

cecotec

CECOFRY DUOLEVEL 10000

Мультипіч/Мультипечь/ Air fryer



Інструкція користувача
Инструкция пользователя
Instruction manual

Інструкція з техніки безпеки	1
Инструкция по технике безопасности	5
Safety instructions	9

ЗМІСТ

1. Компоненти пристрою	12
2. Перед першим використанням	12
3. Експлуатація	13
4. Чищення та догляд	17
5. Усунення несправностей	18
6. Авторські права	20

СОДЕРЖАНИЕ

1. Компоненты устройства	21
2. Перед первым использованием	21
3. Эксплуатация	22
4. Чистка и уход	26
5. Устранение неполадок	27
6. Авторские права	29

INDEX

1. Parts and components	30
2. Before use	30
3. Operation	31
4. Cleaning and maintenance	35
5. Troubleshooting	36
6. Copyright	38

ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням приладу уважно прочитайте інструкції. Збережіть цей посібник користувача для подальшого використання або для нових користувачів.

-  Цей символ означає «Обережно, гаряча поверхня». Доступні поверхні можуть нагріватися під час використання. Будьте обережні, щоб не обпектися.
- Цей прилад не призначений для керування зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- При використанні електричних та електронних приладів завжди необхідно дотримуватись основних запобіжних заходів, щоб знизити ризик загоряння, ураження електричним струмом та травм.
- Регулярно перевіряйте кабель живлення на наявність видимих пошкоджень. Якщо кабель пошкоджено, його необхідно відремонтувати в офіційній службі технічної підтримки Secotec, щоб уникнути будь-якої небезпеки.
- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з нестачею досвіду та знань, якщо вони знаходяться під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язані з цим небезпеки.
- Зберігайте пристрій та кабель живлення у недоступному місці для дітей віком до 8 років.
- Роботи з очищення та технічного обслуговування не повинні виконуватися дітьми.
- Слідкуйте за дітьми, щоб вони не грали з приладом.
- Переконайтеся, що напруга мережі відповідає вимогам, зазначеним на паспортній табличці приладу.
- Ми рекомендуємо, щоб приміщення, в якому ви збираєтеся використовувати прилад, було обладнане витяжкою, що працює, або добре провітрювалося.

- Використовуйте прилад тільки для цілей, описаних у цьому посібнику користувача. Будь-яке інше використання не рекомендується виробником та може негативно вплинути на термін служби приладу та/або безпеку користувача.
- Відключайте прилад від мережі перед переміщенням, виконанням будь-яких робіт з очищення або технічного обслуговування, а також коли він не використовується.
- Не перекручуйте, не згинайте, не тягніть та не пошкоджуйте кабель живлення. Захищайте його від гострих країв та джерел тепла. Не допускайте контакту кабелю з гарячими поверхнями. Не дозволяйте кабелю звисати з краю робочої поверхні чи стільниці.
- Не використовуйте подовжувачі, якщо це не рекомендовано кваліфікованим електриком. Використання подовжувального кабелю неправильного типу може призвести до пошкодження приладу або травмування користувача.
- Не використовуйте прилад, якщо його кабель, вилка або корпус пошкоджені, а також після того, як він несправний, його кидали або якимось чином пошкодили.
- Прилад не слід використовувати в потенційно небезпечних місцях, таких як легкозаймисті, вибухонебезпечні, хімічно насичені або вологі середовища.
- Встановіть прилад на рівну поверхню. Будьте обережні, виймаючи кошик з аерофритюрниці. Покладіть ручку всередину, щоб запобігти розсипанню продуктів. Не розміщуйте прилад поряд із джерелами тепла, місцями з високим рівнем вологості чи горючими матеріалами.
- Не вставляйте та не допускайте потрапляння пальців або сторонніх предметів у вентиляційні або витяжні отвори, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом або займання.
- Не наповнюйте кошик олією, 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 іншу рідину. Не піддавайте електричні з'єднання дії води.

- Завжди кладіть інгредієнти, які підлягають приготуванню, у кошик, щоб вони не торкалися нагрівальних елементів.
- Перш ніж брати вилку або вмикати прилад, переконайтеся, що ваші руки сухі.
- Вимкніть прилад від розетки, коли він не використовується або під час чищення. Дайте йому повністю охолонути, перш ніж прикріплювати або знімати деталі, а також перед чищенням приладу.
- Не залишайте прилад без нагляду, коли він підключений до електромережі.
- Не торкайтеся поверхні приладу під час роботи, оскільки під час використання він нагрівається.
- Чищення та технічне обслуговування необхідно виконувати відповідно до цього посібника з експлуатації, щоб забезпечити правильну роботу приладу.
- Не встановлюйте прилад біля стіни. Залиште безпечну відстань 10 см ззаду приладу та 10 см з кожного боку. Не кладіть предмети на прилад під час його використання.
- Під час роботи через повітровипускні отвори приладу виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари та отворів для виходу повітря. При вийманні кошика з приладу може вийти гаряче повітря.
- негайно вимкніть прилад, якщо ви помітите, що з нього виходить чорний дим. Зачекайте, поки дим зникне, і зніміть кошик із приладу.
- Ми рекомендуємо використовувати рукавички при дотику до кошика та стійки.
- Не використовуйте прилад для будь-яких цілей, крім тих, що вказані в цьому посібнику.
- Не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно.

ПЕРЕРобКА ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ



Цей символ вказує на те, що відповідно до чинних правил виріб та/або батарея повинні бути утилізовані окремо від побутових відходів. Коли термін служби цього виробу закінчиться, слід вийняти батарейки/

аккумулятори та віднести їх до пункту збору, визначеного місцевими органами влади. Щоб отримати детальну інформацію про те, як правильно утилізувати електричне та електронне обладнання та/або відповідні батарейки, споживачам слід звернутися до місцевих органів влади. Дотримання вищезазначених інструкцій допоможе захистити довкілля.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно прочтите данную инструкцию. Сохраните данное руководство по эксплуатации для дальнейшего использования или для новых пользователей.

-  Этот символ означает «Осторожно, горячая поверхность». Доступные поверхности могут нагреваться во время использования. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.
- Этот прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- При использовании электрических и электронных приборов всегда необходимо соблюдать основные меры предосторожности, чтобы снизить риск возгорания, поражения электрическим током и травм.
- Регулярно проверяйте кабель питания на наличие видимых повреждений. Если кабель поврежден, его необходимо отремонтировать в официальной службе технической поддержки Cecotec, чтобы избежать любой опасности.
- Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности.
- Храните данное устройство и его кабель питания в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Работы по очистке и техническому обслуживанию не должны выполняться детьми.
- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Убедитесь, что напряжение вашей сети соответствует требованиям, указанным на паспортной табличке прибора.

- Мы рекомендуем, чтобы помещение, в котором вы собираетесь использовать прибор, было оборудовано работающей вытяжкой или хорошо проветривалось.
- Используйте прибор только для целей, описанных в данной инструкции по эксплуатации. Любое другое использование не рекомендуется производителем и может отрицательно повлиять на срок службы прибора и/или безопасность пользователя.
- Отключайте прибор от сети перед перемещением, выполнением каких-либо работ по очистке или техническому обслуживанию, а также когда он не используется.
- Не перекручивайте, не сгибайте, не тяните и не повреждайте кабель питания. Защищайте его от острых краев и источников тепла. Не допускайте соприкосновения кабеля с горячими поверхностями. Не позволяйте кабелю свисать с края рабочей поверхности или столешницы.
- Не используйте удлинители, если это не рекомендовано квалифицированным электриком. Использование удлинительного кабеля неправильного типа может привести к повреждению прибора или травмам пользователя.
- Не используйте прибор, если его кабель, вилка или корпус повреждены, а также после того, как он неисправен, его роняли или каким-либо образом повредили.
- Прибор не следует использовать в потенциально опасных местах, таких как легковоспламеняющиеся, взрывоопасные, химически насыщенные или влажные среды.
- Установите прибор на ровную термостойкую поверхность. Будьте осторожны, вынимая корзину из аэрофритюрницы. Поместите ручку внутрь, чтобы предотвратить рассыпание содержимого. Не размещайте прибор рядом с источниками тепла, местами с высоким уровнем влажности или горючими материалами.
- 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 возгоранию.

- Не наполняйте корзину маслом во избежание пожара.
- Не прикасайтесь к внутренней части прибора во время работы.
- Не погружайте кабель, вилку или любую другую несъемную часть прибора в воду или любую другую жидкость. Не подвергайте электрические соединения воздействию воды.
- Всегда помещайте ингредиенты, подлежащие приготовлению, в корзину, чтобы они не касались нагревательных элементов.
- Прежде чем брать вилку или включать прибор, убедитесь, что ваши руки сухие.
- Отключайте прибор от розетки, когда он не используется или во время чистки. Дайте ему полностью остыть, прежде чем прикреплять или снимать детали, а также перед чисткой прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра, когда он подключен к электросети.
- Не прикасайтесь к поверхности прибора во время работы, так как во время использования он нагревается.
- Чистку и техническое обслуживание необходимо выполнять в соответствии с данным руководством по эксплуатации, чтобы обеспечить правильную работу прибора.
- Не устанавливайте прибор у стены. Оставьте безопасное расстояние 10 см сзади прибора и 10 см с каждой стороны. Не кладите никакие предметы на прибор во время его использования.
- Во время работы через воздуховыпускные отверстия прибора выходит горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и отверстий для выхода воздуха. При извлечении корзины из прибора может выйти горячий воздух.
- Немедленно отключите прибор, если заметите, что из него выходит черный дым. Подождите, пока дым исчезнет, и снимите корзину с прибора.
- Мы рекомендуем использовать перчатки при прикосновении к корзине и стойке.

- Не используйте прибор для каких-либо целей, кроме тех, которые указаны в данном руководстве.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.

УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ



Этот символ указывает на то, что в соответствии с действующими правилами изделие и/или батарея должны быть утилизированы отдельно от бытовых отходов. Когда срок службы данного изделия истечет, извлеките батарейки/аккумуляторы и отнесите их к пункту сбора, определенному местными органами власти. Чтобы получить подробную информацию о том, как правильно утилизировать электрическое и электронное оборудование и/или соответствующие батарейки, потребителям следует обратиться в местные органы власти. Соблюдение вышеуказанных инструкций поможет защитить окружающую среду.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read the following instructions carefully before using the appliance. Keep this instruction manual for future reference or new users.

-  This symbol means: "Caution, hot surface". The accessible surfaces of the appliance can reach high temperatures during 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 cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be repaired by Cecotec's Official Technical Support Service to avoid any 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 cord out of reach of children under the age of 8.
- Cleaning and maintenance tasks should not be carried out by children.
- Supervise children to ensure they do not play 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 cord. Protect it from sharp edges and heat sources. Never let the power cord come into contact with hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not use extension cords, unless advised by a qualified electrician. Using the wrong type of extension cord could cause damage or injuries to the user.
- Do not operate the appliance if its cord, plug, or body show visible damage, do not operate properly, or have been dropped.
- 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 cord, plug, or any other non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose 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 during operation. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may come out when removing the basket from inside the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you notice black smoke coming out of it. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the appliance.
- We recommend the use of gloves when touching the basket and rack.
- Do not use the appliance for any use other than the one specified in this manual.
- Do not attempt to repair the appliance yourself.

RECYCLING OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or battery must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its useful life, you should remove the batteries/ accumulators and take them to a collection point designated by local authorities. For detailed information on how to properly dispose of electrical and electronic equipment and/or the corresponding batteries, consumers should contact their local authorities. Compliance with the above guidelines will help to protect the environment.

1. КОМПОНЕНТИ ПРИСТРОЮ

Пристрій. Мал. 1 (с. 39)

1. Основний корпус аерофритюрниці
2. Панель керування
3. Ручка
4. Вихід повітря
5. Антипригарні кошики
6. Антипригарні пластини для хрусткої скоринки (по одній на кожную корзину)
7. Штабеловані решітки (по одній на кожную корзину)

Сенсорна панель керування. Мал. 2 (с. 40)

1. Сенсорний значок живлення
2. Сенсорний значок «1»
3. Сенсорний значок синхронізації
4. Сенсорний значок «2»
5. Сенсорний значок функції зіставлення
6. Сенсорний значок температури
7. Сенсорний значок часу
8. Сенсорний значок СТАРТ/ПАУЗА
9. Попередньо встановлені меню
 - a. Заморожена картопля фри
 - b. Овочі
 - c. Тістечка
 - d. Десерти
 - e. Курячі крильця / стегна
 - f. Стейк
 - g. DIY (ручна функція)
 - h. Дегідратація
 - i. Ферментація
 - j. Риба
10. Дисплей

Примітка:

Зображення в цьому посібнику є схематичними зображеннями і можуть не зовсім відповідати пристрою.

2. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

– У комплект поставки даного приладу входить пакет безпеки, що забезпечує захист під час транспортування. Розпакуйте прилад та збережіть оригінальну упаковку та матеріали у надійному місці. Це допоможе запобігти будь-яким пошкодженням, якщо прилад потрібно буде транспортувати в майбутньому. У разі утилізації оригінального пакування переконайтеся, що всі пакувальні матеріали перероблені відповідним чином.

EU01_109329 CECOFRY DUOLEVEL 10000

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

- Переконайтеся, що всі деталі та компоненти включені в комплект постачання та перебувають у хорошому стані. Якщо будь-яка деталь відсутня або перебуває в поганому стані, негайно зверніться до офіційної служби технічної підтримки Secotec.
- Не видаляйте серійний номер виробу, щоб забезпечити належне відстеження у разі потреби технічної допомоги.
- Видаліть та викиньте всі пакувальні матеріали, наклейки та клейку стрічку з пристрою.
- Вийміть усі аксесуари з коробки та уважно прочитайте цей посібник. Зверніть особливу увагу на інструкції з експлуатації, попередження та вказівки з безпеки, щоб уникнути травм або пошкодження майна.
- Вимийте кошики, піддони для овочів та решітки гарячою водою з невеликою кількістю мила. Потім ретельно промийте всі деталі та добре висушіть їх.

Вміст коробки

- Аерофритюрниця
- Решітка (2 шт.)
- Інструкція з експлуатації

3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Використання пристрою

1. Помістіть фритюрницю на плоску, стійку та термостійку поверхню подалі від можливих бризок води або джерел тепла.
2. Правильно розмістіть кошик усередині фритюрниці.
3. Не накривайте прилад жодними предметами, щоб не перешкоджати нормальному потоку повітря.
4. Підключіть кабель живлення до заземленої розетки, загориться значок живлення.
5. З особливою обережністю витягніть кошик із фритюрниці.
6. Покладіть інгредієнти у кошик.
7. Використовуйте панель керування таким чином:

ПРИМІТКА: ніколи не перевищуйте позначку MAX на кошику, оскільки це може вплинути на кінцевий результат та якість роботи приладу.

Порада: для досягнення ідеальних результатів рекомендується уникати переповнення кошика продуктами, оскільки вони не готуватимуться рівномірно.

Значок живлення 

Натисніть цей значок, щоб увімкнути/вимкнути прилад або скасувати всі функції.

Значок «1»

Керує верхнім кошиком.

Значок «2»

Керує нижнім кошиком.

Значок температури 

Натисніть цю кнопку, а потім поверніть ручку, щоб встановити температуру приготування до або під час приготування.

Значок часу 

Натисніть і поверніть ручку, щоб встановити бажаний час приготування. Це можна зробити до або під час приготування.

Функція синхронізації

Ця функція дозволяє синхронізувати обидва кошики, щоб вони завершили приготування одночасно, навіть якщо кожен різний час приготування. У цьому випадку на дисплеї з'явиться «Утримання», що вказує на те, що одна зона буде готувати, а інша зона перебуватиме в режимі очікування до синхронізації часу.

1. Помістіть інгредієнти в кошики, а потім помістіть їх в аерогриль.
2. Виберіть комірку 1 і виберіть потрібне меню, повернувши селектор. Потім натисніть значок температури та поверніть регулятор, щоб вибрати бажану температуру. Потім натисніть значок сенсорного керування часом і поверніть селектор, щоб вибрати час.
3. Виберіть комірку 2 і виберіть потрібне меню, повернувши селектор. Потім натисніть на значок сенсорного керування температурою та поверніть регулятор, щоб вибрати бажану температуру. Потім натисніть значок сенсорного керування часом і поверніть селектор, щоб вибрати час.

Примітка: Ви можете вибрати іншу програму за усталеним налаштуванням для кошика 2.

4. Натисніть сенсорну кнопку функції синхронізації, а потім сенсорну кнопку «Старт/Пауза», щоб розпочати тривалий час приготування. На іншому кошику з'явиться «Утримання». Приготування розпочнеться, коли на обох кошиках залишиться однакова кількість часу.

ПРИМІТКА: Якщо ви вирішите, що їжа в одному з кошиків приготувалася раніше, ніж минув час приготування, ви можете зупинити процес. Для цього виберіть цей кошик і натисніть кнопку «Старт/Пауза».

5. Після закінчення приготування прилад видасть звуковий сигнал, і на дисплеї з'явиться напис COOL на 60 секунд.
6. Вийміть інгредієнти, перевернувши їх або використовуючи щипці/силіконові інструменти.

Функція зіставлення

Натисніть цей значок, щоб автоматично адаптувати налаштування кошика 2 до налаштувань, вибраних для кошика 1, щоб ви могли приготувати більшу кількість одного і того ж продукту або приготувати різні продукти, використовуючи те саме меню, температуру і час.

1. Помістіть інгредієнти в кошики, а потім помістіть їх в аерогриль.
2. Виберіть комірку 1 і виберіть потрібне меню, повернувши селектор. Потім натисніть на значок сенсорної температури та поверніть регулятор, щоб вибрати бажану температуру. Потім натисніть на значок часу та поверніть селектор, щоб вибрати час.
3. Натисніть на значок «Зіставлення», щоб скопіювати параметри з кошика 1 до кошика 2. Після цього натисніть на значок сенсорної панелі «Старт/Пауза», щоб розпочати приготування в обох кошиках.
4. Після закінчення приготування прилад видасть звуковий сигнал, і на дисплеї протягом 60 секунд буде відображено COOL.
5. Вийміть інгредієнти, перевернувши їх або використовуючи щипці/силіконові інструменти.

ПРИМІТКА: Якщо ви використовуєте функцію синхронізації або зіставлення для відкриття одного з кошиків, інший кошик автоматично зупиниться, щоб приготування продовжувалося одночасно. Воно відновиться, коли кошик буде встановлений назад.

Сенсорний значок СТАРТ/ПАУЗА

Після повороту селектора, щоб вибрати потрібну функцію, почніть приготування, натиснувши сенсорний значок СТАРТ/ПАУЗА. Аналогічно, натисніть цей значок, щоб зупинити приготування. Закінчення часу приготування в одному кошику (за одночасної роботи обох кошиків) Закінчення часу приготування в одному кошику (за одночасної роботи обох кошиків)

1. Виберіть кошик, який потрібно зупинити.
2. Натисніть кнопку «Старт/Пауза», щоб завершити приготування.

3. Після завершення приготування прилад видасть звуковий сигнал, і на дисплеї протягом 60 секунд відобразатиметься COOL.

Призупинення процесу приготування

Приготування автоматично зупиниться, коли один із кошків буде витягнутий. Воно відновиться, коли кошик буде встановлений назад.

Запуск приготування в обох кошиках одночасно, але з різним часом приготування.

1. Виберіть комірку 1, а потім виберіть потрібне меню, повернувши селектор. Потім натисніть сенсорну кнопку температури та поверніть регулятор, щоб вибрати бажану температуру.

2. Натисніть сенсорну кнопку часу і поверніть селектор, щоб вибрати бажаний час.

3. Виберіть комірку 2 і повторіть кроки 1 та 2.

4. Після цього натисніть кнопку «Старт/Пауза», щоб розпочати приготування в обох кошиках.

ПРИМІТКА: Якщо ви вирішите, що їжа в одному з кошків перестала готуватися раніше, ніж минув час приготування, ви можете зупинити процес. Для цього виберіть потрібний кошик та натисніть сенсорну кнопку «Старт/Пауза».

5. Після закінчення приготування прилад видасть звуковий сигнал, і на дисплеї протягом 60 секунд відобразатиметься напис «COOL».

6. Вийміть інгредієнти, перевернувши їх або використовуючи щипці/силіконові інструменти.

Режим очікування

Через 10 хвилин бездіяльності з панеллю керування пристрій перейде у режим очікування.

Таблиця встановлених меню

Назва функції	Символ	Температ. за усталеним налаштуванням (°C)	Час за усталеним налаштуванням (хв)	Діапазон часу	Діапазон температур
Заморожена картопля фрі		200	25	1 ~ 60 хв	160 °C ~210 °C
Овочі		200	20	1 ~ 60 хв	140 °C ~210 °C
Пиріжки		190	20	1 ~ 40 хв	160 °C ~210 °C
Десерти		180	25	1~60 хв	120 °C ~210 °C
Курячі гомілки		200	23	1~ 60 хв	100 °C ~210 °C
Стейки		210	13	1 ~30хв	170 °C ~210 °C
Дегідратація		55	6h	1h ~24 год	35 °C ~ 100°C
Ферментація		80	8h	1h ~ 24 год	35 °C ~ 100°C
Риба			20	1 ~ 60 хв	150° °C ~210 °C
Ручна		210	20	1 - 60 хв	35 °C ~210 °C

Подвійна полиця

Використовуючи решітки, що штабелюються, можна одночасно готувати до 4 страв, по 2 на кожний кошик.

1. Помістіть інгредієнти в кошик на антипригарну пластину для хрусткої скоринки.

2. Помістіть зверху решітки, що штабелюються, і додайте на них інші продукти.

3. Потім вставте корзини в аерогриль.

ПРИМІТКА: Зверніть увагу, що при приготуванні на подвійній решітці час приготування має бути трохи більшим, оскільки в кошику знаходиться більше продуктів. З іншого боку, продукти на верхній решітці готуються швидше. Після приготування використовуйте щипці/прилади з силіконовими наконечниками, щоб вийняти продукти і дати їм продовжувати готуватися, якщо це необхідно. Не виймайте решітки, оскільки вони будуть гарячими.

Поради

1. Для досягнення найкращих результатів завжди поміщайте овочі в нижню половину кошиків на пластину для хрусткої скоринки, а білки – у верхню половину, використовуючи решітки, що штабелюються. Дотримуйтесь цієї рекомендації також під час приготування на подвійній полиці.

2. Для рівномірного підрум'янення переконайтеся, що інгредієнти розташовані рівним шаром, не перекриваючи один одного. Якщо інгредієнти перекриваються, регулярно перемішуйте протягом заданого часу приготування.

3. Час і температуру можна регулювати будь-коли в процесі приготування. Просто виберіть кошик, для якого хочете встановити температуру, натисніть значок температури або часу і встановіть ці значення за допомогою селектора.

4. Щоб пристосувати рецепти до традиційної духовки, зменшіть температуру на 5°C. Часто перевіряйте продукти, щоб уникнути пересмаження.

5. Вентилятор аерогрилю може зміщувати деякі дуже легкі продукти (наприклад, тонкі скибочки яблука, для їх дегідратації). Щоб цього уникнути, нарізайте товщі продукти.

6. Підставки для хрусткої скоринки піднімають інгредієнти в кошиках, забезпечуючи циркуляцію повітря під ними та навколо них, що призводить до рівномірного та хрумкого результату.

7. Після вибору потрібного меню натисніть сенсорний значок «Старт/Пауза», щоб розпочати приготування. Аерогриль розпочне роботу із заданим за усталеним налаштуванням часом та температурою.

8. Для досягнення найкращих результатів при приготуванні овочів та картоплі можна додати трохи олії.

9. Слідкуйте за процесом приготування та виймайте продукти, коли вони досягнуть бажаного ступеня підрум'янення.

10. Виймайте продукти після закінчення приготування, щоб запобігти пересмаженню.

4. ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Кошки, пластини для хрусткої скоринки та решітки – єдині деталі, які можна мити у посудомийній машині. Однак, щоб продовжити термін служби аксесуарів, ми рекомендуємо мити їх вручну. Не кладіть корпус аерофрітюрниці в посудомийну машину.

- Чистіть аерофрітюрницю після кожного використання. Відключіть її від мережі та зачекайте, поки вона повністю охолоне, перш ніж чистити.

- Якщо на решітках чи кошиках залишилися залишки їжі, помістіть їх у раковину з теплою мильною водою і дайте їм відстоятись.

- Корпус аерофрітюрниці: протріть корпус та панель керування вологою тканиною. Не занурюйте корпус аерофрітюрниці в рідину і не кладіть його в посудомийну машину.
- Періодично протирайте внутрішню частину аерофрітюрниці вологою тканиною, щоб видалити жир або бризки. Перед чищенням переконайтеся, що аерофрітюрниця відключена від мережі та повністю охолола.
- Перевірте, чи нагрівальний елемент очищений від залишків їжі. При необхідності акуратно протріть його сухою тканиною або м'якою щіткою, завжди відключаючи аерофрітюрницю від мережі та даючи їй охолонути.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

- Ніколи не занурюйте основний корпус у воду або будь-яку іншу рідину.
- Не використовуйте металеві губки для миття посуду, абразивні засоби для чищення або жорсткі щітки, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття.

5. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Можливе рішення
Аерогриль не включається.	Він неправильно підключений до розетки.	Переконайтеся, що вилка правильно підключено до розетки.
Їжа готується неправильно.	Неправильний час або температура приготування.	Зверніться до рекомендованої таблиці функцій або відрегулюйте температуру та час відповідно до типу та кількості продуктів.
	Кошик надто заповнений.	Приготуйте продукти невеликими порціями для рівномірного приготування.
	Продукти розташовані неправильно.	Переконайтеся, що продукти рівномірно розподілені в кошику не переповнені.
	Деякі продукти необхідно перевертати під час приготування.	Для деяких продуктів (наприклад, картоплі фрі або нагетсів) необхідно перевертати їх у середині приготування, щоб вони рівномірно підрум'янилися.
Продукти підгорають зовні та залишаються сирими всередині.	Температура надто висока.	Зменшіть температуру та трохи збільште час приготування.

	Продукти надто товсті.	Наріжте продукти на дрібніші шматочки для ретельнішого приготування.
З аерогрилю йде білий дим.	Надлишок жиру у кошику.	Злийте надлишки жиру із кошика. При приготуванні жирної їжі може знадобитися злити жир, що накопичився в процесі приготування.
	Залишки їжі, що пригоріли у фритюрниці.	Регулярно чистіть фритюрницю, щоб уникнути накопичення залишків, що пригоріли.
Темний дим чи запах гару.	Пригоряння їжі.	Негайно вимкніть аерогриль. Перевірте, чи не пригоріла їжа і зменшіть час або температуру для подальшого приготування.
	Залишки їжі, що пригоріли всередині.	Ретельно очистіть аерогриль, включаючи внутрішню частину та нагрівальний елемент, щоб видалити всі залишки, що пригоріли
Аерогриль сильно шумить	Аерогриль стоїть на нестійкій поверхні	Поставте аерогриль на плоску стійку поверхню
Кошик не ковзає плавно	Залишки їжі чи жиру на напрямних.	Очистіть напрямні та краї корзини та фритюрниці від будь-яких забруднень, які можуть перешкоджати ковзанню.
	Кошик встановлений неправильно	Переконайтеся, що кошик правильно вирівняний та зафіксований у потрібному положенні
У перші кілька разів може відчуватись запах нового пластику	Це нормально в перші кілька разів використання	Цей запах зазвичай зникає після перших кількох використань. Для видалення запаху можна попередньо прогріти виріб, додавши лимон або оцет

6. АВТОРСЬКЕ ПРАВО

Права інтелектуальної власності на тексти цього посібника належать SECOTEC 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 подібними) без попереднього дозволу SECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. КОМПОНЕНТЫ УСТРОЙСТВА

Устройство. Рис. 1 (с. 39)

1. Основной корпус аэрофритюрницы
2. Панель управления
3. Ручка
4. Выход воздуха
5. Антипригарные корзины
6. Антипригарные пластины для хрустящей корочки (по одной на каждую корзину)
7. Штабелируемые решетки (по одной на каждую корзину)

Панель управления. Рис. 2 (с. 40)

1. Сенсорный значок питания
2. Сенсорный значок «1»
3. Сенсорный значок функции синхронизации
4. Сенсорный значок «2»
5. Сенсорный значок функции сопоставления
6. Сенсорный значок температуры
7. Сенсорный значок времени
8. Сенсорный значок СТАРТ/ПАУЗА
9. Предустановленные меню
 - a. Замороженный картофель фри
 - b. Овощи
 - c. Пирожки
 - d. Десерты
 - e. Куриные крылышки / бедра
 - f. Стейк
 - g. DIY (ручная функция)
 - h. Дегидратация
 - i. Ферментация
 - j. Рыба
10. Дисплей

Примечание:

Изображения в данном руководстве представляют собой схематические изображения и могут не совсем соответствовать устройству.

2. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- В комплект поставки данного прибора входит пакет безопасности, обеспечивающий его защиту во время транспортировки. Распакуйте прибор и сохраните оригинальную упаковку и материалы в надежном месте. Это поможет предотвратить любые повреждения, если прибор потребуется транспортировать в будущем. В случае утилизации оригинальной упаковки убедитесь, что все упаковочные материалы переработаны соответствующим образом.

- Убедитесь, что все детали и компоненты включены в комплект поставки и находятся в хорошем состоянии. Если какая-либо деталь отсутствует или находится в плохом состоянии, немедленно обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.
- Не удаляйте серийный номер изделия, чтобы обеспечить надлежащую отслеживаемость в случае необходимости технической помощи.
- Удалите и выбросьте все упаковочные материалы, наклейки и клейкую ленту с устройства.
- Извлеките все аксессуары из коробки и внимательно прочтите данное руководство. Обратите особое внимание на инструкции по эксплуатации, предупреждения и указания по технике безопасности, чтобы избежать травм или повреждения имущества.
- Вымойте корзины, поддоны для овощей и решетки горячей водой с небольшим количеством мыла. Затем тщательно промойте все детали и хорошо высушите их.

Содержимое коробки

- Аэрофритюрница
- Решетка (2 шт.)
- Инструкция по эксплуатации

3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Использование устройства

1. Поместите фритюрницу на плоскую, устойчивую и термостойкую поверхность вдали от возможных брызг воды или источников тепла.
2. Правильно разместите корзину внутри фритюрницы.
3. Не накрывайте прибор никакими предметами, чтобы не препятствовать нормальному потоку воздуха.
4. Подключите кабель питания к заземленной розетке, загорится значок питания.
5. С особой осторожностью извлеките корзину из фритюрницы.
6. Положите ингредиенты в корзину.
7. Используйте панель управления следующим образом:

ПРИМЕЧАНИЕ: никогда не превышайте отметку MAX на корзине, так как это может повлиять на конечный результат и качество работы прибора.

Совет: для достижения идеальных результатов рекомендуется избегать переполнения корзины продуктами, поскольку они не будут готовиться равномерно.

Значок питания 

Нажмите этот значок, чтобы включить/выключить прибор или отменить все функции.

Значок «1»

Управляет верхней корзиной.

Значок «2»

Управляет нижней корзиной.

Значок температуры 

Нажмите эту кнопку, а затем поверните ручку, чтобы установить температуру приготовления до или во время приготовления.

Значок времени 

Нажмите его, а затем поверните ручку, чтобы установить желаемое время приготовления. Это можно сделать до или во время приготовления.

Функция синхронизации

Эта функция позволяет синхронизировать обе корзины, чтобы они завершили приготовление одновременно, даже если у каждой разное время приготовления. В этом случае на дисплее отобразится «Удержание», указывающее на то, что одна зона будет готовить, а другая зона будет находиться в режиме ожидания до синхронизации времени.

1. Поместите ингредиенты в корзины, затем поместите их в аэрогриль.
2. Выберите ячейку 1 и выберите нужное меню, повернув селектор. Затем нажмите значок касания температуры и поверните регулятор, чтобы выбрать желаемую температуру. Затем нажмите на значок сенсорного управления временем и поверните селектор, чтобы выбрать время.
3. Выберите ячейку 2 и выберите нужное меню, повернув селектор. Затем нажмите на значок сенсорного управления температурой и поверните регулятор, чтобы выбрать желаемую температуру. Затем нажмите на значок сенсорного управления временем и поверните селектор, чтобы выбрать время.

Примечание: Вы можете выбрать другую программу по умолчанию для корзины 2.

4. Нажмите сенсорную кнопку функции синхронизации, а затем сенсорную кнопку «Старт/Пауза», чтобы начать самое длительное время приготовления. На другой корзине отобразится «Удержание». Приготовление начнется, когда на обеих корзинах останется одинаковое количество времени.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы решите, что еда в одной из корзин приготовилась раньше, чем истекло время приготовления, вы можете остановить процесс. Для этого выберите эту корзину и нажмите сенсорную кнопку «Старт/Пауза».

5. После завершения приготовления прибор издаст звуковой сигнал, и на дисплее появится надпись «COOL» на 60 секунд.
6. Извлеките ингредиенты, перевернув их или используя щипцы/силиконовые инструменты.

Функция сопоставления

Нажмите этот значок, чтобы автоматически адаптировать настройки корзины 2 к настройкам, выбранным для корзины 1, чтобы вы могли приготовить большее количество одного и того же продукта или приготовить разные продукты, используя одно и то же меню, температуру и время.

1. Поместите ингредиенты в корзины, затем поместите их в аэрогриль.
2. Выберите ячейку 1 и выберите нужное меню, повернув селектор. Затем нажмите на значок сенсорной температуры и поверните регулятор, чтобы выбрать желаемую температуру. Затем нажмите на значок времени и поверните селектор, чтобы выбрать время.
3. Нажмите на значок функции «Сопоставление», чтобы скопировать настройки из корзины 1 в корзину 2. После этого нажмите на значок сенсорной панели «Старт/Пауза», чтобы начать приготовление в обеих корзинах.
4. После завершения приготовления прибор издаст звуковой сигнал, и на дисплее в течение 60 секунд будет отображаться «COOL».
5. Извлеките ингредиенты, перевернув их или используя щипцы/силиконовые инструменты.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы используете функцию синхронизации или сопоставления для открытия одной из корзин, другая корзина автоматически остановится, чтобы приготовление продолжалось одновременно. Оно возобновится, когда корзина будет установлена обратно.

Сенсорный значок СТАРТ/ПАУЗА

После поворота селектора для выбора нужной функции начните приготовление, нажав сенсорный значок СТАРТ/ПАУЗА. Аналогично, нажмите этот значок, чтобы остановить приготовление.

Окончание времени приготовления в одной корзине (при одновременной работе обеих корзин)

1. Выберите корзину, приготовление в которой нужно остановить.
2. Нажмите сенсорную кнопку «Старт/Пауза», чтобы завершить приготовление.
3. После завершения приготовления прибор издаст звуковой сигнал, и на дисплее в течение 60 секунд будет отображаться «COOL».

Приостановка процесса приготовления

Приготовление автоматически остановится, когда одна из корзин будет извлечена. Оно возобновится, когда корзина будет установлена обратно.

Запуск приготовления в обеих корзинах одновременно, но с разным временем завершения приготовления.

1. Выберите ячейку 1, а затем выберите нужное меню, повернув селектор. Затем нажмите сенсорную кнопку температуры и поверните регулятор, чтобы выбрать желаемую температуру.
2. Затем нажмите сенсорную кнопку времени и поверните селектор, чтобы выбрать желаемое время.
3. Выберите ячейку 2 и повторите шаги 1 и 2.
4. После этого нажмите сенсорную кнопку «Старт/Пауза», чтобы начать приготовление в обеих корзинах.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы решите, что еда в одной из корзин закончила готовиться раньше, чем истекло время приготовления, вы можете остановить процесс. Для этого выберите нужную корзину и нажмите сенсорную кнопку «Старт/Пауза».

5. После завершения приготовления прибор издаст звуковой сигнал, и на дисплее в течение 60 секунд будет отображаться надпись «COOL».
6. Извлеките ингредиенты, перевернув их или используя щипцы/силиконовые инструменты.

Режим ожидания

Через 10 минут бездействия с панелью управления устройство перейдет в режим ожидания.

Таблица предустановленных меню

Название функции	Символ	Температура по умолчанию (°C)	Время по умолчанию (мин)	Диапазон времени	Диапазон температур
Замороженный картофель фри		200	25	1 ~ 60 мин	160 °C ~210 °C
Овощи		200	20	1 ~ 60 мин	140 °C ~210 °C
Пирожки		190	20	1 ~ 40 мин	160 °C ~210 °C
Десерты		180	25	1~60 мин	120 °C ~210 °C
Куриные голени		200	23	1~ 60 мин	100 °C ~210 °C
Стейки		210	13	1 ~30 мин	170 °C ~210 °C
Дегидратация		55	6h	1h ~24 ч	35 °C ~ 100°C
Ферментация		80	8h	1h ~ 24 ч	35 °C ~ 100°C
Рыба			20	1 ~ 60 мин	150° °C ~210 °C
Ручная		210	20	1 - 60 мин	35 °C ~210 °C

Двойная полка

Используя штабелируемые решетки, можно одновременно готовить до 4 блюд, по 2 на каждую корзину.

1. Поместите ингредиенты в корзину на антипригарную пластину для хрустящей корочки.
2. Поместите сверху штабелируемые решетки и добавьте на них остальные продукты.
3. Затем вставьте корзины в аэрогриль.

ПРИМЕЧАНИЕ: Обратите внимание, что при приготовлении на двойной решетке время приготовления должно быть немного больше, так как в корзине находится больше продуктов. С другой стороны, продукты на верхней решетке приготовятся быстрее. После приготовления используйте щипцы/приборы с силиконовыми наконечниками, чтобы вынуть продукты и дать им продолжиться готовиться, если это необходимо. Не вынимайте решетку, так как она будет горячей.

Советы

1. Для достижения наилучших результатов всегда помещайте овощи в нижнюю половину корзин на пластину для хрустящей корочки, а белки – в верхнюю половину, используя штабелируемые решетки. Следуйте этой рекомендации также при приготовлении на двойной полке.
2. Для равномерного подрумянивания убедитесь, что ингредиенты расположены ровным слоем, не перекрывая друг друга. Если ингредиенты перекрываются, регулярно перемешивайте их в течение заданного времени приготовления.
3. Время и температуру можно регулировать в любое время в процессе приготовления. Просто выберите корзину, для которой хотите установить температуру, нажмите значок температуры или времени и задайте эти значения с помощью селектора.
4. Чтобы адаптировать рецепты для традиционной духовки, уменьшите температуру на 5°C. Часто проверяйте продукты, чтобы избежать пережаривания.
5. Вентилятор аэрогриля может смещать некоторые очень легкие продукты (например, тонкие ломтики яблока, для их обезвоживания). Чтобы этого избежать, нарежьте продукты толще.
6. Подставки для хрустящей корочки приподнимают ингредиенты в корзинах, обеспечивая циркуляцию воздуха под ними и вокруг них, что приводит к равномерному и хрустящему результату.
7. После выбора нужного меню нажмите сенсорный значок «Старт/Пауза», чтобы начать приготовление. Аэрогриль начнет работу с заданным по умолчанию временем и температурой.
8. Для достижения наилучших результатов при приготовлении овощей и картофеля можно добавить немного масла.
9. Следите за процессом приготовления и вынимайте продукты, когда они достигнут желаемой степени подрумянивания.
10. Вынимайте продукты по окончании времени приготовления, чтобы предотвратить пережаривание.

4. ЧИСТКА И УХОД

- Корзины, пластины для хрустящей корочки и решетки – единственные детали, которые можно мыть в посудомоечной машине. Однако, чтобы продлить срок службы аксессуаров, мы рекомендуем мыть их вручную. Не кладите корпус аэрофритюрницы в посудомоечную машину.
- Чистите аэрофритюрницу после каждого использования. Отключите ее от сети и подождите, пока она полностью остынет, прежде чем чистить.

- Если на решетках или корзинах остались остатки пищи, поместите их в раковину с теплой мыльной водой и дайте им отстояться.
- Корпус аэрофритюрницы: протрите корпус и панель управления влажной тканью. Не погружайте корпус аэрофритюрницы в жидкость и не кладите его в посудомоечную машину.
- Периодически протирайте внутреннюю часть аэрофритюрницы влажной тканью, чтобы удалить жир или брызги. Перед чисткой убедитесь, что аэрофритюрница отключена от сети и полностью остыла.
- Убедитесь, что нагревательный элемент очищен от остатков пищи. При необходимости аккуратно протрите его сухой тканью или мягкой щеткой, всегда отключая аэрофритюрницу от сети и давая ей остыть.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

- Никогда не погружайте основной корпус в воду или любую другую жидкость.
- Не используйте металлические губки для мытья посуды, абразивные чистящие средства или жесткие щетки, так как они могут повредить антипригарное покрытие.

5. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Аэрогриль не включается.	Он неправильно подключен к розетке.	Убедитесь, что вилка правильно подключена к розетке.
Еда готовится неправильно.	Неправильное время или температура приготовления	Обратитесь к рекомендуемой таблице функций или отрегулируйте температуру и время в соответствии с типом и количеством продуктов.
	Корзина слишком заполнена.	Готовьте продукты небольшими порциями для равномерного приготовления.
	Продукты расположены неправильно	Убедитесь, что продукты равномерно распределены в корзине, не переполнены.
	Некоторые продукты необходимо переворачивать во время приготовления.	Для некоторых продуктов (например, картофеля фри или наггетсов) необходимо переворачивать их в середине приготовления, чтобы они равномерно подрумянились.

Продукты подгорают снаружи и остаются сырыми внутри.	Температура слишком высокая.	Уменьшите температуру и немного увеличьте время приготовления.
	Продукты слишком толстые.	Нарежьте продукты на более мелкие кусочки для более тщательного приготовления.
Из аэрогриля идет белый дым.	Избыток жира в корзине.	Слейте излишки жира из корзины. При приготовлении жирной пищи может потребоваться слить жир, накопившийся в процессе приготовления.
	Остатки пищи, пригоревшие во фритюрнице.	Регулярно чистите фритюрницу, чтобы избежать накопления пригоревших остатков
Темный дым или запах гари	Пригорание пищи.	Немедленно выключите аэрогриль. Проверьте, не пригорела ли пища, и уменьшите время или температуру для дальнейшего приготовления.
	Остатки пищи, пригоревшие внутри.	Тщательно очистите аэрогриль, включая внутреннюю часть и нагревательный элемент, чтобы удалить все пригоревшие остатки.
Аэрогриль сильно шумит	Аэрогриль стоит на неустойчивой поверхности.	Поставьте аэрогриль на устойчивую плоскую поверхность.
Корзина не скользит плавно	Остатки пищи или жира на направляющих	Очистите направляющие и края корзины и фритюрницы от любых загрязнений, которые могут препятствовать скольжению
	Корзина установлена неправильно	Убедитесь, что корзина правильно выровнена и зафиксирована в нужном положении

<p>В первые несколько раз может ощущаться запах нового пластика.</p>	<p>Это нормально в первые несколько раз использования.</p>	<p>Этот запах обычно исчезает после первых нескольких использований. Для удаления запаха можно предварительно прогреть изделие, добавив лимон или уксус.</p>
--	--	--

6. АВТОРСКИЕ ПРАВА

Права интеллектуальной собственности на тексты данного руководства принадлежат CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Все права защищены. Содержание данной публикации не может быть полностью или частично воспроизведено, сохранено в поисковой системе, передано или распространено любыми средствами (электронными, механическими, фотокопированием, записью и т.п.) без предварительного разрешения CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PARTS AND COMPONENTS

Appliance Fig. 1 (p. 39)

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

Control panel Fig. 2 (p. 40)

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

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

2. BEFORE USE

-This appliance comes in a packaging designed to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging materials in a safe place to prevent damage to the appliance if you need to transport it in the future. If you wish to dispose of the original packaging, make sure all items are recycled properly.

- Check that all parts and components are included and in good condition. If any of them are missing or damaged, please contact the Cecotec's Official Technical Support Service immediately.
- Do not remove the product's serial number in order to keep proper traceability in case you need technical assistance.
- Remove and discard all packaging material, stickers and adhesive tape from the device.
- Remove all accessories from the box and read this manual carefully. Pay special attention to the operating instructions, warnings and safety indications to avoid injuries or damage to property.
- Wash the baskets, crisper plates and racks with hot water and a little soap. Then rinse all parts thoroughly and dry them well.

Box content

- Air fryer
- Rack x2
- Instruction manual

3. OPERATION

Using the air fryer

1. Place the air fryer on a flat, stable, and heat-resistant surface, away from any possible splashing water or heat source.
2. Place the baskets in the air fryer correctly.
3. Do not place any objects on top of the product to avoid interrupting the air flow.
4. Connect the power cable to an earthed outlet, the power touch icon will illuminate.
5. Remove the basket(s) from the air fryer carefully.
6. Put the ingredients.
7. Use the control panel as follows:

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

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

Power icon 

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

"1" touch icon Controls the upper basket.

"2" touch icon Controls the lower basket.

Temperature touch icon 

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

Time touch icon 

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

Sync function 

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

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

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

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

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

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

Match function **MATCH**

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

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

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

START/PAUSE touch icon 

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

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

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

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

Pausing the cooking process

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

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

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

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

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

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

Preset programmes

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

Double shelf

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

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

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

Tips

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

4. CLEANING AND MAINTENANCE

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

WARNINGS:

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

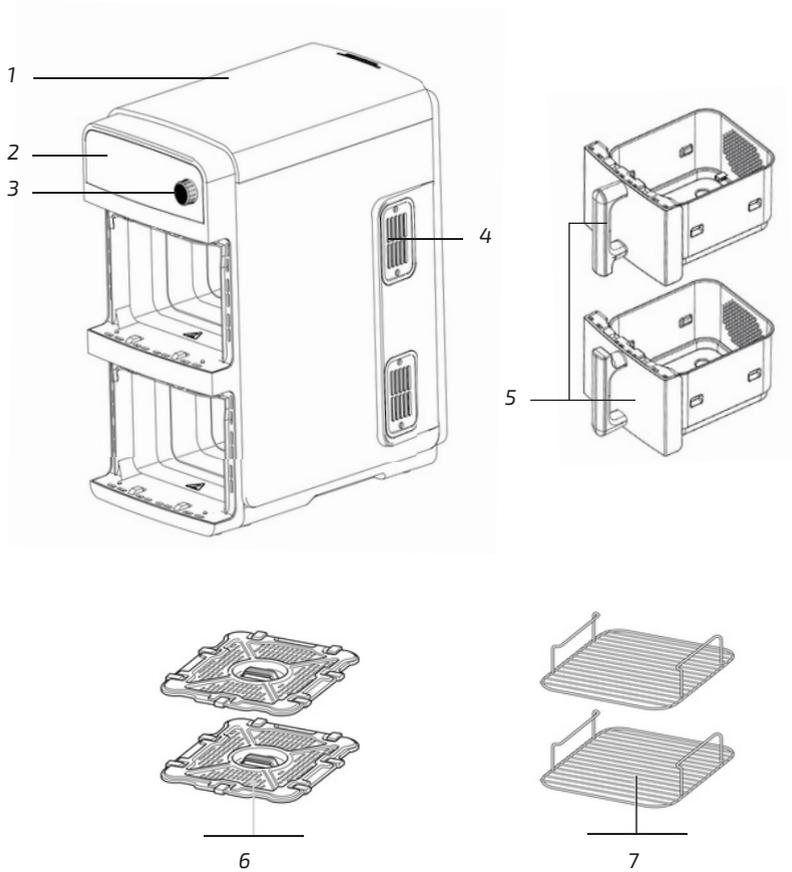
5. TROUBLESHOOTING

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

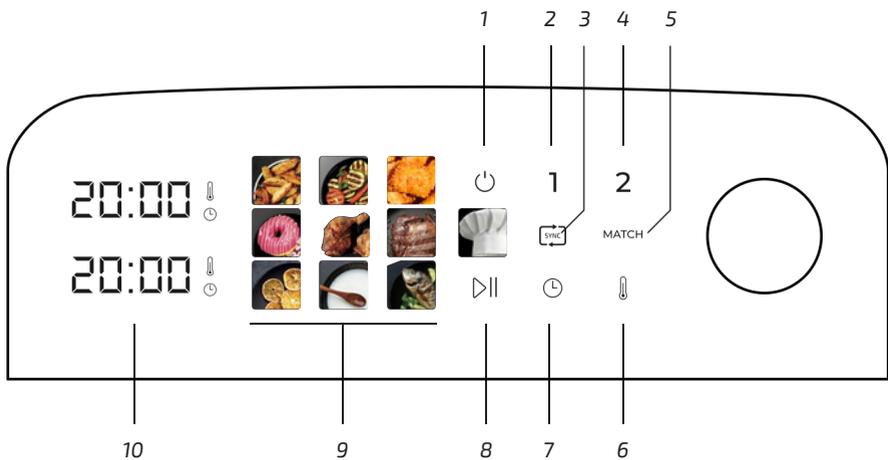
White smoke comes out of the air fryer.	Excess fat in the basket.	Drain excess fat from the basket. In cooking with fatty foods, it may be necessary to drain the fat accumulated during the process.
	Food residue burned in the fryer.	Clean the fryer regularly to avoid the accumulation of burnt residues.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

6. COPYRIGHT

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



Мал./Рис./Img.1



Мал./Рис./Img. 2

www.cecotec.es

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

SF01250416

