.χ. τηγανητές πατάτες, λαχανικά ή υλικά χωρίς περίσσεια λαδιού), αναποδογυρίστε τον δίσκο και ρίξτε τα υλικά σε ένα δοχείο.

Σημείωση: Μην υπερβαίνετε την ένδειξη MAX, καθώς αυτό μπορεί να επηρεάσει την ποιότητα του μαγειρεμένου φαγητού.

Μην γεμίζετε το καλάθι με λάδι ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Σημείωση: Υπάρχει μια οπή στο κάτω μέρος του άνω καλαθιού για την κυκλοφορία του θερμού αέρα. Μην προσθέτετε κανένα υγρό μέσα στο άνω καλάθι. Εάν παραμένει υγρό ή λίπος μέσα στο άνω καλάθι μετά το μαγείρεμα, καθαρίστε το έγκαιρα.

Προσοχή: Μην αγγίζετε το καλάθι κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά τη χρήση, καθώς θερμαίνεται πολύ. Κρατήστε το καλάθι μόνο από τη λαβή.

Σημείωση: Μόλις λήξει ο καθορισμένος χρόνος, η λειτουργία μαγειρέματος σταματά, αλλά ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για περίπου 20 δευτερόλεπτα για να αποβάλλει τον

ζεστό αέρα για λόγους ασφαλείας. Όταν ολοκληρωθεί, η φριτέζα θα είναι αμέσως έτοιμη να προετοιμάσει μια άλλη παρτίδα.

Ακύρωση της διαδικασίας μαγειρέματος

Κάντε κλικ στο εικονίδιο ▷|| (ανεξάρτητα από το πρόγραμμα που έχετε επιλέξει).

Στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο ☹. Η φριτέζα θα ηχήσει 5 φορές και η λέξη "OFF" θα εμφανιστεί στην οθόνη. Η συσκευή θα απενεργοποιηθεί μετά από 20 δευτερόλεπτα.

Προκαθορισμένα προγράμματα

Προκαθορισμένο πρόγραμμα	Εικόνισμα	Θερμοκρασία	Χρόνος (λεπτά)	Ανακίνηση/ Στριφογύρισμα
Μπριζόλα		200	20	Γυρίστε το στη μέση του χρόνου.
Τσιπς		200	25	Ανακινήστε στα μισά του χρόνου.
Πίτσα		180	15	/
Κοτόπουλο		200	25	Γυρίστε το στη μέση του χρόνου.
Ψάρι		195	10	Γυρίστε το στη μέση του χρόνου.
Λαχανικά		180	10	Γυρίστε το στη μέση του χρόνου.

Ζαχαροπλαστική		180	10	/
Καρύδια		180	10	Ανακινήστε στα μισά του χρόνου.
Μπέικον		175	8	Ανακινήστε στα μισά του χρόνου.
Εξατομικευμένο		180	15	Ανακινήστε/Γυρίστε στη μέση του χρόνου.

Ρυθμίσεις

Ο παρακάτω πίνακας θα σας βοηθήσει να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις για τα συστατικά. Σημείωση: Λάβετε υπόψη ότι αυτές οι προσαρμογές είναι μόνο εκτιμήσεις. Δεδομένου ότι τα συστατικά ποικίλλουν ως προς την προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και την επωνυμία, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε την καλύτερη δυνατή εφαρμογή για τα συστατικά σας.

Τροφή	Ελάχ . - Μέγ . (gr).	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Σέικ	Παρατηρήσεις
Τσιπς	300-700	9-16	200	Ναι	
Κατεψυγμένες λεπτές τηγανητές πατάτες	300-700	9-16	200	Ναι	
Κατεψυγμένες χοντρές πατάτες	300-800	11-20	200	Ναι	
Σπιτικά τσιπς (8x8 χιλ.)	300-800	10-16	200	Ναι	Προσθέστε 1/2 κουταλιά της σούπας λάδι.
Σπιτικές πατάτες σε φέτες	300-750	18-22	180	Ναι	Προσθέστε 1/2 κουταλιά της σούπας λάδι.

Σπιτικοί κύβοι πατάτας	300-750	12-18	180	Ναι	Προσθέστε 1/2 κουταλιά της σουππας λάδι.
Γκρατέν πατάτας	250	15-18	180	Ναι	
Μπιζόλα	500	15-18	200	Ναι	
Παϊδάκια κρέατος	100-500	8-12	180		
Χάμπουργκερ	100-500	10-14	180		
Ρολό με λουκάνικο	100-500	7-14	180		
Μπούτι κοτόπουλου	100-500	13-15	200		
Στήθος κοτόπουλου	100-500	18-22	180		
Ορεκτικά	100-500	10-15	180		
Ρολά άνοιξης	100-400	8-10	200	Ναι	Ασφαλής χρήση φούρνου.
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	100-500	6-10	200	Ναι	Ασφαλής χρήση φούρνου.
Κατεψυγμένα ψαροκροκέτες	100-400	6-10	200		Ασφαλής χρήση φούρνου.
Κατεψυγμένες εμpanάδας	100-400	8-10	180		Ασφαλής χρήση φούρνου.
Γεμιστά λαχανικά	100-400	1-10	160		
Κέικ	300	20-15	160		Χρησιμοποιήστε ένα ταψί ψησίματος.
Κις	400	20-22	180		Χρησιμοποιήστε ένα δοχείο κατάλληλο για ταψί/φούρνο.
Μάφινς	300	15-18	200		Χρησιμοποιήστε ένα ταψί ψησίματος.
Γλυκά σνακ	400	1-20	160		Χρησιμοποιήστε ένα δοχείο κατάλληλο για ταψί/φούρνο.

Αυτόματο κλείσιμο

Η φριτέζα αέρα διαθέτει ενσωματωμένο χρονοδιακόπτη που θα απενεργοποιήσει αυτόματα τη

συσσκευή όταν η αντίστροφη μέτρηση φτάσει στο μηδέν.

Συμβουλές

- Τα μικρότερα υλικά συνήθως απαιτούν ελαφρώς λιγότερο χρόνο προετοιμασίας από τα μεγαλύτερα υλικά.
- Μια μεγαλύτερη ποσότητα υλικών απαιτεί ελαφρώς μεγαλύτερο χρόνο προετοιμασίας, ενώ μια μικρότερη ποσότητα υλικών απαιτεί ελαφρώς μικρότερο χρόνο προετοιμασίας.
- Το ανακάτεμα μικρότερων υλικών στη μέση του μαγειρέματος βελτιστοποιεί το τελικό αποτέλεσμα και μπορεί να βοηθήσει στην αποφυγή ανομοιόμορφου τηγανίσματος των υλικών.
- Προσθέστε λίγο λάδι στις φρέσκες πατάτες και σοτάρετε τα υλικά σας για λίγα λεπτά ακόμα για ένα τραγανό αποτέλεσμα.
- Μην προετοιμάζετε εξαιρετικά λιπαρά υλικά, όπως λουκάνικα, στη φριτέζα αέρα.
- Τα σνακ που μπορούν να παρασκευαστούν σε φούρνο μπορούν επίσης να παρασκευαστούν στη φριτέζα αέρα.
- Η βέλτιστη ποσότητα για το μαγείρεμα τραγανών τηγανητών πατατών είναι 500 γραμμάρια.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη για να φτιάξετε ορεκτικά γρήγορα και εύκολα. Η έτοιμη ζύμη απαιτεί επίσης λιγότερο χρόνο προετοιμασίας από τη σπιτική ζύμη.
- Χρησιμοποιήστε ένα ταψί ή ένα πυρίμαχο δοχείο στο καλάθι της φριτέζας εάν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή κις ή εάν θέλετε να τηγανίσετε εύθραυστα ή γεμιστά υλικά.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα αέρα για να ξαναζεστάνετε υλικά. Για να ξαναζεστάνετε υλικά, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150°C για έως και 10 λεπτά.
- Αφαιρέστε το καλάθι από τη φριτέζα μετά το μαγείρεμα για να αφαιρέσετε την υπερβολική υγρασία από το φαγητό.

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
 - Μην καθαρίζετε τη σχάρα, το καλάθι ή το εσωτερικό της συσκευής με μεταλλικά σκεύη ή λειαντικά καθαριστικά, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην αντικολητική επίστρωση.
 - Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα για να κρυώσει η μονάδα.
- Σημείωση: Αφαιρέστε το καλάθι για να κρυώσει η φριτέζα πιο γρήγορα.
- Καθαρίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί.
 - Καθαρίστε τη σχάρα και το καλάθι με ζεστό νερό, λίγο υγρό σαπουνι και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι. Μπορείτε να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα βρωμιάς χρησιμοποιώντας ένα υγρό σαπουνι που απομακρύνει το λίπος.

Συμβουλή: Εάν έχει κολλήσει βρωμιά στο καλάθι ή στον πάτο του καλαθιού, γεμίστε το καλάθι με ζεστό νερό και προσθέστε λίγο υγρό πιάτων. Τοποθετήστε τη σχάρα στο καλάθι και αφήστε

την να μουλιάσει για περίπου 10 λεπτά.

- Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με χλιαρό νερό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
- Καθαρίστε τα θερμαντικά εξαρτήματα με μια βούρτσα καθαρισμού για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα τροφών.

Αποθήκευση

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει εντελώς πριν την αποθηκεύσετε.
2. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και εντελώς στεγνά.
3. Αποθηκεύστε τη συσκευή σε ένα στεγνό, καθαρό και σταθερό μέρος.
4. Αποφύγετε την αποθήκευση της συσκευής σε άμεσο ηλιακό φως, κοντά σε πηγές θερμότητας ή σε περιβάλλοντα με υψηλή υγρασία.
5. Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά και κατοικίδια.
6. Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στη συσκευή.
7. Τυλίξτε το καλώδιο ρεύματος προσεκτικά και μην το λυγίζετε απότομα για να αποφύγετε τυχόν ζημιά.

5. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Πιθανή Λύση
Η φριτέζα δεν ανάβει.	Δεν είναι σωστά συνδεδεμένο.	Βεβαιωθείτε ότι το φις είναι σταθερά τοποθετημένο στην πρίζα.
Το φαγητό δεν είναι σωστά μαγειρεμένο.	Λανθασμένη θερμοκρασία ή χρόνος μαγειρέματος.	Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενων λειτουργιών ή προσαρμόστε τη θερμοκρασία και τον χρόνο ανάλογα με τον τύπο και την ποσότητα του φαγητού.
	Το καλάθι είναι πολύ γεμάτο.	Μαγειρέψτε το φαγητό σε μικρότερες ποσότητες για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο μαγείρεμα.
	Τα τρόφιμα δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό είναι ομοιόμορφα κατανεμημένο στο καλάθι, χωρίς να στριμύχνηται.
	Ορισμένα τρόφιμα απαιτούν γύρισμα.	Για ορισμένα φαγητά (όπως τηγανητές πατάτες ή νάγκετς), είναι απαραίτητο να τα γυρίσετε στη μέση του μαγειρέματος, ώστε να ροδίσουν ομοιόμορφα.

Το φαγητό είναι καμένο απ' έξω και ωμό από μέσα.	Η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή.	Χαμηλώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε ελαφρώς τον χρόνο μαγειρέματος.
	Τρόφιμα που είναι πολύ παχύρρευστα.	Κόψτε το φαγητό σε μικρότερα ή πιο λεπτά κομμάτια για να εξασφαλίσετε καλό μαγείρεμα.
Λευκός καπνός βγαίνει από τη φριτέζα.	Υπερβολικό λίπος στο καλάθι.	Αδειάστε το περιττό λίπος από το καλάθι. Όταν μαγειρεύετε λιπαρά φαγητά, μπορεί να χρειαστεί να αδειάσετε τυχόν συσσωρευμένο λίπος.
	Καμένα υπολείμματα τροφών στη φριτέζα.	Καθαρίζετε τη φριτέζα τακτικά για να αποτρέψετε τη συσσώρευση καμένων υπολειμμάτων.
Βγαίνει σκούρος καπνός ή μυρωδιά καμένου.	Καύση τροφίμων.	Απενεργοποιήστε αμέσως τη φριτέζα. Ελέγξτε αν το φαγητό έχει καεί και μειώστε τον χρόνο μαγειρέματος ή τη θερμοκρασία για μελλοντικές συνεδρίες μαγειρέματος.
	Καμένα υπολείμματα τροφών στο εσωτερικό.	Καθαρίστε σχολαστικά τη φριτέζα, συμπεριλαμβανομένου του εσωτερικού και του θερμαντικού στοιχείου, για να αφαιρέσετε τυχόν καμένα υπολείμματα.
Η φριτέζα κάνει πολύ θόρυβο.	Η φριτέζα δεν βρίσκεται σε σταθερή επιφάνεια.	Τοποθετήστε τη φριτέζα σε μια επίπεδη, σταθερή επιφάνεια.
Το καλάθι δεν γλιστράει ομαλά.	Υπολείμματα τροφών ή λίπος στις ράγες.	Σκουπίστε τις ράγες και τις άκρες του καλαθιού και της φριτέζας για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα που θα μπορούσαν να δυσκολέψουν την ολίσθηση.
	Το καλάθι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι το καλάθι είναι σωστά ευθυγραμμισμένο και έχει ασφαλίσει στη θέση του.
Μυρίζει καινούργιο πλαστικό τις πρώτες φορές.	Είναι φυσιολογικό στις πρώτες χρήσεις.	Αυτή η μυρωδιά συνήθως εξαφανίζεται μετά τις πρώτες χρήσεις. Μπορείτε να εκτελέσετε έναν κύκλο προθέρμανσης με λεμόνι ή ξύδι για να την εξαλείψετε.

Κωδικοί σφάλματος

Κωδικός σφάλματος	Περιγραφή
E1	την Επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec .
E2	την Επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec .

6. ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας επί των κειμένων αυτού του εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, SL. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή, η αποθήκευση σε σύστημα ανάκτησης, η μετάδοση ή η διανομή του περιεχομένου αυτής της έκδοσης, εν όλω ή εν μέρει, με οποιονδήποτε τρόπο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφητικό ή παρόμοιο) χωρίς την προηγούμενη άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, SL.

7. ΑΠΛΟΥΣΤΕΥΜΕΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΕ

CE Η Cecotec Innovaciones δηλώνει με την παρούσα ότι το παρόν προϊόν συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και άλλες σχετικές διατάξεις των κανονισμών που ισχύουν στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Το παρόν προϊόν έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και δοκιμαστεί σύμφωνα με τα απαιτούμενα πρότυπα ασφάλειας και ποιότητας. Το πλήρες κείμενο της Δήλωσης Συμμόρφωσης ΕΕ βρίσκεται στην ακόλουθη διεύθυνση ιστού: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>.

1. PECES I COMPONENTS

Figura 1

1. Panell de control
2. Nansa de la cistella
3. Sortida d'aire
4. Entrada d'aire
5. Cable d'alimentació
6. Cistella superior
7. Reixeta de la cistella superior
8. Cistella inferior
9. Reixeta de la cistella inferior

NOTA:

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

2. ABANS DE FER SERVIR

- Aquest aparell presenta un embalatge dissenyat per protegir-lo durant el transport. Traieu l'aparell de la caixa i traieu tot el material d'embalatge. Podeu desfer la caixa original i altres elements de l'embalatge en un lloc segur per prevenir danys a l'aparell si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu desfer-vos de l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.
- Assegureu-vos que totes les peces i els components estan inclosos i en bon estat. Si en faltés algun o no estigués en bon estat, contacteu de forma immediata amb el Servei d'Atenció Tècnica Oficial de Cecotec .

Contingut de la caixa

- Fregidora d'aire
 - Dos grills
 - Aquest manual d'instruccions
- No traieu el número de sèrie del producte, per mantenir una correcta traçabilitat del vostre equip en cas de sol·licitar assistència.
1. Traieu tots els materials d'embalatge, adhesius o etiquetes.
 2. Netegeu la cistella i la reixeta amb aigua calenta, líquid rentaplats i una esponja no abrasiva. Aquestes peces són aptes per rentar al rentaplats.
 3. Netegeu l'interior i l'exterior de l'aparell amb un drap.

3. FUNCIONAMENT

Panell de control

Figura 2

- 1. Icona tàtil d'encesa/apagada
- 2. Indicador Cistell superior
- 3. Indicador Cistell inferior
- 4. Icona tàtil Cocció Sincronitzada
- 5. Icona tàtil Doble Cocció
- 6. Icona tàtil Cistella Superior
- 7. Icona tàtil Cistella Inferior
- 8. Icona tàtil Llum
- 9. Icona tàtil Augmentar
- 10. Icona tàtil Temperatura
- 11. Icona tàtil Temps
- 12. Icona tàtil Disminuir
- 13. Icona tàtil Inici/ Pausa
- 14. Icones tàtils Funcions

Icona tàtil	Nom	Descripció
	Icona tàtil d'encesa/apagada	Toqueu aquesta icona tàtil per engegar o apagar la fregidora d'aire.
	Icona tàtil Cocció Sincronitzada	Toqueu aquesta icona tàtil per activar la funció de cocció sincronitzada. Després d'escollir aquesta funció, la llum de la icona tàtil parpellejarà. Tornar a prémer aquesta icona tàtil pot desactivar la funció de cocció sincronitzada.
	Icona tàtil Doble Cocció	En prémer aquesta icona tàtil s'activa la funció de cocció dual. Després que l'usuari esculli aquesta funció, la llum de la icona tàtil de Doble Cocció parpellejarà. Amb aquesta funció, totes dues cistelles, la superior i la inferior, començaran simultàniament.
	Icona tàtil cistella superior	Feu clic a aquesta icona tàtil per entrar al mode de cocció de la cistella superior. Podeu seleccionar un programa determinat per a la cistella superior i personalitzar el temps i la temperatura.

	Icona tàtil cistella inferior	Feu clic a aquesta icona tàtil per entrar al mode de cocció de la cistella inferior. Podeu seleccionar un programa determinat per a la cistella superior i personalitzar el temps i la temperatura.
	Icona tàtil Llum	Feu clic a aquesta icona tàtil per encendre la llum interior de la de l'aparell. Torneu a tocar aquesta icona tàtil i la llum s'apagarà.
	Icona tàtil Temperatura	Durant el procés de cocció, si voleu ajustar la temperatura, podeu augmentar o disminuir-la en intervals de 5 °C tocant contínuament les icones tàtils  cada  costat de la icona, o desplaçant-vos ràpidament mantenint la tecla premuda per establir la temperatura de cocció desitjada.
	Icona tàtil Temps	Durant el procés de cocció, si voleu ajustar el temps, podeu augmentar o disminuir en intervals d'1 minut tocant contínuament les icones tàtils  ia  cada costat de la icona, o desplaçant-vos ràpidament mantenint la tecla premuda per establir el Temps de cocció desitjat.
	Icona tàtil Inici/ Pausa	Durant el procés de cocció amb aire calent, les icones de menú no seleccionades s'apagaran. Feu clic a aquesta icona tàtil, l'aparell aturarà la cocció i totes les icones s'encendran. Aquí, aquesta icona actua com a funció de pausa. A l'estat de pausa, podeu canviar el menú per triar una altra configuració preestablerta. Després, torneu a prémer aquesta icona, la fregidora d'aire continuarà cuinant. En aquest moment, aquesta icona actua com a funció de represa.

- 1. Connecteu l'endoll principal a una presa de corrent amb presa de terra.
- 2. Traieu amb compte la cistella de la fregidora d'aire.
- 3. Col·loqueu la reixeta a la cistella.

Funció de preescalfament

En seleccionar els modes «Pizza» i «Filet», la funció de preescalfament s'activarà automàticament. La seva durada serà de 5 minuts a 200 °C. Durant el preescalfament, la pantalla mostrarà una línia en moviment. Un cop finalitzat el preescalfament, emetrà 3 senyals sonors i, a continuació, apareixerà el missatge «Add Food»

(Afegir aliment) a la pantalla.

Després de col·locar els ingredients a la cistella, començarà la cocció. Si no es col·loquen els ingredients a la cistella en 5 minuts, el dispositiu entrarà en el mode d'espera.

Cocció doble

Aquesta funció està dissenyada per cuinar diferents aliments que requereixin el mateix programa de cocció, temperatura i temps a les dues zones de la fregidora simultàniament. Seguiu aquests passos per utilitzar-los correctament:

1. Introduïu els ingredients a les cubetes. Assegureu-vos que les cubetes estiguin allotjades correctament a l'interior de la fregidora. Feu lliscar la cistella a la fregidora d'aire per tancar-la.
2. Premeu la icona tàctil , a continuació, seleccioneu el programa de cocció desitjat. Aquest programa s'aplicarà a totes dues zones de cocció simultàniament.
Nota: Durant el procés de cocció, si voleu ajustar la temperatura o temps, podeu augmentar o disminuir-la seleccionant les icones tàctils  i  en intervals de 5 °C i 1 minut tocant continuament les icones tàctils  i  cada costat de la icona, o desplaçant-vos ràpidament mantenint la tecla premuda.
3. Seguidament, premeu la icona . La fregidora començarà a cuinar a les dues zones utilitzant el programa, temperatura i temps seleccionats.

Nota: L'indicador d'agitar  parpellejarà i sonarà 5 cops quan el cicle de cocció hagi arribat a la meitat. Aquest punt permet agitar o girar els aliments de la fregidora, cosa que ajuda a assegurar una cocció uniforme. Si no traieu la cistella i sacsegeu els aliments, la llum de l'indicador d'agitar al tauler de control continuarà parpellejant. Per fer-ho, traieu la cubeta. Durant el procés de **doble cocció**, si extreu una de les cistelles, el panell de les dues cistelles, superior i inferior mostrarà "OPEN" (Fig. 4).

4. Quan el cuinat hagi conclòs, la fregidora emetrà 5 xiulets com a senyal de finalització. A la pantalla, apareixerà la paraula "OFF".
5. Traieu els ingredients de les cubetes. Per això, pot bolcar les cubetes amb cura o utilitzar pinces o utensilis de punta de silicona per a una extracció més precisa i evitar danyar el revestiment.

Cocció sincronitzada

Aquesta funció serveix perquè les dues zones acabin alhora, encara que la temperatura, el temps o el programa seleccionats siguin diferents.

1. Introduïu els ingredients a cada cubeta de la fregidora. Assegureu-vos que les cubetes estiguin correctament col·locades a la fregidora. Feu lliscar la cistella a la fregidora d'aire per tancar-la.
2. Premeu la icona tàctil .
3. Premeu la icona tàctil , a continuació, seleccioneu el programa de cocció desitjat. Aquest programa s'aplicarà a la cistella superior.

4. Premeu la icona tàctil , a continuació, seleccioneu el programa de cocció desitjat. Aquest programa s'aplicarà a la cistella inferior.

Nota: Durant el procés de cocció, si voleu ajustar la temperatura o temps, podeu augmentar o disminuir-la seleccionant les icones tàctils  i  en intervals de 5 °C i 1 minut tocant continuament les icones tàctils  i  cada costat de la icona, o desplaçant-vos ràpidament mantenint la tecla premuda.

5. Seguidament, premeu la icona . La fregidora començarà a cuinar primer a la zona que requereixi més temps de cocció. L'altra zona mostrarà el missatge "HOLD" a la pantalla, indicant que esteu en espera (Fig. 3). Automàticament, la zona en espera s'activarà més tard, calculant el temps necessari perquè totes dues zones acabin de cuinar alhora.

Nota: L'indicador d'agitar  parpellejarà i sonarà 5 cops quan el cicle de cocció hagi arribat a la meitat. Aquest punt permet agitar o girar els aliments de la fregidora, cosa que ajuda a assegurar una cocció uniforme. Si no traieu la cistella i sacsegeu els aliments, la llum de l'indicador d'agitar al tauler de control continuarà parpellejant. Per fer-ho, traieu la cubeta. Durant el procés de **doble cocció**, si extreu una de les cistelles, el panell de les dues cistelles, superior i inferior mostrarà "OPEN" (Fig. 4).

6. Quan el cuinat hagi conclòs, la fregidora emetrà 5 xiulets com a senyal de finalització. A la pantalla, apareixerà la paraula "OFF".
7. Traieu els ingredients de les cubetes. Per això, pot bolcar les cubetes amb cura o utilitzar pinces o utensilis de punta de silicona per a una extracció més precisa i evitar danyar el revestiment.

Cocció cistella única

Aquesta funció està dissenyada per cuinar diferents aliments que requereixin diferent programa de cocció, temperatura i temps a les dues zones de la fregidora. Seguiu aquests passos per utilitzar-los correctament:

1. Introduïu els ingredients a les cubetes. Assegureu-vos que les cubetes estiguin allotjades correctament a l'interior de la fregidora. Feu lliscar la cistella a la fregidora d'aire per tancar-la.
2. Premeu la icona tàctil , a continuació, seleccioneu el programa de cocció desitjat. Aquest programa s'aplicarà a la cistella superior.
3. Premeu la icona tàctil , a continuació, seleccioneu el programa de cocció desitjat. Aquest programa s'aplicarà a la cistella inferior.

Nota: Durant el procés de cocció, si voleu ajustar la temperatura o temps, podeu augmentar o disminuir-la seleccionant les icones tàctils  i  en intervals de 5 °C i 1 minut tocant continuament les icones tàctils  i  cada costat de la icona, o desplaçant-vos ràpidament mantenint la tecla premuda.

Nota: La cocció també es pot fer en un sol cistell de la fregidora ometent el pas 7 o 8.

4. Seguidament, premeu la icona . La fregidora començarà a cuinar a les dues zones utilitzant el programa, temperatura i temps seleccionats.

Nota: L'indicador d'agitar  parpellejarà i sonarà 5 cops quan el cicle de cocció hagi

arribat a la meitat. Aquest punt permet agitar o girar els aliments de la fregidora, cosa que ajuda a assegurar una cocció uniforme. Si no traieu la cistella i sacsegeu els aliments, la llum de l'indicador d'agitar al tauler de control continuarà parpellejant. Per fer-ho, traieu la cubeta. Durant el procés de **doble cocció**, si extreu una de les cistelles, el panell de les dues cistelles, superior i inferior mostrarà "OPEN" (Fig. 4).

- 5. Quan el cuinat hagi conclòs, la fregidora emetrà 5 xiulets com a senyal de finalització. A la pantalla, apareixerà la paraula "OFF".
- 6. Traieu els ingredients de les cubetes. Per això, pot bolcar les cubetes amb cura o utilitzar pinces o utensilis de punta de silicona per a una extracció més precisa i evitar danyar el revestiment. Per retirar ingredients (per exemple, vedella, pollastre, carn, qualsevol ingredient amb oli original i que acumuli excés d'oli al fons de la safata), utilitzeu pinces per recollir-los un per un. Per retirar ingredients (per exemple, patates fregides, verdures o ingredients sense excés d'oli), si us plau, bolqueu la safata i aboqueu els ingredients en un recipient.

Nota: No excedeixi la indicació MÀX ja que pot afectar la qualitat dels aliments cuinats. No ompliu el cistell amb oli ni cap altre líquid.

Nota: Hi ha un orifici a la part inferior de la cistella superior per a la circulació de l'aire calent. No afegiu cap líquid dins de la cistella superior. Si queda líquid o greix dins de la cistella superior després de cuinar, netegeu-lo a temps.

Precaució: No toqueu la cistella mentre estigui en ús ni just després, ja que s'escalfa molt. Agafeu la cistella únicament per la nansa.

Nota: Un cop finalitzat el temps establert, la funció de cocció s'atura, però el ventilador continuarà funcionant durant uns 20 segons per expulsar l'aire calent per seguretat. Quan s'acabi, la fregidora estarà llesta a l'instant per preparar una altra tanda.

Cancel·lació del procés de cocció

Feu clic a la icona de >|| (independentment del programa que heu seleccionat). A continuació, premeu la icona ⏻. La fregidora xiularà 5 vegades i apareixerà la paraula "OFF" a la pantalla. L'aparell s'apagarà passats 20 segons.

Programes preestablerts

Programa preestablert	Icona	Temperatura	Temps (min)	Agitar/Girar
Filet		200	20	Voltejar a meitat de temps.
Patates fregides		200	25	Agitar-ho a meitat de temps.
Pizza		180	15	/
Pollastre		200	25	Voltejar a meitat de temps.
Peix		195	10	Voltejar a meitat de temps.
Verdures		180	10	Voltejar a meitat de temps.
Rebosteria		180	10	/
Fruits secs		180	10	Agitar-ho a meitat de temps.

Bacon		175	8	Agitar-ho a meitat de temps.
Personalitzat		180	15	Agitar/Voltejar a meitat de temps.

Ajustaments

La taula següent us ajudarà a seleccionar els paràmetres bàsics per als ingredients.

Nota: Tingueu en compte que aquests paràmetres només són estimacions. Atès que els ingredients varien en origen, mida, forma i marca, no podem garantir el millor ajustament per als seus ingredients.

Aliments	Mín - Màx (gr).	Temps (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Observacions
Patates fregides	300-700	9-16	200	Sí	
Patates fregides congelades fines	300-700	9-16	200	Sí	
Patates fregides congelades gruixudes	300-800	11-20	200	Sí	
Patates fregides casolanes (8x8mm)	300-800	10-16	200	Sí	Afegiu-hi 1/2 cullerada d'oli.
grills de patates casolanes	300-750	18-22	180	Sí	Afegiu-hi 1/2 cullerada d'oli.
Galledes de patata casolanes	300-750	12-18	180	Sí	Afegiu-hi 1/2 cullerada d'oli.
Gratinat de patata	250	15-18	180	Sí	
Filet	500	15-18	200	Sí	
Chuletes de carn	100-500	8- 12	180		
Hamburguesa	100-500	10-14	180		

Rotlle de salsitxa	100-500	7- 14	180		
Cuixa de pollastre	100-500	13-15	200		
Pit de pollastre	100-500	18-22	180		
Aperitius	100-500	10-15	180		
Rotllets de primavera	100-400	8- 10	200	Sí	Ús apte per a forn.
Nuggets de pollastre congelats	100-500	6- 10	200	Sí	Ús apte per a forn.
Palets de peix congelats	100-400	6- 10	200		Ús apte per a forn.
Crestes congelades	100-400	8- 10	180		Ús apte per a forn.
Verdures farcides	100-400	1- 10	160		
Pa de pessic	300	20-15	160		Utilitza motlle per coure.
Quiche	400	20-22	180		Usar motlle per enforar/recipient apte per a forn.
Muffins	300	15-18	200		Utilitza motlle per coure.
Aperitius dolços	400	1-20	160		Usar motlle per enforar/recipient apte per a forn.

Apagat automàtic

La fregidora d'aire disposa d'un temporitzador incorporat que apagarà automàticament l'aparell quan el compte enrere arribi a zero.

Consells

- Els ingredients més petits solen requerir un temps de preparació lleugerament més petit que els ingredients més grans.
- Una major quantitat d'ingredients requereix un temps de preparació lleugerament més gran, mentre que una menor quantitat d'ingredients requereix un temps de preparació

lleugerament més petit.

- Agitar els ingredients més petits a meitat del temps de preparació optimitza el resultat final i pot ajudar a evitar que els ingredients es fregeixin de forma desigual.
- Afegiu una mica d'oli a les patates fresques i fregiu-ne els ingredients durant uns minuts més per obtenir un resultat cruixent.
- No prepareu ingredients extremadament grassos com salsitxes a la fregidora d'aire.
- Els aperitius que es poden preparar en un forn també es poden preparar a la fregidora d'aire.
- La quantitat òptima per cuinar patates fregides cruixents és de 500 grams.
- Utilitzeu massa preparada per cuinar aperitius ràpida i fàcilment. La massa preparada també requereix un temps de preparació més curt que la massa casolana.
- Si us plau, utilitzeu un motlle per enfornar o un recipient apte per a forn a la cistella de la fregidora si voleu enfornar un pa de pessic o quiche o si voleu fregir ingredients fràgils o ingredients farcits.
- També podeu utilitzar la fregidora d'aire per escalfar ingredients. Per escalfar ingredients, ajusteu la temperatura a 150 °C durant un màxim de 10 minuts.
- Traieu la cistella de la fregidora després del procés de cocció per eliminar l'excés d'humitat generat per l'aliment.

4. NETEJA I MANTENIMENT

- Netegeu l'aparell després de cada ús.
- No netegeu la reixeta, la cistella ni l'interior de l'aparell amb utensilis de cuina metàl·lics o materials de neteja abrasius, ja que això podria danyar el revestiment antiadherent.
- Desendol·leu el cable de la presa de corrent perquè la unitat es refredi.

Nota: Traieu la cistella perquè la fregidora es refredi més ràpidament.

- Netegeu l'exterior de l'aparell amb un drap humit.
- Netegeu la reixeta i la cistella amb aigua calenta, una mica de sabó líquid i una esponja no abrasiva. Podeu eliminar qualsevol brutícia restant utilitzant un sabó líquid que elimini el greix.

Consell: Si la brutícia està enganxada a la cistella o al fons de la cistella, ompliu la cistella amb aigua calenta, afegiu una mica de sabó rentaplats. Col·loqueu la reixeta a la cistella i deixeu-los en remull durant uns 10 minuts.

- Netegeu l'interior de l'aparell amb aigua calenta i una esponja no abrasiva.
- Netegeu els components calefactors amb un raspall de neteja per eliminar qualsevol residu de menjar.

Emmagatzematge

1. Desendol·leu l'aparell i deixeu-lo refredar completament abans de guardar-lo.
2. Assegureu-vos que totes les peces estiguin netes i completament seques.

3. Deseu l'aparell en un lloc sec, net i estable.
4. Eviteu emmagatzemar l'aparell sota la llum solar directa, prop de fonts de calor o en ambients amb alta humitat.
5. Mantingueu l'aparell fora de l'abast dels nens i les mascotes.
6. No col·loqueu objectes pesants sobre l'aparell.
7. Enrotlli el cable d'alimentació de forma ordenada i no el doblegui bruscament per evitar danys.

5. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

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

Surt fum blanc per la fregidora.	Excés de greix a la cistella.	Buideu l'excés de greix del cistell. En coccions amb aliments grassos, pot ser necessari buidar el greix acumulat durant el procés.
	Residus de menjar cremats a la fregidora.	Netegeu la fregidora regularment per evitar l'acumulació de residus cremats.
Surt fum fosc o fa olor de cremat.	Aliments cremant-se.	Apagueu la fregidora immediatament. Verifiqueu si el menjar s'ha cremat i reduïu el temps o la temperatura en futures coccions.
	Residus de menjar cremats a l'interior.	Netegeu a fons la fregidora, incloent l'interior i l'element calefactor, per eliminar qualsevol residu cremat.
La fregidora fa molt de soroll.	La fregidora no està sobre una superfície estable.	Colloqueu la fregidora sobre una superfície plana i estable.
La cistella no llisca suaument.	Residus de menjar o greix als rails.	Netegeu els rails i vores del cistell i la fregidora per eliminar qualsevol residu que dificulti el lliscament.
	La cistella no està correctament col·locada.	Assegureu-vos que la cistella estigui correctament alineada i encaixada en la vostra posició.
Olor de plàstic nou les primeres vegades.	És normal en els primers usos.	Aquesta olor sol desaparèixer després dels primers usos. Podeu fer un cicle de preescalfament amb llimona o vinagre per ajudar a eliminar-lo.

Codis d'error

Codi d'error	Descripció
E1	Avaria o circuit obert al cable intern. Contacti amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec .

E2	Avaria o circuit obert al cable intern. Contacti amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec .
----	---

6. COPYRIGHT

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

7. DECLARACIÓ UE DE CONFORMITAT SIMPLIFICADA

 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>.

1. ALKATRÉSZEK ÉS RÉSZEGYSÉGEK

1. ábra
- 1. vezérlőpult
 - 2. Kosár fogantyú
 - 3. Levegőkimenet
 - 4. Levegőbeömlő
 - 5. Tápkábel
 - 6. Felső kosár
 - 7. Felső kosártartó
 - 8. Alsó kosár
 - 9. Alsó kosárrács

JEGYZET:
A kézikönyvben található grafikák vázlatos ábrázolások, és eltérhetnek a terméken láthatóktól.

2. HASZNÁLAT ELŐTT

- Ez a készülék csomagolásban érkezik, amely a szállítás közbeni védelmet szolgálja. Vegye ki a készüléket a dobozából, és távolítson el minden csomagolóanyagot. Az eredeti dobozt és a többi csomagolóanyagot biztonságos helyen tárolja, hogy elkerülje a készülék károsodását, ha a jövőben szállítania kell. Ha az eredeti csomagolást meg szeretné semmisíteni, kérjük, győződjön meg arról, hogy az összes elemet megfelelően újrahasznosítja.
- a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával .

Doboz tartalma

- Légeveréses fritőz
 - Két grillsütő
 - Ez a használati útmutató
-
- Ne távolítsa el a termék sorozatszámát, hogy biztosítsa a berendezés nyomon követhetőségét, ha segítségre van szüksége.
1. Távolítson el minden csomagolóanyagot, matricát vagy címkét.
 2. A kosarat és a rácsot meleg vízzel, mosogatószerrel és nem súroló szivaccsal tisztítsa. Ezek az alkatrészek mosogatógépben moshatók.
 3. Törölje át a készülék belsejét és külsejét egy ruhával.

3. MŰKÖDÉS

Vezérlőpult

2. ábra
- 1. Érintse meg a Be/Ki ikont
 - 2. Felső kosár jelzőfény
 - 3. Alsó kosár jelzőfény
 - 4. Érintőképernyős szinkronizált főzés
 - 5. Dupla főzés érintőképernyős ikon
 - 6. Érintse meg a Felső kosár ikont
 - 7. Érintse meg a Kosár alsó ikonját
 - 8. Érintőikon világítás
 - 9. Érintse meg a ikont Növelés
 - 10. Érintse meg a Hőmérséklet ikont
 - 11. Érintőképernyős idő
 - 12. Érintse meg a Csökkentés ikont
 - 13. Érintse meg a Start/Szünet ikont
 - 14. Érintőikonok Funkciók

Érintőikon	Név	Leírás
	Érintse meg a Be/Ki ikont	Érintse meg ezt az érintőgombot a forrólevegős fritőz be- vagy kikapcsolásához.
	Érintőképernyős szinkronizált főzés	Érintse meg ezt az érintőikont a szinkronizált főzési funkció aktiválásához. A funkció kiválasztása után az érintőikon jelzőfénye villogni kezd. Az érintőikon újbóli megérintésével kikapcsolhatja a szinkronizált főzési funkciót.
	Dupla főzés érintőképernyős ikon	Az érintőikon megnyomásával aktiválódik a Kettős főzés funkció. Miután a felhasználó kiválasztotta ezt a funkciót, a Kettős főzés érintőikon jelzőfénye villogni kezd. Ennél a funkciónál a felső és az alsó kosár egyszerre kezd el főzni.
	Felső kosár érintő ikon	Nyomja meg ezt az érintőgombot a felső kosár sütési módba való belépéshez. Kiválaszthat egy adott programot a felső kosárhoz, és testreszabhatja az időt és a hőmérsékletet.

	Érintse meg az alsó kosár ikonját	Nyomja meg ezt az érintőgombot az alsó kosár sütési módba való belépéshez. Kiválaszthat egy adott programot a felső kosárhoz, és testreszabhatja az időt és a hőmérsékletet.
	Érintőikon világítás	Nyomja meg ezt az érintőgombot a készülék belső világításának bekapcsolásához. Nyomja meg ismét az érintőgombot, és a világítás kialszik.
	Érintse meg a Hőmérséklet ikont	A főzési folyamat során, ha módosítani szeretné a hőmérsékletet, 5°C-os lépésekben növelheti vagy csökkentheti azt az  ikon két oldalán található érintőikonok folyamatos megérintésével, vagy a gomb nyomva tartása mellett gyors görgetéssel a kívánt főzési hőmérséklet beállításához  .
	Érintőképernyős idő	A főzési folyamat során, ha módosítani szeretné az időt, 1 perces lépésekben növelheti vagy csökkentheti azt az ikon két oldalán található érintőikonok folyamatos megérintésével  ,  vagy a gomb nyomva tartása mellett gyors görgetéssel a kívánt főzési idő beállításához.
	Érintse meg a Start/Szünet ikont	A forrólevegős főzés során a ki nem választott menüikonok kialszanak. Érintse meg ezt az ikont, a készülék leállítja a főzést, és az összes ikon világítani kezd. Ez az ikon szüneteltetési funkcióként működik. Szüneteltetés közben válthat a menüben egy másik előre beállított beállítás kiválasztására. Ezután érintse meg ismét ezt az ikont, és a forrólevegős fritőz folytatja a főzést. Ezen a ponton ez az ikon folytatás funkcióként működik.

1. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy földelt konnektorba.
2. Óvatosan vegye ki a kosarat a forrólevegős fritőzből.
3. Helyezze a rácsot a kosárba.

Előmelegítési funkció

A „Pizza” és „Steak” üzemmódok kiválasztásakor az előmelegítési funkció automatikusan bekapcsol. Időtartama 5 perc lesz 200 °C-on.

Az előmelegítés alatt a kijelzőn egy mozgó vonal látható. Az előmelegítés befejeztével a készülék 3 hangjelzést ad, majd a kijelzőn megjelenik az „Add Food” (Étel hozzáadása) üzenet. Az összetevők kosárba helyezése után megkezdődik a sütés. Ha az összetevőket 5 percen belül nem helyezi a kosárba, a készülék készenléti módba kapcsol.

Dupla főzés

Ez a funkció különböző ételek egyidejű sütésére szolgál, amelyek ugyanazt a sütési programot, hőmérsékletet és időt igénylik mindkét fritőzzónában. A megfelelő használatához kövesse az alábbi lépéseket:

1. Helyezze a hozzávalókat a vödrökbe. Győződjön meg róla, hogy a vödrök megfelelően a helyükön vannak a fritőzben. Csúsztassa a kosarat a légkeveréses fritőzbe a bezáráshoz.
2. Nyomja meg az érintő ikont , majd válassza ki a kívánt főzési programot. Ez a program mindkét főzési zónára egyszerre lesz alkalmazva.
Megjegyzés: A főzési folyamat során, ha módosítani szeretné a hőmérsékletet vagy az időt, azt az érintőikonok kiválasztásával ,  5°C-os és 1 perces időközönként pedig az ikon két oldalán található érintőikonok folyamatos megérintésével  vagy  a gomb nyomva tartása közben gyors görgetéssel teheti meg.
3. Ezután nyomja meg a ikont . A fritőz mindkét zónában megkezdje a sütést a kiválasztott program, hőmérséklet és idő használatával.

Megjegyzés: A rázásjelző  villogni és ötször sípolni fog, amikor a sütési ciklus felénél tart. Ez lehetővé teszi az étel megrázását vagy forgatását a fritőzben, ami segít biztosítani az egyenletes sütést. Ha nem veszi ki a kosarat és nem rázza meg az ételt, a kezelőpanelen található rázásjelző lámpa továbbra is villogni fog. Ehhez vegye ki az edényt. A **dupla sütési folyamat során**, ha kiveszi az egyik kosarat, mind a felső, mind az alsó kosár paneljén az „OPEN” felirat jelenik meg (4. ábra).

4. A sütés befejezése után a sütő öt sípoló hangot ad ki a befejezés jelzésére. A kijelzőn az „OFF” felirat jelenik meg.
5. Vegye ki az alapanyagokat a tálcákból. Ehhez óvatosan fordítsa fejjel lefelé a tálcákat, vagy használjon fogót vagy szilikonvégű eszközt a pontosabb kivételhez és a bevonat károsodásának elkerüléséhez.

Szinkronizált főzés

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy mindkét zóna egyszerre fejeződjön be, még akkor is, ha a kiválasztott hőmérséklet, idő vagy program eltérő.

1. Helyezze a hozzávalókat a fritőz vödreibe. Győződjön meg arról, hogy a vödrök megfelelően illeszkednek a fritőzbe. Csúsztassa a kosarat a légkeveréses fritőzbe a bezáráshoz.
2. Nyomja meg az érintőképernyő ikont .
3. Nyomja meg az érintőgombot , majd válassza ki a kívánt főzési programot. Ez a program a felső kosárra lesz alkalmazva.
4. Nyomja meg az érintőgombot , majd válassza ki a kívánt főzési programot. Ez a program az alsó kosárra lesz alkalmazva.

Megjegyzés: A főzési folyamat során, ha módosítani szeretné a hőmérsékletet vagy az időt, azt az érintőikonok kiválasztásával ,  5°C-os és 1 perces időközönként pedig az ikon két oldalán található érintőikonok folyamatos megérintésével  vagy  a gomb nyomva tartása közben gyors görgetéssel teheti meg.

Ezután nyomja meg az ikont ▷||. A sütő először abban a zónában kezd el főzni, amelyik a leghosszabb főzési időt igényli. A másik zóna képernyőn a "HOLD" üzenet jelenik meg, jelezve, hogy várakoztatott állapotban van (3. ábra). A várakozó zóna később automatikusan aktiválódik, és kiszámítja a két zóna egyidejű sütésének befejezéséhez szükséges időt.

Megjegyzés: A rázásjelző **(i SHAKE i)** villogni és ötször sípolni fog, amikor a sütési ciklus felénél tart. Ez lehetővé teszi az étel megrázását vagy forgatását a fritőzben, ami segít biztosítani az egyenletes sütést. Ha nem veszi ki a kosarat és nem rázza meg az ételt, a kezelőpanelen található rázásjelző lámpa továbbra is villogni fog. Ehhez vegye ki az edényt. A **dupla sütési folyamat során**, ha kiveszi az egyik kosarat, mind a felső, mind az alsó kosár paneljén az „OPEN” felirat jelenik meg (4. ábra).

5. A sütés befejezése után a sütő öt sípoló hangot ad ki a befejezés jelzésére. A kijelzőn az „OFF” felirat jelenik meg.
6. Vegye ki az alapanyagokat a tálcákból. Ehhez óvatosan fordítsa fejjel lefelé a tálcákat, vagy használjon fogót vagy szilikonvégű eszközt a pontosabb kivételhez és a bevonat károsodásának elkerüléséhez.

Egykosáros főzés

Ez a funkció különböző ételek sütésére szolgál, amelyek eltérő sütési programokat, hőmérsékleteket és időket igényelnek a fritőz mindkét zónájában. A megfelelő használatához kövesse az alábbi lépéseket:

1. Helyezze a hozzávalókat a vödrökbe. Győződjön meg róla, hogy a vödrök megfelelően a helyükön vannak a fritőzben. Csúsztassa a kosarat a légkeveréses fritőzbe a bezáráshoz.
2. Nyomja meg az érintőgombot , majd válassza ki a kívánt főzési programot. Ez a program a felső kosárra lesz alkalmazva.
3. Nyomja meg az érintőgombot , majd válassza ki a kívánt főzési programot. Ez a program az alsó kosárra lesz alkalmazva.

Megjegyzés: A főzési folyamat során, ha módosítani szeretné a hőmérsékletet vagy az időt, azt az érintőikonok kiválasztásával   5°C-os és 1 perces időközönként pedig az ikon két oldalán található érintőikonok folyamatos megérintésével,  vagy  a gomb nyomva tartása közben gyors görgetéssel teheti meg.

Megjegyzés: A sütés egyetlen fritőzkosárban is elvégezhető a 7. vagy 8. lépés kihagyásával.

4. Ezután nyomja meg a ikont ▷||. A fritőz mindkét zónában megkezdje a sütést a kiválasztott program, hőmérséklet és idő használatával.

Megjegyzés: A rázásjelző **(i SHAKE i)** villogni és ötször sípolni fog, amikor a sütési ciklus felénél tart. Ez lehetővé teszi az étel megrázását vagy forgatását a fritőzben, ami segít biztosítani az egyenletes sütést. Ha nem veszi ki a kosarat és nem rázza meg az ételt, a kezelőpanelen található rázásjelző lámpa továbbra is villogni fog. Ehhez vegye ki az edényt. A **dupla sütési folyamat során**, ha kiveszi az egyik kosarat, mind a felső, mind az alsó kosár paneljén az „OPEN” felirat jelenik meg (4. ábra).

5. A sütés befejezése után a sütő öt sípoló hangot ad ki a befejezés jelzésére. A kijelzőn az „OFF” felirat jelenik meg.

6. Vegye ki az alapanyagokat a tálcákból. Ehhez óvatosan döntse fejjel lefelé a tálcákat, vagy használjon fogót vagy szilikonvégű eszközt a pontosabb eltávolításhoz és a bevonat károsodásának elkerüléséhez. Az alapanyagok (pl. marhahús, csirke, hús vagy bármilyen eredeti olajat tartalmazó alapanyag, amely felesleges olajat halmoz fel a tálca alján) eltávolításához fogó segítségével vegye ki azokat egyenként. Az alapanyagok (pl. sült krumpli, zöldségek vagy felesleges olaj nélküli alapanyagok) eltávolításához kérjük, döntse fejjel lefelé a tálcát, és öntse az alapanyagokat egy edénybe.

Megjegyzés: Ne lépje túl a MAX jelzést, mert ez befolyásolhatja a főtt étel minőségét. Ne tölts fel a kosarat olajjal vagy más folyadékkal.

Megjegyzés: A felső kosár alján egy nyílás található a forró levegő keringtetéséhez. Ne öntsön folyadékot a felső kosárba. Ha sütés után folyadék vagy zsír marad a felső kosárban, időben tisztítsa meg.

Figyelem: Használat közben vagy közvetlenül utána ne érjen a kosárhoz, mert nagyon felforrósodik. A kosarat csak a fogantyújánál fogja meg.

Megjegyzés: A beállított idő letelte után a sütési funkció leáll, de a ventilátor biztonsági okokból még körülbelül 20 másodpercig tovább működik, hogy kifújja a forró levegőt. Amikor ez lejárt, a fritőz azonnal készen áll a következő adag elkészítésére.

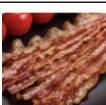
A főzési folyamat megszakítása

Kattintson az ikonra ▷|| (függetlenül attól, hogy melyik programot választotta).

Ezután nyomja meg az ikont . A fritőz ötször sípol, és a kijelzőn megjelenik az „OFF” felirat. A készülék 20 másodperc múlva kikapcsol.

Előre beállított programok

Előre beállított program	Ikon	Hőmérséklet	Idő (perc)	Rázzuk/Pörgessük
Steak		200	20	Félúton fordítsa meg.
Chips		200	25	Félúton rázza meg.

Pizza		180	15	/
Csirke		200	25	Félúton fordítsa meg.
Hal		195	10	Félúton fordítsa meg.
Zöldségek		180	10	Félúton fordítsa meg.
Cukrászda		180	10	/
Diófélék		180	10	Félúton rázza meg.
Szalonna		175	8	Félúton rázza meg.
Személyre szabott		180	15	Rázd/fordítsd meg félidőben.

Beállítások

Az alábbi táblázat segít kiválasztani az alapanyagok alapvető beállításait.

Megjegyzés: Kérjük, vegye figyelembe, hogy ezek a módosítások csak becslések. Mivel az összetevők eredete, mérete, formája és márkája eltérő, nem tudjuk garantálni az Ön összetevőihöz legmegfelelőbbet.

Élelmiszer	Min - Max (gr).	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Rázzuk	Megfigyelések
Chips	300-700	9-16	200	Igen	
Fagyasztott vékony hasáburgonya	300-700	9-16	200	Igen	
Fagyasztott vastag sült krumppli	300-800	11-20	200	Igen	
Házi készítésű chips (8x8mm)	300-800	10-16	200	Igen	Adjunk hozzá 1/2 evőkanál olajat.
Házi készítésű burgonyahasábok	300-750	18-22	180	Igen	Adjunk hozzá 1/2 evőkanál olajat.
Házi burgonyakockák	300-750	12-18	180	Igen	Adjunk hozzá 1/2 evőkanál olajat.
Burgonya gratin	250	15-18	180	Igen	
Steak	500	15-18	200	Igen	
Hússzeletek	100-500	8-12	180		
Hamburger	100-500	10-14	180		
Kolbászos tekercs	100-500	7-14	180		
Csirkecomb	100-500	13-15	200		
Csirkemell	100-500	18-22	180		
Előételek	100-500	10-15	180		
Tavaszi tekercek	100-400	8-10	200	Igen	Sütőben biztonságosan használható.
Fagyasztott csirkefalatkák	100-500	6-10	200	Igen	Sütőben biztonságosan használható.

Fagyasztott halrudak	100-400	6-10	200		Sütőben biztonságosan használható.
Fagyasztott empanadák	100-400	8-10	180		Sütőben biztonságosan használható.
Töltött zöldségek	100-400	1-10	160		
Torta	300	20-15	160		Használjon sütőlapot.
Quiche	400	20-22	180		Használjon sütőformát/sütőben használható edényt.
Muffinok	300	15-18	200		Használjon sütőlapot.
Édes rágcslálnivalók	400	1-20	160		Használjon sütőformát/sütőben használható edényt.

Automatikus kikapcsolás

A légkeveréses fritőz beépített időzítővel rendelkezik, amely automatikusan kikapcsolja a készüléket, amikor a visszaszámláló eléri a nullát.

Tippek

- A kisebb hozzávalók általában valamivel kevesebb előkészítési időt igényelnek, mint a nagyobbak.
- Nagyobb mennyiségű hozzávaló valamivel hosszabb előkészítési időt igényel, míg kisebb mennyiségű hozzávaló valamivel rövidebb előkészítési időt.
- A kisebb hozzávalók főzés közbeni megkeverése optimalizálja a végeredményt, és segíthet megelőzni az egyenetlen sülést.
- Adjunk egy kevés olajat a friss burgonyához, és pirítsuk a hozzávalókat még néhány percig a ropogós eredményért.
- Ne készítsen túl zsíros hozzávalókat, például kolbászt a légkeveréses fritőzben.
- A sütőben elkészíthető rágcslálnivalókat a légkeveréses fritőzben is elkészíthetjük.
- A ropogós sült krumpli elkészítéséhez az optimális mennyiség 500 gramm.
- A kész tésztával gyorsan és egyszerűen készíthet előételeket. A kész tészta elkészítési ideje is rövidebb, mint a házi készítésű tészta.
- Kérjük, használjon sütőtálat vagy sütőben is használható edényt a fritőz kosarában, ha süteményt vagy quiche-t szeretne sütni, illetve ha törekeny vagy töltött hozzávalókat

szeretne kisütni.

- A légkeveréses fritőzt az alapanyagok újramelegítésére is használhatod. Az alapanyagok újramelegítéséhez állítsd a hőmérsékletet 150°C-ra, maximum 10 percre.
- Sütés után vegye ki a kosarat a fritőzből, hogy eltávolítsa az ételből a felesleges nedvességet.

4. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
- Ne tisztítsa a sütőrácsot, a kosarat vagy a készülék belsejét fém eszközökkel vagy súrolószerekkel, mert ezek károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.
- Húzza ki a tápkábelt a konnektorból, hogy a készülék lehűlhessen.

Megjegyzés: Vegye ki a kosarat, hogy a fritőz gyorsabban lehűljön.

- A készülék külső részét nedves ruhával tisztítsa.
- A rácsot és a kosarat meleg vízzel, egy kevés folyékony szappannal és egy nem súroló szivaccsal tisztítsa meg. A maradék szennyeződéseket zsírolódó folyékony szappannal távolíthatja el.

Tipp: Ha szennyeződés ragadt a kosárba vagy a kosár aljára, töltsse fel a kosarat forró vízzel, és adjon hozzá egy kevés mosogatószer. Helyezze a rácsot a kosárba, és hagyja ázni körülbelül 10 percig.

- A készülék belsejét meleg vízzel és nem súroló szivaccsal tisztítsa.
- Tisztítsa meg a fűtőelemeket egy tisztítókefével, hogy eltávolítsa az ételmaradékokat.

Tárolás

1. Tárolás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja teljesen kihűlni.
2. Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész tiszta és teljesen száraz.
3. A készüléket száraz, tiszta és stabil helyen tárolja.
4. Kerülje a készülék tárolását közvetlen napfényben, hőforrások közelében vagy magas páratartalmú környezetben.
5. A készüléket tartsa gyermekek és háziállatok elől elzárva.
6. Ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülék tetejére.
7. Tekerje fel szépen a tápkábelt, és ne hajlítsa meg élesen, hogy elkerülje a sérüléseket.

5. PROBLÉMAMEGOLDÁS

Probléma	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
A fritőz nem kapcsol be.	Nincs rendesen bedugva.	Győződjön meg arról, hogy a csatlakozódugó szilárdan be van dugva a konnektorba.

Az étel nincs megfelelően elkészítve.	Helytelen sütési hőmérséklet vagy idő.	Lásd az ajánlott funkciók táblázatát, vagy állítsa be a hőmérsékletet és az időt az étel típusa és mennyisége szerint.
	A kosár túl tele van.	Az egyenletes átsülés érdekében kisebb adagokban süsd meg az ételt.
	Az étel nincs megfelelően elhelyezve.	Ügyeljen arra, hogy az étel egyenletesen oszoljon el a kosárban, ne legyen túlsúlyolt.
	Néhány ételt meg kell forgatni.	Néhány ételt (például sült krumplit vagy csirkefalatkát) sütési idő felénél meg kell fordítani, hogy egyenletesen piruljanak.
Az étel kívülről megégett, belülről nyers.	Túl magas a hőmérséklet.	Csökkentsd a hőmérsékletet és növeld meg egy kicsit a sütési időt.
	Túl sűrű ételek.	Az ételt vágja kisebb vagy vékonyabb darabokra az alapos átsülés érdekében.
Fehér füst száll ki a fritőzből.	Túlzott zsír a kosárban.	Öntse le a felesleges zsírt a kosárból. Zsíros ételek készítésekor szükség lehet a felgyülemlett zsír lecsoportgátására.
	Odaégett ételmaradék a fritőzben.	Rendszeresen tisztítsa a fritőzt, hogy megakadályozza az odaégett ételmaradékok felhalmozódását.
Sötét füst vagy égett szag száll ki.	Ételégetés.	Azonnal kapcsolja ki a fritőzt. Ellenőrizze, hogy az étel oda nem égett-e, és a jövőbeni főzésekhez csökkentse a főzési időt vagy a hőmérsékletet.
	Égett ételmaradékok belül.	Alaposan tisztítsa meg a fritőzt, beleértve a belsejét és a fűtőszálat is, hogy eltávolítsa az odaégett maradványokat.
A fritőz nagyon zajos.	A fritőz nem stabil felületen áll.	Helyezze a fritőzt sík, stabil felületre.

A kosár nem csúszik simán.	Ételmaradék vagy zsír a síneken.	Törölje át a kosár és a fritőz sínjeit és széleit, hogy eltávolítsa a csúszást megnehezítő maradványokat.
	A kosár nincs megfelelően elhelyezve.	Győződjön meg arról, hogy a kosár megfelelően van behelyezve és a helyére pattanva.
Az első pár alkalommal új műanyag szaga van.	Az első használatoknál normális.	Ez a szag általában az első néhány használat után eltűnik. Előmelegítéssel citrommal vagy ecettel is megszüntetheti.

Hibakódok

Hibakód	Leírás
E1	a Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatával .
E2	a Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatával .

6. SZERZŐI JOG

A jelen kézikönyvben található szövegek szellemi tulajdonjoga a CECOTEC INNOVACIONES, SL tulajdonát képezi. Minden jog fenntartva. A kiadvány tartalma a CECOTEC INNOVACIONES, SL előzetes engedélye nélkül tilos egészben vagy részben reprodukálni, adatrögzítő rendszerben tárolni, továbbítani vagy terjeszteni semmilyen módon (elektronikus, mechanikus, fénymásolás, rögzítés vagy hasonló).

7. EGYSZERŰSÍTETT EU-MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

CE A Cecotec Innovaciones ezennel kijelenti, hogy ez a termék megfelel az Európai Unióban alkalmazandó rendeletek alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek. Ezt a terméket a szükséges biztonsági és minőségi szabványoknak megfelelően tervezték, gyártották és tesztelték. Az EU megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő webcímen található: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>.

مك ح ت ل ا ة ح و ل

تانون وکمل او عازجالا 1.

1 لكشلا

1. مك حستلا ءحول
2. قللسا ضن بقم
3. ءاولا جر خم
4. ءاولا ل خدم
5. قق اظلا لب اك
6. ءيول علأ قللسا
7. يول علأ قللسا فر
8. ءيل فسلل قللسا
9. ءيل فسلل قللسا لكشب

عظو حلم

[illegible]

2. مادختس ال ا لبق

- عیمچ لزاو متبعل نم زاهال چرخا . لقنلا اناثا هتيا مل مهمص قوبع يف زاهال اذه يتأي
فلت عنمل ندأ ناكم يف یرخا لا فيل غتلا داومو قیلصا لا قبل علان یزختب حصنئی . فیل غتلا داوم
دعا ازم دکاتلا یزئی ، هیلصا لا قوبعل نم صلختلا يف بغرت تنک اذا . البقتسم ملقن دنع زاهال
ح.یحص لکشب داوملا عیمچ ریووت

قودنصل اتایوتحم

- عيى او ه ةالق م
- ن اتي او ش
- ت ا م ل ع ت ل ل ل د ا ه

- لكش بكت ادعم عبتت عين الكم! يل ع ظافحلل، جتنملا نم يلسلسل مقررلا قل ازاب مقت ال
 ةدعاسملا بلط فلا ح ي ف حي حص

1. تمام علل و اتّافصل الما و فيل غتلا داوم عي مج علز اب مق
2. قنم ااز جال مذہ . قنطشاك ري ع جنفساو قابطال زو باصو و فئادال املاب قنرلاو قلسل فظن قابطال قلاس غ يف لس غل
3. شامق ععطوب ز اہ جیل ی ج راخا لو یل خا دا عل عز جلا حسام

1. سملل اب فاق يال الالي غشتلا قنوقيأ
2. قئول علا قلسلا رشوم
3. قئولفسلا قلسلا رشوم
4. نم ازمتلا يهظلل سمللا قنوقيأ
5. جود زملا يهظلل سمللا قنوقيأ
6. قئول علا قلسلا يف سمللا قنوقيأ
7. قئولفسلا قلسلا يف سمللا قنوقيأ
8. سمللا قنوقيأ عوض
9. قئايذ سمللا قنوقيأ
10. فرارحلا قئود سمللا قنوقيأ
11. تقئولا سمللا قنوقيأ
12. لئولقت سمللا قنوقيأ
13. تقئوم فئاق يال ءدب سمللا قنوقيأ
14. سمللا فئاق يال فئاطو

فصو	مسا	قنوقيا سمللا
ياقيا و ا قيا اولملا ءالقمل لئ غشتل اذم سمللا زمر سمللا لملئ غشت	فماقيا لال لئ غشتل قنوقيا سمللا اب	
عب نم ازتملا يهطلا قفيظو لئ غشتل اذم سمللا زمر سمللا يدويس . سمللا زمر عوض ضموي ، قفيظولم اذم رايتخا يهطلا قفيظو لئ غشت اءلا ىرخا قزم اذم سمللا زمر سمللا نم ازتملا	يهطلل سمللا قنوقيا نم ازتملا	
بيظو لئ غشت اذم سمللا قنوقيا ىلع طغضلا يذوي سمللا قنوقيا عوض ضموي ، امرايتخا دعب . جودزمل يهطلا ببت ، قفيظولم اذم مادختساب . جودزمل يهطلا قصاخلا ءاوان ، يف يهطلا قئلفسل او قئول علا نائلسل	يهطلل سمللا قنوقيا جودزمل	
يهطلا عضو اذم لوخذلل اذم سمللا قنوقيا ىلع طغضلا قئول علا قئسلل ددخم ءمانرب رايتخا لئلئمئ . قئول علا قئسللاب ئرارلما ءجرو قئول صيصختو	قئسلل سمل قنوقيا قئول علا	
يهطلا عضو اذم لوخذلل اذم سمللا قنوقيا ىلع طغضلا سملل ددخم ءمانرب رايتخا لئلئمئ . قئلفسلل قئسللاب ئرارلما ءجرو قئول صيصختو ، قئول علا	قئسلل يف سمللا قنوقيا قئلفسلل	

- اذه قيبيطت مټيس .بولطملا يهطلا چمانرب رتخا مټ ،  سمللا قنوقي اىلع طغضا 2.
- دحاو رنا يف يهطلا يتقطنم اىلع چمانربلا
وا امتدايز لىكنكمي ،تقولا وا قرارحلا ءجرد ليدعت يف بىغرت تنك اذ ،يهطلا ايلمع ءانثا :نظحالم
قيرط نع قيقد 1 و قيوئم ناجرد 5 تارثف  يفو سمللا تانوقي اديدت قيرط نع امليلقت
ءانثا عيرسلا ريرمټلا قيرط نع وا ،قنوقيال نم بناج يا  سمللا تانوقيال رمتسمل سمللا
حاتفملا اىلع طغضلا
- مادختساب نيټقطنملا لك يف يهطاب ءالقما ادبتس .  زملا اىلع طغضا ،كلذ دعب 3.
- نيدجمل تقولا و قرارحلا ءجردو چمانربلا
يهطلا قروء ءامتنا دنع تارم سمخ هيبنټ توص رصنو  زازتهال رشوم ضمويىس :نظحالم
،ماعطلا جرئو ءلسلا جرئت مل اذ .ايواسټم ايمط نمضي ايم ،ءالقما يف ماعطلا ريودت و آزه اذه لكل حيتي
يهطلا ايلمع ءانثا .ءالقما لزا ،لكذب مايقلل .ضيمولل يف مكحتلا ءحول اىلع زازتهال رشوم رمتسيىس
لكشلا) "OPEN" ءملك ءيلفسلا و ءيولغا نيټسلا تاحول ضرعتس ،نيټسلا اىل تلىزا اذ ، جودزمل
- 4).
- يهطلا لامټكلا اىل ءراشلل تارم سمخ هيبنټ توص ءالقما رصتس ،يهطلا ءامتنا دعب 4.
- طقلم مادختسا و ،ءيانعب ينواصل بلى لىكنكمي ،لكذب مايقلل .ينواصل نم تانوكملا لزا 5.
- ءيجراخلا قىبطلا فالتا بنجتو ريكفا قىدب تانوكملا ءلازال ءينوكيلىس سوور تاذ تاودا و

نمازتملا غبطل

وا تقولا و قرارحلا ءجرد تنك ول ىتح ،تقولا سفن يف ءامتنا نيټقطنملا ءفيلظولا مده حيتت
اىل تىخم دجمل چمانربلا

- لخذا .ءالقما يف اديج ءالدا تيبيټت نم لكات .ءالقما ءالء نم وليء لك يف تانوكملا عض 1.
- امقال غل ءيئاولا ءالقما يف ءلسلا
2.  سمللا قنوقي اىلع طغضا
- اذه قيبيطت مټيس .بولطملا يهطلا چمانرب رتخا مټ ،  سمللا قنوقي اىلع طغضا 3.
- اذه قيبيطت مټيس .بولطملا يهطلا چمانرب رتخا مټ ،  سمللا قنوقي اىلع طغضا 4.
- ءيلفسلا ءلسلا اىلع چمانربلا
امليلقت و امتدايز لىكنكمي ،تقولا و قرارحلا ءجرد ليدعت يف بىغرت تنك اذ ،يهطلا ايلمع ءانثا :نظحالم
رمتسمل سمللا قيرط نع قيقد 1 و قيوئم ناجرد 5 تارثف  يفو سمللا تانوقي اديدت قيرط نع
اىلع طغضلا ءانثا عيرسلا ريرمټلا قيرط نع وا ،قنوقيال نم بناج يا  سمللا تانوقيال
حاتفملا
- بلطتت يتلا قطنملا يف الو يهطاب ءالقما ادبتس .  زملا اىلع طغضا ،كلذ دعب 5.
- ديق انا اىل ريشي ايم ،ءشاشلا اىل "HOLD" ءلاسر اىل قطنملا ضرعتس .يهط تقو لوطا
اتلل كل جزال تقولا باسح عم ،اقحال ايئاقلت راطنتالا قطنم ليعفت مټيس .(3 لكشلا) راطنتالا
تقولا سفن يف يهطلا ءامنل نيټقطنملا

يهطلا قروء ءامتنا دنع تارم سمخ هيبنټ توص رصنو  زازتهال رشوم ضمويىس :نظحالم
،ماعطلا جرئو ءلسلا جرئت مل اذ .ايواسټم ايمط نمضي ايم ،ءالقما يف ماعطلا ريودت و آزه اذه لكل حيتي
يهطلا ايلمع ءانثا .ءالقما لزا ،لكذب مايقلل .ضيمولل يف مكحتلا ءحول اىلع زازتهال رشوم رمتسيىس

	سمللا قنوقي اىلع	ءيلخدا ءاضلا لىغشټل مده سمللا قنوقي اىلع طغضا ،ءوضلا يىطنل اىل اىل قىم املع طغضا .زاهجل
	قرارحلا ءجرد سمللا قنوقي اىل	،قرارحلا ءجرد طبض يف بىغرت تنك اذ ،يهطلا ايلمع ءانثا نع ءيوټ تاجرټ اهرق تادايزب امضفخ و امتدايز لىكنكمي يبناج اىل  رمتسم لكشب سمللا تانوقي اىل قيرط اىلع طغضلا ءانثا عيرسلا ريرمټلا قيرط نع وا ،قنوقيال قبولطملا يهطلا قرارح ءجرد نيټل حاتفملا
	تقولا سمللا قنوقي اىل	لىكنكمي ،تقولا طبض يف بىغرت تنك اذ ،يهطلا ايلمع ءانثا قيرط نع ءيوټ قيقوټ تدم تارثف اىل لىلق و امتدايز نم بناج يا  رمتسم لكشب سمللا تانوقي اىل اىلع طغضلا ءانثا عيرسلا ريرمټلا قيرط نع وا ،قنوقيال بولطملا يهطلا تقو نيټل حاتفملا
	فاقي/ءدب سمللا قنوقي اىل تقو	لىغشټ فاقيا مټيس ،نواصل اوملاب يهطلا ايلمع ءانثا ،قنوقيال مده سمل دنع .ءدجمل ريغ قىاقلا تانوقي اىل تانوقيال عيمج ءيىتس ،يهطلا نع زاهجلا فقوتيس فاقيا ل انا .تقو فاقيا ءفيلظوك قنوقيال مده لمعت رخا قيسم دادع رايتخال قىاقلا رييغت لىكنكمي ،تقو ءيئاولا ءالقما رمتسټس ،رخا قىم قنوقيال مده سمل ،مټ ءفيلظوك قنوقيال مده لمعت ،تقونل مده دنع .يهطلا يف فناىتسا

1. يىضرا ءاقلا ذىءب يئابرمللا رايتلا سباق ليىصوتب مق
2. ءيانعب ءيئاولا ءالقما نم ءلسلا ءلازاب مق
3. ءلسلا يف فرلا عض

قىبسمل نيخسټل ءفيلظو

قىبسمل نيخسټل ءفيلظو طيشټت مټيس ،"مجلل حىارش و" "ازتيل" يعضو رايتخا دنع
ءيوئم ءجرد 200 دنع قىاقد 5 ءمل رمتسټس .ايئاقلت
اىل رىتم اىل ءشاشلا رمتسټس ،قىبسمل نيخسټل ءانثا
ءلاسرا رمتسټس مټ تارم 3 اىل فص زاهجلا رصنيس ،قىبسمل نيخسټل ءامتنا دنع
ءشاشلا اىل "ماعط ءفاضلا"
تانوكملا عضو مټى مل اذ .يهطلا ادبيىس ،ءلسلا يف تانوكملا عضو دعب
دادختسا ل عضو يف زاهجلا لخدنيس ،قىاقد 5 لال خ ءلسلا يف

جودزمل غبطل

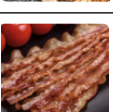
يتقطنم يف تقولا و قرارحلا ءجردو يهطلا چمانرب سفن بلطتت ءفلتخم ءمط ايهط ءفيلظولا مده تدم
جىحصلل مادختسا ل ءيلالتا تاوطخلا عبتا .دحاو رنا يف لىللا
لخاد ءلسلا لخد .ءالقما لخد اديج ءالدا تيبيټت نم لكات .ءالدا يف تانوكملا عض 1.

امقال غل ءيئاولا ءالقما

فقلم فصن فصاً تيزلا نم قريبك	معن	180	18-22	300-750	ةيلحم زجدو سطاطب عنصلا
فقلم فصن فصاً تيزلا نم قريبك	معن	180	12-18	300-750	سطاطبلا تباب عكم عنصلا ةيلحم
	معن	180	15-18	250	سطاطبلا ناتارج
	معن	200	15-18	500	محل ةحيرش
		180	8-12	100-500	محلل حئارش
		180	10-14	100-500	رغبم
		180	7-14	100-500	قچسلا فئافل
		200	13-15	100-500	جاجة ذغف
		180	18-22	100-500	جاجة رنص
		180	10-15	100-500	تالبملا
يف نمال مادختسالا نرفلا	معن	200	8-10	100-400	عيببرلا فئافل
يف نمال مادختسالا نرفلا	معن	200	6-10	100-500	قدم جاجة عطق
يف نمال مادختسالا نرفلا		200	6-10	100-400	قدم جمل كمسلا عباصأ
يف نمال مادختسالا نرفلا		180	8-10	100-400	قدم سادانابم
		160	1-10	100-400	قوشم تاوارضخ
ةينيص مدختسا زبخل		160	20-15	300	ككعك
لربخ ةينيص مدختسا مادختسالل نماعو نرفلا يف		180	20-22	400	شيك
ةينيص مدختسا زبخل		200	15-18	300	كعكلا
لربخ ةينيص مدختسا مادختسالل نماعو نرفلا يف		160	1-20	400	قولح قفيفخ تبابجو

يئاقلتل قالغال

يلزانتل دغلا لصي امدنع ايئاقلت زاهجلا ليغشت فاقيا ب موق ي جدم تقوم يلع ةيئاولا ةالقمل يوتحت

قدملا فصتنم يف املقلا	10	180		تاوارضخلا
/	10	180		تايولحلا
قيوطلا فصتنم يف اعر	10	180		تارسكمل
قيوطلا فصتنم يف اعر	8	175		دقم ريزنخ محل
قدملا فصتنم يف ببلق اعر	15	180		صصخم

تادادع

تاتانوكمل ةيساسال تادادعلا ديدحت يلع يلائلا لودجلا كدعاسيس
محل او اشنملا ثيح نم تاتانوكمل فالتخال ارظن. تاريقت درج تاليدعتلا هذه ناملعلا يجرى: عظمالم
كتاتانوكمل امامت ابسانم جتنملا نوكتي نأ نامض اننكمي ال، ةيراجتلا قمالعلاو لكشللاو

تاطحالملا	قزه	(قرارحلا ةجرد (ةيويىم ةجرد	تقول (قئاقدللاب)	يندال دحلا دحلا - يصقال (مارج)	ماعط
	معن	200	9-16	300-700	سطاطبلا قئاقر
	معن	200	9-16	300-700	ققيقر ةيلقم سطاطب قدمم
	معن	200	11-20	300-800	ككييس ةيلقم سطاطب قدمم
فقلم فصن فصاً تيزلا نم قريبك	معن	200	10-16	300-800	ةيلحم سطاطبلا قئاقر (م 8 × 8) عنصلا

نيزخت

1. نيزخت لېق امامت درېي مكرت او ابرمكل ن زاهجل لصف
2. امامت قفاجو قفيظن ا زجال عي ج ن ا م دكأت
3. رقتسمو فيظنو فجاج ناكم يف زاهجل نيزختب مق
4. يف وا قرارجل رداصم نم برقلاب وا رشابمل سمشل ا عوض يف زاهجل نيزخت بنجت
5. قفيلال تان اوي حلاو لافطال لوانتم ن ادي عب زاهجل اب ظفتحا
6. زاهجل قوف قليقت ايش ا عضت ال
7. فلتل بنجتل داح لكشب هينتب مقت الو قين ا لكشب قاطلا كلس فل

5. تال كشم ل ح

لمت حمل ل حلا	لمت حمل ببسلا	لكشم
يف م اكح اب سباقلا لاخدا نم دكأت	لكشب لهي صوت متي مل	القم ل لي غشت متي نل
ق.اطلا ذخام	ج.ي حص	
وا م ب صومل فئاطولا لودج عجار	ريغ يهطلا تقو وا قرارح ةجرد	لكشب ماعطلا يهط متي مل
اقفو تقولاو قرارح ةجرد طبضا	ج.ي حص	ج.ي حص
ماعطلا قيمكو عول		
تاعفد يل ماعطلا يهط مق	ادج ئلتمم قلسلا	
لكشب يهط نامضل قري غص		
ي.واسنم		
يواسنلاب ماعطلا غيزوت نم دكأت	لكشب ماعطلا عضو متي مل	ج.ي حص
م.احنزا نود ،قلسلا يف		
قم عطلال ضعبل قيسنلاب	بلطنت قم عطلال ضعب	ب.بلقتل
وا قيلملا سطاظبل لثم		
يروزنلا نم ،(جاجنلا عطق		
يهطلا تقو فصتنم يف امبلق		
ينبل نولل بسنكفت ىتح		
ي.واسنلاب		
قدايزو قرارحلا ةجرد ضفخ مق	قياغلل عفترم قرارحلا ةجرد	ئين و جراخل نم قرتحم ماعطلا
اليلق يهطلا تقو		لخادلا نم
عطق ل ماعطلا عيطقتب مق		
ادي ج هيط نامضل قرا وا رغصا	كدي ميس نوكت يتل قم عطلال	ادج

ر.فصل ا ل

حئاصن

- ام ج ربكالا تانوكملا نم اليلق لقأ ريضحت تقو قداع ام ج ر غصالا تانوكملا بلطنت
- ر غصا قيمك بلطنت نيح يف اليلق لوطا ريضحت تقو تانوكملا نم ربك قيمك بلطنت
- اليلق رصقا ريضحت تقو تانوكملا نم
- ةجيتنل نيسحت ل ا يهطلا قيلم ع فصتنم يف ام ج ر غصالا تانوكملا كيرحت يدوي
- رواسنم ريغ لكشب تانوكملا يل ع نم يف دعاسي نا نكمي قياهنلا
- قيفاضل قئاقد عضبل امتانوكم يل قوا ةجزاطل سطاظبل ل ا تيزلا نم ليلقلا يف يضا
- قشمرقم ةجيتن يل ع لوصحلل
- قياهنلا قالملا يف قنقنلا لثم قياغلل قيند تانوكم دادعاب مقت ال
- قالملا يف اضي اهر يرضحت نكمي نرفلا يف اهر يرضحت نكمي يتل قف يخال تابجولا
- قياهنلا
- م.ارج 500 يه قشمرقملا قيلملا سطاظبل ريضحتل قياهنلا قيمكلا
- قزهمل قني ج عالا نا امك .قلسو ةعرب تال بقملا ريضحتل قزهمل قني ج عالا مدختسا
- قيلزنملا قني ج عالا نم ريضحتل يف لقأ اتقو بلطنت
- قك ع زب خ ديرت تنك اذ ا يل قلا قلس يف قرارحلل مواق ا عو وا زب خا قبط مادختسا ي جري
- قوشم وا قشه تانوكم يل ق ديرت تنك اذ ا ،شيك وا
- قجرد يهطضا ،امن يهسنتل .تانوكملا ني هسنتل قياهنلا قالملا مادختسا اضي ا كنكمي
- قئاقد ١٠ ل ل صنت قمل قيوئم ةجرد ١٥٠ يل ع قرارحلا
- ماعطلا نم قئازلل قبطورلا قلازال يهطلا دعب قالملا نم قلسلا قلازاب مق

4. قن اي صلاو في ظنتل ا

- م.ادختسا لك دعب زاهجل في ظنتب مق
- داوم وا قيندعم تاودا م.ادختساب زاهجل نم يل خادلا عجل ا وا قلسلا وا فرلا في ظنتب مقت ال
- ققصالل ريغ ققبطلا فالتا ل ا كذا يدوي دق ثيح ،ققشاك في ظنت
- ديربنتلاب قن ج ولل حامسلل سبقملا نم ققاطلا كلس لصف
- عرس لكشب ديربنتلاب قالملا حامسلل قلسلا قلازاب مق :قنوحلم
- قلل بم شامق عطق م.ادختساب زاهجل نم ي جراخل ا عجل ا في ظنتب مق
- ققشاك ريغ قنفساو ،لئاسلا نوباصل نم ليلق عم ،قفا دلا املاب قلسلاو فرلا قنظن
- نوهدلا قلازال لئاس نوباص م.ادختساب ققي بتم خاسوا ي قلازال كنكمي
- لسغ نوباص نم ليلقلا فضاو ن.اسلا املاب ا هلماف ،اهل فسا وا قلسلاب خاسوالا قنصنتل اذ ا :قحيصن
- ا.بيرقت قئاقد ١٠ قمل اعوقن مكرت او قلسلا يف فرلا عض .قياهنلا
- ققشاك ريغ قنفساو قفا دلا املاب م.ادختساب زاهجل نم يل خادلا عجل ا في ظنتب مق
- م.عطا ياقب ي قلازال في ظنتل ا قشرف م.ادختساب ني هسنتل ا تانوكم في ظنتب مق

6. رشنل او عبطل قوق ح

،روشنل اذه ىوت حم خسن زوجي ال CECOTEC INNOVACIONES, SL. ءكشرشل ءظوف ح قوق حل عيم ج ،ءيكين الكيم ،ءينورتكلل(ءليسو ياب هعيزوت و ،ملقن و ،عاجرتسا ماظن يف هنيزخت و ،ايئزج و ايلك CECOTEC INNOVACIONES, SL. ءكشرش نم قبسم نذا ىلع لوصحل نود (مباش ام و ،ليجست ،ريوصت

7. يبوروأل داحتال طسبمل ءقباطمل نال ع



جتنل اذه نأ اذه بجومب (Cecotec Innovaciones) سينيوي سافونل كيتوكيس ءكشرش يف اهل لومعمل حئاولل ءلصل ناذ ىرخال ماكحل او ءيساسال تابلطمل عم قفاوتي نكمي .ءبولطل ءدوجل او ءمالسل ريياعمل اقفو ربئتخاو عنصو جتنل اذه مھص دقو .يبوروأل داحتال يلاتل ينورتكلل اعقول ىلع يبوروأل داحتال اب صاخلا ءقباطمل نال عل لمكلا صنلا ىلع عالطلال <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

ءن ع .ءلسلا نم ءئازلل نوهلا ءقص نوئي دق ،ءينهل ءمءلال يمل نوهل ءي ءيفصت يوررضلا نم ءمكارتم	ءلسلا يف ءئازلل نوهلا	ءالقمل نم جرخي ضيبأ ناخذ
لكشب ءالقمل فيظنتب مق اعطلا اياقب مكارت عنمل مظنتم قورحل	يف قورحل اعطلا اياقب ءالقمل	
نم دكأت .أروف ءالقمل ىفطأ يمل تقو للقو ،ماعطلا قارتحا يمل تاملل ءل ءارحل ءرد و ءمءلال	ماعطلا قرح	قرح ءئار و نكاد ناخذ جرخي
امب ،ءيج ءالقمل فيظنتب مق رصنعو ىلءادل ءزلل ءلذ يف اياقب ءلازل ،نيسئل ءقترحم	لءادل اب ققترحم اعط اياقب	
وتسم حطس ىلع ءالقمل عرض رقتسم	حطس ىلع تسيل ءالقمل رقتسم	اءج ءب خاص ءالقمل
ءلسلا فاوحو نابضق يحملا لعجت دق اياقب ءلازل ءالقمل او ابخص قالزنالا	ىلع موصلل و اعطلا اياقب نابضقل	ءسال سب قلزنت ال ءلسلا
لكشب ءلسلا ءااحم نم دكأت امن الكم يف امتيبئتو حيحص	عضو يف تسيل ءلسلا حيحص	
دعب ءئارل اذه يفتخت ام ءءاع ليءشلت كنكمي .لوال مءختسال مءختساب ءقبسم نيسئل ءرود امن صللل لءل و نوميلل	يف عيبطرم نل ىلوال تامءختسال	يف ءءجلل كيتسالبلا ءئار ىلوال ءليلل تارملا

اطخل زومر

فصو	اطخل زمر
Cecotec . ءكشرشل ءيمسرل ينفل مءدل ءمدخ	1ء
Cecotec . ءكشرشل ءيمسرل ينفل مءدل ءمدخ	2ء

www.cecotec.es

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

