

cecotec

CECOFRY&GRILL DUOHEAT 10000

Цифрова аерофритюрниця з подвійним нагрівальним елементом /
Цифровая аэрофритюрница с двойным нагревательным элементом /
Digital air fryer with double heating element



Посібник користувача
Руководство пользователя
Instruction manual

Інструкції з безпеки	4
Инструкции по безопасности	19
Safety instructions	33

ЗМІСТ

1. Деталі та компоненти	8
2. Перед першим використанням	9
3. Експлуатація	9
4. Очищення та обслуговування	14
5. Усунення несправностей	15
6. Технічні характеристики	17
7. Утилізація старих електричних приладів	17
8. Технічна підтримка та гарантія	18
9. Авторське право	18

СОДЕРЖАНИЕ

1. Детали и компоненты	23
2. Перед первым использованием	24
3. Эксплуатация	24
4. Очистка и обслуживание	29
5. Устранение неисправностей	30
6. Технические характеристики	31
7. Утилизация старых электрических приборов	32
8. Техническая поддержка и гарантия	32
9. Авторское право	32

INDEX

1. Parts and components	36
2. Before use	37
3. Operation	37
4. Cleaning and maintenance	42
5. Troubleshooting	42
6. Technical specifications	44
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	44
8. Technical support and warranty	45
9. Copyright	45

ПРИМІТКА

EU01_100842 - Cecofry&Grill Duoheat 10000

UA • Кодування в цьому посібнику є загальним і застосовується до всіх варіантів коду приладу.

RU • Кодирование в настоящем руководстве является общим и применяется ко всем вариантам кода прибора.

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

ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ

Перед використанням приладу уважно прочитайте наступні інструкції. Збережіть цю інструкцію для використання в майбутньому або для нових користувачів.



- Цей символ означає «обережно, гаряча поверхня». Під час роботи приладу температура доступних поверхонь може бути високою.

Будьте обережні, щоб не обпекти себе.

- Цей прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Під час використання електричних та електронних приладів слід завжди дотримуватися основних запобіжних заходів, щоб зменшити ризик пожежі, ураження електричним струмом і травм.
- Регулярно перевіряйте кабель живлення на наявність видимих пошкоджень. Якщо кабель пошкоджено, його має відремонтувати офіційна служба технічної підтримки Сесотес, щоб уникнути будь-якої небезпеки.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років і люди з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання пристрою та розуміють небезпеку.
- Тримайте цей прилад та його кабель живлення в недоступному для дітей віком до 8 років місці.
- Очищення та технічне обслуговування не повинні виконувати діти.
- Слідкуйте за дітьми, щоб вони не гралися з пристроєм.
- Переконайтеся, що напруга вашої електромережі відповідає вимогам до напруги, зазначеним на паспортній табличці приладу.

- Ми рекомендуємо, щоб приміщення, де ви збираєтеся використовувати прилад, було обладнане робочою кухонною витяжною або добре провітрювалося.
- Використовуйте прилад лише для цілей, описаних у цій інструкції. Будь-яке інше використання не рекомендовано виробником і може негативно вплинути на термін служби приладу.
- Від'єднайте прилад від мережі, перш ніж його переміщати, виконувати будь-яке очищення чи технічне обслуговування, або коли він не використовується.
- Не скручуйте, не згинайте, не тягніть і не пошкоджуйте кабель живлення.
- Захищайте його від гострих країв і джерел тепла.
- Не допускайте, щоб кабель торкався гарячих поверхонь.
- Не дозволяйте кабелю звисати з краю робочої поверхні або стільниці.
- Не використовуйте подовжувачі, якщо їх не порадив кваліфікований електрик. Використання невідповідного типу подовжувача може призвести до пошкодження приладу або травмування користувача.
- Не використовуйте прилад, якщо його кабель, вилок або корпус пошкоджені, а також після того, як він несправно працює чи його будь-яким чином пошкодили.
- Прилад не можна використовувати в потенційно небезпечних місцях, таких як легкозаймисті, вибухонебезпечні, хімічні або вологі середовища.
- Розташуйте прилад на рівній термостійкій поверхні.
- Будьте обережні, витягуючи кошик із фритюрниці.
- Помістіть ручку всередину, щоб запобігти розливанню того, що всередині.
- Не розташовуйте прилад поблизу джерел тепла, місць з високим рівнем вологості або горючих матеріалів.

- Не вставляйте та не допускайте потрапляння пальців або сторонніх предметів у вентиляційні чи витяжні отвори, оскільки це може спричинити ураження електричним струмом або пожежу.
- Не наповнюйте кошик маслом, щоб уникнути пожежі.
- Не торкайтеся внутрішньої частини приладу під час роботи.
- Не занурюйте кабель, вилку або будь-яку іншу незнімну частину приладу у воду чи будь-яку іншу рідину.
- Не піддавайте електричні з'єднання впливу води.
- Завжди кладіть інгредієнти для приготування всередину кошика, щоб вони не торкалися нагрівальних елементів.
- Переконайтеся, що ваші руки сухі, перш ніж брати вилку або вмикати прилад.
- Відключайте прилад від розетки, коли він не використовується або під час очищення.
- Дайте йому повністю охолонути, перш ніж приєднувати або знімати частини, а також перед очищенням пристрою.
- Не залишайте без нагляду прилад підключеним до мережі.
- Не торкайтеся поверхні приладу під час роботи, оскільки він нагріється під час використання.
- Очищення та технічне обслуговування необхідно виконувати відповідно до цієї інструкції з експлуатації, щоб переконатися, що прилад працює належним чином.
- Не ставте прилад біля стіни. Залиште безпечну відстань 10 см із задньої сторони приладу та 10 см з кожного боку.
- Не кладіть жодних предметів на прилад під час використання.
- Гаряча пара виходить через повітрозабірні отвори приладу під час роботи. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари та отворів для випуску повітря.

- Під час виймання кошика з приладу може виходити гаряче повітря.
- Негайно від'єднайте прилад від мережі, якщо помітили, що з нього виходить чорний дим. Зачекайте, поки дим зникне, щоб вийняти кошик із приладу.
- Ми рекомендуємо використовувати рукавички під час торкання кошика та решітки.
- Не використовуйте прилад для будь-яких цілей, крім тих, що вказані в цьому посібнику.
- Не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно.

1. ДЕТАЛІ ТА КОМПОНЕНТИ

Прилад. Мал. 1

1. Сенсорна панель керування
2. Сепаратор кошика
3. Гриль
4. Подвійний нагрівальний елемент
5. Кошик
6. Ручка

Панель керування. Мал. 2

1. Індикатор температурного режиму лівої камери
2. Дисплей часу та температури лівої камери
3. Індикатор режиму часу лівої камери
4. Значок збільшення часу/температури лівої камери
5. Піктограма зниження часу/температури в лівій камері
6. Значок вибору лівої камери (ЗЛІВА)
7. Значок функції пари
8. Значок функції синхронізація
9. Попередньо встановлені меню:
 - А. Попередній нагрів
 - Б. Стейк/філе
 - В. Картопля фри
 - Г. Піца
 - Д. Курячі крила/стегенця
 - Е. Овочі
 - Є. Десерти
 - Ж. Дегідратація (висушування)
 - З. Ферментація
 - І. Ручний режим
10. Індикатор температурного режиму правої камери
11. Дисплей часу та температури правої камери
12. Індикатор режиму часу правої камери
13. Піктограма зменшення часу/температури правої камери
14. Піктограма збільшення часу/температури правої камери
15. Піктограма вибору правої камери (СПРАВА)
16. Значок живлення
17. Значок вибору режиму температури/часу в лівій камері
18. Значок вибору режиму температури/часу в правій камері

Примітка:

Графіки в цьому посібнику є схематичними зображеннями і можуть не зовсім відповідати реальному вигляду приладу.

2. ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

- Цей прилад містить захисний пакет для захисту під час транспортування.
- Розпакуйте прилад і зберігайте оригінальну упаковку та матеріали в безпечному місці.
- Це допоможе запобігти будь-яким пошкодженням, якщо пристрій потребуватиме транспортування в майбутньому.
- У разі утилізації оригінальної упаковки переконайтеся, що всі пакувальні матеріали перероблені відповідним чином.
- Переконайтеся, що всі деталі та компоненти наявні в комплекті та в хорошому стані. Якщо якась деталь відсутня або в поганому стані, негайно зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec.
- Очистіть прилад всередині та зовні вологою ганчіркою. Обережно очищайте, щоб не піддати нагрівальні елементи впливу води.
- Ретельно очистіть кошик і полицю гарячою водою, м'яким засобом і неабразивною губкою.
- Правильно вставте решітку в кошик і знову поставте кошик у прилад для використання.
- Не наповнюйте прилад маслом або іншою рідиною.

Вміст коробки:

- Аерофритюрниця
- Інструкція з експлуатації

3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Використання аерофритюрниці

1. Розмістіть аерофритюрницю на рівній, стійкій і термостійкій поверхні подалі від будь-яких можливих бризок води або джерел тепла.
2. Правильно помістіть кошик у фритюрницю.
3. За бажанням розташуйте сепаратор камер за верхньою напрямною на самому приладі.
4. Не кладіть жодних предметів на прилад, щоб уникнути переривання потоку повітря.
5. Підключіть кабель живлення до розетки із заземленням, засвітіться значок живлення.
6. Вийміть кошик із аерофритюрниці дуже обережно.

7. Покладіть інгредієнти в кошик.
8. Використовуйте панель керування таким чином:

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: розмістіть сепаратор камер за верхньою прямою, яка знаходиться на самому приладі, щоб уникнути прямого контакту сепаратора з нагрівальними елементами, оскільки це може спричинити пошкодження.

ПРИМІТКА: ніколи не перевищуйте позначку МАКС. на кошику, оскільки це може вплинути на кінцевий результат і якість приладу.

ПОРАДА: щоб забезпечити ідеальні результати, рекомендується не переповнювати кошик продуктами, оскільки вони не приготуються рівномірно.

Подвійний нагрівальний елемент

Прилад має подвійний нагрівальний елемент, верхній генерує більше тепла, а нижній використовується для підвищення температури дна кошика. Для отримання найкращих результатів при використанні обох нагрівальних елементів завжди рекомендується використовувати спеціальні програми з функцією попереднього нагрівання за замовчуванням.

Значок живлення

Коли кошик і решітка надійно закріплені у фритюрниці, засвітиться значок живлення.

Натисніть значок живлення, щоб увімкнути прилад. Потім виберіть камеру, яку ви бажаєте використовувати, натиснувши піктограму вибору потрібної камери. На дисплеї часу та температури буде показано «----».

Виберіть камеру, у якій ви бажаєте готувати. У вибраній камері відобразиться час за замовчуванням (15 хвилин) і температура (180 °C). Температура і час відображаються по черзі.

Попередньо встановлені меню

Ці значки дозволяють вибирати з 10 попередньо встановлених меню. Після вибору потрібної опції значення часу приготування та температури будуть встановлені за замовчуванням (див. **«Таблицю попередньо встановлених меню»** в цьому розділі). Значення часу та температури регулюються вручну, натискаючи піктограми для контролю часу та/або температури.

ПРИМІТКА:

Програми «Стейк», «Піца», «Риба» та «Ручний режим» — це спеціальні програми з попередньо встановленим часом попереднього розігрівання 5 хвилин, який не можна деактивувати. Після завершення попереднього нагрівання прилад подасть кілька звукових сигналів і на дисплеї відобразиться «ДОДАТИ», щоб вказати, що потрібно додати їжу.

Значки вибору режиму температури та часу (значки 17 і 18)

Натисніть піктограми для вибору температури та режиму часу, що відповідають кожній камері, щоб змінити час або температуру.

Значки керування часом (значки 4, 5, 13 і 14)

Натискайте піктограми, щоб збільшити та/або зменшити час, щоб відрегулювати час приготування відповідно до дозволених діапазонів (див. «**Таблицю попередньо встановлених меню**» в цьому розділі), залежно від камери, яку ви вибрали.

Значки контролю температури (значки 4, 5, 13 і 14)

Натискайте піктограми, щоб підвищити та/або зменшити температуру, щоб відрегулювати температуру приготування відповідно до дозволених діапазонів (див. «**Таблицю попередньо встановлених меню**» в цьому розділі), залежно від камери, яку ви вибрали.

Піктограма функції пари (значок 7)

Функція пара дозволяє вибрати час і температуру обох камер одночасно. Для цього виберіть будь-яку камеру та натисніть піктограму пари, обидва дисплеї відображатимуть однакову температуру та час.

Значок функції синхронізація (значок 8)

Функція синхронізація дає можливість синхронізувати закінчення процесу приготування обох камер. Для цього виберіть час і температуру обох камер і натисніть значок синхронізації. Він залишатиметься увімкненим. На початку приготування буде показано камеру з коротшим часом і написом «Утримування» на дисплеї, зачекайте, поки камера з більшим часом використає його, доки в обох не залишиться однаковий час для завершення.

9. Для покращення результату певних продуктів інгредієнти можна струшувати в середині процесу приготування. Щоб струсити або перевернути інгредієнти, зніміть кошик із приладу за ручку та струсіть або переверніть інгредієнти в кошику за допомогою затискачів. Поставте кошик назад у фритюрницю.

УВАГА:

- Будьте дуже обережні, струшуючи кошик, оскільки в ньому знаходиться гаряча їжа.
- Не використовуйте металевий посуд, оскільки він може пошкодити внутрішнє покриття кошика.

ПРИМІТКА:

- Програми «Стейк» і «Ручний режим» — це спеціальні програми, які подають звуковий сигнал, щоб перевернути їжу в середині циклу приготування. Коли цикл приготування досягне середини, прилад подасть кілька звукових сигналів і відобразить напис «Перевернути», щоб вказати, що їжу потрібно перевернути.

10. Коли ви почуєте звуковий сигнал, встановлений час приготування минув.

Вийміть кошик з приладу та покладіть його на термостійку поверхню. Переконайтеся, що їжа приготована. Якщо їжа недостатньо приготована, посуňte кошик назад у фритюрницю та додайте ще кілька хвилин.

11. Щоб забрати їжу, напр. картоплю фрі, вийміть кошик із фритюрниці та поставте його на термостійку поверхню. Використовуйте неметалічні щипці, щоб забрати інгредієнти. Будьте обережні, щоб не обпектися. Не ставте кошик догори дном, щоб вийняти продукти.

УВАГА:

- Не переповнюйте кошик; дотримуйтеся кількості, зазначеної в таблиці, щоб це не вплинуло на результат приготування.
- Не торкайтеся кошика під час або відразу після роботи, щоб уникнути опіків. Тримайте кошик тільки за ручку.

Таблиця попередньо встановлених меню

Значок	Тип	Попередній нагрів	Температура (°C)	Час (мін.)	Діапазон температури (мін-макс)	Діапазон часу (мін-макс)	Примітка
	Попередній нагрів	-	200	4	160-200	3-10	-
	Стейк*	Так, 5 хв	200	8	170-200	1-30	Повідомлення про додавання їжі (ДОДАТИ) Повідомлення про перевертання їжі (ПЕРЕВЕРНУТИ)

	Картопля фрі	-	195	18	160-200	1-60	-
	Піца*	Так, 5 хв	180	10	120-200	1-60	Повідомленн я про додавання їжі (ДОДАТИ)
	Курка	-	200	25	100-200	1-60	-
	Овочі	-	175	16	140-190	1-60	-
	Десерти	-	160	20	100-190	1-60	-
	Дегідрат ація (висуш вання)	-	55	6Std	40-100	0.5 год - 24 год	-
	Фермен тація	-	40	1h	40-90	0.5 год - 24 год	-
	DIY*	Так, 5 хв	200	20	40-200	1-60	Повідомленн я про додавання їжі (ДОДАТИ) Повідомленн я про перевертанн я їжі (ПЕРЕВЕРНУТ И)

ПРИМІТКА:

Оскільки інгредієнти відрізняються за походженням, розміром, формою та брендом, ми не можемо гарантувати найкраще налаштування інгредієнтів, які ви використовуєте. Якщо необхідно, змініть значення часу та/або температури, щоб пристосувати приготування до типу інгредієнта.

*Позначені спеціальні програми мають 5-хвилинний час попереднього розігріву, який не можна змінювати, всі програми, крім «Піци», мають попередження в середині циклу приготування, щоб перевернути їжу. Цей час попереднього розігрівання покращує кінцевий результат страви.

Поради щодо приготування

- Менші інгредієнти вимагають меншого часу приготування, ніж більші.
- Більша кількість інгредієнтів потребує трохи довшого часу приготування, а менша кількість інгредієнтів потребує лише трохи меншого часу приготування.
- Перемішування меншої їжі в середині процесу приготування оптимізує кінцевий результат і запобігає нерівномірному приготуванню.
- Додайте трохи олії до свіжої картоплі, щоб отримати більш хрусткий результат. Готуйте їжу в аерофритюрниці відразу після додавання в неї олії.
- Не готуйте у фритюрниці надзвичайно жирні інгредієнти, наприклад сосиски.
- Готову їжу також можна готувати у фритюрниці.
- Оптимальна кількість для приготування хрусткої картоплі фри - 500 грам.
- Готове тісто вимагає меншого часу приготування. Готове тісто вимагає меншого часу, ніж домашнє.
- Помістіть деко або форму для запікання в кошик аерофритюрниці, якщо ви хочете спекти пиріг або киш або якщо ви хочете посмажити крихкі або фаршировані продукти.
- Ви також можете використовувати фритюрницю для розігрівання їжі.

4. ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Очищайте прилад після кожного використання.
- Кошик і стійка мають антипригарне покриття.
- Не використовуйте металевий посуд або абразивні засоби для чищення кошика та/або полиці, оскільки це може пошкодити їх антипригарну поверхню.
- Після кожного використання не залишайте гарячу їжу всередині приладу, оскільки конденсат може вплинути на металеві частини приладу.

1. Від'єднайте прилад від мережі та дайте йому охолонути перед очищенням.

ПРИМІТКА: зніміть кошик, щоб дати приладу охолонути швидше.

2. Очистіть прилад всередині та зовні вологою тканиною.

3. Ретельно очистіть кошик і полицю гарячою водою, миючим засобом і неабразивною губкою. Для видалення будь-яких залишків рекомендується використовувати знежирюючу рідину.

ПОРАДА: якщо бруд прилип до решітки або кошика, наповніть кошик гарячою водою і невеликою кількістю рідини для миття посуду та замочіть кошик і решітку приблизно на 10 хвилин.

4. Очистіть внутрішню частину приладу гарячою водою та неабразивною губкою.

5. Очистіть нагрівальний елемент м'якою щіткою, щоб видалити будь-які залишки їжі.

6. Переконайтеся, що всі його деталі чисті та сухі, перш ніж зберігати або використовувати прилад знову.

Зберігання

- Від'єднайте прилад від мережі та дайте йому охолонути.
- Перед повторним зберіганням виробу переконайтеся, що всі його деталі чисті та сухі.

5. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Можливе рішення
E1	Датчик температури не працює.	Зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec.
E2	Коротке замикання в датчику температури.	Зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec.
E3	Перігрів приладу.	Зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec.
Фритюрниця не працює	Прилад не підключений.	Підключіть прилад до заземленої розетки.

Подвійний нагрівальний елемент не працює	Їжа не готується.	Для покращення кінцевого результату м'яса рекомендується використовувати спеціальні програми з попереднім розігріванням.
Інгредієнти, смажені у фритюрниці, не є приготовленими	Їжа занадто велика.	Покладіть менші партії продуктів у кошик. Їжа готується швидше, якщо вона невелика.
	Вибрана занадто низька температура.	Збільште температуру приготування (див. розділ «Експлуатація»).
	Час приготування надто короткий.	Збільште час приготування (див. розділ «Експлуатація»).
Інгредієнти приготувалися нерівномірно	Деякі види продуктів необхідно струшувати в процесі приготування.	Інгредієнти, які лежать один на одному або один навпроти одного (наприклад, картопля фрі), потрібно струсити в середині часу приготування. Див Розділ «Експлуатація».
Смажені страви не хрусткі, якщо їх вийняти з фритюрниці	Ви використали тип страви, призначений для приготування у традиційній фритюрниці.	Готуйте їжу в духовці або щіткою з невеликою кількістю олії для більш хрусткого результату.
Кошик не засувається	У кошику занадто багато інгредієнтів.	Не наповнюйте кошик понад індикацію «МАКС».
	Решітка неправильно розміщена всередині кошика.	Посуньте решітку вниз у кошик, доки не почуєте клацання.
З приладу виходить білий дим	Ви готуєте жирні інгредієнти.	Під час приготування жирних страв у фритюрниці велика кількість олії просочується в кошик. Масло виділяє білий дим. Це не впливає на прилад або результат.
	Кошик все ще містить залишки жиру від попереднього використання.	Білий дим утворюється через нагрівання жиру в кошику. Обов'язково очищайте прилад належним чином після кожного використання.

Картопля фрі нерівномірно обсмажена	Ви використали не той сорт картоплі.	Використовуйте свіжу картоплю і стежте, щоб вона залишалася на місці під час смаження. Використовуйте картоплю запропонованих видів.
	Ви не промили картопляні палички перед тим, як їх смажити.	Добре промийте картоплю у воді протягом 3 хвилин, щоб видалити крохмаль, а потім ретельно висушіть.
Картопля фрі не хрустка, після приготування у фритюрниці	Ви використали не той сорт картоплі.	Переконайтеся, що ви добре висушили картопляні палички перед додаванням олії.
		Наріжте картопляні палички на дрібніші шматочки для отримання більшої хрусткості.
		Додайте трохи більше олії для більш хрусткого результату

6. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Назва продукту: Cecofry&Grill Duoheat 10000
Номер продукту: EU01_100842
Номінальна напруга: 220-240 В
Номінальна частота: 50/60 Гц
Ємність кошика: 10 л
Номінальна споживана потужність: 2800 Вт
Технічні характеристики можуть змінюватися без попереднього повідомлення з метою покращення якості продукції.
Зроблено в Китаї
Розроблено в Іспанії

7. УТИЛІЗАЦІЯ СТАРИХ ЕЛЕКТРИЧНИХ ТА ЕЛЕКТРОННИХ ПРИЛАДІВ



Цей символ вказує на те, що відповідно до чинних норм виріб та/або батареї необхідно утилізувати окремо від побутових відходів. Коли термін придатності цього продукту закінчиться, ви повинні утилізувати елементи/батареї/акумулятори та віднести їх до пункту збору, призначеного місцевими органами влади.

Споживачі повинні звернутися до місцевих органів влади або роздрібного продавця для отримання інформації щодо правильної утилізації старих приладів та/або їхніх батарей. Дотримання наведених вище вказівок допоможе захистити навколишнє середовище.

8. ТЕХНІЧНА ПІДТРИМКА ТА ГАРАНТІЯ

Cecotec несе відповідальність перед кінцевим користувачем або споживачем за будь-яку невідповідність, яка існує на момент поставки продукту відповідно до положень, умов і термінів, установлених застосовними правилами. Рекомендується, щоб ремонт проводився кваліфікованим персоналом. Якщо в будь-який момент ви виявите будь-яку проблему з вашим продуктом або матимете будь-які сумніви, не соромтеся зв'язатися з офіційною службою технічної підтримки Cecotec за номером +34 96 321 07 28.

9. АВТОРСЬКЕ ПРАВО

Права інтелектуальної власності на тексти цього посібника належать CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Всі права захищені. Вміст цієї публікації не можна, повністю або частково, відтворювати, зберігати в пошуковій системі, передавати або поширювати будь-якими засобами (електронними, механічними, фотокопіюванням, записом або аналогічним) без попереднього дозволу CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием прибора внимательно прочтите следующие инструкции. Сохраните это руководство для использования в будущем или для новых пользователей.



- Этот символ означает "осторожно, горячая поверхность". При работе устройства температура доступных поверхностей может быть высокой. Будьте осторожны, чтобы не обжечь себя.

- Этот прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- При использовании электрических и электронных приборов следует всегда соблюдать основные меры предосторожности, чтобы уменьшить риск пожара, поражения электрическим током и травм.
- Регулярно проверяйте кабель питания на наличие видимых повреждений. Если кабель поврежден, его должна отремонтировать официальная служба технической поддержки Сесотес во избежание какой-либо опасности.
- Этим устройством могут пользоваться дети от 8 лет и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и понимают опасность.
- Держите этот прибор и его кабель питания в недоступном для детей до 8 лет месте.
- Очистка и техническое обслуживание не должны выполнять дети.
- Следите за детьми, чтобы они не играли с устройством.
- Убедитесь, что напряжение электросети соответствует требованиям к напряжению, указанным на паспортной табличке прибора.

- Мы рекомендуем, чтобы помещение, где вы собираетесь использовать прибор, было оборудовано рабочей кухонной вытяжкой или хорошо проветривалось.
- Используйте прибор только для целей, описанных в данном руководстве. Любое другое использование не рекомендовано изготовителем и может отрицательно повлиять на срок службы прибора.
- Отключите устройство от сети, прежде чем перемещать его, выполнять любую очистку или техническое обслуживание или когда он не используется.
- Не скручивайте, не сгибайте, не тяните и не повреждайте кабель питания.
- Защищайте его от острых краев и источников тепла.
- Не допускайте, чтобы кабель касался горячих поверхностей.
- Не разрешайте кабелю свисать с края рабочей поверхности или столешницы.
- Не используйте удлинители, если их не посоветовал квалифицированный электрик. Использование неподходящего типа удлинителя может привести к повреждению устройства или к травме пользователя.
- Не используйте прибор, если его кабель, вилка или корпус повреждены, а также после того, как он неисправно работает или его повредили.
- Прибор нельзя использовать в потенциально опасных местах, таких как легковоспламеняющиеся, взрывоопасные, химические или влажные среды.
- Разместите прибор на ровной термостойкой поверхности.
- Будьте осторожны, вытаскивая корзину из фритюрницы.
- Поместите ручку внутрь, чтобы предотвратить разлив внутрь.
- Не размещайте прибор вблизи источников тепла, мест с высоким уровнем влажности или горючих материалов.

- Не вставляйте и не допускайте попадания пальцев или посторонних предметов в вентиляционные или вытяжные отверстия, так как это может привести к поражению электрическим током или пожару.
- Не наполняйте корзину маслом во избежание пожара.
- Не прикасайтесь к внутренней части прибора во время работы.
- Не погружайте кабель, вилку или другую несъемную часть прибора в воду или любую другую жидкость.
- Не подвергайте электрическое соединение воздействию воды.
- Всегда кладите ингредиенты для приготовления внутрь корзины, чтобы они не касались нагревательных элементов.
- Убедитесь, что ваши руки сухие, прежде чем брать вилку или включать прибор.
- Отключайте прибор от розетки, если он не используется или во время очистки.
- Дайте ему полностью остыть, прежде чем подсоединять или снимать части, а также перед очисткой устройства.
- Не оставляйте прибор подключенным к сети без присмотра.
- Не прикасайтесь к поверхности прибора во время работы, поскольку он нагреется во время использования.
- Очистку и техническое обслуживание необходимо выполнять в соответствии с настоящим руководством, чтобы убедиться, что прибор работает надлежащим образом.
- Не ставьте устройство у стены. Оставьте безопасное расстояние 10 см с задней стороны устройства и 10 см с каждой стороны.
- Не кладите предметы на прибор во время использования.

- Горячая пара выходит через воздухозаборные отверстия прибора во время работы. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и отверстий для выпуска воздуха.
- При извлечении корзины из прибора может выходить горячий воздух.
- Немедленно отсоедините устройство от сети, если заметили, что из него выходит черный дым. Подождите, пока дым исчезнет, чтобы извлечь корзину из прибора.
- Мы рекомендуем использовать перчатки при касании корзины и решетки.
- Не используйте прибор для целей, кроме указанных в данном руководстве.
- Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.

1. ДЕТАЛИ И КОМПОНЕНТЫ

Прибор. Рис. 1

1. Сенсорная панель управления
2. Сепаратор корзины
3. Гриль
4. Двойной нагревательный элемент
5. Корзина
6. Ручка

Панель управления. Рис. 2

1. Индикатор температурного режима левой камеры
2. Дисплей времени и температуры левой камеры
3. Индикатор режима времени левой камеры
4. Значок увеличения времени/температуры левой камеры
5. Значок снижения времени/температуры в левой камере
6. Значок выбора левой камеры (СЛЕВА)
7. Значок функции пара
8. Значок функции синхронизации
9. Предустановленные меню:
 - А. Предварительный нагрев
 - Б. Стейк/филе
 - В. Картофель фри
 - Г. Пицца
 - Д. Куриные крылья/окорочка
 - Э. Овощи
 - Е. Десерты
 - Ж. Дегидратация (высушивание)
 - З. Ферментация
 - И. Ручной режим
10. Индикатор температурного режима правой камеры
11. Дисплей времени и температуры правой камеры
12. Индикатор режима времени правой камеры
13. Значок уменьшения времени/температуры правой камеры
14. Значок увеличения времени/температуры правой камеры
15. Значок выбора правой камеры (СПРАВА)
16. Значок питания
17. Значок выбора режима температуры/времени в левой камере
18. Значок выбора режима температуры/времени в правой камере

Примечание:

Графики в данном руководстве представляют собой схематические изображения и могут не совсем соответствовать реальному виду прибора.

2. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Этот прибор содержит защитный пакет для защиты при транспортировке.
- Распакуйте прибор и сохраните оригинальную упаковку и материалы в безопасном месте.
- Это поможет предотвратить любые повреждения, если устройство потребует транспортировки в будущем.
- При утилизации оригинальной упаковки убедитесь, что все упаковочные материалы переработаны соответствующим образом.
- Убедитесь, что все детали и компоненты доступны в комплекте и в хорошем состоянии. Если какая-либо деталь отсутствует или в плохом состоянии, немедленно обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.
- Очистите прибор внутри и снаружи влажной тряпкой. Осторожно очищайте, чтобы не подвергать нагревательным элементам воздействия воды.
- Тщательно очистите корзину и полку горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой.
- Правильно вставьте решетку в корзину и снова поставьте корзину в прибор для использования.
- Не наполняйте прибор маслом или другой жидкостью.

Содержимое коробки:

- Аэрофритюрница
- Инструкция по эксплуатации

3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ**Использование аэрофритюрницы**

1. Разместите аэрофритюрницу на ровной, стойкой и термостойкой поверхности подальше от любых возможных брызг воды или источников тепла.
2. Правильно поместите корзину во фритюрницу.
3. По желанию разместите сепаратор камер по верхней направляющей на самом приборе.
4. Во избежание прерывания потока воздуха не кладите никаких предметов на прибор.
5. Подключите кабель питания к розетке с заземлением, загорится значок питания.
6. Извлеките корзину из аэрофритюрницы очень осторожно.
7. Поместите ингредиенты в корзину.

8. Используйте панель управления таким образом:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: поместите сепаратор камер по верхней направляющей, которая находится на самом приборе, чтобы избежать прямого контакта сепаратора с нагревательными элементами, так как это может привести к повреждению.

ПРИМЕЧАНИЕ: никогда не превышайте отметку МАКС. на корзине, поскольку это может повлиять на конечный результат и качество прибора.

СОВЕТ: Для обеспечения идеальных результатов рекомендуется не переполнять корзину продуктами, поскольку они не приготовятся равномерно.

Двойной нагревательный элемент

Прибор имеет двойной нагревательный элемент, верхний генерирует больше тепла, а нижний используется для повышения температуры дна корзины. Для получения наилучших результатов при использовании обоих нагревательных элементов рекомендуется использовать специальные программы с функцией предварительного нагрева по умолчанию.

Значок питания

Когда корзина и решетка надежно закреплены во фритюрнице, загорится значок питания. Чтобы включить устройство, нажмите значок питания. Затем выберите камеру, которую вы хотите использовать, нажав значок выбора нужной камеры. На дисплее времени и температуры будет отображаться «----».

Выберите камеру, в которой вы хотите готовить. В выбранной камере отображается время по умолчанию (15 минут) и температура (180 °C). Температура и время отображаются поочередно.

Предустановленные меню

Эти значки позволяют выбирать из 10 предустановленных меню. После выбора нужной опции значения времени приготовления и температуры будут установлены по умолчанию (см. таблицу предустановленных меню в этом разделе). Значения времени и температуры регулируются вручную, нажимая значки для контроля времени и температуры.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Программы "Стейк", "Пицца", "Рыба" и "Ручной режим" - это специальные программы с предварительно установленным временем предварительного разогрева 5 минут, который нельзя деактивировать. После завершения предварительного нагрева прибор подаст несколько звуковых сигналов и на дисплее отобразится «ДОБАВИТЬ», чтобы указать, что нужно добавить еду.

Значки выбора температуры и времени (значки 17 и 18)

Чтобы изменить время или температуру, нажмите значки для выбора температуры и режима времени, соответствующих каждой камере.

Значки управления временем (значки 4, 5, 13 и 14)

Нажмите значки, чтобы увеличить и/или уменьшить время, чтобы отрегулировать время приготовления в соответствии с разрешенными диапазонами (см. таблицу предустановленных меню в этом разделе) в зависимости от выбранной камеры.

Значки контроля температуры (значки 4, 5, 13 и 14)

Нажмите значки, чтобы повысить и/или уменьшить температуру, чтобы отрегулировать температуру приготовления в соответствии с разрешенными диапазонами (см. «Таблицу предустановленных меню» в этом разделе) в зависимости от выбранной камеры.

Значок функции пара (значок 7)

Функция пара позволяет выбрать время и температуру обеих камер одновременно. Для этого выберите любую камеру и нажмите значок пара, оба дисплея будут отображать одинаковую температуру и время.

Значок функции синхронизации (значок 8)

Функция синхронизация позволяет синхронизировать окончание процесса приготовления обеих камер. Для этого выберите время и температуру камер и нажмите значок синхронизации. Он остается включенным. В начале приготовления будет показана камера с коротким временем и надписью «Удерживание» на дисплее, подождите, пока камера с большим временем использует его, пока у обеих не останется одинаковое время для завершения.

9. Для улучшения результата определенных продуктов ингредиенты можно внутри процесса приготовления. Чтобы встряхнуть или перевернуть ингредиенты, снимите корзину с прибора за ручку и встряхните или переверните ингредиенты в корзине с помощью зажимов. Поставьте корзину в фритюрницу.

ВНИМАНИЕ:

- Будьте очень осторожны, встряхивая корзину, поскольку в ней находится горячая еда.
- Не используйте металлическую посуду, поскольку она может повредить внутреннее покрытие корзины.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Программы «Стейк» и «Ручной режим» – это специальные программы, которые подают звуковой сигнал, чтобы перевернуть еду внутри цикла приготовления. Когда цикл приготовления достигнет середины, прибор подаст несколько звуковых сигналов и отобразит надпись «Перевернуть», чтобы указать, что еду нужно перевернуть.
10. Когда вы услышите звуковой сигнал, установленное время приготовления истекло. Выньте корзину из прибора и положите ее на термостойкую поверхность. Убедитесь, что еда приготовлена. Если еда недостаточно приготовлена, сдвиньте корзину обратно во фритюрницу и добавьте еще несколько минут.
 11. Чтобы забрать еду, напр. картофель фри, извлеките корзину из фритюрницы и поставьте ее на термостойкую поверхность.

Используйте неметаллические щипцы, чтобы забрать ингредиенты. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. Не извлекайте корзину вверх дном, чтобы извлечь продукты.

ВНИМАНИЕ:

- Не заполняйте корзину; соблюдайте количество указанного в таблице, чтобы это не повлияло на результат приготовления.
- Не прикасайтесь к корзине во время или сразу после работы, чтобы избежать ожогов. Держите корзину только за ручку.

Таблица предварительно установленных меню

Значок	Тип	Предварительный нагрев	Температура (°C)	Время (мин.)	Диапазон температуры (мин.-макс.)	Диапазон времени (мин.-макс.)	Примечание
	Предварительный нагрев	-	200	4	160-200	3-10	-
	Стейк*	Да, 5 мин	200	8	170-200	1-30	Сообщение о добавлении пищи (ДОБАВИТЬ) Сообщение о переворачивании пищи (ПЕРЕВЕРНУТЬ)
	Картофель фри	-	195	18	160-200	1-60	-
	Пицца*	Да, 5 мин	180	10	120-200	1-60	Сообщение о добавлении пищи (ДОБАВИТЬ)
	Курица	-	200	25	100-200	1-60	-

	Овощи	-	175	16	140-190	1-60	-
	Десерты	-	160	20	100-190	1-60	-
	Дегидратация (высушивание)	-	55	6h	40-100	0.5 год - 24 год	-
	Ферментация	-	40	1h	40-90	0.5 год - 24 год	-
	DIY*	Да, 5 мин	200	20	40-200	1-60	Сообщение о добавлении пищи (ДОБАВИТЬ) Сообщение о переворачива нии пищи (ПЕРЕВЕРНУТЬ)

ПРИМЕЧАНИЕ:

Поскольку ингредиенты отличаются по происхождению, размеру, форме и бренду, мы не можем гарантировать наилучшую настройку ингредиентов, которые вы используете. При необходимости измените значение времени и/или температуры, чтобы приспособить приготовление к типу ингредиента.

*Указанные специальные программы имеют 5-минутное время предварительного разогрева, которое нельзя изменять, все программы, кроме «Пиццы», имеют предупреждение в середине цикла приготовления, чтобы перевернуть еду. Это время предварительного разогрева улучшает конечный результат блюда.

Советы по приготовлению

- Меньшие ингредиенты требуют меньшего времени приготовления, чем большие.
- Большее количество ингредиентов требует немного более длительного времени приготовления, а меньшее количество ингредиентов требует лишь немного меньшего времени приготовления.
- Перемешивание меньшей пищи внутри процесса приготовления оптимизирует конечный результат и предотвращает неравномерное приготовление.
- Добавьте немного масла в свежий картофель, чтобы получить более хрустящий результат. Готовьте еду в аэрофритюрнице сразу после добавления в нее масла.
- Не готовьте во фритюрнице очень жирные ингредиенты, например сосиски.
- Готовую еду также можно готовить во фритюрнице.

- Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри – 500 грамм.
- Готовое тесто требует меньшего времени приготовления. Готовое тесто требует меньше времени, чем домашнее.
- Поместите противень или форму для запекания в корзину аэрофритюрницы, если вы хотите испечь пирог или киш или если вы хотите пожарить хрупкие или фаршированные продукты.
- Вы также можете использовать фритюрницу для разогрева пищи.

4. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Очищайте устройство после каждого использования.
- Корзина и стойка имеют антипригарное покрытие. Не используйте металлическую посуду или абразивные средства для чистки корзины и полки, так как это может повредить их антипригарную поверхность.
- После каждого использования не оставляйте горячую еду внутри прибора, поскольку конденсат может повлиять на металлические части прибора.

1. Отсоедините устройство от сети и дайте ему остыть перед очисткой.

ПРИМЕЧАНИЕ: снимите корзину, чтобы дать остыть быстрее.

2. Очистите устройство внутри и снаружи влажной тканью.

3. Тщательно очистите корзину и полку горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой. Для удаления любых остатков рекомендуется использовать обезжиривающую жидкость.

СОВЕТ: Если грязь прилипает к решетке или корзине, наполните корзину горячей водой и небольшим количеством жидкости для мытья посуды и замочите корзину и решетку примерно на 10 минут.

4. Очистите внутреннюю часть устройства горячей водой и неабразивной губкой.
5. Очистите нагревательный элемент мягкой щеткой, чтобы удалить остатки пищи.
6. Убедитесь, что все детали чистые и сухие, прежде чем хранить или использовать прибор снова.

Хранение

- Отсоедините устройство от сети и дайте ему остыть.
- Перед повторным хранением изделия убедитесь, что все его детали чистые и сухие.

5. УСТРЕНЕНИЕ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
E1	Датчик температуры не работает.	Обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.
E2	Короткое замыкание в датчике температуры.	Обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.
E3	Перегрев прибора.	Обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.
Фритюрница не работает	Прибор не подключен.	Подключите прибор к заземленной розетке.
Двойной нагревательный элемент не работает	Еда не готовится.	Для улучшения конечного результата мяса рекомендуется использовать специальные программы с предварительным разогреванием.
Ингредиенты, жареные во фритюрнице, не приготовлены	Еда слишком велика.	Положите меньшие партии продуктов в корзину. Еда готовится быстрее, если она небольшая.
	Выбрана слишком низкая температура.	Увеличьте температуру приготовления (См. раздел «Эксплуатация»).
	Время приготовления слишком короткое.	Увеличьте время приготовления (см. раздел Эксплуатация).
Ингредиенты приготовились неравномерно	Некоторые виды продуктов необходимо встряхивать в процессе приготовления.	Ингредиенты, лежащие друг на друге или друг против друга (например, картофель фри), нужно встряхнуть в середине времени приготовления. См. Раздел "Эксплуатация".
Жареные блюда не хрустящие, если их вынуть из фритюрницы	Вы использовали тип блюда, предназначенный для приготовления в традиционной фритюрнице.	Готовьте еду в духовке или щеткой с небольшим количеством масла для более хрустящих результатов.

Корзина не задвигается	В корзине слишком много ингредиентов.	Не наполняйте корзину сверх индикации «МАКС».
	Решетка неправильно расположена внутри корзины.	Сдвиньте решетку вниз в корзину, пока не услышите щелчок.
Из прибора выходит белый дым.	Вы готовите жирные ингредиенты.	Во время приготовления жирных блюд во фритюрнице большое количество масла просачивается в корзину. Масло выделяет белый дым. Это не влияет на устройство или результат.
	Корзина по-прежнему содержит остатки жира от предварительного использования.	Белый дым образуется из-за нагрева жира в корзине. Обязательно очищайте устройство после каждого использования.
Картофель фри неравномерно обжаренный	Вы использовали не тот сорт картофеля.	Используйте свежий картофель и следите, чтобы он оставался на месте во время жарки. Используйте картофель предложенных видов.
	Вы не промыли картофельные палочки перед тем, как их жарить.	Хорошо промойте картофель в воде в течение 3 минут, чтобы удалить крахмал, затем тщательно высушите.
Картофель фри не хрустящий, после приготовления во фритюрнице.	Вы использовали не тот сорт картофеля.	Перед добавлением масла убедитесь, что вы хорошо высушили картофельные палочки.
		Нарежьте картофельные палочки на более мелкие кусочки для получения большей хрусткости.
		Добавьте немного больше масла для более хрустящего результата

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Название продукта: Cecofry&Grill Duoheat 10000

Номер продукта: EU01_100842

Номинальное напряжение: 220-240 В

Номинальная частота: 50/60 Гц

Емкость корзины: 10 л

Номинальная потребляемая мощность: 2800 Вт.

Технические характеристики могут изменяться без предварительного уведомления с целью улучшения качества продукции.

Сделано в Китае

Разработано в Испании

7. УТИЛИЗАЦИЯ СТАРЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ИНСТРУМЕНТОВ



Этот символ указывает на то, что в соответствии с действующими нормами изделие и/или батареи необходимо утилизировать отдельно от бытовых отходов. Когда срок годности данного продукта истечет, вы должны утилизировать элементы/батареи/аккумуляторы и отнести их к пункту сбора, назначенному местными органами власти.

Потребители должны обратиться в местные органы власти или розничного продавца для получения информации о правильной утилизации старых приборов и/или их батарей. Соблюдение указанных выше инструкций поможет защитить окружающую среду.

8. ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА И ГАРАНТИЯ

Cecotec несет ответственность перед конечным пользователем или потребителем за любое несоответствие, существующее на момент поставки продукта в соответствии с положениями, условиями и сроками, установленными применимыми правилами.

Рекомендуется, чтобы ремонт производился квалифицированным персоналом. Если в любой момент вы обнаружите какую-либо проблему с вашим продуктом или будете иметь какие-либо сомнения, не стесняйтесь связаться с официальной службой технической поддержки Cecotec по номеру +34 96 321 07 28.

9. АВТОРСКОЕ ПРАВО

Права интеллектуальной собственности на тексты данного руководства принадлежат CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Все права защищены. Содержимое этой публикации нельзя, полностью или частично, воспроизводить, хранить в поисковой системе, передавать или распространять какими-либо средствами (электронными, механическими, фотокопированием, записью или аналогичным) без предварительного разрешения CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Appliance. Fig. 1

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

Control panel. Fig. 2

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

Note:

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

2. BEFORE USE

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

Box content:

- Air fryer
- Instruction manual

3. OPERATION

Using the air fryer

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

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

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

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

Double heating element operation

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

Power icon

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

Preset menus

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

NOTE:

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

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

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

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

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

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

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

MATCH function icon (icon 7)

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

SYNC function icon (icon 8)

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

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

WARNING:

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

NOTE:

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

10. When you hear the beeping, the set cooking time will have elapsed. Remove the basket from the appliance and place it on a heat-resistant surface. Make sure the food is cooked. If the food isn't cooked enough, slide the basket back into the fryer and add a few more minutes.

11. To remove food, e.g. chips, remove the basket from the air fryer and place it on a heat-resistant surface. Use non-metallic tongs to remove the ingredients. Be careful not to burn yourself. Do not place the basket upside down to remove the food.

WARNING:

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

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

Table of preset menus

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

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

NOTE:

As ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best setting for the ingredients that you are using. If necessary, change the times and/or temperature values to adjust the cooking to the type of ingredient.

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

Tips for cooking

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

4. CLEANING AND MAINTENANCE

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

1. Unplug the appliance and allow it to cool down before cleaning.

NOTE: remove the basket to let the appliance cool down more quickly.

2. Clean the interior and the exterior of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the basket and rack thoroughly with hot water, washing-up liquid, and a non-abrasive sponge. The use of a degreasing liquid is recommended to remove any remains.

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

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

Storage

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

5. TROUBLESHOOTING

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

The double heating element is not operating	The food is not cooked.	The use of special programmes with preheating is recommended to improve the final result of the meat.
The ingredients fried with the air fryer are not done	The food is too big.	Put smaller batches of food in the basket. Food cooks faster if small.
	The selected temperature is too low.	Increase the cooking temperature (see the "Operation" section).
	The preparation time is too short.	Increase the cooking time (see the "Operation" section).
The ingredients have been cooked unevenly	Some types of food need to be shaken during the cooking process.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. chips) need to be shaken halfway through the preparation time. See the "Operation" section.
Fried foods are not crispy when they are removed from the air fryer	You used a type of food that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Cook oven food or brush food with a little oil for crispier results.
The basket does not slide into the appliance properly	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the max. indication.
	The rack is incorrectly placed inside the basket.	Push the rack downwards into the basket until you hear a click sound.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	When cooking fatty foods in the air fryer, a large amount of oil seeps into the basket. Oil produces white smoke. This does not affect the appliance or the result.
	The basket still contains grease residue from previous use.	The white smoke is due to the fat heating up in the basket. Make sure you clean the appliance properly after each use.

Chips are unevenly fried	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay put during frying. Use potatoes of the types suggested.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potatoes well in water for 3 minutes to remove the starch and dry thoroughly afterwards.
Chips are not crispy when they come out of the air fryer	The right kind of potato is not being used.	Make sure you dry the potato sticks properly before adding the oil.
		Cut the potato sticks on smaller pieces for crispier results.
		Add a little bit more of oil for a crispier result.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product name: Cecofry&Grill Duoheat 10000

Product reference: EU01_100842

Rated voltage: 220-240 V

Rated frequency: 50/60 Hz

Basket capacity: 10 l

Rated input power: 2800 W

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

Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

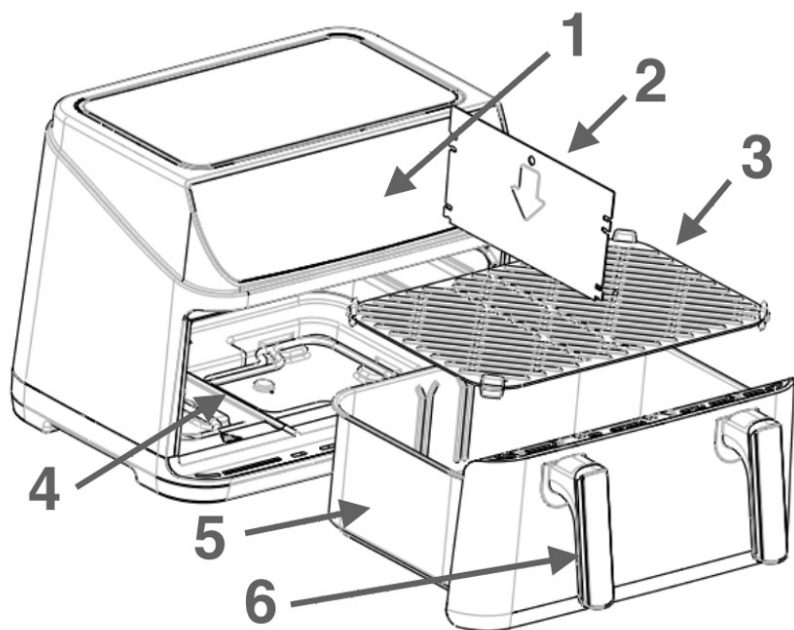
Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.

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

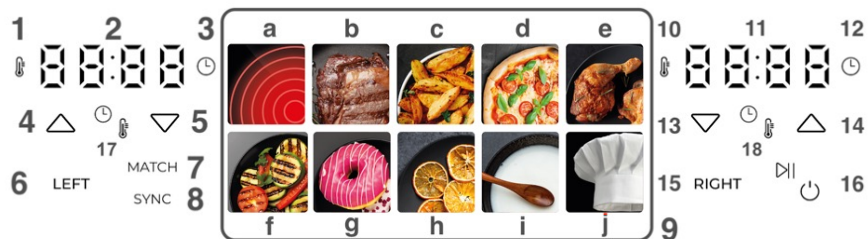
If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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



Мал. / Рис. / Fig. 1



Мал. / Рис. / Fig. 2

www.cecotec.es

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

