



CECOFRY DUOLEVEL 10000 DUOSIZE WINDOW

Мультипеч об'ємом 10 літрів з оглядовим віконцем/

Мультипечь объемом 10 литров со смотровым окошком/

10 L air fryer with viewing window



Інструкція користувача
Инструкция пользователя
Instruction manual

ЗМІСТ

1. Елементи та компоненти	2
2. Перед першим використанням	2
3. Експлуатація	3
4. Очищення та технічне обслуговування	11
5. Усунення несправностей	12
6. Авторські права	14
7. Спрощена декларація про відповідність ЄС	14

СОДЕРЖАНИЕ

1. Элементы и компоненты	15
2. Перед первым использованием	15
3. Эксплуатация	16
4. Очистка и техническое обслуживание	24
5. Устранение неисправностей	25
6. Авторские права	27
7. Упрощённая декларация о соответствии ЕС	27

INDEX

1. Parts and components	28
2. Before use	28
3. Operation	29
4. Cleaning and maintenance	36
5. Troubleshooting	37
6. Copyright	39
7. Simplified EU Declaration of Conformity	39

ПРИМІТКА/ПРИМЕЧАНИЕ/NOTA

EU01_109328 Cecofry DuoLevel 10000 DuoSize Window

UA • Кодування в цій інструкції є універсальним і застосовується до всіх варіантів кодування пристрою.

RU • Кодировка в данной инструкции является универсальной и применима ко всем вариантам кодировки устройства.

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

1. ЕЛЕМЕНТИ ТА КОМПОНЕНТИ

Мал. 1 (с. 40)

1. Панель керування
2. Ручка кошика
3. Отвір для виходу повітря
4. Отвір для входу повітря
5. Кабель живлення
6. Верхній кошик
7. Решітка верхнього кошика
8. Нижній кошик
9. Решітка нижнього кошика

ПРИМІТКА:

Зображення в цій інструкції є схематичними та можуть не повністю відповідати зовнішньому вигляду пристрою.

2. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

– Цей пристрій постачається в упаковці, призначеній для його захисту під час транспортування. Вийміть пристрій із коробки та видаліть усі пакувальні матеріали. Ви можете зберігати оригінальну коробку та інші пакувальні матеріали в безпечному місці, щоб запобігти пошкодженню пристрою, якщо його потрібно буде транспортувати в майбутньому. Якщо ви вирішите утилізувати оригінальну упаковку, переконайтеся, що всі матеріали утилізовано належним чином.

– Переконайтеся, що всі деталі та компоненти є в комплекті та перебувають у належному стані. Якщо будь-які з них відсутні або пошкоджені, негайно зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec.

Комплектація

- Мультипіч
- 2 решітки
- Посібник користувача

– Не видаляйте серійний номер виробу, щоб забезпечити його належну ідентифікацію в разі необхідності звернення до служби технічної підтримки.

1. Видаліть усі пакувальні матеріали, наклейки та етикетки.
2. Ретельно вимийте кошики та решітки гарячою водою з мийним засобом для посуду та неабразивною губкою. Ці деталі можна мити в посудомийній машині.
3. Протріть внутрішню та зовнішню поверхні пристрою вологою тканиною.

3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Панель керування

Мал. 2 (с. 41)

1. Сенсорна кнопка ввімкнення/вимкнення
2. Індикатор верхнього кошика
3. Індикатор нижнього кошика
4. Сенсорна кнопка синхронізованого приготування
5. Сенсорна кнопка одночасного приготування
6. Сенсорна кнопка верхнього кошика
7. Сенсорна кнопка нижнього кошика
8. Сенсорна кнопка підсвічування
9. Сенсорна кнопка збільшення
10. Сенсорна кнопка температури
11. Сенсорна кнопка часу
12. Сенсорна кнопка зменшення
13. Сенсорна кнопка запуску/паузи
14. Сенсорні кнопки програм

Сенсорна кнопка	Назва	Опис
	Сенсорна кнопка ввімкнення/вимкнення	Натисніть цю сенсорну кнопку, щоб увімкнути або вимкнути мультипеч.
	Сенсорна кнопка синхронізованого приготування	Натисніть цю сенсорну кнопку, щоб активувати функцію синхронізованого приготування. Після вибору цієї функції індикатор кнопки почне блимати. Натисніть кнопку ще раз, щоб вимкнути функцію синхронізованого приготування.
	Сенсорна кнопка одночасного приготування	Натисніть цю сенсорну кнопку, щоб активувати функцію одночасного приготування. Після вибору цієї функції індикатор кнопки почне блимати. У цьому режимі верхній і нижній кошики почнуть готувати одночасно.

	Сенсорна кнопка верхнього кошика	Натисніть цю сенсорну кнопку, щоб перейти до режиму приготування у верхньому кошику. Ви можете вибрати потрібну програму для верхнього кошика та налаштувати час і температуру.
	Сенсорна кнопка нижнього кошика	Натисніть цю сенсорну кнопку, щоб перейти до режиму приготування в нижньому кошику. Ви можете вибрати потрібну програму для нижнього кошика та налаштувати час і температуру.
	Сенсорна кнопка підсвічування	Натисніть цю сенсорну кнопку, щоб увімкнути внутрішнє підсвічування. Натисніть її ще раз, щоб вимкнути підсвічування.
	Сенсорна кнопка температури	Під час приготування температуру можна збільшувати або зменшувати з кроком 5 °C, натискаючи кнопки  і  з обох боків цієї кнопки. Щоб швидко встановити потрібну температуру приготування, натисніть і утримуйте відповідну кнопку.
	Сенсорна кнопка часу	Під час приготування час можна збільшувати або зменшувати з кроком 1 хвилина, натискаючи кнопки  і  з обох боків цієї кнопки. Щоб швидко встановити потрібний час приготування, натисніть і утримуйте відповідну кнопку.
	Сенсорна кнопка запуску/паузи	Під час приготування індикатори невибраних програм вимикаються. Натисніть цю кнопку, щоб призупинити приготування — після цього засвітяться всі індикатори. У режимі паузи можна вибрати іншу програму. Потім натисніть кнопку ще раз, і мультипеч продовжить приготування. У цьому випадку кнопка виконує функцію відновлення роботи.

1. Підключіть пристрій до заземленої розетки.
2. Обережно вийміть кошик з мультипечі.
3. Встановіть решітку в кошик.

Функція попереднього нагрівання

У разі вибору режимів «Піца» та «Стейк» функція попереднього нагрівання активується автоматично. Пристрій нагріватиметься протягом 5 хвилин за температури 200 °C. Під час попереднього нагрівання на дисплеї відображатиметься рухома лінія. Після завершення попереднього нагрівання пристрій подасть 3 звукові сигнали, а на дисплеї з'явиться повідомлення «Add Food» («Додайте продукти»).

Після того як ви покладете продукти в кошик, розпочнеться приготування. Якщо протягом 5 хвилин не покласти продукти в кошик, пристрій перейде в режим очікування.

Одночасне приготування

Ця функція призначена для одночасного приготування різних продуктів, для яких потрібні однакові програма, температура та час приготування в обох зонах мультипечі. Для правильного використання виконайте такі дії:

1. Покладіть продукти в кошики. Переконайтеся, що кошики правильно встановлені в мультипечі. Засуньте кошики до кінця.
2. Натисніть сенсорну кнопку , а потім виберіть потрібну програму. Вибрана програма буде одночасно застосована до обох зон приготування.

Примітка: під час приготування температуру або час можна збільшувати чи зменшувати з кроком 5 °C та 1 хвилина відповідно. Для цього виберіть  та  та натискайте сенсорні кнопки  і  з обох боків відповідної кнопки. Для швидкого налаштування натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

3. Потім натисніть кнопку . Мультипеч розпочне приготування в обох зонах із вибраними програмою, температурою та часом.

Примітка: коли настане час перемішати або перевернути продукти, індикатор перемішування  почне блимати, а мультипеч подасть 5 звукових сигналів. Це допомагає забезпечити рівномірне приготування. Якщо не вийняти кошик і не перемішати продукти, індикатор продовжуватиме блимати на панелі керування. Щоб перемішати продукти, вийміть кошик. Якщо під час одночасного приготування вийняти один із кошиків, на панелі керування для верхнього та нижнього кошиків з'явиться напис OPEN («Відкрито») (Мал. 4 (с. 41)).

4. Після завершення приготування мультипеч подасть 5 звукових сигналів. На дисплеї з'явиться напис OFF («Вимкнено»).
5. Вийміть продукти з кошика. Для цього можна обережно нахилити кошик або скористатися щипцями чи кухонним приладдям із силіконовими наконечниками, щоб акуратно дістати продукти та не пошкодити покриття.

Синхронізоване приготування

Ця функція дає змогу завершити приготування в обох зонах одночасно, навіть якщо вибрані температура, час або програма відрізняються.

1. Покладіть продукти в кожен кошик. Переконайтеся, що кошики правильно встановлені в мультипечі. Засуньте кошики до кінця.
2. Натисніть сенсорну кнопку .
3. Натисніть сенсорну кнопку , а потім виберіть потрібну програму приготування. Вибрана програма буде застосована до верхнього кошика.
4. Натисніть сенсорну кнопку , а потім виберіть потрібну програму приготування. Вибрана програма буде застосована до нижнього кошика.

Примітка: під час приготування температуру або час можна збільшувати чи зменшувати з кроком 5 °C та 1 хвилина відповідно. Для цього виберіть  та  та натискайте сенсорні кнопки  і  з обох боків відповідної кнопки. Для швидкого налаштування натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

5. Потім натисніть кнопку . Мультипеч спочатку розпочне приготування в зоні, для якої встановлено довший час. На дисплеї іншої зони з'явиться напис HOLD («Очікування»), який означає, що вона перебуває в режимі очікування (Мал. 3 (с.)). Пізніше друга зона активується автоматично. Мультипеч розрахує час так, щоб приготування в обох зонах завершилося одночасно.

Примітка: коли настане час перемішати або перевернути продукти, індикатор  почне блимати, а мультипеч подасть 5 звукових сигналів. Це допомагає забезпечити рівномірне приготування. Якщо не вийняти кошик і не перемішати продукти, індикатор продовжуватиме блимати на панелі керування. Щоб перемішати продукти, вийміть кошик. Якщо під час синхронізованого приготування вийняти один із кошиків, на панелі керування для верхнього та нижнього кошиків з'явиться напис OPEN («Відкрито») (Мал. 4 (с. 41)).

6. Після завершення приготування мультипеч подасть 5 звукових сигналів. На дисплеї з'явиться напис OFF («Вимкнено»).
7. Вийміть продукти з кошика. Для цього можна обережно нахилити кошик або скористатися щипцями чи кухонним приладдям із силіконовими наконечниками, щоб акуратно дістати продукти та не пошкодити покриття.

Приготування в окремих кошиках

Ця функція призначена для приготування різних продуктів, для яких потрібні різні програми, температура та час приготування у двох зонах мультипечі. Для правильного використання виконайте такі дії:

1. Покладіть продукти в кошики. Переконайтеся, що кошики правильно встановлені в мультипечі. Засуньте кошики до кінця.
2. Натисніть сенсорну кнопку , а потім виберіть потрібну програму приготування. Вибрана програма буде застосована до верхнього кошика.
3. Натисніть сенсорну кнопку , а потім виберіть потрібну програму приготування. Вибрана програма буде застосована до нижнього кошика.

Примітка: під час приготування температуру або час можна збільшувати чи зменшувати з кроком 5 °C та 1 хвилина відповідно. Для цього виберіть  та  та натискайте сенсорні кнопки  і  з обох боків відповідної кнопки. Для швидкого налаштування натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

Примітка: також можна готувати лише в одному кошику мультипечі, пропустивши крок налаштування іншого кошика.

4. Потім натисніть кнопку . Мультипіч розпочне приготування в обох зонах відповідно до вибраних програм, температури та часу.

Примітка: коли настане час перемішати або перевернути продукти, індикатор  почне блимати, а мультипіч подасть 5 звукових сигналів. Це допомагає забезпечити рівномірне приготування. Якщо не вийняти кошик і не перемішати продукти, індикатор продовжуватиме блимати на панелі керування. Щоб перемішати продукти, вийміть кошик. Якщо під час приготування у двох кошиках вийняти один із них, на панелі керування для верхнього та нижнього кошиків з'явиться напис OPEN («Відкрито») (Мал. 4 (с. 41)).

5. Після завершення приготування мультипіч подасть 5 звукових сигналів. На дисплеї з'явиться напис OFF («Вимкнено»).

6. Вийміть продукти з кошика. Для цього можна обережно нахилити кошик або скористатися щипцями чи кухонним приладдям із силіконовими наконечниками, щоб точніше діставати продукти та не пошкодити покриття. Продукти, з яких під час приготування виділяється жир або сік (наприклад, яловичину, курятину чи інше м'ясо), діставайте щипцями по одному. Продукти без надлишку жиру, наприклад картоплю фрі або овочі, можна висипати в миску, перевернувши кошик догори дном.

Примітка: не перевищуйте позначку MAX, оскільки це може вплинути на якість приготування. Не наповнюйте кошик олією або будь-якою іншою рідиною.

Примітка: у нижній частині верхнього кошика є отвір для циркуляції гарячого повітря. Не наливайте рідину у верхній кошик. Якщо після приготування у верхньому кошику залишилися рідина або жир, одразу очистьте його.

Увага: не торкайтеся кошика під час роботи мультипечі або відразу після її завершення, оскільки він сильно нагрівається. Тримайте кошик лише за ручку.

Примітка: після завершення встановленого часу функція приготування вимикається, але вентилятор продовжує працювати ще приблизно 20 секунд, щоб відвести гаряче повітря. Після цього мультипіч одразу готова до приготування наступної порції.

Скасування процесу приготування

Натисніть кнопку  (незалежно від вибраної програми).

Потім натисніть сенсорну кнопку . Мультипіч подасть 5 звукових сигналів, а на дисплеї з'явиться напис OFF («Вимкнено»). Пристрій вимкнеться через 20 секунд.

Попередньо встановлені програми

Попередньо встановлена програма	Символ	Температура	Час, хв	Перемішування/ перевертання
Стейк		200	20	Переверніть у середині приготування
Заморожена картопля фрі		200	25	Перемішайте в середині приготування
Піца		180	15	/
Курка		200	25	Переверніть у середині приготування
Риба		195	10	Переверніть у середині приготування
Овочі		180	10	Переверніть у середині приготування
Випічка		180	10	/
Горіхи		180	10	Перемішайте в середині приготування

Бекон		175	8	Перемішайте в середині приготування
Користувачка		180	15	Перемішайте/переверніть у середині приготування

Налаштування

Наведена нижче таблиця допоможе вибрати основні налаштування для кожного типу продуктів.

Примітка: зверніть увагу, що ці налаштування є орієнтовними. Оскільки продукти можуть відрізнятися за походженням, розміром, формою та виробником, ми не можемо гарантувати, що зазначені налаштування будуть оптимальними для ваших продуктів.

Продукт	Мін.- макс. (г)	Час (хв)	Температура (°C)	Перемішувати	Примітки
Заморожена картопля фрі	300- 700	9- 16	200	Так	
Тонка заморожена картопля фрі	300- 700	9- 16	200	Так	
Товста заморожена картопля фрі	300- 800	11- 20	200	Так	
Домашня картопля фрі (8 x 8 мм)	300- 800	10- 16	200	Так	Додайте 1/2 столової ложки олії
Домашні картопляні дольки	300- 750	18- 22	180	Так	Додайте 1/2 столової ложки олії
Домашня картопля кубиками	300- 750	12- 18	180	Так	Додайте 1/2 столової ложки олії
Картопляний ґратен	250	15- 18	180	Так	
Стейк	500	15- 18	200	Так	
М'ясні котлети	100- 500	8- 12	180		

Гамбургер	100- 500	10- 14	180		
Ковбаски	100- 500	7- 14	180		
Куряче стегно	100- 500	13- 15	200		
Куряча грудка	100- 500	18- 22	180		
Закуски	100- 500	10- 15	180		
Спрінг-роли	100- 400	8- 10	200	Так	Підходить для приготування в духовці
Заморожені курячі нагетси	100- 500	6- 10	200	Так	
Заморожені рибні палички	100- 400	6- 10	200		
Заморожені пельмені	100- 400	8- 10	180		
Фаршировані овочі	100- 400	1- 10	160		
Бісквіт	300	20- 15	160		Використовуйте форму для випікання
Кіш	400	20- 22	180		Використовуйте форму для випікання/ жаростійку ємність
Мафіни	300	15- 18	200		Використовуйте форму для випікання
Солодкі закуски	400	1- 20	160		Використовуйте форму для випікання/ жаростійку ємність

Автоматичне вимкнення

Мультипіч оснащена вбудованим таймером, який автоматично вимикає пристрій після завершення зворотного відліку.

Поради

- Для невеликих продуктів зазвичай потрібно трохи менше часу приготування, ніж для великих.
- Для більшої кількості продуктів потрібно трохи більше часу приготування, а для меншої — трохи менше.

- Перемішування невеликих продуктів у середині процесу приготування допомагає отримати кращий результат і забезпечує рівномірне обсмажування.
- Додайте трохи олії до свіжої картоплі та готуйте її ще кілька хвилин, щоб отримати хрустку скоринку.
- Не готуйте в мультиварці надто жирні продукти, наприклад ковбаски.
- Закуски, призначені для приготування в духовці, також можна готувати в мультиварці.
- Оптимальна кількість картоплі фрі для отримання хрусткої скоринки – 500 г.
- Використовуйте готове тісто, щоб швидко та легко приготувати закуски. Готове тісто також потребує менше часу для приготування, ніж домашнє.
- Якщо ви хочете приготувати пиріг або кіш, а також ніжні продукти чи продукти з начинкою, помістіть у кошик мультиварці форму для випікання або жаростійку ємність.
- Мультипеч також можна використовувати для розігрівання їжі. Для цього встановіть температуру 150 °C і час до 10 хвилин.
- Після завершення приготування вийміть кошик із мультиварці, щоб видалити надлишкову вологу, що утворилася від продуктів.

4. ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Очищуйте пристрій після кожного використання.
- Не очищуйте решітку, кошик або внутрішні поверхні пристрою металевим кухонним приладдям чи абразивними засобами для чищення, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття.
- Від'єднайте кабель живлення від розетки та дайте пристрою охолонути.

Примітка: вийміть кошик, щоб пристрій охолов швидше.

- Протріть корпус пристрою вологою тканиною.
- Вимийте решітку та кошик гарячою водою з невеликою кількістю рідкого мийного засобу та неабразивною губкою. Залишки забруднень можна видалити за допомогою рідкого засобу для видалення жиру.

Порада: якщо забруднення прилипли до кошика або його дна, наповніть кошик гарячою водою, додайте трохи засобу для миття посуду, встановіть решітку в кошик і залиште приблизно на 10 хвилин.

- Очистьте внутрішню частину пристрою гарячою водою та неабразивною губкою.
- Очистьте нагрівальні елементи щіткою, щоб видалити залишки їжі.

Зберігання

1. Перед зберіганням від'єднайте пристрій від електромережі та дайте йому повністю охолонути.
2. Переконайтеся, що всі деталі чисті та повністю сухі.
3. Зберігайте пристрій у сухому, чистому та стійкому місці.
4. Не зберігайте пристрій поблизу джерел тепла, під прямими сонячними променями або у вологих місцях.
5. Зберігайте пристрій у недоступному для дітей і домашніх тварин місці.
6. Не кладіть важкі предмети на пристрій.
7. Акуратно змотайте кабель живлення та не перегинайте його, щоб уникнути пошкодження.

5. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Можливе рішення
Мультипеч не вмикається.	Штекер неправильно підключений до розетки.	Переконайтеся, що штекер належним чином підключений до розетки.
Продукти не готуються належним чином.	Неправильно встановлено час або температуру приготування.	Скористайтесь таблицею рекомендованих налаштувань або відрегулюйте температуру та час відповідно до типу й кількості продуктів.
	Кошик переповнений.	Готуйте продукти меншими порціями, щоб забезпечити рівномірне приготування.
	Продукти неправильно розміщені.	Переконайтеся, що продукти рівномірно розподілені в кошику та не лежать надто щільно.
	Деякі продукти потрібно перевертати під час приготування.	Деякі продукти, наприклад картоплю фрі або нагетси, потрібно перевертати або перемішувати в середині приготування, щоб вони рівномірно підрум'янилися.
Продукти підгоріли зовні, але залишилися сирими всередині.	Занадто висока температура.	Зменште температуру та трохи збільште час приготування.
	Шматки продуктів надто товсті.	Наріжте продукти меншими або тоншими шматочками, щоб вони рівномірно приготувалися.

З мультипечі виходить білий дим.	У кошику забагато жиру.	Злийте зайвий жир із кошика. Під час приготування жирних продуктів може знадобитися видаляти жир, що накопичується в процесі.
	У мультипечі підгоріли залишки їжі.	Регулярно очищуйте мультипеч, щоб запобігти накопиченню підгорілих залишків їжі.
Темний дим або запах горілого.	Продукти підгорають.	Негайно вимкніть мультипеч. Перевірте, чи не підгоріли продукти, і під час наступного приготування зменште час або температуру.
	Усередині підгоріли залишки їжі.	Ретельно очистьте мультипеч, зокрема внутрішню частину та нагрівальний елемент, щоб видалити всі підгорілі залишки.
Мультипеч сильно шумить.	Мультипеч встановлена на нестійкій поверхні.	Встановіть мультипеч на стійку та рівну поверхню.
Кошик не засувається плавно.	На напрямних є залишки їжі або жиру.	Очистьте напрямні та краї кошика й мультипеч від забруднень, які можуть перешкоджати його руху.
	Кошик встановлений неправильно.	Переконайтеся, що кошик правильно вирівняний і зафіксований у потрібному положенні.
Під час перших кількох використань відчувається запах нового пластику.	Це нормально під час перших використань.	Зазвичай цей запах зникає після перших кількох використань. Щоб швидше його усунути, можна виконати цикл попереднього нагрівання з лимоном або оцтом.

Коди помилок

Код помилки	Опис
E1	Несправність або обрив внутрішнього кабелю. Зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec.

E2	Несправність або обрив внутрішнього кабелю. Зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec.
----	---

6. АВТОРСЬКІ ПРАВА

Права інтелектуальної власності на тексти цієї інструкції належать CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Усі права захищені. Вміст цієї публікації не може повністю або частково відтворюватися, зберігатися в інформаційно-пошуковій системі, передаватися або розповсюджуватися будь-якими засобами (електронними, механічними, шляхом фотокопіювання, запису тощо) без попереднього дозволу CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

7. СПРОЩЕНА ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ ЄС



Компанія Cecotec Innovaciones заявляє, що цей виріб відповідає основним вимогам та іншим відповідним положенням нормативних актів, що діють у Європейському Союзі. Цей виріб розроблено, виготовлено та випробувано відповідно до встановлених стандартів безпеки та якості. Повний текст Декларації про відповідність ЄС доступний на вебсайті:

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ЭЛЕМЕНТЫ И КОМПОНЕНТЫ

Рис. 1 (с. 40)

1. Панель управления
2. Ручка корзины
3. Отверстие для выхода воздуха
4. Отверстие для входа воздуха
5. Кабель питания
6. Верхняя корзина
7. Решетка верхней корзины
8. Нижняя корзина
9. Решетка нижней корзины

ПРИМЕЧАНИЕ:

Изображения в данной инструкции являются схематическими и могут не полностью соответствовать внешнему виду устройства.

2. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

– Это устройство поставляется в упаковке, предназначенной для его защиты во время транспортировки. Извлеките устройство из коробки и удалите все упаковочные материалы. Вы можете хранить оригинальную коробку и другие упаковочные материалы в безопасном месте, чтобы предотвратить повреждение устройства, если его потребуется транспортировать в будущем. Если вы решите утилизировать оригинальную упаковку, убедитесь, что все материалы утилизированы надлежащим образом.

– Убедитесь, что все детали и компоненты входят в комплект и находятся в надлежащем состоянии. Если какие-либо из них отсутствуют или повреждены, немедленно обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.

Комплектация

- Мультипечь
- 2 решетки
- Руководство пользователя

– Не удаляйте серийный номер изделия, чтобы обеспечить его надлежащую идентификацию в случае необходимости обращения в службу технической поддержки.

1. Удалите все упаковочные материалы, наклейки и этикетки.
2. Тщательно вымойте корзины и решетки горячей водой с моющим средством для посуды и неабразивной губкой. Эти детали можно мыть в посудомоечной машине.
3. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхности устройства влажной тканью.

3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Панель управления

Рис. 2 (с. 41)

1. Сенсорная кнопка включения/выключения
2. Индикатор верхней корзины
3. Индикатор нижней корзины
4. Сенсорная кнопка синхронного приготовления
5. Сенсорная кнопка одновременного приготовления
6. Сенсорная кнопка верхней корзины
7. Сенсорная кнопка нижней корзины
8. Сенсорная кнопка подсветки
9. Сенсорная кнопка увеличения
10. Сенсорная кнопка температуры
11. Сенсорная кнопка времени
12. Сенсорная кнопка уменьшения
13. Сенсорная кнопка запуска/паузы
14. Сенсорные кнопки программ

Сенсорная кнопка	Название	Описание
	Сенсорная кнопка включения/выключения	Нажмите эту сенсорную кнопку, чтобы включить или выключить мультипечь
	Сенсорная кнопка синхронизированного приготовления	Нажмите эту сенсорную кнопку, чтобы включить функцию синхронизированного приготовления. После выбора этой функции индикатор кнопки начнёт мигать. Нажмите кнопку ещё раз, чтобы отключить функцию синхронизированного приготовления.
	Сенсорная кнопка одновременного приготовления	Нажмите эту сенсорную кнопку, чтобы включить функцию одновременного приготовления. После выбора этой функции индикатор кнопки начнёт мигать. В этом режиме верхняя и нижняя корзины начнут готовить одновременно.

	Сенсорная кнопка верхней корзины	Нажмите эту сенсорную кнопку, чтобы перейти в режим приготовления в верхней корзине. Вы можете выбрать нужную программу для верхней корзины и настроить время и температуру.
	Сенсорная кнопка нижней корзины	Нажмите эту сенсорную кнопку, чтобы перейти в режим приготовления в нижней корзине. Вы можете выбрать нужную программу для нижней корзины и настроить время и температуру.
	Сенсорная кнопка подсветки	Нажмите эту сенсорную кнопку, чтобы включить внутреннюю подсветку. Нажмите её ещё раз, чтобы выключить подсветку.
	Сенсорная кнопка регулировки температуры	Во время приготовления температуру можно увеличивать или уменьшать с шагом 5 °C, нажимая кнопки  и  по обе стороны от этой кнопки. Чтобы быстро установить нужную температуру приготовления, нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
	Сенсорная кнопка времени	Во время приготовления температуру можно увеличивать или уменьшать с шагом 5 °C, нажимая кнопки  и  по обе стороны от этой кнопки. Чтобы быстро установить нужную температуру приготовления, нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
	Сенсорная кнопка запуска/паузы	Во время приготовления индикаторы невыбранных программ гаснут. Нажмите эту кнопку, чтобы приостановить приготовление — после этого загорятся все индикаторы. В режиме паузы можно выбрать другую программу. Затем нажмите кнопку ещё раз, и мультитечь возобновит приготовление. В этом случае кнопка выполняет функцию возобновления работы.

1. Подключите устройство к заземленной розетке.
2. Осторожно извлеките корзину из мультитечи.
3. Установите решетку в корзину.

Функция предварительного нагрева

При выборе режимов «Пицца» и «Стейк» функция предварительного нагрева активируется автоматически. Устройство будет нагреваться в течение 5 минут при температуре 200 °C.

Во время предварительного нагрева на дисплее будет отображаться движущаяся линия.

По завершении предварительного нагрева устройство подаст 3 звуковых сигнала, а на дисплее появится сообщение «Add Food» («Добавьте продукты»).

После того как вы положите продукты в корзину, начнётся приготовление. Если в течение 5 минут не положить продукты в корзину, устройство перейдёт в режим ожидания.

Одновременное приготовление

Эта функция предназначена для одновременного приготовления различных продуктов, для которых требуются одинаковые программа, температура и время приготовления в обеих зонах мультитечи. Для правильного использования выполните следующие действия:

1. Поместите продукты в корзины. Убедитесь, что корзины правильно установлены в мультитечи. Вставьте корзины до упора.
2. Нажмите сенсорную кнопку , а затем выберите нужную программу. Выбранная программа будет одновременно применена к обеим зонам приготовления.

Примечание: во время приготовления температуру или время можно увеличивать или уменьшать с шагом 5 °C и 1 минута соответственно. Для этого выберите  и  и нажимайте сенсорные кнопки  и  по обеим сторонам соответствующей кнопки. Для быстрой настройки нажмите и удерживайте нужную кнопку.

3. Затем нажмите кнопку . Мультитечь начнёт приготовление в обеих зонах с выбранной программой, температурой и временем.

Примечание: когда придет время перемешать или перевернуть продукты, индикатор перемешивания  начнёт мигать, а мультитечь подаст 5 звуковых сигналов. Это помогает обеспечить равномерное приготовление. Если не вынуть корзину и не перемешать продукты, индикатор будет продолжать мигать на панели управления. Чтобы перемешать продукты, выньте корзину. Если во время одновременного приготовления вынуть одну из корзин, на панели управления для верхней и нижней корзин появится надпись OPEN («Открыто») (рис. 4 (с. 41)).

4. По завершении приготовления мультитечь подаст 5 звуковых сигналов. На дисплее появится надпись OFF («Выключено»).

5. Извлеките продукты из корзины. Для этого можно осторожно наклонить корзину или воспользоваться щипцами, или кухонными приборами с силиконовыми наконечниками, чтобы аккуратно достать продукты и не повредить покрытие.

Синхронизированное приготовление

Эта функция позволяет завершить приготовление в обеих зонах одновременно, даже если выбранные температура, время или программа различаются.

1. Положите продукты в каждую корзину. Убедитесь, что корзины правильно установлены в мультипечи. Задвиньте корзины до упора.
2. Нажмите сенсорную кнопку .
3. Нажмите сенсорную кнопку , а затем выберите нужную программу приготовления. Выбранная программа будет применена к верхней корзине.
4. Нажмите сенсорную кнопку , а затем выберите нужную программу приготовления. Выбранная программа будет применена к нижней корзине.

Примечание: во время приготовления температуру или время можно увеличивать или уменьшать с шагом 5 °C и 1 минута соответственно. Для этого выберите  и  и нажимайте сенсорные кнопки  и  по обеим сторонам соответствующей кнопки. Для быстрой настройки нажимайте и удерживайте нужную кнопку.

5. Затем нажмите кнопку . Мультипечь сначала начнёт приготовление в зоне, для которой установлено большее время. На дисплее другой зоны появится надпись HOLD («Ожидание»), означающая, что она находится в режиме ожидания (рис. 3 (с. 41)). Позже вторая зона активируется автоматически. Мультипечь рассчитает время так, чтобы приготовление в обеих зонах завершилось одновременно.

Примечание: когда наступит время перемешать или перевернуть продукты, индикатор  начнёт мигать, а мультипечь подаст 5 звуковых сигналов. Это помогает обеспечить равномерное приготовление. Если не вынуть корзину и не перемешать продукты, индикатор будет продолжать мигать на панели управления. Чтобы перемешать продукты, извлеките корзину. Если во время синхронизированного приготовления извлечь одну из корзин, на панели управления для верхней и нижней корзин появится надпись OPEN («Открыто») (рис. 4 (с. 41)).

6. По завершении приготовления мультипечь подаст 5 звуковых сигналов. На дисплее появится надпись OFF («Выключено»).
7. Извлеките продукты из корзины. Для этого можно осторожно наклонить корзину или воспользоваться щипцами, или кухонными приборами с силиконовыми наконечниками, чтобы аккуратно достать продукты и не повредить покрытие.

Приготовление в отдельных корзинах

Эта функция предназначена для приготовления различных продуктов, для которых требуются разные программы, температура и время приготовления в двух зонах мультипечи. Для правильного использования выполните следующие действия:

1. Положите продукты в корзины. Убедитесь, что корзины правильно установлены в мультипечи. Задвиньте корзины до упора.
2. Нажмите сенсорную кнопку , а затем выберите нужную программу приготовления. Выбранная программа будет применена к верхней корзине.
3. Нажмите сенсорную кнопку , а затем выберите нужную программу приготовления. Выбранная программа будет применена к нижней корзине.

Примечание: во время приготовления температуру или время можно увеличивать или уменьшать с шагом 5 °C и 1 минута соответственно. Для этого выберите  и .

нажимайте сенсорные кнопки  и  по обе стороны соответствующей кнопки. Для быстрой настройки нажимайте и удерживайте нужную кнопку.

Примечание: также можно готовить только в одной корзине мультипечи, пропустив этап настройки другой корзины.

4. Затем нажмите кнопку . Мультипечь начнёт приготовление в обеих зонах в соответствии с выбранными программами, температурой и временем.

Примечание: когда придет время перемешать или перевернуть продукты, индикатор  начнёт мигать, а мультипечь подаст 5 звуковых сигналов. Это помогает обеспечить равномерное приготовление. Если не вынуть корзину и не перемешать продукты, индикатор будет продолжать мигать на панели управления. Чтобы перемешать продукты, извлеките корзину. Если во время приготовления в двух корзинах извлечь одну из них, на панели управления для верхней и нижней корзин появится надпись OPEN («Открыто») (рис. 4 (с. 41)).

5. По завершении приготовления мультипечь подаст 5 звуковых сигналов. На дисплее появится надпись OFF («Выключено»).
6. Извлеките продукты из корзины. Для этого можно осторожно наклонить корзину или воспользоваться щипцами, или кухонными приборами с силиконовыми наконечниками, чтобы аккуратно доставать продукты и не повредить покрытие. Продукты, из которых во время приготовления выделяется жир или сок (например, говядина, курица или другое мясо), доставайте щипцами по одному. Продукты без излишнего жира, например картофель фри или овощи, можно высыпать в миску, перевернув корзину вверх дном.

Примечание: не превышайте отметку MAX, так как это может повлиять на качество приготовления. Не наполняйте корзину маслом или любой другой жидкостью.

Примечание: в нижней части верхней корзины имеется отверстие для циркуляции горячего воздуха. Не наливайте жидкость в верхнюю корзину. Если после приготовления в верхней корзине осталась жидкость или жир, сразу же очистите её.

Внимание: не прикасайтесь к корзине во время работы мультипечи или сразу после завершения приготовления, так как она сильно нагревается. Держите корзину только за ручку.

Примечание: по истечении установленного времени функция приготовления отключается, но вентилятор продолжает работать ещё примерно 20 секунд, чтобы отвести горячий воздух. После этого мультипечь сразу готова к приготовлению следующей порции.

Отмена процесса приготовления

Нажмите кнопку  (независимо от выбранной программы).

Затем нажмите сенсорную кнопку . Мультипечь подаст 5 звуковых сигналов, а на дисплее появится надпись OFF («Выключено»). Устройство выключится через 20 секунд.

Предустановленные программы

Предустановленная программа	Символ	Температура	Время, мин	Перемешивание/переворачивание
Стейк		200	20	Переверните в середине приготовления
Замороженный картофель фри		200	25	Перемешайте в середине приготовления
Пицца		180	15	/
Курица		200	25	Переверните в середине приготовления
Рыба		195	10	Переверните в середине приготовления
Овощи		180	10	Переверните в середине приготовления
Выпечка		180	10	/
Орехи		180	10	Перемешайте в середине приготовления

Бекон		175	8	Перемешайте в середине приготовления
Пользовательская		180	15	Перемешайте/переверните в середине приготовления

Настройки

Приведенная ниже таблица поможет выбрать основные настройки для каждого типа продуктов.

Примечание: обратите внимание, что эти настройки носят ориентировочный характер. Поскольку продукты могут различаться по происхождению, размеру, форме и производителю, мы не можем гарантировать, что указанные настройки будут оптимальными для ваших продуктов.

Продукт	Мин.– макс. (г)	Время (мин)	Температура (°C)	Перемешивать	Примечания
Замороженный картофель фри	300- 700	9- 16	200	Да	
Тонкий замороженный картофель фри	300- 700	9- 16	200	Да	
Толстый замороженный картофель фри	300- 800	11- 20	200	Да	
Домашний картофель фри (8 x 8 мм)	300- 800	10- 16	200	Да	Добавьте 1/2 столовой ложки растительного масла
Домашние картофельные дольки	300- 750	18- 22	180	Да	Добавьте 1/2 столовой ложки растительного масла
Домашний картофель, нарезанный кубиками	300- 750	12- 18	180	Да	Добавьте 1/2 столовой ложки растительного масла
Картофельный graten	250	15- 18	180	Да	
Стейк	500	15- 18	200	Да	
Мясные котлеты	100- 500	8- 12	180		

Гамбургер	100- 500	10- 14	180		
Колбаски	100- 500	7- 14	180		
Куриное бедро	100- 500	13- 15	200		
Куриная грудка	100- 500	18- 22	180		
Закуски	100- 500	10- 15	180		
Спринг-роллы	100- 400	8- 10	200	Да	Подходит для приготовления в духовке
Замороженные куриные наггетсы	100- 500	6- 10	200	Да	
Замороженные рыбные палочки	100- 400	6- 10	200		
Замороженные пельмени	100- 400	8- 10	180		
Фаршированные овощи	100- 400	1- 10	160		
Бисквит	300	20- 15	160		Используйте форму для выпечки
Киш	400	20- 22	180		Используйте форму для выпечки/ жаропрочную посуду
Маффины	300	15- 18	200		Используйте форму для выпечки
Сладкие закуски	400	1- 20	160		Используйте форму для выпечки/ жаропрочную посуду

Автоматическое отключение

Мультипечь оснащена встроенным таймером, который автоматически отключает устройство по окончании обратного отсчета.

Советы

- Для небольших продуктов обычно требуется чуть меньше времени приготовления, чем для крупных.
- Для большего количества продуктов требуется чуть больше времени приготовления, а для меньшего — чуть меньше.

- Перемешивание небольших продуктов в середине процесса приготовления помогает добиться лучшего результата и обеспечивает равномерное обжаривание.
- Добавьте немного масла к свежему картофелю и готовьте его ещё несколько минут, чтобы получить хрустящую корочку.
- Не готовьте в мультипечи слишком жирные продукты, например колбаски.
- Закуски, предназначенные для приготовления в духовке, также можно готовить в мультипечи.
- Оптимальное количество картофеля фри для получения хрустящей корочки — 500 г.
- Используйте готовое тесто, чтобы быстро и легко приготовить закуски. Готовое тесто также требует меньше времени на приготовление, чем домашнее.
- Если вы хотите приготовить пирог или киш, а также нежные блюда или блюда с начинкой, поместите в корзину мультипечи форму для выпечки или жаропрочную емкость.
- Мультипечь также можно использовать для разогрева пищи. Для этого установите температуру 150 °C и время до 10 минут.
- По окончании приготовления извлеките корзину из мультипечи, чтобы удалить излишки влаги, образовавшиеся от продуктов.

4. ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Очищайте устройство после каждого использования.
- Не очищайте решетку, корзину или внутренние поверхности устройства металлическими кухонными принадлежностями или абразивными чистящими средствами, так как они могут повредить антипригарное покрытие.
- Отсоедините шнур питания от розетки и дайте устройству остыть.

Примечание: извлеките корзину, чтобы устройство остыло быстрее.

- Протрите корпус устройства влажной тканью.
- Вымойте решетку и корзину горячей водой с небольшим количеством жидкого моющего средства и неабразивной губкой. Остатки загрязнений можно удалить с помощью жидкого средства для удаления жира.

Совет: если загрязнения прилипли к корзине или её дну, наполните корзину горячей водой, добавьте немного средства для мытья посуды, установите решетку в корзину и оставьте примерно на 10 минут.

- Очистите внутреннюю часть устройства горячей водой и неабразивной губкой.
- Очистите нагревательные элементы щеткой, чтобы удалить остатки пищи.

Хранение

- 1. Перед хранением отключите устройство от электросети и дайте ему полностью остыть.
- 2. Убедитесь, что все детали чистые и полностью сухие.
- 3. Храните устройство в сухом, чистом и устойчивом месте.
- 4. Не храните устройство вблизи источников тепла, под прямыми солнечными лучами или во влажных местах.
- 5. Храните устройство в недоступном для детей и домашних животных месте.
- 6. Не кладите тяжелые предметы на устройство.
- 7. Аккуратно сматывайте кабель питания и не перегибайте его, чтобы избежать повреждения.

5. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Мультипечь не включается.	Вилка неправильно подключена к розетке	Убедитесь, что вилка правильно подключена к розетке.
Продукты не готовятся должным образом.	Неправильно установлено время или температура приготовления.	Воспользуйтесь таблицей рекомендуемых настроек или отрегулируйте температуру и время в зависимости от типа и количества продуктов.
	Корзина переполнена.	Готовьте продукты небольшими порциями, чтобы обеспечить равномерное приготовление.
	Продукты размещены неправильно.	Убедитесь, что продукты равномерно распределены в корзине и не уложены слишком плотно.
	Некоторые продукты нужно переворачивать во время приготовления.	Некоторые продукты, например картофель фри или наггетсы, нужно переворачивать или перемешивать в процессе приготовления, чтобы они равномерно подрумянились.
Продукты подгорели снаружи, но внутри остались сырыми.	Слишком высокая температура.	Уменьшите температуру и немного увеличьте время приготовления.
	Кусочки продуктов слишком толстые.	Нарежьте продукты на более мелкие или тонкие кусочки, чтобы они равномерно приготовились.

Из мультипечи идет белый дым.	В корзине слишком много жира.	Слейте лишний жир из корзины. При приготовлении жирных продуктов может потребоваться удалять жир, накапливающийся в процессе.
	В мультиварке подгорели остатки еды.	Регулярно очищайте мультипечь, чтобы предотвратить накопление подгоревших остатков пищи.
Тёмный дым или запах гари.	Продукты подгорают.	Немедленно выключите мультипечь. Проверьте, не подгорели ли продукты, и при следующем приготовлении уменьшите время или температуру.
	Внутри подгорели остатки еды	Тщательно очистите мультипечь, в частности внутреннюю часть и нагревательный элемент, чтобы удалить все пригоревшие остатки.
Мультипечь сильно шумит.	Мультипечь установлена на неустойчивой поверхности.	Установите мультипечь на устойчивую и ровную поверхность.
Корзина не выдвигается плавно.	На направляющих остались остатки пищи или жира.	Очистите направляющие и края корзины и мультипечи от загрязнений, которые могут препятствовать её движению.
	Корзина установлена неправильно.	Убедитесь, что корзина правильно выровнена и зафиксирована в нужном положении.
При первых нескольких использованиях ощущается запах нового пластика.	Это нормально при первых использованиях.	Обычно этот запах исчезает после первых нескольких использований. Чтобы быстрее избавиться от него, можно запустить цикл предварительного нагрева с лимоном или уксусом.

Коды ошибок

Код ошибки	Описание
E1	Неисправность или обрыв внутреннего кабеля. Обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.

E2	Неисправность или обрыв внутреннего кабеля. Обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.
----	--

6. АВТОРСКИЕ ПРАВА

Права интеллектуальной собственности на тексты данной инструкции принадлежат компании CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Все права защищены. Содержание данной публикации не может быть полностью или частично воспроизведено, сохранено в информационно-поисковой системе, передано или распространено какими-либо средствами (электронными, механическими, путем фотокопирования, записи и т. п.) без предварительного разрешения CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

7. УПРОЩЕННАЯ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ ЕС

CE Компания Cecotec Innovaciones заявляет, что данное изделие соответствует основным требованиям и другим применимым положениям нормативных актов, действующих в Европейском Союзе. Данное изделие разработано, изготовлено и испытано в соответствии с установленными стандартами безопасности и качества. Полный текст Декларации о соответствии ЕС доступен на веб-сайте: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1 (p. 40)

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

NOTE:

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

2. BEFORE USE

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

Box content

- Air fryer
- 2 grills
- Instruction manual

- Do not remove the product's serial number in order to keep proper traceability if technical assistance is required.

1. Remove all packaging material, stickers or labels.
2. Thoroughly clean the basket and rack with hot water, dishwashing liquid, and a non-abrasive sponge. These parts are dishwasher safe.
3. Clean the inside and outside of the appliance with a cloth.

3. OPERATION

Control panel

Fig. 2 (p. 41)

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

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

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

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

Preheating function

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

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

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

Dual cooking

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

1. Put the ingredients in the baskets. Make sure the baskets are correctly positioned in the fryer. Slide the basket into the air fryer to close it.

2. Press the  touch icon and then select the desired cooking programme. This programme will be applied to both cooking zones simultaneously.

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

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

Note: The stirring indicator  will flash and beep 5 times when the cooking cycle has reached the halfway point. This point allows you to shake or rotate the food in the fryer, which helps ensure even cooking. If you do not remove the basket and shake the food, the shake indicator light on the control panel will continue to flash. To do this, remove the basket. During the dual cooking process, if you remove one of the baskets, the panel of both the upper and lower baskets will show "OPEN" (Fig. 4 (p. 41)).

4. Once cooking is complete, the fryer will beep 5 times to signal completion. "OFF" will appear on the display.

5. Remove the ingredients from the basket. To do this, you can carefully tip the basket or use tongs or silicone-tipped utensils for more precise removal and to avoid damaging the coating.

Synchronised cooking

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

1. Place the ingredients in each fryer basket. Make sure the baskets are correctly positioned in the fryer. Slide the basket into the air fryer to close it.

2. Press the touch icon .

3. Press the  touch icon and then select the desired cooking programme. This programme will be applied to the upper basket.

4. Press the  touch icon and then select the desired cooking programme. This programme will be applied in the lower basket.

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

5. Then click on the  icon. The fryer will start cooking first in the zone that requires the longest cooking time. The other zone will show the message "HOLD" on the display, indicating that it is in standby (Fig. 3 (p. 41)). Automatically, the standby zone will be activated later, calculating the time needed for both zones to finish cooking at the same time.

Note: The stirring indicator  will flash and beep 5 times when the cooking cycle has reached the halfway point. This point allows you to shake or rotate the food in the fryer, which helps ensure even cooking. If you do not remove the basket and shake the food, the shake indicator light on the control panel will continue to flash. To do this, remove the basket. During the dual cooking process, if you remove one of the baskets, the panel of both the upper and lower baskets will show "OPEN" (Fig. 4 (p. 41)).

6. Once cooking is complete, the fryer will beep 5 times to signal completion. "OFF" will appear on the display.

7. Remove the ingredients from the basket. To do this, you can carefully tip the basket or use tongs or silicone-tipped utensils for more precise removal and to avoid damaging the coating.

Single basket firing

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

1. Put the ingredients in the baskets. Make sure the baskets are correctly positioned in the fryer. Slide the basket into the air fryer to close it.

2. Press the  touch icon and then select the desired cooking programme. This programme will be applied to the upper basket.

3. Press the  touch icon and then select the desired cooking programme. This programme will be applied in the lower basket.

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

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

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

Note: The stirring indicator  will flash and beep 5 times when the cooking cycle has reached the halfway point. This point allows you to shake or rotate the food in the fryer, which helps ensure even cooking. If you do not remove the basket and shake the food, the shake indicator light on the control panel will continue to flash. To do this, remove the basket. During the dual cooking process, if you remove one of the baskets, the panel of both the upper and lower baskets will show "OPEN" (Fig. 4 (p. 41)).

5. Once cooking is complete, the fryer will beep 5 times to signal completion. "OFF" will appear on the display.

6. Remove the ingredients from the basket. To do this, you can carefully tip the basket or

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

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

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

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

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

Cancelling the cooking process

Press the ▷|| icon (regardless of the programme you have selected).

Then press the touch icon ☺. The air fryer will beep 5 times and the word "OFF" will appear on the display. The appliance will switch off after 20 seconds.

Preset programmes

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

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

Settings

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

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

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

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

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

Automatic shut-off

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

Tips

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

4.CLEANINGAND MAINTENANCE

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

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

- Clean the appliance's housing with a damp cloth.
- Clean the rack and basket with hot water, some liquid detergent and a non-abrasive sponge. You can remove any remaining dirt by using a grease-removing liquid soap.

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

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

Storage

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

5. TROUBLESHOOTING

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

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

Error codes

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

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

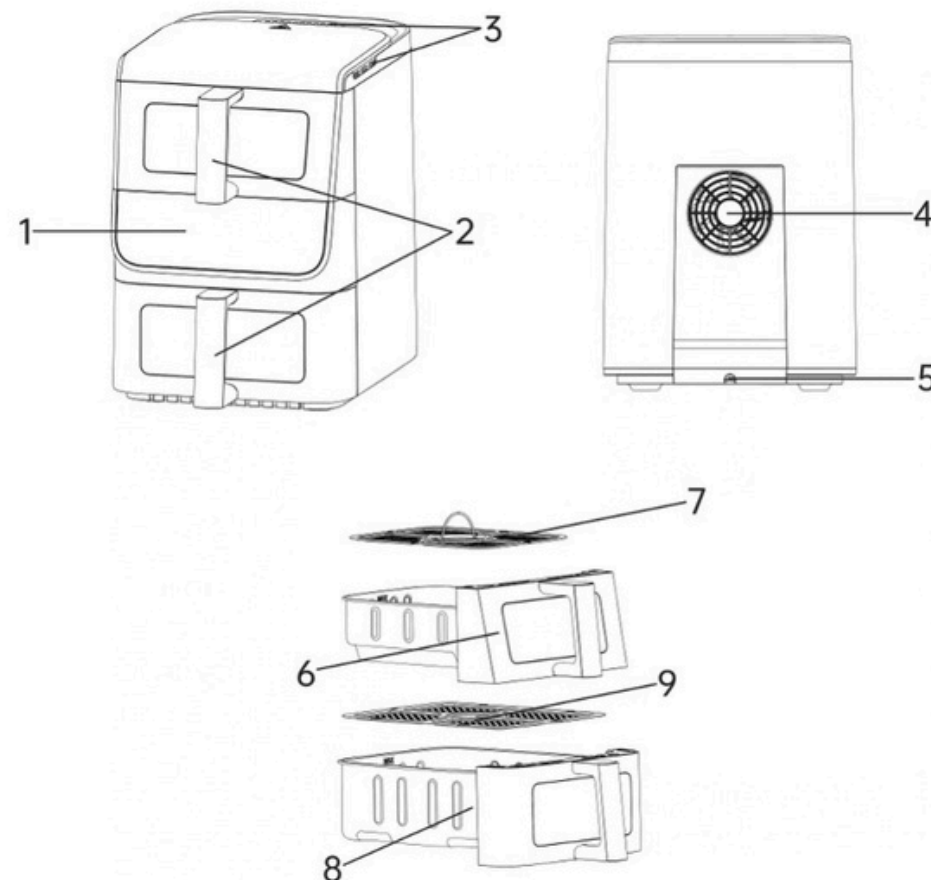
6. COPYRIGHT

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

7. SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY



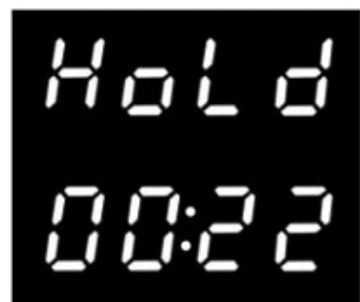
Cecotec Innovaciones hereby declares that this product complies with the essential requirements and other relevant provisions of the regulations applicable in the European Union. This product has been designed, manufactured and tested in compliance with the required safety and quality standards. The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



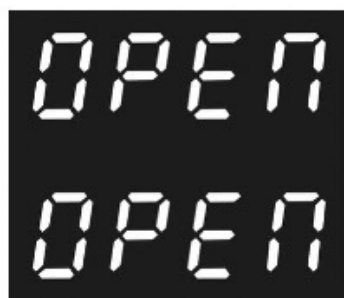
Мал./Рис./Fig. 1



Мал./Рис./Fig. 2



Мал./Рис./Fig. 3



Мал./Рис./Fig. 4

www.cecotec.es