

cecotec

CECOFRY DUOLEVEL 12000 WINDOW

Мультипеч об'ємом 12 л з оглядовим віконцем/

Мультипечь объемом 12 л со смотровым окошком/

12 L air fryer with viewing window



Інструкція користувача
Инструкция пользователя
Instruction manual

ЗМІСТ

1. Елементи та компоненти	1
2. Перед першим використанням	1
3. Експлуатація	2
4. Очищення та обслуговування	6
5. Авторське право	7
6. Спрощена декларація відповідності ЄС	7

СОДЕРЖАНИЕ

1. Элементы и компоненты	8
2. Перед первым использованием	8
3. Эксплуатация	9
4. Очистка и обслуживание	13
5. Авторское право	13
6. Упрощённая декларация о соответствии ЕС	13

INDEX

1. Parts and components	14
2. Before use	14
3. Operation	15
4. Cleaning and maintenance	19
5. Copyright	19
6. Simplified EU Declaration of Conformity	19

ПРИМІТКА/ПРИМЕЧАНИЕ/NOTA

EU01_109325 Cecofry DuoLevel 12000 Window

UA • Кодування в цьому посібнику є універсальним і застосовується до всіх варіантів моделі цього пристрою.

RU • Обозначения в данном руководстве являются универсальными и применимы ко всем вариантам модели данного 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. 1)

1. Панель керування
2. Випускний отвір для повітря
3. Ручка кошика
4. Верхня частина корпусу
5. Задня частина корпусу
6. Шнур живлення
7. Кошик
8. Решітка
9. Оглядове вікно для контролю приготування

Панель керування

Мал. 2 (с. 21)

10. Сенсорна кнопка вибору кошика 1
11. Сенсорна кнопка вибору кошика 2
12. Сенсорна кнопка Sync Cook (синхронне приготування)
13. Сенсорна кнопка Sync Finish (одночасне завершення)
14. Сенсорна кнопка збільшення часу/температури
15. Сенсорна кнопка зменшення часу/температури
16. Сенсорна кнопка «Старт / Пауза / Стоп»
17. Сенсорна кнопка перемикання між температурою та часом
18. Сенсорна кнопка підсвічування кошика 1
19. Сенсорна кнопка підсвічування кошика 2
20. Сенсорна кнопка таймера
21. Сенсорна кнопка вибору режиму

Примітка:

Ілюстрації в цьому посібнику є схематичними та можуть дещо відрізнятися від фактичного вигляду пристрою.

2. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

– Цей пристрій постачається в упаковці, призначеній для його захисту під час транспортування. Дістаньте пристрій із коробки та видаліть усі пакувальні матеріали. Рекомендується зберегти оригінальну коробку та інші пакувальні матеріали в безпечному місці, щоб захистити пристрій у разі необхідності його транспортування в майбутньому. Якщо ви вирішите утилізувати оригінальну упаковку, подбайте про те, щоб усі матеріали були належним чином передані на переробку.

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

Комплектація:

- Мультипіч
- Посібник користувача

– Не видаляйте серійний номер виробу, щоб забезпечити можливість його ідентифікації у разі звернення до служби технічної підтримки.

– Для очищення кошиків і решіток використовуйте м'яку губку, змочену водою з мийним засобом. Не використовуйте абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття кошиків.

Примітка: Ці компоненти також можна мити в посудомийній машині.

– НЕ ЗАНУРЮЙТЕ КОРПУС МУЛЬТИПЕЧІ У ВОДУ.

– Очищайте внутрішню та зовнішню поверхні пристрою м'якою вологою тканиною, після чого ретельно висушіть.

Примітка: Не наповнюйте кошики олією або іншим жиром для смаження, оскільки цей пристрій готує їжу за допомогою гарячого повітря.

3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

3.1. Підготовка до використання

1. Встановлення: Розмістіть мультипіч на рівній, стійкій і термостійкій поверхні.
2. Встановлення ручки: Надійно закріпіть ручку на панелі кошика. Злегка потрусіть кошик, щоб переконатися, що ручка встановлена правильно (мал. 3 (с. 21)).
3. Встановлення решітки: Вставте решітку в кошик, а потім встановіть кошик у корпус мультипечі.
4. Підключення до електромережі та циркуляція повітря: Переконайтеся, що шнур живлення безперешкодно дістає до електричної розетки та що навколо пристрою достатньо вільного простору для циркуляції повітря.

Попередження:

- Не встановлюйте мультипіч на поверхнях, які не є термостійкими.
- Залишайте щонайменше 35 см вільного простору навколо пристрою.
- Не наповнюйте кошики олією або будь-якою іншою рідиною.
- Не ставте жодних предметів на мультипіч.
- Не закривайте вентиляційні отвори, оскільки це може негативно вплинути на роботу пристрою.

3.2. Інструкції з експлуатації

1. Підключіть шнур живлення до відповідної електричної розетки.
2. Підготовка продуктів: Вийміть кошик, тримаючись за ручку. Покладіть продукти на решітку.

Примітка: Не перевищуйте позначку MAX у кошику.

3. Встановлення кошика: Встановіть кошик назад в мультипіч.

Увага: Під час роботи кошик швидко нагрівається. Щоб уникнути опіків, не торкайтеся кошика під час використання. Виймаючи кошик, тримайтеся лише за ручку.

4. Натисніть сенсорну кнопку . На дисплеї з'явиться напис **HE II**

5. Приготування в одному кошику:

- Натисніть сенсорну кнопку **1** або **2**, щоб вибрати потрібний кошик.
- Встановіть час і температуру за допомогою кнопки   або виберіть одну з попередньо встановлених програм.
- Натисніть кнопку   для початку приготування.
- Для контролю процесу використовуйте кнопку підсвічування відповідного кошика (кошик 1  або кошик .

6. Незалежне приготування в кожному кошику:

- Встановіть окремі значення часу та температури для кожного кошика.
- Натисніть кнопку **1**, виберіть програму або вручну налаштуйте параметри, після чого натисніть кнопку  .
- Повторіть ті самі дії для кошика 2.
- Під час приготування можна змінювати час або температуру, натиснувши кнопку відповідного кошика **1** або **2** (індикатор вибраного кошика блиматиме).

7. Функція Sync Finish (одночасне завершення):

- Встановіть різний час і температуру для кожного кошика.
- Натисніть сенсорну кнопку . На дисплеї кошика з меншим часом приготування . відобразиться **HoLd**.
- Кошик із довшим часом приготування розпочне роботу першим.
- Коли час, що залишився для довшого циклу, зрівняється із загальним часом коротшого циклу, обидва кошики почнуть готувати одночасно. Напис **HoLd**

8. Функція Sync Cook (синхронне приготування):

- Якщо потрібно застосувати однакові налаштування для обох кошиків, натисніть сенсорну кнопку **MATCH**.
- Встановіть потрібні параметри та натисніть кнопку  .
- Або спочатку налаштуйте один кошик, після чого натисніть кнопку **MATCH**, щоб скопіювати його параметри, а потім натисніть сенсорну іконку  .

9. Пауза

Натисніть сенсорну кнопку  , щоб одночасно призупинити роботу обох кошиків. Або натисніть кнопку **1** або **2**, а потім кнопку  , щоб призупинити роботу лише вибраного кошика (при цьому значення часу блиматиме).

10. Попередньо встановлені програми

Натисніть сенсорну кнопку  щоб отримати доступ до стандартних програм приготування.

Функція	Символ	Температура	Час
Картопля фрі		200°C	25 хв
Десерти		160°C	20 хв
Курячі гомілки		200°C	23 хв
Стейк		200°C	13 хв
Риба		180°C	20 хв
Ферментація		40°C	60 хв
Піца		180°C	17 хв
Сушіння		55°C	6 год
Овочі		200°C	20 хв
Ручний режим		200°C	20 хв

Примітка: Наведені параметри є орієнтовними. За потреби коригуйте час приготування залежно від розміру та форми продуктів.

11. Перевірка під час приготування

Після завершення половини встановленого часу на дисплеї з'явиться повідомлення **turn**, увімкнеться підсвічування кошика та пролунає 30-секундний звуковий сигнал. Вийміть кошик і струсіть або переверніть продукти для рівномірного приготування. Після цього встановіть кошик назад, щоб продовжити приготування.

12. Режим охолодження

Після завершення приготування мультипіч автоматично переходить у режим охолодження (на дисплеї відображається **COOL**). Через 30 секунд вийміть кошик із пристрою та поставте його на термостійку поверхню.

13. Функція відкладеного запуску

Встановіть бажані температуру та час.

Натисніть сенсорну кнопку . За допомогою кнопок «—» та «+» встановіть час затримки, після чого натисніть кнопку  . Пристрій автоматично розпочне роботу після закінчення встановленого часу затримки (від 0,5 до 12 годин з кроком 15 хвилин).

14. Перевірка готовності страви

Якщо продукти ще не готові, вставте кошик назад у пристрій і встановіть таймер ще на кілька хвилин.

15. Виймання продуктів

Для виймання готових продуктів використовуйте кухонні щипці.

Примітка:

Не перевертайте зовнішній кошик догори дном, щоб висипати продукти, оскільки надлишок олії може вилитися.

Увага!

Після завершення приготування залиште кошик трохи прочиненим, щоб запобігти утворенню конденсату всередині мультипечі.

Після приготування продукти мають дуже високу температуру, тому будьте обережні під час їх виймання.

Рекомендації:

- Час приготування невеликих за розміром продуктів зазвичай коротший, ніж великих.
- Щоб уникнути нерівномірного нагрівання або підгоряння, невеликі за об'ємом продукти, такі як картопля фрі, цибулеві кільця та курятина, під час приготування слід струшувати або перевертати.
- Поверніть решітку на 180°, щоб встановити її на другий рівень, що забезпечить швидше нагрівання продуктів.
- Для отримання більш хрусткої скоринки додайте трохи олії до свіжої картоплі. Після додавання олії готуйте продукти в мультипечі ще кілька хвилин.
- Намагайтеся не готувати продукти з високим вмістом олії.
- Ця мультипіч також підходить для розігрівання готових страв.

4. ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Регулярне очищення є необхідною умовою для забезпечення оптимальної роботи пристрою та продовження строку його служби.
- Періодичність: очищайте пристрій після кожного використання та перед його зберіганням.
- Антипригарне покриття: кошик і решітка мають антипригарне покриття. Не використовуйте металеве кухонне приладдя та абразивні засоби для чищення.
- Можна мити в посудомийній машині: кошик і решітка придатні для миття в посудомийній машині.

Порядок очищення

1. Від'єднайте мультипіч від електромережі та дайте їй повністю охолонути. Для прискорення охолодження можна вийняти кошик.
2. Очищення корпусу. Протріть зовнішню поверхню корпусу вологою тканиною. Не занурюйте корпус мультипечі у воду та не промивайте його під проточною водою.
3. Очищення кошика та решітки. Мийте їх гарячою водою з мийним засобом, використовуючи м'яку неабразивну губку.
4. Очищення нагрівального елемента. Видаляйте залишки їжі за допомогою вологої тканини або щітки для чищення.
5. Сушіння. Перед зберіганням переконайтеся, що всі деталі повністю чисті та сухі.

Порада: Якщо забруднення важко видаляються, замочіть кошик у гарячій воді з мийним засобом приблизно на 10 хвилин.

Зберігання

- Ніколи не зберігайте мультипіч, якщо вона ще гаряча або волога.
- Зберігайте пристрій в оригінальній коробці або в чистому, сухому місці.

5. АВТОРСЬКЕ ПРАВО

Права інтелектуальної власності на тексти, що містяться в цьому посібнику, належать CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Усі права захищено. Зміст цієї публікації, повністю або частково, не може бути відтворений, збережений у системах зберігання даних, переданий або розповсюджений будь-якими засобами (електронними, механічними, шляхом фотокопіювання, запису чи іншими) без попереднього письмового дозволу CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

6. СПРОЩЕНА ДЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЄС



Cecotec Innovaciones заявляє, що цей виріб відповідає основним вимогам та іншим застосовним положенням нормативних актів Європейського Союзу. Цей пристрій був розроблений, виготовлений і протестований відповідно до чинних вимог безпеки та стандартів якості. Повний текст Декларації відповідності ЄС доступний на вебсайті: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ЭЛЕМЕНТЫ И КОМПОНЕНТЫ

Рис. 1 (с. 20)

1. Панель управления
2. Выпускное отверстие для воздуха
3. Ручка корзины
4. Верхняя часть корпуса
5. Задняя часть корпуса
6. Шнур питания
7. Корзина
8. Решетка
9. Смотровое окно для контроля приготовления

Панель управления

Рис. 2 (с. 21)

10. Сенсорная кнопка выбора корзины 1
11. Сенсорная кнопка выбора корзины 2
12. Сенсорная кнопка Sync Cook (синхронное приготовление)
13. Сенсорная кнопка Sync Finish (одновременное завершение)
14. Сенсорная кнопка увеличения времени/температуры
15. Сенсорная кнопка уменьшения времени/температуры
16. Сенсорная кнопка «Старт / Пауза / Стоп»
17. Сенсорная кнопка переключения между температурой и временем
18. Сенсорная кнопка подсветки корзины 1
19. Сенсорная кнопка подсветки корзины 2
20. Сенсорная кнопка таймера
21. Сенсорная кнопка выбора режима

Примечание:

Иллюстрации в данном руководстве являются схематическими и могут несколько отличаться от фактического вида устройства.

2. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

– Данное устройство поставляется в упаковке, предназначенной для его защиты во время транспортировки. Извлеките устройство из коробки и удалите все упаковочные материалы. Рекомендуется сохранить оригинальную коробку и другие упаковочные материалы в безопасном месте, чтобы защитить устройство в случае необходимости его транспортировки в будущем. Если вы решите утилизировать оригинальную упаковку, позаботьтесь о том, чтобы все материалы были надлежащим образом переданы на переработку.

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

Комплектация:

- Мультипечь
- Руководство пользователя
- Не удаляйте серийный номер изделия, чтобы обеспечить возможность его идентификации в случае обращения в службу технической поддержки.
- Для очистки корзин и решеток используйте мягкую губку, смоченную водой с моющим средством. Не используйте абразивные чистящие средства, так как они могут повредить антипригарное покрытие корзин.

Примечание: Эти компоненты также можно мыть в посудомоечной машине.

- НЕ ПОГРУЖАЙТЕ КОРПУС МУЛЬТИПЕЧИ В ВОДУ.
- Очищайте внутреннюю и внешнюю поверхности устройства мягкой влажной тканью, после чего тщательно высушите.

Примечание: Не наполняйте корзины маслом или другим жиром для жарки, поскольку данное устройство готовит пищу с помощью горячего воздуха.

3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

3.1. Подготовка к использованию

1. Установка: Поставьте мультипечь на ровную, устойчивую и термостойкую поверхность.
2. Установка ручки: Надежно закрепите ручку на панели корзины. Слегка встряхните корзину, чтобы убедиться, что ручка установлена правильно (рис. 3 (с. 21)).
3. Установка решетки: Вставьте решетку в корзину, а затем установите корзину в корпус мультипечи.
4. Подключение к электросети и циркуляция воздуха: Убедитесь, что шнур питания беспрепятственно дотягивается до электрической розетки и что вокруг устройства достаточно свободного пространства для циркуляции воздуха.

Предупреждение:

- Не устанавливайте мультипечь на поверхностях, не обладающих термостойкостью.
- Оставляйте не менее 35 см свободного пространства вокруг устройства.
- Не наполняйте корзины маслом или любой другой жидкостью.
- Не ставьте никакие предметы на мультипечь.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия, так как это может негативно повлиять на работу устройства.

3.2. Инструкции по эксплуатации

1. Подключите шнур питания к соответствующей электрической розетке.
2. Подготовка продуктов: извлеките корзину, держась за ручку. Положите продукты на решетку.

Примечание: Не превышайте отметку MAX в корзине.

3. Установка корзины: Установите корзину обратно в мультипечь.

Внимание: Во время работы корзина быстро нагревается. Чтобы избежать ожогов, не прикасайтесь к корзине во время использования. Вынимая корзину, держитесь только за ручку.

4. Нажмите сенсорную кнопку . На дисплее появится надпись **НЕ ИО**

5. Приготовление в одной корзине:

- Нажмите сенсорную кнопку **1** или **2**, чтобы выбрать нужную корзину.
- Установите время и температуру с помощью кнопки   или выберите одну из предустановленных программ.
- Нажмите кнопку   для начала приготовления.
- Для контроля процесса используйте кнопку подсветки соответствующей корзины (корзина 1  или корзина 2 .

6. Независимая готовка в каждой корзине:

- Установите отдельные значения времени и температуры для каждой корзины.
- Нажмите кнопку **1**, выберите программу или вручную настройте параметры, после чего нажмите кнопку  .
- Повторите те же действия для корзины 2.
- Во время приготовления можно изменять время или температуру, нажав кнопку соответствующей корзины **1** или **2** (индикатор выбранной корзины будет мигать).

7. Функция Sync Finish (одновременное завершение):

- Установите разное время и температуру для каждой корзины.
- Нажмите сенсорную кнопку . На дисплее корзины с меньшим временем приготовления отобразится **Hold**
- Корзина с более длительным временем приготовления начнёт работу первой.
- Когда оставшееся время для более длительного цикла сравняется с общим временем более короткого цикла, обе корзины начнут готовить одновременно. Надпись **Hold** переключится на обратный отсчёт.

8. Функция Sync Cook (синхронное приготовление):

- Если необходимо применить одинаковые настройки для обеих корзин, нажмите сенсорную кнопку **MATCH**.
- Установите нужные параметры и нажмите кнопку  
- Или сначала настройте одну корзину, а затем нажмите кнопку **MATCH**, чтобы скопировать его параметры, а затем нажмите на сенсорную иконку  

9. Пауза

Нажмите сенсорную кнопку  , чтобы одновременно приостановить работу обеих корзин. Или нажмите кнопку **1** или **2**, а затем кнопку  , чтобы приостановить работу только выбранной корзины (при этом значение времени будет мигать).

10. Предустановленные программы

Нажмите сенсорную кнопку , чтобы получить доступ к стандартным программам приготовления.

Функция	Символ	Температура	Время
Картофель фри		200°C	25 мин
Десерты		160°C	20 мин
Куриные голени		200°C	23 мин
Стейк		200°C	13 мин
Рыба		180°C	20 мин
Ферментация		40°C	60 мин
Пицца		180°C	17 мин
Сушка		55°C	6 ч
Овощи		200°C	20мин
Ручной режим		200°C	20 мин

Примечание: Приведенные параметры являются ориентировочными. При необходимости корректируйте время приготовления в зависимости от размера и формы продуктов.

11. Проверка в процессе приготовления

По истечении половины установленного времени на дисплее появится сообщение **turn**, включится подсветка корзины и прозвучит 30-секундный звуковой сигнал.

Извлеките корзину и встряхните или переверните продукты для равномерного приготовления. После этого установите корзину на место, чтобы продолжить приготовление.

12. Режим охлаждения

По завершении приготовления мультипечь автоматически переходит в режим охлаждения (на дисплее отображается **COOL**).

Через 30 секунд извлеките корзину из устройства и поставьте её на термостойкую поверхность.

13. Функция отложенного запуска

Установите желаемую температуру и время.

Нажмите сенсорную кнопку . С помощью кнопок "—" и "+" установите время задержки, после чего нажмите кнопку  .

Устройство автоматически начнёт работу по истечении установленного времени задержки (от 0,5 до 12 часов с шагом 15 минут).

14. Проверка готовности блюда

Если продукты ещё не готовы, вставьте корзину обратно в устройство и установите таймер ещё на несколько минут.

15. Извлечение продуктов

Для извлечения готовых продуктов используйте кухонные щипцы.

Примечание:

Не переворачивайте внешнюю корзину вверх дном, чтобы высыпать продукты, так как излишки масла могут вылиться.

Внимание!

По окончании приготовления оставьте корзину слегка приоткрытой, чтобы предотвратить образование конденсата внутри мультипечи.

После приготовления продукты имеют очень высокую температуру, поэтому будьте осторожны при их извлечении.

Рекомендации:

- Время приготовления небольших по размеру продуктов обычно короче, чем у крупных.
- Чтобы избежать неравномерного нагрева или подгорания, небольшие по объёму продукты, такие как картофель фри, луковые кольца и курица, во время приготовления следует встряхивать или переворачивать.
- Поверните решетку на 180°, чтобы установить её на второй уровень, что обеспечит более быстрый нагрев продуктов.
- Для получения более хрустящей корочки добавьте немного масла к свежему картофелю. После добавления масла готовьте продукты в мультипечи ещё несколько минут.
- Старайтесь не готовить продукты с высоким содержанием масла.
- Эта мультипечь также подходит для разогрева готовых блюд.

4. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Регулярная очистка является необходимым условием для обеспечения оптимальной работы устройства и продления срока его службы.
- Периодичность: очищайте устройство после каждого использования и перед хранением.
- Антипригарное покрытие: корзина и решетка имеют антипригарное покрытие. Не используйте металлические кухонные принадлежности и абразивные чистящие средства.
- Можно мыть в посудомоечной машине: корзина и решетка пригодны для мытья в посудомоечной машине.

Порядок очистки

1. Отключите мультитечь от электросети и дайте ей полностью остыть. Для ускорения охлаждения можно вынуть корзину.
2. Очистка корпуса. Протрите внешнюю поверхность корпуса влажной тканью. Не погружайте корпус мультитечи в воду и не промывайте его под проточной водой.
3. Очистка корзины и решетки. Мойте их горячей водой с моющим средством, используя мягкую неабразивную губку.
4. Очистка нагревательного элемента. Удаляйте остатки пищи с помощью влажной ткани или щетки для чистки.
5. Сушка. Перед хранением убедитесь, что все детали полностью чистые и сухие.

Совет: Если загрязнения трудно удаляются, замочите корзину в горячей воде с моющим средством примерно на 10 минут.

Хранение

- Никогда не храните мультитечь, если она ещё горячая или влажная.
- Храните устройство в оригинальной коробке или в чистом, сухом месте.

5. АВТОРСКОЕ ПРАВО

Права интеллектуальной собственности на тексты, содержащиеся в данном руководстве, принадлежат CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Все права защищены. Содержание данной публикации, полностью или частично, не может быть воспроизведено, сохранено в системах хранения данных, передано или распространено какими-либо средствами (электронными, механическими, путем фотокопирования, записи или иными) без предварительного письменного разрешения CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

6. УПРОЩЕННАЯ ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ ЕС



Cecotec Innovaciones заявляет, что данное изделие соответствует основным требованиям и другим применимым положениям нормативных актов Европейского Союза. Данное устройство было разработано, изготовлено и протестировано в соответствии с действующими требованиями безопасности и стандартами 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. 20)

1. Control panel
2. Air outlet
3. Basket handle
4. Upper housing
5. Rear housing
6. Power cord
7. Basket
8. Rack
9. Cooking viewing window

Control panel

Fig. 2 (p. 21)

10. Basket 1 touch selection icon
11. Basket 2 touch selection icon
12. Sync Cook touch icon
13. Sync Finish touch icon
14. Time/Temperature increase touch icon
15. Time/Temperature decrease touch icon
16. Start/Pause/Stop touch icon
17. Temperature/Time change touch icon
18. Basket 1 light touch icon
19. Basket 2 light touch icon
20. Timer touch icon
21. Mode selection touch icon

Note:

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

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
 - Instruction manual
-
- Do not remove the product's serial number in order to keep proper traceability if technical assistance is required.
 - Use a soft sponge dampened with detergent to clean the baskets and racks. Do not use abrasive materials for cleaning, as this may damage the non-stick coating of the baskets.

NOTE: You can also wash these components in the dishwasher.

- DO NOT IMMERSE THE BODY OF THE AIR FRYER IN WATER.
- Clean the inside and outside of the appliance with a soft damp cloth and dry thoroughly.

NOTE: Do not fill the baskets with oil or frying fat, as this appliance operates with hot air.

3. OPERATION

3.1. Preparing for use

1. Positioning: Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface.
2. Handle installation: Securely attach the handle to the basket panel. Shake the basket to make sure it is correctly installed. Fig. 3 (p. 21)
3. Placing the rack: Insert the rack into the basket, then insert the outer basket into the air fryer.
4. Feeding and Air Flow: Make sure that the power cord can reach the socket and that there is sufficient air circulation around the appliance.

WARNINGS:

- Do not place the air fryer on surfaces that are not heat-resistant.
- Keep at least 35 cm of free space around the air fryer.
- Do not fill the baskets with oil or any other liquid.
- Do not place anything on top of the air fryer.
- Do not cover the air inlets as this may adversely affect their operation.

3.2. Operation instructions

1. Connect the power cord to a suitable power socket.
2. Food preparation: Remove the basket using the handle. Place the food on the rack.

Note: Do not exceed the MAX fill line on the basket.

3. Inserting the basket: Then slide the basket back into the air fryer.

CAUTION: the basket heats up quickly. Avoid direct contact with the basket during use to prevent burns. Touch only the handle when removing the basket.

4. Press the touch icon «   ». The display will show « **HEIIO** ».

5. Cooking in a single basket:

- Press the touch icon « **1** » or « **2** » to select the desired basket.
- Set the time/temperature using the «   » touch icon or select a preset menu.
- Press the «   » touch icon to start cooking.
- Use the corresponding light touch icon (basket 1 «  » or basket 2 «  ») to check the food during cooking.

6. Independent cooking of the baskets:

- Set different time/temperature settings for each basket.
- Press the « **1** » touch icon, select a preset or adjust the settings, then press the «   » touch icon.
- Repeat for basket 2.
- Set the time/temperature during cooking by pressing the touch icon « **1** » or « **2** » (flashing status).

7. Sync Finish function:

- Set different cooking times/temperatures for each basket.
- Press the touch icon . The basket with the shortest cooking time will display « **Hold** ».
- The basket with the longest cooking time will start the operation.
- When the remaining cooking time of the longer time basket is equal to that of the shorter time basket, both baskets cook together. **Hold** will change to a countdown.

8. Synchronised cooking function (Sync Cook):

- For identical cooking settings in both baskets, press the « **MATCH** » touch icon.
- Select the desired settings and press the «   » touch icon.
- Alternatively, set the other basket, press the « **MATCH** » touch icon to copy the settings and x and then press the «   » touch icon.

9. Pause

Press the touch icon «   » to pause both baskets simultaneously.

Or, press the « **1** » or « **2** » touch icon, then press the «   » touch icon, to pause a specific basket (the time will flash).

10. Preset menus:

Press the touch icon «  » to access the default programmes.

Function	Symbol	Temperature	Time
Chips		200 °C	25 min
Desserts		160 °C	20 min
Chicken drumsticks		200 °C	23 min
Steaks		200 °C	13 min
Fish		180 °C	20 min
Ferment		40 °C	60 min
Pizza		180 °C	17 min
Dehydrate		55 °C	6 h
Vegetables		200 °C	20 min
Manual		200 °C	20 min

Note: These are guidelines; adjust the times according to the size and shape of the food.

11. Check in the middle of cooking:

Halfway through the set time, «**turn**» will appear, the basket light will activate and a 30-second warning sound will be emitted.

Remove the basket and shake or turn the food for even cooking.

Replace the basket to continue cooking.

12. Cooling mode:

After cooking, the air fryer enters cooling mode («**COOL**» is displayed).

After 30 seconds, remove the basket from the appliance and place it on a heat-resistant surface.

13. Delay function:

Set the desired temperature and time.

Press the touch icon «», set the standby time using the touch icons «» and «» and press the touch icon « ».

The appliance will start automatically after the set delay (0.5-12 hours, 15-minute intervals).

14. Checking food preparation:

If the food is not ready, slide the basket back in and set the timer for a few more minutes.

15. Food removal: use tongs.

Note:

Do not turn the outer basket upside down to remove food, as excess oil may spill out.

ATTENTION:

At the end of cooking, leave the basket half open to avoid condensation inside the air fryer.

Food comes out of the air fryer very hot, be careful when handling it.

Recommendations:

- Cooking time for small foods is usually shorter than for large foods.
- To avoid uneven heating or burning, small volume foods such as French fries, onion rings and chicken should be shaken or turned during cooking.
- Rotate the rack 180 °C to place it on the second layer, allowing the food to heat up faster.
- Add some oil to the fresh potatoes for a crispier result. Cook the food in the air fryer for a few minutes after adding the oil.
- Do not cook foods rich in oil as much as possible.
- This air fryer is also suitable for reheating food.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Regular cleaning is essential for optimal performance and extended service life.
- Frequency: Clean the appliance after every use and before storing it.
- Non-stick coating: the basket and rack have a non-stick coating. Avoid metal utensils and abrasive cleaners.
- Dishwasher safe: the basket and rack are dishwasher safe.

Cleaning steps:

1. Unplug the air fryer and allow it to cool down completely. You can remove the basket to accelerate cooling.
2. Cleaning the housing: Clean the exterior with a damp cloth. Do not immerse the air fryer housing in water or rinse it under running water.
3. Basket and rack: Clean with hot water, dish soap and a non-abrasive sponge.
4. Heating element: Clean the heating element with a damp cloth or cleaning brush to remove food residues.
5. Drying: Make sure all parts are clean and completely dry before storing.

Tip: For stubborn dirt, soak the basket with hot water and detergent for about 10 minutes.

Storage:

- Never store the air fryer when it is hot or wet.
- Store the air fryer in its original box or in a clean, dry place.

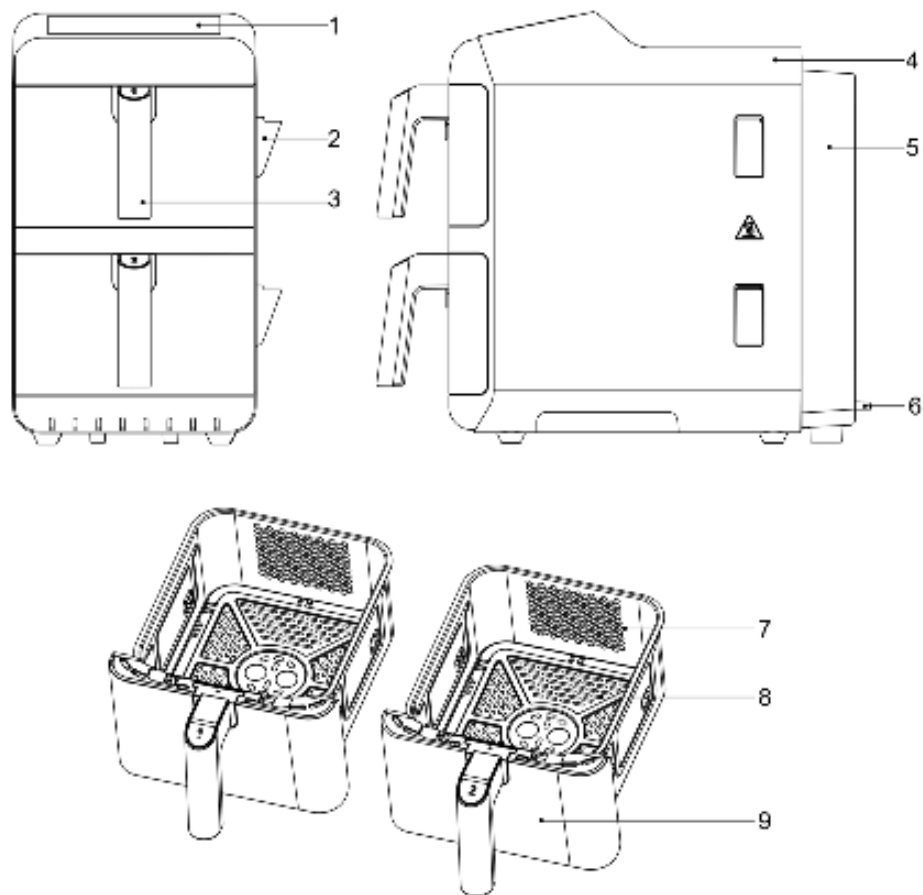
5. COPYRIGHT

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.

6. 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 appliance has been designed, manufactured and tested in compliance with 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](https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity)



Мал./Рис./Fig. 1

www.cecotec.es

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

