

cecotec

CECOFRY&GRILL SMOKIN'PRIME 11000

Freidora de aire digital con cuatro resistencias / Digital air fryer with four heating elements



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Instrucțiehandleiding
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Kullanma kılavuzu
Használati utasítás
Manual d'instruccions
Οδηγίες χρήσης
تعليمات استعمال ليوليد

Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	8
Instructions de sécurité	11
Sicherheitshinweise	15
Istruzioni di sicurezza	18
Instruções de segurança	22
Veiligheidsinstructies	25
Instrukcje bezpieczeństwa	29
Bezpečnostní pokyny	32
Güvenlik talimatları	35
Biztonsági utasítások	38
Instruccions de seguretat	41
Οδηγίες ασφαλείας	44
تعليمات السلامة	48

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	51
2. Antes de usar	52
3. Instalación	52
4. Funcionamiento	53
5. Resolución de problemas	62
6. Limpieza y mantenimiento	63
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	64
8. Copyright	64
9. Declaración de conformidad	65

INDEX

1. Parts and components	66
2. Before use	67
3. Installation	67
4. Operation	68
5. Troubleshooting	76
6. Cleaning and maintenance	77
7. Recycling of electrical and electronic equipment	78
8. Copyright	78
9. Declaration of Conformity	78

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	79
2. Avant utilisation	80
3. Installation	80
4. Fonctionnement	81
5. Résolution de problèmes	90
6. Nettoyage et entretien	92

7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	93
8. Copyright	93
9. Déclaration de conformité	94

INHALT

1. Teile und Komponenten	95
2. Vor dem Gebrauch	96
3. Installation	96
4. Bedienung	97
5. Problembehebung	106
6. Reinigung und Wartung	108
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	109
8. Copyright	109
9. Konformitätserklärung	109

INDICE

1. Parti e componenti	110
2. Prima dell'uso	111
3. Installazione	111
4. Funzionamento	112
5. Risoluzione dei problemi	121
6. Pulizia e manutenzione	122
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	123
8. Copyright	123
9. Dichiarazione di conformità	124

ÍNDICE

1. Peças e componentes	125
2. Antes de usar	126
3. Instalação	126
4. Funcionamento	127
5. Resolução de problemas	136
6. Limpeza e manutenção	138
7. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	138
8. Copyright	139
9. Declaração de conformidade	139

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	140
2. Voor gebruik	141
3. Installatie	141
4. Bediening	142

5. Probleemoplossing	151
6. Reiniging en onderhoud	152
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	153
8. Copyright	153
9. Conformiteitsverklaring	154

INDEKS

1. Części i komponenty	155
2. Przed użyciem	156
3. Instalacja	156
4. Działanie	157
5. Rozwiązywanie problemów	166
6. Czyszczenie i konserwacja	167
7. Recykling sprzętu elektrycznego i elektronicznego	168
8. Prawa autorskie	168
9. Deklaracja zgodności	169

INDEX

1. Součásti a komponenty	170
2. Před použitím	171
3. Instalace	171
4. Provoz	172
5. Řešení problémů	180
6. Čištění a údržba	181
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	182
8. Autorská práva	182
9. Prohlášení o shodě	183

DIZIN

1. Parçalar ve bileşenler	184
2. Kullanmadan önce	185
3. Kurulum	185
4. Operasyon	186
5. Problem çözme	194
6. Temizlik ve bakım	195
7. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	196
8. Telif Hakkı	196
9. Uygunluk beyanı	196

INDEX

1. Alkatrészek és részegységek	197
2. Használat előtt	198

3. Telepítés	198
4. Működés	199
5. Problémamegoldás	207
6. Tisztítás és karbantartás	209
7. Elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítása	210
8. Szerzői jog	210
9. Megfelelőségi nyilatkozat	210

ÍNDÉX

1. Peces i components	211
2. Abans de fer servir	212
3. Instalació	212
4. Funcionament	213
5. Resolució de problemes	221
6. Neteja i manteniment	224
7. Reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics	224
8. Copyright	225
9. Declaració de conformitat	225

ΔΕΙΚΤΗΣ

1. Μέρη και εξαρτήματα	226
2. Πριν από τη χρήση	227
3. Εγκατάσταση	227
4. Λειτουργία	228
5. Επίλυση προβλημάτων	237
6. Καθαρισμός και συντήρηση	239
7. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού	240
8. Πνευματικά δικαιώματα	240
9. Δήλωση συμμόρφωσης	241

فہرس

1. الأجزاء والمكونات	242
2. قبل الاستخدام	243
3. التثبيت	243
4. التشغيل	244
5. حل المشكلات	250
6. التنظيف والصيانة	251
7. إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية	252
8. حقوق الطبع والنشر	252
9. إعلان المطابقة	252

NOTA

EU01_101139 - Cecofry&Grill Smokin'Prime 11000

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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


CAT • La codificació d'aquest manual és genèrica i s'aplica a totes les variants de codis de l'electrodomèstic.

GR • Η κωδικοποίηση στο παρόν εγχειρίδιο είναι γενική και ισχύει για όλες τις παραλλαγές κωδικών της συσκευής.

زاهجلاب ةصاخلا ةيجمربلا تاميلعتلا تاريغتم عيمج ىلع قبطنيو أماع ليلدلا • يببرع

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea las siguientes instrucciones atentamente antes de usar el producto. Guarde este manual para futuras referencias o nuevos usuarios.

- Siga atentamente estas instrucciones de seguridad cuando use el producto.
- Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.
- No sumerja el cable, el enchufe, ni cualquier otra parte no extraíble del aparato en agua u otros líquidos. No exponga al agua las conexiones eléctricas.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.

- Coloque el aparato de forma que evite el derramamiento de líquidos calientes, tenga especial cuidado con el asa.
- Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincide con los requisitos de voltaje especificados en las especificaciones técnicas del aparato.
- Recomendamos que la habitación en la que vaya a utilizar el aparato esté equipada con un extractor de humos o bien esté ventilada.
- Un mal uso o un uso inadecuado puede suponer un peligro tanto para el aparato como para el usuario. Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual.
- Desenchufe el aparato de la corriente antes de moverlo, limpiarlo o cuando no vaya a utilizarlo.
- No lo utilice en el exterior.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
- No utilice alargadores, a no ser que se lo recomiende un electricista cualificado. Utilizar el tipo incorrecto de alargador puede causar daños en el aparato o lesiones en el usuario.
- No utilice el aparato si el cable, el enchufe o la estructura del aparato presenta daños o si no funciona correctamente, ha sufrido alguna caída o ha sido dañado.
- No use el aparato en lugares potencialmente peligrosos, como ambientes inflamables, explosivos, con presencia de químicos o húmedos.

- Sitúe el aparato en una superficie plana y resistente al calor. Cuando coloque el cestillo fuera de la freidora de aire hágalo con cuidado y coloque el asa hacia adentro, de forma que evite el derramamiento de lo que haya en el interior. No sitúe el aparato cerca de fuentes de calor, lugares con niveles altos de humedad o cerca de materiales inflamables.
- No introduzca ni permita que sus dedos u otros objetos entren en las aberturas de ventilación o escape, ya que podrían causar descargas eléctricas o incendios.
- No llene el cestillo de aceite, podría provocar riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté funcionando.
- Coloque siempre los ingredientes a ser cocinados dentro del cestillo para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el aparato.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o lo esté limpiando. Deje que se enfríe completamente antes de montar o retirar cualquier pieza y/o proceder con su limpieza.
- No deje el aparato enchufado a la red eléctrica sin supervisión.
- Para asegurar el correcto funcionamiento del aparato, la limpieza y el mantenimiento del aparato ha de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones.
- No coloque el aparato pegado a la pared. Deje una distancia de seguridad de 10 cm respecto a la parte trasera del aparato y otros 10 cm a cada lado. No coloque ningún objeto encima del aparato cuando se esté utilizando.
- Mientras el aparato está en funcionamiento emite vapor caliente a través de las aperturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad del vapor


y de las salidas de aire. Puede que salga aire caliente del aparato cuando retire el cestillo de dentro del aparato.

- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve salir humo negro del aparato. Espere hasta que el humo desaparezca para retirar el cestillo de dentro del aparato.
- Recomendamos el uso de guantes cuando se vaya a manipular la rejilla o el cestillo.
- No intente reparar el aparato por su propia cuenta.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- All safety instructions must be closely followed when using the appliance.
- When using electrical and electronic appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
- Keep this appliance and its power cord out of reach of children under the age of 8.

-  This symbol means “caution, hot surface.” The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not immerse the cord, plug, or any other non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose electrical connections to water.
- This appliance is intended for domestic use only and is not suitable for use in commercial establishments such as bars, restaurants, farms, hotels, motels, and offices.
- Position the appliance in such a way to avoid spillage of hot liquids. Be especially careful with the handle.
- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance.
- We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working kitchen hood or is well ventilated.
- Incorrect or improper use can damage the appliance and be dangerous for the user. Use the appliance only for the purposes described in this manual.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.
- Do not use outdoors.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be repaired by Cecotec's Official Technical Support Service to avoid any hazard.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cord. Protect it from sharp edges and heat sources. Never let the power cord come into contact with hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or worktop.

- Do not use extension cords, unless advised by a qualified electrician. Using the wrong type of extension cord could cause damage to the appliance or injuries to the user.
- Do not operate the appliance if its cord, plug, or body show visible damage, do not operate properly, or have been dropped.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres.
- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. Be careful when placing the basket out of the air fryer. Place the handle inwards to prevent spillage of what's inside. Do not place the appliance near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause electrical shock or fire.
- Do not fill the basket with oil to avoid causing a fire hazard.
- Do not touch the interior of the appliance while in operation.
- Always place the ingredients to be cooked inside the basket to prevent them from touching the heating elements.
- Make sure your hands are completely dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use or when it is being cleaned. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts and before cleaning the appliance.
- Do not leave the appliance unsupervised while plugged to the mains.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance operates properly.

- Do not place the appliance against the wall. Leave a safety distance of 10 cm on the back of the appliance and 10 cm on each side. Do not place any object on top of the appliance when in use.
- Hot steam is released through the air outlet openings during operation. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may come out when removing the basket from inside the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you notice black smoke coming out of it. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the appliance.
- We recommend the use of gloves when touching the basket and rack.
- Do not attempt to repair the appliance yourself.
- Supervise children to ensure they do not play with the appliance.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veillez lire les instructions suivantes avec attention avant d'utiliser l'appareil. Gardez bien ce manuel pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.

- Veuillez suivre ces instructions de sécurité très attentivement lorsque vous utilisez l'appareil.
- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions afin de réduire le risque d'incendies, de décharges électriques ou de lésions.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations

nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.

- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



Ce symbole signifie : attention ! Surface chaude. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- Ne submergez ni le câble, ni la fiche ni aucune autre partie non-extractible du produit dans l'eau ou dans autres liquides. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- Placez l'appareil de manière à éviter les renversements de liquides chauds, faites particulièrement attention à la poignée.
- Vérifiez que le voltage du réseau électrique coïncide avec le voltage spécifié dans les spécifications techniques de l'appareil.
- Il est recommandé d'utiliser cet appareil dans une pièce aérée où il y ait un extracteur.
- Une utilisation incorrecte ou inadéquate peut mettre en danger l'appareil et l'utilisateur. Utilisez cet appareil uniquement pour les fins décrites dans ce manuel.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le transporter, nettoyer ou si vous n'allez pas l'utiliser.
- Ne l'utilisez pas en extérieur.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour


rechercher des dommages visibles. S'il présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.

- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- N'utilisez pas de rallonges, à moins qu'un électricien qualifié le recommande. Si vous utilisez une mauvaise rallonge, cela pourrait abîmer l'appareil ou blesser les utilisateurs.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble, la fiche ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits potentiellement dangereux, comme près des zones inflammables, d'explosifs ou de produits chimiques ou dans des zones humides.
- Placez l'appareil sur une surface plate et résistante à la chaleur. Lorsque vous sortez le panier de la friteuse, faites-le avec précaution et placez la poignée vers l'intérieur, afin d'éviter de renverser ce qui se trouve à l'intérieur. Ne placez l'appareil ni près de sources de chaleur, ni dans des endroits avec des niveaux d'humidité élevés, ni près de matériaux inflammables.
- N'introduisez pas vos doigts ni aucun autre objet dans les ouvertures de ventilation ou de sortie de la chaleur. Cela pourrait provoquer des décharges électriques ou d'incendies.
- Ne remplissez pas le panier d'huile, cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez l'intérieur de l'appareil s'il est en fonctionnement.
- Introduisez toujours les ingrédients dans le panier pour qu'ils n'entrent pas en contact avec les résistances.

- Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.
- Débranchez l'appareil s'il n'est pas en fonctionnement ou s'il est en train d'être nettoyé. Laissez refroidir le produit avant d'assembler ou enlever une pièce quelconque, et/ou avant de le nettoyer.
- Ne laissez pas sans surveillance l'appareil lorsqu'il est branché sur la prise de courant.
- Afin d'assurer son bon fonctionnement, le nettoyage et l'entretien de l'appareil doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions.
- Ne placez pas l'appareil contre le mur. Laissez une distance de sécurité de 10 cm derrière, et autre de 10 cm de chaque côté. Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez.
- L'appareil émet de la vapeur chaude à travers les ouvertures latérales pendant son fonctionnement. Maintenez les mains et le visage éloignés de la vapeur et des sorties d'air. De l'air chaud pourrait sortir de l'appareil lorsque vous retirez le panier.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez à ce que la fumée disparaisse pour retirer le panier.
- Nous recommandons l'utilisation de gants lors de l'utilisation de la grille ou du panier.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie dieses Handbuch zum Nachschlagen oder für neue Benutzer auf.

- Befolgen Sie diese Sicherheitshinweise sorgfältig, wenn Sie das Produkt verwenden.
- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb über Zeitschaltuhren oder externe Fernbedienungssysteme ausgelegt.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder andere nicht abnehmbare Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Setzen Sie die elektrischen Anschlüsse nicht dem Wasser aus.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und

darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.

- Stellen Sie das Gerät so auf, dass ein Verschütten von heißen Flüssigkeiten vermieden wird, und achten Sie besonders auf den Griff.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit den in den technischen Daten des Geräts angegebenen Spannungsanforderungen übereinstimmt.
- Es wird empfohlen, den Raum, in dem das Gerät verwendet werden soll, mit einem Dunstabzug auszustatten oder zu belüften.
- Falsche oder unsachgemäße Verwendung kann sowohl das Gerät als auch den Benutzer gefährden. Verwenden Sie das Gerät nur für die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie es bewegen, reinigen oder wenn es nicht benutzt wird.
- Nicht im Freien verwenden.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es von der offiziellen Cecotec-Kundendienststelle repariert werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- Das Netzkabel darf nicht verdreht, geknickt, gedehnt oder beschädigt werden. Schützen Sie es vor scharfen Kanten und Wärmequellen. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche oder des Arbeitstisches herausragen.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, es sei denn, sie werden von einem qualifizierten Elektriker empfohlen. Die Verwendung eines falschen Verlängerungskabels kann zur Beschädigung des Geräts oder zu Verletzungen des Benutzers führen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder der Rahmen des Geräts beschädigt ist oder wenn es nicht richtig funktioniert, fallen gelassen oder beschädigt wurde.
- Verwenden Sie das Gerät nicht an potenziell gefährlichen Orten, wie z. B. in entflammaren, explosiven, chemischen oder feuchten Umgebungen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, hitzebeständige Unterlage. Wenn Sie den Korb aus der Fritteuse nehmen, gehen Sie vorsichtig vor und legen Sie den Griff nach innen, um ein Verschütten des Inhaltes zu vermeiden. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf.
- Stecken Sie Ihre Finger oder andere Gegenstände nicht in die Lüftungs- oder Abluftöffnungen, da dies zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen kann.
- Füllen Sie den Korb nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellen könnte.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Legen Sie die zu kochenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie den Stecker anfassen oder das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder reinigen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile montieren oder entfernen und/oder es reinigen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt an der Steckdose angeschlossen.
- Um einen einwandfreien Betrieb des Geräts zu gewährleisten,

müssen Reinigung und Wartung des Geräts gemäß dieser Gebrauchsanweisung durchgeführt werden.

- Stellen Sie das Gerät nicht an die Wand. Lassen Sie einen Sicherheitsabstand von 10 cm zur Rückseite des Geräts und weitere 10 cm auf jeder Seite. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, wenn es in Betrieb ist.
- Während des Betriebs gibt das Gerät heißen Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen ab. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung von Dampf und Lüftungsöffnungen. Es kann heiße Luft aus dem Gerät austreten, wenn Sie den Korb aus dem Inneren des Geräts entfernen.
- Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie schwarzen Rauch aus dem Gerät austreten sehen. Warten Sie, bis der Rauch verschwunden ist, bevor Sie den Korb aus dem Gerät nehmen.
- Wir empfehlen die Verwendung von Handschuhen, wenn Sie das Gestell oder den Korb anfassen.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di usare l'apparecchio. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- Seguire attentamente queste istruzioni di sicurezza quando si usa l'apparecchio.
- Quando si usano apparecchi elettronici, occorre rispettare alcune precauzioni di sicurezza base per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire

da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli che questo presenta. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.

- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.




- Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.
- Non sommergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte estraibile dell'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- Posizionare l'apparecchio in modo da evitare la fuoriuscita di liquidi caldi, facendo particolare attenzione al manico.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio.
- È consigliabile che la stanza nella quale verrà usato l'apparecchio disponga di una cappa filtrante o che sia ben ventilata.
- Un uso incorretto o improprio dell'apparecchio può costituire un pericolo per l'utente e per il dispositivo. Utilizzare questo apparecchio per gli scopi descritti in questo manuale.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente prima di muoverlo, pulirlo o quando non è in uso.

- Non usare all'aperto.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, rivolgersi esclusivamente al Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e da fonti di calore. Evitare che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Non utilizzare prolunghe, a meno che non lo raccomandi un elettricista qualificato. Utilizzare un tipo di prolunga non corretto potrebbe provocare danni all'apparecchio o lesioni all'utente.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo, la spina o il telaio sono danneggiati o se funziona male, è caduto o è stato danneggiato.
- Non usare l'apparecchio in luoghi potenzialmente pericolosi come ambienti infiammabili, esplosivi o con presenza di sostanze chimiche o umide.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piatta e resistente al calore. Quando si estrae il cestello dalla friggitrice ad aria e lo si appoggia, farlo con attenzione posizionando il manico verso l'interno in modo da evitare la fuoriuscita dei contenuti. Non collocare l'apparecchio vicino a fonti di calore, in luoghi dall'eccessivo livello di umidità o vicino a materiali infiammabili.
- Non inserire le dita né lasciare che altri oggetti entrino nelle aperture di ventilazione o di scarico, poiché ciò potrebbe causare scariche elettriche o incendi.
- Non riempire il cestello di olio per evitare il rischio d'incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

- Collocare sempre gli alimenti da friggere all'interno del cestello per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio quando non è in uso o se lo si sta pulendo. Lasciare raffreddare completamente prima di montare o rimuovere qualsiasi parte e/o procedere con la pulizia.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato alla corrente.
- Per garantirne il corretto funzionamento, la pulizia e manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate in linea con quanto spiegato in questo manuale di istruzioni.
- Non appoggiare l'apparecchio alla parete. Mantenere una distanza di sicurezza di 10 cm rispetto alla parte posteriore dell'apparecchio e altri 10 cm da ogni lato. Non collocare oggetti sopra l'apparecchio quando è in uso.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio emette vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite dell'aria. Potrebbe uscire aria calda dall'apparecchio quando si rimuove il cestello.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si notano fuoriuscite di fumo nero. Attendere che il fumo scompaia per rimuovere il cestello dall'apparecchio.
- Si consiglia l'uso di guanti quando si maneggia la griglia o il cestello.
- Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções seguintes antes de utilizar o aparelho. Guarde este manual para referências futuras ou novos utilizadores.

- Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o aparelho.
- Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndios, eletrochoques e lesões.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Este aparelho não foi desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- Não submerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do aparelho em água ou outros líquidos. Não exponha as conexões elétricas à água.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e não se destina a ser utilizado em bares, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.

- Coloque o aparelho de modo a evitar o derramamento de líquidos quentes. Tenha especial cuidado com a pega.
- Certifique-se de que a tensão de rede elétrica corresponda aos requisitos de tensão especificados na etiqueta de classificação do aparelho.
- Recomenda-se que o espaço onde vai utilizar o aparelho esteja equipado com um extrator de fumos ou seja ventilado.
- O uso incorreto ou inadequado pode pôr em perigo, quer o aparelho, quer o utilizador. Utilize este aparelho para fins que aparecem descritos neste manual.
- Desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar ou quando não o utilizar.
- Não o utilize em exteriores.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe que o cabo esteja sobre a borda da superfície de trabalho ou do balcão.
- Não utilize extensores, a não ser que esteja recomendado por um eletricista qualificado. O uso do tipo errado de extensor pode causar danos no aparelho ou lesões no utilizador.
- Não utilize o produto se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentarem danos ou se não funcionarem corretamente, sofreram alguma queda ou foram danificados.
- Não utilize o produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, com produtos químicos ou húmidos.
- Situe o produto numa superfície plana e resistente

ao calor. Ao colocar o cesto fora da fritadeira, faça-o cuidadosamente e coloque a pega para dentro, de modo a evitar o derramamento do que está dentro. Não utilize o dispositivo perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.

- Não insira ou permita que os seus dedos ou outros objetos entrem nas aberturas de ventilação ou de exaustão, pois isso pode causar eletrochoques ou incêndios.
- Não encha o recipiente de óleo, poderia causar um risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Coloque sempre os ingredientes a cozinhar dentro do cesto para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Desconecte o aparelho quando não o estiver a usar ou durante a limpeza. Deixe que arrefeça por completo antes de montar ou remover qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.
- Não deixe o aparelho ligado à alimentação elétrica sem supervisão.
- Para assegurar o funcionamento correto, a limpeza e manutenção do aparelho deve ser efetuada em conformidade com este manual de instruções.
- Não coloque o aparelho contra a parede. Deixe uma distância de segurança de 10 cm da parte de trás do aparelho e de 10 cm de cada lado. Não coloque nenhum objeto encima do produto enquanto o estiver a usar.
- Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, emitirá vapor quente através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das


saídas de ar. O ar quente pode sair do aparelho quando se remove o cesto do interior.

- Desligue imediatamente o aparelho da tomada se vir fumo negro a sair do aparelho. Aguarde até o fumo desaparecer para tirar o cesto do interior do aparelho.
- Recomenda-se o uso de luvas ao manipular as grelhas ou o cesto.
- Não tente reparar o aparelho por conta própria.
- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de volgende instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik of voor nieuwe gebruikers.

- Volg deze veiligheidsinstructies zorgvuldig op wanneer u het product gebruikt.
- Bij het gebruik van elektrische apparaten dienen altijd enkele basisvoorzorgsmaatregelen te worden getroffen om het risico op brand, elektrische schokken en letsel te beperken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij passend toezicht of training hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

-  Dit symbool betekent: Let op, heet oppervlak. De temperatuur van bereikbare oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.
- Dit apparaat is niet ontworpen om te worden bediend via externe timers of afstandsbedieningssystemen.
- Dompel het snoer, de stekker of andere niet-verwijderbare onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel elektrische aansluitingen niet bloot aan water.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- Plaats het apparaat zodanig dat er geen hete vloeistoffen gemorst worden. Let hierbij vooral op de handgreep.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanningsvereisten die in de technische specificaties van het apparaat staan vermeld.
- Wij adviseren u om de ruimte waarin u het apparaat gebruikt, te voorzien van een rookafzuiger of goed te ventileren.
- Misbruik of onjuist gebruik kan een gevaar vormen voor zowel het apparaat als de gebruiker. Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de doeleinden die in deze handleiding worden beschreven.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het verplaatst, schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- Controleer het netsnoer regelmatig op zichtbare schade. Als het snoer beschadigd is, moet het worden gerepareerd door de officiële technische ondersteuning van Cecotec om gevaar te voorkomen.
- Draai, buig, rek of beschadig het netsnoer niet. Bescherm het

tegen scherpe randen en warmtebronnen. Laat het snoer niet in aanraking komen met hete oppervlakken. Laat het snoer niet over de rand van een werkoppervlak of aanrecht hangen.


- Gebruik geen verlengsnoeren tenzij aanbevolen door een gekwalificeerde elektricien. Het gebruik van het verkeerde type verlengsnoer kan schade aan het apparaat of letsel bij de gebruiker veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer, de stekker of het frame beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt, is gevallen of beschadigd is.
- Gebruik het apparaat niet op potentieel gevaarlijke locaties, zoals ontvlambare, explosieve, chemische of vochtige omgevingen.
- Plaats het apparaat op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Plaats de mand voorzichtig buiten de airfryer en plaats de handgreep naar binnen om morsen te voorkomen. Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen, hoge luchtvochtigheid of brandbare materialen.
- Steek uw vingers of andere voorwerpen niet in de ventilatie- of uitlaatopeningen en zorg ervoor dat deze niet in de openingen terechtkomen. Dit kan een elektrische schok of brand veroorzaken.
- Vul het mandje niet met olie, aangezien dit brandgevaar kan opleveren.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in gebruik is.
- Plaats de te koken ingrediënten altijd in het mandje, zodat ze niet in contact komen met de verwarmingselementen.
- Zorg ervoor dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het apparaat inschakelt.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het

apparaat niet gebruikt of schoonmaakt. Laat het volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert, verwijdert en/of schoonmaakt.

- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het op het lichtnet is aangesloten.
- Om een goede werking van het apparaat te garanderen, moeten de reiniging en het onderhoud van het apparaat worden uitgevoerd volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur. Houd een veilige afstand van 10 cm aan de achterkant en 10 cm aan elke zijkant van het apparaat. Plaats geen voorwerpen op het apparaat wanneer het in gebruik is.
- Tijdens gebruik van het apparaat komt er hete stoom uit de luchtuitlaten. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom- en luchtuitlaten. Er kan hete lucht uit het apparaat ontsnappen wanneer u de mand uit het apparaat haalt.
- Haal de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact als u zwarte rook ziet. Wacht tot de rook verdwenen is voordat u het mandje uit het apparaat haalt.
- Wij adviseren u handschoenen te dragen wanneer u het rek of de mand bedient.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren.
- Houd toezicht op kinderen en zorg ervoor dat ze niet met het apparaat spelen.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje przed użyciem produktu. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości lub dla nowych użytkowników.

- Stosując produkt należy ściśle przestrzegać poniższych instrukcji bezpieczeństwa.
- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze zachować podstawowe środki ostrożności, aby zminimalizować ryzyko pożaru, porażenia prądem i obrażeń.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli zostały objęte odpowiednim nadzorem lub przeszkolone w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Przechowuj urządzenie i jego kabel w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
-  Ten symbol oznacza: Uwaga, gorąca powierzchnia. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka, gdy urządzenie jest używane.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych timerów ani systemów zdalnego sterowania.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieusuwalnej części urządzenia w wodzie ani innych płynach. Nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do stosowania w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.

- Ustaw urządzenie w taki sposób, aby nie dopuścić do rozlania gorących płynów, zwracając szczególną uwagę na uchwyt.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom napięciowym określonym w specyfikacji technicznej urządzenia.
- Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym będzie używane urządzenie, było wyposażone w wyciąg dymu lub miało dobrą wentylację.
- Niewłaściwe lub niewłaściwe użycie może stanowić zagrożenie zarówno dla urządzenia, jak i użytkownika. Używaj tego urządzenia wyłącznie do celów opisanych w niniejszej instrukcji.
- Odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego przed jego przenoszeniem, czyszczeniem lub gdy nie jest używane.
- Nie stosować na zewnątrz.
- Regularnie sprawdzaj przewód zasilający pod kątem widocznych uszkodzeń. Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny serwis techniczny Cecotec, aby uniknąć jakiegokolwiek niebezpieczeństwa.
- Nie skręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zwisał poza krawędź powierzchni roboczej lub blatu.
- Nie używaj przedłużaczy, chyba że zaleci je wykwalifikowany elektryk. Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia użytkownika.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód, wtyczka lub rama są uszkodzone, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, zostało upuszczone lub uszkodzone.
- Nie należy używać urządzenia w miejscach potencjalnie

niebezpiecznych, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.


- Umieść urządzenie na płaskiej, odpornej na ciepło powierzchni. Podczas umieszczania koszyka poza frytkownicą, rób to ostrożnie i ustaw uchwyt do wewnątrz, aby zapobiec rozlaniu. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, wysokiej wilgotności lub materiałów łatwopalnych.
- Nie wkładaj palców lub innych przedmiotów do otworów wentylacyjnych lub wylotowych, gdyż może to spowodować porażenie prądem lub pożar.
- Nie należy napętniać koszyka olejem, gdyż może to spowodować zagrożenie pożarem.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia, gdy jest ono używane.
- Zawsze umieszczaj składniki przeznaczone do gotowania w koszyku, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzewczymi.
- Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia należy upewnić się, że ręce są całkowicie suche.
- Odtłącz urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane lub gdy je czyścisz. Pozostaw je do całkowitego ostygnięcia przed montażem lub usunięciem jakichkolwiek części i/lub czyszczeniem.
- Nie pozostawiaj urządzenia podłączonego do zasilania sieciowego bez nadzoru.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, jego czyszczenie i konserwację należy wykonywać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Nie stawiaj urządzenia przy ścianie. Pozostaw bezpieczną odległość 10 cm od tyłu urządzenia i kolejne 10 cm z każdej strony. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdy jest ono używane.

- Podczas użytkowania urządzenia, emituje ono gorącą parę przez otwory wylotowe powietrza. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworów wylotowych pary i powietrza. Gorące powietrze może wydostawać się z urządzenia, gdy wyjmiesz koszyk z wnętrza urządzenia.
- Natychmiast odłącz urządzenie od zasilania, jeśli zauważysz, że wydobywa się z niego czarny dym. Poczekaj, aż dym zniknie, zanim wyjmiesz koszyk z wnętrza urządzenia.
- Zalecamy noszenie rękawiczek podczas obsługi stojaka lub koszyka.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Nadzoruj dzieci, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte následující pokyny. Uschovejte si tento návod k obsluze pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Při používání produktu pečlivě dodržujte tyto bezpečnostní pokyny.
- Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod odpovídajícím dohledem nebo proškoleny v bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům. Děti by si se spotřebičem neměly hrát. Čištění a údržbu by děti neměly provádět bez dozoru.
- Uchovávejte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

-  Tento symbol znamená: Pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být během používání spotřebiče vysoká.
- Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externích časovačů nebo systémů dálkového ovládání.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou neodnímatelnou část spotřebiče do vody ani jiných kapalin. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití a není vhodný pro použití v barech, restauracích, na farmách, v hotelech, motelech a kancelářích.
- Umístěte spotřebič tak, aby nedošlo k rozlití horkých tekutin, a dbejte přitom zvláštní opatrnosti při manipulaci s rukojetí.
- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá požadavkům na napětí uvedeným v technických specifikacích spotřebiče.
- Doporučujeme, aby místnost, ve které budete spotřebič používat, byla vybavena odsavačem kouře nebo dobře větraná.
- Nesprávné použití nebo nesprávné použití může představovat nebezpečí pro zařízení i uživatele. Používejte toto zařízení pouze k účelům popsáným v této příručce.
- Před přemístováním, čištěním nebo pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky.
- Nepoužívejte venku.
- Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, zda není viditelně poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven oficiálním technickým servisem společnosti Cecotec, aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
- Napájecí kabel nekrúťte, neohýbejte, nenatahujte ani nepoškozujte. Chraňte jej před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nenechávejte kabel viset přes okraj pracovní plochy nebo

kuchyňské linky.

- Nepoužívejte prodlužovací kabely, pokud to nedoporučí kvalifikovaný elektrikář. Použití nesprávného typu prodlužovacího kabelu může způsobit poškození spotřebiče nebo zranění uživatele.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený kabel, zástrčka nebo rám, pokud nefunguje správně, upadl na zem nebo byl poškozen.
- Nepoužívejte spotřebič v potenciálně nebezpečných prostředích, jako je hořlavé, výbušné, chemické nebo vlhké prostředí.
- Umístěte spotřebič na rovný, žáruvzdorný povrch. Při umístování koše mimo fritézu buďte opatrní a umístěte rukojeť dovnitř, aby nedošlo k vylití. Neumísťujte spotřebič do blízkosti zdrojů tepla, vysoké vlhkosti nebo hořlavých materiálů.
- Nevkládejte prsty ani jiné předměty do ventilačních nebo výfukových otvorů, mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.
- Neplňte koš olejem, mohlo by dojít k požáru.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, když je v provozu.
- Ingredience určené k vaření vždy vkládejte do košíku, aby se nedostaly do kontaktu s topnými tělesy.
- Než se dotknete zástrčky nebo zapnete spotřebič, ujistěte se, že máte zcela suché ruce.
- Pokud spotřebič nepoužíváte nebo jej čistíte, odpojte jej ze zásuvky. Před sestavením nebo vyjmutím jakýchkoli částí a/ nebo čištěním jej nechte zcela vychladnout.
- Nenechávejte spotřebič zapojený do elektrické sítě bez dozoru.
- Pro zajištění správného provozu spotřebiče je nutné jeho čištění a údržbu provádět v souladu s tímto návodem k

obsluze.

- Neumistujte spotřebič ke zdi. Ponechte bezpečnou vzdálenost 10 cm od zadní strany spotřebiče a dalších 10 cm po každé straně. Nepokládejte na spotřebič žádné předměty, když je v provozu.
- Během používání spotřebiče z něj uniká horká pára výstupními otvory pro vzduch. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od výstupů páry a vzduchu. Po vyjmutí koše z něj může z přístroje unikat horký vzduch.
- Pokud z spotřebiče vychází černý kouř, okamžitě jej odpojte ze zásuvky. Před vyjmutím koše ze spotřebiče počkejte, dokud kouř nezmizí.
- Při manipulaci s roštem nebo košem doporučujeme používat rukavice.
- Nepokoušejte se spotřebič opravovat sami.
- Dohlížejte na děti, aby si se spotřebičem nehrály.

GÜVENLİK TALIMATLARI

Ürünü kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun. Bu kılavuzu gelecekte referans olması veya yeni kullanıcılar için saklayın.

- Ürünü kullanırken bu güvenlik talimatlarına dikkatlice uyun.
- Elektrikli aletleri kullanırken yangın, elektrik çarpması ve yaralanma riskini azaltmak için her zaman temel önlemler alınmalıdır.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuusal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanımıyla ilgili uygun gözetim veya eğitim sağlanmışsa ve içerdiği tehlikeleri anlamışlarsa kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı gözetim

olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- Cihazı ve kablosunu 8 yaş altı çocukların erişemeyeceği yerde saklayın.




Bu sembol şunu ifade eder: Dikkat, sıcak yüzey. Cihaz kullanımdayken erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.

- Bu cihaz harici zamanlayıcılar veya uzaktan kumanda sistemleri aracılığıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Cihazın kablosunu, fişini veya çıkarılamayan herhangi bir parçasını suya veya diğer sıvılara batırmayın. Elektrik bağlantılarını suya maruz bırakmayın.
- Bu cihaz sadece evlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır ve bar, restoran, çiftlik, otel, motel ve ofislerde kullanıma uygun değildir.
- Cihazı, sıcak sıvıların dökülmesini önleyecek şekilde yerleştirin ve özellikle sap kısmına dikkat edin.
- Şebeke voltajının, cihazın teknik özelliklerinde belirtilen voltaj gereksinimlerine uygun olduğundan emin olun.
- Cihazı kullanacağınız odanın duman aspiratörü ile donatılmış olmasını veya iyi havalandırılmış olmasını öneririz.
- Yanlış kullanım veya uygunsuz kullanım hem cihaz hem de kullanıcı için tehlike oluşturabilir. Bu cihazı yalnızca bu kılavuzda açıklanan amaçlar için kullanın.
- Cihazınızı taşımadan, temizlemeden veya kullanmadığınızda fişini prizden çekin.
- Açık havada kullanmayınız.
- herhangi bir tehlikeyi önlemek için Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi tarafından onarılmalıdır .
- Güç kablosunu bükmeyin, bükmeyin, germeyin veya hasar vermeyin. Keskin kenarlardan ve ısı kaynaklarından koruyun. Kablonun sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyin. Kablonun bir çalışma yüzeyinin veya tezgahın kenarından

sarkmasına izin vermeyin.

- Kalifiye bir elektrikçi tarafından önerilmediği sürece uzatma kabloları kullanmayın. Yanlış tipte uzatma kablosu kullanmak cihaza zarar verebilir veya kullanıcıyı yaralayabilir.
- Kablo, fiş veya çerçeve hasarlıysa, düzgün çalışmıyorsa, düşürülmüşse veya hasar görmüşse cihazı kullanmayın.
- Cihazı yanıcı, patlayıcı, kimyasal veya nemli ortamlar gibi potansiyel olarak tehlikeli yerlerde kullanmayın.
- Cihazı düz, ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Sepeti hava fritözünün dışına yerleştirirken dikkatli olun ve dökülmeyi önlemek için sapı içe doğru konumlandırın. Cihazı ısı kaynaklarının, yüksek nemin veya yanıcı malzemelerin yakınına yerleştirmeyin.
- Parmaklarınızı veya başka nesnelere havalandırma veya egzoz açıklıklarına sokmayın veya sokmasına izin vermeyin; bu durum elektrik çarpmasına veya yangına neden olabilir.
- Sepeti yağ ile doldurmayın, yangın tehlikesi oluşabilir.
- Cihazınız kullanımdayken asla iç kısmına dokunmayın.
- Pişirilecek malzemeleri mutlaka sepetin içerisine yerleştirin ve ısıtıcı elemanlarla temas etmesini önleyin.
- Fişe dokunmadan veya cihazı açmadan önce ellerinizin tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Kullanılmadığında veya temizlerken cihazın fişini çekin. Herhangi bir parçayı birleştirmeden veya çıkarmadan ve/veya temizlemeden önce tamamen soğumasını bekleyin.
- Cihazı elektrik prizine takılı halde gözetimsiz bırakmayın.
- Cihazın düzgün bir şekilde çalışabilmesi için, temizlik ve bakımının bu kullanım kılavuzuna uygun olarak yapılması gerekmektedir.
- Cihazı duvara yaslamayın. Cihazın arkasından 10 cm ve her iki yanından 10 cm'lik bir güvenlik mesafesi bırakın. Cihaz kullanımdayken üstüne herhangi bir nesne koymayın.

elől elzárva.

-  Ez a szimbólum a következőt jelenti: Vigyázat, forró felület. A készülék használata közben az elérhető felületek hőmérséklete magas lehet.
- Ez a készülék nem külső időzítőkkal vagy távirányító rendszerekkel való működtetésre készült.
- Ne merítse a vezetéket, a csatlakozódugót vagy a készülék bármely más, nem eltávolítható részét vízbe vagy más folyadékba. Ne tegye ki az elektromos csatlakozásokat víznek.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült, és nem alkalmas bárókban, éttermekben, farmokon, szállodákban, motelekben és irodákban való használatra.
- Úgy helyezze el a készüléket, hogy elkerülje a forró folyadékok kiömlését, különös figyelmet fordítva a fogantyúra.
- Győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megfelel a készülék műszaki adataiban megadott feszültségkövetelményeknek.
- Javasoljuk, hogy a készülék használatára szolgáló helyiségben legyen füstelszívó, vagy jól szellőző legyen.
- A helytelen vagy nem rendeltetésszerű használat veszélyt jelenthet mind a készülékre, mind a felhasználóra nézve. A készüléket csak a jelen kézikönyvben leírt célokra használja.
- Húzza ki a készüléket a konnektorból, mielőtt mozgatja, tisztítja, vagy ha nem használja.
- Ne használja kültéren.
- Rendszeresen ellenőrizze a tápkábelt látható sérülések szempontjából. Ha a kábel sérült, a veszélyek elkerülése érdekében a Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatának kell megjavítania.
- Ne csavarja, hajlítsa, nyújtsa és ne sértse meg a tápkábelt. Védje az éles szélektől és hőforrásoktól. Ne hagyja, hogy a kábel forró felületekhez érjen. Ne hagyja, hogy a kábel

lelógjon a munkafelület vagy a konyhapult széléről.

- Ne használjon hosszabbítót, kivéve, ha azt szakképzett villanyszerelő javasolja. A nem megfelelő típusú hosszabbító használata károsíthatja a készüléket vagy sérülést okozhat a felhasználónak.
- Ne használja a készüléket, ha a vezeték, a csatlakozódugó vagy a keret sérült, illetve ha nem működik megfelelően, leesett vagy megsérült.
- Ne használja a készüléket potenciálisan veszélyes helyeken, például gyúlékony, robbanásveszélyes, vegyi vagy párás környezetben.
- Helyezze a készüléket sík, hőálló felületre. A kosarat a forrólevegős fritőzön kívül óvatosan helyezze el, és a fogantyút befelé fordítsa, hogy elkerülje a kiömlést. Ne helyezze a készüléket hőforrások, magas páratartalom vagy gyúlékony anyagok közelébe.
- Ne helyezzen be, és ne engedje, hogy az ujjai vagy más tárgyak a szellőző- vagy kipufogónyílásokba kerüljenek, mert ez áramütést vagy tüzet okozhat.
- Ne tölts fel olajjal a kosarat, mert ez tűzveszélyt okozhat.
- Használat közben soha ne érintse meg a készülék belsejét.
- A főzni kívánt hozzávalókat mindig a kosárba helyezze, hogy elkerülje a fűtőelemekkel való érintkezést.
- Mielőtt megérinti a csatlakozódugót vagy bekapcsolja a készüléket, győződjön meg róla, hogy a keze teljesen száraz.
- Húzza ki a készüléket a konnektorból, ha nem használja, vagy tisztítja. Hagyja teljesen kihűlni, mielőtt összeszereli, eltávolítja az alkatrészeket és/vagy megtisztítja.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket a hálózati áramforráshoz csatlakoztatva.
- A készülék megfelelő működésének biztosítása érdekében a készülék tisztítását és karbantartását a jelen használati

útmutatóban leírtak szerint kell elvégezni.

- Ne helyezze a készüléket fal mellé. Hagyjon 10 cm biztonsági távolságot a készülék hátuljától és további 10 cm-t mindkét oldalon. Használat közben ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülék tetejére.
- Használat közben a készülék forró gőzt bocsát ki a levegőkivezető nyílásokon keresztül. Tartsa a kezét és az arcát biztonságos távolságban a gőz- és levegőkivezető nyílásoktól. Forró levegő távozik a készülékből, amikor kiveszi a kosarat a készülék belsejéből.
- Azonnal húzza ki a készüléket a konnektorból, ha fekete füstöt lát belőle. Várja meg, amíg a füst eltűnik, mielőtt kiveszi a kosarat a készülékből.
- Javasoljuk, hogy kesztyűt viseljen a rács vagy a kosár kezelésekor.
- Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a készüléket.
- Felügyelje a gyerekeket, hogy ne játsszanak a készülékkel.

INSTRUCCIONS DE SEURETAT

Llegiu les instruccions següents atentament abans d'utilitzar el producte. Deseu aquest manual per a futures referències o nous usuaris.

- Seguiu atentament aquestes instruccions de seguretat quan feu servir el producte.
- Quan s'utilitzen aparells elèctrics, sempre cal prendre precaucions bàsiques per reduir el risc d'incendis, descàrregues elèctriques i lesions.
- Aquest aparell el poden utilitzar nens amb edat de 8 anys i superior i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixement, si s'els ha donat la supervisió o formació apropiades respecte

a l'ús de l'aparell duna manera segura i comprenen els perills que implica. Els nens no han de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment a realitzar per l'usuari no els han de fer els nens sense supervisió.

- Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.



Aquest símbol significa: precaució, superfície calenta. La temperatura de les superfícies accessibles pot ser alta quan l'aparell estigui en funcionament.

- Aquest aparell no està dissenyat per funcionar a través de temporitzadors o sistemes de control remot externs.
- No submergeix el cable, l'endoll ni qualsevol altra part no extraïble de l'aparell en aigua o altres líquids. No exposeu a l'aigua les connexions elèctriques.
- Aquest aparell està dissenyat exclusivament per a ús domèstic i en queda exclòs l'ús en bars, restaurants, granges, hotels, motels i oficines.
- Col·loqueu l'aparell de manera que eviteu el vessament de líquids calents, aneu amb compte amb la nansa.
- Assegureu-vos que el voltatge de la xarxa elèctrica coincideix amb els requisits de voltatge especificats a les especificacions tècniques de l'aparell.
- Recomanem que l'habitació on utilitzeu l'aparell estigui equipada amb un extractor de fums o bé estigui ventilada.
- Un mal ús o ús inadequat pot suposar un perill tant per a l'aparell com per a l'usuari. Utilitzeu aquest aparell per als fins que apareixen descrits en aquest manual.
- Desendol·leu l'aparell del corrent abans de moure'l, netejar-lo o quan no l'utilitzeu.
- No el feu servir a l'exterior.
- Inspeccioneu el cable d'alimentació regularment a la recerca de danys visibles. Si el cable presenta danys, l'ha de reparar el Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec per evitar

qualsevol tipus de perill.

- No retorceu, doblegueu, estireu o danyeu el cable d'alimentació. Protegiu-lo de vores esmolades i fonts de calor. No permeteu que el cable toqui superfícies calentes. No deixeu que el cable surti sobre la vora de la superfície de treball o el taulell.
- No utilitzeu allargadors, tret que us ho recomani un electricista qualificat. Utilitzar el tipus incorrecte d'allargador pot causar danys a l'aparell o lesions a l'usuari.
- No feu servir l'aparell si el cable, l'endoll o l'estructura de l'aparell presenta danys o si no funciona correctament, ha patit alguna caiguda o ha estat malmès.
- No utilitzeu l'aparell en llocs potencialment perillosos, com ara ambients inflamables, explosius, amb presència de químics o humits.
- Situeu l'aparell en una superfície plana i resistent a la calor. Quan col·loqueu el cistell fora de la fregidora d'aire feu-ho amb cura i col·loqueu la nansa cap a dins, de manera que eviteu el vessament del que hi hagi a l'interior. No situeu l'aparell a prop de fonts de calor, llocs amb nivells alts d'humitat o a prop de materials inflamables.
- No introduïu ni permeteu que els vostres dits o altres objectes entrin a les obertures de ventilació o escapament, ja que podrien causar descàrregues elèctriques o incendis.
- No ompliu la cistella d'oli, podria provocar risc d'incendi.
- No toqueu mai l'interior de l'aparell mentre estiguen funcionant.
- Col·loqueu sempre els ingredients a ser cuinats dins la cistella per evitar que entrin en contacte amb les resistències.
- Assegureu-vos que teniu les mans completament seques abans de tocar l'endoll o engegar l'aparell.
- Desendol·leu l'aparell quan no estiguen en ús o l'estiguen

netejan. Deixeu que es refredi completament abans de muntar o retirar qualsevol peça i/o procedir amb la seva neteja.


- No deixeu l'aparell endollat a la xarxa elèctrica sense supervisió.
- Per assegurar el funcionament correcte de l'aparell, la neteja i el manteniment de l'aparell s'han de fer d'acord amb aquest manual d'instruccions.
- No col·loqueu l'aparell enganxat a la paret. Deixeu una distància de seguretat de 10 cm respecte a la part posterior de l'aparell i 10 cm més a cada costat. No col·loqueu cap objecte a sobre de l'aparell quan s'estigui utilitzant.
- Mentre l'aparell està en funcionament emet vapor calent a través de les obertures de sortida daire. Mantingueu les mans i la cara a una distància de seguretat del vapor i de les sortides d'aire. Pot ser que surti aire calent de l'aparell quan traieu el cistell de dins de l'aparell.
- Desendolceu immediatament l'aparell si veieu sortir fum negre de l'aparell. Espereu fins que el fum desaparegui per retirar la cistella de dins de l'aparell.
- Recomanem l'ús de guants quan es manipularà la reixeta o el cistell.
- No intenteu reparar l'aparell pel vostre compte.
- Superviseu els nens per assegurar-vos que no jugueu amb l'aparell.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν. Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά ή για νέους χρήστες.

- Ακολουθήστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες ασφαλείας κατά

τη χρήση του προϊόντος.

- Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, θα πρέπει πάντα να λαμβάνονται βασικές προφυλάξεις για τη μείωση του κινδύνου πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας και τραυματισμού.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον έχουν λάβει την κατάλληλη επίβλεψη ή εκπαίδευση σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
-  Αυτό το σύμβολο σημαίνει: Προσοχή, θερμή επιφάνεια. Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών ενδέχεται να είναι υψηλή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Αυτή η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για λειτουργία μέσω εξωτερικών χρονοδιακόπτων ή συστημάτων τηλεχειρισμού.
- Μην βυθίζετε το καλώδιο, το φισ ή οποιοδήποτε άλλο μη αφαιρούμενο μέρος της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά. Μην εκθέτετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις σε νερό.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση και δεν είναι κατάλληλη για χρήση σε μπαρ, εστιατόρια, αγροκτήματα, ξενοδοχεία, μοτέλ και γραφεία.
- Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι ώστε να μην χυθούν καυτά υγρά, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στη λαβή.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου ταιριάζει με τις απαιτήσεις τάσης που καθορίζονται στις τεχνικές προδιαγραφές της συσκευής.

- Συνιστούμε ο χώρος στον οποίο θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή να είναι εξοπλισμένος με απαγωγό καπνού ή να αερίζεται καλά.
- Η κακή ή ακατάλληλη χρήση μπορεί να θέσει σε κίνδυνο τόσο τη συσκευή όσο και τον χρήστη. Χρησιμοποιήστε αυτήν τη συσκευή μόνο για τους σκοπούς που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν τη μετακινήσετε, την καθαρίσετε ή όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.
- Μην το χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
- Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας για ορατές ζημιές. Εάν το καλώδιο είναι κατεστραμμένο, πρέπει να επισκευαστεί από την επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec για να αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος.
- Μην στρίβετε, λυγίζετε, τεντώνετε ή προκαλείτε ζημιά στο καλώδιο ρεύματος. Προστατέψτε το από αιχμηρές άκρες και πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη μιας επιφάνειας εργασίας ή ενός πάγκου εργασίας.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης, εκτός εάν συνιστάται από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Η χρήση λανθασμένου τύπου καλωδίου επέκτασης μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή τραυματισμό στον χρήστη.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο, το φις ή το πλαίσιο έχουν υποστεί ζημιά ή εάν δεν λειτουργούν σωστά, έχουν πέσει ή έχουν υποστεί ζημιά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε δυνητικά επικίνδυνες τοποθεσίες, όπως εύφλεκτα, εκρηκτικά, χημικά ή υγρά περιβάλλοντα.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Όταν τοποθετείτε το καλάθι έξω από

τη φριτέζα αέρα, κάντε το προσεκτικά και τοποθετήστε τη λαβή προς τα μέσα για να αποφύγετε τυχόν διαρροές. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας, υψηλή υγρασία ή εύφλεκτα υλικά.


- Μην εισάγετε ή μην αφήνετε τα δάχτυλά σας ή άλλα αντικείμενα να εισέλθουν σε οπές εξαερισμού ή εξαγωγής, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή πυρκαγιά.
- Μην γεμίζετε το καλάθι με λάδι, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής ενώ αυτή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Τοποθετείτε πάντα τα υλικά που θα μαγειρέψετε μέσα στο καλάθι για να μην έρθουν σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι εντελώς στεγνά πριν αγγίξετε το φις ή ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε ή όταν την καθαρίζετε. Αφήστε την να κρυώσει εντελώς πριν τη συναρμολόγηση ή την αφαίρεση οπιοωνδήποτε εξαρτημάτων ή/και τον καθαρισμό της.
- Μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος χωρίς επίβλεψη.
- Για να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία της συσκευής, ο καθαρισμός και η συντήρησή της πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε τοίχο. Αφήστε απόσταση ασφαλείας 10 cm από το πίσω μέρος της συσκευής και άλλα 10 cm σε κάθε πλευρά. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη συσκευή όταν αυτή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, εκπέμπει ζεστό ατμό μέσω των εξόδων αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τις εξόδους ατμού και αέρα. Ενδέχεται να βγει ζεστός αέρας από τη συσκευή όταν

αφαιρείτε το καλάθι από το εσωτερικό της.

- Αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα εάν δείτε μαύρο καπνό να βγαίνει από αυτήν. Περιμένετε μέχρι να εξαφανιστεί ο καπνός πριν αφαιρέσετε το καλάθι από το εσωτερικό της συσκευής.
- Συνιστούμε να φοράτε γάντια όταν χειρίζεστε τη σχάρα ή το καλάθι.
- Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.
- Επιβλέπετε τα παιδιά για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

تعليمات السلامة

اقرأ التعليمات التالية بعناية قبل استخدام المنتج. احتفظ بهذا الدليل للرجوع إليه مستقبلاً أو للمستخدمين الجدد.

- اتبع تعليمات السلامة هذه بعناية عند استخدام المنتج.
- عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب دائماً اتخاذ الاحتياطات الأساسية لتقليل خطر الحريق والصدمة الكهربائية والإصابة.
- يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال بعمر ٨ سنوات فما فوق، والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يخضعوا للإشراف أو التدريب المناسبين على استخدامه بطريقة آمنة، وأن يفهموا المخاطر المحتملة. يُمنع الأطفال من اللعب بالجهاز. ويُمنع تنظيفه وصيانته من قِبل الأطفال دون إشراف.
- قم بإبقاء الجهاز والكابل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن ٨ سنوات.
- هذا الرمز يعني: تحذير، سطح ساخن. قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يُمكن الوصول إليها مرتفعة أثناء استخدام الجهاز. 
- لم يتم تصميم هذا الجهاز ليتم تشغيله عبر مؤقتات خارجية أو أنظمة التحكم عن بعد.
- لا تغمر السلك أو القابس أو أي جزء غير قابل للإزالة من الجهاز في الماء أو أي سوائل أخرى. لا تعرض التوصيلات الكهربائية للماء.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي حصرياً ولا يصلح للاستخدام في الحانات

- والمطاعم والمزارع والفنادق والموتيلات والمكاتب.
- قم بوضع الجهاز بطريقة تمنع انسكاب السوائل الساخنة، مع الحرص بشكل خاص على استخدام المقبض.
- تأكد من أن جهد التيار الكهربائي الرئيسي يطابق متطلبات الجهد المحددة في المواصفات الفنية للجهاز.
- نوصي بأن تكون الغرفة التي ستستخدم فيها الجهاز مجهزة بجهاز شفت الدخان أو جيدة التهوية.
- قد يُشكّل سوء الاستخدام أو سوء الاستخدام خطراً على الجهاز والمستخدم. استخدم هذا الجهاز للأغراض الموضحة في هذا الدليل فقط.
- افصل الجهاز عن مأخذ الطاقة قبل نقله أو تنظيفه أو عند عدم استخدامه.
- لا تستخدمه في الهواء الطلق.
- افحص سلك الطاقة بانتظام بحثاً عن أي تلف واضح. في حال تلف السلك، يجب إصلاحه بواسطة خدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec لتجنب أي خطر.
- لا تلوّ سلك الطاقة، أو تشيئه، أو تمدّه، أو تُثلفه. احمه من الحواف الحادة ومصادر الحرارة. لا تدع السلك يلامس الأسطح الساخنة. لا تدع السلك يتدلى على حافة سطح العمل أو سطح الطاولة.
- لا تستخدم أسلاك تمديد إلا بتوصية فني كهربائي مؤهل. استخدم نوع غير مناسب من أسلاك التمديد قد يُسبب تلفاً للجهاز أو إصابة للمستخدم.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان السلك أو القابض أو الإطار تالفاً، أو إذا لم يكن يعمل بشكل صحيح، أو سقط، أو تعرض للتلف.
- لا تستخدم الجهاز في أماكن يحتمل أن تكون خطيرة، مثل البيئات القابلة للاشتعال، أو المتفجرة، أو الكيميائية، أو الرطبة.
- ضع الجهاز على سطح مستوٍ ومقاوم للحرارة. عند وضع السلة خارج المقلاة الهوائية، افعل ذلك بحذر، وضع المقبض للداخل لمنع الانسكاب. لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة أو الرطوبة العالية أو المواد القابلة للاشتعال.
- لا تقم بإدخال أو السماح لأصابعك أو أي أشياء أخرى بالدخول إلى أي فتحات تهوية أو عادم، حيث قد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.
- لا تملأ السلة بالزيت، لأن ذلك قد يسبب خطر نشوب حريق.
- لا تلمس الجزء الداخلي للجهاز أبداً أثناء استخدامه.
- ضعي دائماً المكونات المراد طهيها داخل السلة لمنعها من ملامسة عناصر التسخين.
- تأكد من أن يديك جافة تماماً قبل لمس القابض أو تشغيل الجهاز.
- افصل الجهاز عن الكهرباء عند عدم استخدامه أو عند تنظيفه. اتركه يبرد تماماً قبل

- تجميعه أو فك أي أجزاء منه و/أو تنظيفه.
- لا تترك الجهاز موصولاً بمصدر الطاقة الرئيسي دون مراقبة.
- لضمان التشغيل السليم للجهاز، يجب أن يتم تنظيف الجهاز وصيانته وفقاً لدليل التعليمات هذا.
- لا تضع الجهاز على الحائط. اترك مسافة أمان قدرها ١٠ سم من الجزء الخلفي للجهاز، و ١٠ سم أخرى من كل جانب. لا تضع أي أشياء فوق الجهاز أثناء استخدامه.
- أثناء استخدام الجهاز، يُصدر بخاراً ساخناً عبر منافذ الهواء. أبقِ يديك ووجهك على مسافة آمنة من منافذ البخار والهواء. قد يتسرب الهواء الساخن من الجهاز عند إزالة السلة من داخله.
- افصل الجهاز فوراً إذا لاحظت دخاناً أسود يتصاعد منه. انتظر حتى يختفي الدخان قبل إزالة السلة من داخل الجهاز.
- نوصي بارتداء القفازات عند التعامل مع الرف أو السلة.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك.
- اشرف على الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Dispositivo. Fig. 1

1. Cestillo
2. Tapa del ahumador
3. Separador de cámaras
4. Grill
5. Panel de control táctil
6. Salida de aire
7. Doble resistencia

Panel de control. Fig. 2

1. Icono táctil para programar cámara 1 (izquierda)
2. Icono táctil para aumentar temperatura
3. Indicador para aumentar/disminuir temperatura
4. Icono táctil para disminuir temperatura
5. Icono táctil de la función Sync
6. Icono táctil del programa Precalentamiento
7. Icono táctil del programa Smoking
8. Icono táctil encendido/apagado y start/stop
9. Icono táctil luz interior
10. Icono táctil de doble resistencia
11. Icono táctil Timer
12. Icono táctil de la función Match
13. Icono táctil para disminuir el tiempo
14. Indicador para aumentar/disminuir tiempo
15. Icono táctil para aumentar el tiempo
16. Icono táctil para programar cámara 2 (derecha)
17. Display cámara 2 (derecha)
18. Indicador de tiempo
19. Indicador de temperatura
20. Display cámara 1 (izquierda)
21. Programas predeterminados
 - a) Steak / Filete
 - b) Patatas fritas congeladas
 - c) Pizza
 - d) Alitas / Muslos pollo
 - e) Pescado
 - f) Verduras
 - g) Postre
 - h) Barbacoa

ESPAÑOL

- i) Fermentación
- j) DIY (Función manual)

Nota: Los gráficos de este manual son representaciones esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el producto.

2. ANTES DE USAR

- Este producto presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el dispositivo de su caja, y guarde la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro. Le ayudará a prevenir daños en el producto si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente. No retire el número de serie del producto, para poder mantener una correcta trazabilidad de su equipo en caso de solicitar asistencia.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuvieran en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

Contenido de la caja:

- Freidora de aire
- Manual de instrucciones
- Tapas del ahumador.
- Bolsa de 15gr de virutas de madera

Accede a la compra de virutas de madera a través del siguiente código QR:



3. INSTALACIÓN

- Retire todos los materiales de empaquetado del exterior e interior de la máquina.
- Utilice un paño húmedo para limpiar tanto el exterior como el interior del dispositivo y séquelo. No moje los elementos calefactores.
- Limpie el cestillo, la rejilla y el separador en profundidad con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.

- Coloque adecuadamente la rejilla en el cestillo y sitúe el separador de las cámaras, si así lo desea, siguiendo las guías que observa en las paredes de la cubeta y en el techo del interior de la cubeta.
- Sitúe nuevamente el cestillo en el dispositivo para poder utilizarlo.
- No llene el dispositivo con aceite ni ningún otro líquido.
- Coloque la freidora sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, lejos de cualquier posible salpicadura de agua o fuente de calor. Deje al menos 10 cm de distancia entre el dispositivo y cualquier pared u objeto, para asegurar la correcta evacuación de aire.
- No coloque ningún objeto encima del producto para evitar interrumpir el flujo de aire.
- Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra, el icono táctil de encendido se iluminará.
- Extraiga el cestillo de la freidora de aire con cuidado e introduzca los ingredientes.
- Utilice el panel de control como se detalla en el siguiente apartado.
- Cuando se use por primera vez, puede percibir un ligero olor a plástico el cual es completamente normal. Si se diera este caso, precaliente la máquina durante varios minutos para deshacerse de ese olor por completo.

ADVERTENCIA: Coloque el separador de las cámaras siguiendo la guía superior del techo del interior de la cubeta para evitar que este separador entre en contacto directo con las resistencias ya que puede generar incidencias

4. FUNCIONAMIENTO

Icono táctil de encendido/apagado

Una vez que el cestillo y la rejilla estén bien colocados en la freidora, el icono de encendido se iluminará. Al pulsar el icono de encendido, se encenderán los iconos táctiles de selección de cámara derecha e izquierda. Es necesario seleccionar una de las dos cámaras (pulsando sobre el 1 o el 2) para poder asignarle un programa predeterminado a esta o activar la otra cámara. Tras asignarle el programa deseado, puede seleccionar también la otra cámara y asignarle un programa diferente (cocción a doble cubeta) siempre y cuando utilice el separador de cubetas. Tanto si utiliza una sola cubeta o ambas, tras selecciona el programa deseado, pulse el icono de encendido y se iniciará la cocción. Al iniciar el proceso, el ventilador y los elementos calefactores empezarán a funcionar.

Iconos táctiles de menú preconfigurados

Estos iconos le permiten escoger entre los 10 menús preconfigurados. Una vez escogida la opción deseada, los valores de tiempo y temperatura de cocción se ajustarán por defecto (véase "Tabla de los menús predeterminados" en este apartado). Si desea ajustar su propio programa de cocinado, puede hacerlo pulsando cualquier programa, y ajustando manualmente

ESPAÑOL

la temperatura y/o el tiempo pulsando los iconos para aumentar y disminuir la temperatura y el tiempo. El modo está pensado para un alimento en concreto, por lo que podrá variar los valores dentro de un rango lógico.

NOTAS:

- Si quiere personalizar su propio programa de cocinado también puede hacerlo seleccionando directamente el programa DIY (Función manual), el cual permite variar el rango completo de tiempo y/o temperatura de la máquina.
- El modo Barbacoa solo funciona asociado a otro modo. Se detalla su funcionamiento más adelante en este manual. Si pulsa el modo barbacoa sin haber seleccionado ningún otro modo de cocción primero, el icono sonará pero no realizará ninguna función.

Iconos táctiles para el control del tiempo

Pulse el icono en la parte central derecha con el símbolo del reloj, y luego los iconos táctiles para aumentar y/o disminuir el tiempo. De esta manera se puede ajustar el tiempo de cocción según los rangos permitidos (véase "Tabla de los menús predeterminados" en este apartado).

Iconos táctiles para el control de la temperatura

Pulse el icono en la parte central izquierda con el símbolo de un termómetro, y luego los iconos táctiles para aumentar y/o disminuir la temperatura. De esta manera se puede ajustar la temperatura de cocción según los rangos permitidos (véase "Tabla de los menús predeterminados" en este apartado).

Icono táctil luz

Pulse este icono durante el cocinado para encender la luz interna de la cubeta y ver el estado de cocción de sus alimentos. Si pulsa el icono táctil durante el proceso de cocinado, la luz permanecerá encendida permanentemente, solo se apagará si se vuelve a pulsar el icono táctil de la luz. Si no se encuentra en un proceso de cocción, la luz se apagará a los 30 segundos.

Se encenderá solo la luz de la cámara que hayamos seleccionado. Si tenemos el match activado, se encenderán las 2 luces

Funcionamiento doble resistencia

El dispositivo cuenta con una doble resistencia, la superior que genera más cantidad de calor y una inferior que se utiliza para aumentar la temperatura de la base del cestillo.

Se recomienda utilizar la función de doble resistencia, puesto que cocina el alimento mediante dos fuentes de calor, y se obtienen los mejores resultados. Además, también se recomienda el uso de la doble resistencia con programas en los que se configure con un precalentamiento previo. Esto permite que el grill del cestillo alcance una mayor temperatura y pueda llegar a marcar ciertos alimentos.

El grill cuenta con una cara más plana para alimentos como pizzas y otra cara de rejilla para marcar carnes, pescados o verduras.

Icono táctil de doble resistencia

Cuando se seleccione un programa de cocinado, la opción de doble resistencia vendrá activada por defecto, el icono táctil de doble resistencia se mantendrá estático. El funcionamiento de la resistencia superior e inferior se sincronizan funcionando alternativamente para mantener la temperatura de cocinado seleccionada.

Si necesita desactivar la función de doble resistencia y mantener activada únicamente la fuente de calor superior, presione el icono táctil de doble resistencia antes de comenzar el cocinado. De esta manera el icono parpadeará indicando que la función de doble resistencia está desactivada y solo va a calentar la resistencia superior. Se recomienda siempre activar la función de doble resistencia para obtener los mejores resultados.

Función Barbacoa

El dispositivo cuenta con un modo especial que cocina, ahuma y marca los alimentos como una barbacoa. Este modo tiene una duración de 14 minutos (Pre calentamiento + ahumado). A continuación, se describen los pasos a seguir para utilizar correctamente este modo:

1. Atempere el alimento,
2. Abra el cestillo y coloque las virutas de madera en el centro. Con una capa de virutas es suficiente (2-4g), cubriendo toda la superficie uniformemente. Asegúrese de que no hay virutas de madera sueltas por el cestillo. Solo deben de ubicarse en el centro, contenidas por el marco del ahumador.
3. Coloque la tapa del ahumador cubriendo las virutas de madera. Es necesario colocar este elemento cuando se vaya a ahumar, de lo contrario el proceso de ahumado no será seguro ni su resultado será satisfactorio. Además protege el alimento del contacto directo con las virutas de madera.
4. Sitúa el grill por encima de la tapa ahumadora y cierre el cestillo.
5. Primero seleccione el modo de cocción deseado. Si lo desea, modifique ahora el tiempo o temperatura de cocinado.
6. Después seleccione también el modo barbacoa. Pulse el icono the Play/pause y el modo barbacoa ("bb") empezará a funcionar. Cuando este acabe, empezará automáticamente el modo de cocción seleccionado al principio. Verá que el icono de pre calentamiento y de Ahumado parpadearán.

NOTA: La función Barbacoa no está disponible en los modos "Patatas fritas", "Postre" y "Fermentación", por lo que al pulsar alguno de estos modos el icono de la función barbacoa desaparecerá. Si pulsa el modo barbacoa sin haber seleccionado ningún otro modo de cocción primero, el icono sonará pero no realizará ninguna función.

7. A mitad del modo barbacoa, a los 5 minutos, la máquina le pedirá que introduzca la comida mediante una señal acústica y un mensaje en la pantalla ("Add"). Tras añadir la comida y cerrar el cestillo la máquina continuará con el modo barbacoa, ahora con un ahumado de 6 minutos, por lo que el ventilador se apagará intencionadamente y saldrá humo por la parte trasera de la máquina. Esto es completamente normal.

ESPAÑOL

- Tras acabar el ahumado, el modo barbacoa habrá terminado y comenzará el modo de cocción previamente seleccionado. No abra el cestillo todavía ni le dé la vuelta al alimento.
- Dependiendo del modo de cocción escogido, a mitad del modo de cocción, la máquina emitirá una señal acústica y mostrará un mensaje de "trn" (Turn). Esto indica que es el momento de darle la vuelta al alimento.
- Una vez terminado el tiempo de cocción saque el alimento del cestillo. Deje el cestillo sin cerrar del todo para que se enfríe y que la humedad no se condense dentro.

Ejemplo práctico:

- Si queremos hacer una carne empleando el modo barbacoa para otorgarle un sabor especial y un marcado apetecible solo tendremos que seleccionar los siguientes iconos táctiles, en este mismo orden: "filete + barbacoa + play" (FIG.3)
- De esta manera el dispositivo comenzará precalentando la rejilla y las virutas de madera que habremos introducido desde el principio; Cuando nos lo pida la pantalla ("Add"), añadiremos la carne y el dispositivo automáticamente comenzará el ahumado de la carne. Todo esto tiene una duración de 14 minutos. A partir de este momento comenzará el cocinado de la carne como tal (Modo de cocción = filete). En este caso, la pantalla nos avisará a mitad de la cocción para que le demos la vuelta a la carne. Volvemos a cerrar y esperamos a que el cocinado termine (FIG.4)

NOTAS:

- Esta función reduce automáticamente el tiempo de cocción del modo seleccionado, para evitar que el alimento se cocine demasiado. Igualmente, se puede modificar el tiempo de cocción a su gusto, tras el modo barbacoa.
- Aunque en esta freidora de aire sí se pueden realizar 2 cocinados diferentes a la vez, esto no será posible si en uno de los compartimentos se selecciona la función barbacoa/ahumado. Esto es debido a que el cocinado de uno de los compartimentos podría repercutir negativamente en el ahumado del otro. Estas funciones se han de realizar solas (en uno de los 2 compartimentos, sin usar el otro) o en los 2 compartimentos a la vez activando la función "match".

Funcionamiento precalentamiento

El dispositivo cuenta con una función de precalentamiento de 8 minutos, la cual permite alcanzar en el interior del cestillo una temperatura adecuada para cocinar los alimentos. Esta función ya viene activada en los modos de carne, pizza y pescado, aunque también es posible activarla manualmente para el resto de modos (menos fermentación) o incluso desactivarla si no la queremos. Presionando el icono táctil de precalentamiento activaremos (el icono parpadeará) o desactivaremos (el icono se mantendrá fijo) la función de precalentamiento. También se puede activar individualmente, sin asociarlo a un modo de cocción posterior, solo precalentado.

NOTA: Cuando el precalentamiento haya finalizado el dispositivo emitirá varias señales acústicas y mostrará en la pantalla "Add" para indicarle que debe añadir la comida.

Funcionamiento smoking

Este dispositivo cuenta con una función de ahumado de 9 minutos con la que se consigue un sabor único y un aroma especial en los alimentos cocinados. Encontrará un ahumador en cada uno de los 2 compartimentos del cestillo. Son independientes entre sí, por lo que es posible usar solo uno, o usar ambos a la vez para obtener un ahumado más intenso. A continuación, encontrará los pasos a seguir para utilizar esta función.

NOTA: Aunque en esta freidora de aire sí se pueden realizar 2 cocinados diferentes a la vez, esto no será posible si en uno de los compartimentos se selecciona la función barbacoa/ ahumado. Esto es debido a que el cocinado de uno de los compartimentos podría repercutir negativamente en el ahumado del otro. Estas funciones se han de realizar solas (en uno de los 2 compartimentos, sin usar el otro) o en los 2 compartimentos a la vez activando la función "match".

1. Atempere el alimento.
2. Abra el cestillo y coloque las virutas de madera en el centro del ahumador. Con una capa de virutas es suficiente (2-4g), cubriendo toda la superficie uniformemente. Asegúrese de que no hay virutas de madera sueltas por el cestillo. Solo deben de ubicarse en el centro, contenidas por el marco del ahumador.
3. Coloque la tapa del ahumador cubriendo las virutas de madera. Es necesario colocar este elemento cuando se vaya a ahumar, de lo contrario el proceso de ahumado no será seguro ni su resultado será satisfactorio. Además protege el alimento del contacto directo con las virutas de madera.
4. Sitúe la rejilla por encima de la tapa ahumadora y con la parte de mayor relieve hacia arriba.
5. Ponga el alimento sobre la rejilla y cierre el cestillo.
6. Seleccione la función smoking si solamente quiere ahumar. Si quiere ahumar y cocinar, seleccione primero el programa predeterminado y después active la función smoking pulsando el icono de smoking.
7. Recuerde pulsar el icono táctil de start/stop para que comience el proceso de ahumado.

Cuando la función smoking haya finalizado, en caso de no haber seleccionado un programa de cocinado a continuación, el dispositivo emitirá varias señales acústicas y mostrará en la pantalla "OFF". En caso de haber seleccionado también un programa de cocinado, dicho programa se pondrá en marcha directamente al acabar el ahumado.

NOTAS:

- Se recomienda utilizar la máquina bajo un extractor de humo o en un área bien ventilada para minimizar la acumulación de humo en el ambiente.

ESPAÑOL

- Se recomienda dejar enfriar la freidora tras realizar un proceso de ahumado.
- Tenga cuidado al retirar los elementos del programa smoking, ya que pueden estar muy calientes.
- No retire los restos de las virutas de madera hasta que el proceso de cocción del alimento haya terminado completamente.

Icono táctil del programa smoking

La función smoking se encuentra activada cuando el icono táctil del programa smoking parpadea. La función smoking se encuentra desactivada cuando el icono táctil del programa smoking se mantiene estático.

Funcionamiento del timer

El dispositivo cuenta con una función de timer, con la que puedes programar el inicio del proceso de cocinado. Este rango de tiempo es de 30 minutos a 24 horas. Una vez seleccionado el programa de cocinado, puedes activar el timer pulsando el icono táctil de timer, y ajustar el tiempo utilizando los iconos táctiles para el control del tiempo. Para desactivar el timer simplemente vuelva a presionar el icono táctil de timer.

Recuerda pulsar el icono táctil de start/stop para que comience la cuenta atrás. Cuando acabe el tiempo seleccionado, se iniciará el proceso de cocinado programado.

Icono táctil de la función timer

El timer se encontrará activado cuando el icono de timer parpadea. El timer se encontrará desactivado cuando el icono de timer se mantiene estático.

Funcionamiento del SYNC

El dispositivo cuenta con una función syncro, con la que puedes sincronizar ambas cámaras del cestillo para que finalicen al mismo tiempo. Para activar dicha función seleccione ambos programas, y posteriormente, toque el icono táctil de la función syncro. Si la función sincronizar está activada, al iniciar el proceso de cocinado, la cámara que tenga un programa con un mayor tiempo de cocción comenzará el cocinado mientras que la otra mostrará "HoLd" hasta que ambas cámaras tengan el mismo tiempo de cocción restante. En este momento ambas cámaras estarán cocinando y acabarán al mismo tiempo. Para desactivar la función Sync, vuelva a presionar el icono táctil de la función syncro.

Icono táctil de la función SYNC

La función sync se encontrará activada cuando el icono de la función Sync parpadee. La función Sync se encontrará desactivada cuando el icono de la función Sync se mantenga estático.

Funcionamiento del MATCH

El dispositivo cuenta con una función match, la cual permite copiar los ajustes del programa de cocinado de una cámara al resto del cestillo. De esta forma, no es necesario configurar






la cámara 1 con un programa, y posteriormente la cámara 2 con el mismo programa. Es suficiente con seleccionar el programa que se quiere aplicar a todo el cestillo en la cámara 1 o 2, y posteriormente, tocar el icono de la función Match.

Icono táctil del programa MATCH

La función match se encontrará activada cuando el icono de la función match parpadee. La función match se encontrará desactivada cuando el icono de la función match se mantenga estático.

Tabla de los menús predeterminados

Icono	Tipo	Pre-Calentamiento	Temperatura (°C)	Tiempo (min.)	Rango temperatura (min.-max.)	Rango tiempo (min.-max.)	Notas
	Filete	8 min	200	6	170-200	1-30	Aviso para añadir comida tras el precalentamiento ("Add") - Aviso de volteo ("trn")
	Patatas fritas		195	20	120-200	1-60	
	Pizza	8 min	180	10	100-200	1-60	Aviso para añadir comida tras el precalentamiento ("Add")
	Pollo		200	25	150-200	1-60	
	Pescado	8 min	190	14	140-200	1-60	Aviso para añadir comida tras el precalentamiento ("Add")

	Verduras		175	16	160-200	1-60	
	Postre		160	20	100-190	1-60	
	Barbacoa	8 min	200	14 min	-	-	Aviso para añadir comida tras el precalentamiento ("Add") - Aviso de volteo dependiendo del modo de cocción asociado ("trn")
	Fermentación		40	8h	40-90	1h-24h	
	DIY		200	20	40-200	1-60	Aviso de volteo (TRN)

NOTAS:

- Los programas de filete y DIY son programas especiales con un aviso para dar la vuelta en mitad de su ciclo de cocinado. Cuando el ciclo de cocinado haya llegado a la mitad de su tiempo el dispositivo emitirá varias señales acústicas y mostrará en la pantalla "trn" para indicarle que debe darle la vuelta a la comida.
- Cuando oiga el aviso acústico, habrá transcurrido el tiempo de preparación establecido. Saque el cestillo del aparato y colóquelo sobre una superficie resistente al calor. Asegúrese de que los alimentos estén bien cocinados. En caso de no estar suficientemente cocinados, deslice nuevamente el cestillo dentro de la freidora y añada unos minutos más.
- Para retirar los alimentos, por ejemplo, patatas fritas, extraiga el cestillo de la freidora de aire y colóquelo sobre una superficie termorresistente. Para extraer ingredientes utilice unas pinzas no metálicas. Tenga cuidado de no quemarse. No le dé la vuelta al cestillo para sacar los alimentos.
- Debido a que los ingredientes pueden variar en procedencia, tamaño, forma y marca, lo mostrado en la tabla puede no ser lo más apropiado para los ingredientes que utilice. Si lo considera necesario, modifique los tiempos y/o las temperaturas para adaptar el cocinado.

Consejos para cocinar

- Los alimentos más pequeños requieren un tiempo de preparación menor que los grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor y, por el contrario, una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Remover los alimentos más pequeños a mitad del proceso de cocción optimiza el resultado final y evita que los alimentos se cocinen de manera no uniforme.
- Añada un poco de aceite extra a las patatas frescas para obtener un resultado más crujiente. Cocine los alimentos en la freidora de aire justo después de añadir el aceite a estos.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora de aire.
- Los alimentos que pueden ser cocinados en horno se pueden cocinar también en la freidora de aire. - La cantidad óptima de patatas fritas para preparar es de 500 gramos.
- Utilice masas precocinadas para preparar aperitivos de forma rápida y fácil. La masa precocinada requiere un tiempo de preparación menor que la hecha a mano.
- Coloque un molde o una fuente de horno en el cestillo de la freidora de aire si quiere hornear un pastel o una quiche o si quiere freír alimentos frágiles o rellenos.
- También puedes utilizar la freidora de aire para recalentar ingredientes.
- No sobrepase nunca el indicador de MAX del cestillo, ya que el resultado final y la integridad de la máquina podrían verse afectados.
- Se recomienda que para un resultado excelente de los alimentos complete la superficie del cestillo sin amontonar el alimento ya que sino este no se cocinará uniformemente.
- Con la intención de mejorar el resultado de ciertos alimentos los ingredientes se pueden sacudir a mitad del proceso de cocción. Para sacudir o voltear los ingredientes, saque el cestillo del aparato por el asa y agítelo o voltee los ingredientes dentro del cestillo con unas pinzas de madera o silicona resistente al calor. Vuelva a introducir el cestillo en la freidora de aire.

ADVERTENCIA:

- Tenga mucho cuidado al agitar el cestillo ya que esta contiene alimento caliente.
- No utilice utensilios metálicos, podrían dañar el revestimiento del interior del cestillo.
- No toque el cestillo durante el funcionamiento ni inmediatamente después para evitar quemaduras. Sujete el cestillo únicamente por el asa.

Accede al recetario a través del siguiente código QR



5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Posible solución
E1	El sensor de temperatura inferior izquierdo no funciona correctamente.	Póngase en contacto con el Servicio Técnico de Cecotec.
E2	El sensor de temperatura inferior derecho no funciona correctamente.	Póngase en contacto con el Servicio Técnico de Cecotec
E3	El sensor de temperatura superior izquierdo no funciona correctamente.	Póngase en contacto con el Servicio Técnico de Cecotec
E4	El sensor de temperatura superior derecho no funciona correctamente.	Póngase en contacto con el Servicio Técnico de Cecotec
La freidora de aire no funciona	El producto no está conectado.	Conecte el aparato a una toma de corriente con conexión a tierra.
	No ha pulsado el icono táctil de encendido/apagado.	Pulse el icono de encendido/apagado para encender la freidora de aire.
No noto la doble resistencia	El producto no se cocina	Se recomienda el uso de los programas especiales que llevan precalentamiento para mejorar el resultado final.
Los alimentos cocinados en la freidora están crudos.	Los ingredientes son demasiado grandes.	Ponga ingredientes más pequeños en el cestillo. Los alimentos se cocinan más rápido sin son pequeños.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja	Aumente la temperatura del cocinado (véase el apartado "Funcionamiento").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Aumente el tiempo del cocinado (véase el apartado "Funcionamiento").
Los ingredientes se han cocinado de forma desigual.	Algunos alimentos requieren ser agitados a mitad del proceso de cocinado.	Los ingredientes que se amontonan unos encima de otros (por ejemplo, las patatas fritas) deben sacudirse a mitad del tiempo de preparación. Consulte el apartado "Funcionamiento".

Los alimentos no tienen un resultado crujiente al salir de la freidora de aire.	Ha cocinado alimentos pensados para ser fritos en una freidora convencional.	Cocine alimentos de horno o unte los alimentos con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
El cestillo no se desliza correctamente dentro del producto.	Hay demasiados ingredientes en el cestillo.	No exceda la cantidad máxima permitida en el cestillo.
	La rejilla no está colocada correctamente dentro del cestillo.	Empuje la rejilla hacia abajo en el cestillo.
Sale humo blanco de dentro del producto.	Está cocinando alimentos muy grasos.	Cuando se cocinan alimentos grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtra en el cestillo. El aceite produce humo blanco. Esto no afecta el aparato o el resultado.
	El cestillo aún contiene grasa de usos previos.	El humo blanco se debe a que la grasa se calienta en el cestillo. Asegúrese de limpiarlo correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora de aire.	No ha empleado el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura. Utilice patatas de las variedades recomendadas para la freidora de aire.
	No ha limpiado correctamente las patatas antes de freírlas.	Enjuague bien las patatas en agua durante 3 minutos para quitar el almidón y séquelas bien después.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	El punto crujiente de las patatas dependerá de la cantidad de agua y de aceite.	Asegúrese de secar las patatas antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas en trozos más pequeños
		Añada un poco más de aceite para obtener resultados más crujientes.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie el aparato después de cada uso.
- El cestillo y la rejilla tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios metálicos

ESPAÑOL

o productos abrasivos para limpiar el cestillo y/o la rejilla, ya que podría dañar la superficie antiadherente.

- Después de cada uso no deje la comida caliente dentro del aparato ya que la condensación puede afectar a las partes metálicas de la misma.
1. Desconecte el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe antes de limpiarlo. NOTA: retire el cestillo para que el aparato se enfríe más rápidamente.
 2. Limpie el interior y el exterior del producto con un paño suave humedecido.
 3. Limpie el cestillo y la rejilla a fondo con agua caliente, detergente neutro y una esponja no abrasiva. En caso de utilizar la tapa del ahumador repita el mismo proceso de limpieza.
 4. Recomendamos el uso de desengrasante líquido para retirar cualquier resto de suciedad.
 5. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
 6. Limpie la resistencia con un cepillo suave para retirar cualquier resto de comida. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas antes de volver a utilizar el producto.

Almacenamiento

Desconecte el aparato y deje que se enfríe.

Asegúrese de que todas las partes están limpias y secas antes de volver a almacenar el producto.

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acuerdo con las normativas aplicables, el producto y/o la batería deberán desecharse de manera independiente de los residuos domésticos. Cuando este producto alcance el final de su vida útil, deberá extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales. El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

8. COPYRIGHT

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

9. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



Por la presente, Cecotec Innovaciones declara que este producto cumple con los requisitos esenciales y otras disposiciones relevantes de las normativas aplicables en la Unión Europea. Este producto ha sido diseñado, fabricado y probado con el cumplimiento de los estándares de seguridad y calidad requeridos. El texto completo de la Declaración de Conformidad de la UE se puede encontrar en la siguiente dirección web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARTS AND COMPONENTS

Appliance. Fig. 1

1. Basket
2. Smoker lid
3. Basket divider
4. Grill rack
5. Touch control panel
6. Air outlet
7. Dual heating element

Control panel. Fig. 2

1. Basket compartment 1 touch icon (left)
2. Temperature increase touch icon
3. Temperature increase/decrease indicator light
4. Temperature decrease touch icon
5. Sync function touch icon
6. Preheating programme touch icon
7. Smoking programme touch icon
8. Power and Start/Stop touch icon
9. Interior light touch icon
10. Dual heating element touch icon
11. Timer touch icon
12. Match function touch icon
13. Time decrease touch icon
14. Time increase/decrease indicator light
15. Time increase touch icon
16. Basket compartment 2 touch icon (right)
17. Basket compartment 2 display (right)
18. Time indicator light
19. Temperature indicator light
20. Basket compartment 1 display (left)
21. Preset menus
 - a) Steak
 - b) Frozen chips
 - c) Pizza
 - d) Chicken wings/drumsticks
 - e) Fish
 - f) Vegetables
 - g) Dessert
 - h) Barbecue

- i) Fermentation
- j) DIY (manual function)

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

2. BEFORE USE

- This appliance includes a safety package to protect it during transport. Unpack the appliance and keep the original packaging and materials in a safe place. It will help prevent any damage if the appliance needs to be transported in the future. If you wish to dispose of the original packaging, make sure all items are recycled properly. Do not remove the product's serial number in order to keep proper traceability if technical assistance is required.
- 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
- Smoker lid
- 15 g bag of wood chips

Purchase wood chips using the following QR code:



3. INSTALLATION

- Remove all packaging materials from the appliance.
- Clean the interior and the exterior of the appliance with a damp cloth. Do not wet the heating elements.
- Clean the basket, grill rack and divider thoroughly with hot water, detergent and a non-abrasive sponge.

ENGLISH

- Place the grill rack correctly in the basket and position the basket divider, if desired, following the guide rails visible on the basket walls and inner roof.
- Replace the basket in the appliance before use.
- Do not fill the appliance with oil or any other liquid.
- Place the air fryer on a flat, stable, and heat-resistant surface, away from any possible splashing water or heat source. Leave at least 10 cm clearance between the appliance and any wall or object to ensure proper air ventilation.
- Do not place any objects on top of the product to avoid interrupting the air flow.
- Connect the power cable to an earthed outlet, the power touch icon will illuminate.
- Carefully remove the air fryer basket and add the ingredients.
- Use the control panel as detailed in the following section.
- When using for the first time, you may notice a slight plastic odour, which is completely normal. If this occurs, preheat the appliance for several minutes to eliminate this odour entirely.

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

4. OPERATION

Power touch icon

Once the basket and rack are properly positioned in the air fryer, the power icon will illuminate. By pressing the power icon, the left and right basket compartment selection icons will light up. You must select one of the two compartments (by pressing 1 or 2) to assign a preset programme to it or to activate the other compartment. After assigning the desired programme, you can also select the other compartment and assign a different programme (dual basket cooking) provided you use the basket divider. Whether using a single basket or both, after selecting the desired programme, press the power touch icon to start cooking. When the process begins, the fan and heating elements will start operating.

Preset menus touch icons

These icons allow you to choose from the 10 preset menus. Once the desired option has been selected, the cooking time and temperature values will be set by default (see "Table of preset menus" in this section). To adjust your own cooking programme, press any preset, then manually adjust the temperature and/or time using the increase and decrease icons. Each mode is designed for a specific food type, allowing value adjustments within a logical range.

NOTE:

- To customise your own cooking programme, you may also select the DIY mode (manual function), which allows full adjustment of the appliance's time and temperature range.

- The Barbecue mode only functions when paired with another mode. Its operation is detailed later in this manual. Pressing the barbecue mode without first selecting a cooking mode will trigger a sound but perform no function.

Time control touch icons

Press the clock symbol icon on the centre right, then use the touch icons to increase and/or decrease the time. This allows cooking time adjustment within permitted ranges (see "Table of preset menus" in this section).

Temperature control touch icons

Press the thermometer symbol icon on the centre-left, then use the touch icons to increase and/or decrease temperature. This allows cooking temperature adjustment within permitted ranges (see "Table of preset menus" in this section).

Light touch icon

Press this icon during cooking to activate the internal basket light and monitor your food's cooking status. When pressed during cooking, the light remains permanently on until the icon is pressed again. If not in a cooking cycle, the light automatically turns off after 30 seconds. Only the light of the selected basket compartment will come on. When the Match function is activated, both lights will turn on.

Dual heating element operation

The appliance features dual heating elements: an upper element generating more heat and a lower element for increasing basket base temperature.

Using the dual heating function is recommended as it cooks food using two heat sources, yielding optimal results. The dual heating function is particularly recommended for programmes requiring preheating, allowing the basket grill to reach higher temperatures for food searing.

The grill rack features a flatter side for foods like pizzas and a ridged side for searing meats, fish, or vegetables.

Dual heating element touch icon

When selecting a cooking programme, the dual heating option is activated by default, with its touch icon remaining static. The upper and lower heating elements synchronise, operating alternately to maintain the selected cooking temperature.

To deactivate the dual heating element function and keep only the upper heat source active, press the dual heating touch icon before starting the cooking process. The icon will flash, indicating that dual heating is deactivated and only the upper element is heating. For best results, keeping the dual heating function activated is recommended.

Barbecue function

The appliance features a special mode that cooks, smokes, and sears food like a barbecue. This mode runs for 14 minutes (Preheating + smoking). Follow these steps for proper operation:

1. Bring food to room temperature.
2. Open the basket and place wood chips in the centre. One layer of chips (2-4 g) is sufficient, covering the surface uniformly. Ensure no loose wood chips are in the basket. They must be contained within the smoker frame in the centre.
3. Place the smoker cover over the wood chips. This component is essential for safe and satisfactory smoking results. It also prevents direct contact between food and wood chips.
4. Position the grill above the smoker cover and close the basket.
5. First select your desired cooking. If needed, adjust cooking time or temperature now.
6. Then select the barbecue mode. Press the Start/Stop icon, and the barbecue mode ('bb') will start. When complete, your initially selected cooking mode will begin automatically. You'll notice the preheating and Smoking icons flashing.

NOTE: The Barbecue function is not available with "Chip", "Dessert" and "Fermentation" modes. Selecting these modes will hide the barbecue function icon. Pressing the barbecue mode without first selecting a cooking mode will trigger a sound but perform no function.

7. Halfway through barbecue mode (at 5 minutes), the appliance will prompt you to insert food via an audible signal and display message ("Add"). After adding food and closing the basket, barbecue mode continues with 6 minutes of smoking, during which the fan intentionally stops and smoke exits through the rear of the appliance. This is entirely normal.
8. After the smoking process is complete, the barbecue mode will end and the previously selected cooking mode will begin. Do not open the basket or turn food yet.
9. Depending on the chosen cooking mode, halfway through cooking, the appliance will emit an audible signal and display "trn" (Turn). This indicates it's time to turn the food.
10. Once cooking time ends, remove food from the basket. Leave the basket slightly open to cool and prevent moisture condensation inside.

Practical example:

- To cook meat using barbecue mode for special flavour and appealing sear marks, simply select these touch icons in order: "steak + barbecue + start". (Fig. 3)
- The appliance will begin by preheating the grill rack and wood chips (inserted at the start). When the display shows "Add", add the meat and the appliance automatically begins smoking. This entire process takes 14 minutes. Then the actual meat cooking begins (Cooking mode = steak). In this case, the display will alert you halfway through to turn the meat. Close again and wait for cooking to complete. (Fig. 4)

NOTE:

- This function automatically reduces the cooking time of the selected mode to prevent food from overcooking. The cooking time can still be adjusted to your preference after the barbecue mode.
- Although this air fryer can perform 2 different cooking processes simultaneously, this will not be possible if the barbecue/smoking function is selected in one of the compartments. This is because the cooking process in one compartment could negatively affect the smoking process in the other. These functions must be performed either individually (in one of the 2 compartments, leaving the other unused) or in both compartments simultaneously by activating the Match function.

Preheating operation

The appliance features an 8-minute preheating function, achieving suitable internal basket temperature for cooking. This function comes pre-activated for meat, pizza, and fish modes, though it can be manually activated for other modes (except fermentation) or deactivated if unwanted. Pressing the preheating touch icon will activate (icon will flash) or deactivate (icon will remain steady) the preheating function. It can also be activated individually, without linking it to a subsequent cooking mode, for preheating only.

NOTE: When preheating completes, the appliance will emit several audible signals and display "Add" to indicate food should be added.

Smoking operation

This appliance features a 9-minute Smoking function that creates a unique flavour and special aroma in cooked foods. You will find a smoker in each of the 2 basket compartments. They operate independently, so you can use just one, or both simultaneously for a more intense smoking effect. Below are the steps to use this function.

NOTE: Although this air fryer can perform 2 different cooking processes simultaneously, this will not be possible if the barbecue/smoking function is selected in one of the compartments. This is because the cooking process in one compartment could negatively affect the smoking process in the other. These functions must be performed either individually (in one of the 2 compartments, leaving the other unused) or in both compartments simultaneously by activating the Match function.

1. Bring food to room temperature.
2. Open the basket and place the wood chips in the centre of the smoker. One layer of chips (2-4 g) is sufficient, covering the surface uniformly. Ensure no loose wood chips are in the basket. They must be contained within the smoker frame in the centre.
3. Place the smoker cover over the wood chips. This component is essential for safe and satisfactory smoking results. It also prevents direct contact between food and wood chips.

ENGLISH

4. Position the grill rack above the smoker cover with the raised pattern facing upward.
5. Place food on the grill rack and close the basket.
6. Select the Smoking function if you only want to smoke. If you want to smoke and cook, first select the preset programme and then activate the Smoking function by pressing the smoking icon.
7. Remember to press the Start/Stop touch icon to begin the smoking process.

When smoking completes, if no subsequent cooking programme was selected, the appliance will emit several signals and display "OFF". If you have also selected a cooking programme, it will start automatically when the smoking process ends.

NOTE:

- Using the appliance under an extractor hood or in a well-ventilated area is recommended to minimise smoke accumulation.
- Let the air fryer cool after smoking.
- Be careful when removing smoking programme components as they may be very hot.
- Do not remove the remaining wood chips until the cooking process is fully completed.

Smoking programme touch icon

The smoking function is active when the smoking programme touch icon flashes. The Smoking function is deactivated when the touch icon remains static.

Timer operation

The appliance features a timer function for programming cooking start time, ranging from 30 minutes to 24 hours. After selecting the cooking programme, activate the timer by pressing the timer touch icon and adjust time using the time control touch icons. To deactivate the timer, simply press the timer touch icon again.

Remember to press the Start/Stop touch icon to begin countdown. When the selected time elapses, the programmed cooking process will begin.

Timer function touch icon

The timer is active when the timer icon flashes. The timer is deactivated when the corresponding icon remains steady on.

SYNC function operation

The appliance features a Sync function that allows you to synchronise both basket chambers to finish cooking at the same time. To activate this function, select both programmes and then press the Sync function icon. When the Sync function is active and cooking begins, the compartment with the longer cooking time will start cooking while the other displays "HoLd" until both compartments have the same remaining cooking time. At this point, both compartments will be cooking and will finish simultaneously. To deactivate the Sync function, press the corresponding icon again.

SYNC function touch icon

The Sync function is activated when the Sync function icon is flashing. The Sync function will be deactivated when the corresponding icon remains steady on.





MATCH function operation

The appliance features a Match function, which allows you to copy the cooking programme settings from one compartment to the rest of the basket. This means you don't need to set compartment 1 with a programme and then compartment 2 with the same programme. Simply select the programme you want to apply to the entire basket in either compartment 1 or 2, then press the Match function touch icon.







MATCH function touch icon

The Match function will be activated when the corresponding icon is flashing. The Match function will be deactivated when the corresponding icon remains steady on.

Table of preset menus

Symbol	Type	Preheat- ing	Tempera- ture (°C)	Time (min)	Tempera- ture range (min.-max.)	Time range (min.- max.)	Notes
	Steak	8 min	200	6	170-200	1-30	Food addition warning after preheating ("Add") - Turn warning ("trn")
	French fries		195	20	120-200	1-60	
	Pizza	8 min	180	10	100-200	1-60	Food addition warning after preheating ("Add")
	Chicken		200	25	150-200	1-60	

ENGLISH

	Fish	8 min	190	14	140-200	1-60	Food addition warning after preheating ("Add")
	Vegetables		175	16	160-200	1-60	
	Dessert		160	20	100-190	1-60	
	Barbecue	8 min	200	14 min	-	-	Food addition warning after preheating ("Add") - Turn warning depending on the associated cooking mode ("trn")
	Fermentation		40	8 h	40-90	1-24 h	
	DIY		200	20	40-200	1-60	Message to turn over (TRN)

NOTE:

- The steak and DIY programmes are special programmes that beep to turn over the food in the middle of the cooking cycle. When the cooking cycle reaches its halfway point, the appliance will emit several audible signals and display "trn" to indicate that you should turn the food over.
- When you hear the beeping, the set cooking time will have elapsed. Remove the basket from the appliance and place it on a heat-resistant surface. Make sure the food is cooked. If the food isn't cooked enough, slide the basket back into the fryer and add a few more minutes.
- To remove food, e.g. chips, remove the basket from the air fryer and place it on a heat-resistant surface. Use non-metallic tongs to remove the ingredients. Be careful not to burn yourself. Do not place the basket upside down to remove the food.
- As ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best setting for the ingredients that you are using. If necessary, change the times and/or temperature values to adjust the cooking to the type of ingredient.

Tips for cooking

- Smaller ingredients require a shorter preparation time than larger ones.
- A larger quantity of ingredients only requires a slightly longer preparation time, and a smaller quantity of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller food midway through the cooking process optimises the end result and prevents uneven cooking.
- Add some oil to the fresh potatoes for a crispier result. Cook the food in the air fryer just after adding oil to it.
- Do not cook extremely fatty ingredients such as sausages in the air fryer.
- Oven-ready food can also be cooked in the air fryer. The optimal amount for preparing potato chips is 500 grams.
- Pre-made dough requires a shorter preparation time. Pre-made dough requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking pan or baking dish in the air-fryer's basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile or stuffed foods.
- You can also use the air fryer to reheat food.
- Never exceed the basket's MAX indicator, as this could affect both the final cooking results and the appliance's integrity.
- For excellent food results, it is recommended to cover the basket surface without stacking food items, as this ensures even cooking.
- To enhance the results of certain foods, ingredients can be shaken halfway through the cooking process. To shake or turn ingredients, remove the basket from the appliance using the handle and either shake it or turn the ingredients inside the basket using heat-resistant wooden or silicone tongs. Put the basket back in the air fryer.

WARNING:

- Be very careful when shaking the basket, as it contains hot food.
- Do not use metal utensils, as they could damage the inner coating of the basket.
- Do not touch the basket during or immediately after operation to avoid burns. Hold the basket only by the handle.

Access the recipe book through the following QR code



5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Possible solution
E1	The lower left temperature sensor is not working properly.	Please contact Cecotec's Official Technical Support Service.
E2	The lower right temperature sensor is not working properly.	Please contact Cecotec's Official Technical Support Service.
E3	The upper left temperature sensor is not working properly.	Please contact Cecotec's Official Technical Support Service.
E4	The upper right temperature sensor is not working properly.	Please contact Cecotec's Official Technical Support Service.
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance to an earthed wall socket.
	You have not pressed the power touch icon.	Press the power icon to turn on the air fryer.
The dual heating element is not noticeable	The food is not cooking	The use of special programmes with preheating is recommended to improve the final results.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The food is too big.	Put smaller batches of food in the basket. Food cooks faster if small.
	The temperature used is too low.	Increase the cooking temperature (see "Operation" section).
	The preparation time is too short.	Increase the cooking time (see "Operation" section).
The ingredients have been cooked unevenly.	Some types of food need to be shaken during the cooking process.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. chips) need to be shaken halfway through the preparation time. Refer to the "Operation" section.
Fried foods are not crispy when they are removed from the air fryer.	You used a type of food that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Cook oven food or brush food with a little oil for crispier results.

The basket does not slide into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the max. indication.
	The grill rack is not properly placed inside the basket.	Push the grill rack down into the basket.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When cooking fatty foods in the air fryer, a large amount of oil seeps into the basket. Oil produces white smoke. This does not affect the appliance or the result.
	The basket still contains grease residue from previous use.	The white smoke is due to the fat heating up in the basket. Make sure you clean the appliance properly after each use.
Chips are unevenly fried.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay put during frying. Use potatoes of the types suggested.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potatoes well in water for 3 minutes to remove the starch and dry thoroughly afterwards.
Chips are not crispy when they come out of the air fryer.	The right kind of potato is not being used.	Make sure you dry the potato sticks properly before adding the oil.
		Cut potatoes into smaller pieces.
		Add a little bit more of oil for a crispier result.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the appliance after every use.
 - The basket and rack have a non-stick coating. Do not use metal utensils or abrasive products to clean the basket and/or rack, as this may damage their non-stick surface.
 - After each use, do not leave hot food inside the appliance as condensation may affect the metal parts of the appliance.
1. Unplug the appliance and allow it to cool down before cleaning. NOTE: remove the basket to let the appliance cool down more quickly.
 2. Clean the interior and the exterior of the appliance with a damp cloth.

ENGLISH

3. Clean the basket and grill rack thoroughly with hot water, mild detergent and a non-abrasive sponge. If the smoker lid is used, repeat the same cleaning process.
4. The use of a degreasing liquid is recommended to remove any remains.
5. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
6. Clean the heating element with a soft brush to remove any food residue. Make sure all its parts are clean and dry before using the appliance again.

Storage

Unplug the appliance and let it cool down.

Make sure all its parts are clean and dry before storing the product again.

7. RECYCLING OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



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

For detailed information on how to properly dispose of electrical and electronic equipment and/or the corresponding batteries, consumers should contact their local authorities. Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. 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.

9. DECLARATION OF CONFORMITY

CE 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 complete text of the EU Declaration of Conformity can be found on the following website: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Appareil. Img. 1

1. Panier
2. couvercle du fumoir
3. Séparateur
4. Grille
5. Panneau de contrôle tactile
6. Sortie d'air
7. Double résistance

Panneau de contrôle Img. 2

1. Icône tactile de sélection du panier 1 (gauche)
2. Icône tactile pour augmenter la température
3. Indicateur pour augmenter/diminuer la température
4. Icône tactile pour diminuer la température
5. Icône tactile de la fonction de synchronisation (Sync)
6. Icône tactile de Préchauffage
7. Icône tactile du programme de fumage (Smoking)
8. Icône tactile marche/arrêt et démarrage/pause
9. Icône tactile de l'éclairage
10. Icône tactile de la double résistance
11. Icône tactile de la minuterie
12. Icône tactile de la fonction Match
13. Icône tactile pour diminuer le temps
14. Indicateur pour augmenter/diminuer le temps
15. Icône tactile pour augmenter le temps
16. Icône tactile de sélection du panier 2 (droit)
17. Écran du panier 2 (panier droit)
18. Indicateur de temps
19. Indicateur de température
20. Écran du panier 1 (panier gauche)
21. Modes prédéterminés
 - a) Steak
 - b) Frites congelées
 - c) Pizza
 - d) Ailes / Cuisses de poulet
 - e) Poisson
 - f) Légumes
 - g) Dessert
 - h) Barbecue

FRANÇAIS

- i) Fermentation
- j) DIY (Fonction manuelle)

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

2. AVANT UTILISATION

- Ce produit possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et conservez celle-ci ainsi que les autres éléments de l'emballage dans un lieu sécurisé. Cela vous aidera à éviter d'endommager le produit si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement. Ne retirez pas le numéro de série du produit, afin de conserver un suivi correct de votre produit en cas de problème.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

Contenu de la boîte :

- Friteuse à air
- Manuel d'instructions
- Couvercles du fumoir.
- Sac de 15 g de copeaux de bois

Accès à l'achat de copeaux de bois à travers le code QR suivant :



3. INSTALLATION

- Retirez tout le matériel d'emballage à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil.
- Utilisez un chiffon propre et humide pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil et séchez-le. Ne mouillez pas les éléments chauffants.
- Nettoyez le panier et le séparateur en profondeur en utilisant de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non-abrasive.

- Placez correctement la grille dans le panier et positionnez le séparateur des compartiment, si vous le souhaitez, en suivant les guides que vous voyez sur les parois de la cuve et à l'intérieur de la cuve.
- Remplacez le panier dans l'appareil pour qu'il puisse être utilisé.
- Ne remplissez pas l'appareil avec de l'huile ou autre type de liquide.
- Placez la friteuse sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, loin de toute éclaboussure d'eau ou de toute source de chaleur. Laissez une distance d'au moins 10 cm entre l'appareil et tout mur ou objet afin d'assurer une bonne évacuation de l'air.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil pour éviter d'interrompre le flux d'air.
- Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant avec connexion à terre, l'icône tactile de connexion s'allumera.
- Retirez délicatement le panier de la friteuse à air et insérez les ingrédients.
- Utilisez le panneau de contrôle comme indiqué dans la section suivante.
- Lors de la première utilisation, vous pouvez remarquer une légère odeur de plastique, ce qui est tout à fait normal. Si c'est le cas, préchauffez l'appareil pendant plusieurs minutes pour éliminer complètement l'odeur.

AVERTISSEMENT : Placez le séparateur des compartiments en suivant le guide à l'intérieur du panier afin d'éviter que ce séparateur n'entre en contact direct avec les résistances, ce qui pourrait les endommager

4. FONCTIONNEMENT

icône tactile de marche/arrêt

Une fois que le panier et la grille sont bien placés dans la friteuse, l'icône de marche s'allumera. En appuyant sur l'icône marche, les icônes tactiles de sélection des paniers droit et gauche s'allumeront. Vous devez sélectionner l'un des deux paniers (en appuyant sur 1 ou 2) pour lui assigner un programme par défaut ou activer l'autre panier. Après avoir sélectionné le programme souhaité, vous pouvez également sélectionner l'autre compartiment et lui attribuer un programme différent (cuisson à deux paniers) à condition d'utiliser le séparateur. Que vous utilisiez un seul compartiment ou les deux, après avoir sélectionné le programme souhaité, appuyez sur l'icône marche et la cuisson commencera. Lorsque le processus démarre, le ventilateur et les résistances commenceront à fonctionner.

icônes tactiles des menus prédéterminés

Ces icônes vous permettent de choisir parmi les 10 menus prédéterminés. Une fois que vous avez choisi l'option souhaitée, les valeurs de temps et de température de cuisson seront réglées par défaut (consultez le « Tableau des menus prédéterminés »). Si vous souhaitez définir votre propre programme de cuisson, vous pouvez le faire en appuyant sur n'importe quel programme et en réglant manuellement la température et/ou le temps en appuyant

FRANÇAIS

sur les icônes pour augmenter et diminuer la température et le temps. Chaque programme est destiné à un aliment spécifique, vous pouvez donc faire varier les valeurs dans une plage logique.

NOTES :

- Si vous souhaitez personnaliser un programme de cuisson, vous pouvez également le faire en sélectionnant directement le programme DIY (fonction manuelle), qui vous permet de varier toute la plage de temps et/ou de température.
- Le mode Barbecue ne fonctionne qu'en combinaison avec un autre mode. Le fonctionnement est détaillé ci-après dans ce manuel. Si vous appuyez sur le mode Barbecue sans avoir sélectionné au préalable un autre mode de cuisson, l'icône émettra un signal sonore mais n'exécutera aucune fonction.

icônes tactiles pour augmenter/diminuer le temps

Appuyez sur l'icône au centre droit avec le symbole de l'horloge, puis sur les icônes tactiles pour augmenter et/ou diminuer le temps. Vous pouvez ainsi régler le temps de cuisson en fonction des plages autorisées (voir « Tableau des menus prédéterminés » dans cette section).

icônes tactiles pour augmenter/diminuer la température

Appuyez sur l'icône au centre gauche avec le symbole du thermomètre, puis sur les icônes tactiles pour augmenter et/ou diminuer la température. Vous pouvez ainsi régler la température de cuisson en fonction des plages autorisées (voir « Tableau des menus prédéterminés » dans cette section).

icône tactile de l'éclairage

Appuyez sur cette icône pendant la cuisson pour que l'éclairage du panier s'allume et que vous puissiez voir l'état de cuisson des aliments. Si vous appuyez sur cette icône tactile pendant le processus de cuisson, la lumière restera allumée en permanence, elle ne s'éteindra que si vous appuyez à nouveau sur l'icône tactile. Si la cuisson n'est pas en cours, la lumière s'éteindra au bout de 30 secondes.

Seul l'éclairage du panier sélectionné s'allumera. Si la fonction Match est activée, l'éclairage des deux compartiments s'allumera.

Fonctionnement de la double résistance

L'appareil est doté d'une double résistance, une supérieure qui génère plus de chaleur et une inférieure qui sert à augmenter la température de la base du panier.

Il est recommandé d'utiliser la fonction Double résistance, car elle permet de cuire les aliments en utilisant deux sources de chaleur et d'obtenir de meilleurs résultats. En outre, l'utilisation de la double résistance est également recommandée pour les programmes avec préchauffage. Cela permet à la résistance du panier d'atteindre une température plus élevée pour griller certains aliments.

La résistance possède une face plane pour les aliments tels que les pizzas et une face grillagée pour griller la viande, le poisson ou les légumes.

Icône tactile de la double résistance

Si vous sélectionnez un programme de cuisson, l'option de la double résistance sera activée par défaut, l'icône tactile de la double résistance restera fixe. Les résistances supérieure et inférieure sont synchronisées et fonctionnent alternativement pour maintenir la température de cuisson sélectionnée.

Si vous souhaitez désactiver la fonction de la double résistance et ne conserver que la résistance supérieure, appuyez sur l'icône tactile de la double résistance avant de commencer la cuisson. De cette manière, l'icône clignotera pour indiquer que la fonction de double résistance est désactivée et que seul la résistance supérieure est en fonctionnement. Il est recommandé de toujours activer la fonction de la double résistance pour obtenir les meilleurs résultats.

Fonction Barbecue

L'appareil dispose d'un mode spécial qui cuit, fume et marque les aliments comme un barbecue. Ce mode a une durée de 14 minutes (préchauffage + fumage). Voici les étapes à suivre pour utiliser correctement ce mode :

1. Tempérez les aliments.
2. Ouvrez le panier et placez les copeaux de bois au centre. Une couche de copeaux suffit (2-4 g), couvrant toute la surface de manière uniforme. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de copeaux de bois dans le panier. Ils ne doivent être placés qu'au centre, contenus par le cadre du fumoir.
3. Placez le couvercle sur le fumoir en recouvrant les copeaux de bois. Il est nécessaire de placer le couvercle lors du fumage, sinon le processus de fumage ne sera pas sûr et le résultat du fumage ne sera pas satisfaisant. Il protège également les aliments du contact direct avec les copeaux de bois.
4. Placez la grille au-dessus du couvercle du fumoir et fermez le panier.
5. Sélectionnez d'abord le programme de cuisson souhaité. Si vous le souhaitez, modifiez maintenant le temps de cuisson ou la température.
6. Sélectionnez ensuite le mode Barbecue. Appuyez sur l'icône Démarrage/Pause et le mode Barbecue (« bb ») démarrera. Lorsque ce mode est terminé, le mode de cuisson sélectionné au début démarrera automatiquement. Les icônes de préchauffage et de fumage clignoteront.

NOTE : La fonction Barbecue n'est pas disponible pour les modes « Frites », « Dessert » et « Fermentation » ; si vous appuyez sur l'un de ces modes, l'icône de la fonction Barbecue disparaîtra. Si vous appuyez sur le mode Barbecue sans avoir sélectionné au préalable un autre mode de cuisson, l'icône émettra un signal sonore mais n'exécutera aucune fonction.

FRANÇAIS

7. À la moitié du mode barbecue, après 5 minutes, l'appareil vous demandera d'ajouter des aliments en émettant un signal sonore et en affichant un message sur l'écran (« Add »). Après avoir ajouté les aliments et refermé le panier, l'appareil passera en mode Barbecue, avec une durée de fumage de 6 minutes. Le ventilateur s'éteindra intentionnellement et de la fumée s'échappera de l'arrière de l'appareil. Cela est complètement normal.
8. Une fois le fumage terminé, le mode Barbecue finira et le mode de cuisson sélectionné précédemment commencera. N'ouvrez pas encore le panier et ne retournez pas les aliments.
9. Selon le mode de cuisson choisi, à la moitié du mode de cuisson, l'appareil émettra un signal sonore et affichera un message « trn » (Retourner les aliments). Cela indique qu'il faut retourner les aliments.
10. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, retirez les aliments du panier. Laissez le panier ouvert pour qu'il refroidisse et pour éviter que l'humidité ne se condense à l'intérieur.

Exemple pratique :

- Si vous souhaitez cuire une viande en utilisant le mode Barbecue pour lui donner un goût spécial et un grillage appétissant, sélectionnez les icônes tactiles suivantes, dans le même ordre : « steak + barbecue + démarrage » (Img. 3).
- De cette façon, l'appareil commence à préchauffer la grille et les copeaux de bois qui ont été insérés depuis le début. Lorsque l'écran affiche (« Add »), ajoutez la viande et l'appareil commencera automatiquement à fumer la viande. Tout cela prend 14 minutes. À partir de ce moment, la cuisson de la viande commencera (mode de cuisson = steak). Dans ce cas, l'écran vous avertira à mi-cuisson de retourner la viande. Refermez et attendez la fin de la cuisson (Img. 4).

NOTES :

- Cette fonction réduit automatiquement le temps de cuisson du mode sélectionné pour éviter que les aliments ne soient trop cuits. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson à votre convenance après le mode Barbecue.
- Bien que cette friteuse puisse être utilisée pour cuire deux aliments différents en même temps, cela n'est pas possible si la fonction Barbecue/Fumage est sélectionnée dans l'un des compartiments. Cela est dû au fait que la cuisson d'un compartiment peut affecter négativement le fumage de l'autre compartiment. Ces fonctions doivent être exécutées seules (dans l'un des deux compartiments, sans utiliser l'autre) ou dans les deux compartiments en même temps en activant la fonction « match ».

Fonctionnement du préchauffage

L'appareil dispose d'une fonction de préchauffage de 8 minutes, qui permet à la température à l'intérieur du panier d'atteindre une température adéquate pour la cuisson des aliments. Cette fonction est déjà activée dans les modes Viande, Pizza et Poisson, mais il est également possible de l'activer manuellement pour les autres modes (sauf pour le mode Fermentation)

ou même de la désactiver si vous ne la souhaitez pas. En appuyant sur l'icône tactile de préchauffage, la fonction de préchauffage sera activée (l'icône clignotera) ou désactivée (l'icône restera fixe). Elle peut également être activée individuellement, sans la combiner avec un mode de cuisson ultérieur, mais seulement avec le préchauffage.

NOTE : Lorsque le préchauffage sera terminé, l'appareil émettra plusieurs bips et affichera « Add » pour indiquer que vous devez ajouter des aliments.

Fonctionnement de la fonction Fumage (Smoking)

Cet appareil est doté d'une fonction de fumage de 9 minutes qui apporte une saveur et un arôme uniques aux aliments cuits. Vous trouverez un fumoir dans chacun des deux compartiments du panier. Ils sont indépendants l'un de l'autre, il est donc possible de n'en utiliser qu'un seul ou d'utiliser les deux en même temps pour obtenir un fumage plus intense. Vous trouverez ci-dessous les étapes à suivre pour utiliser cette fonction.

NOTE : Bien que cette friteuse puisse être utilisée pour cuire deux aliments différents en même temps, cela n'est pas possible si la fonction Barbecue/Fumage est sélectionnée dans l'un des compartiments. Cela est dû au fait que la cuisson d'un compartiment peut affecter négativement le fumage de l'autre compartiment. Ces fonctions doivent être exécutées seules (dans l'un des deux compartiments, sans utiliser l'autre) ou dans les deux compartiments en même temps en activant la fonction « match ».

1. Tempérez les aliments.
2. Ouvrez le panier et placez les copeaux de bois au centre du fumoir. Une couche de copeaux suffit (2-4 g), couvrant toute la surface de manière uniforme. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de copeaux de bois dans le panier. Ils ne doivent être placés qu'au centre, contenus par le cadre du fumoir.
3. Placez le couvercle sur le fumoir en recouvrant les copeaux de bois. Il est nécessaire de placer le couvercle lors du fumage, sinon le processus de fumage ne sera pas sûr et le résultat du fumage ne sera pas satisfaisant. Il protège également les aliments du contact direct avec les copeaux de bois.
4. Placez la grille au-dessus du couvercle du fumoir, la face surélevée vers le haut.
5. Placez les aliments sur la grille et fermez le panier.
6. Sélectionnez la fonction Fumage si vous souhaitez uniquement fumer. Si vous souhaitez fumer et cuisiner, sélectionnez d'abord le programme par défaut, puis activez la fonction de fumage en appuyant sur l'icône de fumage.
7. N'oubliez pas d'appuyer sur l'icône tactile Démarrage/Pause pour lancer le processus de fumage.

Lorsque la fonction Smoking est terminée, si aucun programme de cuisson n'a été sélectionné, la friteuse émettra plusieurs signaux sonores et affichera « OFF ». Si vous avez également

FRANÇAIS

sélectionné un programme de cuisson, ce programme démarrera directement après la fin du fumage.

NOTES :

- Il est recommandé d'utiliser l'appareil sous une hotte aspirante ou dans un endroit bien ventilé afin de minimiser l'accumulation de fumée dans l'environnement.
- Il est recommandé de laisser la friteuse refroidir après le processus de fumage.
- Faites attention lorsque vous retirez les éléments du programme Smoking, car ils peuvent être très chauds.
- N'enlevez pas les restes de copeaux de bois si la cuisson des aliments n'est pas complètement terminée.

icône tactile du programme de fumage (Smoking)

La fonction Smoking sera activée lorsque l'icône tactile du programme Smoking clignotera. La fonction Smoking sera désactivée si l'icône tactile du programme Smoking reste fixe.

Fonctionnement de la minuterie

L'appareil est doté d'une fonction de minuterie qui permet de programmer le début du processus de cuisson. La plage de temps est comprise entre 30 minutes et 24 heures. Une fois que vous avez sélectionné le programme de cuisson, vous pouvez activer la minuterie en appuyant sur l'icône tactile de la minuterie et en réglant le temps à l'aide des icônes tactiles pour augmenter ou diminuer le temps. Pour désactiver la minuterie, appuyez à nouveau sur l'icône tactile de la minuterie.

N'oubliez pas d'appuyer sur l'icône tactile Démarrage/Pause pour lancer le compte à rebours. À la fin du temps sélectionné, le processus de cuisson programmé démarrera.

icône tactile de la fonction Minuterie

La minuterie est activée si l'icône de la minuterie clignote. La minuterie est désactivée si l'icône de la minuterie reste fixe.

Fonctionnement de la fonction SYNC

L'appareil dispose d'une fonction de synchronisation, qui permet de synchroniser les deux compartiments afin qu'ils terminent en même temps. Pour activer cette fonction, sélectionnez les deux programmes, puis appuyez sur l'icône tactile de la fonction de synchronisation. Si la fonction de synchronisation est activée, au début du processus de cuisson, le compartiment qui a un programme avec un temps de cuisson plus long commencera à cuire tandis que l'autre compartiment affichera « HoLd » jusqu'à ce que les deux compartiments atteignent le même temps de cuisson restant. À ce moment-là, les deux compartiments seront en train de cuire et finiront en même temps. Pour désactiver la fonction de synchronisation, appuyez à nouveau sur l'icône tactile de la fonction de synchronisation.

Icône tactile de la fonction de synchronisation (Sync)

La fonction de synchronisation est activée si l'icône de cette fonction clignote. La fonction de synchronisation est désactivée si l'icône de cette fonction reste fixe.



Fonctionnement de la fonction Match

L'appareil dispose d'une fonction Match qui permet de copier les réglages du programme de cuisson d'un panier à l'autre. Ainsi, il n'est pas nécessaire de régler le panier 1 avec un programme, puis le panier 2 avec le même programme. Il suffit de sélectionner pour le compartiment 1 ou 2 le programme que vous souhaitez appliquer aux deux compartiments, puis d'appuyer sur l'icône de la fonction Match.

Icône tactile de la fonction Match


La fonction Match est activée si l'icône de cette fonction clignote. La fonction Match est désactivée si l'icône de cette fonction reste fixe.

Tableau des menus prédéterminés

Icône	Type	Préchauffage	Température (°C)	Temps (min)	Plage de température (min.-max.)	Intervalle de temps (min.-max.)	Notes
	Steak	8 min	200	6	170-200	1-30	Avertissement pour ajouter d'aliments après le préchauffage (« Add ») - Avertissement pour tourner les aliments (« TRN »)
	Frites		195	20	120-200	1-60	

FRANÇAIS

	Pizza	8 min	180	10	100-200	1-60	Avertissement pour ajouter d'aliments après le préchauffage (« Add »)
	Poulet		200	25	150-200	1-60	
	Poisson	8 min	190	14	140-200	1-60	Avertissement pour ajouter d'aliments après le préchauffage (« Add »)
	Légumes		175	16	160-200	1-60	
	Dessert		160	20	100-190	1-60	
	Barbecue	8 min	200	14 min	-	-	Avertissement pour ajouter d'aliments après le préchauffage (« Add ») - Avertissement de retourner les aliments en fonction du mode de cuisson choisi (« trn »).
	Fermentation		40	8h	40-90	1h-24h	

	Person- nalisé		200	20	40-200	1-60	Indicateur pour tourner les aliments (TRN)
---	-------------------	--	-----	----	--------	------	---

NOTES :

- Les programmes Steak et DIY sont des programmes spéciaux dotés d'un indicateur ou d'un avertissement indiquant qu'il faut retourner les aliments à mi-cuisson. Lorsque le cycle de cuisson a atteint la moitié de sa durée, l'appareil émettra plusieurs signaux sonores et affichera « TRN » pour indiquer qu'il faut retourner les aliments.
- Lorsque vous entendrez un bip, le temps de préparation programmé sera écoulé. Retirez le panier de la friteuse et placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Vérifiez que les aliments sont bien cuits. S'ils ne sont pas très cuits, introduisez le panier dans la friteuse encore une fois et programmez quelques minutes de plus.
- Pour retirer les aliments, par exemple des frites, retirez le panier de la friteuse à air chaud et placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Utilisez des pinces non métalliques pour retirer les aliments. Faites attention à ne pas vous brûler ! Ne retournez pas le panier pour retirer les aliments.
- Comme les ingrédients peuvent varier selon l'origine, la taille, la forme et la marque, les données figurant dans le tableau peuvent ne pas être les plus appropriées pour les ingrédients que vous utilisez. Si nécessaire, modifiez les temps et/ou la température pour adapter la cuisson.

Conseils de cuisson

- Les aliments plus petits exigent un moindre temps de préparation que les aliments plus grands.
- Une quantité plus grande d'ingrédients exige un temps de préparation légèrement plus grand. De la même façon, une moindre quantité d'aliments exige un temps de préparation légèrement plus petit.
- L'action de remuer les aliments les plus petits à mi-cuisson optimise le résultat final. Comme cela, les aliments seront cuits de façon uniforme.
- Ajoutez un peu d'huile aux frites pour obtenir un résultat plus croustillant. Faites cuire les aliments dans la friteuse à air juste après avoir ajouté l'huile sur ceux-ci.
- Ne cuisinez pas d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans la friteuse.
- Les aliments qui conviennent pour une cuisson au four peuvent être aussi cuisinés avec cette friteuse. La quantité optimale de frites est de 500 g.
- Utilisez de pâtes pre-cuites pour préparer les apéritifs rapidement et facilement. Les pâtes précuites exigent un moindre temps de préparation que les pâtes maison.
- Placez un moule ou un plateau de four dans le panier de la friteuse à air si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des aliments fragiles ou farcis.

FRANÇAIS

- Vous pouvez utiliser la friteuse pour réchauffer des ingrédients.
- Ne dépassez jamais la marque « MAX » du panier, car cela pourrait affecter le résultat final.
- Pour obtenir un excellent résultat, il est recommandé de remplir la surface du panier sans y mettre trop d'aliments, car la cuisson ne sera pas homogène.
- Pour améliorer le résultat de cuisson de certains aliments, les aliments peuvent être secoués à mi-cuisson. Pour secouer ou retourner les ingrédients, retirez le panier de l'appareil par la poignée et secouez ou retournez les ingrédients à l'intérieur du panier à l'aide d'une pince en bois ou en silicone résistante à la chaleur. Ensuite, remettez le panier dans la friteuse à air.

AVERTISSEMENT :

- Faites très attention en secouant le panier car il contient des aliments chauds.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal, car ils pourraient endommager le revêtement à l'intérieur du panier.
- Ne touchez pas le panier pendant ou immédiatement après utilisation afin d'éviter de vous brûler. Tenez le panier uniquement par la poignée.

Accédez aux recettes via le code QR suivant :



5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Possibles causes	Possible solution
E1	Le capteur de température inférieur gauche ne fonctionne pas correctement.	Veillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
E2	Le capteur de température inférieur droit ne fonctionne pas correctement.	Veillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
E3	Le capteur de température supérieur gauche ne fonctionne pas correctement.	Veillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

E4	Le capteur de température supérieur droit ne fonctionne pas correctement.	Veillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas	Le produit n'est pas connecté.	Branchez l'appareil sur une prise de courant avec connexion à terre.
	Vous n'avez pas appuyé sur l'icône marche/arrêt.	Appuyez sur l'icône tactile marche/arrêt pour allumer la friteuse à air.
La double résistance n'est pas notable lors de la cuisson des aliments.	Les aliments ne sont pas cuits.	L'utilisation de programmes spéciaux avec préchauffage est recommandée pour améliorer le résultat final.
Les aliments cuits dans la friteuse sont crus.	Les ingrédients sont trop grands.	Introduisez des ingrédients plus petits dans le panier. Les aliments cuisent plus vite s'ils sont petits.
	La température sélectionnée est trop basse	Augmentez la température de cuisson (consultez la section « Fonctionnement »).
	Le temps de préparation est trop court.	Augmentez le temps de cuisson (consultez la section « Fonctionnement »).
Les aliments ont été cuits de manière inégale.	Quelques aliments doivent être remués à mi-cuisson.	Les ingrédients qui se superposent les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Veillez consulter la section « Fonctionnement ».
Les aliments n'ont pas un résultat croustillant lorsqu'ils sortent de la friteuse à air chaud.	Vous avez cuisiné d'aliments qui ont été conçus pour être frites dans une friteuse conventionnelle.	Cuisinez des aliments conçus pour le four ou badigeonnez-les avec un peu d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.

FRANÇAIS

Le panier ne glisse pas bien.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne surpassez pas la quantité maximale permise dans le panier.
	La grille n'est pas bien placée dans le panier.	Poussez la grille vers le bas dans le panier.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Les aliments utilisés sont très gras.	Lors de la cuisson d'aliments gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans le panier. L'huile produit de la fumée blanche. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat.
	Le panier contient encore de la graisse provenant des utilisations précédentes.	La fumée blanche est due au réchauffement de la graisse dans le panier. Nettoyez-le bien après chaque usage.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de frite.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture. Utilisez des pommes de terre des variétés recommandées pour la friteuse à air.
	Vous n'avez pas bien nettoyé les pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez bien les pommes de terre dans l'eau pendant 3 minutes pour éliminer l'amidon et séchez-les ensuite soigneusement.
Les pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le point de cuisson croustillant dépend de la quantité d'eau et d'huile.	Assurez-vous de sécher les frites avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les pommes de terre en petits morceaux.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir des résultats plus croustillants.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Le panier et la grille sont dotés d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ni de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer le panier ou la grille, ceux-ci pourraient abîmer la surface antiadhésive.

- Après chaque utilisation, ne laissez pas d'aliments chauds à l'intérieur de l'appareil car la condensation de la chaleur peut affecter les parties métalliques de l'appareil.
1. Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Note : retirez le panier pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.
 2. Nettoyez l'extérieur et l'intérieur du produit avec un chiffon doux et humide.
 3. Nettoyez le panier et la grille en profondeur en utilisant de l'eau chaude, du liquide vaisselle neutre et une éponge non-abrasive. Si le couvercle du fumoir est utilisé, répétez le même processus de nettoyage.
 4. Il est conseillé d'utiliser un produit pour dégraisser afin d'éliminer tous les restes de saleté.
 5. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non-abrasive.
 6. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse à poils doux afin d'éliminer tous les restes de nourriture. Vérifiez que toutes les parties sont propres et sèches avant d'utiliser l'appareil à nouveau.

Stockage

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Vérifiez que toutes les parties sont propres et sèches avant de stocker l'appareil.

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce symbole indique que, conformément à la réglementation en vigueur, le produit et/ou la batterie doivent être éliminés séparément des déchets municipaux. Lorsque ce produit atteint la fin de sa vie utile, vous devez retirer les piles ou batteries et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales.

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos appareils électriques et électroniques et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales. Le respect des directives susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

8. COPYRIGHT

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

9. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

CE Par la présente, Cecotec Innovaciones déclare que ce produit est conforme aux exigences essentielles et aux autres dispositions pertinentes de la réglementation applicable dans l'Union européenne. Ce produit a été conçu, fabriqué et testé pour répondre aux normes de sécurité et de qualité requises. Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE peut être consulté sur le site web suivant : <https://www.storececotec.fr/fr/information/declaration-of-conformity>

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Gerät. Abb. 1

1. Korb
2. Räucherdeckel
3. Trennwand
4. Grill
5. Touch-Bedienfeld
6. Luftauslass
7. Doppeltes Heizelement

Bedienfeld. Abb. 2

1. Symbol zur Programmierung für Korb 1 (links)
2. Symbol zur Temperaturerhöhung
3. Erhöhung/Verringerung Temperaturanzeige
4. Symbol zur Temperaturverringerung
5. Symbol der Sync-Funktion
6. Vorheizprogramm Symbol
7. Symbol für das Smoking-Programm
8. Ein/Aus und Start/Stop Symbol
9. Innenbeleuchtung Symbol
10. Doppeltes Heizelement Symbol
11. Timer-Symbol
12. Symbol der Match-Funktion
13. Symbol zum Verringern der Zeit
14. Erhöhung/Verringerung Temperaturanzeige
15. Symbol zum Erhöhen der Zeit
16. Symbol zur Programmierung für Korb 2 (rechts)
17. Korb 2 Display (rechts)
18. Zeitanzeige
19. Temperatur-Anzeige
20. Korb 1 Display (links)
21. Standardprogramme
 - a) Steak / Filet
 - b) Gefrorene Pommes frites
 - c) Pizza
 - d) Hähnchenflügel / Hähnchenkeulen
 - e) Fisch
 - f) Gemüse
 - g) Nachspeise
 - h) Grillen

DEUTSCH

- i) Gärung
- j) DIY (Manuelle Funktion)

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Produkt ist so verpackt, dass es beim Transport geschützt ist. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton, und bewahren Sie den Originalkarton und die sonstige Verpackung an einem sicheren Ort auf. So können Sie verhindern, dass das Produkt beschädigt wird, wenn Sie es später einmal transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, achten Sie bitte darauf, dass Sie alle Artikel ordnungsgemäß recyceln. Entfernen Sie nicht die Seriennummer des Produkts, um eine korrekte Rückverfolgbarkeit Ihres Geräts im Falle eines Hilfeersuchens zu gewährleisten.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile und Komponenten enthalten und in gutem Zustand sind. Sollte eines davon fehlen oder nicht in gutem Zustand sein, wenden Sie sich bitte umgehend an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

Verpackungsinhalt:

- Heißluftfritteuse
- Bedienungsanleitung
- Räucherdeckel
- Beutel mit 15 g Holzspänen

Zugang zum Kauf von Hackschnitzeln über den folgenden QR-Code:



3. INSTALLATION

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial von der Außen- und Innenseite des Geräts.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um das Gerät von außen und innen zu reinigen, und wischen Sie es trocken. Achten Sie darauf, dass die Heizelemente nicht nass werden.

- Reinigen Sie den Korb, den Gitterrost und den Trenner gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Legen Sie den Gitterrost ordnungsgemäß in den Korb und setzen Sie, falls gewünscht, den Trenner ein. Folgen Sie dabei den Führungen, die Sie an den Wänden und an des Innenraums des Geräts sehen.
- Setzen Sie den Korb wieder in das Gerät ein, damit er verwendet werden kann.
- Füllen Sie das Gerät nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.
- Stellen Sie die Fritteuse auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche, entfernt von möglichem Spritzwasser oder Wärmequellen. Lassen Sie einen Abstand von mindestens 10 cm zwischen dem Gerät und einer Wand oder einem Gegenstand, damit die Luft gut abziehen kann.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, damit der Luftstrom nicht unterbrochen wird.
- Schließen Sie das Netzkabel an eine geerdete Steckdose an, das Power-Touch-Symbol wird aufleuchten.
- Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Fritteuse und legen Sie die Zutaten hinein.
- Verwenden Sie das Bedienfeld wie im folgenden Abschnitt beschrieben.
- Bei der ersten Benutzung können Sie einen leichten Kunststoffgeruch wahrnehmen, was völlig normal ist. Sollte dies der Fall sein, heizen Sie die Fritteuse einige Minuten lang vor, um diesen Geruch vollständig zu beseitigen.

WARNUNG: Setzen Sie den Trenner für die Körbe ein, indem Sie der oberen Führung an der Decke des Korbs folgen, um direkten Kontakt des Trenners mit den Heizelementen zu vermeiden, da dies zu Störungen führen kann.

4. BEDIENUNG

Ein-Aus Symbol

Sobald der Korb und das Gitter sicher in der Fritteuse platziert sind, leuchtet das Power-Symbol auf. Durch Drücken des Power-Symbols werden die Touch-Symbole für die linke und rechte Korbauswahl aktiviert. Es ist notwendig, einen der beiden Körbe (durch Antippen von 1 oder 2) auszuwählen, um diesem ein voreingestelltes Programm zuzuweisen oder den anderen Garraum zu aktivieren. Nachdem Sie dem einen Korb das gewünschte Programm zugewiesen haben, können Sie auch den anderen Korb auswählen und ihm ein anderes Programm zuweisen (Zweikorb-Garen), vorausgesetzt, Sie verwenden den Trenner. Egal, ob Sie einen einzelnen Korb oder beide verwenden, tippen Sie nach Auswahl des gewünschten Programms auf das Einschaltssymbol, und der Garvorgang beginnt. Zu Beginn des Prozesses schalten sich das Gebläse und die Heizelemente ein.

Symbole für voreingestellte Menüs

Diese Symbole ermöglichen Ihnen die Auswahl aus den 10 voreingestellten Menüs. Sobald

DEUTSCH

Sie die gewünschte Option ausgewählt haben, werden die Werte für Garzeit und Temperatur standardmäßig eingestellt (siehe „Tabelle der Standardmenüs“ in diesem Abschnitt). Wenn Sie Ihr eigenes Garprogramm einstellen möchten, können Sie dies tun, indem Sie ein beliebiges Programm antippen und dann die Temperatur und/oder die Zeit manuell anpassen, indem Sie auf die Symbole zum Erhöhen und Verringern der Temperatur und Zeit tippen. Der Modus ist für ein bestimmtes Lebensmittel gedacht, so dass Sie die Werte innerhalb eines logischen Bereichs variieren können.

HINWEISE:

- Wenn Sie Ihr eigenes Garprogramm zusammenstellen möchten, können Sie dies auch direkt über das DIY-Programm (manuelle Funktion) tun, mit dem Sie den gesamten Zeit- und/oder Temperaturbereich des Geräts variieren können.
- Der Grillmodus funktioniert nur in Verbindung mit einem anderen Modus. Einzelheiten zur Funktionsweise finden Sie weiter unten in diesem Handbuch. Wenn Sie auf den Grillmodus drücken, ohne zuvor einen anderen Kochmodus gewählt zu haben, piept das Symbol, führt aber keine Funktion aus.

Symbole für die Zeitsteuerung

Drücken Sie das Symbol in der Mitte rechts mit dem Uhrensymbol und dann die Berührungssymbole, um die Zeit zu erhöhen und/oder zu verringern. Auf diese Weise kann die Garzeit entsprechend den zulässigen Bereichen eingestellt werden (siehe „Tabelle der voreingestellten Menüs“ in diesem Abschnitt).

Symbole für Temperaturregelung

Drücken Sie auf das Symbol in der Mitte links mit dem Thermometersymbol und dann auf die Symbole, um die Temperatur zu erhöhen und/oder zu verringern. Auf diese Weise kann die Gartemperatur entsprechend den zulässigen Bereichen eingestellt werden (siehe „Tabelle der voreingestellten Menüs“ in diesem Abschnitt).

Licht Symbol

Drücken Sie dieses Symbol während des Garvorgangs, um das Innenlicht des Korbs einzuschalten und den Garzustand Ihrer Lebensmittel zu überprüfen. Wenn Sie während des Garvorgangs auf das Touch-Symbol drücken, leuchtet das Licht dauerhaft, es erlischt erst, wenn Sie erneut auf das Licht-Touch-Symbol drücken. Befindet sich das Gerät nicht in einem Kochvorgang, erlischt das Licht nach 30 Sekunden.

Nur die Leuchte des ausgewählten Korbes wird aufleuchten. Wenn die ‚Match‘-Funktion aktiviert ist, werden die beiden Anzeigen aufleuchten.

Betrieb mit doppeltem Heizelement

Das Gerät verfügt über ein doppeltes Heizelement, wobei das obere Heizelement mehr Wärme erzeugt und das untere Heizelement dazu dient, die Temperatur des Korbbodens zu erhöhen.

Es wird empfohlen, die Doppelheizelementfunktion zu verwenden, da diese die Lebensmittel mit zwei Wärmequellen gart und so die besten Ergebnisse erzielt werden. Darüber hinaus wird die Verwendung des doppelten Heizelements auch bei Programmen empfohlen, die mit einer Vorwärmung ausgestattet sind. Dadurch erreicht der Grillkorb eine höhere Temperatur und kann sogar bestimmte Lebensmittel anbraten.

Der Grill hat eine flachere Seite für Speisen wie Pizzen und eine Gitterseite zum Grillen von Fleisch, Fisch oder Gemüse.

Symbol für doppeltes Heizelement

Wenn ein Garprogramm ausgewählt wird, ist die Option Doppelheizelement standardmäßig aktiviert, das Symbol für das Doppelheizelement bleibt statisch. Der Betrieb des oberen und des unteren Heizelements sind synchronisiert und arbeiten abwechselnd, um die gewählte Gartemperatur zu halten.

Wenn Sie die Funktion des doppelten Heizelements deaktivieren und nur die obere Hitzequelle aktiviert lassen möchten, tippen Sie vor Beginn des Garvorgangs auf das Touch-Symbol für das doppelte Heizelement. Auf diese Weise blinkt das Symbol und zeigt an, dass die Funktion des doppelten Heizelements deaktiviert ist und nur das obere Heizelement erwärmt wird. Es wird immer empfohlen, die Doppelheizelementfunktion zu aktivieren, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

Grillfunktion

Das Gerät verfügt über einen speziellen Modus, der das Essen wie ein Grill kocht, räuchert und markiert. Dieser Modus hat eine Dauer von 14 Minuten (Vorheizen + Räuchern). Im Folgenden werden die Schritte beschrieben, die für die korrekte Verwendung dieses Modus erforderlich sind:

1. Temperieren Sie das Essen.
2. Öffnen Sie den Korb und legen Sie die Holzspäne in die Mitte. Es genügt eine Schicht Späne (2-4 g), die die gesamte Oberfläche gleichmäßig bedeckt. Achten Sie darauf, dass sich keine losen Holzspäne im Korb befinden. Sie dürfen nur in der Mitte platziert werden und müssen dabei vom Rahmen des Räucherfachs umschlossen sein.
3. Setzen Sie den Deckel des Räucherfachs auf und bedecken Sie damit die Holzspäne. Es ist notwendig, dieses Element beim Räuchern zu platzieren, da sonst der Räuchervorgang nicht sicher ist und das Räucherergebnis nicht zufriedenstellend ist. Außerdem schützt es die Lebensmittel vor dem direkten Kontakt mit Holzspänen.
4. Platzieren Sie den Grill über den Deckel des Räucherfachs und schließen Sie den Korb.
5. Wählen Sie zunächst den gewünschten Kochmodus. Falls gewünscht, können Sie jetzt die Garzeit oder die Temperatur ändern.
6. Wählen Sie dann auch den Grillmodus. Drücken Sie das Start/Stop-Symbol und der Grillmodus („bb“) wird gestartet. Danach beginnt das Gerät automatisch mit dem zu Beginn gewählten Kochmodus. Sie sehen das Symbol für Vorheizen und Rauchen blinken.

DEUTSCH

HINWEIS: Die Grillfunktion ist in den Modi „Pommes-Frites“, „Dessert“ und „Gärung“ nicht verfügbar. Wenn Sie also einen dieser Modi drücken, verschwindet das Symbol für die Grillfunktion. Wenn Sie auf den Grillmodus drücken, ohne zuvor einen anderen Kochmodus gewählt zu haben, piept das Symbol, führt aber keine Funktion aus.

7. Nach der Hälfte des Grillbetriebs, nach 5 Minuten, fordert das Gerät Sie durch ein akustisches Signal und eine Meldung auf dem Display („Add“) auf, das Grillgut hinzuzufügen. Nach dem Einlegen des Grillguts und dem Schließen des Korbs fährt das Gerät mit dem Grillmodus fort, jetzt mit einer 6-minütigen Räucherung, bei der das Gebläse absichtlich ausgeschaltet wird und Rauch aus der Rückseite des Geräts austritt. Das ist völlig normal.
8. Nach Beendigung des Räucherns wird der Grillmodus beendet und der zuvor gewählte Kochmodus beginnt. Öffnen Sie den Korb noch nicht und stellen Sie die Lebensmittel nicht auf den Kopf.
9. Je nach gewählter Betriebsart gibt das Gerät in der Mitte des Garvorgangs ein akustisches Signal ab und zeigt die Meldung „trn“ (Turn) an. Dies zeigt an, dass es an der Zeit ist, das Essen zu wenden.
10. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, nehmen Sie die Speisen aus dem Korb. Lassen Sie den Korb ungeöffnet, damit er abkühlen kann und sich keine Feuchtigkeit im Inneren niederschlägt.

Praktisches Beispiel:

- Wenn man ein Fleisch im Grillmodus zubereiten möchte, um ihm einen besonderen Geschmack und eine appetitliche Markierung zu verleihen, muss man nur die folgenden Symbole in der gleichen Reihenfolge auswählen: „Steak + Grillen + Start“ (ABB.3).
- Auf diese Weise beginnt das Gerät mit dem Vorheizen des Gitterrosts und der Holzspäne, die wir von Anfang an eingelegt haben; wenn der Bildschirm uns dazu auffordert („Add“), legen wir das Fleisch ein und das Gerät beginnt automatisch mit dem Räuchern. Dieser gesamte Vorgang dauert 14 Minuten. Ab diesem Zeitpunkt beginnt das Garen des Fleisches als solches (Garart = Filet). In diesem Fall warnt das Display nach der Hälfte der Garzeit, das Fleisch zu wenden. Schließen Sie das Gerät wieder und warten Sie, bis der Garvorgang abgeschlossen ist (ABB.4).

HINWEISE:

- Diese Funktion reduziert automatisch die Garzeit des gewählten Modus, um ein Übergaren der Speisen zu verhindern. Sie können auch die Garzeit nach dem Grillmodus nach Ihren Wünschen einstellen.
- Obwohl diese Fritteuse zum gleichzeitigen Garen von 2 verschiedenen Lebensmitteln verwendet werden kann, ist dies nicht möglich, wenn in einem der Fächer die Grill-/Rauchfunktion gewählt ist. Der Grund dafür ist, dass das Kochen in einem der Fächer negative Auswirkungen auf das Rauchen im anderen Fach haben könnte. Diese Funktionen können entweder allein (in einem der beiden Fächer, ohne das andere zu benutzen) oder in beiden Fächern gleichzeitig ausgeführt werden, indem man die Funktion „Match“ aktiviert.

Vorwärmvorgang

Das Gerät verfügt über eine 8-minütige Vorheizfunktion, die es ermöglicht, die Temperatur im Inneren des Korbs auf eine zum Garen von Speisen geeignete Temperatur zu bringen. Diese Funktion ist bereits in den Modi Fleisch, Pizza und Fisch aktiviert, obwohl es auch möglich ist, sie manuell für die übrigen Modi (außer Gärung) zu aktivieren oder sie sogar zu deaktivieren, wenn man sie nicht möchte. Durch Drücken des Symbols für das Vorheizen wird die Vorheizfunktion aktiviert (das Symbol blinkt) oder deaktiviert (das Symbol bleibt unverändert). Sie kann auch einzeln aktiviert werden, ohne dass sie mit einer nachfolgenden Betriebsart verbunden ist, nur mit dem Vorheizen.

HINWEIS: Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, piept das Gerät mehrmals und zeigt „Add“ an, um darauf hinzuweisen, dass die Lebensmittel hinzugefügt werden sollten.

Smoking-Betrieb

Dieses Gerät verfügt über eine 9-minütige Räucherfunktion, die den gegarten Speisen einen einzigartigen Geschmack und ein besonderes Aroma verleiht. In jedem der beiden Körbe befindet sich ein Räucherfach. Sie sind unabhängig voneinander, so dass es möglich ist, nur einen zu verwenden oder beide gleichzeitig zu verwenden, um eine intensivere Rauchnote zu erzielen. Nachfolgend finden Sie die Schritte, die Sie zur Nutzung dieser Funktion ausführen müssen.

HINWEIS: Obwohl diese Fritteuse zum gleichzeitigen Garen von 2 verschiedenen Lebensmitteln verwendet werden kann, ist dies nicht möglich, wenn in einem der Fächer die Grill-/Rauchfunktion gewählt ist. Der Grund dafür ist, dass das Kochen in einem der Fächer negative Auswirkungen auf das Rauchen im anderen Fach haben könnte. Diese Funktionen können entweder allein (in einem der beiden Fächer, ohne das andere zu benutzen) oder in beiden Fächern gleichzeitig ausgeführt werden, indem man die Funktion „Match“ aktiviert.

1. Temperieren Sie das Essen.
2. Öffnen Sie den Korb und legen Sie die Holzspäne in die Mitte des Räucherfachs. Es genügt eine Schicht Späne (2-4 g), die die gesamte Oberfläche gleichmäßig bedeckt. Achten Sie darauf, dass sich keine losen Holzspäne im Korb befinden. Sie dürfen nur in der Mitte platziert werden und müssen dabei vom Rahmen des Räucherfachs umschlossen sein.
3. Setzen Sie den Deckel des Räucherfachs auf und bedecken Sie damit die Holzspäne. Es ist notwendig, dieses Element beim Räuchern zu platzieren, da sonst der Räuchervorgang nicht sicher ist und das Räucherergebnis nicht zufriedenstellend ist. Außerdem schützt es die Lebensmittel vor dem direkten Kontakt mit Holzspänen.
4. Legen Sie den Grillrost über den Deckel des Räucherfachs, wobei der Teil mit dem größten Relief nach oben zeigen muss.
5. Legen Sie die Lebensmittel auf den Rost und schließen Sie den Korb.
6. Wählen Sie die Smoking-Funktion, wenn Sie nur rauchen möchten. Wenn Sie räuchern

DEUTSCH

und garen möchten, wählen Sie zunächst das Standardprogramm und aktivieren dann die Smoking-Funktion durch Drücken des Smoking-Symbols.

7. Vergessen Sie nicht, das Start/Stopp-Symbol zu drücken, um den Rauchvorgang zu starten.

Wenn die Smoking-Funktion beendet ist und anschließend kein Garprogramm ausgewählt wurde, gibt das Gerät mehrere akustische Signale ab und auf dem Display wird „OFF“ angezeigt. Sollte auch ein Garprogramm ausgewählt worden sein, startet dieses Programm direkt, sobald der Räuchervorgang abgeschlossen ist.

HINWEISE:

- Es wird empfohlen, das Gerät unter einem Dunstabzug oder in einem gut belüfteten Raum zu verwenden, um die Rauchentwicklung in der Umgebung zu minimieren.
- Es wird empfohlen, die Fritteuse nach einem Räuchervorgang abkühlen zu lassen.
- Seien Sie vorsichtig bei der Entnahme von Gegenständen aus dem Smoking-Programm, da sie sehr heiß sein können.
- Entfernen Sie die Reste der Holzspäne erst, wenn der Garprozess der Speisen vollständig abgeschlossen ist.

Symbol für das Smoking-Programm

Die Smoking-Funktion ist aktiv, wenn das Symbol blinkt. Die Smoking-Funktion ist deaktiviert, wenn das Symbol statisch bleibt.

Timer-Betrieb

Das Gerät verfügt über eine Timerfunktion, mit der Sie den Start des Garvorgangs programmieren können. Diese Zeitspanne reicht von 30 Minuten bis 24 Stunden. Nachdem Sie das Garprogramm ausgewählt haben, können Sie den Timer durch Drücken des Timer-Touch-Symbols aktivieren und die Zeit über die Touch-Symbole für die Zeitsteuerung einstellen. Um den Timer zu deaktivieren, drücken Sie einfach erneut auf das Timer-Touch-Symbol.

Vergessen Sie nicht, das Start/Stopp-Symbol zu drücken, um den Countdown zu starten. Nach Ablauf der gewählten Zeit beginnt der programmierte Garvorgang.

Symbol der Timer-Funktion

Der Timer ist aktiviert, wenn das Timer-Symbol blinkt. Der Timer ist deaktiviert, wenn das Timer-Symbol statisch ist.

SYNC-Betrieb

Das Gerät verfügt über eine SYNC-Funktion, mit der Sie beide Körbe so synchronisieren können, dass sie gleichzeitig fertig werden. Um diese Funktion zu aktivieren, wählen Sie beide Programme aus und berühren dann das Touch-Symbol für die Sync-Funktion. Wenn die SYNC-Funktion aktiviert ist und der Garvorgang gestartet wird, beginnt der Korb mit der längeren Garzeit zuerst mit dem Garen. Der andere Korb zeigt „HoLd“ an, bis die verbleibende Garzeit für

beide Körbe identisch ist und dieser dann ebenfalls startet. Ab diesem Zeitpunkt garen beide Körbe gleichzeitig und werden zur selben Zeit fertig. Um die Synchronisierungsfunktion zu deaktivieren, drücken Sie erneut auf das Touch-Symbol für die Sync-Funktion.

Symbol der SYNC-Funktion

Die Synchronisierungsfunktion ist aktiviert, wenn das Symbol der Synchronisierungsfunktion blinkt. Die Synchronisierungsfunktion ist deaktiviert, wenn das Symbol der Synchronisierungsfunktion nicht blinkt.



MATCH-Betrieb

Das Gerät verfügt über eine MATCH-Funktion, mit der Sie die Gareinstellungen von einem Korb auf den anderen kopieren können. Auf diese Weise ist es nicht notwendig, Korb 1 mit einem Programm und Korb 2 mit demselben Programm zu konfigurieren. Wählen Sie einfach in Korb 1 oder 2 das Programm aus, das Sie auf den gesamten Korb anwenden möchten, und tippen Sie dann auf das Match-Symbol.

Symbol für das MATCH-Programm

Die MATCH-Funktion ist aktiviert, wenn das MATCH-Symbol blinkt. Die MATCH-Funktion ist deaktiviert, wenn das MATCH-Symbol nicht blinkt.

Tabelle der Standardmenüs

Symbol	Typ	Vorwärmen	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Temperaturbereich (min.-max.)	Zeitbereich (min.-max.)	Hinweise
	Filet	8 min	200	6	170-200	1-30	Hinweis zum Hinzufügen von Lebensmitteln nach dem Vorwärmen ("Add") - Meldung zum Wenden ("trn")
	Pommes frites		195	20	120-200	1-60	

DEUTSCH

	Pizza	8 min	180	10	100-200	1-60	Hinweis zum Hinzu- fügen von Lebens- mitteln nach dem Vorwärmen ("Add")
	Huhn		200	25	150-200	1-60	
	Fisch	8 min	190	14	140-200	1-60	Hinweis zum Hinzu- fügen von Lebens- mitteln nach dem Vorwärmen ("Add")
	Gemüse		175	16	160-200	1-60	
	Nach- speise		160	20	100-190	1-60	
	Grillen	8 min	200	14 min	-	-	Hinweis zum Hinzu- fügen von Lebens- mitteln nach dem Vorwärmen ("Add") - Wendehinweis ("trn"), abhängig vom zuge- hörigen Kochmodus.
	Gärung		40	8h	40-90	1h-24h	
	DIY		200	20	40-200	1-60	Wendehinweis (TRN)

HINWEISE:

- Die Steak- und DIY-Programme sind spezielle Programme, die in der Mitte ihres Garvorgangs zum Umdrehen aufgefordert werden. Wenn der Garvorgang die Hälfte der Zeit erreicht hat, gibt das Gerät mehrere akustische Signale ab und zeigt „trn“ an, um darauf hinzuweisen, dass das Gargut gewendet werden sollte.

- Wenn Sie das akustische Signal hören, ist die eingestellte Vorbereitungszeit abgelaufen. Nehmen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage. Achten Sie darauf, dass das Essen gut durchgebraten ist. Wenn sie noch nicht gar genug sind, schieben Sie den Korb zurück in die Fritteuse und fügen Sie noch ein paar Minuten hinzu.
- Zum Entfernen von Lebensmitteln, z. B. Pommes frites, nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und stellen ihn auf eine hitzebeständige Unterlage. Verwenden Sie eine nicht-metallische Zange, um die Zutaten zu entnehmen. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen. Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, um Lebensmittel zu entnehmen.
- Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren können, sind die Angaben in der Tabelle möglicherweise nicht die am besten geeigneten für die von Ihnen verwendeten Zutaten. Ändern Sie ggf. die Zeiten und/oder Temperaturen, um den Garvorgang anzupassen.

Kochtipps

- Kleinere Lebensmittel benötigen weniger Zeit für die Zubereitung als größere.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit und umgekehrt erfordert eine kleinere Menge an Zutaten nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit.
- Durch das Herausnehmen kleinerer Speisen in der Mitte des Garvorgangs wird das Endergebnis optimiert und ein ungleichmäßiges Garen der Speisen verhindert.
- Für ein knusprigeres Ergebnis fügen Sie den frischen Kartoffeln etwas mehr Öl hinzu. Garen Sie die Speisen in der Heißluftfritteuse, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine extrem fetthaltigen Zutaten wie z. B. Würstchen in der Fritteuse zu.
- Lebensmittel, die im Backofen gegart werden können, können auch in der Fritteuse gegart werden. Die optimale Menge an Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgekochte Teige, um Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgekochter Teig erfordert weniger Vorbereitungszeit als handgemachter Teig.
- Legen Sie ein Backblech oder eine Backform in den Korb der Fritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Lebensmittel frittieren möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden.
- Überschreiten Sie niemals die MAX-Markierung auf dem Korb, da sonst das Endergebnis und die Umvertheilung der Maschine beeinträchtigt werden können.
- Es wird empfohlen, die Oberfläche des Korbs zu füllen, ohne die Speisen zu überfüllen, da sie sonst nicht gleichmäßig garen.
- Um das Ergebnis bestimmter Speisen zu verbessern, können die Zutaten nach der Hälfte des Garvorgangs geschüttelt werden. Zum Schütteln oder Wenden der Zutaten nehmen Sie den Korb am Griff aus dem Gerät und schütteln oder wenden die Zutaten im Korb mit einer Holzgabel oder hitzebeständigem Silikon. Setzen Sie den Korb wieder in die Fritteuse ein.

DEUTSCH

WARNUNG:

- Seien Sie beim Schütteln des Korbes sehr vorsichtig, da er heiße Lebensmittel enthält.
- Verwenden Sie keine Metallgegenstände, da diese die Beschichtung im Inneren des Korbes beschädigen könnten.
- Berühren Sie den Korb nicht während oder unmittelbar nach dem Betrieb, um Verbrennungen zu vermeiden. Halten Sie den Korb nur am Griff fest.

Zugang zum Rezeptheft über den folgenden



5. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösung
E1	Der linke untere Temperatursensor funktioniert nicht richtig.	Kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
E2	Der untere rechte Temperatursensor funktioniert nicht richtig.	Kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
E3	Der obere linke Temperatursensor funktioniert nicht richtig.	Kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
E4	Der obere rechte Temperatursensor funktioniert nicht richtig.	Kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
Luftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an.
	Sie haben das Touch-Symbol zum Ein- und Ausschalten nicht gedrückt.	Drücken Sie das Ein/Aus-Symbol, um die Fritteuse einzuschalten.

Ich bemerke keine Wirkung des doppelten Heizelements	Die Lebensmittel werden nicht gar	Um das Endergebnis zu verbessern, empfiehlt sich die Verwendung von Spezialprogrammen mit Vorwärmung.
In der Fritteuse zubereitete Speisen sind nicht gegart.	Die Zutaten sind zu groß.	Legen Sie kleinere Zutaten in den Korb. Kleine Speisen garen schneller.
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig	Erhöhen Sie die Gartemperatur (siehe Abschnitt „Bedienung“).
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Erhöhen Sie die Garzeit (siehe Abschnitt „Bedienung“).
Die Zutaten sind ungleichmäßig gegart.	Manche Lebensmittel müssen mitten im Kochvorgang umgerührt werden.	Zutaten, die sich übereinander stapeln (z. B. Pommes frites), sollten nach der Hälfte der Zubereitungszeit abgeschüttelt werden. Siehe Abschnitt „Bedienung“.
Das Essen ist nicht knusprig, wenn es aus der Fritteuse kommt.	Sie hat Lebensmittel gegart, die zum Frittieren in einer herkömmlichen Friteuse bestimmt sind.	Backen Sie die Speisen im Ofen oder bepinseln Sie sie mit etwas Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Der Korb gleitet nicht richtig in das Produkt.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Überschreiten Sie nicht die zulässige Höchstmenge im Korb.
	Das Gitter ist nicht richtig im Korb positioniert.	Drücken Sie das Gitter nach unten in den Korb.
Aus dem Inneren des Produkts tritt weißer Rauch aus.	Sie kochen sehr fettige Speisen.	Beim Garen von fetthaltigen Lebensmitteln in der Heißluftfritteuse sickert eine große Menge Öl in den Korb. Das Öl erzeugt weißen Rauch. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Ergebnis.
	Der Korb enthält noch Fett vom vorherigen Gebrauch.	Der weiße Rauch entsteht, wenn sich das Fett im Korb erhitzt. Achten Sie darauf, dass er nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß gereinigt wird.

DEUTSCH

Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben. Verwenden Sie Kartoffeln der für die Fritteuse empfohlenen Sorten.
	Sie haben die Kartoffeln vor dem Frittieren nicht richtig gereinigt.	Spülen Sie die Kartoffeln 3 Minuten lang in Wasser ab, um die Stärke zu entfernen, und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Wie knusprig die Kartoffeln werden, hängt von der Menge des Wassers und des Öls ab.	Achten Sie darauf, die Kartoffeln zu trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Die Kartoffeln in kleinere Stücke schneiden
		Für knusprigere Ergebnisse etwas mehr Öl hinzufügen.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
 - Der Korb und der Rost sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie keine Metallgegenstände oder Scheuermittel zur Reinigung des Korbs und/oder des Gitters, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
 - Lassen Sie nach jedem Gebrauch keine heißen Speisen im Gerät, da Kondenswasser die Metallteile des Geräts angreifen kann.
1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen. HINWEIS: Entfernen Sie den Korb, damit das Gerät schneller abkühlen kann.
 2. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem weichen, feuchten Tuch.
 3. Reinigen Sie den Korb und das Gestell gründlich mit heißem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Bei Verwendung des Raucherdeckels wiederholen Sie den gleichen Reinigungsvorgang.
 4. Wir empfehlen die Verwendung eines flüssigen Entfettungsmittels, um eventuelle Schmutzreste zu entfernen.
 5. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
 6. Reinigen Sie das Heizelement mit einer weichen Bürste, um Lebensmittelreste zu entfernen. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Produkt wieder verwenden.

Lagerung

Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.

Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Produkt wieder einlagern.

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, sollten Sie die Batterien/Akkus entfernen und es zu einer von den örtlichen Behörden bezeichneten Sammelstelle bringen.

Ausführliche Informationen über die am besten geeignete Art der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten und/oder Batterien sollten die Verbraucher bei ihren örtlichen Behörden erhalten. Die Einhaltung der oben genannten Leitlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

8. COPYRIGHT

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

9. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Cecotec Innovaciones erklärt hiermit, dass dieses Produkt mit den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der in der Europäischen Union geltenden Vorschriften übereinstimmt. Dieses Produkt wurde unter Einhaltung der erforderlichen Sicherheits- und Qualitätsstandards entwickelt, hergestellt und geprüft. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter folgender Internetadresse zu finden: <https://storececotec.de/de/information/declaration-of-conformity>

1. PARTI E COMPONENTI

Dispositivo Fig. 1

1. Cestello
2. Coperchio dell'affumicatore
3. Separatore dei cestelli
4. Grill
5. Pannello di controllo touchscreen
6. Uscita dell'aria
7. Doppia resistenza

Pannello di controllo. Fig. 2

1. Icona touch per programmare il cestello 1 (sinistro)
2. Icona touch per aumentare la temperatura
3. Indicatore per aumentare/diminuire la temperatura
4. Icona touch per diminuire la temperatura
5. Icona touch della funzione Sync
6. Icona touch del programma di Preriscaldamento
7. Icona touch del programma Smoking
8. Icona touch di accensione/spegnimento e start/stop
9. Icona touch luce interna
10. Icona touch della doppia resistenza
11. Icona touch del Timer
12. Icona touch della funzione Match
13. Icona touch per diminuire il tempo
14. Indicatore per aumentare/diminuire il tempo
15. Icona touch per aumentare il tempo
16. Icona touch per programmare il cestello 2 (destro)
17. Display cestello 2 (destra)
18. Spia del tempo
19. Indicatore di temperatura
20. Display cestello 1 (sinistra)
21. Programmi predefiniti
 - a) Bistecca / Filetto
 - b) Patatine fritte congelate
 - c) Pizza
 - d) Alette / Coscette di pollo
 - e) Pesce
 - f) Verdura
 - g) Dessert
 - h) Barbecue

- i) Fermentazione
- j) DIY (Funzione manuale)

Nota: I grafici di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente all'apparecchio.

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Rimuovere l'apparecchio dalla scatola e conservarla in un luogo sicuro insieme agli altri elementi d'imballaggio. Questo aiuterà a prevenire danni all'apparecchio nel caso in cui sia necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato. Non rimuovere il numero di serie del prodotto, al fine di mantenere una corretta tracciabilità dell'apparecchiatura in caso di richiesta di assistenza.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi nella scatola e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della scatola:

- Friggitrice ad aria
- Manuale di istruzioni
- Coperchi dell'affumicatore.
- Sacchetto da 15 g di trucioli di legno

Accedi all'acquisto di trucioli di legno attraverso il seguente codice QR:



3. INSTALLAZIONE

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio dall'esterno e dall'interno della macchina.
- Utilizzare un panno umido per pulire sia l'esterno che l'interno dell'apparecchio e asciugarlo. Non bagnare gli elementi riscaldanti.

ITALIANO

- Pulire accuratamente il cestello, la griglia e il separatore con acqua calda, detersivo e una spugna non abrasiva.
- Posizionare correttamente il cestello nel cestello e posizionare il separatore, se desiderato, seguendo le guide che si vedono sulle pareti e sulla parte alta del cestello.
- Riposizionare il cestello nell'apparecchio per poterlo utilizzare.
- Non riempire l'apparecchio con olio o altri liquidi.
- Posizionare la friggitrice su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontano da eventuali spruzzi d'acqua o fonti di calore. Lasciare una distanza di almeno 10 cm tra il dispositivo e qualsiasi parete o oggetto per garantire una corretta evacuazione dell'aria.
- Non collocare oggetti sopra il prodotto per evitare di interrompere il flusso d'aria.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra, l'icona di accensione si accenderà.
- Rimuovere con cautela il cestello dalla friggitrice ad aria e inserire gli ingredienti.
- Utilizzare il pannello di controllo come descritto nella sezione seguente.
- Al primo utilizzo, si può notare un leggero odore di plastica, del tutto normale. In questo caso, preriscaldare la macchina per alcuni minuti per eliminare completamente l'odore.

ATTENZIONE: Posizionare il separatore dei cestelli seguendo la guida superiore del soffitto all'interno del cestello per evitare che il separatore entri in contatto diretto con le resistenze, in quanto potrebbe generare incidenti

4. FUNZIONAMENTO

Icona touch On/Off

Una volta che il cestello e la griglia sono saldamente posizionati nella friggitrice, l'icona di accensione/spegnimento s'illuminerà. Premendo l'icona di accensione si accendono le icone touch di selezione del cestello destro e sinistro. È necessario selezionare una dei due cestelli (facendo clic su 1 o 2) per assegnargli un programma predefinito o per attivare l'altro cestello. Dopo aver assegnato il programma desiderato, è possibile selezionare anche l'altra camera e assegnarle un programma diverso (cottura a due vasche), a condizione che si utilizzi il separatore di celle. Sia che si utilizzi una o entrambe le vasche, dopo aver selezionato il programma desiderato, premere l'icona di accensione e la cottura avrà inizio. Durante l'avvio del processo, la ventola e l'elemento riscaldante entrano in funzione.

Icone touch dei menu preconfigurati

Queste icone consentono di scegliere tra i 10 menu preconfigurati. Una volta scelta l'opzione desiderata, i valori di tempo e temperatura di cottura verranno configurati per impostazione predefinita (vedere "Tabella dei menu predefiniti" in questa sezione). Se si desidera impostare un programma di cottura personalizzato, è possibile farlo premendo qualsiasi programma e regolando manualmente la temperatura e/o il tempo premendo le icone per aumentare e

diminuire la temperatura e il tempo. La modalità è pensata per un alimento specifico, quindi è possibile variare i valori all'interno di un intervallo logico.

NOTA BENE:

- Se si desidera personalizzare il proprio programma di cottura, è possibile farlo anche selezionando direttamente il programma DIY (funzione manuale), che consente di variare l'intero intervallo di tempo e/o di temperatura della macchina.
- La modalità Barbecue funziona solo in associazione con un'altra modalità. I dettagli sul suo funzionamento sono riportati più avanti in questo manuale. Se si preme la modalità barbecue senza aver prima selezionato un'altra modalità di cottura, l'icona emette un segnale acustico ma non esegue alcuna funzione.

Icone touch per il controllo del tempo

Premere l'icona al centro a destra con il simbolo dell'orologio, quindi toccare le icone per aumentare e/o diminuire l'ora. In questo modo è possibile impostare il tempo di cottura in base agli intervalli consentiti (vedere "Tabella dei menu preimpostati" in questa sezione).

Icone touch per il controllo della temperatura

Premere l'icona al centro a sinistra con il simbolo del termometro, quindi le icone a sfioramento per aumentare e/o diminuire la temperatura. In questo modo è possibile impostare la temperatura di cottura in base agli intervalli consentiti (vedere "Tabella dei menu preimpostati" in questa sezione).

Icona touch della luce

Premere questa icona durante la cottura per accendere la luce interna del cestello e vedere lo stato di cottura degli alimenti. Se si preme l'icona touch durante il processo di cottura, la luce rimane accesa in modo permanente e si spegne solo se si preme nuovamente l'icona touch della luce. Se non è in corso un processo di cottura, la luce si spegnerà dopo 30 secondi.

Si accenderà solo la luce del cestello selezionato. Se la funzione match è attivata, si accenderanno 2 luci.

Funzionamento doppia resistenza

Il dispositivo è dotato di una doppia resistenza, una superiore che genera più calore e una inferiore che serve ad aumentare la temperatura dalla base del cestello.

Si consiglia di utilizzare la funzione a doppia resistenza, che cuoce gli alimenti utilizzando due fonti di calore, ottenendo i migliori risultati. Inoltre, l'uso della doppia resistenza è consigliato anche nei programmi in cui è previsto un preriscaldamento. Questo permette che il grill del cestello raggiunga una temperatura più elevata.

La griglia ha un lato più piatto per alimenti come la pizza e un lato a griglia per grigliare carne, pesce o verdure.

Icona touch della doppia resistenza

Quando si seleziona un programma di cottura, l'opzione della doppia resistenza viene attivata per impostazione predefinita; l'icona touch della doppia resistenza rimarrà statica. Il funzionamento delle resistenze superiori e inferiori è sincronizzato e funziona alternativamente per mantenere la temperatura di cottura selezionata.

Se si desidera disattivare la funzione della doppia resistenza e mantenere attiva solo la fonte di calore superiore, premere l'icona touch della doppia resistenza prima di iniziare la cottura. In questo modo l'icona lampeggerà indicando che la funzione di doppio elemento riscaldante è disattivata e riscalderà solo l'elemento riscaldante superiore. Si consiglia di attivare sempre la funzione di doppia resistenza per ottenere risultati ottimali.

Funzione Barbecue

Il dispositivo dispone di una modalità speciale che cuoce, affumica e marchia gli alimenti come un barbecue. Questa modalità ha una durata di 14 minuti (preriscaldamento + affumicatura). Di seguito sono descritti i passaggi da seguire per utilizzare correttamente questa modalità:

1. Temperare il cibo,
2. Aprire il cestino e collocare i trucioli di legno al centro. È sufficiente uno strato di trucioli (2-4 g), che copra uniformemente l'intera superficie. Assicurarsi che non vi siano trucioli di legno sciolti nel cestello. Devono essere posizionati solo al centro, contenuti dal telaio del fumatore.
3. Mettere il coperchio sull'affumicatore coprendo i trucioli di legno. È necessario posizionare questo elemento quando si affumica, altrimenti il processo di affumicatura non sarà sicuro e il risultato non sarà soddisfacente. Inoltre, protegge gli alimenti dal contatto diretto con i trucioli di legno.
4. Posizionare la griglia sopra il coperchio dell'affumicatore e chiudere il cestello.
5. Selezionare il programma di cottura desiderato. Se lo si desidera, modificare ora il tempo di cottura o la temperatura.
6. Quindi selezionare anche la modalità barbecue. Premendo l'icona Play/Pausa, si avvia la modalità barbecue ("bb"). Al termine, si avvia automaticamente la modalità di cottura selezionata all'inizio. L'icona del preriscaldamento e del fumo lampeggia.

NOTA: La funzione Barbecue non è disponibile nelle modalità "Patatine", "Dessert" e "Fermentazione", quindi quando si preme una di queste modalità l'icona della funzione Barbecue scompare. Se si preme la modalità barbecue senza aver prima selezionato un'altra modalità di cottura, l'icona emette un segnale acustico ma non esegue alcuna funzione.

7. A metà della modalità barbecue, dopo 5 minuti, l'apparecchio chiederà di aggiungere cibo tramite un segnale acustico e un messaggio sul display ("Aggiungi"). Dopo aver aggiunto il cibo e chiuso il cestello, la macchina continuerà con la modalità barbecue, ora con un'affumicatura di 6 minuti, per cui la ventola sarà intenzionalmente spenta e il fumo uscirà dal retro della macchina. Questo è normale.

8. Al termine dell'affumicatura, la modalità barbecue sarà terminata e si avvierà la modalità di cottura precedentemente selezionata. Non aprire ancora il cestello e non capovolgere il cibo.
9. A seconda della modalità di cottura selezionata, a metà della modalità di cottura l'apparecchio emette un segnale acustico e visualizza il messaggio "trn" (Turn). Questo indica che è il momento di girare il cibo.
10. Al termine del tempo di cottura, togliere gli alimenti dal cestello. Lasciare il cestello aperto per farlo raffreddare e per evitare che l'umidità si condensi all'interno.

Esempio pratico:

- Se si desidera cucinare una carne utilizzando la modalità barbecue per conferirle un sapore speciale e una marcatatura appetitosa, è sufficiente selezionare le seguenti icone a sfioramento, nello stesso ordine: "bistecca + barbecue + play" (FIG.3).
- In questo modo l'apparecchio inizierà a preriscaldare la griglia e i trucioli di legno che avremo introdotto fin dall'inizio; quando lo schermo ce lo chiederà ("Aggiungi"), aggiungeremo la carne e l'apparecchio inizierà automaticamente ad affumicare la carne. Il tutto ha una durata di 14 minuti. Da questo momento inizia la cottura della carne in quanto tale (modalità di cottura = filetto). In questo caso, il display ci avvisa a metà cottura di girare la carne. Richiudere e attendere il termine della cottura (FIG.4).

NOTA BENE:

- Questa funzione riduce automaticamente il tempo di cottura della modalità selezionata per evitare che gli alimenti si cuociano troppo. È inoltre possibile modificare il tempo di cottura a proprio piacimento dopo la modalità barbecue.
- Sebbene questa friggitrice ad aria possa essere utilizzata per cucinare 2 cibi diversi contemporaneamente, ciò non è possibile se in uno degli scomparti è selezionata la funzione barbecue/fumo. Questo perché la cottura di uno degli scomparti potrebbe avere un impatto negativo sull'affumicatura dell'altro scomparto. Queste funzioni devono essere eseguite da sole (in uno dei 2 scomparti, senza utilizzare l'altro) o in entrambi gli scomparti contemporaneamente attivando la funzione "match".

Funzionamento preriscaldamento

L'apparecchio è dotato di una funzione di preriscaldamento di 8 minuti, che consente alla temperatura interna del cestello di raggiungere una temperatura adeguata per la cottura dei cibi. Questa funzione è già attivata nelle modalità carne, pizza e pesce, anche se è possibile attivarla manualmente per le altre modalità (tranne la fermentazione) o addirittura disattivarla se non la si desidera. Premendo l'icona a sfioramento del preriscaldamento si attiva (l'icona lampeggia) o si disattiva (l'icona rimane fissa) la funzione di preriscaldamento. Può essere attivata anche singolarmente, senza associarla a una successiva modalità di cottura, ma solo al preriscaldamento.

NOTA: Al termine del preriscaldamento, il dispositivo emette diversi segnali acustici e visualizza "ADD" per indicare che è necessario aggiungere il cibo.

Funzionamento smoking

Questo dispositivo è dotato di una funzione di affumicatura di 9 minuti che conferisce un sapore e un aroma unici ai cibi cucinati. In ognuno dei 2 scomparti del cestello si trova un affumicatore. Sono indipendenti l'uno dall'altro, quindi è possibile utilizzarne solo uno o utilizzarli entrambi contemporaneamente per ottenere una fumosità più intensa. Di seguito sono riportati i passaggi da seguire per utilizzare questa funzione.

NOTA: Sebbene questa friggitrice ad aria possa essere utilizzata per cucinare 2 cibi diversi contemporaneamente, ciò non è possibile se in uno degli scomparti è selezionata la funzione barbecue/fumo. Questo perché la cottura di uno degli scomparti potrebbe avere un impatto negativo sull'affumicatura dell'altro scomparto. Queste funzioni devono essere eseguite da sole (in uno dei 2 scomparti, senza utilizzare l'altro) o in entrambi gli scomparti contemporaneamente attivando la funzione "match".

1. Temperare il cibo.
2. Aprire il cestello e posizionare i trucioli di legno al centro dell'affumicatore. È sufficiente uno strato di trucioli (2-4 g), che copra uniformemente l'intera superficie. Assicurarsi che non vi siano trucioli di legno sciolti nel cestello. Devono essere posizionati solo al centro, contenuti dal telaio del fumatore.
3. Mettere il coperchio sull'affumicatore coprendo i trucioli di legno. È necessario posizionare questo elemento quando si affumica, altrimenti il processo di affumicatura non sarà sicuro e il risultato non sarà soddisfacente. Inoltre, protegge gli alimenti dal contatto diretto con i trucioli di legno.
4. Posizionare la griglia sopra il coperchio dell'affumicatore con il lato rialzato rivolto verso l'alto.
5. Collocare gli alimenti sul cestello e chiudere il cestello.
6. Selezionare la funzione fumo se si desidera solo fumare. Se si desidera affumicare e cuocere, selezionare prima il programma predefinito e poi attivare la funzione di affumicatura premendo l'icona dell'affumicatura.
7. Ricordarsi di premere l'icona touch di start/stop per avviare il processo di affumicatura.

Al termine della funzione smoking, se non è stato selezionato alcun programma di cottura, l'apparecchio emette diversi segnali acustici e sul display apparirà "OFF". Se è stato selezionato anche un programma di cottura, questo verrà avviato direttamente al termine dell'affumicatura.

NOTA BENE:

- Si consiglia di utilizzare la macchina sotto un aspiratore o in un'area ben ventilata per ridurre al minimo l'accumulo di fumo nell'ambiente.

- Si consiglia di lasciare raffreddare la friggitrice dopo l'affumicatura.
- Prestare attenzione quando si rimuovono gli elementi dal programma smoking, poiché potrebbero essere molto caldi.
- Non rimuovere i resti dei trucioli di legno fino a quando il processo di cottura degli alimenti non è completamente terminato.

Icona touch del programma smoking

La funzione è attivata quando l'icona touch del programma smoking lampeggia. La funzione smoking è disattivata quando l'icona touch del programma smoking rimane statica.

Funzionamento del timer

L'apparecchio è dotato di una funzione timer, con la quale è possibile programmare l'inizio del processo di cottura. Questo intervallo di tempo va da 30 minuti a 24 ore. Una volta selezionato il programma di cottura, è possibile attivare il timer premendo l'icona touch del timer e regolando il tempo dalle icone touch per aumentare e diminuire il tempo. Per disattivare il timer è sufficiente premere nuovamente l'icona a sfioramento del timer.

Ricordarsi di premere l'icona touch di start/stop per avviare il conto alla rovescia. Al termine del tempo selezionato, si avvierà il processo di cottura programmato.

Icona touch della funzione timer

Il timer è attivo quando l'icona del timer lampeggia. Il timer viene disattivato quando l'icona del timer è statica.

Funzionamento SYNC

Il dispositivo è dotato di una funzione syncro, con la quale è possibile sincronizzare entrambe i cestelli della friggitrice in modo che finiscano nello stesso momento. Per attivare questa funzione, selezionare entrambi i programmi, quindi premere l'icona touch della funzione syncro. Se la funzione di sincronizzazione è attivata, all'inizio del processo di cottura, la camera che ha un programma con un tempo di cottura più lungo inizierà a cuocere mentre l'altra camera visualizzerà "HoLd" finché entrambe le camere non avranno lo stesso tempo di cottura residuo. A questo punto entrambe le camere saranno in cottura e termineranno nello stesso momento. Per disattivare la funzione di sincronizzazione, premere nuovamente l'icona touch della funzione syncro.

Icona touch della funzione SYNC

La funzione sync è attivata quando l'icona della funzione sync lampeggia. La funzione Sync è disattivata quando l'icona della funzione sync rimane statica.

Funzionamento SYNC

L'apparecchio è dotato di una funzione Match che consente di copiare le impostazioni del programma di cottura da un cestello al resto della friggitrice. In questo modo, non è necessario

ITALIANO





configurare il cestello 1 con un programma e poi il cestello 2 con lo stesso programma. È sufficiente selezionare il programma nel cestello 1 o 2 che si desidera applicare all'intera friggitrice e toccare l'icona della funzione Match.

Icona touch del programma MATCH

La funzione match è attivata quando l'icona della funzione match lampeggia. La funzione Sync è disattivata quando l'icona della funzione match rimane statica.

Tabella dei menu predefiniti

Icona	Tipo	Pre-riscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Intervallo di temperatura (min.-max.)	Intervallo tempo (min.-max.)	Nota bene
	Filetto	8 min	200	6	170-200	1-30	Avviso per l'aggiunta di cibo dopo il preriscaldamento ("Add") - Avviso di mancia ("trn")
	Patate fritte		195	20	120-200	1-60	
	Pizza	8 min	180	10	100-200	1-60	Avviso per l'aggiunta di cibo dopo il preriscaldamento ("Add")
	Pollo		200	25	150-200	1-60	
	Pesce	8 min	190	14	140-200	1-60	Avviso per l'aggiunta di cibo dopo il preriscaldamento ("Add")
	Verdura		175	16	160-200	1-60	

	Dessert		160	20	100-190	1-60	
	Barbecue	8 min	200	14 min	-	-	Avviso per l'aggiunta di cibo dopo il preriscaldamento ("Add") - Avviso di ribaltamento a seconda della modalità di fuoco associata ("trn")
	Fermentazione		40	8h	40-90	1h-24h	
	DIY		200	20	40-200	1-60	Avviso di ribaltamento (TRN)

NOTA BENE:

- I programmi bistecca e DIY sono programmi speciali con l'avviso di girare gli alimenti a metà del loro ciclo di cottura. Quando il ciclo di cottura ha raggiunto la metà, l'apparecchio emette diversi segnali acustici e sul display apparirà "TRN" per indicare che il cibo deve essere girato.
- Quando si sente il segnale acustico, il tempo di preparazione impostato sarà trascorso. Rimuovere il cestello dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie resistente al calore. Verificare che gli alimenti siano ben cotti. In caso non lo fossero, rimettere il cestello nella friggitrice e aggiungere qualche altro minuto.
- Per rimuovere gli alimenti, come patatine fritte, rimuovere il cestello dalla friggitrice ad aria e posizionarlo su una superficie resistente al calore. Per estrarre gli ingredienti, utilizzare delle pinze non metalliche. Fare attenzione a non bruciarsi. Non capovolgere il cestello per rimuovere il cibo.
- Poiché gli ingredienti possono variare per provenienza, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire che quelle indicate nella tabella siano le impostazioni ideali per gli ingredienti che si stanno usando. Se necessario, modificare i tempi e/o le temperature per adattare la cottura al tipo di alimento.

ITALIANO

Suggerimenti per cucinare

- Gli alimenti più piccoli richiedono un tempo di preparazione minore rispetto a quelli più grandi.
- Una maggiore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo e, al contrario, una minore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente inferiore.
- La rimozione di alimenti più piccoli a metà del processo di cottura ottimizza il risultato finale e previene una cottura non uniforme.
- Aggiungere un po' di olio extra alle patate fresche per un risultato più croccante. Cuocere gli alimenti nella friggitrice ad aria subito dopo aver aggiunto l'olio.
- Evitare di usare la friggitrice ad aria con ingredienti estremamente grassi come le salsicce.
- Gli alimenti che possono essere cucinati in forno possono anche friggersi nella friggitrice ad aria. - La quantità ottimale di patatine fritte da preparare è di 500 grammi.
- Usare impasti precotti per preparare spuntini in modo facile e veloce. La massa precotta richiede meno tempo di preparazione rispetto alla massa fatta a mano.
- Se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere cibi fragili o ripieni, posizionare una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria.
- È possibile utilizzare la friggitrice ad aria anche per riscaldare gli ingredienti.
- Non superare mai l'indicatore MAX sul cestello; il risultato finale e l'integrità della macchina potrebbero essere compromessi.
- Per ottenere una frittura uniforme, si consiglia di riempire il cestello senza ammucciare troppo gli alimenti.
- Per migliorare il risultato di alcuni alimenti, gli ingredienti possono essere scossi a metà del processo di cottura. Per scuotere o girare gli ingredienti, rimuovere il cestello dall'apparecchio tenendolo per la maniglia e scuotere o girare gli ingredienti nel cestello con una pinza di legno o di silicone resistente al calore. Rimettere il cestello nella friggitrice ad aria.

ATTENZIONE:

- Fare molta attenzione quando si scuote il cestello, poiché contiene alimenti caldi.
- Non utilizzare utensili di metallo, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento del cestello.
- Non toccare il cestello durante o subito dopo il funzionamento per evitare ustioni. Tenere il cestello solo per il manico.

Accedere al ricettario tramite il seguente codice QR



5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Possibile soluzione
E1	Il sensore della temperatura inferiore sinistro non funziona correttamente.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
E2	Il sensore della temperatura inferiore destro non funziona correttamente.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
E3	Il sensore della temperatura superiore sinistro non funziona correttamente.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
E4	Il sensore della temperatura superiore destro non funziona correttamente.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
La friggitrice ad aria non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla corrente.	Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente dotata di messa a terra.
	L'icona touch di accensione/spengimento non è stata premuta.	Premere l'icona di accensione/spengimento per accendere la friggitrice ad aria.
Non noto la doppia resistenza	Il prodotto non si cuoce	Per migliorare il risultato finale della carne, si consiglia di utilizzare programmi speciali di preriscaldamento.
Gli alimenti cotti nella friggitrice sono crudi.	Gli ingredienti sono troppo grandi.	Introdurre ingredienti più piccoli nel cestello. Gli alimenti più piccoli si cuociono più rapidamente.
	La temperatura selezionata è troppo bassa	Aumentare la temperatura di cottura (vedere sezione "Funzionamento").
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Aumentare il tempo di cottura (vedere la sezione "Funzionamento").
Gli ingredienti si sono cotti in modo non uniforme.	Alcuni alimenti devono essere mescolati a metà cottura.	Gli ingredienti che si sovrappongono l'un l'altro (per esempio, le patatine fritte) devono essere smossi a metà cottura. Consultare la sezione "Funzionamento".

ITALIANO

Gli alimenti fritti non sono croccanti dopo averli rimossi dalla friggitrice ad aria.	Sono stati cotti cibi destinati ad essere fritti in una friggitrice convenzionale.	Cuocere gli alimenti da forno o spennellare il cibo con un po' d'olio per un risultato più croccante.
Il cestello non scorre correttamente all'interno dell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non eccedere la quantità massima consentita nel cestello.
	La griglia non è posizionata correttamente all'interno del cestello.	Spingere la griglia in basso nel cestello.
Dall'apparecchio esce del fumo bianco.	Si stanno cucinando cibi molto grassi.	Quando si cucinano cibi grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce dal cestello. L'olio produce fumo bianco. Ciò non influisce sull'apparecchio o il risultato.
	Il cestello contiene ancora del grasso derivante da usi precedenti.	Il fumo bianco è dovuto al riscaldamento del grasso nel cestello. Accertarsi di pulire correttamente dopo ogni uso.
Le patatine vengono fritte in modo irregolare nella friggitrice ad aria.	Non si sta usando il tipo giusto di patata.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano ferme durante la frittura. Utilizzare patate delle varietà consigliate per la friggitrice ad aria.
	Le patate non sono state pulite correttamente prima della frittura.	Sciacquare bene le patate in acqua per 3 minuti per eliminare l'amido e poi asciugarle accuratamente.
Le patatine fritte non sono croccanti dopo la frittura.	La croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di olio e acqua presente nelle patate.	Assicurarsi di asciugare le patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare le patate in pezzi più piccoli
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.
- Il cestello e la griglia hanno un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili metallici

o prodotti abrasivi per pulire il cestello e/o la griglia per non danneggiare la superficie antiaderente.

- Dopo ogni utilizzo, non lasciare alimenti caldi all'interno dell'apparecchio, poiché la condensa potrebbe intaccare le parti metalliche dell'apparecchio.
1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo. Nota: rimuovere il cestello per consentire all'apparecchio di raffreddarsi più rapidamente.
 2. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido e umido.
 3. Pulire il cestello e la griglia a fondo e con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva. Se si utilizza il coperchio dell'affumicatore, ripetere la stessa procedura di pulizia.
 4. Si consiglia l'uso di uno sgrassatore liquido per rimuovere lo sporco residuo.
 5. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
 6. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola morbida per rimuovere eventuali residui di cibo. Verificare che tutte le parti siano completamente asciutte prima di installarle nuovamente nell'apparecchio.

Conservazione

Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

Verificare che tutte le parti siano completamente asciutte prima di riporre l'apparecchio.

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o le pile/batterie devono essere smaltite separatamente dai rifiuti domestici. Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.

Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le pile/batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali. Il rispetto delle linee guida di cui sopra aiuterà a proteggere l'ambiente.

8. COPYRIGHT

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

9. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ



Con la presente, Cecotec Innovaciones dichiara che questo prodotto è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti delle normative applicabili nell'Unione Europea. Questo prodotto è stato progettato, fabbricato e testato per soddisfare gli standard di sicurezza e qualità richiesti. Il testo completo della Dichiarazione di Conformità UE è disponibile al seguente link: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PEÇAS E COMPONENTES

Dispositivo. Fig. 1

1. Cesto
2. Tapa do fumeiro
3. Separador de câmaras
4. Grill
5. Painel de controlo tátil
6. Saída de ar
7. Dupla resistência

Painel de controlo. Fig. 2

1. Ícone tátil para programar a câmara 1 (esquerda)
2. Ícone tátil para aumentar a temperatura
3. Indicador para aumentar/diminuir a temperatura
4. Ícone tátil para diminuir a temperatura
5. Ícone tátil da função Sync
6. Ícone tátil do programa de preaquecimento
7. Ícone tátil do programa smoking
8. Ícone tátil de ligar/desligar e start/stop
9. Ícone tátil luz interior
10. Ícone tátil de dupla resistência
11. Ícone tátil do timer
12. Ícone tátil da função Match
13. Ícone tátil para diminuir o tempo
14. Indicador para aumentar/diminuir o tempo
15. Ícone tátil para aumentar o tempo
16. Ícone tátil para programar a câmara 2 (direita)
17. Display câmara 2 (direita)
18. Indicador de tempo
19. Indicador de temperatura
20. Display câmara 1 (esquerda)
21. Menus predefinidos
 - a) Steak / Bife
 - b) Batatas congeladas
 - c) Pizza
 - d) Asas/ Coxas de frango
 - e) Peixe
 - f) Legumes
 - g) Sobremesa
 - h) Grelhador

PORTUGUÊS

- i) Fermentação
- j) DIY (Modo Manual)

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho apresenta uma embalagem desenhada para o proteger durante o seu transporte. Tire o dispositivo da sua caixa e guarde a caixa original e outros elementos da embalagem num lugar seguro. Isto lhe ajudará a evitar danos ao aparelho se precisar de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente. Não retire o número de série do produto, para manter uma rastreabilidade correta em caso de solicitar assistência.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

Conteúdo da caixa:

- Fritadeira de ar
- Manual de instruções
- Tampa do fumeiro
- Saco de 15g de aparas de madeira

Aceda à compra de aparas de madeira através do seguinte código QR:



3. INSTALAÇÃO

- Retirar todos os materiais de embalagem do exterior e do interior da máquina.
- Utilize um pano húmido para limpar o interior e exterior do dispositivo e seque-o. Não molhar os elementos de aquecimento.
- Limpar bem o cesto, a grelha e o separador com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.

- Coloque a grelha corretamente no cesto e posicione o separador de câmaras, se desejar, seguindo as guias que vê nas paredes do cesto e no teto no interior do cesto.
- Voltar a colocar o cesto no aparelho para que possa ser utilizado.
- Não encha o dispositivo com azeite ou qualquer outro líquido.
- Coloque a fritadeira sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor, longe de qualquer possível salpico de água ou fonte de calor. Deixe uma distância mínima de 10 cm entre o dispositivo e qualquer parede ou objeto para garantir uma evacuação adequada do ar.
- Não coloque qualquer objeto por cima do produto para evitar interromper o fluxo de ar.
- Conecte o cabo de alimentação a uma tomada de corrente com ligação à terra. O ícone tátil de ligado acender-se-á.
- Retire cuidadosamente o cesto da fritadeira de ar quente e introduza os ingredientes.
- Utilize o painel de controlo conforme descrito na secção seguinte.
- Quando utilizado pela primeira vez, pode notar um ligeiro cheiro a plástico, o que é completamente normal. Se for esse o caso, pré-aqueça a máquina durante alguns minutos para eliminar completamente o cheiro.

ADVERTÊNCIA: Coloque o separador das câmaras de acordo com a guia superior do teto no interior do cesto para evitar que este separador entre em contacto direto com as resistências, pois pode gerar incidências

4. FUNCIONAMENTO

Ícone tátil Ligar/Desligar

Uma vez que o cesto e a grelha estejam firmemente colocados na fritadeira, o ícone de ligação acender-se-á. Ao premir o ícone de alimentação, os ícones tácteis de seleção da câmara esquerda e direita são activados. É necessário seleccionar uma das duas câmaras (clique em 1 ou 2) para lhe atribuir um programa predefinido ou para ativar a outra câmara. Depois de atribuir o programa pretendido, pode igualmente seleccionar a outra câmara e atribuir-lhe um programa diferente (cozedura em duplo recipiente), desde que utilize o separador de células. Quer utilize uma ou ambas as taças, depois de seleccionar o programa desejado, prima o ícone de alimentação e a cozedura começará. Quando o processo começa, o ventilador e o elemento de aquecimento começam a funcionar.

Ícones tácteis de menus pré-configurados

Este ícone permite-lhe escolher entre os 10 menus pré-configurados. Uma vez escolhida a opção desejada, os valores de tempo e temperatura da cozedura serão definidos por defeito (veja "Tabela dos menus predefinidos" nesta secção). Se desejar definir o seu próprio programa de cozedura, pode fazê-lo ao premir qualquer programa e ajustar manualmente a temperatura e/ou o tempo, ao premir os ícones para aumentar e diminuir a temperatura e o tempo. O modo

PORTUGUÊS

destina-se a um alimento específico, pelo que pode variar os valores dentro de um intervalo lógico.

NOTAS:

- Se quiser personalizar o seu próprio programa de cozedura, pode também fazê-lo ao selecionar diretamente o programa DIY (função manual), que lhe permite variar toda a gama de tempo e/ou temperatura da máquina.
- O modo Barbecue só funciona em associação com outro modo. Os pormenores sobre o seu funcionamento são apresentados mais adiante neste manual. Se premir o modo de churrasco sem ter selecionado primeiro qualquer outro modo de cozedura, o ícone emite um sinal sonoro mas não executa qualquer função.

Ícones táteis para o controlo do tempo

Prima o ícone no meio à direita com o símbolo do relógio e, em seguida, os ícones de toque para aumentar e/ou diminuir a hora. Desta forma, o tempo de cozedura pode ser ajustado de acordo com as gamas permitidas (ver "Tabela dos menus predefinidos" neste capítulo).

Ícones táteis do controlo da temperatura

Prima o ícone no meio à esquerda com o símbolo do termómetro e, em seguida, os ícones táteis para aumentar e/ou diminuir a temperatura. Desta forma, a temperatura de cozedura pode ser regulada de acordo com as gamas permitidas (ver "Tabela dos menus predefinidos" neste capítulo).

Ícone tátil da luz

Prima este ícone durante a preparação para acender a luz interna do cesto e ver o estado de cozedura dos seus alimentos. Se premir o ícone tátil durante o processo de cozedura, a luz permanecerá acesa permanentemente, só se apagará se premir novamente o ícone de toque da luz. Se não estiver em processo de cozedura, a luz apagar-se-á após 30 segundos.

Apenas a luz da câmara selecionada será ligada. Se o fósforo for ativado, as 2 luzes acendem-se.

Funcionamento com dupla resistência

O dispositivo tem um elemento de resistência duplo, o superior que gera mais calor e o inferior que é utilizado para aumentar a temperatura da base do cesto.

Recomenda-se a utilização da função de dupla resistência, uma vez que esta cozinha os alimentos através de duas fontes de calor, o que permite obter os melhores resultados. Para além disso, a utilização da dupla resistência é igualmente recomendada nos programas em que é configurada com um pré-aquecimento. Isto faz com que o grill do cesto atinja uma temperatura mais elevada e pode marcar certos alimentos.

O grelhador tem um lado mais plano para alimentos como pizzas e um lado em grelha para grelhar carne, peixe ou legumes.

Ícone tátil de dupla resistência

Quando um programa de cozedura é selecionado, a opção de duplo elemento de aquecimento será activada por defeito, o ícone tátil do duplo elemento de aquecimento permanecerá estático. O funcionamento dos elementos de aquecimento superior e inferior está sincronizado e funciona alternadamente para manter a temperatura de cozedura selecionada.

Se for necessário desativar a função de aquecimento duplo e manter apenas a fonte de calor superior activada, prima o ícone tátil de aquecimento duplo antes de começar a cozinhar. Desta forma, o ícone piscará indicando que a função de duplo elemento de aquecimento está desactivada e que apenas aquecerá o elemento de aquecimento superior. Recomenda-se que active sempre a função de dupla resistência para obter melhores resultados.

Função de churrasco

O aparelho tem um modo especial que cozinha, fumeja e marca os alimentos como um churrasco. Este modo tem uma duração de 14 minutos (pré-aquecimento + fumagem). Os passos a seguir para utilizar corretamente este modo são descritos a seguir:

1. Temperar os alimentos,
2. Abra o cesto e coloque as aparas de madeira no centro. Uma camada de aparas é suficiente (2-4g), cobrindo uniformemente toda a superfície. Certifique-se de que não há aparas de madeira soltas no cesto. Devem ser colocadas apenas no centro, contidas pela estrutura do fumeiro.
3. Colocar a tampa no defumador cobrindo as aparas de madeira. É necessário colocar este elemento durante a fumagem, caso contrário o processo de fumagem não será seguro e o resultado da fumagem não será satisfatório. Protege igualmente os alimentos do contacto directo com as aparas de madeira.
4. Colocar o grelhador por cima da tampa do defumador e fechar o cesto.
5. Seleccione o programa desejado. Se desejar, altere agora o tempo de cozedura ou a temperatura.
6. Em seguida, seleccione também o modo de churrasco. Prima o ícone Reproduzir/pausar e o modo de churrasco ("bb") será iniciado. Uma vez terminado este processo, o aparelho inicia automaticamente o modo de cozedura selecionado no início. Verá o ícone do pré-aquecimento e do fumo a piscar.

NOTA: A função Barbecue não está disponível nos modos "Batatas fritas", "Sobremesa" e "Fermentação", pelo que, ao premir qualquer um destes modos, o ícone da função Barbecue desaparece. Se premir o modo de churrasco sem ter selecionado primeiro qualquer outro modo de cozedura, o ícone emite um sinal sonoro mas não executa qualquer função.

7. A meio do modo de churrasco, após 5 minutos, o aparelho pede-lhe para adicionar alimentos através de um sinal acústico e de uma mensagem no ecrã ("Adicionar"). Depois de adicionar os alimentos e fechar o cesto, a máquina continuará com o modo de churrasco, agora com uma defumação de 6 minutos, pelo que a ventoinha será intencionalmente desligada e sairá fumo pela parte de trás da máquina. Isto é completamente normal.

PORTUGUÊS

- Depois de terminar de fumar, o modo de churrasco será terminado e o modo de cozedura previamente selecionado será iniciado. Não abrir ainda o cesto e não virar os alimentos ao contrário.
- Consoante o modo de cozedura selecionado, a meio do modo de cozedura, o aparelho emite um sinal acústico e apresenta a mensagem "trn" (virar). Isto indica que está na altura de virar a comida.
- No fim do tempo de cozedura, retirar os alimentos do cesto. Deixar o cesto fechado para que arrefeça e para evitar a condensação de humidade no seu interior.

Exemplo prático:

- Se quisermos cozinhar uma carne utilizando o modo de churrasco para lhe dar um sabor especial e uma marca apetitosa, basta selecionar os seguintes ícones tácteis, pela mesma ordem: "steak + barbecue + play" (FIG.3).
- Desta forma, o aparelho começará a pré-aquecer a grelha e as aparas de madeira que teremos introduzido desde o início; quando o ecrã nos pedir para o fazermos ("Adicionar"), adicionaremos a carne e o aparelho começará automaticamente a defumar a carne. Tudo isto tem uma duração de 14 minutos. A partir deste momento, começa a cozedura da carne propriamente dita (modo de cozedura = filete). Neste caso, o visor avisa-nos a meio da cozedura para virarmos a carne. Feche novamente e aguarde que a cozedura termine (FIG.4).

NOTAS:

- Esta função reduz automaticamente o tempo de cozedura do modo selecionado para evitar que os alimentos fiquem demasiado cozinhados. Também é possível alterar o tempo de cozedura a seu gosto após o modo de churrasco.
- Embora esta fritadeira possa ser utilizada para cozinhar 2 alimentos diferentes ao mesmo tempo, tal não é possível se a função churrasco/fumo estiver selecionada num dos compartimentos. Isto porque a cozedura de um dos compartimentos pode ter um impacto negativo na fumagem do outro compartimento. Estas funções devem ser executadas isoladamente (num dos 2 compartimentos, sem utilizar o outro) ou em ambos os compartimentos ao mesmo tempo, activando a função "match".

Operação de pré-aquecimento

O aparelho tem uma função de pré-aquecimento de 8 minutos, que permite que a temperatura no interior do cesto atinja uma temperatura adequada para cozinhar os alimentos. Esta função já está activada nos modos carne, pizza e peixe, embora também seja possível activá-la manualmente para os restantes modos (exceto fermentação) ou mesmo desactivá-la se não a quisermos. Premir o ícone tátil de pré-aquecimento activará (o ícone piscará) ou desactivará (o ícone permanecerá fixo) a função de pré-aquecimento. Também pode ser ativado individualmente, sem o associar a um modo de cozedura subsequente, apenas ao pré-aquecimento.

NOTA: Quando o pré-aquecimento estiver concluído, o aparelho emite um sinal sonoro várias vezes e apresenta "ADD" para indicar que os alimentos devem ser adicionados.

Funcionamento smoking

Este aparelho tem uma função de defumação de 9 minutos que confere um sabor e um aroma únicos aos alimentos cozinhados. Encontrará um fumador em cada um dos 2 compartimentos do cesto. São independentes um do outro, pelo que é possível utilizar apenas um, ou utilizar ambos ao mesmo tempo para obter um fumo mais intenso. Em seguida, encontrará os passos a seguir para utilizar esta função.

NOTA: Embora esta fritadeira possa ser utilizada para cozinhar 2 alimentos diferentes ao mesmo tempo, tal não é possível se a função churrasco/fumo estiver selecionada num dos compartimentos. Isto porque a cozedura de um dos compartimentos pode ter um impacto negativo na fumagem do outro compartimento. Estas funções devem ser executadas isoladamente (num dos 2 compartimentos, sem utilizar o outro) ou em ambos os compartimentos ao mesmo tempo, activando a função "match".

1. Temperar os alimentos.
2. Abrir o cesto e colocar as aparas de madeira no centro do defumador. Uma camada de aparas é suficiente (2-4g), cobrindo uniformemente toda a superfície. Certifique-se de que não há aparas de madeira soltas no cesto. Devem ser colocadas apenas no centro, contidas pela estrutura do fumeiro.
3. Colocar a tampa no defumador cobrindo as aparas de madeira. É necessário colocar este elemento durante a fumagem, caso contrário o processo de fumagem não será seguro e o resultado da fumagem não será satisfatório. Protege igualmente os alimentos do contacto directo com as aparas de madeira.
4. Coloque a grelha por cima da tampa do defumador com o lado elevado virado para cima.
5. Colocar os alimentos na grelha e fechar o cesto.
6. Selecione a função de fumar se quiser apenas fumar. Se quiser fumar e cozinhar, selecione primeiro o programa predefinido e, em seguida, active a função de fumar premindo o ícone de fumar.
7. Não se esqueça de premir o ícone tátil de start/stop para iniciar o processo de fumagem.

No final da função smoking, se não tiver sido selecionado nenhum programa de cozedura, o aparelho emitirá vários sinais acústicos e indicará "OFF". Se também tiver sido selecionado um programa de cozedura, este programa será iniciado imediatamente após o fim da fumagem.

NOTAS:

- Recomenda-se a utilização da máquina sob um exaustor ou numa área bem ventilada para minimizar a acumulação de fumo no ambiente.
- Recomenda-se que a fritadeira arrefeça após um processo de fumagem.

PORTUGUÊS

- Tenha cuidado ao retirar objectos do programa smoking, pois podem estar muito quentes.
- Não retire os restos das aparas de madeira até que o processo de cozedura dos alimentos esteja completamente terminado.

Ícone tátil do programa smoking

A função smoking estará ativa quando o ícone tátil do programa smoking estiver a piscar. A função smoking é desactivada quando o ícone tátil do programa de smoking permanece estático.

Funcionamento do timer

O aparelho tem uma função de timer, com a qual pode programar o início do processo de cozedura. Este intervalo de tempo é de 30 minutos a 24 horas. Depois de ter selecionado o programa de cozedura, pode ativar o temporizador ao premir o ícone tátil do temporizador e ajustar o tempo a partir dos ícones táteis para aumentar e diminuir o tempo. Para desativar o temporizador, basta premir novamente o ícone tátil do temporizador.

Não se esqueça de premir o ícone tátil de start/stop para iniciar a contagem decrescente. No final do tempo selecionado, inicia-se o processo de cozedura programado.

Ícone tátil da função timer

O timer estará ativo quando o ícone do timer está a piscar. O timer será desativado quando o ícone do timer estiver estático.

Funcionamento do SYNC

O aparelho possui uma função de syncro, com a qual é possível sincronizar as duas câmaras do cesto para que terminem ao mesmo tempo. Para ativar esta função, selecione ambos os programas e, em seguida, toque no ícone de toque da função syncro. Se a função de sincronização estiver activada, no início do processo de cozedura, a câmara que tem um programa com um tempo de cozedura mais longo começará a cozer enquanto a outra câmara apresentará "HoLd" até que ambas as câmaras tenham o mesmo tempo de cozedura restante. Nesta altura, as duas câmaras estarão a cozinhar e terminarão ao mesmo tempo. Para desativar a função Sync, prima novamente o ícone tátil da função syncro.

Ícone tátil da função Sync

A função match estará ativa quando o ícone da função Sync fica intermitente. A função Sync está desactivada quando o ícone da função Sync está estático.







Funcionamento do Match

O aparelho dispõe de uma função match, que permite copiar as definições do programa de cozedura de uma câmara para o resto do cesto. Desta forma, não é necessário configurar a câmara 1 com um programa e depois a câmara 2 com o mesmo programa. Basta seleccionar o programa na câmara 1 ou 2 que pretende aplicar a todo o cesto e, em seguida, tocar no ícone da função Match.





Ícone tátil do programa de Match

A função match estará ativa quando o ícone da função match fica intermitente. A função match será desactivada quando o ícone da função match estiver estático.

Tabela dos menus predefinidos

Ícone	Tipo	Pre-aquecimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Gama de temperaturas (mín.-máx.)	Faixa de tempo (min.-max.)	Notas
	Bife	8 min	200	6	170-200	1-30	Aviso para adicionar alimentos após o pré-aquecimento ("Adicionar") - Aviso para virar (TRN)
	Batatas fritas		195	20	120-200	1-60	
	Pizza	8 min	180	10	100-200	1-60	Aviso para adicionar alimentos após o pré-aquecimento ("Adicionar")
	Frango		200	25	150-200	1-60	
	Peixe	8 min	190	14	140-200	1-60	Aviso para adicionar alimentos após o pré-aquecimento ("Adicionar")
	Legumes		175	16	160-200	1-60	

PORTUGUÊS

	Sobremesa		160	20	100-190	1-60	
	Grelhador	8 min	200	14 min	-	-	Aviso para adicionar alimentos após o pré-aquecimento ("Adicionar") - Aviso de viragem em função do modo de disparo associado ("trn")
	Fermentação		40	8h	40-90	1h-24h	
	DIY		200	20	40-200	1-60	Aviso para virar (TRN)

NOTAS:

- Os programas de bife, peixe e DIY são programas especiais com um aviso para rodar os alimentos no meio do seu ciclo de cozedura. Quando o ciclo de cozedura chega pela metade do tempo, o aparelho emite vários sinais acústicos e indica "TRN" para indicar que os alimentos devem ser virados.
- Quando ouvir o sinal sonoro, o tempo de preparação definido já terá decorrido. Retire o cesto da fritadeira de ar e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor. Certifique-se de que os alimentos estejam bem cozinhados. Em caso não estiverem suficientemente cozinhados, volte a colocar o cesto dentro da fritadeira e ajuste o temporizador por mais alguns minutos.
- Para remover os ingredientes, por exemplo, batatas fritas, retire a tigela da fritadeira de ar quente e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor. Utilize uma pinça de metal para retirar os ingredientes. Tenha cuidado para não se queimar. Não virar o cesto do avesso para retirar os alimentos.
- Como os ingredientes podem variar na origem, tamanho, forma e marca, não se pode garantir que o que é mostrado na tabela seja o mais apropriado para os ingredientes que utilize. Se for necessário, modifique o tempo e a temperatura para adaptá-los à cozedura.

Sugestões para cozinhar

- Os alimentos mais pequenos requerem um tempo de preparação menor do que os grandes.
- Uma maior quantidade de ingredientes requer um tempo de preparação ligeiramente mais longo e, inversamente, uma menor quantidade de ingredientes requer um tempo de preparação ligeiramente mais curto.
- A remoção dos alimentos mais pequenos no meio do processo de fritura otimiza o resultado final e evita que os alimentos sejam fritos de forma desigual.
- Adicione um pouco mais de azeite às batatas frescas para um resultado mais crocante. Cozinhe os alimentos na fritadeira logo após a adição do azeite aos alimentos.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, tais como salsichas na fritadeira de ar.
- Os alimentos que podem ser cozidos no forno também podem ser cozinhados na fritadeira de ar quente. - A quantidade ótima de batatas fritas para preparar é de 500 gramas.
- Utilize massa pré-cozida para preparar aperitivos de forma rápida e fácil. A massa pré-cozinhada requer menos tempo de preparação do que a massa feita à mão.
- Coloque uma forma ou assadeira no cesto da fritadeira ao ar se quiser fazer um bolo ou uma quiche ou se quiser fritar comida frágil ou recheada.
- Também pode utilizar a fritadeira para reaquecer ingredientes.
- Nunca ultrapasse o indicador MAX do cesto, pois o resultado final e a integridade da máquina podem ser afectados.
- Recomenda-se que para um excelente resultado dos alimentos preencha a superfície do cesto sem amontoar a comida, já que não cozinhará uniformemente.
- Para melhorar o resultado de certos alimentos, os ingredientes podem ser agitados a meio do processo de cozedura. Para agitar ou virar os ingredientes, retire o cesto do aparelho pela pega e agite ou vire os ingredientes no cesto com uma pinça de madeira ou de silicone resistente ao calor. Volte a colocar o cesto na fritadeira de ar.

ADVERTÊNCIA:

- Tenha muito cuidado ao agitar a tigela, pois contém alimentos quentes.
- Não utilize utensílios de cozinha metálicos, poderiam danificar o revestimento interior.
- Não toque na tigela durante ou imediatamente após o processo para evitar queimaduras. Segure o cesto unicamente pela pega.

Aceda ao folheto de receitas através do seguinte código QR



5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Possível solução
E1	El sensor de temperatura inferior esquerdo no funciona correctamente.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
E2	El sensor de temperatura inferior direito no funciona correctamente.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec
E3	El sensor de temperatura superior esquerdo no funciona correctamente.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec
E4	El sensor de temperatura superior direito no funciona correctamente.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec
A fritadeira de ar quente não funciona	O aparelho não está conectado.	Conecte o aparelho à corrente elétrica com ligação à terra.
	Não pressionou o ícone Ligar/Desligar.	Toque no ícone tátil Ligar/Desligar para ligar o aparelho.
Não noto a dupla resistência	O produto não cozinha	Recomenda-se a utilização de programas especiais de pré-aquecimento para melhorar o resultado final da carne.
Os alimentos cozinhados na fritadeira são crus.	Os ingredientes são demasiado grandes.	Coloque ingredientes mais pequenos no cesto. Se os alimentos forem mais pequenos, cozinhar-se-ão mais rápido.
	A temperatura selecionada é excessivamente baixa	Aumente a temperatura de cozedura (veja a secção "Funcionamento").
	O tempo de preparação é demasiado curto.	Aumente o tempo de cozedura (veja a secção "Funcionamento").
Os ingredientes têm sido cozinhados de forma desigual.	Alguns alimentos precisam de ser mexidos no meio do processo.	Os ingredientes que ficam empilhados uns em cima dos outros (por exemplo, batatas fritas) devem ser agitados a meio do tempo de cozedura. Veja a secção "Funcionamento".

Os alimentos não têm um resultado crocante quando saem da fritadeira.	Cozinhou comida destinada a ser frita numa fritadeira convencional.	Cozinhe alimentos de forno ou coloque um pouco de óleo para obter um resultado mais crocante.
O recipiente não desliza corretamente dentro do produto.	Excesso de ingredientes no cesto.	Não exceda a quantidade máxima permitida no cesto.
	A grelha não está corretamente posicionada dentro da tigela.	Empurre a grelha para baixo do cesto.
Sai fumo branco de dentro do produto.	Está a cozinhar alimentos gordurosos.	Ao cozinhar alimentos gordurosos na fritadeira ao ar, uma grande quantidade de óleo vazará para o cesto. O azeite produz fumo branco. Isto não afeita o aparelho nem o resultado.
	O cesto ainda contém gordura de usos anteriores.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura no cesto. Certifique-se de limpar bem após cada utilização.
As batatas fritas frescas são fritadas de forma desigual na fritadeira de ar.	Não usou o tipo correto de batata.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que se mantêm firmes durante o processo de fritura. Utilize batatas das variedades recomendadas para a fritadeira a ar.
	Não limpou bem as batatas antes de as fritar.	Lave bem as batatas em água durante 3 minutos para remover a fécula e secar bem depois.
As batatas fritas frescas não são estaladiças quando saem da fritadeira ao ar.	A consistência crocante das batatas vai depender da quantidade de água e azeite.	Assegure-se de secar bem as batatas antes de adicionar o azeite.
		Corte as batatas em pedaços mais pequenos
		Adicione um pouco mais de azeite para resultados mais crocantes.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Limpe o aparelho depois de cada uso.
 - O cesto e a grelha têm um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios metálicos nem produtos de limpeza abrasivos para limpar o cesto e/ou a grelha, podem danificar a superfície antiderrapante.
 - Após cada utilização, não deixar alimentos quentes no interior do aparelho, pois a condensação pode afetar as partes metálicas do aparelho.
1. Desconecte o aparelho da corrente elétrica e permita que arrefeça por completo antes de limpá-lo. NOTA: retire o cesto para que o aparelho arrefeça mais rapidamente.
 2. Limpe o interior e exterior do produto com um pano suave humedecido.
 3. Limpe o cesto e a grelha em profundidade com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva. Se for utilizada a tampa do fumeiro, repita o mesmo processo de limpeza.
 4. Recomenda-se o uso de desengordurante líquido para retirar qualquer resto de sujidade.
 5. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
 6. Limpe as resistências com uma escova suave para retirar qualquer resto de comida. Certifique-se de que todas as partes estejam limpas e secas antes de voltar a utilizar o produto.

Armazenamento

Desconecte o produto da corrente elétrica e deixe que arrefeça.

Certifique-se de que todas as partes estejam limpas e secas antes de voltar a armazenar o aparelho.

7. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



Este símbolo indica que, de acordo com os regulamentos aplicáveis, o produto e/ou a bateria devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico. Quando este produto atingir o fim da sua vida útil, deverá remover as pilhas/baterias/acumuladores e levá-lo para um ponto de recolha designado pelas autoridades locais.

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e eletrônicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais. A conformidade com as diretrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

8. COPYRIGHT

Os direitos de propriedade intelectual dos textos deste manual pertencem à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Todos os direitos reservados. O conteúdo desta publicação não pode, no todo ou em parte, ser reproduzido, armazenado num sistema de recuperação, transmitido ou distribuído por qualquer meio (eletrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

9. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE



Pela presente, a Cecotec Innovaciones declara que este produto está em conformidade com os requisitos essenciais e outras disposições relevantes dos regulamentos aplicáveis na União Europeia. Este produto foi concebido, fabricado e testado de acordo com as normas de segurança e qualidade exigidas. O texto completo da Declaração de Conformidade da UE pode ser encontrado no seguinte website: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Apparaat . Afbeelding 1

1. Mand
2. Rookdeksel
3. Kamerscheider
4. Grill
5. Touch-bedieningspaneel
6. Luchtuitlaat
7. Dubbele weerstand

Bedieningspaneel. Afbeelding 2

1. Raak het pictogram aan om camera 1 te programmeren (links)
2. Raak het pictogram aan om de temperatuur te verhogen
3. Indicator voor het verhogen/verlagen van de temperatuur
4. Raak het pictogram aan om de temperatuur te verlagen
5. Aanraakpictogram voor synchronisatiefunctie
6. Aanraakpictogram voor het voorverwarmenprogramma
7. Raak het pictogram voor het rookprogramma aan
8. Raak het pictogram aan/uit en start /stop aan
9. Touch-icoon binnenverlichting
10. Dubbel weerstandsaanraakpictogram
11. Aanraakpictogram Timer
12. Raak het pictogram aan voor de Match-functie
13. Raak het pictogram aan om de tijd te verkorten
14. Indicator om de tijd te verhogen/verlagen
15. Raak het pictogram aan om de tijd te verhogen
16. Raak het pictogram aan om camera 2 (rechts) te programmeren
17. Camera 2 display (rechts)
18. Tijdindicator
19. Temperatuurindicator
20. Camera 1-schermbild (links)
21. Standaardprogramma's
 - a) Steak
 - b) Diepvriesfrietjes
 - c) Pizza
 - d) Kippenvleugels / dijen
 - e) Vis
 - f) Groenten
 - g) Nagerecht
 - h) Barbecue

- i) Fermentatie
- j) DIY (Handmatige functie)

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

2. VOOR GEBRUIK

- Dit product wordt geleverd in een verpakking die speciaal is ontworpen om het tijdens transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en bewaar de originele doos en andere verpakkingsmaterialen op een veilige plaats. Dit helpt schade aan het product te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de originele verpakking wilt weggooien, zorg er dan voor dat u alle onderdelen op de juiste manier recyclet. Verwijder het serienummer niet van het product, zodat uw apparaat traceerbaar blijft voor het geval u hulp nodig hebt.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig zijn en in goede staat verkeren. Als er onderdelen ontbreken of niet in goede staat zijn, neem dan onmiddellijk contact op met de officiële technische klantendienst van Cecotec.

Inhoud van de doos:

- Airfryer
- Gebruiksaanwijzing
- Dekfels voor rookovens.
- 15g zak houtsnippers

U kunt houtsnippers kopen via de volgende QR-code:



3. INSTALLATIE

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen van de buiten- en binnenkant van de machine.
- Gebruik een vochtige doek om zowel de buitenkant als de binnenkant van het apparaat schoon te maken en droog het af. Zorg ervoor dat de verwarmingselementen niet nat worden.

NEDERLANDS

- Maak de mand, het rek en de scheidervan grondig schoon met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Plaats het rek op de juiste manier in de mand en positioneer de kamerscheider, indien gewenst, volgens de richtlijnen op de wanden van de emmer en op het plafond in de emmer.
- Plaats het mandje terug in het apparaat voor gebruik.
- Vul het apparaat niet met olie of andere vloeistoffen.
- Plaats de frituurpan op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond, uit de buurt van mogelijke waterspatten of warmtebronnen. Laat minimaal 10 cm ruimte tussen het apparaat en een muur of ander object om een goede luchtafvoer te garanderen.
- Plaats geen voorwerpen bovenop het product om te voorkomen dat de luchtstroom wordt verstoord.
- Sluit het netsnoer aan op een geaard stopcontact. Het aan/uit-pictogram gaat branden.
- Haal het mandje voorzichtig uit de airfryer en doe de ingrediënten erin.
- Gebruik het bedieningspaneel zoals beschreven in de volgende sectie.
- Bij het eerste gebruik kunt u een lichte plasticgeur ruiken, wat volkomen normaal is. Verwarm het apparaat in dat geval enkele minuten voor om de geur volledig te verwijderen.

WAARSCHUWING: Plaats de kamerscheider volgens de bovenste geleider op het dak in de tank om te voorkomen dat deze scheidervan in direct contact komt met de verwarmingselementen, aangezien dit problemen kan veroorzaken.

4. BEDIENING

Raak het aan/uit-pictogram aan

Zodra de mand en het rek correct in de frituurpan zijn geplaatst, licht het aan/uit-pictogram op. Door op het aan/uit-pictogram te drukken, lichten de aanraakgevoelige pictogrammen voor het selecteren van de rechter- en linkerkamer op. U moet een van de twee kamers selecteren (door op 1 of 2 te drukken) om er een standaardprogramma aan toe te wijzen of de andere kamer te activeren. Nadat u het gewenste programma hebt toegewezen, kunt u ook de andere kamer selecteren en een ander programma (koken met twee kommen) toewijzen, zolang u de komscheider gebruikt. Of u nu één of beide kommen gebruikt, na het selecteren van het gewenste programma drukt u op het aan/uit-pictogram en het koken begint. Zodra het proces begint, beginnen de ventilator en verwarmingselementen te werken.

Vooraf geconfigureerde menu-aanraakpictogrammen

Met deze pictogrammen kunt u kiezen uit 10 vooraf ingestelde menu's. Zodra u de gewenste optie hebt geselecteerd, worden de kooktijd en temperatuur standaard ingesteld (zie de „Tabel met vooraf ingestelde menu's" in dit gedeelte). Wilt u uw eigen kookprogramma instellen, dan kunt u dit doen door op een programma te drukken en de temperatuur en/of tijd handmatig

aan te passen door op de pictogrammen te drukken om de temperatuur en tijd te verhogen of te verlagen. De modus is ontworpen voor een specifiek gerecht, dus u kunt de waarden binnen een logisch bereik variëren.

CIJFERS:

- Wilt u uw eigen kookprogramma samenstellen, dan kunt u dat ook doen door direct het DIY-programma (Handmatige functie) te selecteren. Hiermee kunt u de volledige tijdsduur en/of temperatuur van het apparaat variëren.
- De barbecuemodus werkt alleen in combinatie met een andere modus. De werking ervan wordt later in deze handleiding beschreven. Als u op de barbecuemodus drukt zonder eerst een andere kookmodus te selecteren, klinkt het pictogram , maar wordt er geen functie uitgevoerd.

Aanraakpictogrammen voor tijdcontrole

Druk op het klokpictogram rechts in het midden en druk vervolgens op de touch-icoontjes om de tijd te verhogen of te verlagen. Zo kunt u de kooktijd aanpassen binnen de toegestane grenzen (zie de „Tabel voor ingestelde menu's" in deze sectie).

Aanraakpictogrammen voor temperatuurregeling

Druk op het pictogram links in het midden met een thermometersymbool en druk vervolgens op de aanraakknoppen om de temperatuur te verhogen en/of te verlagen. Zo kunt u de kooktemperatuur binnen de toegestane grenzen aanpassen (zie de „Tabel voor ingestelde menu's" in deze sectie).

Aanraakpictogram licht

Druk tijdens het koken op dit pictogram om de interne verlichting van de pan in te schakelen en de kookstatus van uw eten te bekijken. Als u tijdens het koken op het aanraakpictogram drukt, blijft het lampje permanent branden; het gaat pas uit als u nogmaals op het aanraakpictogram drukt. Als het kookproces niet bezig is, gaat het lampje na 30 seconden uit.

Alleen het lampje op de geselecteerde camera gaat aan. Als de matchfunctie is ingeschakeld, gaan beide lampjes aan.

Dubbele weerstandsoperatie

Het apparaat is voorzien van een dubbel verwarmingselement: het bovenste genereert meer warmte, terwijl het onderste de temperatuur van de bodem van het mandje verhoogt.

Het is aan te raden om de functie met twee verwarmingselementen te gebruiken, omdat deze gerechten met twee warmtebronnen bereidt en zo de beste resultaten oplevert. Het is ook aan te raden om het dubbele verwarmingselement te gebruiken met programma's met een voorverwarmfunctie. Hierdoor bereikt de grillmand een hogere temperatuur en kunnen bepaalde gerechten worden dichtgeschroeid.

De grill heeft een vlakke kant voor gerechten zoals pizza's en een andere roosterkant voor het aanbrennen van markeringen op vlees, vis of groenten.

Dubbel weerstandsaanraakpictogram

Wanneer een kookprogramma wordt geselecteerd, wordt de optie voor dubbele verwarmingselementen standaard geactiveerd en blijft het aanraakpictogram voor dubbele verwarmingselementen stilstaan. De bovenste en onderste verwarmingselementen werken synchroon en wisselen elkaar af om de geselecteerde kooktemperatuur te behouden.

Als u de functie met twee elementen wilt uitschakelen en alleen het bovenste verwarmingselement wilt laten werken, drukt u op het aanraakpictogram voor twee elementen voordat u begint met koken. Dit pictogram knippert om aan te geven dat de functie met twee elementen is uitgeschakeld en dat alleen het bovenste element wordt verwarmd. Het is altijd raadzaam om de functie met twee elementen te activeren voor het beste resultaat.

Barbecue-functie

Het apparaat beschikt over een speciale modus die voedsel kookt, rookt en dichtschroeit zoals een barbecue. Deze modus duurt 14 minuten (voorverwarmen + roken). De stappen om deze modus correct te gebruiken worden hieronder beschreven:

1. Temper het eten,
2. Open het mandje en leg de houtsnippers in het midden. Eén laag houtsnippers is voldoende (2-4 gram) en bedekt het hele oppervlak gelijkmatig. Zorg ervoor dat er geen losse houtsnippers verspreid over het mandje liggen. Plaats ze alleen in het midden, binnen het rookframe.
3. Plaats het deksel van de rookoven over de houtsnippers. Dit moet tijdens het roken goed vastzitten, anders is het rookproces onveilig en onbevredigend. Het beschermt het eten ook tegen direct contact met de houtsnippers.
4. Plaats het rooster boven het deksel van de smoker en sluit de mand.
5. Selecteer eerst de gewenste kookmodus. Pas indien gewenst de kooktijd of temperatuur aan.
6. Selecteer vervolgens de barbecuemodus. Druk op het Play/Pause-icoontje en de barbecuemodus („ bb „) start. Na afloop start automatisch de kookmodus die u aan het begin hebt geselecteerd. U ziet de voorverwarm- en rookicoontjes knipperen.

OPMERKING: De BBQ-functie is niet beschikbaar in de modi „Frietjes“, „Dessert“ en „Fermentatie“. Als u op een van deze modi drukt, verdwijnt het BBQ-pictogram. Als u op de BBQ-modus drukt zonder eerst een andere kookmodus te selecteren, piept het pictogram , maar wordt er geen functie uitgevoerd.

7. Halverwege de barbecuemodus, na 5 minuten, geeft het apparaat aan dat u eten moet toevoegen met een geluidssignaal en een melding op het display („ Add „). Nadat u het eten hebt toegevoegd en de mand hebt gesloten, gaat het apparaat verder in de barbecuemodus, nu met een rookcyclus van 6 minuten. De ventilator wordt vervolgens opzettelijk uitgeschakeld en er ontsnapt rook uit de achterkant van het apparaat. Dit is volkomen normaal.

8. Zodra het roken is voltooid, stopt de barbecuemodus en start de eerder geselecteerde kookmodus. Open het mandje nog niet en draai het eten nog niet om.
9. Afhankelijk van de gekozen kookmodus geeft het apparaat halverwege het kookproces een geluidssignaal en de melding „ trn „ (Turn) weer. Dit geeft aan dat het tijd is om het eten om te draaien.
10. Haal het eten na de kooktijd uit het mandje. Laat het mandje open zodat het kan afkoelen en er geen vocht in kan condenseren.

Praktisch voorbeeld:

- Als we vlees willen koken met de barbecuemodus om het een speciale smaak en een smakelijk tintje te geven, hoeven we alleen maar de volgende aanraakpictogrammen te selecteren, in dezelfde volgorde: "steak + barbecue + spelen " (FIG. 3)
- Op deze manier begint het apparaat met het voorverwarmen van de grill en de houtsnippers die we vanaf het begin hebben toegevoegd. Wanneer het scherm ons vraagt („ Toevoegen „), voegen we het vlees toe en begint het apparaat automatisch met roken. Dit duurt 14 minuten. Vanaf dat moment begint het vlees te garen (Kookmodus = Steak). In dit geval geeft het scherm halverwege de baktijd aan dat we het vlees moeten omdraaien. We sluiten het deksel weer en wachten tot het gaar is (FIG. 4).

CIJFERS:

- Deze functie verkort automatisch de kooktijd van de geselecteerde modus om overgaren te voorkomen. U kunt de kooktijd ook naar wens aanpassen na de barbecuemodus.
- Hoewel deze airfryer twee verschillende gerechten tegelijk kan bereiden, is dit niet mogelijk als de barbecue-/rookfunctie in één van de compartimenten is ingeschakeld. Dit komt doordat koken in het ene compartiment de rookfunctie in het andere negatief kan beïnvloeden. Deze functies moeten afzonderlijk worden uitgevoerd (in één van de twee compartimenten, zonder het andere te gebruiken) of in beide compartimenten tegelijk door de „match“-functie te activeren.

Voorverwarmen

Het apparaat beschikt over een voorverwarmfunctie van 8 minuten, waarmee de binnenkant van de mand de juiste temperatuur bereikt om te koken. Deze functie is al geactiveerd in de vlees-, pizza- en visstanden, maar kan ook handmatig worden geactiveerd voor de andere standen (behalve fermentatie) of desgewenst zelfs worden gedeactiveerd. Door op het aanraakpictogram voor voorverwarmen te drukken, wordt de voorverwarmfunctie geactiveerd (het pictogram knippert) of gedeactiveerd (het pictogram blijft constant). De functie kan ook afzonderlijk worden geactiveerd, zonder deze aan een volgende kookstand te koppelen, maar alleen voorverwarmen.

OPMERKING: Zodra het voorverwarmen voltooid is, geeft het apparaat verschillende akoestische signalen af en verschijnt de melding „ Toevoegen „, op het scherm om aan te geven dat u voedsel moet toevoegen.

NEDERLANDS

Roken operatie

Dit apparaat beschikt over een rookfunctie van 9 minuten die een unieke smaak en een speciaal aroma aan gekookte gerechten geeft. In elk van de twee compartimenten van de mand bevindt zich een rookoven. Ze zijn onafhankelijk van elkaar, dus u kunt er één of beide tegelijk gebruiken voor een intensere rookervaring. Hieronder vindt u de stappen voor het gebruik van deze functie.

LET OP: Hoewel deze airfryer twee verschillende gerechten tegelijk kan bereiden, is dit niet mogelijk als de barbecue-/rookfunctie in een van de compartimenten is ingeschakeld. Dit komt doordat koken in het ene compartiment de rookwerking in het andere negatief kan beïnvloeden. Deze functies moeten afzonderlijk worden uitgevoerd (in één van de twee compartimenten, zonder het andere te gebruiken) of in beide compartimenten tegelijk door de „match“-functie te activeren.

1. Tempereer het eten.
2. Open het mandje en leg de houtsnippers in het midden van de smoker. Eén laag houtsnippers is voldoende (2-4 gram) en bedekt het hele oppervlak gelijkmatig. Zorg ervoor dat er geen losse houtsnippers in het mandje liggen. Plaats ze alleen in het midden, binnen het frame van de smoker.
3. Plaats het deksel van de rookoven over de houtsnippers. Dit moet tijdens het roken goed vastzitten, anders is het rookproces onveilig en onbevredigend. Het beschermt het eten ook tegen direct contact met de houtsnippers.
4. Plaats het rek boven het deksel van de smoker, met het verhoogde deel naar boven.
5. Plaats het eten op het rek en sluit het mandje.
6. rookfunctie als u alleen wilt roken. Wilt u roken én koken, selecteer dan eerst het standaardprogramma en activeer vervolgens de rookfunctie door op het rookpictogram te drukken .
7. start /stop- aanraakpictogram te drukken om het rookproces te starten.

rookfunctie is voltooid en u daarna geen kookprogramma hebt geselecteerd, laat het apparaat meerdere pieptonen horen en verschijnt de melding „UIT“. Als u wel een kookprogramma hebt geselecteerd, start het apparaat direct nadat het rookproces is voltooid.

CIJFERS:

- Het is aan te raden het apparaat onder een afzuigkap of in een goed geventileerde ruimte te gebruiken om rookontwikkeling in de omgeving tot een minimum te beperken.
- Het is aan te raden om de frituurpan na het roken te laten afkoelen.
- Wees voorzichtig wanneer u items uit het rookprogramma haalt , aangezien deze erg heet kunnen zijn.
- Verwijder geen houtsnipperresten totdat het kookproces volledig is voltooid.

Raak het pictogram voor het rookprogramma aan

rookfunctie is geactiveerd wanneer het aanraakpictogram van het rookprogramma knippert. De rookfunctie is gedeactiveerd wanneer het aanraakpictogram van het rookprogramma stil blijft staan.

Timerwerking

Het apparaat beschikt over een timerfunctie , waarmee u de start van het kookproces kunt programmeren. Deze tijd varieert van 30 minuten tot 24 uur. Nadat u het kookprogramma hebt geselecteerd, kunt u de timer activeren door op het timer- aanraakpictogram te drukken en de tijd instellen met de aanraakgevoelige timerpictogrammen. Om de timer te deactiveren , drukt u eenvoudig nogmaals op het timer- aanraakpictogram .

start /stop- aanraakpictogram te drukken om het aftellen te starten. Zodra de geselecteerde tijd verstreken is, begint het geprogrammeerde kookproces .

Raak het pictogram van de timerfunctie aan

De timer is geactiveerd wanneer het timerpictogram knippert. De timer is gedeactiveerd wanneer het timerpictogram stil blijft staan.

SYNC-bediening

Het apparaat beschikt over een syncro -functie , waarmee u beide kamers in de mand kunt synchroniseren, zodat ze tegelijkertijd klaar zijn. Om deze functie te activeren, selecteert u beide programma's en raakt u vervolgens het aanraakpictogram van de syncro- functie aan . Als de synchronisatiefunctie is geactiveerd, begint bij het starten van het kookproces de kamer met het programma met de langste kooktijd met koken, terwijl in de andere kamer „ HoLd „ wordt weergegeven totdat beide kamers dezelfde kooktijd over hebben. Op dit punt zullen beide kamers tegelijkertijd koken en klaar zijn. Om de sync- functie uit te schakelen, drukt u nogmaals op het aanraakpictogram van de syncro- functie .

Aanraakpictogram voor SYNC-functie

synchronisatiefunctie is geactiveerd wanneer het synchronisatiepictogram knippert. De synchronisatiefunctie is gedeactiveerd wanneer het synchronisatiepictogram stil blijft staan.

Hoe MATCH werkt








Het apparaat beschikt over een Match-functie, waarmee u de instellingen van het kookprogramma van de ene kamer naar de rest van de mand kunt kopiëren. Zo hoeft u niet eerst kamer 1 met het ene programma in te stellen en vervolgens kamer 2 met hetzelfde programma. Selecteer eenvoudigweg het programma dat u wilt toepassen op de hele mand in kamer 1 of 2 en tik vervolgens op het Match-pictogram.




Raak het pictogram van het MATCH-programma aan

De matchfunctie is geactiveerd wanneer het matchpictogram knippert. De matchfunctie is gedeactiveerd wanneer het matchpictogram stil blijft staan.

NEDERLANDS

Tabel met standaardmenu's

Icon	Jongen	Voorverwarmen	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)	Temperatuurbereik (min.-max.)	Tijdsbes-tek (min.-max.)	Cijfers
	Steak	8 minuten	200	6	170-200	1-30	Let op: voeg pas voedsel toe na het voorverwarmen ("Toevoegen") - Rollover -bericht ("trn")
	Aardappelen gebakken		195	20	120-200	1-60	
	Pizza	8 minuten	180	10	100-200	1-60	Let op: voeg pas voedsel toe na het voorverwarmen ("Toevoegen")
	Kip		200	25	150-200	1-60	
	Vis	8 minuten	190	14	140-200	1-60	Let op: voeg pas voedsel toe na het voorverwarmen ("Toevoegen")
	Groenten		175	16	160-200	1-60	
	Nagerecht		160	20	100-190	1-60	

	Barbecue	8 minuten	200	14 minuten	-	-	Let op: voeg pas voedsel toe na het voorverwarmen (" Toevoegen ") - Waarschuwing voor kantelen afhankelijk van de bijbehorende kookmodus (" trn ")
	Fermentie		40	8 uur	40-90	1u-24u	
	doe-het-zelf		200	20	40-200	1-60	Rolover Notice (TRN)

CIJFERS:

- De programma's Steak en DIY zijn speciale programma's met een waarschuwing voor omdraaien halverwege de cyclus. Wanneer de kookcyclus halverwege is, laat het apparaat verschillende pieptonen horen en verschijnt „ trn „, om u eraan te herinneren het eten om te draaien.
- Zodra u het piepsignaal hoort, is de ingestelde kooktijd verstreken. Haal het mandje uit het apparaat en plaats het op een hittebestendige ondergrond. Zorg ervoor dat het eten goed gaar is. Als het niet gaar genoeg is, schuif het mandje dan terug in de frituurpan en voeg nog een paar minuten toe.
- Om etenswaren, zoals friet, eruit te halen, haalt u het mandje uit de airfryer en plaatst u het op een hittebestendig oppervlak. Gebruik een niet-metalen tang om ingrediënten te verwijderen. Pas op dat u zich niet verbrandt. Draai het mandje niet ondersteboven om etenswaren eruit te halen.
- Omdat ingrediënten kunnen variëren in herkomst, grootte, vorm en merk, is de informatie in de tabel mogelijk niet ideaal voor de ingrediënten die u gebruikt. Pas indien nodig de kooktijden en/of temperaturen aan uw wensen aan.

Kooktips

- Kleinere gerechten hebben minder bereidingstijd nodig dan grotere.
- Voor een grotere hoeveelheid ingrediënten is een iets langere bereidingstijd nodig, en

NEDERLANDS

omgekeerd heeft een kleinere hoeveelheid ingrediënten een iets kortere bereidingstijd nodig.

- Door kleinere ingrediënten halverwege het kookproces om te roeren, optimaliseer je het eindresultaat en voorkom je dat het eten ongelijkmatig gaart.
- Voeg wat extra olie toe aan verse aardappelen voor een knapperiger resultaat. Bak ze direct na het toevoegen van de olie in de airfryer.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten, zoals worstjes, in de airfryer.
- Gerechten die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de airfryer worden bereid. De optimale hoeveelheid friet is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaardeeg om snel en gemakkelijk hapjes te bereiden. Kant-en-klaardeeg heeft minder voorbereidingstijd nodig dan handgemaakt deeg.
- Plaats een ovenschaal of ovenschaal in het mandje van de airfryer als u een cake of quiche wilt bakken, of als u kwetsbare of gevulde gerechten wilt frituren.
- Je kunt de airfryer ook gebruiken om ingrediënten op te warmen.
- Overschrijd nooit de MAX-indicator op de korf, omdat dit het eindresultaat en de integriteit van de machine kan beïnvloeden.
- Voor optimale kookresultaten raden we aan om het mandje volledig te vullen, maar niet te veel etenswaren op te stapelen. Anders worden ze niet gelijkmatig gaar.
- Om de resultaten van bepaalde gerechten te verbeteren, kunt u de ingrediënten halverwege het kookproces schudden. Om de ingrediënten te schudden of om te draaien, haalt u het mandje aan de handgreep uit het apparaat en schudt u het, of draait u de ingrediënten in het mandje om met een houten of hittebestendige siliconen tang. Plaats het mandje terug in de airfryer.

WAARSCHUWING:

- Wees voorzichtig bij het schudden van de mand, aangezien deze hete etenswaren bevat.
- Gebruik geen metalen keukengerei, aangezien dit de binnenkant van het mandje kan beschadigen.
- Raak de mand niet aan tijdens of direct na gebruik om brandwonden te voorkomen. Houd de mand alleen bij het handvat vast.

Krijg toegang tot het receptenboek via de volgende QR-code



5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossing
E1	De temperatuursensor linksonder werkt niet goed.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec .
E2	De temperatuursensor rechtsonder werkt niet goed.	Neem contact op met de technische dienst van Cecotec
E3	De temperatuursensor linksboven werkt niet goed.	Neem contact op met de technische dienst van Cecotec
E4	De temperatuursensor rechtsboven werkt niet goed.	Neem contact op met de technische dienst van Cecotec
De airfryer werkt niet	Het product is niet aangesloten.	Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
	U hebt niet op het aan/uit-aanraakpictogram gedrukt.	Druk op het aan/uit-icoontje om de airfryer aan te zetten.
Ik merk de dubbele weerstand niet	Het product is niet gekookt	Om het eindresultaat te verbeteren, raden we aan om speciale programma's te gebruiken die voorverwarmen.
Eten dat in de frituurpan wordt bereid, is rauw.	De ingrediënten zijn te groot.	Plaats kleinere ingrediënten in het mandje. Eten gaat sneller als het kleiner is.
	De geselecteerde temperatuur is te laag	Verhoog de kooktemperatuur (zie het hoofdstuk "Bediening").
	De voorbereidingstijd is te kort.	Verleng de kooktijd (zie het hoofdstuk "Bediening").
De ingrediënten zijn ongelijkmatig gekookt.	Sommige gerechten moeten halverwege het kookproces worden doorgeroerd.	Ingrediënten die op elkaar gestapeld zijn (bijv. friet) moeten halverwege de baktijd worden geschud. Zie het gedeelte "Bediening".
Het eten is niet knapperig als het uit de airfryer komt.	U hebt voedsel gekookt dat bestemd is om in een conventionele frituurpan te worden gefrituurd.	Bak of bestrijk voedsel met een beetje olie voor een knapperiger resultaat.

NEDERLANDS

Het mandje schuift niet goed in het product.	Er zitten te veel ingrediënten in het mandje.	Overschrijd het maximaal toegestane bedrag in het winkelmandje niet.
	Het rek is niet goed in de mand geplaatst.	Duw het rek in de mand.
Er komt witte rook uit het product.	U kookt zeer vette gerechten.	Bij het bereiden van vet voedsel in de airfryer lekt er een grote hoeveelheid olie in het mandje. De olie produceert witte rook. Dit heeft geen invloed op het apparaat of de resultaten.
	Er zit nog vet in het mandje van eerder gebruik.	De witte rook ontstaat doordat het vet in het mandje opwarmt. Maak het mandje na elk gebruik goed schoon.
Verse frietjes worden ongelijkmatig gebakken in de airfryer.	U hebt niet het juiste soort aardappel gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren. Gebruik de aanbevolen variëteiten voor airfryer.
	Je hebt de aardappelen niet goed schoongemaakt voordat je ze bakte.	Spoel de aardappelen 3 minuten lang grondig af met water om het zetmeel te verwijderen. Droog ze daarna goed af.
Verse frietjes zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	Hoe knapperig de aardappelen worden, hangt af van de hoeveelheid water en olie.	Zorg ervoor dat de aardappelen goed droog zijn voordat u de olie toevoegt.
		Snijd de aardappelen in kleinere stukken
		Voeg een beetje meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

6. REINIGING EN ONDERHOUD

- Maak het apparaat na elk gebruik schoon.
- De mand en het rooster hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengeri of schuurmiddelen om de mand en/of het rooster schoon te maken, aangezien dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.

- Laat na gebruik geen warme etenswaren in het apparaat achter, aangezien condensatie de metalen onderdelen kan aantasten.
1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt. **OPMERKING:** Verwijder het mandje om het apparaat sneller te laten afkoelen.
 2. Veeg de binnen- en buitenkant van het product af met een zachte, vochtige doek.
 3. Maak de mand en het rooster grondig schoon met heet water, een mild schoonmaakmiddel en een niet-schurende spons. Herhaal hetzelfde reinigingsproces als u het rookdeksel gebruikt.
 4. Wij adviseren om een vloeibare ontvetter te gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.
 5. Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurende spons.
 6. Reinig het verwarmingselement met een zachte borstel om eventuele voedselresten te verwijderen. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het product opnieuw gebruikt.

Opslag

Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen.

Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het product weer opbergt.

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat het product en/of de batterij, conform de geldende regelgeving, gescheiden van het huishoudelijk afval moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur heeft bereikt, dient u de batterijen te verwijderen en in te leveren bij een door de lokale autoriteiten aangewezen inzamelpunt.

Voor gedetailleerde informatie over de meest geschikte manier om elektrische en elektronische apparatuur en/of batterijen af te voeren, kunnen consumenten contact opnemen met hun gemeente. Door bovenstaande richtlijnen te volgen, draagt u bij aan de bescherming van het milieu.

8. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, SL. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden gereproduceerd, opgeslagen in een retrievalstelsel, verzonden

NEDERLANDS

of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door middel van fotokopie, opname of vergelijkbaar) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, SL.

9. CONFORMITEITSVERKLARING

CE Cecotec Innovaciones verklaart hierbij dat dit product voldoet aan de essentiële eisen en andere relevante bepalingen van de regelgeving die van toepassing is in de Europese Unie. Dit product is ontworpen, vervaardigd en getest in overeenstemming met de vereiste veiligheids- en kwaliteitsnormen. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op het volgende internetadres: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Urządzenie . Rys. 1

1. Koszyk
2. Pokrywa wędzarni
3. Separator komory
4. Grill
5. Panel sterowania dotykowego
6. Wylot powietrza
7. Podwójny opór

Panel sterowania. Rys. 2

1. Dotknij ikony, aby zaprogramować kamerę 1 (lewą)
2. Dotknij ikony, aby zwiększyć temperaturę
3. Wskaźnik zwiększania/zmniejszania temperatury
4. Dotknij ikony, aby obniżyć temperaturę
5. Ikona dotykowa funkcji synchronizacji
6. Ikona dotykowa programu podgrzewania wstępnego
7. Dotknij ikony programu Palenie
8. Dotknij ikony włączania/wyłączania i uruchamiania /zatrzymywania
9. Dotknij ikony oświetlenia wnętrza
10. Ikona podwójnego oporu dotykowego
11. Dotknij ikony Timer
12. Dotknij ikony, aby skorzystać z funkcji dopasowania
13. Dotknij ikony, aby skrócić czas
14. Wskaźnik zwiększania/zmniejszania czasu
15. Dotknij ikony, aby wydłużyć czas
16. Dotknij ikony, aby zaprogramować kamerę 2 (po prawej)
17. Wyświetlacz kamery 2 (prawy)
18. Wskaźnik czasu
19. Wskaźnik temperatury
20. Wyświetlacz kamery 1 (lewy)
21. Programy domyślne
 - a) Stek
 - b) Mrożone Frytki
 - c) Pizza
 - d) Skrzydełka/udka z kurczaka
 - e) Ryba
 - f) Warzywa
 - g) Deser
 - h) Rożen

POLSKI

- i) Fermentacja
- j) Zrób to sam (funkcja ręczna)

Uwaga: Ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji mają charakter schematyczny i mogą nie odzwierciedlać dokładnie rzeczywistego produktu.

2. PRZED UŻYCIEM

- Ten produkt jest dostarczany w opakowaniu zaprojektowanym w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i przechowuj oryginalne pudełko i inne elementy opakowania w bezpiecznym miejscu. Pomoże to zapobiec uszkodzeniu produktu, jeśli będziesz musiał go transportować w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o odpowiednim recyklingu wszystkich elementów. Nie usuwaj numeru seryjnego z produktu, aby zachować właściwą identyfikowalność urządzenia w przypadku potrzeby pomocy.
- natychmiast z oficjalnym działem pomocy technicznej Cecotec .

Zawartość pudełka:

- Frytkownica powietrzna
- Instrukcja obsługi
- Pokrywy do wędzarni.
- 15g woreczek zrębków drzewnych

Uzyskaj dostęp do zakupu zrębków drzewnych za pomocą poniższego kodu QR:



3. INSTALACJA

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe z zewnętrznej i wewnętrznej strony urządzenia.
- Użyj wilgotnej ściereczki, aby wyczyścić zarówno zewnętrzną, jak i wewnętrzną część urządzenia i osuszyć je. Nie zamocz elementów grzewczych.
- Dokładnie umyj kosz, ruszt i separator gorącą wodą, detergentem i nieścierną gąbką.
- Umieść prawidłowo stelaż w koszu i, jeśli to konieczne, ustaw separator komory, kierując się wskazówkami na ściankach pojemnika i na suficie wewnątrz pojemnika.

- Umieść koszyk z powrotem w urządzeniu, aby móc go ponownie użyć.
- Nie należy napętniać urządzenia olejem ani żadnym innym płynem.
- Umieść frytkownicę na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni, z dala od potencjalnych rozprysków wody lub źródeł ciepła. Pozostaw co najmniej 10 cm między urządzeniem a ścianą lub przedmiotem, aby zapewnić odpowiednią wentylację.
- Aby nie zakłócić przepływu powietrza, nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na produkcie.
- Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazdka, ikona zasilania dotykowego zaświeci się.
- Ostrożnie wyjmij koszyk z frytkownicy i dodaj składniki.
- Użyj panelu sterowania zgodnie ze szczegółowym opisem w następnej sekcji.
- Przy pierwszym użyciu możesz zauważyć lekki zapach plastiku, co jest całkowicie normalne. Jeśli tak się stanie, rozgrzej maszynę przez kilka minut, aby całkowicie wyeliminować zapach.

OSTRZEŻENIE: Umieść separator komorowy wewnątrz zbiornika, zgodnie z górnym przewodnikiem na dachu, aby zapobiec bezpośredniemu kontaktowi separatora z elementami grzejnymi, ponieważ może to powodować problemy.

4. DZIAŁANIE

Dotknij ikony włączania/wyłączenia

Po prawidłowym ustawieniu kosza i ruszku we frytkownicy, ikona zasilania zaświeci się. Naciśnięcie ikony zasilania zaświeci ikony dotykowe do wyboru prawej i lewej komory. Musisz wybrać jedną z dwóch komór (naciskając 1 lub 2), aby przypisać jej domyślny program lub aktywować drugą komorę. Po przypisaniużądanego programu możesz również wybrać drugą komorę i przypisać inny program (gotowanie w dwóch misach), o ile używasz separatora mis. Niezależnie od tego, czy używasz jednej miski, czy obu, po wybraniużądanego programu naciśnij ikonę zasilania, a gotowanie się rozpocznie. Gdy proces się rozpocznie, wentylator i elementy grzewcze zaczną działać.

Wstępnie skonfigurowane ikony dotykowe menu

Te ikony pozwalają wybrać spośród 10 predefiniowanych menu. Po wybraniużądanego opcji wartości czasu i temperatury gotowania zostaną ustawione domyślnie (patrz „Tabela predefiniowanych menu” w tej sekcji). Jeśli chcesz ustawić własny program gotowania, możesz to zrobić, naciskając dowolny program i ręcznie dostosowując temperaturę i/lub czas, naciskając ikony, aby zwiększyć i zmniejszyć temperaturę i czas. Tryb jest przeznaczony dla określonej potrawy, więc możesz zmieniać wartości w logicznym zakresie.

POLSKI

OCENY:

- Jeśli chcesz dostosować swój własny program gotowania, możesz to zrobić również poprzez bezpośredni wybór programu DIY (funkcja ręczna), który umożliwiałby zmianę pełnego zakresu czasu i/lub temperatury urządzenia.
- Tryb Barbecue działa tylko po sparowaniu z innym trybem. Jego działanie jest szczegółowo opisane w dalszej części instrukcji. Jeśli naciśniesz tryb Barbecue bez wcześniejszego wybrania innego trybu gotowania, ikona zabrzmi, ale żadna funkcja nie zostanie wykonana.

Dotknij ikon, aby kontrolować czas

Naciśnij ikonę zegara w prawym środkowym rogu, a następnie naciśnij ikony dotykowe, aby zwiększyć i/lub zmniejszyć czas. W ten sposób możesz dostosować czas gotowania w dozwolonych zakresach (patrz „Tabela menu ustawień wstępnych” w tej sekcji).

Dotknij ikon, aby kontrolować temperaturę

Naciśnij ikonę w środku po lewej stronie z symbolem termometru, a następnie naciśnij ikony dotykowe, aby zwiększyć i/lub zmniejszyć temperaturę. W ten sposób możesz dostosować temperaturę gotowania w dozwolonych zakresach (patrz „Tabela menu ustawień wstępnych” w tej sekcji).

Ikona dotykowa światła

Naciśnij tę ikonę podczas gotowania, aby włączyć wewnętrzne światło patelni i zobaczyć stan gotowania potrawy. Jeśli naciśniesz ikonę dotykową podczas gotowania, światło pozostanie włączone na stałe; wyłączy się tylko, jeśli ponownie naciśniesz ikonę dotykową. Jeśli proces gotowania nie jest w toku, światło wyłączy się po 30 sekundach.

Tylko światło na wybranej kamerze zostanie włączone. Jeśli funkcja dopasowania jest włączona, oba światła zostaną włączone.

Podwójna praca oporu

Urządzenie posiada podwójny element grzewczy: górny generuje więcej ciepła, a dolny podwyższa temperaturę dna koszyka.

Zaleca się korzystanie z funkcji podwójnego elementu grzewczego, ponieważ gotuje on żywność przy użyciu dwóch źródeł ciepła, co zapewnia najlepsze rezultaty. Zaleca się również korzystanie z podwójnego elementu grzewczego z programami obejmującymi ustawienie wstępnego podgrzewania. Pozwala to koszykowi grilla osiągnąć wyższą temperaturę i może przypiekać niektóre potrawy.

Grill ma płaską stronę do smażenia takich potraw jak pizza oraz drugą, kratkową stronę do znakowania mięs, ryb i warzyw.

Ikona podwójnego oporu dotykowego

Po wybraniu programu gotowania opcja podwójnego elementu grzewczego zostanie domyślnie aktywowana, a ikona dotykowa podwójnego elementu grzewczego pozostanie

statyczna. Górny i dolny element grzewczy działają synchronicznie, naprzemiennie, aby utrzymać wybraną temperaturę gotowania.

Jeśli chcesz wyłączyć funkcję podwójnego elementu i pozostawić włączony tylko górny element grzewczy, naciśnij ikonę dotykową podwójnego elementu przed rozpoczęciem gotowania. Będzie ona migać, wskazując, że funkcja podwójnego elementu jest wyłączona i będzie grzać tylko górny element. Zawsze zaleca się włączenie funkcji podwójnego elementu w celu uzyskania najlepszych rezultatów.

Funkcja grillowania

Urządzenie posiada specjalny tryb, który gotuje, wędzi i przypieka jedzenie jak barbecue. Ten tryb trwa 14 minut (podgrzewanie + wędzenie). Poniżej opisano kroki, aby poprawnie używać tego trybu:

1. Zahartuj jedzenie,
2. Otwórz kosz i umieść wióry drzewne w środku. Jedna warstwa wiórów (2-4 g) wystarczy, aby równomiernie pokryć całą powierzchnię. Upewnij się, że nie ma luźnych wiórów drzewnych rozrzuconych wokół kosza. Powinny być umieszczane tylko w środku, w obrębie ramy wędzarni.
3. Załóż pokrywę wędzarni na wiórki drzewne. Musi być na miejscu podczas wędzenia, w przeciwnym razie proces wędzenia będzie niebezpieczny i niezadowolający. Chroni ona również żywność przed bezpośrednim kontaktem z wiórkami drzewnymi.
4. Umieść grill nad pokrywą wędzarni i zamknij koszyk.
5. Najpierw wybierz pożądaną tryb gotowania. Jeśli chcesz, dostosuj teraz czas gotowania lub temperaturę.
6. Następnie wybierz tryb grillowania. Naciśnij ikonę Play/Pause , a tryb grillowania („ bb ") rozpocznie się. Po jego zakończeniu automatycznie rozpocznie się tryb gotowania wybrany na początku. Zobaczysz migające ikony wstępnego podgrzewania i wędzenia.

UWAGA: Funkcja BBQ nie jest dostępna w trybach „French Fries”, „Dessert” i „Fermentation”, więc naciśnięcie dowolnego z tych trybów spowoduje zniknięcie ikony funkcji BBQ. Jeśli naciśniesz tryb BBQ bez wcześniejszego wybrania innego trybu gotowania, ikona zapiszczy, ale żadna funkcja nie zostanie wykonana.

7. W połowie trybu grillowania, po 5 minutach, urządzenie poprosi o dodanie jedzenia za pomocą sygnału dźwiękowego i komunikatu na wyświetlaczu („ Dodaj ”). Po dodaniu jedzenia i zamknięciu kosza urządzenie będzie kontynuować tryb grillowania, teraz z 6-minutowym cyklem wędzenia. Wentylator zostanie następnie celowo wyłączony, a dym będzie wydobywał się z tyłu urządzenia. Jest to całkowicie normalne.
8. Po zakończeniu wędzenia tryb grillowania zakończy się i rozpocznie się poprzednio wybrany tryb gotowania. Nie otwieraj jeszcze koszyka ani nie obracaj jedzenia.
9. W zależności od wybranego trybu gotowania, w połowie gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat „ trn ” (obróć). Oznacza to, że nadszedł czas na obrócenie jedzenia.

10. Po zakończeniu gotowania wyjmij jedzenie z koszyka. Pozostaw koszyk otwarty, aby mógł ostygnąć i zapobiec kondensacji wilgoci w środku.

Przykład praktyczny:

- Jeśli chcemy przyrządzić mięso w trybie grillowania, aby nadać mu specjalny smak i apetyczny charakter, wystarczy, że wybierzemy następujące ikony dotykowe w tej samej kolejności: „stek + grill + graj” (RYC. 3)
- W ten sposób urządzenie rozpocznie wstępne nagrzewanie grilla i wiórów drzewnych, które dodaliśmy od początku. Gdy ekran wyświetli monit („Dodaj”), dodamy mięso, a urządzenie automatycznie rozpocznie jego wędzenie. Wszystko to zajmuje 14 minut. Od tego momentu mięso zacznie się gotować (Tryb gotowania = Stek). W takim przypadku ekran powiadomi nas w połowie gotowania, aby obrócić mięso. Ponownie zamykamy pokrywę i czekamy, aż zakończy się gotowanie (RYS. 4).

OCENY:

- Ta funkcja automatycznie skraca czas gotowania wybranego trybu, aby zapobiec przegotowaniu. Możesz również dostosować czas gotowania do swoich upodobań po trybie grillowania.
- Chociaż ta frytkownica powietrzna może gotować dwa różne dania jednocześnie, nie będzie to możliwe, jeśli funkcja grillowania/wędzenia zostanie wybrana w jednej z komór. Dzieje się tak, ponieważ gotowanie w jednej komorze może negatywnie wpłynąć na wędzenie w drugiej. Funkcje te muszą być wykonywane osobno (w jednej z dwóch komór, bez używania drugiej) lub w obu komorach jednocześnie, poprzez aktywację funkcji „match”.

Operacja podgrzewania wstępnego

Urządzenie posiada 8-minutową funkcję wstępnego nagrzewania, która pozwala wewnątrz kosza osiągnąć odpowiednią temperaturę do gotowania żywności. Funkcja ta jest już aktywowana w trybach mięsny, pizzy i rybnym, chociaż można ją również aktywować ręcznie w innych trybach (oprócz fermentacji) lub nawet dezaktywować, jeśli jest to pożądane. Naciśnięcie ikony dotykowej wstępnego nagrzewania spowoduje aktywację (ikona będzie migać) lub dezaktywację (ikona pozostanie stała) funkcji wstępnego nagrzewania. Można ją również aktywować indywidualnie, bez kojarzenia jej z kolejnym trybem gotowania, po prostu wstępne nagrzewanie.

UWAGA: Po zakończeniu nagrzewania urządzenie wyemituje kilka sygnałów dźwiękowych i wyświetli na ekranie komunikat „Dodaj”, aby poinformować, że należy dodać żywność.

Operacja palenia

To urządzenie ma 9-minutową funkcję wędzenia, która pozwala uzyskać wyjątkowy smak i specjalny aromat w gotowanych potrawach. W każdej z dwóch komór koszyka znajdziesz

wędzarnię. Są one niezależne od siebie, więc możesz używać tylko jednej lub obu jednocześnie, aby uzyskać intensywniejszy dym. Poniżej przedstawiono kroki, które należy wykonać, aby skorzystać z tej funkcji.

UWAGA: Chociaż ta frytkownica powietrzna może gotować dwa różne dania jednocześnie, nie będzie to możliwe, jeśli w jednej z komór zostanie wybrana funkcja grillowania/wędzenia. Dzieje się tak, ponieważ gotowanie w jednej komorze może negatywnie wpłynąć na wędzenie w drugiej. Te funkcje muszą być wykonywane osobno (w jednej z dwóch komór, bez używania drugiej) lub w obu komorach jednocześnie, poprzez aktywację funkcji „match”.

1. Zahartuj jedzenie.
2. Otwórz kosz i umieść wióry drzewne w środku wędzarni. Wystarczy jedna warstwa wiórów (2-4 g), równomiernie pokrywająca całą powierzchnię. Upewnij się, że w koszu nie ma luźnych wiórów drzewnych. Powinny być umieszczane tylko w środku, w obrębie ramy wędzarni.
3. Załóż pokrywę wędzarni na wiórki drzewne. Musi być na miejscu podczas wędzenia, w przeciwnym razie proces wędzenia będzie niebezpieczny i niezadowolający. Chroni ona również żywność przed bezpośrednim kontaktem z wiórkami drzewnymi.
4. Umieść ruszt nad pokrywą wędzarni, tak aby podniesiona część była skierowana do góry.
5. Umieść jedzenie na ruszcie i zamknij koszyk.
6. funkcję wędzenia , jeśli chcesz tylko wędzić. Jeśli chcesz wędzić i gotować, najpierw wybierz program domyślny, a następnie aktywuj funkcję wędzenia , naciskając ikonę wędzenia .
7. ikony start /stop , aby rozpocząć proces wędzenia.

Funkcji wędzenia , jeśli nie wybrałeś programu gotowania, urządzenie wyda kilka sygnałów dźwiękowych i wyświetli komunikat „OFF”. Jeśli wybrałeś również program gotowania, rozpocznie się on natychmiast po zakończeniu procesu wędzenia.

OCENY:

- Zaleca się używanie maszyny pod wyciągiem oparów lub w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, aby zminimalizować ryzyko zadymienia otoczenia.
- Po zakończeniu wędzenia zaleca się odczekać, aż frytkownica wystygnie.
- Należy zachować ostrożność przy wyjmowaniu przedmiotów z wędzarki , gdyż mogą być bardzo gorące.
- Nie usuwaj resztek wiórów drzewnych dopóki proces gotowania potrawy nie zostanie całkowicie zakończony.

Dotknij ikony programu dla palących

Funkcja wędzenia jest aktywowana, gdy ikona dotykowa programu wędzenia miga. Funkcja wędzenia jest dezaktywowana, gdy ikona dotykowa programu wędzenia pozostaje statyczna.

POLSKI

Działanie timera

Urządzenie posiada funkcję timera , która umożliwia zaprogramowanie rozpoczęcia procesu gotowania. Czas ten waha się od 30 minut do 24 godzin. Po wybraniu programu gotowania można aktywować timer , naciskając ikonę dotykową timera , i ustawić czas za pomocą ikon timera wrażliwych na dotyk. Aby dezaktywować timer , wystarczy ponownie nacisnąć ikonę dotykową timera .

ikonę start /stop , aby rozpocząć odliczanie. Po upływie wybranego czasu rozpocznie się zaprogramowany proces gotowania .

Dotknij ikony funkcji timera

Timer jest aktywowany, gdy ikona timera miga. Timer jest dezaktywowany, gdy ikona timera pozostaje statyczna.

Działanie SYNC

Urządzenie posiada funkcję syncro , która umożliwia synchronizację obu komór w koszu, aby zakończyły się w tym samym czasie. Aby aktywować tę funkcję, wybierz oba programy, a następnie dotknij ikony dotykowej funkcji syncro . Jeśli funkcja synchronizacji jest aktywowana, po rozpoczęciu procesu gotowania komora z programem o najdłuższym czasie gotowania rozpocznie gotowanie, podczas gdy druga wyświetli komunikat „ HoLd ”, aż obie komory będą miały taki sam pozostały czas gotowania. W tym momencie obie komory będą gotować i zakończą się w tym samym czasie. Aby dezaktywować funkcję Sync , naciśnij ponownie ikonę dotykową funkcji syncro .

Ikona dotykowa funkcji SYNC

Funkcja Sync jest aktywowana, gdy ikona Sync miga. Funkcja Sync jest dezaktywowana, gdy ikona Sync pozostaje statyczna.

Jak działa MATCH

Urządzenie posiada funkcję dopasowania, która umożliwia kopiowanie ustawień programu gotowania z jednej komory do reszty koszyka. W ten sposób nie musisz ustawiać komory 1 jednym programem, a następnie komory 2 tym samym programem. Wystarczy wybrać program, który chcesz zastosować do całego koszyka w komorze 1 lub 2, a następnie dotknąć ikony funkcji dopasowania.




Dotknij ikony programu MATCH

Funkcja dopasowania jest aktywowana, gdy ikona dopasowania miga. Funkcja dopasowania jest dezaktywowana, gdy ikona dopasowania pozostaje statyczna.

Tabela domyślnych menu

Ikona	Facet	Podgrzewanie wstępne	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Zakres temperatur (min.-maks.)	Zakres czasu (min.-maks.)	Oceny
	Stek	8 minut	200	6	170-200	1-30	Uwaga, należy dodać jedzenie po podgrzaniu ("Dodać") - Zawiadomienie o przeniesieniu („trn”)
	Ziemniaki smażony		195	20	120-200	1-60	
	Pizza	8 minut	180	10	100-200	1-60	Uwaga, należy dodać jedzenie po podgrzaniu ("Dodać")
	Kurczak		200	25	150-200	1-60	
	Ryba	8 minut	190	14	140-200	1-60	Uwaga, należy dodać jedzenie po podgrzaniu ("Dodać")
	Warzywa		175	16	160-200	1-60	
	Deser		160	20	100-190	1-60	

POLSKI

	Rożen	8 minut	200	14 minut	-	-	Uwaga, należy dodać jedzenie po podgrzaniu (" Dodać ") - Ostrzeżenie o konieczności odwrócenia w zależności od powiązanego trybu gotowania („ trn ")
	Fermentacja		40	8 godzin	40-90	1 godz.- 24 godz.	
	Zrób to sam		200	20	40-200	1-60	Powiadomienie o przeniesieniu (TRN)

OCENY:

- Programy Steak i DIY to specjalne programy z ostrzeżeniem o konieczności przewrócenia potrawy w połowie cyklu. Gdy cykl gotowania jest w połowie, urządzenie wyda kilka sygnałów dźwiękowych i wyświetli komunikat „ trn ”, aby przypomnieć o konieczności przewrócenia potrawy.
- Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy, ustawiony czas gotowania upłynie. Wyjmij kosz z urządzenia i umieść go na odpornej na ciepło powierzchni. Upewnij się, że jedzenie jest dokładnie ugotowane. Jeśli nie jest wystarczająco ugotowane, wsuń kosz z powrotem do frytkownicy i dodaj kilka minut.
- Aby wyjąć jedzenie, takie jak frytki, wyjmij koszyk z frytkownicy i umieść go na powierzchni odpornej na ciepło. Aby wyjąć składniki, użyj szczypiec niemetalowych. Uważaj, aby się nie poparzyć. Nie odwracaj koszyka do góry nogami, aby wyjąć jedzenie.
- Ponieważ składniki mogą się różnić pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, informacje podane w tabeli mogą nie być idealne dla składników, których używasz. W razie potrzeby dostosuj czas gotowania i/lub temperaturę do swoich potrzeb.

Porady kulinarne

- Mniejsze potrawy wymagają mniej czasu na przygotowanie niż większe.
- Większa ilość składników wymaga jedynie nieco dłuższego czasu przygotowania, a mniejsza ilość składników wymaga jedynie nieco krótszego czasu przygotowania.
- Mieszanie mniejszych składników w połowie gotowania optymalizuje końcowy efekt i zapobiega nierównomiernemu ugotowaniu potrawy.

- Dodaj odrobinę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt. Ugotuj je w air fryerze natychmiast po dodaniu oleju.
- Nie należy przygotowywać w air fryerze bardzo tłustych produktów, np. kiełbasek.
- Potrawy, które można gotować w piekarniku, można również gotować w air fryerze. Optymalna ilość frytek do przygotowania to 500 gramów.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować przystawki. Gotowe ciasto wymaga mniej czasu na przygotowanie niż ciasto robione ręcznie.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche albo usmażyć delikatne lub nadziewane potrawy, umieść w koszyku frytkownicy naczynie do pieczenia lub naczynie do zapiekania.
- Frytkownicy powietrznej można używać również do podgrzewania składników.
- Nigdy nie przekraczaj wskaźnika MAX na koszyku, gdyż może to mieć wpływ na końcowy wynik i integralność urządzenia.
- Aby uzyskać doskonałe efekty gotowania, zaleca się wypełnienie całej powierzchni koszyka. Należy unikać układania żywności zbyt wysoko, gdyż w przeciwnym razie nie będzie ona równomiernie ugotowana.
- Aby poprawić rezultaty niektórych potraw, możesz potrząsnąć składnikami w potowie procesu gotowania. Aby potrząsnąć lub obrócić składniki, wyjmij koszyk z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim lub obróć składniki wewnątrz koszyka za pomocą drewnianych lub odpornych na ciepło silikonowych szczypec. Ponownie włóż koszyk do frytkownicy powietrznej.

OSTRZEŻENIE:

- Należy zachować ostrożność podczas potrząsania koszykiem, ponieważ zawiera on gorące jedzenie.
- Nie należy używać metalowych przyborów kuchennych, gdyż mogą one uszkodzić wyściółkę wewnątrz koszyka.
- Nie dotykaj koszyka podczas lub bezpośrednio po użyciu, aby uniknąć oparzeń. Trzymaj koszyk tylko za uchwyt.

Uzyskaj dostęp do książki kucharskiej za pomocą następującego kodu QR



5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe przyczyny	Możliwe rozwiązanie
E1	Czujnik temperatury w lewym dolnym rogu nie działa prawidłowo.	Skontaktuj się z serwisem technicznym Cecotec .
E2	Czujnik temperatury w prawym dolnym rogu nie działa prawidłowo.	Skontaktuj się z serwisem technicznym Cecotec
E3	Czujnik temperatury w lewym górnym rogu nie działa prawidłowo.	Skontaktuj się z serwisem technicznym Cecotec
E4	Czujnik temperatury w prawym górnym rogu nie działa prawidłowo.	Skontaktuj się z serwisem technicznym Cecotec
Frytkownica powietrzna nie działa	Produkt nie jest podłączony.	Podłącz urządzenie do uziemionego gniazdka elektrycznego.
	Nie naciśnąłeś ikony włączania/wyłączania.	Naciśnij ikonę włącz/wyłącz, aby włączyć frytkownicę powietrzną.
Nie zauważam podwójnego oporu	Produkt nie jest gotowany	Aby uzyskać lepszy efekt końcowy, zaleca się stosowanie specjalnych programów obejmujących podgrzewanie wstępne.
Jedzenie smażone w głębokim tłuszczu jest surowe.	Składniki są za duże.	Umieść mniejsze składniki w koszyku. Jedzenie gotuje się szybciej, jeśli jest mniejsze.
	Wybrana temperatura jest zbyt niska	Zwiększ temperaturę gotowania (patrz sekcja „Obsługa”).
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Wydłuż czas gotowania (patrz rozdział „Obsługa”).
Składniki zostały ugotowane nierównomiernie.	Niektóre potrawy wymagają zamieszania w połowie gotowania.	Składniki ułożone jeden na drugim (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu gotowania. Zobacz sekcję „Działanie”.
Jedzenie wyjęte z frytkownicy powietrznej nie jest chrupiące.	Ugotowałeś potrawę przeznaczoną do smażenia w tradycyjnym głębokim tłuszczu.	Piecz potrawy lub smaruj je odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiącą skórkę.

Koszyk nie wsuwa się prawidłowo do produktu.	W koszyku jest zbyt wiele składników.	Nie przekraczaj maksymalnej ilości produktów w koszyku.
	Półka nie jest prawidłowo umieszczona wewnątrz koszyka.	Wsuń stojak do koszyka.
Z wnętrza produktu wydobywa się biały dym.	Gotujesz bardzo tłuste potrawy.	Podczas gotowania tłustych potraw w air fryerze, duża ilość oleju przedostaje się do koszyka. Olej wytwarza biały dym. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na rezultaty.
	W koszyku nadal znajdują się resztki smaru pozostałe po poprzednim użytkowaniu.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w koszyku. Upewnij się, że dokładnie go wyczyścisz po każdym użyciu.
Świeże frytki smaźone są nierównomiernie w urządzeniu Air Fryer.	Nie użyłeś właściwego rodzaju ziemniaków.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostaną jądrne podczas smażenia. Użyj odmian zalecanych do smażenia na powietrzu.
	Nie umyłeś dokładnie ziemniaków przed smażeniem.	Dokładnie płucz ziemniaki w wodzie przez 3 minuty, aby usunąć skrobię, a następnie dokładnie je osusz.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Chrupkość ziemniaków zależy od ilości wody i oleju.	Pamiętaj, aby osuszyć ziemniaki przed dodaniem oleju.
		Pokrój ziemniaki na mniejsze kawałki
		Aby uzyskać bardziej chrupiącą konsystencję, dodaj odrobinę więcej oliwy.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
- Kosz i ruszt mają powłokę zapobiegającą przywieraniu. Nie używaj metalowych przyborów ani środków ściernych do czyszczenia kosza i/lub rusztu, ponieważ może to uszkodzić powierzchnię zapobiegającą przywieraniu.

POLSKI

- Po każdym użyciu nie pozostawiaj gorącego jedzenia wewnątrz urządzenia, gdyż kondensacja może uszkodzić metalowe części.
1. Odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego i pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem. UWAGA: Wyjmij koszyk, aby umożliwić urządzeniu szybsze ostygnięcie.
 2. Przetrzyj produkt od wewnątrz i od zewnątrz miękką, wilgotną ściereczką.
 3. Dokładnie wyczyść koszyk i ruszt gorącą wodą, łagodnym detergentem i nieścierną gąbką. Jeśli używasz pokrywy wędzarni, powtórz ten sam proces czyszczenia.
 4. Zalecamy użycie płynnego odtłuszczacza w celu usunięcia wszelkich resztek brudu.
 5. Wyczyść wewnątrz urządzenia ciepłą wodą i nieścierną gąbką.
 6. Wyczyść element grzewczy miękką szcztką, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche przed ponownym użyciem produktu.

Składowanie


Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć.

Przed ponownym umieszczeniem produktu w miejscu przechowywania należy upewnić się, że wszystkie części są czyste i suche.

7. RECYKLING SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub bateria muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Gdy produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie i zanieść je do punktu zbiórki wyznaczonego przez lokalne władze.

 Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego i/lub baterii, konsumenci powinni skontaktować się z lokalnymi władzami. Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. PRAWA AUTORSKIE

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

9. DEKLARACJA ZGODNOŚCI

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

1. SOUČÁSTI A KOMPONENTY

Zařízení . Obr. 1

1. Košík
2. Víko udírny
3. Komorový separátor
4. Gril
5. Dotykový ovládací panel
6. Výstup vzduchu
7. Dvojitý odpor

Ovládací panel. Obr. 2

1. Dotykem ikony naprogramujete kameru 1 (vlevo)
2. Dotykem ikony zvýšíte teplotu
3. Indikátor pro zvýšení/snížení teploty
4. Dotykem ikony snížíte teplotu
5. Dotyková ikona funkce synchronizace
6. Dotyková ikona programu předehřívání
7. Dotyková ikona pro program Kouření
8. Dotyková ikona zapnutí/vypnutí a spuštění /zastavení
9. Dotykové osvětlení interiéru
10. Ikona dvojitého odporu dotykem
11. Dotyková ikona Časovač
12. Dotyková ikona pro funkci Match
13. Dotykem na ikonu zkrátíte čas
14. Indikátor pro prodloužení/zkrácení času
15. Dotykem na ikonu prodloužíte čas
16. Dotykem ikony naprogramujete kameru 2 (vpravo)
17. Displej kamery 2 (vpravo)
18. Ukazatel času
19. Ukazatel teploty
20. Displej kamery 1 (vlevo)
21. Výchozí programy
 - a) Steak
 - b) Mražené hranolky
 - c) Pizza
 - d) Kuřecí křídélka / stehna
 - e) Ryba
 - f) Zelenina
 - g) Dezert
 - h) Grilování

- i) Kvašení
- j) DIY (manuální funkce)

Poznámka: Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat produktu.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento produkt je dodáván v obalu, který jej chrání během přepravy. Vyjměte zařízení z krabice a uložte originální krabici a další obalové položky na bezpečné místo. Tím zabráníte poškození produktu v případě, že jej budete v budoucnu potřebovat přepravovat. Pokud chcete originální obal zlikvidovat, ujistěte se, že jste všechny položky řádně recyklovali. Neodstraňujte z produktu sériové číslo, abyste si mohli zachovat řádnou sledovatelnost vašeho zařízení v případě, že budete potřebovat pomoc.
- okamžitě kontaktujte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec .

Obsah krabice:

- Horkovzdušná fritéza
- Návod k použití
- Víka na udírně.
- 15g sáček dřevěných štěpků

Přístup k nákupu dřevní štěpky získáte pomocí následujícího QR kódu:



3. INSTALACE

- Odstraňte veškerý obalový materiál z vnější i vnitřní strany stroje.
- K čištění vnější i vnitřní strany zařízení použijte vlhký hadřík a osušte jej. Nedovolte, aby topná tělesa byla mokrá.
- Koš, rošt a oddělovač důkladně očistěte horkou vodou, saponátem a neabrazivní houbičkou.
- Stojan správně umístěte do koše a v případě potřeby umístěte oddělovač komory podle pokynů na stěnách nádoby a na stropě uvnitř nádoby.
- Vložte košík zpět do zařízení pro použití.

ČEŠTINA

- Neplňte zařízení olejem ani žádnou jinou kapalinou.
- Umístěte fritézu na rovný, stabilní a žáruvzdorný povrch, mimo dosah potenciálního stříkající vody nebo zdrojů tepla. Mezi spotřebičem a jakoukoli zdí nebo předmětem ponechte alespoň 10 cm prostoru pro zajištění správného odvádění vzduchu.
- Nepokládejte na výrobek žádné předměty, abyste nenarušili proudění vzduchu.
- Zapojte napájecí kabel do uzemněné zásuvky, rozsvítí se ikona napájení.
- Opatrně vyjměte košík z fritézy a přidejte do něj ingredience.
- Používejte ovládací panel, jak je podrobně popsáno v následující části.
- Při prvním použití můžete zaznamenat mírný zápach plastu, což je zcela normální. Pokud k tomu dojde, předehřejte přístroj několik minut, aby se zápach zcela odstranil.

VAROVÁNÍ: Umístěte oddělovač komory podle horního vodička na stropě uvnitř nádrže, abyste zabránili jeho přímému kontaktu s topnými tělesy, mohlo by to způsobit problémy.

4. PROVOZ

Dotyková ikona zapnutí/vypnutí

Jakmile jsou koš a rošt správně umístěny ve fritéze, rozsvítí se ikona napájení. Stisknutím ikony napájení se rozsvítí dotykové ikony pro výběr pravé a levé komory. Musíte vybrat jednu ze dvou komor (stisknutím 1 nebo 2), abyste jí přiřadili výchozí program nebo aktivovali druhou komoru. Po přiřazení požadovaného programu můžete také vybrat druhou komoru a přiřadit jí jiný program (vaření ve dvou nádobách), pokud používáte oddělovač nádob. Ať už používáte jednu nádobu nebo obě, po výběru požadovaného programu stiskněte ikonu napájení a vaření začne. Jakmile proces začne, spustí se ventilátor a topné těleso.

Předkonfigurované dotykové ikony nabídky

Tyto ikony vám umožňují vybrat si z 10 přednastavených menu. Jakmile vyberete požadovanou možnost, hodnoty doby vaření a teploty se nastaví jako výchozí (viz „Tabulka přednastavených menu“ v této části). Pokud si chcete nastavit vlastní program vaření, můžete tak učinit stisknutím libovolného programu a ručním nastavením teploty a/nebo času stisknutím ikon pro zvýšení nebo snížení teploty a času. Režim je určen pro konkrétní jídlo, takže můžete hodnoty měnit v logickém rozsahu.

ZNÁMKY:

- Pokud si chcete přizpůsobit vlastní program vaření, můžete tak učinit také přímým výběrem programu DIY (ruční funkce), který vám umožňuje měnit celý rozsah času a/nebo teploty spotřebiče.
- Režim Grilování funguje pouze ve spojení s jiným režimem. Jeho ovládání je podrobně popsáno dále v této příručce. Pokud stisknete režim Grilování bez předchozího výběru jiného režimu vaření, ikona zazní, ale žádná funkce nebude provedena.

Dotykové ikony pro ovládání času

Stiskněte ikonu hodin vpravo uprostřed a poté stisknutím dotykových ikon prodlužte a/nebo snižte čas. Tímto způsobem můžete upravit dobu vaření v povolených rozmezech (viz „Tabulka přednastavených menu“ v této části).

Dotykové ikony pro ovládání teploty

Stiskněte ikonu vlevo uprostřed se symbolem teploměru a poté stisknutím dotykových ikon zvýšte a/nebo snižte teplotu. Tímto způsobem můžete upravit teplotu vaření v povolených rozmezech (viz „Tabulka přednastavených menu“ v této části).

Dotyková ikona kontrolky

Stisknutím této ikony během vaření zapnete vnitřní osvětlení pánve a zobrazíte stav vaření jídla. Pokud během vaření stisknete dotykovou ikonu, světlo zůstane trvale rozsvícené; zhasne pouze tehdy, když znovu stisknete dotykovou ikonu světla. Pokud proces vaření neprobíhá, světlo zhasne po 30 sekundách.

Rozsvítí se pouze světlo na vybrané kameře. Pokud je funkce shody povolena, rozsvítí se obě světla.

Provoz s dvojitým odporem

Zařízení má dvojitý topný článek: horní generuje více tepla a spodní zvyšuje teplotu dna koše. Doporučuje se používat funkci duálního topného tělesa, protože vaří jídlo pomocí dvou zdrojů tepla a dosahuje tak nejlepších výsledků. Duální topné těleso se doporučuje používat také s programy, které zahrnují nastavení předehřátí. To umožňuje grilovacímu koši dosáhnout vyšší teploty a opečte některé potraviny.

Gril má plošší stranu pro potraviny, jako jsou pizzy, a další mřížkovou stranu pro značení masa, ryb nebo zeleniny.

Ikona dvojitého odporu dotykem

Po výběru programu vaření se ve výchozím nastavení aktivuje možnost duálního topného tělesa a dotyková ikona duálního topného tělesa zůstane statická. Horní a dolní topné těleso fungují synchronizovaně a střídají se, aby udržely zvolenou teplotu vaření.

Pokud potřebujete deaktivovat funkci duálního topného tělesa a ponechat zapnutý pouze horní topný těleso, stiskněte před zahájením vaření dotykovou ikonu duálního topného tělesa. Tato ikona bude blikat, což znamená, že funkce duálního topného tělesa je deaktivována a bude se ohřívat pouze horní topné těleso. Pro dosažení nejlepších výsledků se vždy doporučuje funkci duálního topného tělesa aktivovat.

Funkce grilování

Přístroj je vybaven speciálním režimem, který vaří, udí a opéká jídlo jako gril. Tento režim trvá 14 minut (Předehřátí + Uzení). Postup správného použití tohoto režimu je popsán níže:

1. Změkčit jídlo,

ČEŠTINA

2. Otevřete košík a dejte do středu dřevěné štěpky. Stačí jedna vrstva štěpek (2–4 g), která rovnoměrně pokryje celý povrch. Ujistěte se, že po koši nejsou žádné volné dřevěné štěpky. Měly by být umístěny pouze do středu, v rámu udírny.
3. Na dřevěné štěpky nasadte víko udírny. Toto víko musí být při uzení na místě, jinak bude proces uzení nebezpečný a neuspokojivý. Zároveň chrání jídlo před přímým kontaktem se štěpkami.
4. Umístěte gril nad víko udírny a zavřete košík.
5. Nejprve vyberte požadovaný režim vaření. V případě potřeby nyní upravte dobu vaření nebo teplotu.
6. Poté vyberte režim grilování. Stiskněte ikonu Přehrát/Pozastavit a spustí se režim grilování („bb“). Po jeho skončení se automaticky spustí režim vaření, který jste vybrali na začátku. Uvidíte, jak blikají ikony přehřátí a uzení.

POZNÁMKA: Funkce BBQ není k dispozici v režimech „Hranolky“, „Dezert“ a „Fermentace“, takže stisknutí kteréhokoli z těchto režimů způsobí zmizení ikony funkce BBQ. Pokud stisknete režim BBQ bez předchozího výběru jiného režimu vaření, ikona pípne, ale žádná funkce se neprovede.

7. V polovině režimu grilování, po 5 minutách, vás přístroj vyzve k přidání potravin zvukovým signálem a zprávou na displeji („Přidat“). Po přidání potravin a zavření koše bude přístroj pokračovat v režimu grilování, nyní s 6minutovým cyklem uzení. Ventilátor se poté záměrně vypne a kouř bude unikat ze zadní části přístroje. To je zcela normální.
8. Jakmile je uzení dokončeno, režim grilování se ukončí a spustí se dříve zvolený režim vaření. Košík zatím neotevírejte ani jídlo neotáčejte.
9. V závislosti na zvoleném režimu vaření vydá přístroj v polovině procesu vaření zvukový signál a zobrazí se hlášení „trn“ (Otočte). To signalizuje, že je čas jídlo otočit.
10. Jakmile doba vaření uplyne, vyjměte jídlo z košíku. Nechte košík otevřený, aby mohl vychladnout a zabránilo se kondenzaci vlhkosti uvnitř.

Praktický příklad:

- Pokud chceme maso grilovat a dodat mu tak zvláštní chuť a lahodný nádech, stačí vybrat následující dotykové ikony ve stejném pořadí: „steak + grilování + hrát“ (obr. 3).
- Tímto způsobem zařízení začne přehřívát gril a dřevěné štěpky, které jsme přidali na začátku. Když se na obrazovce zobrazí výzva („Přidat“), přidáme maso a zařízení ho automaticky začne udit. To vše trvá 14 minut. Od tohoto okamžiku se maso začne vařit (režim vaření = Steak). V tomto případě nás obrazovka v polovině vaření upozorní, abychom maso otočili. Znovu zavřeme víko a počkáme, až se dovaří (obr. 4).

ZNÁMKY:

- Tato funkce automaticky zkracuje dobu vaření ve vybraném režimu, aby se zabránilo převaření. Dobu vaření si můžete také upravit podle svých představ po skončení režimu grilování.

- Přestože tato fritéza dokáže vařit dva různé pokrmy současně, nebude to možné, pokud je v jednom z prostorů zvolena funkce grilování/uzení. Vaření v jednom prostoru totiž může negativně ovlivnit uzení v druhém. Tyto funkce je nutné provádět samostatně (v jednom ze dvou prostorů bez použití druhého) nebo v obou prostorech současně aktivací funkce „match“.

Předeřhřívací provoz

Přístroj je vybaven 8minutovou funkcí předeřhřívání, která umožňuje vnitřku koše dosáhnout správné teploty pro vaření jídla. Tato funkce je již aktivována v režimech maso, pizza a ryby, i když ji lze ručně aktivovat i pro ostatní režimy (kromě fermentace) nebo v případě potřeby dokonce deaktivovat. Stisknutím dotykové ikony předeřhřívání se funkce předeřhřívání aktivuje (ikona bude blikat) nebo deaktivuje (ikona zůstane svítit). Lze ji také aktivovat jednotlivě, bez nutnosti spojení s následným režimem vaření, pouze s předeřhříváním.

POZNÁMKA: Po dokončení předeřhřívání zařízení vydá několik zvukových signálů a na obrazovce se zobrazí „Přidat“, což signalizuje, že byste měli přidat jídlo.

Provoz kouření

Toto zařízení je vybaveno 9minutovou funkcí uzení, která dodá vařeným pokrmům jedinečnou chuť a speciální vůni. V každém ze dvou oddělení koše najdete udírnu. Jsou na sobě nezávislé, takže pro intenzivnější uzení můžete použít pouze jednu nebo obě současně. Níže jsou uvedeny kroky, které je třeba k použití této funkce dodržet.

POZNÁMKA: Ačkoli tato fritéza dokáže vařit dva různé pokrmy současně, nebude to možné, pokud je v jednom z prostorů zvolena funkce grilování/uzení. Vaření v jednom prostoru by totiž mohlo negativně ovlivnit uzení v druhém. Tyto funkce je nutné provádět samostatně (v jednom ze dvou prostorů bez použití druhého) nebo v obou prostorech současně aktivací funkce „match“.

1. Jídlo temperujte.
2. Otevřete košík a vložte dřevěné štěpky do středu udírny. Stačí jedna vrstva štěpek (2–4 g), která rovnoměrně pokryje celý povrch. Ujistěte se, že v koši nejsou žádné volné dřevěné štěpky. Měly by být umístěny pouze do středu, v rámu udírny.
3. Na dřevěné štěpky nasadte víko udírny. Toto víko musí být při uzení na místě, jinak bude proces uzení nebezpečný a neuspokojivý. Zároveň chrání jídlo před přímým kontaktem se štěpkami.
4. Umístěte rošt nad víko udírny tak, aby vyvýšená část směřovala nahoru.
5. Položte potraviny na rošt a zavřete košík.
6. funkci uzení . Pokud chcete udit a vařit, nejprve vyberte výchozí program a poté aktivujte funkci uzení stisknutím ikony uzení .
7. Dotykovou ikonu start /stop pro zahájení procesu uzení.

ČEŠTINA

Funkce uzení , pokud jste následně nezvolili program vaření, spotřebič několikrát pípne a zobrazí se „OFF“. Pokud jste také zvolili program vaření, spustí se ihned po dokončení procesu uzení.

ZNÁMKY:

- Doporučuje se používat stroj pod odsavačem výparů nebo v dobře větraném prostoru, aby se minimalizovalo hromadění kouře v prostředí.
- Doporučuje se nechat fritézu po uzení vychladnout.
- Při vyjímání předmětů z udicího programu buďte opatrní , protože mohou být velmi horké.
- Neodstraňujte žádné zbytky dřevěných štěpků, dokud není proces vaření pokrmu zcela dokončen.

Dotykem aktivujte program pro uzení

Funkce uzení je aktivována, když dotyková ikona programu uzení bliká. Funkce uzení je deaktivována, když dotyková ikona programu uzení zůstává statická.

Provoz časovače

Přístroj je vybaven funkcí časovače , která umožňuje naprogramovat spuštění procesu vaření. Tento čas se pohybuje od 30 minut do 24 hodin. Jakmile vyberete program vaření, můžete časovač aktivovat stisknutím dotykové ikony časovače a nastavit čas pomocí dotykových ikon časovače. Chcete-li časovač deaktivovat , jednoduše znovu stisknete dotykovou ikonu časovače .

dotykovou ikonu start /stop pro spuštění odpočítávání. Po uplynutí zvoleného času se spustí naprogramovaný proces vaření .

Dotkněte se ikony funkce časovače

Časovač je aktivován, když ikona časovače bliká. Časovač je deaktivován , když ikona časovače zůstává statická.

SYNCHRONIZACE

Spotřebič je vybaven funkcí synchronizace , která umožňuje synchronizovat obě komory v koši tak, aby dokončily vaření současně. Chcete-li tuto funkci aktivovat, vyberte oba programy a poté se dotkněte ikony funkce synchronizace . Pokud je funkce synchronizace aktivována, po zahájení procesu vaření se začne vařit v komorě s programem s nejdelší dobou vaření, zatímco na druhé zbývající době se zobrazí „ HoLd “, dokud obě komory nebudou mít stejnou zbývající dobu vaření. V tomto okamžiku se obě komory začnou vařit a dokončit vaření současně. Chcete-li funkci synchronizace deaktivovat, znovu se dotkněte ikony funkce synchronizace .

Dotyková ikona funkce SYNC

Funkce synchronizace je aktivována, když ikona synchronizace bliká. Funkce synchronizace je deaktivována, když ikona synchronizace zůstává statická.

Jak funguje MATCH

Spotřebič je vybaven funkcí Match, která umožňuje kopírovat nastavení varného programu z jedné komory do zbytku koše. Tímto způsobem nemusíte nastavovat komoru 1 jedním programem a poté komoru 2 stejným programem. Jednoduše vyberte program, který chcete použít pro celý koš, v komoře 1 nebo 2 a poté klepněte na ikonu funkce Match.






Dotkněte se ikony programu MATCH

Funkce shody je aktivována, když ikona shody bliká. Funkce shody je deaktivována, když ikona shody zůstává statická.

Tabulka výchozích nabídek

Ikona	Chlap	Předehřívání	Teplota (°C)	Čas (min.)	Teplotní rozsah (min.-max.)	Časový rozsah (min.-max.)	Známky
	Steak	8 minut	200	6	170–200	1–30	Upozornění na přidání jídla po předehřátí („Přidat“) - Oznámení o převodu („trn“)
	Brambory smažený		195	20	120–200	1–60	
	Pizza	8 minut	180	10	100–200	1–60	Upozornění na přidání jídla po předehřátí (“Přidat”)
	Kuře		200	25	150–200	1–60	
	Ryba	8 minut	190	14	140–200	1–60	Upozornění na přidání jídla po předehřátí (“Přidat”)

ČEŠTINA

	Zelenina		175	16	160–200	1–60	
	Dezert		160	20	100–190	1–60	
	Grilování	8 minut	200	14 minut	-	-	Upozornění na přidání jídla po předeřtání („ Přidat “) - Varování před převrácením v závislosti na příslušném režimu vaření („ trn “)
	Kvašení		40	8 hodin	40–90	1h–24h	
	DIY		200	20	40–200	1–60	Oznámení o převodu (TRN)

ZNÁMKY:

- Programy Steak a DIY jsou speciální programy s upozorněním na otočení v polovině cyklu. Když je cyklus vaření v polovině, spotřebič několikrát pípne a zobrazí se „ trn “, aby vám připomněl, že je třeba jídlo otočit.
- Jakmile uslyšíte pípnutí, nastavená doba vaření uplynula. Vyjměte košík ze spotřebiče a položte jej na žáruvzdorný povrch. Ujistěte se, že je jídlo důkladně propečené. Pokud není dostatečně propečené, zasuňte košík zpět do fritézy a přidejte ještě několik minut.
- Chcete-li vyjmout potraviny, jako jsou hranolky, vyjměte košík z fritézy a položte jej na žáruvzdorný povrch. K vyjmutí ingrediencí použijte nekovové kleště. Dávejte pozor, abyste se nepopálili. Neotáčejte košík dnem vzhůru, abyste vyjmuli potraviny.
- Protože se ingredience mohou lišit původem, velikostí, tvarem a značkou, nemusí informace uvedené v tabulce odpovídat ingrediencím, které používáte. V případě potřeby upravte dobu vaření a/nebo teploty podle svých potřeb.

Tipy na vaření

- Menší jídla vyžadují kratší dobu přípravy než ta větší.
- Větší množství ingrediencí vyžaduje jen o něco delší dobu přípravy a naopak menší množství ingrediencí vyžaduje jen o něco kratší dobu přípravy.
- Promíchání menších kusů v polovině procesu vaření optimalizuje konečný výsledek a zabraňuje nerovnoměrnému propečení jídla.
- Pro křupavější výsledek přidejte k čerstvým bramborám trochu více oleje. Ihned po přidání oleje je uvařte ve fritéze.
- Nepřipravujte v horkovzdušné fritéze extrémně tučné ingredience, jako jsou klobásy.
- Pokrmy, které lze vařit v troubě, lze vařit i ve fritéze. Optimální množství hranolek k přípravě je 500 gramů.
- Pro rychlou a snadnou přípravu předkrmů použijte předem připravené těsto. Předem připravené těsto vyžaduje kratší dobu přípravy než ručně připravené těsto.
- Pokud chcete upéct koláč nebo quiche, nebo pokud chcete smažit křehké či plněné potraviny, vložte do košíku fritézy zapékací misku nebo zapékací misku.
- Horkovzdušnou fritézu můžete také použít k ohřívání surovin.
- Nikdy nepřekračujte značku MAX na koši, mohlo by to ovlivnit konečný výsledek a neporušenost spotřebiče.
- Pro dosažení vynikajících výsledků vaření se doporučuje naplnit celý povrch koše bez hromadění jídla, jinak se jídlo nepropeče rovnoměrně.
- Pro zlepšení výsledků vaření některých jídel můžete s ingrediencemi v polovině vaření protřepat. Chcete-li ingredience protřepat nebo obrátit, vyjměte košík ze spotřebiče za rukojeť a protřepejte s ním, nebo obraťte ingredience uvnitř košíku pomocí dřevěných nebo žáruvzdorných silikonových kleští. Košík znovu vložte do fritézy.

VAROVÁNÍ:

- Při třepání košem buďte velmi opatrní, protože obsahuje horké jídlo.
- Nepoužívejte kovové náčiní, mohlo by dojít k poškození vnitřního povrchu koše.
- Nedotýkejte se koše během použití ani bezprostředně po něm, abyste se nepopálili. Držte koš pouze za rukojeť.

Přístup k receptu získáte pomocí následujícího QR kódu



5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Možné řešení
E1	Teplotní senzor vlevo dole nefunguje správně.	Kontaktujte technický servis společnosti Cecotec .
E2	Pravý dolní teplotní senzor nefunguje správně.	Kontaktujte technický servis Cecotec
E3	Teplotní senzor vlevo nahoře nefunguje správně.	Kontaktujte technický servis Cecotec
E4	Pravý horní teplotní senzor nefunguje správně.	Kontaktujte technický servis Cecotec
Horkovzdušná fritéza nefunguje	Produkt není připojen.	Zapojte spotřebič do uzemněné elektrické zásuvky.
	Nestiskli jste dotykovou ikonu zapnutí/vypnutí.	Stiskněte ikonu zapnutí/vypnutí pro zapnutí fritézy.
Nevšiml jsem si dvojitého odporu	Produkt není tepelně upravený	Pro zlepšení konečného výsledku se doporučuje použití speciálních programů, které zahrnují předehřívání.
Jídlo připravované ve fritéze je syrové.	Ingredience jsou příliš velké.	Do košíku vkládejte menší ingredience. Jídlo se vaří rychleji, pokud je menší.
	Zvolená teplota je příliš nízká	Zvyšte teplotu vaření (viz kapitola „Provoz“).
	Doba přípravy je příliš krátká.	Prodlužte dobu vaření (viz kapitola „Provoz“).
Ingredience byly uvařeny nerovnoměrně.	Některé potraviny je třeba v polovině vaření promíchat.	Ingredience naskládané na sobě (např. hranolky) je třeba v polovině doby vaření protřepat. Viz kapitola „Provoz“.
Jídlo z fritézy není křupavé.	Uvařili jste potraviny určené ke smažení v běžné fritéze.	Pro křupavější výsledek pečte potraviny nebo je potřete trochou oleje.

Košík se do výrobku správně nezasune.	V košíku je příliš mnoho ingrediencí.	Nepřekračujte maximální povolenou částku v košíku.
	Rošt není správně umístěn uvnitř koše.	Zatlačte rošt dolů do koše.
Z vnitřku produktu vychází bílý kouř.	Vaříte velmi mastná jídla.	Při vaření tučných jídel ve fritéze se do koše dostane velké množství oleje. Z oleje se tvoří bílý kouř. To neovlivňuje spotřebič ani výsledek.
	Koš stále obsahuje mastnotu z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku v koši. Po každém použití jej řádně vyčistěte.
Čerstvé hranolky se ve fritéze smaží nerovnoměrně.	Nepoužili jste správný druh brambor.	Používejte čerstvé brambory a ujistěte se, že během smažení zůstanou pevné. Používejte odrůdy doporučené pro smažení na vzduchu.
	Před smažením jste brambory pořádně neočistili.	Brambory důkladně opláchněte vodou po dobu 3 minut, abyste odstranili škrob, a poté je důkladně osušte.
Čerstvé hranolky nejsou po vytažení z fritézy křupavé.	Křupavost brambor bude záviset na množství vody a oleje.	Před přidáním oleje nezapomeňte brambory osušit.
		Brambory nakrájejte na menší kousky
		Pro křupavější výsledek přidejte trochu více oleje.

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Po každém použití spotřebič vyčistěte.
- Košík a rošt mají nepřilnavý povrch. K čištění košíku a/nebo roštu nepoužívejte kovové náčiní ani abrazivní prostředky, mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.
- Po každém použití nenechávejte uvnitř spotřebiče horké jídlo, protože kondenzace může poškodit kovové části.

ČEŠTINA

1. Před čištěním odpojte spotřebič ze zásuvky a nechte jej vychladnout. POZNÁMKA: Pro rychlejší vychladnutí spotřebiče vyjměte koš.
2. Otřete vnitřek i vnější stranu výrobku měkkým, vlhkým hadříkem.
3. Košík a rošt důkladně očistěte horkou vodou, jemným čisticím prostředkem a neabrazivní houbičkou. Pokud používáte víko udírný, opakujte stejný postup čištění.
4. Doporučujeme použít tekutý odmašťovač k odstranění všech zbývajících nečistot.
5. Vnitřek spotřebiče očistěte teplou vodou a neabrazivní houbičkou.
6. Topné těleso očistěte měkkým kartáčem, abyste odstranili zbytky jídla. Před opětovným použitím výrobku se ujistěte, že jsou všechny části čisté a suché.

Skladování

Odpojte spotřebič ze zásuvky a nechte ho vychladnout.

Před opětovným uložením produktu do skladu se ujistěte, že jsou všechny díly čisté a suché.

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být výrobek a/ nebo baterie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti výrobku byste měli baterie vyjmout a odvézt je na sběrné místo určené místními úřady.

Pro podrobné informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo baterií by se spotřebitelé měli obrátit na místní úřady. Dodržování výše uvedených pokynů pomůže chránit životní prostředí.

8. AUTORSKÁ PRÁVA

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, ať už zcela nebo zčásti, reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen ani distribuován jakýmkoli prostředky (elektronickými, mechanickými, kopírováním, nahráváním nebo podobnými) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL.

9. PROHLÁŠENÍ O SHODĚ



Společnost Cecotec Innovaciones tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky a další příslušná ustanovení předpisů platných v Evropské unii.

Tento výrobek byl navržen, vyroben a testován v souladu s požadovanými bezpečnostními a kvalitativními normami. Úplné znění prohlášení EU o shodě naleznete na následující webové adrese: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Cihaz . Şekil 1

1. Sepet
2. Sigara içme kapağı
3. Oda ayırıcı
4. Izgara
5. Dokunmatik kontrol paneli
6. Hava çıkışı
7. Çift direnç

Kontrol paneli. Şekil 2

1. Kamera 1'i (sol) programlamak için simgeye dokunun
2. Sıcaklığı artırmak için simgeye dokunun
3. Sıcaklığı artırma/azaltma göstergesi
4. Sıcaklığı azaltmak için simgeye dokunun
5. Senkronizasyon fonksiyonu dokunmatik simgesi
6. Ön ısıtma programı dokunmatik simgesi
7. Sigara içme programı için dokunmatik simge
8. Dokunmatik simge açma/kapama ve başlatma /durdurma
9. Dokunmatik ikon iç aydınlatma
10. Çift dirençli dokunmatik simgesi
11. Dokunmatik Simge Zamanlayıcısı
12. Eşleştirme işlevi için dokunmatik simge
13. Zamanı azaltmak için simgeye dokunun
14. Zamanı artırma/azaltma göstergesi
15. Zamanı artırmak için simgeye dokunun
16. Kamera 2'yi programlamak için simgeye dokunun (sağ)
17. Kamera 2 ekranı (sağ)
18. Zaman göstergesi
19. Sıcaklık göstergesi
20. Kamera 1 ekranı (sol)
21. Varsayılan programlar
 - a) Biftek
 - b) Dondurulmuş Patates Kızartması
 - c) Pizza
 - d) Tavuk kanatları / uylukları
 - e) Balık
 - f) Sebze
 - g) Tatlı
 - h) Barbekü

- i) Fermantasyon
- j) DIY (Manuel Fonksiyon)

Not: Bu kılavuzda yer alan grafikler şematik gösterimlerdir ve ürünle birebir uyuşmayabilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu ürün, taşıma sırasında korumak için tasarlanmış bir ambalajla gelir. Cihazı kutusundan çıkarın ve orijinal kutuyu ve diğer ambalaj malzemelerini güvenli bir yerde saklayın. Bu, gelecekte taşımanız gerektiğinde ürünün hasar görmesini önlemeye yardımcı olacaktır. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm öğeleri uygun şekilde geri dönüştürdüğünüzden emin olun. Yardıma ihtiyacınız olması durumunda cihazınızın uygun şekilde izlenebilirliğini koruyabilmeniz için seri numarasını üründen çıkarmayın.
- Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin .

Kutu içeriği:

- Hava fritözü
- Kullanım kılavuzu
- Tütsüleme kapakları.
- 15g odun yongası torbası

Aşağıdaki QR kodu aracılığıyla odun yongası satın alma işlemine erişin:



3. KURULUM

- Makinenin içindeki ve dışındaki tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
- Cihazın hem dışını hem de içini nemli bir bezle temizleyin ve kurulaşın. Isıtma elemanlarını ıslatmayın.
- Sepet, raf ve ayırıcıyı sıcak su, deterjan ve aşındırıcı olmayan bir süngerle iyice temizleyin.
- Rafı sepete düzgün bir şekilde yerleştirin ve istenirse bölme ayırıcısını, kovanın duvarlarındaki ve kovanın içindeki tavandaki yönergeleri izleyerek konumlandırın.
- Sepeti tekrar kullanıma hazır hale getirmek için cihaza yerleştirin.

TÜRKÇE

- Cihazınızı yağ veya başka bir sıvı ile doldurmayınız.
- Fritözü düz, sabit ve ısıya dayanıklı bir yüzeye, olası su sıçramalarından veya ısı kaynaklarından uzağa yerleştirin. Uygun hava tahliyesini sağlamak için cihaz ile herhangi bir duvar veya nesne arasında en az 10 cm bırakın.
- Hava akışını engellemek için ürünün üzerine herhangi bir cisim koymayın.
- Güç kablosunu topraklı bir prize takın, güç dokunmatik simgesi yanacaktır.
- Sepetinizi hava fritözünden dikkatlice çıkarın ve malzemeleri ekleyin.
- Aşağıdaki bölümde ayrıntılı olarak açıklandığı gibi kontrol panelini kullanın.
- İlk kullanımda, tamamen normal olan hafif bir plastik kokusu fark edebilirsiniz. Bu olursa, kokuyu tamamen yok etmek için makineyi birkaç dakika önceden ısıtın.

UYARI: Hazne ayırıcısını, ısıtma elemanlarıyla doğrudan temas etmesini önlemek için, tankın içindeki tavandaki üst kılavuzu takip ederek yerleştirin; aksi takdirde sorunlara neden olabilir.

4. OPERASYON

Dokunmatik açma/kapama simgesi

Sepet ve raf fritözde düzgün bir şekilde konumlandırıldığında, güç simgesi yanacaktır. Güç simgesine basıldığında, sağ ve sol bölmeleri seçmek için dokunmatik simgeler yanacaktır. Varsayılan bir program atamak veya diğer bölmeyi etkinleştirmek için iki bölmeden birini seçmelisiniz (1 veya 2'ye basarak). İstenilen programı atadıktan sonra, kase ayırıcıyı kullandığınız sürece diğer bölmeyi seçebilir ve farklı bir program (çift kaseli pişirme) atayabilirsiniz. Tek bir kase veya her ikisini de kullanıyor olsanız da, istenen programı seçtikten sonra güç simgesine basın ve pişirme başlayacaktır. İşlem başladığında, fan ve ısıtma elemanları çalışmaya başlayacaktır.

Önceden yapılandırılmış menü dokunmatik simgeleri

Bu simgeler 10 ön ayarlı menüden seçim yapmanızı sağlar. İstedığınız seçeneği seçtikten sonra, pişirme süresi ve sıcaklık değerleri varsayılan olarak ayarlanacaktır (bu bölümdeki "Ön Ayarlı Menü Tablosu"na bakın). Kendi pişirme programınızı ayarlamak istiyorsanız, herhangi bir programa basarak ve sıcaklığı ve/veya zamanı artırmak ve azaltmak için simgelere basarak manuel olarak ayarlayarak bunu yapabilirsiniz. Mod belirli bir yiyecek için tasarlanmıştır, bu nedenle değerleri mantıksal bir aralıkta değiştirebilirsiniz.

NOTLAR:

- Kendi pişirme programınızı özelleştirmek isterseniz, makinenin zaman ve/veya sıcaklık aralığının tamamını değiştirmenize olanak tanıyan DIY programını (Manuel Fonksiyon) doğrudan seçerek de bunu yapabilirsiniz.
- Barbekü modu yalnızca başka bir modla eşleştirildiğinde çalışır. Çalışması bu kılavuzun ilerleyen kısımlarında ayrıntılı olarak açıklanmaktadır. Önce başka bir pişirme modu seçmeden Barbekü moduna basarsanız, simge duyulur ancak hiçbir işlem gerçekleştirilmez.

Zaman kontrolü için dokunmatik simgeler

Sağ ortadaki saat simgesine basın, ardından zamanı artırmak ve/veya azaltmak için dokunmatik simgelere basın. Bu şekilde, pişirme süresini izin verilen aralıklar içinde ayarlayabilirsiniz (bu bölümdeki "Ön Ayarlı Menü Tablosu"na bakın).

Sıcaklık kontrolü için dokunmatik simgeler

Ortadaki soldaki termometre sembolüne basın, ardından sıcaklığı artırmak ve/veya azaltmak için dokunmatik simgelere basın. Bu şekilde, pişirme sıcaklığını izin verilen aralıklar içinde ayarlayabilirsiniz (bu bölümdeki "Ön Ayarlı Menü Tablosu"na bakın).

Dokunmatik simge ışığı

Pişirme sırasında bu simgeye basarak tavanın iç ışığını açabilir ve yemeğinizin pişirme durumunu görebilirsiniz. Pişirme işlemi sırasında dokunmatik simgeye basarsanız ışık sürekli açık kalır; yalnızca dokunmatik ışık simgesine tekrar basarsanız kapanır. Pişirme işlemi devam etmiyorsa ışık 30 saniye sonra kapanır.

Sadece seçili kameradaki ışık yanacaktır. Eşleştirme özelliği etkinleştirilirse, her iki ışık da yanacaktır.

Çift direnç çalışması

Cihazda çift ısıtma elemanı bulunuyor: Üstteki daha fazla ısı üretirken, alttaki ise sepetin tabanının sıcaklığını artırıyor.

İki ısı kaynağı kullanarak yemek pişirdiği ve en iyi sonuçları elde ettiği için çift ısıtma elemanı işlevinin kullanılması önerilir. Ayrıca, ön ısıtma ayarı içeren programlarda çift ısıtma elemanının kullanılması önerilir. Bu, ızgara sepetinin daha yüksek bir sıcaklığa ulaşmasını ve belirli yiyecekleri mühürlemesini sağlar.

Izgaranın pizza gibi yiyecekler için daha düz bir tarafı, et, balık veya sebzeleri işaretlemek için ise bir diğer ızgara tarafı bulunmaktadır.

Çift dirençli dokunmatik simgesi

Bir pişirme programı seçildiğinde, ikili ısıtma elemanı seçeneği varsayılan olarak etkinleştirilir ve ikili ısıtma elemanı dokunmatik simgesi sabit kalır. Üst ve alt ısıtma elemanları, seçilen pişirme sıcaklığını korumak için dönüşümlü olarak senkronize çalışır.

Çift eleman işlevini devre dışı bırakmanız ve yalnızca üst ısıtma elemanını açık tutmanız gerekiyorsa, pişirmeye başlamadan önce çift eleman dokunmatik simgesine basın. Bu, çift eleman işlevinin devre dışı bırakıldığını ve yalnızca üst elemanın ısınacağını belirten şekilde yanıp sönecektir. En iyi sonuçlar için her zaman çift eleman işlevini etkinleştirmeniz önerilir.

Barbekü Fonksiyonu

Cihaz, barbekü gibi yiyecekleri pişiren, tütsüleyen ve kavuran özel bir moda sahiptir. Bu mod 14 dakika sürer (Ön Isıtma + Tütsüleme). Bu modu doğru şekilde kullanma adımları aşağıda açıklanmıştır:

TÜRKÇE

1. Yiyecekleri yumuşatın,
2. Sepeti açın ve odun parçalarını ortasına yerleştirin. Tüm yüzeyi eşit şekilde kaplayan bir kat odun parçası yeterlidir (2-4g). Sepetin etrafına dağılmış gevşek odun parçaları olmadığından emin olun. Bunlar yalnızca tütsüleme çerçevesinin içinde kalan merkeze yerleştirilmelidir.
3. Tütsüleme kapağını odun parçalarının üzerine yerleştirin. Tütsüleme sırasında bu kapağın yerinde olması gerekir, aksi takdirde tütsüleme işlemi güvenli ve tatmin edici olmayacaktır. Ayrıca yiyeceklerin odun parçalarıyla doğrudan temasını de önler.
4. Izgarayı tütsüleme kapağının üzerine yerleştirin ve sepeti kapatın.
5. Öncelikle istediğiniz pişirme modunu seçin. İsterseniz şimdi pişirme süresini veya sıcaklığını ayarlayın.
6. Ardından, barbekü modunu seçin. Oynat/Duraklat simgesine basın ve barbekü modu (" bb ") başlayacaktır. Bittiğinde, başlangıçta seçtiğiniz pişirme modu otomatik olarak başlayacaktır. Ön ısıtma ve duman simgelerinin yanıp söndüğünü göreceksiniz.

NOT: BBQ işlevi "Patates Kızartması", "Tatlı" ve "Fermantasyon" modlarında mevcut değildir, bu nedenle bu modlardan herhangi birine basmak BBQ işlevi simgesinin kaybolmasına neden olur. Önce başka bir pişirme modu seçmeden BBQ moduna basarsanız, simge bip sesi çıkarır ancak hiçbir işlev gerçekleştirilmez.

7. Barbekü modunun yarısında, 5 dakika sonra, makine sesli bir sinyal ve ekranda bir mesajla yiyecek eklemenizi isteyecektir (" Ekle "). Yiyecekleri ekledikten ve sepeti kapattıktan sonra, makine barbekü modunda, şimdi 6 dakikalık bir tütsüleme döngüsüyle devam edecektir. Daha sonra fan kasıtlı olarak kapanacak ve makinenin arkasından duman çıkacaktır. Bu tamamen normaldir.
8. tamamlandıktan sonra , barbekü modu sona erecek ve daha önce seçilen pişirme modu başlayacaktır. Sepeti henüz açmayın veya yemeği çevirmeyin.
9. Seçilen pişirme moduna bağlı olarak, pişirme işleminin ortasında makine sesli bir sinyal verecek ve " trn " (Turn) mesajını gösterecektir. Bu, yemeği çevirme zamanının geldiğini gösterir.
10. Pişirme süresi sona erdiğinde, yiyecekleri sepette çıkarın. Sepetin kapağını açık bırakın, böylece soğuyabilir ve içerideki nemin yoğunlaşmasını önleyebilirsiniz.

Pratik örnek:

- Eti mangal modunda pişirerek ona özel bir lezzet ve iştah açıcı bir dokunuş katmak istiyorsak, aynı sırayla şu dokunmatik ikonları seçmemiz yeterli olacaktır: "biftek + mangal + play " (ŞEKİL 3)
- Bu şekilde cihaz izgarayı ve başlangıçtan eklediğimiz odun parçalarını önceden ısıtmaya başlayacaktır. Ekran bize (" Ekle ") komutunu verdiğinde eti ekleyeceğiz ve cihaz otomatik olarak tütsülemeye başlayacaktır. Tüm bunlar 14 dakika sürer. Bu andan itibaren et pişmeye başlayacaktır (Pişirme Modu = Biftek). Bu durumda ekran pişirmenin yarısında eti çevirmemiz gerektiğini bildirecektir. Kapağı tekrar kapatıp pişmesini bekliyoruz (ŞEK. 4).

NOTLAR:

- Bu fonksiyon, aşırı pişirmeyi önlemek için seçilen modun pişirme süresini otomatik olarak azaltır. Ayrıca barbekü modundan sonra pişirme süresini isteğinize göre ayarlayabilirsiniz.
- Bu hava fritözünü aynı anda iki farklı yemeği pişirebilse de, bölmelerden birinde barbekü/ tüksüleme işlevi seçiliyse bu mümkün olmayacaktır. Bunun nedeni, bir bölmede pişirmenin diğerindeki tüksülemeyi olumsuz etkileyebilmesidir. Bu işlevler tek başlarına (diğerini kullanmadan iki bölmeden birinde) veya "eşleştirme" işlevini etkinleştirilerek her iki bölmede aynı anda gerçekleştirilmelidir.

Ön ısıtma işlemi

Cihaz, sepetin iç kısmının yemek pişirmek için doğru sıcaklığa ulaşmasını sağlayan 8 dakikalık bir ön ısıtma işlevine sahiptir. Bu işlev et, pizza ve balık modlarında zaten etkinleştirilmiştir, ancak diğer modlar için (fermentasyon hariç) manuel olarak da etkinleştirilebilir veya istenirse devre dışı bırakılabilir. Ön ısıtma dokunmatik simgesine basıldığında ön ısıtma işlevi etkinleştirilir (simge yanıp söner) veya devre dışı bırakılır (simge sabit kalır). Ayrıca , sonraki bir pişirme moduyla ilişkilendirilmeden, yalnızca ön ısıtma yapılarak ayrı ayrı etkinleştirilebilir.

NOT: Ön ısıtma tamamlandığında cihaz birkaç sesli sinyal verecek ve ekranda " Ekle " yazısı görüntülenerek yiyeceği eklemeniz gerektiği belirtilecektir.

Sigara içme operasyonu

Bu cihaz, pişmiş yiyeceklerde benzersiz bir lezzet ve özel bir aroma elde eden 9 dakikalık bir tüksüleme işlevine sahiptir. Sepetin iki bölmesinin her birinde bir tüksüleme cihazı bulacaksınız. Birbirlerinden bağımsızdırlar, böylece daha yoğun bir tüksüleme için aynı anda sadece birini veya her ikisini kullanabilirsiniz. Bu işlevi kullanmak için izlenecek adımlar aşağıdadır.

NOT: Bu hava fritözünü aynı anda iki farklı yemeği pişirebilse de, bölmelerden birinde barbekü/ tüksüleme işlevi seçiliyse bu mümkün olmayacaktır. Bunun nedeni, bir bölmede pişirmenin diğerindeki tüksülemeyi olumsuz etkileyebilmesidir. Bu işlevler tek başlarına (diğerini kullanmadan iki bölmeden birinde) veya "eşleştirme" işlevi etkinleştirilerek her iki bölmede aynı anda gerçekleştirilmelidir.

1. Yiyecekleri yumuşatın.
2. Sepeti açın ve odun parçalarını tüksüleme kabının ortasına yerleştirin. Tüm yüzeyi eşit şekilde kaplayan bir kat talaş yeterlidir (2-4g). Sepette gevşek odun parçaları olmadığından emin olun. Bunlar yalnızca tüksüleme kabı çerçevesinin içinde kalan merkeze yerleştirilmelidir.
3. Tüksüleme kapağını odun parçalarının üzerine yerleştirin. Tüksüleme sırasında bu kapağın yerinde olması gerekir, aksi takdirde tüksüleme işlemi güvenli ve tatmin edici olmayacaktır. Ayrıca yiyeceklerin odun parçalarıyla doğrudan temas etmesini de önler.
4. Rafi, çıkıntılı kısmı yukarı bakacak şekilde tüksüleme kapağının üstüne yerleştirin.

TÜRKÇE

5. Yiyecekleri rafa yerleştirin ve sepeti kapatın.
6. tütsüleme fonksiyonunu seçin . Tütsüleme ve pişirme yapmak istiyorsanız önce varsayılan programı seçin ve ardından tütsüleme simgesine basarak tütsüleme fonksiyonunu etkinleştirin .
7. Tütsüleme işlemini başlatmak için başlat /durdur dokunmatik simgesine basmayı unutmayın.

Tütsüleme fonksiyonu bittikten sonra, daha sonra bir pişirme programı seçmediyseniz, cihaz birkaç kez bip sesi çıkaracak ve ekranda "OFF" yazısı görünecektir. Eğer bir pişirme programı seçtiyseniz, tütsüleme işlemi tamamlandıktan hemen sonra başlayacaktır.

NOTLAR:

- Ortamda duman oluşumunu en aza indirmek için makinenin bir duman aspiratörü altında veya iyi havalandırılan bir alanda kullanılması önerilir.
- Tütsüleme işleminden sonra fritözün soğumasını beklemeniz önerilir.
- Tütsüleme programından eşyaları çıkarırken dikkatli olun , çünkü çok sıcak olabilirler.
- Yemeğin pişirme işlemi tamamlanana kadar hiçbir talaş kalıntısını temizlemeyin.

Sigara içme programı için dokunmatik simge

Sigara içme programı dokunmatik simgesi yanıp söndüğünde sigara içme fonksiyonu etkinleştirilir . Sigara içme programı dokunmatik simgesi sabit kaldığında sigara içme fonksiyonu devre dışı bırakılır .

Zamanlayıcı işlemi

Cihaz, pişirme işleminin başlangıcını programlamanıza olanak tanıyan bir zamanlayıcı işlevine sahiptir. Bu süre 30 dakikadan 24 saate kadar değişir. Pişirme programını seçtikten sonra zamanlayıcı dokunmatik simgesine basarak zamanlayıcıyı etkinleştirebilir ve dokunmatik zamanlayıcı simgelerini kullanarak zamanı ayarlayabilirsiniz. Zamanlayıcıyı devre dışı bırakmak için zamanlayıcı dokunmatik simgesine tekrar basmanız yeterlidir . başlat /durdur dokunmatik simgesine basmayı unutmayın . Seçilen süre dolduğunda, programlanmış pişirme işlemi başlayacaktır .

Zamanlayıcı fonksiyonunun dokunmatik simgesi

Zamanlayıcı simgesi yanıp söndüğünde zamanlayıcı etkinleştirilir . Zamanlayıcı simgesi sabit kaldığında zamanlayıcı devre dışı bırakılır .

SYNC işlemi

Cihaz , sepetteki her iki bölmei senkronize ederek aynı anda pişirmeyi bitirmenizi sağlayan bir senkronizasyon işlevine sahiptir. Bu işlevi etkinleştirmek için her iki programı da seçin ve ardından senkronizasyon işlevi dokunmatik simgesine dokunun . Senkronizasyon işlevi etkinleştirilirse, pişirme işlemini başlattığınızda, en uzun pişirme süresine sahip programa sahip bölme pişirmeye başlarken, diğeri her iki bölmede de aynı pişirme süresi kalana kadar "

HoLd " mesajını görüntüler. Bu noktada, her iki bölme de aynı anda pişirme yapar ve pişirmeyi bitirir. Senkronizasyon işlevini devre dışı bırakmak için senkronizasyon işlevi dokunmatik simgesine tekrar basın .

SYNC işlevi dokunmatik simgesi

Senkronizasyon işlevi, Senkronizasyon simgesi yanıp söndüğünde etkinleştirilir . Senkronizasyon işlevi, Senkronizasyon simgesi sabit kaldığında devre dışı bırakılır .




MATCH Nasıl Çalışır?

Cihaz, pişirme programı ayarlarını bir bölmeden sepetin geri kalanına kopyalamanıza olanak tanıyan bir eşleştirme işlevine sahiptir. Bu şekilde, bölme 1'i bir programla, ardından bölme 2'yi aynı programla ayarlamamız gerekmez. Sadece bölme 1 veya 2'de tüm sepete uygulamak istediğiniz programı seçin ve ardından Eşleştirme işlevi simgesine dokununuz.








MATCH programının dokunmatik simgesi

Eşleşme simgesi yanıp söndüğünde eşleşme işlevi etkinleştirilir. Eşleşme simgesi sabit kaldığında eşleşme işlevi devre dışı bırakılır.

Varsayılan menülerin tablosu

Simge	Adım	Ön ısıtma	Sıcaklık (°C)	Zaman (dk.)	Sıcaklık aralığı (min.-maks.)	Zaman aralığı (min.-maks.)	Notlar
	Biftek	8 dk	200	6	170-200	1-30	Ön ısıtmadan sonra yiyecek ekleme uyarısı (" Ekleme ") - Devretme bildirimi (" trn ")
	Patatesler kızarmış		195	20	120-200	1-60	
	Pizza	8 dk	180	10	100-200	1-60	Ön ısıtmadan sonra yiyecek ekleme uyarısı ("Ekleme")

TÜRKÇE

	Tavuk		200	25	150-200	1-60	
	Balık	8 dk	190	14	140-200	1-60	Ön ısıtmadan sonra yiyecek ekleme uyarısı ("Ekleme")
	Sebze		175	16	160-200	1-60	
	Tatlı		160	20	100-190	1-60	
	Barbekü	8 dk	200	14 dk	-	-	Ön ısıtmadan sonra yiyecek ekleme uyarısı (" Ekleme ") - İlgili pişirme moduna (" trn ") bağlı olarak ters çevirme uyarısı
	Fermantasyon		40	8s	40-90	1s-24s	
	Kendin Yap		200	20	40-200	1-60	Devretme Bildirimi (TRN)

NOTLAR:

- Biftek ve Kendin Yap programları, orta döngüde çevirme uyarısı olan özel programlardır. Pişirme döngüsü yarıya geldiğinde, cihaz birkaç bip sesi çıkarır ve yemeği çevirmenizi hatırlatmak için " trn " görüntüler.
- Bip sesini duyduğunuzda, ayarlanan pişirme süresi geçmiştir. Sepeti cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun. Yemeğin iyice piştiğinden emin olun. Yeterince pişmemişse, sepeti tekrar fritöze kaydırın ve birkaç dakika daha ekleyin.
- Patates kızartması gibi yiyecekleri çıkarmak için sepeti hava fritözünden çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun. Malzemeleri çıkarmak için metal olmayan maşalar kullanın. Kendinizi yakmamaya dikkat edin. Yiyecekleri çıkarmak için sepeti ters çevirmeyin.
- Malzemeler köken, boyut, şekil ve marka açısından farklılık gösterebileceğinden, tabloda gösterilen bilgiler kullandığınız malzemeler için ideal olmayabilir. Gerekirse, pişirme sürelerini ve/veya sıcaklıkları ihtiyaçlarınıza göre ayarlayın.

Piştirme İpuçları

- Daha küçük yiyeceklerin hazırlanması, daha büyük olanlara göre daha az zaman gerektirir.
- Daha fazla miktarda malzeme kullanmak, biraz daha uzun bir hazırlama süresi gerektirirken, daha az miktarda malzeme kullanmak, biraz daha kısa bir hazırlama süresi gerektirir.
- Piştirme işleminin ortasında küçük parçaları karıştırmak, nihai sonucu iyileştirir ve yiyeceklerin eşit şekilde pişmesini önerir.
- Daha çıtır bir sonuç için taze patateslere biraz daha yağ ekleyin. Yağı ekledikten hemen sonra hava fritözünde pişirin.
- Sosis gibi aşırı yağlı malzemeleri hava fritözünde hazırlamayın.
- Fırında pişirilebilen yiyecekler hava fritözünde de pişirilebilir. Hazırlanacak ideal patates kızartması miktarı 500 gramdır.
- Hazır hamur kullanarak mezeleri hızlı ve kolay bir şekilde hazırlayın. Hazır hamur, el yapımı hamurdan daha az hazırlık süresi gerektirir.
- Kek veya kiş pişirmek istiyorsanız ya da kırılgan veya içi dolu yiyecekleri kızartmak istiyorsanız, air fryer sepetine bir fırın kabı veya güveç kabı yerleştirin.
- Hava fritözünü malzemeleri tekrar ısıtmak için de kullanabilirsiniz.
- Sepet üzerindeki MAX göstergesini asla aşmayın, çünkü bu durum nihai sonucu ve makinenin bütünlüğünü etkileyebilir.
- Mükemmel piştirme sonuçları için yiyecekleri üst üste koymadan sepetin tüm yüzeyini doldurmanız önerilir, aksi takdirde yiyecekler eşit şekilde pişmez.
- Belirli yiyeceklerin sonuçlarını iyileştirmek için piştirme işleminin ortasında malzemeleri sallayabilirsiniz. Malzemeleri sallamak veya çevirmek için sepeti sapından tutarak cihazdan çıkarın ve sallayın veya malzemeleri tahta veya ısıya dayanıklı silikon maşa kullanarak sepetin içinde çevirin. Sepeti hava fritözüne tekrar takın.

UYARI:

- Sepetin içerisinde sıcak yiyecek bulunduğu için sallama sırasında çok dikkatli olun.
- Metal mutfak eşyaları kullanmayın, aksi takdirde sepetin iç kısmına zarar verebilirsiniz.
- Yanıkları önlemek için kullanım sırasında veya hemen sonrasında sepete dokunmayın. Sepeti sadece sapından tutun.

Aşağıdaki QR kodu aracılığıyla tarif kitabına erişin



5. PROBLEM ÇÖZME

Sorun	Olası nedenler	Olası çözüm
E1	Sol alt sıcaklık sensörü düzgün çalışmıyor.	Cecotec Teknik Servisi ile iletişime geçin .
E2	Sağ alt sıcaklık sensörü düzgün çalışmıyor.	Cecotec Teknik Servisi ile iletişime geçin
E3	Sol üstteki sıcaklık sensörü düzgün çalışmıyor.	Cecotec Teknik Servisi ile iletişime geçin
E4	Sağ üstteki sıcaklık sensörü düzgün çalışmıyor.	Cecotec Teknik Servisi ile iletişime geçin
Hava fritözünü çalıştırmıyor	Ürün bağlı değil.	Cihazı topraklı bir elektrik prizine bağlayın.
	Açma/kapama dokunmatik simgesine basmadınız.	Hava fritözünü açmak için açma/kapama simgesine basın.
Çift direnci fark etmiyorum	Ürün pişmemiş	Sonucu iyileştirmek için ön ısıtma içeren özel programların kullanılması önerilir.
Fritözde pişen yiyecekler çığdır.	Malzemeler çok büyük.	Sepete daha küçük malzemeler koyun. Yiyecekler daha küçük olursa daha hızlı pişer.
	Seçilen sıcaklık çok düşük	Pişirme sıcaklığını artırın (bkz. "Kullanım" bölümü).
	Hazırlanma süresi çok kısa.	Pişirme süresini artırın (bkz. "Kullanım" bölümü).
Malzemeler eşit pişmemiş.	Bazı yiyeceklerin pişirme işleminin ortasında karıştırılması gerekir.	Üst üste istiflenen malzemeler (örneğin, patates kızartması) pişirme süresinin ortasında çalkalanmalıdır. "İşlem" bölümüne bakın.
Yemekler hava fritözünden çıktığında çıtır çıtır olmuyor.	Geleneksel fritözde kızartılmak üzere pişirdiğiniz yiyecekler var.	Daha çıtır bir sonuç için yiyecekleri fırında pişirin veya üzerlerine az miktarda yağ sürün.
Sepet ürüne tam oturmuyor.	Sepette çok fazla malzeme var.	Sepete eklemenize izin verilen maksimum tutarı aşmayın.
	Raf, sepetin içine doğru yerleştirilmemiş.	Rafı sepetin içine doğru itin.

Ürünün içinden beyaz duman çıkıyor.	Çok yağlı yemekler pişiriyorsunuz.	Hava fritözünde yağlı yiyecekler pişirirken, sepete büyük miktarda yağ sızar. Yağ beyaz duman üretir. Bu, cihazı veya sonuçları etkilemez.
	Sepetin içinde daha önceki kullanımlardan kalan yağ hala mevcut.	Beyaz duman, sepetteki yağın ısınmasından kaynaklanır. Her kullanımdan sonra düzgün bir şekilde temizlediğinizden emin olun.
Taze patates kızartmaları hava fritözünde eşit şekilde kızartılmıyor.	Doğru patates türünü kullanmadınız.	Taze patates kullanın ve kızartırken sert kaldıklarından emin olun. Hava fritözü için önerilen çeşitleri kullanın.
	Patatesleri kızartmadan önce iyice temizlememişsiniz.	Patatesleri nişastasından arındırmak için 3 dakika kadar suda iyice yıkayın ve ardından iyice kurulayın.
Taze patates kızartmaları airfryer'dan çıktığında çıtır çıtır olmuyor.	Patateslerin çıtırılığı su ve yağ miktarına göre değişecektir.	Yağı eklemeyen önce patatesleri mutlaka kurulayın.
		Patatesleri daha küçük parçalara kesin
		Daha çıtır bir sonuç için biraz daha yağ ekleyin.

6. TEMİZLİK VE BAKIM

- Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin.
 - Sepet ve raf yapışmaz kaplamalıdır. Sepet ve/veya rafı temizlemek için metal aletler veya aşındırıcı ürünler kullanmayın, çünkü bu yapışmaz yüzeye zarar verebilir.
 - Her kullanımdan sonra cihazın içerisinde sıcak yiyecek bırakmayın; aksi takdirde yoğunlaşma metal kısımları etkileyebilir.
1. Temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin. NOT: Cihazın daha hızlı soğumasını sağlamak için sepeti çıkarın.
 2. Ürünün içini ve dışını yumuşak ve nemli bir bezle silin.
 3. Sepeti ve ızgarayı sıcak su, hafif bir deterjan ve aşındırıcı olmayan bir süngerle iyice temizleyin. Tütsüleme kapağını kullanıyorsanız, aynı temizleme işlemi tekrarlayın.
 4. Kalan kirleri temizlemek için sıvı yağ çözücü kullanmanızı öneririz.
 5. Cihazın içini ılık su ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin.
 6. Herhangi bir yiyecek kalıntısını gidermek için ısıtma elemanını yumuşak bir fırça ile temizleyin. Ürünü tekrar kullanmadan önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

TÜRKÇE

Depolamak

Cihazın fişini çekip soğumasını bekleyin.

Ürünü tekrar depoya kaldırmadan önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

7. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, geçerli düzenlemelere uygun olarak, ürünün ve/veya pilin evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini gösterir. Bu ürün kullanım ömrünün sonuna ulaştığında, pilleri çıkarmalı ve yerel yetkililer tarafından belirlenen bir toplama noktasına götürmelisiniz.



Elektrikli ve elektronik ekipman ve/veya pillerin en uygun şekilde elden çıkarılması hakkında ayrıntılı bilgi için tüketiciler yerel yetkililerle iletişime geçmelidir. Yukarıdaki yönergeleri izlemek çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

8. TELİF HAKKI

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

9. UYGUNLUK BEYANI



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

1. ALKATRÉSZEK ÉS RÉSZEGYSÉGEK

Eszköz . 1. ábra

1. Kosár
2. Füstölő fedele
3. Kamrás elválasztó
4. Grill
5. Érintőképernyős kezelőpanel
6. Levegőkimenet
7. Dupla ellenállás

Vezérlőpanel. 2. ábra

1. Érintse meg az ikont az 1. kamera (bal) programozásához
2. Érintse meg az ikont a hőmérséklet növeléséhez
3. Hőmérséklet növelésének/csökkentésének jelzője
4. Érintse meg az ikont a hőmérséklet csökkentéséhez
5. Szinkronizálási funkció érintőikon
6. Előmelegítési program érintőikon
7. Érintse meg a Dohányzó program ikonját
8. indítás /leállítás ikont
9. Érintőképernyős belső világítás
10. Dupla ellenállás érintő ikon
11. Érintőikonos időzítő
12. Érintse meg az ikont az Egyezés funkcióhoz
13. Érintse meg az ikont az idő csökkentéséhez
14. Idő növelésének/csökkentésének jelzője
15. Érintse meg az ikont az idő növeléséhez
16. Érintse meg az ikont a 2. kamera (jobb) programozásához
17. 2. kamera kijelzője (jobbra)
18. Időjelző
19. Hőmérsékletjelző
20. 1. kamera kijelzője (balra)
21. Alapértelmezett programok
 - a) Steak
 - b) Fagyasztott sült krumpli
 - c) Pizza
 - d) Csirkeszárnyak / csirkecombok
 - e) Hal
 - f) Zöldségek
 - g) Desszert
 - h) Grillezés

MAGYAR

- i) Erjesztés
- j) Saját kezűleg (kézi funkció)

Megjegyzés: A kézikönyvben található grafikák vázlatos ábrázolások, és előfordulhat, hogy nem felelnek meg pontosan a terméknek.

2. HASZNÁLAT ELŐTT

- Ez a termék olyan csomagolásban érkezik, amely a szállítás közbeni védelmet szolgálja. Vegye ki a készüléket a dobozából, és az eredeti dobozt és a többi csomagolóanyagot tárolja biztonságos helyen. Ez segít megelőzni a termék károsodását, ha a jövőben szállítania kell. Ha az eredeti csomagolást meg szeretné semmisíteni, ügyeljen arra, hogy az összes elemet megfelelően hasznosítsa újra. Ne távolítsa el a sorozatszámot a termékről, így biztosítva a készülék nyomon követhetőségét, ha segítségre van szüksége.
- a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával .

Doboz tartalma:

- Légkeveréses fritőz
- Használati utasítás
- Füstölőfedők.
- 15 g- os zacskó faforgács

A faforgács vásárlásához a következő QR-kódon keresztül férhet hozzá:



3. TELEPÍTÉS

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot a gép külsejéről és belsejéből.
- Nedves ruhával tisztítsa meg a készülék külsejét és belsejét, majd törölje szárazra. Ne tegye ki nedvesnek a fűtőelemeket.
- Alaposan tisztítsa meg a kosarat, a rácsot és az elválasztót forró vízzel, mosogatószerrel és egy nem súroló szivaccsal.
- Helyezze el megfelelően a rácsot a kosárban, és szükség esetén helyezze el a kamraelválasztót a vödör falán és a vödör belsejében található útmutatókat követve.

- Használat előtt helyezze vissza a kosarat a készülékbe.
- Ne tölts fel a készüléket olajjal vagy más folyadékkal.
- Helyezze a fritőzt sík, stabil és hőálló felületre, távol minden lehetséges vízcsepptől vagy hőforrástól. Hagyjon legalább 10 cm távolságot a készülék és bármilyen fal vagy tárgy között a megfelelő levegővezetés biztosítása érdekében.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a termék tetejére, hogy elkerülje a légáramlás zavarását.
- Csatlakoztassa a tápkábelt egy földelt aljzathoz, a bekapcsológomb ikonja világítani fog.
- Óvatosan vedd ki a kosarat a forrólevegős fritőzből, és add hozzá a hozzávalókat.
- Használja a kezelőpanelt a következő szakaszban részletesen leírtak szerint.
- Első használatkor enyhe műanyagszagot érezhet, ami teljesen normális. Ha ez előfordul, melegítse elő a gépet néhány percre, hogy teljesen megszűnjön a szag.

FIGYELMEZTETÉS: Helyezze a kamraleválasztót a tartály belsejében, a tetején található felső vezető mentén, hogy megakadályozza a leválasztó közvetlen érintkezését a fűtőelemekkel, mivel ez problémákat okozhat.

4. MŰKÖDÉS

Érintse meg a be/ki ikont

Miután a kosár és a rács megfelelően a helyére került a fritőzben, a bekapcsoló ikon világítani kezd. A bekapcsoló ikon megnyomásával kigyulladnak az érzékszékény ikonok a jobb és bal oldali rekesz kiválasztásához. A két rekesz egyikét ki kell választania (az 1-es vagy 2-es gomb megnyomásával), hogy alapértelmezett programot rendeljen hozzá, vagy aktiválja a másik rekeszt. A kívánt program hozzárendelése után kiválaszthatja a másik rekeszt is, és hozzárendelhet egy másik programot (dupla tálás főzés), amennyiben a tálelválasztót használja. Akár egyetlen tálat, akár mindkettőt használja, a kívánt program kiválasztása után nyomja meg a bekapcsoló ikont, és a főzés megkezdődik. Amikor a folyamat elindul, a ventilátor és a fűtőelemek működni kezdenek.

Előre konfigurált menü érintőikonok

Ezekkel az ikonokkal 10 előre beállított menü közül választhat. Miután kiválasztotta a kívánt opciót, a sütési idő és a hőmérséklet értékei alapértelmezés szerint be lesznek állítva (lásd az „Előre beállított menük táblázata” című részt ebben a szakaszban). Ha saját sütési programot szeretne beállítani, ezt megteheti bármelyik program megnyomásával, és manuálisan beállíthatja a hőmérsékletet és/vagy az időt az ikonok megnyomásával a hőmérséklet és az idő növeléséhez és csökkentéséhez. Az üzemmód egy adott ételhez van kialakítva, így az értékeket logikus tartományon belül változtathatja.

OSZTÁLYZATOK:

- Ha saját főzési programját szeretné testre szabni, ezt megteheti a barkácsprogram

MAGYAR

(manuális funkció) közvetlen kiválasztásával is, amely lehetővé teszi a gép teljes időtartamának és/vagy hőmérsékletének változtatását.

- A grillezési mód csak akkor működik, ha egy másik móddal párosítva működik. A működését a kézikönyv későbbi részében részletezzük. Ha a grillezési módot anélkül nyomja meg, hogy előbb másik főzési módot választott volna ki, az ikon hangjelzést ad, de semmilyen funkció nem kerül végrehajtásra.

Érintőikonok az idővezérléshez

Nyomja meg a jobb középben található óra ikont, majd az érintőikonok megnyomásával növelheti és/vagy csökkentheti az időt. Így a megengedett tartományokon belül módosíthatja a sütési időt (lásd az „Előre beállított menük táblázata” című részt ebben a szakaszban).

Érintőikonok a hőmérséklet-szabályozáshoz

Nyomja meg a bal középső, hőmérő szimbólummal ellátott ikont, majd nyomja meg az érintőikonokat a hőmérséklet növeléséhez és/vagy csökkentéséhez. Így a megengedett tartományokon belül állíthatja be a főzési hőmérsékletet (lásd az „Előre beállított menü táblázata” című részt ebben a szakaszban).

Érintőikon világítása

Főzés közben nyomja meg ezt az ikont a serpenyő belső világításának bekapcsolásához és az étel főzési állapotának megtekintéséhez. Ha főzés közben megnyomja az érintő ikont, a világítás folyamatosan világít; csak akkor alszik ki, ha ismét megnyomja az érintő világítás ikont. Ha a főzési folyamat nincs folyamatban, a világítás 30 másodperc múlva kialszik.

Csak a kiválasztott kamera lámpája fog világítani. Ha az egyezés funkció engedélyezve van, mindkét lámpa bekapcsol.

Dupla ellenállás működés

A készülék dupla fűtőelemmel rendelkezik: a felső több hőt termel, az alsó pedig növeli a kosár aljának hőmérsékletét.

Javasolt a kettős fűtőelem funkció használata, mivel két hőforrás segítségével sűti az ételt, így éri el a legjobb eredményt. A kettős fűtőelem használata olyan programokkal is ajánlott, amelyek előmelegítési beállítást tartalmaznak. Ez lehetővé teszi, hogy a grillkosár magasabb hőmérsékletet érjen el, és bizonyos ételeket megpirítson.

A grillsütő laposabb oldalával olyan ételekhez, mint a pizza, a másik rácsos oldalával pedig húсок, halak vagy zöldségek megjelölésére szolgál.

Dupla ellenállás érintő ikon

Amikor kiválaszt egy főzőprogramot, a kettős fűtőelem opció alapértelmezés szerint aktiválódik, és a kettős fűtőelem érintő ikonja statikus marad. A felső és az alsó fűtőelemek szinkronizáltnak, felváltva működnek a kiválasztott főzési hőmérséklet fenntartása érdekében. Ha ki kell kapcsolnia a dupla fűtőszálas funkciót, és csak a felső fűtőszálat kell bekapcsolva

tartania, a főzés megkezdése előtt nyomja meg a dupla fűtőszálas érintőikont. Ez villogni fog, jelezve, hogy a dupla fűtőszálas funkció ki van kapcsolva, és csak a felső fűtőszál melegszik. A legjobb eredmény elérése érdekében mindig ajánlott bekapcsolni a dupla fűtőszálas funkciót.

Grillezési funkció

A készülék egy speciális üzemmóddal rendelkezik, amely grillezéshez hasonlóan süti, füstöl és pirítja az ételt. Ez az üzemmód 14 percig tart (Előmelegítés + Füstölés). Az üzemmód helyes használatának lépései az alábbiakban olvashatók:

1. Temperálja az ételt,
2. Nyissa ki a kosarat, és helyezze a faforgácsot a közepére. Egy réteg forgács elegendő (2-4 g), amely egyenletesen befedi a teljes felületet. Győződjön meg róla, hogy nincsenek szétszórva laza faforgácsok a kosárban. Ezeket csak a közepére kell helyezni, a füstölő kerete által körülvéve.
3. Helyezze a füstölő fedelét a faforgácsra. Füstölés közben ennek a fedélnek a helyén kell lennie, különben a füstölési folyamat nem lesz biztonságos és nem lesz kielégítő. Ez megvédi az ételt a faforgáccsal való közvetlen érintkezéstől is.
4. Helyezze a grillsütőt a füstölő fedele fölé, és zárja le a kosarat.
5. Először válassza ki a kívánt főzési módot. Szükség esetén állítsa be a főzési időt vagy a hőmérsékletet.
6. Ezután válassza ki a grillezési módot. Nyomja meg a Lejátszás/Szünet ikont, és a grillezési mód („bb”) elindul. Amikor véget ér, automatikusan elindul az elején kiválasztott főzési mód. Látni fogja, hogy az előmelegítés és a füst ikonok villognak.

MEGJEGYZÉS: A BBQ funkció nem érhető el „Sült krumpli”, „Desszert” és „Erjesztés” módokban, így ezen módok bármelyikének megnyomásakor a BBQ funkció ikonja eltűnik. Ha a BBQ módot anélkül nyomja meg, hogy előbb más sütési módot választott volna ki, az ikon sípolni fog, de semmilyen funkció nem fog végrehajthatni.

7. A grillezési mód felénél, 5 perc elteltével a gép hangjelzéssel és a kijelzőn megjelenő üzenettel ("Hozzáadás ") kéri az étel hozzáadását. Az étel hozzáadása és a kosár bezárása után a gép grillezési módban folytatja a működést, most egy 6 perces füstölési ciklussal. A ventilátor ezután szándékosan kikapcsol, és füst távozik a gép hátuljából. Ez teljesen normális.
8. befejezése után a grillezési mód véget ér, és az előzőleg kiválasztott sütési mód indul el. Még ne nyissa ki a kosarat, és ne fordítsa meg az ételt.
9. A kiválasztott sütési módtól függően a sütési folyamat felénél a készülék hangjelzést ad, és a kijelzőn megjelenik a „trn” (Fordítás) üzenet. Ez azt jelzi, hogy itt az ideje megfordítani az ételt.
10. Miután letelt a sütési idő, vedd ki az ételt a kosárból. Hagyd nyitva a kosarat, hogy lehűlhessen és megakadályozza a nedvesség lecsapódását benne.

MAGYAR

Gyakorlati példa:

- Ha a húst grillezéssel szeretnénk sütni, hogy különleges ízt és étvágygerjesztő hatást adjunk neki, csak a következő érintőgombokat kell kiválasztanunk, ugyanebben a sorrendben: „steak + grill + play ” (3. ÁBRA)
- Így a készülék elkezd előmelegíteni a grillsütőt és a faforgácsot, amit az elején hozzáadtunk. Amikor a képernyőn megjelenik az utasítás (« Hozzáadás »), hozzáadjuk a húst, és a készülék automatikusan elkezd füstölni. Mindez 14 percig tart. Ettől a pillanattól kezdve a hús elkezd sülni (Sütési mód = Steak). Ebben az esetben a képernyő a sütés felénél arra figyelmeztet, hogy fordítsuk meg a húst. Zárjuk le újra a fedelet, és várjuk meg, amíg befejeződik a sütés (4. ÁBRA).

OSZTÁLYZATOK:

- Ez a funkció automatikusan csökkenti a kiválasztott mód sütési idejét a túlsütés elkerülése érdekében. A grillezési mód után a sütési időt tetszés szerint módosíthatja.
- Bár ez a légkeveréses fritóz két különböző étel egyidejű elkészítésére is alkalmas, ez nem lehetséges, ha az egyik rekeszben a grillezés/füstölés funkció van kiválasztva. Ez azért van, mert az egyik rekeszben történő főzés negatívan befolyásolhatja a másikban történő füstölést. Ezeket a funkciókat külön-külön (a két rekesz egyikében, a másik használatával) vagy mindkét rekeszben egyszerre kell végrehajtani a „párosítás” funkció aktiválásával.

Előmelegítési művelet

A készülék 8 perces előmelegítési funkcióval rendelkezik, amely lehetővé teszi, hogy a kosár belseje elérje az étel elkészítéséhez megfelelő hőmérsékletet. Ez a funkció már aktiválva van a hús, pizza és hal módokban, bár manuálisan is aktiválható a többi módban (kivéve az erjesztést), vagy akár kikapcsolható, ha szükséges. Az előmelegítés érintő ikon megnyomásával aktiválható (az ikon villogni kezd) vagy kikapcsolható (az ikon folyamatosan világít) az előmelegítési funkció. A funkció külön is aktiválható anélkül, hogy egy következő sütési módhoz társítanánk, csak az előmelegítéssel.

MEGJEGYZÉS: Amikor az előmelegítés befejeződött, a készülék több hangjelzést ad ki, és a képernyőn megjelenik a „Hozzáadás” felirat, jelezve, hogy hozzá kell adni az ételt.

Dohányzási művelet

Ez a készülék 9 perces füstölő funkcióval rendelkezik, amely egyedi ízt és különleges aromát biztosít a főtt ételekben. A kosár mindkét rekeszében található egy-egy füstölő. Ezek függetlenek egymástól, így csak az egyiket vagy mindkettőt használhatja egyszerre az intenzívebb füstölés érdekében. Az alábbiakban a funkció használatához szükséges lépéseket találja.

MEGJEGYZÉS: Bár ez a légkeveréses fritóz két különböző étel egyidejű elkészítésére is alkalmas,

ez nem lehetséges, ha az egyik rekeszben a grillezés/füstölés funkció van kiválasztva. Ez azért van, mert az egyik rekeszben történő főzés negatívan befolyásolhatja a másikban a füstölést. Ezeket a funkciókat külön-külön (a két rekesz egyikében, a másik használata nélkül) vagy mindkét rekeszben egyszerre kell végrehajtani a „párosítás” funkció aktiválásával.

1. Temperálja az ételt.
2. Nyissa ki a kosarat, és helyezze a faforgácsot a füstölő közepére. Egy réteg forgács elegendő (2-4 g), amely egyenletesen befedi a teljes felületet. Győződjön meg róla, hogy nincsenek laza faforgácsok a kosárban. Ezeket csak középre kell helyezni, a füstölő kerete által körülvéve.
3. Helyezze a füstölő fedelét a faforgácsra. Füstölés közben ennek a fedélnek a helyén kell lennie, különben a füstölési folyamat nem lesz biztonságos és nem lesz kielégítő. Ez megvédi az ételt a faforgáccsal való közvetlen érintkezéstől is .
4. Helyezze a rácsot a füstölő fedele fölé, a kiemelkedő résszel felfelé.
5. Helyezze az ételt a rácsra, és csukja be a kosarat.
6. Füstölés funkciót , ha csak füstölni szeretne. Ha füstölni és főzni is szeretne, először válassza ki az alapértelmezett programot, majd a füstölés ikon megnyomásával aktiválja a füstölés funkciót .
7. Start /stop érintőikont a füstölési folyamat elindításához.

Füstölési funkció befejezése után, ha utána nem választott ki főzőprogramot, a készülék több sípoló hangot ad ki, és az „OFF” felirat jelenik meg. Ha főzőprogramot is kiválasztott, az a füstölési folyamat befejezése után azonnal elindul.

OSZTÁLYZATOK:

- Javasoljuk, hogy a gépet füstelszívó alatt vagy jól szellőző helyen használja a környezetben keletkező füst minimalizálása érdekében.
- Javasoljuk, hogy a füstölés után hagyja kihűlni a fritőzt.
- füstölőprogramból kiveszi a tárgyakat , mert azok nagyon forrók lehetnek.
- Ne távolítsa el a faforgács maradványait, amíg az ételkészítési folyamat teljesen be nem fejeződött.

füstölő program ikonját

füstölési funkció akkor aktiválódik, amikor a füstölési program érintőikonja villog. A füstölési funkció deaktiválódik, amikor a füstölési program érintőikonja nem világít.

Időzítő működés

A készülék időzítő funkcióval rendelkezik , amellyel beprogramozhatja a főzési folyamat kezdetét. Ez az idő 30 perctől 24 óráig terjedhet. Miután kiválasztotta a főzési programot, az időzítő érintőikon megnyomásával aktiválhatja az időzítőt , és az érintésérzékeny időzítő ikonok segítségével beállíthatja az időt. Az időzítő kikapcsolásához egyszerűen nyomja meg ismét az időzítő érintőikont .

MAGYAR

Start /stop érintőikont a visszazámlálás elindításához. Amikor a kiválasztott idő lejár, a programozott főzési folyamat elindul.

időzítő funkció ikonját

Az időzítő akkor van bekapcsolva, amikor az időzítő ikon villog. Az időzítő akkor van kikapcsolva, amikor az időzítő ikonja nem világít.

SZINKRONIZÁLÁS Működés

A készülék szinkron funkcióval rendelkezik, amely lehetővé teszi a kosár mindkét rekeszének szinkronizálását, hogy egyszerre fejeződjenek be. A funkció aktiválásához válassza ki mindkét programot, majd érintse meg a szinkron funkció érintőikonját. Ha a szinkronizálás funkció aktiválva van, a főzési folyamat elindításakor a leghosszabb főzési idejű programmal rendelkező rekesz kezdi meg a főzést, míg a másik rekeszben a „HoLd” felirat jelenik meg, amíg mindkét rekeszben ugyanannyi főzési idő van hátra. Ekkor mindkét rekesz egyszerre fog főni és fejeződik be. A szinkronizálás funkció kikapcsolásához nyomja meg ismét a szinkron funkció érintőikonját.

SYNC funkció érintőikon

szinkronizálás funkció akkor aktiválódik, amikor a szinkronizálás ikon villog. A szinkronizálás funkció akkor van kikapcsolva, amikor a szinkronizálás ikon nem világít.








Hogyan működik a MATCH

A készülék rendelkezik egy egyeztetési funkcióval, amely lehetővé teszi a főzési program beállításainak másolását az egyik rekeszből a kosár többi részébe. Így nem kell az 1. rekeszt egy programmal beállítani, majd a 2. rekeszt ugyanazzal a programmal. Egyszerűen válassza ki az 1. vagy 2. rekeszt úgy, hogy a teljes kosárra alkalmazni szeretné a programot, majd koppintson az Egyezés funkció ikonra.




Érintse meg a MATCH program ikonját

Az egyezés funkció akkor aktiválódik, amikor az egyezés ikon villog. Az egyezés funkció inaktív, amikor az egyezés ikon nem világít.

Az alapértelmezett menük táblázata

Ikon	Fickó	Előmelegítés	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Hőmérséklet-tartomány (min.-max.)	Időtartomány (min.-max.)	Osztályzatok
	Steak	8 perc	200	6	170-200	1-30	Figyelmeztetés az étel hozzáadására az előmelegítés után („Hozzáadás”) - Átváltási értesítés („trn”)
	Burgonya sült		195	20	120-200	1-60	
	Pizza	8 perc	180	10	100-200	1-60	Figyelmeztetés az étel hozzáadására az előmelegítés után („Hozzáadás”)
	Csirke		200	25	150-200	1-60	
	Hal	8 perc	190	14	140-200	1-60	Figyelmeztetés az étel hozzáadására az előmelegítés után („Hozzáadás”)
	Zöldségek		175	16	160-200	1-60	
	Desszert		160	20	100-190	1-60	

MAGYAR

	Grillezés	8 perc	200	14 perc	-	-	Figyelmeztetés az étel hozzáadására az előmelegítés után („Hozzáadás”) - Átfordítási figyelmeztetés a hozzá tartozó főzési módtól függően („trn”)
	Erjesztés		40	8 óra	40-90	1 óra-24 óra	
	Barkácsolás		200	20	40-200	1-60	Átgurulási értesítés (TRN)

OSZTÁLYZATOK:

- A Steak és a DIY programok speciális programok, amelyek ciklus közbeni megfordítási figyelmeztetéssel rendelkeznek. Amikor a sütési ciklus felénél tart, a készülék több sípoló hangot ad ki, és a "trn" felirat jelenik meg, hogy emlékeztesse Önt az étel megfordítására.
- Amikor meghallja a sípoló hangot, a beállított sütési idő letelt. Vegye ki a kosarat a készülékből, és helyezze hőálló felületre. Győződjön meg róla, hogy az étel teljesen átsült. Ha nem sült meg eléggé, tolja vissza a kosarat a fritőzbe, és adjon hozzá még néhány percet.
- Élelmiszer kivételéhez, például sült krumplihoz, vegye ki a kosarat a forrólevegős fritőzből, és helyezze hőálló felületre. Az összetevők kivételéhez használjon nem fém fogót. Vigyázzon, nehogy megégesse magát. Ne fordítsa fejjel lefelé a kosarat az étel kivételekor.
- Mivel az összetevők eredete, mérete, alakja és márkája eltérő lehet, a táblázatban szereplő információk nem feltétlenül felelnek meg az Ön által használt összetevőknek. Szükség esetén módosítsa a főzési időt és/vagy hőmérsékletet az igényeinek megfelelően.

Főzési tippek

- A kisebb ételek elkészítése kevesebb időt vesz igénybe, mint a nagyobbaké.
- Nagyobb mennyiségű hozzávaló csak valamivel hosszabb elkészítési időt igényel, és fordítva, kisebb mennyiségű hozzávaló csak valamivel rövidebb elkészítési időt.
- A kisebb hozzávalók sütési folyamat közbeni megkeverése optimalizálja a végeredményt és megakadályozza az étel egyenetlen átsülését.
- A ropogósabb eredmény érdekében adjon egy kevés olajat a friss burgonyához. Az olaj hozzáadása után azonnal süssse meg a forrólevegős fritőzben.

- Ne készítsen túl zsíros hozzávalókat, például kolbászt a légkeveréses fritőzben.
- A sütőben elkészíthető ételek a légkeveréses fritőzben is elkészíthetők. Az optimális elkészítendő hasábburgonya mennyiség 500 gramm.
- Használjon előre elkészített tésztát az előételek gyors és egyszerű elkészítéséhez. Az előre elkészített tészta kevesebb időt igényel, mint a kézzel készített tészta.
- Helyezzen egy sütőtálat vagy tepsit a forrólevegős fritőz kosarába, ha süteményt vagy quiche-t szeretne sütni, illetve ha törékeny vagy töltött ételeket szeretne kisütni.
- A légkeveréses fritőzt az alapanyagok melegítésére is használhatod.
- Soha ne lépje túl a kosáron található MAX jelzést, mert ez befolyásolhatja a végeredményt és a gép épségét.
- A kiváló főzési eredmény érdekében ajánlott a kosár teljes felületét megtölteni anélkül, hogy az ételt túl vastagon halmozná, különben nem fog egyenletesen átsülni.
- Bizonyos ételek eredményének javítása érdekében a főzési folyamat felénél megrázhatja az alapanyagokat. Az alapanyagok megrázásához vagy megforgatásához vegye ki a kosarat a készülékből a fogantyújánál fogva, és rázza meg, vagy forgassa meg a kosárban lévő alapanyagokat fa vagy hőálló szilikon csipesszel. Helyezze vissza a kosarat a forrólevegős fritőzbe.

FIGYELMEZTETÉS:

- Legyen nagyon óvatos a kosár rázásakor, mivel forró ételt tartalmaz.
- Ne használjon fém eszközöket, mert ezek károsíthatják a kosár belsejét.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében ne érintse meg a kosarat használat közben vagy közvetlenül utána. A kosarat csak a fogantyújánál fogja meg.

A receptkönyvhöz a következő QR-kódon keresztül férhatsz hozzá



5. PROBLÉMAMEGOLDÁS

Probléma	Lehetséges okok	Lehetséges megoldás
E1	A bal alsó hőmérséklet-érzékelő nem működik megfelelően.	Lépjen kapcsolatba a Cecotec műszaki szolgálatával.

MAGYAR

Probléma	Lehetséges okok	Lehetséges megoldás
E2	A jobb alsó hőmérséklet-érzékelő nem működik megfelelően.	Lépjön kapcsolatba a Cecotec műszaki szolgálatával
E3	A bal felső hőmérséklet-érzékelő nem működik megfelelően.	Lépjön kapcsolatba a Cecotec műszaki szolgálatával
E4	A jobb felső hőmérséklet-érzékelő nem működik megfelelően.	Lépjön kapcsolatba a Cecotec műszaki szolgálatával
A légkeveréses fritőz nem működik	A termék nincs csatlakoztatva.	Csatlakoztassa a készüléket egy földelt hálózati aljzathoz.
	Nem nyomta meg a be/ki érintőgombot.	A légkeveréses fritőz bekapcsolásához nyomja meg a be/ki ikont.
Nem veszem észre a dupla ellenállást	A termék nincs megfőzve	A végeredmény javítása érdekében ajánlott előmelegítést is tartalmazó speciális programok használata.
A fritőzben főtt étel nyers.	A hozzávalók túl nagyok.	Tegyen kisebb hozzávalókat a kosárba. Az étel gyorsabban elkészül, ha kisebb.
	A kiválasztott hőmérséklet túl alacsony	Növelje a főzési hőmérsékletet (lásd a „Kezelés” című részt).
	A felkészülési idő túl rövid.	Növelje a főzési időt (lásd a „Működés” című részt).
Az összetevők egyenetlenül sülték meg.	Néhány ételt a főzési folyamat felénél meg kell keverni.	Az egymásra halmozott hozzávalókat (pl. sült krumpli) a sütési idő felénél meg kell rázni. Lásd a „Működés” részt.
Az étel nem ropogós, amikor kivesszi a légkeveréses fritőzből.	Olyan ételeket készített, amelyeket hagyományos fritőzben való sütésre szántak.	Ropogósabb eredményért süsse meg az ételeket, vagy kenje meg őket egy kevés olajjal.
A kosár nem csúszik be megfelelően a termékbe.	Túl sok hozzávaló van a kosárban.	Ne lépje túl a kosárban megengedett maximális mennyiséget.
	A rács nincs megfelelően elhelyezve a kosárban.	Nyomja le a kosarat a kosárba.

Probléma	Lehetséges okok	Lehetséges megoldás
Fehér füst száll ki a termék belsejéből.	Nagyon zsíros ételeket főzöl.	Zsíros ételek légkeveréses fritőzben történő sütésekor nagy mennyiségű olaj szivárog a kosárba. Az olaj fehér füstöt képez. Ez nem befolyásolja a készüléket vagy az eredményt.
	A kosárban még van zsír a korábbi használatokból.	A fehér füst a kosárban felmelegedő zsírnak köszönhető. Minden használat után gondosan tisztítsa meg.
A friss hasáburgonya egyetlenül sül a légkeveréses fritőzben.	Nem a megfelelő burgonyafajtát használta.	Használjon friss burgonyát, és ügyeljen arra, hogy sütés közben kemény maradjon. Használja a légkeveréses sütéshez ajánlott fajtákat.
	Nem tisztított meg rendesen a krumplikat sütés előtt.	A burgonyát alaposan öblítse le vízben 3 percig, hogy eltávolítsa a keményítőt, majd alaposan szárítsa meg.
A friss sült krumpli nem ropogós, amikor kivesszi a légkeveréses fritőzből.	A burgonya ropogóssága a víz és az olaj mennyiségétől függ.	Az olaj hozzáadása előtt mindenképpen szárítsa meg a burgonyát.
		Vágd a burgonyát kisebb darabokra
		Ropogósabb eredményért adjunk hozzá egy kevés olajat.

6. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
 - A kosár és a rács tapadásmentes bevonattal rendelkezik. Ne használjon fém eszközöket vagy súrolószereket a kosár és/vagy a rács tisztításához, mert ezek károsíthatják a tapadásmentes felületet.
 - Használat után ne hagyjon forró ételt a készülékben, mivel a páralecsapódás károsíthatja a fém alkatrészeket.
1. Tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja kihűlni. MEGJEGYZÉS: A készülék gyorsabb lehűlése érdekében vegye ki a kosarat.

MAGYAR

2. Törölje át a termék belsejét és külsejét egy puha, nedves ruhával.
3. Alaposan tisztítsa meg a kosarat és a rostélyt forró vízzel, enyhe mosogatószerrel és egy nem sűrű szivaccsal. Ha a füstölő fedelét használja, ismétlje meg a tisztítási folyamatot.
4. A maradék szennyeződések eltávolításához folyékony zsíroló használatát javasoljuk.
5. A készülék belsejét meleg vízzel és nem sűrű szivaccsal tisztítsa.
6. Tisztítsa meg a fűtőszálat egy puha kefével az ételmaradékok eltávolításához. A termék ismételt használata előtt győződjön meg arról, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.


Tárolás

Húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja kihűlni. Mielőtt visszahelyezi a terméket a tároláshoz, győződjön meg arról, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.

7. ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK ÚJRAHASZNOSÍTÁSA



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a vonatkozó előírásoknak megfelelően a terméket és/vagy az akkumulátort a háztartási hulladéktól elkülönítve kell ártalmatlanítani. Amikor a termék eléri hasznos élettartama végét, vegye ki az akkumulátorokat, és vigye el azokat a helyi hatóságok által kijelölt gyűjtőhelyre.

 Azelektromosés elektronikus berendezések és/vagy elemek ártalmatlanításának legmegfelelőbb módjával kapcsolatos részletes információkért a fogyasztóknak a helyi hatóságokhoz kell fordulniuk. A fenti irányelvek betartása segít a környezet védelmében.

8. SZERZŐI JOG

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

9. MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT



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

1. PECES I COMPONENTS

Dispositiu .

1. Cistell
2. Tapa del fumador
3. Separador de càmeres
4. Grill
5. Panell de control tàctil
6. Sortida d'aire
7. Doble resistència

Panell de control .

1. Icona tàctil per programar càmera 1 (esquerra)
2. Icona tàctil per augmentar temperatura
3. Indicador per augmentar/disminuir temperatura
4. Icona tàctil per disminuir temperatura
5. Icona tàctil de la funció Sync
6. Icona tàctil del programa Preescalfament
7. Icona tàctil del programa Smoking
8. Icona tàctil encesa/apagada i start /stop
9. Icona tàctil llum interior
10. Icona tàctil de doble resistència
11. Icona tàctil Timer
12. Icona tàctil de la funció Match
13. Icona tàctil per disminuir el temps
14. Indicador per augmentar/disminuir temps
15. Icona tàctil per augmentar el temps
16. Icona tàctil per programar càmera 2 (dreta)
17. Display càmera 2 (dreta)
18. Indicador de temps
19. Indicador de temperatura
20. Display càmera 1 (esquerra)
21. Programes predeterminats
 - a) Steak / Filet
 - b) Patates fregides congelades
 - c) Pizza
 - d) Aletes / Cuixes pollastre
 - e) Peix
 - f) Verdures
 - g) Postres
 - h) Barbacoa

CATALÀ

- i) Fermentació
- j) DIY (Funció manual)

Nota: Els gràfics d'aquest manual són representacions esquemàtiques i poden no coincidir exactament amb el producte.

2. ABANS DE FER SERVIR

- Aquest producte presenta un embalatge dissenyat per protegir-lo durant el transport. Traieu el dispositiu de la caixa, i deseu la caixa original i altres elements de l'embalatge en un lloc segur. L'ajudarà a prevenir danys al producte si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu desfer-vos de l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament. No traieu el número de sèrie del producte, per poder mantenir una correcta traçabilitat del vostre equip en cas de sol·licitar assistència.
- Assegureu-vos que totes les peces i els components estan inclosos i en bon estat. Si en faltés algun o no estiguessin en bon estat, contacteu de forma immediata amb el Servei d'Atenció Tècnica oficial de Cecotec .

Contingut de la caixa:

- Fregidora d'aire
- Manual d'instruccions
- Tapes del fumador.
- Bossa de 15gr d' encenalls de fusta

Accedeix a la compra d'encenalls de fusta a través del codi QR següent:



3. INSTAL·LACIÓ

- Traieu tots els materials d'empaquetatge de l'exterior i l'interior de la màquina.
- Utilitzeu un drap humit per netejar l'exterior i l'interior del dispositiu i assequeu-lo. No mulli els elements calefactors.
- Netegeu el cistell, la reixeta i el separador en profunditat amb aigua calenta, detergent i una esponja no abrasiva.

- Col·loqueu adequadament la reixeta a la cistella i situeu el separador de les càmeres, si així ho desitja, seguint les guies que observa a les parets de la cubeta i al sostre de l'interior de la cubeta.
- Situeu novament la cistella al dispositiu per poder-la utilitzar.
- No ompliu el dispositiu amb oli ni cap altre líquid.
- Col·loqueu la fregidora sobre una superfície plana, estable i resistent a la calor, lluny de qualsevol possible esquitxada d'aigua o font de calor. Deixeu almenys 10 cm de distància entre el dispositiu i qualsevol paret o objecte, per assegurar la correcta evacuació d'aire.
- No col·loqueu cap objecte a sobre del producte per evitar interrompre el flux d'aire.
- Connecteu el cable d'alimentació a una presa de corrent amb connexió a terra, la icona tàctil d'encesa s'il·luminarà.
- Traieu el cistell de la fregidora d'aire amb cura i introduïu els ingredients.
- Utilitzeu el tauler de control com es detalla al següent apartat.
- Quan es faci servir per primera vegada, pot percebre una lleugera olor de plàstic que és completament normal. Si es donés aquest cas, preescalfeu la màquina durant diversos minuts per desfer-se d'aquesta olor del tot.

ADVERTIMENT: Col·loqueu el separador de les càmeres seguint la guia superior del sostre de l'interior de la cubeta per evitar que aquest separador entri en contacte directe amb les resistències ja que pot generar incidències

4. FUNCIONAMENT

Icona tàctil d'encesa/apagada

Quan la cistella i la reixeta estiguin ben col·locats a la fregidora, la icona d'encesa s'il·luminarà. En prémer la icona d'encesa, s'encendran les icones tàctils de selecció de càmera dreta i esquerra. Cal seleccionar una de les dues càmeres (prement sobre l'1 o el 2) per poder assignar-li un programa predeterminat a aquesta o activar l'altra càmera. Després d'assignar el programa desitjat, podeu seleccionar també l'altra càmera i assignar-li un programa diferent (cocció a doble cubeta) sempre que utilitzeu el separador de cubetes. Tant si utilitzeu una sola cubeta o totes dues, després de seleccionar el programa desitjat, premeu la icona d'encesa i s'iniciarà la cocció. En iniciar el procés, el ventilador i els elements calefactors començaran a funcionar.

Icones tàctils de menús preconfigurats

Aquestes icones us permeten escollir entre els 10 menús preconfigurats. Un cop escollida l'opció desitjada, els valors de temps i temperatura de cocció s'ajustaran per defecte (vegeu "Taula dels menús predeterminats" en aquest apartat). Si voleu ajustar el vostre propi programa de cuinat, podeu fer-ho prement qualsevol programa, i ajustant manualment la temperatura i/o el temps prement les icones per augmentar i disminuir la temperatura i el temps. La manera està pensada per a un aliment en concret, per la qual cosa podrà variar els valors dins un rang lògic.

CATALÀ

NOTES:

- Si voleu personalitzar el vostre propi programa de cuinat també podeu fer-ho seleccionant directament el programa DIY (Funció manual), el qual permet variar el rang complet de temps i/o temperatura de la màquina.
- El mode Barbacoa només funciona associat a un altre mode. Es detalla el funcionament més endavant en aquest manual. Si premeu el mode barbacoa sense haver seleccionat cap altre mode de cocció primer, la icona sonarà però no realitzarà cap funció.

Icones tàctils per al control del temps

Feu clic a la icona a la part central dreta amb el símbol del rellotge, i després les icones tàctils per augmentar i/o disminuir el temps.

Icones tàctils per al control de la temperatura

Premeu la icona a la part central esquerra amb el símbol d'un termòmetre, i després les icones tàctils per augmentar i/o disminuir la temperatura. D'aquesta manera es pot ajustar la temperatura de cocció segons els rangs permesos (vegeu "Taula dels menús predeterminats" en aquest apartat).

Icona tàctil llum

Feu clic a aquesta icona durant el cuinat per encendre la llum interna de la cubeta i veure l'estat de cocció dels seus aliments. Si premeu la icona tàctil durant el procés de cuinat, la llum romandrà encesa permanentment, només s'apagarà si es torna a prémer la icona tàctil de la llum. Si no us trobeu en un procés de cocció, la llum s'apagarà als 30 segons.

Només s'encendrà la llum de la càmera que hàgim seleccionat. Si tenim el matx activat, s'encendran els 2 llums

Funcionament doble resistència

El dispositiu compta amb una doble resistència, la superior que genera més quantitat de calor i una inferior que s'utilitza per augmentar la temperatura de la base del cistell.

Es recomana utilitzar la funció de doble resistència, ja que cuina l'aliment mitjançant dues fonts de calor i se n'obtenen els millors resultats. A més, també es recomana l'ús de la doble resistència amb programes en què es configuri amb un preescalfament previ. Això permet que el grill del cistell arribi a una temperatura més alta i pugui arribar a marcar certs aliments.

El grill compta amb una cara més plana per a aliments com pizzes i una altra cara de reixeta per marcar carns, peixos o verdures.

Icona tàctil de doble resistència

Quan se seleccioni un programa de cuinat, l'opció de doble resistència vindrà activada per defecte, la icona tàctil de doble resistència es mantindrà estàtica. El funcionament de la resistència superior i inferior se sincronitzen funcionant alternativament per mantenir la temperatura de cuinat seleccionada.

Si necessiteu desactivar la funció de doble resistència i mantenir activada únicament la font de calor superior, premeu la icona tàctil de doble resistència abans de començar el cuinat. D'aquesta manera la icona parpellejarà indicant que la funció de doble resistència està desactivada i només escalfarà la resistència superior. Es recomana sempre activar la funció de doble resistència per obtenir els millors resultats.

Funció Barbacoa

El dispositiu compta amb una manera especial que cuina, fuma i marca els aliments com una barbacoa. Aquest mode té una durada de 14 minuts (Preescalfament + fumat). A continuació, es descriuen els passos que cal seguir per utilitzar correctament aquest mode:

1. Atempereu l'aliment,
2. Obriu la cistella i col·loqueu els encenalls de fusta al centre. Amb una capa d'encenalls és suficient (2-4g), cobrint tota la superfície uniformement. Assegureu-vos que no hi ha encenalls de fusta solts per la cistella. Només s'han d'ubicar al centre, contingudes pel marc del fumador.
3. Col·loqueu la tapa del fumador cobrint els encenalls de fusta. Cal col·locar aquest element quan es fumi, en cas contrari el procés de fumat no serà segur ni el resultat serà satisfactori. A més, protegeix l'aliment del contacte directe amb els encenalls de fusta.
4. Situa el grill per sobre de la tapa fumadora i tanca el cistell.
5. Primer seleccioneu el mode de cocció desitjat. Si voleu, modifiqueu ara el temps o temperatura de cuinat.
6. Després seleccioneu també el mode barbacoa. Feu clic a la icona the Play/pause i el mode barbacoa (" bb ") començarà a funcionar. Quan aquest acabi, començarà automàticament el mode de cocció seleccionat al principi. Veureu que la icona de preescalfament i de fumat parpellejaran.

NOTA: La funció Barbacoa no està disponible en els modes "Patates fregides", "Postres" i "Fermentació", per la qual cosa en prémer algun d'aquests modes la icona de la funció barbacoa desapareixerà. Si premeu el mode barbacoa sense haver seleccionat cap altre mode de cocció primer, la icona sonarà però no farà cap funció.

7. A meitat del mode barbacoa, als 5 minuts, la màquina us demanarà que introduïu el menjar mitjançant un senyal acústic i un missatge a la pantalla (" Add "). Després d'afegir el menjar i tancar la cistella la màquina continuarà amb la manera barbacoa, ara amb un fumat de 6 minuts, per la qual cosa el ventilador s'apagarà intencionadament i sortirà fum per la part del darrere de la màquina. Això és completament normal.
8. Després d'acabar el fumat, el mode barbacoa haurà acabat i començarà el mode de cocció prèviament seleccionat. No obriu la cistella encara ni capgireu l'aliment.
9. Depenent del mode de cocció escollit, a meitat del mode de cocció, la màquina emetrà un senyal acústic i mostrarà un missatge de " trn " (Turn). Això indica que és el moment de donar-li la volta a l'aliment.
10. Un cop acabat el temps de cocció tregui l'aliment de la cistella.

Exemple pràctic:

- Si volem fer una carn emprant el mode barbacoa per atorgar-li un sabor especial i un marcat desitjable només haurem de seleccionar les icones tàctils següents, en aquest mateix ordre: "filet + barbacoa + play" (FIG.3)
- D'aquesta manera el dispositiu començarà preescalfant la reixeta i els encenalls de fusta que haurem introduït des del principi; Quan ens ho demani la pantalla (" Add "), afegirem la carn i el dispositiu automàticament començarà el fumat de la carn. Tot això té una durada de 14 minuts. A partir d'aquest moment començarà el cuinat de la carn com a tal (Mode de cocció = filet). En aquest cas, la pantalla ens avisarà a meitat de la cocció perquè donem la volta a la carn. Tornem a tancar i esperem que el cuinat acabi (FIG.4)

NOTES:

- Aquesta funció redueix automàticament el temps de cocció del mode seleccionat, per evitar que l'aliment es cuini massa. Igualment, es pot modificar el temps de cocció al seu gust després del mode barbacoa.
- Tot i que en aquesta fregidora d'aire sí que es poden realitzar 2 cuinats diferents alhora, això no serà possible si en un dels compartiments se selecciona la funció barbacoa/fumat. Això és perquè el cuinat d'un dels compartiments podria repercutir negativament en el fumat de l'altre. Aquestes funcions s'han de realitzar soles (en un dels 2 compartiments, sense fer servir l'altre) o en els 2 compartiments alhora activant la funció match.

Funcionament preescalfament

El dispositiu compta amb una funció de preescalfament de 8 minuts, la qual cosa permet assolir a l'interior del cistell una temperatura adequada per cuinar els aliments. Aquesta funció ja ve activada en els modes de carn, pizza i peix, encara que també és possible activar-la manualment per a la resta de maneres (menys fermentació) o fins i tot desactivar-la si no la volem. Prement la icona tàctil de preescalfament activarem (la icona parpellejarà) o desactivarem (la icona es mantindrà fixa) la funció de preescalfament. També es pot activar individualment, sense associar-ho a un mode de cocció posterior, només preescalfat.

NOTA: Quan el preescalfament hagi finalitzat el dispositiu emetrà diversos senyals acústics i mostrarà a la pantalla " Add " per indicar-li que ha d'afegir el menjar.

Funcionament smoking

Aquest dispositiu compta amb una funció de fumat de 9 minuts amb què s'aconsegueix un sabor únic i una aroma especial en els aliments cuinats. Trobareu un fumador a cadascun dels 2 compartiments del cistell. Són independents entre si, per la qual cosa és possible usar-ne només un, o usar-los tots dos alhora per obtenir un fumat més intens. A continuació, trobareu els passos a seguir per utilitzar aquesta funció.

NOTA: Encara que en aquesta fregidora d'aire sí que es poden realitzar 2 cuinats diferents

ahora, això no serà possible si en un dels compartiments se selecciona la funció barbacoa/fumat. Això és perquè el cuinat d'un dels compartiments podria repercutir negativament en el fumat de l'altre. Aquestes funcions s'han de realitzar soles (en un dels 2 compartiments, sense fer servir l'altre) o en els 2 compartiments ahora activant la funció match.

1. Atempereu l'aliment.
2. Obriu la cistella i col·loqueu els encenalls de fusta al centre del fumador. Amb una capa d'encenalls és suficient (2-4g), cobrint tota la superfície uniformement. Assegureu-vos que no hi ha encenalls de fusta solts per la cistella. Només s'han d'ubicar al centre, contingudes pel marc del fumador.
3. Col·loqueu la tapa del fumador cobrint els encenalls de fusta. Cal col·locar aquest element quan es fumi, en cas contrari el procés de fumat no serà segur ni el resultat serà satisfactori. A més, protegeix l'aliment del contacte directe amb els encenalls de fusta.
4. Situeu la reixeta per sobre de la tapa fumadora i amb la part de més relleu cap amunt.
5. Poseu l'aliment sobre la reixeta i tanqueu la cistella.
6. Seleccioneu la funció smoking si només vol fumar. Si voleu fumar i cuinar, seleccioneu primer el programa predeterminat i després activeu la funció smoking prement la icona de smoking.
7. Recordeu prémer la icona tàctil de start /stop perquè comenci el procés de fumat.

Quan la funció smoking hagi finalitzat, en cas de no haver seleccionat un programa de cuinat a continuació, el dispositiu emetrà diversos senyals acústics i mostrarà a la pantalla "OFF". En cas d'haver seleccionat també un programa de cuinat, aquest programa es posarà en marxa directament en acabar el fumat.

NOTES:

- Es recomana utilitzar la màquina sota un extractor de fum o en una àrea ben ventilada per minimitzar l'acumulació de fum a l'ambient.
- Es recomana deixar refredar la fregidora després de fer un procés de fumat.
- Aneu amb compte en retirar els elements del programa smoking, ja que poden estar molt calents.
- No traieu les restes de les llimadures de fusta fins que el procés de cocció de l'aliment hagi acabat completament.

Icona tàctil del programa smoking

La funció smoking es troba activada quan la icona tàctil del programa smoking parpelleja. La funció smoking es troba desactivada quan la icona tàctil del programa smoking es manté estàtic.

Funcionament del timer

El dispositiu compta amb una funció de timer, amb la qual podeu programar l'inici del procés

CATALÀ

de cuinat. Aquest rang de temps és de 30 minuts a 24 hores. Un cop seleccionat el programa de cuinat, pots activar el timer prement la icona tàctil de timer i ajustar el temps utilitzant les icones tàctils per al control del temps. Per desactivar el timer simplement torneu a prémer la icona tàctil de timer .

Recordeu prémer la icona tàctil de start /stop perquè comenci el compte enrere. Quan s'acabi el temps seleccionat, s'iniciarà el procés de cuinat programat.

Icona tàctil de la funció timer

El timer es troba activat quan la icona de timer parpelleja. El timer es troba desactivat quan la icona de timer es manté estàtica.

Funcionament del SYNC

El dispositiu compta amb una funció syncro , amb la qual pots sincronitzar les dues càmeres del cistell perquè finalitzin alhora. Per activar aquesta funció seleccioneu tots dos programes i, a continuació, toqueu la icona tàctil de la funció syncro . Si la funció sincronitzar està activada, en iniciar el procés de cuinat, la càmera que tingui un programa amb més temps de cocció començarà el cuinat mentre que l'altra mostrarà " HoLd " fins que ambdues càmeres tinguin el mateix temps de cocció restant. En aquest moment les dues càmeres estaran cuinant i acabaran alhora. Per desactivar la funció Sync , torneu a prémer la icona tàctil de la funció syncro .

Icona tàctil de la funció SYNC

La funció sync es troba activada quan la icona de la funció Sync parpelleja. La funció Sync es troba desactivada quan la icona de la funció Sync es mantingui estàtica.

Funcionament del MATCH




El dispositiu compta amb una funció matx, la qual permet copiar els ajustaments del programa de cuinat d'una càmera a la resta del cistell. D'aquesta manera, no cal configurar la càmera 1 amb un programa i, posteriorment, la càmera 2 amb el mateix programa. És suficient seleccionar el programa que es vol aplicar a tota la cistella a la càmera 1 o 2, i posteriorment, tocar la icona de la funció Match.

Icona tàctil del programa MATCH

La funció matx es troba activada quan la icona de la funció match parpelleja. La funció matx estarà desactivada quan la icona de la funció matx es mantingui estàtica.

Taula dels menús predeterminats

Icona	Tipus	Preescalfament	Temperatura (°C)	Temps (min.)	Rang temperatura (min.- max.)	Rang temps (min.- max.)	Notes
	Filet	8 min	200	6	170-200	1-30	Avís per afegir menjar després del preescalfament ("Add") - Avís de volteig ("trn")
	Patates fregides		195	20	120-200	1-60	
	Pizza	8 min	180	10	100-200	1-60	Avís per afegir menjar després del preescalfament ("Add")
	Pollastre		200	25	150-200	1-60	
	Peix	8 min	190	14	140-200	1-60	Avís per afegir menjar després del preescalfament ("Add")
	Verdures		175	16	160-200	1-60	
	Postres		160	20	100-190	1-60	

	Barbacoa	8 min	200	14 min	-	-	<p>Avis per afegir menjar després del preescalfament (" Add ")</p> <p>- Avis de volteig depenent del mode de cocció associat (" trn ")</p>
	Fermen-tació		40	8h	40-90	1h-24h	
	DIY		200	20	40-200	1-60	<p>Avis de volteig (TRN)</p>

NOTES:

- Els programes de filet i DIY són programes especials amb un avis per donar la volta a la meitat del seu cicle de cuinat. Quan el cicle de cuinat hagi arribat a la meitat del seu temps el dispositiu emetrà diversos senyals acústics i mostrarà a la pantalla trn per indicar-li que ha de donar la volta al menjar.
- Quan escolteu l'avis acústic, haureu transcorregut el temps de preparació establert. Traieu el cistell de l'aparell i col·loqueu-lo sobre una superfície resistent a la calor. Assegureu-vos que els aliments estiguin ben cuinats. En cas de no estar prou cuinats, feu lliscar novament la cistella dins de la fregidora i afegiu uns minuts més.
- Per retirar els aliments, per exemple, patates fregides, traieu el cistell de la fregidora d'aire i col·loqueu-lo sobre una superfície termoresistent. Per extreure ingredients utilitzeu unes pinces no metàl·liques. Aneu amb compte de no cremar-se. No capgireu la cistella per treure els aliments.
- Com que els ingredients poden variar en procedència, mida, forma i marca, el que es mostra a la taula pot no ser el més apropiat per als ingredients que utilitzis. Si ho considereu necessari, modifiqueu els temps i/o les temperatures per adaptar el cuinat.

Consells per cuinar

- Els aliments més petits requereixen un temps de preparació més petit que els grans.
- Una quantitat més gran d'ingredients només requereix un temps de preparació lleugerament més gran i, per contra, una quantitat més petita d'ingredients només requereix un temps de preparació lleugerament menor.
- Remenar els aliments més petits a meitat del procés de cocció optimitza el resultat final i evita que els aliments es cuinin de manera no uniforme.
- Afegiu una mica d'oli extra a les patates fresques per obtenir un resultat més cruixent. Cuini els aliments a la fregidora d'aire just després d'afegir-hi l'oli.

- No prepareu ingredients extremadament grassos com salsitxes a la fregidora d'aire.
- Els aliments que poden ser cuinats al forn es poden cuinar també a la fregidora d'aire. - La quantitat òptima de patates fregides per preparar és de 500 grams.
- Utilitzeu masses precuinades per preparar aperitius de forma ràpida i fàcil. La massa precuinada requereix un temps de preparació menor que la feta a mà.
- Col·loqueu un motlle o una font de forn a la cistella de la fregidora d'aire si vol enforar un pastís o una quiche o si vol fregir aliments fràgils o farcits.
- També podeu utilitzar la fregidora d'aire per escalfar ingredients.
- No sobrepassu mai l'indicador de MAX de la cistella, ja que el resultat final i la integritat de la màquina podrien veure's afectats.
- Es recomana que per a un resultat excel·lent dels aliments completi la superfície de la cistella sense amuntegar l'aliment ja que si no es cuinarà uniformement.
- Amb la intenció de millorar el resultat de certs aliments els ingredients es poden sacsejar a meitat del procés de cocció. Per sacsejar o voltejar els ingredients, traieu el cistell de l'aparell per la nansa i sacsegeu-lo o voltegeu els ingredients dins del cistell amb unes pinces de fusta o silicona resistent a la calor. Torneu a introduir la cistella a la fregidora d'aire.

ADVERTIMENT:

- Tingueu molta cura en agitar la cistella ja que aquesta conté aliment calent.
- No utilitzeu utensilis metàl·lics, podrien danyar el revestiment de l'interior del cistell.
- No toqueu el cistell durant el funcionament ni immediatament després per evitar cremades. Agafeu el cistell únicament per la nansa.

Accedeix al receptari a través del codi QR següent



5. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problema	Possibles causes	Possible solució
E1	El sensor de temperatura inferior esquerre no funciona correctament.	·Poseu-vos en contacte amb el Servei Tècnic de Cecotec .

Problema	Possibles causes	Possible solució
E2	El sensor de temperatura inferior dret no funciona correctament.	Poseu-vos en contacte amb el Servei Tècnic de Cecotec
E3	El sensor de temperatura superior esquerre no funciona correctament.	Poseu-vos en contacte amb el Servei Tècnic de Cecotec
E4	El sensor de temperatura superior dret no funciona correctament.	Poseu-vos en contacte amb el Servei Tècnic de Cecotec
La fregidora d'aire no funciona	El producte no està connectat.	Connecteu l'aparell a una presa de corrent amb connexió a terra.
	No heu premut la icona tàctil d'encesa/apagada.	Premeu la icona d'encesa/apagada per engegar la fregidora d'aire.
No noto la doble resistència	El producte no es cuina	Es recomana lús dels programes especials que porten preescalfament per millorar el resultat final.
Els aliments cuinats a la fregidora estan crus.	Els ingredients són massa grans.	Poseu ingredients més petits a la cistella. Els aliments es cuinen més ràpid sense són petits.
	La temperatura seleccionada és massa baixa	Augmenti la temperatura del cuinat (vegeu l'apartat "Funcionament").
	El temps de preparació és massa curt.	Augmenteu el temps del cuinat (vegeu l'apartat "Funcionament").
Els ingredients s'han cuinat de manera desigual.	Alguns aliments requereixen ser agitats a meitat del procés de cuinat.	Els ingredients que s'amunteguen uns a sobre dels altres (per exemple, les patates fregides) s'han de sacsejar a meitat del temps de preparació. Consulteu l'apartat "Funcionament".
Els aliments no tenen un resultat cruixent en sortir de la fregidora daire.	Ha cuinat aliments pensats per ser fregits en una fregidora convencional.	Cuini aliments de forn o unti els aliments amb una mica d'oli per obtenir un resultat més cruixent.

Problema	Possibles causes	Possible solució
La cistella no llisca correctament dins del producte.	Hi ha massa ingredients a la cistella.	No excedeixi la quantitat màxima permesa a la cistella.
	La reixeta no està col·locada correctament dins la cistella.	Empenyeu la reixeta cap avall a la cistella.
Surt fum blanc de dins del producte.	Està cuinant aliments molt grassos.	Quan es cuinen aliments grassos a la fregidora d'aire, una gran quantitat d'oli es filtra a la cistella. L'oli produeix fum blanc. Això no afecta l'aparell ni el resultat.
	La cistella encara conté greix d'usos previs.	El fum blanc és perquè el greix s'escalfa a la cistella. Assegureu-vos de netejar-lo correctament després de cada ús.
Les patates fredes fresques es fregeixen de forma desigual a la fregidora d'aire.	No ha fet servir el tipus de patata correcte.	Utilitzeu patates fresques i assegureu-vos que es mantenen fermes durant el fregit. Utilitzeu patates de les varietats recomanades per a la fregidora daire.
	No heu netejat correctament les patates abans de fregir-les.	Esbandiú bé les patates en aigua durant 3 minuts per treure el midó i assequeu-les bé després.
Les patates fredes fresques no estan cruixents quan surten de la fregidora daire.	El punt cruixent de les patates dependrà de la quantitat daigua i doli.	Assegureu-vos d'assecar les patates abans d'afegir-hi l'oli.
		Talleu les patates a trossos més petits
		Afegiu una mica més d'oli per obtenir resultats més cruixents.

6. NETEJA I MANTENIMENT

- Netegeu l'aparell després de cada ús.
 - La cistella i la reixeta tenen un revestiment antiadherent. No utilitzeu utensilis metàl·lics o productes abrasius per netejar el cistell i/o la reixeta, ja que podria danyar la superfície antiadherent.
 - Després de cada ús no deixeu el menjar calent dins de l'aparell ja que la condensació pot afectar-ne les parts metàl·liques.
1. Desconnecteu l'aparell de la presa de corrent i deixeu que es refredi abans de netejar-lo. NOTA: traieu la cistella perquè l'aparell es refredi més ràpidament.
 2. Netegeu l'interior i l'exterior del producte amb un drap suau humitejat.
 3. Netegeu la cistella i la reixeta a fons amb aigua calenta, detergent neutre i una esponja no abrasiva. En cas de fer servir la tapa del fumador, repetiu el mateix procés de neteja.
 4. Recomanem l'ús de desgreixador líquid per retirar qualsevol resta de brutícia.
 5. Netegeu l'interior de l'aparell amb aigua calenta i una esponja no abrasiva.
 6. Netegeu la resistència amb un raspall suau per retirar qualsevol resta de menjar. Assegureu-vos que totes les parts estiguin netes i seques abans de tornar a utilitzar el producte.

Emmagatzematge

Desconnecteu l'aparell i deixeu que es refredi.

Assegureu-vos que totes les parts estan netes i seques abans de tornar a emmagatzemar el producte.

7. RECICLATGE D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS



Aquest símbol indica que, d'acord amb les normatives aplicables, el producte i/o la bateria s'han de rebutjar de manera independent dels residus domèstics. Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, hauràs d'extreure les piles/bateries/acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les autoritats locals.

Per obtenir informació detallada sobre la manera més adequada de rebutjar els aparells elèctrics i electrònics i/o les bateries corresponents, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals. El compliment de les pautes anteriors ajudarà a protegir el medi ambient.

8. COPYRIGHT

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos d'aquest manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, SL. Queden reservats tots els drets.

9. DECLARACIÓ DE CONFORMITAT

CE Per la present, Cecotec Innovaciones declara que aquest producte compleix els requisits essencials i altres disposicions rellevants de les normatives aplicables a la Unió Europea. Aquest producte ha estat dissenyat, fabricat i provat amb el compliment dels estàndards de seguretat i qualitat requerits. El text complet de la Declaració de Conformitat de la UE es pot trobar a la següent adreça web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Συσκευή . Σχήμα 1

1. Καλάθι
2. Καπάκι καπνιστή
3. Διαχωριστής θαλάμου
4. Εσχάρα
5. Πίνακας ελέγχου αφής
6. Έξοδος αέρα
7. Διπλή αντίσταση

Πίνακας ελέγχου. Εικ. 2

1. Αγγίξτε το εικονίδιο για να προγραμματίσετε την κάμερα 1 (αριστερά)
2. Αγγίξτε το εικονίδιο για να αυξήσετε τη θερμοκρασία
3. Ένδειξη για αύξηση/μείωση της θερμοκρασίας
4. Αγγίξτε το εικονίδιο για να μειώσετε τη θερμοκρασία
5. Εικονίδιο αφής λειτουργίας συγχρονισμού
6. Εικονίδιο αφής προγράμματος προθέρμανσης
7. Αγγίξτε το εικονίδιο για το πρόγραμμα καπνίσματος
8. Αγγίξτε το εικονίδιο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης και έναρξης /διακοπής
9. Εσωτερικό φως με άγγιγμα εικονιδίου
10. Εικονίδιο αφής διπλής αντίστασης
11. Χρονοδιακόπτης εικονιδίου αφής
12. Αγγίξτε το εικονίδιο για τη λειτουργία Match (Ταίριασμα)
13. Αγγίξτε το εικονίδιο για να μειώσετε τον χρόνο
14. Ένδειξη για αύξηση/μείωση χρόνου
15. Αγγίξτε το εικονίδιο για να αυξήσετε τον χρόνο
16. Αγγίξτε το εικονίδιο για να προγραμματίσετε την κάμερα 2 (δεξιά)
17. Οθόνη Κάμερας 2 (δεξιά)
18. Ένδειξη χρόνου
19. Ένδειξη θερμοκρασίας
20. Οθόνη Κάμερας 1 (αριστερά)
21. Προεπιλεγμένα προγράμματα
 - a) Μοσχάρι / Φιλέτο
 - b) Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες
 - c) Πίτσα
 - d) Φτερούγες κοτόπουλου / μπούτια
 - e) Ψάρι
 - f) Λαχανικά
 - g) Επιδόρπιο
 - h) Ψησταριά

- i) Ζύμωση
- j) DIY (Χειροκίνητη Λειτουργία)

Σημείωση: Τα γραφικά σε αυτό το εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς στο προϊόν.

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτό το προϊόν διατίθεται σε συσκευασία σχεδιασμένη να το προστατεύει κατά τη μεταφορά. Αφαιρέστε τη συσκευή από το κουτί της και φυλάξτε το αρχικό κουτί και άλλα είδη συσκευασίας σε ασφαλές μέρος. Αυτό θα βοηθήσει στην αποφυγή ζημιάς στο προϊόν σε περίπτωση που χρειαστεί να το μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε την αρχική συσκευασία, φροντίστε να ανακυκλώσετε όλα τα είδη σωστά. Μην αφαιρείτε τον σειριακό αριθμό από το προϊόν, ώστε να μπορείτε να διατηρήσετε την ορθή ιχνηλασιμότητα της συσκευής σας σε περίπτωση που χρειαστείτε βοήθεια.
- αμέσως με την επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec .

Περιεχόμενα κουτιού:

- Φριτζά αέρα
- Εγχειρίδιο οδηγιών
- Καπάκια καπνιστών.
- σακούλα 15 γρ. με ροκανιδια ξύλου

Αποκτήστε πρόσβαση στην αγορά ροκανιδιών ξύλου μέσω του ακόλουθου κωδικού QR:



3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας από το εξωτερικό και το εσωτερικό του μηχανήματος.
- Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε τόσο το εξωτερικό όσο και το εσωτερικό της συσκευής και στεγνώστε την. Μην βρέχετε τα θερμαντικά στοιχεία.
- Καθαρίστε καλά το καλάθι, τη σχάρα και το διαχωριστικό με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
- Τοποθετήστε σωστά τη σχάρα στο καλάθι και, εάν επιθυμείτε, τοποθετήστε τον διαχωριστή

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

θαλάμου, ακολουθώντας τις οδηγίες στα τοιχώματα του κάδου και στην οροφή μέσα στον κάδο.

- Τοποθετήστε το καλάθι πίσω στη συσκευή για να το χρησιμοποιήσετε.
- Μην γεμίζετε τη συσκευή με λάδι ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Τοποθετήστε τη φριτέζα σε μια επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, μακριά από πισιλιές νερού ή πηγές θερμότητας. Αφήστε τουλάχιστον 10 cm απόσταση μεταξύ της συσκευής και οποιουδήποτε τοίχου ή αντικειμένου για να διασφαλίσετε την σωστή εκκένωση του αέρα.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στο προϊόν για να αποφύγετε τη διακοπή της ροής του αέρα.
- Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια γειωμένη πρίζα. Το εικονίδιο αφής τροφοδοσίας θα ανάψει.
- Αφαιρέστε προσεκτικά το καλάθι από τη φριτέζα αέρα και προσθέστε τα υλικά.
- Χρησιμοποιήστε τον πίνακα ελέγχου όπως περιγράφεται λεπτομερώς στην επόμενη ενότητα.
- Κατά την πρώτη χρήση, ενδέχεται να παρατηρήσετε μια ελαφρά μυρωδιά πλαστικού, κάτι που είναι απολύτως φυσιολογικό. Εάν συμβεί αυτό, προθερμάνετε τη συσκευή για αρκετά λεπτά για να εξαλείψετε εντελώς τη μυρωδιά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τοποθετήστε τον διαχωριστή θαλάμου ακολουθώντας τον επάνω οδηγό στην οροφή μέσα στη δεξαμενή, για να αποτρέψετε την άμεση επαφή αυτού του διαχωριστή με τα θερμαντικά στοιχεία, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει προβλήματα.

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Αγγίξτε το εικονίδιο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης

Μόλις το καλάθι και η σχάρα τοποθετηθούν σωστά στη φριτέζα, το εικονίδιο λειτουργίας θα ανάψει. Πατώντας το εικονίδιο λειτουργίας θα ανάψουν τα εικονίδια αφής για την επιλογή του δεξιού και του αριστερού θαλάμου. Πρέπει να επιλέξετε έναν από τους δύο θαλάμους (πατώντας 1 ή 2) για να αντιστοιχίσετε ένα προεπιλεγμένο πρόγραμμα σε αυτόν ή να ενεργοποιήσετε τον άλλο θάλαμο. Αφού αντιστοιχίσετε το επιθυμητό πρόγραμμα, μπορείτε επίσης να επιλέξετε τον άλλο θάλαμο και να αντιστοιχίσετε ένα διαφορετικό πρόγραμμα (μαγείρεμα σε διπλό μπολ) εφόσον χρησιμοποιείτε τον διαχωριστή μπολ. Είτε χρησιμοποιείτε ένα μόνο μπολ είτε και τα δύο, αφού επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα, πατήστε το εικονίδιο λειτουργίας και το μαγείρεμα θα ξεκινήσει. Όταν ξεκινήσει η διαδικασία, ο ανεμιστήρας και τα θερμαντικά στοιχεία θα αρχίσουν να λειτουργούν.

Προδιαμορφωμένα εικονίδια αφής μενού

Αυτά τα εικονίδια σας επιτρέπουν να επιλέξετε από 10 προκαθορισμένα μενού. Μόλις επιλέξετε την επιθυμητή επιλογή, οι τιμές χρόνου μαγειρέματος και θερμοκρασίας θα οριστούν από

προεπιλογή (βλ. «Πίνακας προκαθορισμένων μενού» σε αυτήν την ενότητα). Εάν θέλετε να ορίσετε το δικό σας πρόγραμμα μαγειρέματος, μπορείτε να το κάνετε πατώντας οποιοδήποτε πρόγραμμα και ρυθμίζοντας χειροκίνητα τη θερμοκρασία ή/και τον χρόνο πατώντας τα εικονίδια για να αυξήσετε και να μειώσετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο. Η λειτουργία έχει σχεδιαστεί για ένα συγκεκριμένο τρόφιμο, επομένως μπορείτε να μεταβάλλετε τις τιμές εντός ενός λογικού εύρους.

ΒΑΘΜΟΙ:

- Αν θέλετε να προσαρμόσετε το δικό σας πρόγραμμα μαγειρέματος, μπορείτε επίσης να το κάνετε επιλέγοντας απευθείας το πρόγραμμα DIY (Χειροκίνητη Λειτουργία), το οποίο σας επιτρέπει να μεταβάλλετε ολόκληρο το εύρος χρόνου ή/και θερμοκρασίας της συσκευής.
- Η λειτουργία μπάρμπεκίου λειτουργεί μόνο όταν είναι συνδεδεμένη με άλλη λειτουργία. Η λειτουργία της περιγράφεται λεπτομερώς αργότερα σε αυτό το εγχειρίδιο. Εάν πατήσετε τη λειτουργία μπάρμπεκίου χωρίς να επιλέξετε πρώτα άλλη λειτουργία μαγειρέματος, θα ακουστεί το εικονίδιο αλλά δεν θα εκτελεστεί καμία λειτουργία.

Εικονίδια αφής για έλεγχο χρόνου

Πατήστε το εικονίδιο του ρολογιού στο κέντρο δεξιά και, στη συνέχεια, πατήστε τα εικονίδια αφής για να αυξήσετε ή/και να μειώσετε τον χρόνο. Με αυτόν τον τρόπο, μπορείτε να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος εντός των επιτρεπόμενων εύρων (ανατρέξτε στον «Πίνακα μενού προεπιλογών» σε αυτήν την ενότητα).

Εικονίδια αφής για έλεγχο θερμοκρασίας

Πατήστε το εικονίδιο στο κέντρο αριστερά με το σύμβολο του θερμομέτρου και, στη συνέχεια, πατήστε τα εικονίδια αφής για να αυξήσετε ή/και να μειώσετε τη θερμοκρασία. Με αυτόν τον τρόπο, μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος εντός των επιτρεπόμενων εύρων (βλ. «Πίνακας μενού προεπιλογών» σε αυτήν την ενότητα).

Φωτεινό εικονίδιο αφής

Πατήστε αυτό το εικονίδιο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να ενεργοποιήσετε το εσωτερικό φως του τηγανιού και να δείτε την κατάσταση μαγειρέματος του φαγητού σας. Εάν πατήσετε το εικονίδιο αφής κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, το φως θα παραμείνει μόνιμα αναμμένο. Θα σβήσει μόνο εάν πατήσετε ξανά το εικονίδιο αφής. Εάν η διαδικασία μαγειρέματος δεν βρίσκεται σε εξέλιξη, το φως θα σβήσει μετά από 30 δευτερόλεπτα.

Μόνο το φως στην επιλεγμένη κάμερα θα ανάψει. Εάν η λειτουργία αντιστοίχισης είναι ενεργοποιημένη, και τα δύο φώτα θα ανάψουν.

Λειτουργία διπλής αντίστασης

Η συσκευή διαθέτει διπλό θερμαντικό στοιχείο: το πάνω παράγει περισσότερη θερμότητα και το κάτω αυξάνει τη θερμοκρασία της βάσης του καλαθιού.

Συνιστάται η χρήση της λειτουργίας διπλού θερμαντικού στοιχείου, καθώς μαγειρεύει φαγητό

χρησιμοποιώντας δύο πηγές θερμότητας, επιτυγχάνοντας τα καλύτερα αποτελέσματα. Συνιστάται επίσης η χρήση του διπλού θερμαντικού στοιχείου με προγράμματα που περιλαμβάνουν ρύθμιση προθέρμανσης. Αυτό επιτρέπει στο καλάθι ψησίματος να φτάσει σε υψηλότερη θερμοκρασία και μπορεί να σοτάρει ορισμένα τρόφιμα.

Η σχάρα έχει μια πιο επίπεδη πλευρά για τρόφιμα όπως πίτσες και μια άλλη πλευρά με σχάρα για το μαρκάρισμα κρεάτων, ψαριών ή λαχανικών.

Εικονίδιο αφής διπλής αντίστασης

Όταν επιλέγεται ένα πρόγραμμα μαγειρέματος, η επιλογή διπλού θερμαντικού στοιχείου θα ενεργοποιηθεί από προεπιλογή και το εικονίδιο αφής διπλού θερμαντικού στοιχείου θα παραμείνει στατικό. Τα άνω και κάτω θερμαντικά στοιχεία λειτουργούν συγχρονισμένα, εναλλάξ για να διατηρούν την επιλεγμένη θερμοκρασία μαγειρέματος.

Εάν χρειάζεται να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία διπλού στοιχείου και να διατηρήσετε ενεργοποιημένη μόνο την επάνω αντίσταση, πατήστε το εικονίδιο αφής διπλού στοιχείου πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Αυτό θα αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι η λειτουργία διπλού στοιχείου είναι απενεργοποιημένη και θα θερμαίνεται μόνο η επάνω αντίσταση. Συνιστάται πάντα να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία διπλού στοιχείου για καλύτερα αποτελέσματα.

Λειτουργία μπάρμπεκιου

Η συσκευή διαθέτει μια ειδική λειτουργία που μαγειρεύει, καπνίζει και σοτάρει φαγητό σαν μπάρμπεκιου. Αυτή η λειτουργία διαρκεί 14 λεπτά (Προθέρμανση + Κάπνισμα). Τα βήματα για τη σωστή χρήση αυτής της λειτουργίας περιγράφονται παρακάτω:

1. Μαλακώστε το φαγητό,
2. Ανοίξτε το καλάθι και τοποθετήστε τα ξύλινα ροκανίδια στο κέντρο. Μία στρώση ξύλινων ροκανιδιών είναι αρκετή (2-4 γρ.), καλύπτοντας ομοιόμορφα ολόκληρη την επιφάνεια. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν σκορπισμένα ξύλινα ροκανίδια γύρω από το καλάθι. Θα πρέπει να τοποθετούνται μόνο στο κέντρο, μέσα στο πλαίσιο του καπνιστηρίου.
3. Τοποθετήστε το καπάκι του καπνιστηρίου πάνω από τα ξύλινα ροκανίδια. Αυτό πρέπει να είναι στη θέση του κατά το κάπνισμα, διαφορετικά η διαδικασία καπνίσματος δεν θα είναι ασφαλής και δεν θα είναι ικανοποιητική. Προστατεύει επίσης τα τρόφιμα από την άμεση επαφή με τα ξύλινα ροκανίδια.
4. Τοποθετήστε τη σχάρα πάνω από το καπάκι του καπνιστηρίου και κλείστε το καλάθι.
5. Αρχικά, επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος. Εάν θέλετε, προσαρμόστε τώρα τον χρόνο μαγειρέματος ή τη θερμοκρασία.
6. Στη συνέχεια, επιλέξτε τη λειτουργία μπάρμπεκιου. Πατήστε το εικονίδιο Αναπαραγωγή/ Παύση και θα ξεκινήσει η λειτουργία μπάρμπεκιου ("bb"). Όταν ολοκληρωθεί, θα ξεκινήσει αυτόματα η λειτουργία μαγειρέματος που επιλέξατε στην αρχή. Θα δείτε τα εικονίδια προθέρμανσης και καπνού να αναβοσβήνουν.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η λειτουργία BBQ δεν είναι διαθέσιμη στις λειτουργίες «Τηγανητές πατάτες», «Επιδόρπιο» και «Ζύμωση», επομένως το πάτημα οποιασδήποτε από αυτές τις λειτουργίες

θα προκαλέσει την εξαφάνιση του εικονιδίου της λειτουργίας BBQ. Εάν πατήσετε τη λειτουργία BBQ χωρίς να επιλέξετε πρώτα κάποια άλλη λειτουργία μαγειρέματος, το εικονίδιο θα ηχήσει, αλλά δεν θα εκτελεστεί καμία λειτουργία.

7. Στα μισά της λειτουργίας μπάρμπεκιου, μετά από 5 λεπτά, η μηχανή θα σας ζητήσει να προσθέσετε φαγητό με ένα ηχητικό σήμα και ένα μήνυμα στην οθόνη (“ Προσθήκη “). Αφού προσθέσετε το φαγητό και κλείσετε το καλάθι, η μηχανή θα συνεχίσει σε λειτουργία μπάρμπεκιου, τώρα με έναν κύκλο καπνίσματος 6 λεπτών. Ο ανεμιστήρας θα απενεργοποιηθεί σκόπιμα και θα βγει καπνός από το πίσω μέρος της μηχανής. Αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό.
8. Μόλις ολοκληρωθεί το κάπνισμα, η λειτουργία μπάρμπεκιου θα τερματιστεί και θα ξεκινήσει η προηγούμενη επιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος. Μην ανοίξετε ακόμα το καλάθι ή μην γυρίσετε το φαγητό.
9. Ανάλογα με την επιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος, στα μισά της διαδικασίας μαγειρέματος, η μηχανή θα εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα και θα εμφανίσει το μήνυμα « trn » (Γυρίστε). Αυτό υποδεικνύει ότι είναι ώρα να γυρίσετε το φαγητό.
10. Μόλις τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος, αφαιρέστε το φαγητό από το καλάθι. Αφήστε το καλάθι ανοιχτό για να κρυώσει και να αποτρέψετε τη συμπύκνωση υγρασίας στο εσωτερικό του.

Πρακτικό παράδειγμα:

- Αν θέλουμε να μαγειρέψουμε κρέας χρησιμοποιώντας τη λειτουργία μπάρμπεκιου για να του δώσουμε μια ιδιαίτερη γεύση και μια ορεκτική πιπελιά, θα πρέπει να επιλέξουμε μόνο τα ακόλουθα εικονίδια αφής, με την ίδια σειρά: «μπριζόλα + μπάρμπεκιου + παιχνίδι» (ΣΧ. 3)
- Με αυτόν τον τρόπο, η συσκευή θα ξεκινήσει την προθέρμανση της σχάρας και των ξύλων που προσθέσαμε από την αρχή. Όταν η οθόνη μας ζητήσει (“ Προσθήκη “), θα προσθέσουμε το κρέας και η συσκευή θα ξεκινήσει αυτόματα το κάπνισμα. Όλα αυτά διαρκούν 14 λεπτά. Από αυτή τη στιγμή, το κρέας θα ξεκινήσει το μαγείρεμα (Λειτουργία Μαγειρέματος = Μοσχάρι). Σε αυτήν την περίπτωση, η οθόνη θα μας ειδοποιήσει στη μέση του μαγειρέματος να γυρίσουμε το κρέας. Κλείνουμε ξανά το καπάκι και περιμένουμε να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα (ΕΙΚ. 4).

ΒΑΘΜΟΙ:

- Αυτή η λειτουργία μειώνει αυτόματα τον χρόνο μαγειρέματος της επιλεγμένης λειτουργίας για να αποτρέψει το υπερβολικό μαγείρεμα. Μπορείτε επίσης να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας μετά τη λειτουργία μπάρμπεκιου.
- Παρόλο που αυτή η φριτζά αέρα μπορεί να μαγειρέψει δύο διαφορετικά πιάτα ταυτόχρονα, αυτό δεν θα είναι δυνατό εάν η λειτουργία μπάρμπεκιου/καπνίσματος είναι επιλεγμένη σε ένα από τα διαμερίσματα. Αυτό συμβαίνει επειδή το μαγείρεμα στο ένα διαμέρισμα θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά το κάπνισμα στο άλλο. Αυτές οι λειτουργίες πρέπει να εκτελούνται μόνες τους (σε ένα από τα δύο διαμερίσματα, χωρίς να χρησιμοποιείται το άλλο) ή και στα δύο διαμερίσματα ταυτόχρονα ενεργοποιώντας τη λειτουργία «match».

Λειτουργία προθέρμανσης

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία προθέρμανσης 8 λεπτών, η οποία επιτρέπει στο εσωτερικό του καλαθιού να φτάσει στη σωστή θερμοκρασία για το μαγείρεμα του φαγητού. Αυτή η λειτουργία είναι ήδη ενεργοποιημένη στις λειτουργίες κρέατος, πίτσας και ψαριού, αν και μπορεί επίσης να ενεργοποιηθεί χειροκίνητα για τις άλλες λειτουργίες (εκτός από τη ζύμωση) ή ακόμα και να απενεργοποιηθεί, εάν είναι επιθυμητό. Πατώντας το εικονίδιο αφής προθέρμανσης θα ενεργοποιηθεί (το εικονίδιο θα αναβοσβήνει) ή θα απενεργοποιηθεί (το εικονίδιο θα παραμείνει σταθερό) η λειτουργία προθέρμανσης. Μπορεί επίσης να ενεργοποιηθεί μεμονωμένα, χωρίς να συσχετιστεί με μια επόμενη λειτουργία μαγειρέματος, απλώς με προθέρμανση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, η συσκευή θα εκπέμψει αρκετά ηχητικά σήματα και θα εμφανίσει την ένδειξη « Προσθήκη » στην οθόνη για να υποδείξει ότι πρέπει να προσθέσετε το φαγητό.

Λειτουργία καπνίσματος

Αυτή η συσκευή διαθέτει λειτουργία καπνίσματος 9 λεπτών που επιτυγχάνει μοναδική γεύση και ιδιαίτερο άρωμα στα μαγειρεμένα φαγητά. Θα βρείτε ένα καπνιστήριο σε κάθε ένα από τα δύο διαμερίσματα του καλαθιού. Είναι ανεξάρτητα το ένα από το άλλο, επομένως μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μόνο το ένα ή και τα δύο ταυτόχρονα για πιο έντονο κάπνισμα. Παρακάτω θα βρείτε τα βήματα που πρέπει να ακολουθήσετε για τη χρήση αυτής της λειτουργίας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Παρόλο που αυτή η φριτζά αέρα μπορεί να μαγειρέψει δύο διαφορετικά πιάτα ταυτόχρονα, αυτό δεν θα είναι δυνατό εάν η λειτουργία μπάρμπεκιου/καπνίσματος είναι επιλεγμένη σε ένα από τα διαμερίσματα. Αυτό συμβαίνει επειδή το μαγείρεμα στο ένα διαμέρισμα θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά το κάπνισμα στο άλλο. Αυτές οι λειτουργίες πρέπει να εκτελούνται μόνες τους (σε ένα από τα δύο διαμερίσματα, χωρίς να χρησιμοποιείται το άλλο) ή και στα δύο διαμερίσματα ταυτόχρονα ενεργοποιώντας τη λειτουργία «match».

1. Ζεστάνετε το φαγητό.
2. Ανοίξτε το καλάθι και τοποθετήστε τα ξύλινα ροκανίδια στο κέντρο του καπνιστηρίου. Μία στρώση ξύλινων ροκανιδιών είναι αρκετή (2-4 γρ.), καλύπτοντας ομοιόμορφα ολόκληρη την επιφάνεια. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν χαλαρά ξύλινα ροκανίδια στο καλάθι. Θα πρέπει να τοποθετούνται μόνο στο κέντρο, μέσα στο πλαίσιο του καπνιστηρίου.
3. Τοποθετήστε το καπάκι του καπνιστηρίου πάνω από τα ξύλινα ροκανίδια. Αυτό πρέπει να είναι στη θέση του κατά το κάπνισμα, διαφορετικά η διαδικασία καπνίσματος δεν θα είναι ασφαλής και δεν θα είναι ικανοποιητική. Προστατεύει επίσης τα τρόφιμα από την άμεση επαφή με τα ξύλινα ροκανίδια.
4. Τοποθετήστε τη σχάρα πάνω από το καπάκι του καπνιστηρίου με το ανυψωμένο μέρος στραμμένο προς τα πάνω.
5. Τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα και κλείστε το καλάθι.
6. λειτουργία καπνίσματος εάν θέλετε μόνο να καπνίσετε. Εάν θέλετε να καπνίσετε και

να μαγειρέψετε, επιλέξτε πρώτα το προεπιλεγμένο πρόγραμμα και, στη συνέχεια, ενεργοποιήστε τη λειτουργία καπνίσματος πατώντας το εικονίδιο καπνίσματος .

7. εικονίδιο αφής έναρξης /διακοπής για να ξεκινήσετε τη διαδικασία καπνίσματος.

λειτουργία καπνίσματος , εάν δεν έχετε επιλέξει κάποιο πρόγραμμα μαγειρέματος στη συνέχεια, η συσκευή θα εκπέμψει αρκετά ηχητικά σήματα και θα εμφανίσει την ένδειξη «OFF». Εάν έχετε επιλέξει επίσης κάποιο πρόγραμμα μαγειρέματος, θα ξεκινήσει αμέσως μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας καπνίσματος.

ΒΑΘΜΟΙ:

- Συνιστάται η χρήση του μηχανήματος κάτω από απαγωγό καπνού ή σε καλά αεριζόμενο χώρο για την ελαχιστοποίηση της συσσώρευσης καπνού στο περιβάλλον.
- Συνιστάται να αφήνετε τη φριτζά να κρυώσει μετά την εκτέλεση της διαδικασίας καπνίσματος.
- Να είστε προσεκτικοί όταν αφαιρείτε αντικείμενα από το πρόγραμμα καπνίσματος , καθώς μπορεί να είναι πολύ ζεστά.
- Μην αφαιρείτε τυχόν υπολείμματα ροκανιδιών ξύλου μέχρι να ολοκληρωθεί πλήρως η διαδικασία μαγειρέματος του φαγητού.

Αγγίξτε το εικονίδιο για το πρόγραμμα καπνίσματος

λειτουργία καπνίσματος ενεργοποιείται όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο αφής του προγράμματος καπνίσματος . Η λειτουργία καπνίσματος απενεργοποιείται όταν το εικονίδιο αφής του προγράμματος καπνίσματος παραμένει στατικό.

Λειτουργία χρονοδιακόπτη

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία χρονοδιακόπτη , η οποία σας επιτρέπει να προγραμματίσετε την έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος. Αυτός ο χρόνος κυμαίνεται από 30 λεπτά έως 24 ώρες. Μόλις επιλέξετε το πρόγραμμα μαγειρέματος, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη πατώντας το εικονίδιο αφής του χρονοδιακόπτη και να ρυθμίσετε την ώρα χρησιμοποιώντας τα εικονίδια αφής του χρονοδιακόπτη. Για να απενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη , απλώς πατήστε ξανά το εικονίδιο αφής του χρονοδιακόπτη .

εικονίδιο αφής έναρξης /διακοπής για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση. Όταν λήξει ο επιλεγμένος χρόνος, θα ξεκινήσει η προγραμματισμένη διαδικασία μαγειρέματος .

Αγγίξτε το εικονίδιο της λειτουργίας χρονοδιακόπτη

Ο χρονοδιακόπτης ενεργοποιείται όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο του χρονοδιακόπτη . Ο χρονοδιακόπτης απενεργοποιείται όταν το εικονίδιο του χρονοδιακόπτη παραμένει στατικό.

Λειτουργία Συγχρονισμού

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία συγχρονισμού , η οποία σας επιτρέπει να συγχρονίσετε και τους δύο θαλάμους στο καλάθι, ώστε να ολοκληρωθεί ταυτόχρονα. Για να ενεργοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία, επιλέξτε και τα δύο προγράμματα και, στη συνέχεια, αγγίξτε το εικονίδιο αφής

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

της λειτουργίας συγχρονισμού . Εάν η λειτουργία συγχρονισμού είναι ενεργοποιημένη, όταν ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, ο θάλαμος με το πρόγραμμα με τον μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος θα ξεκινήσει το μαγείρεμα, ενώ ο άλλος θα εμφανίζει την ένδειξη “ HoLd “ μέχρι και οι δύο θάλαμοι να έχουν τον ίδιο χρόνο μαγειρέματος που απομένει. Σε αυτό το σημείο, και οι δύο θάλαμοι θα μαγειρέψουν και θα τελειώσουν ταυτόχρονα. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία συγχρονισμού , πατήστε ξανά το εικονίδιο αφής της λειτουργίας συγχρονισμού .

Εικονίδιο αφής λειτουργίας SYNC

Λειτουργία συγχρονισμού ενεργοποιείται όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο συγχρονισμού . Η λειτουργία συγχρονισμού απενεργοποιείται όταν το εικονίδιο συγχρονισμού παραμένει στατικό.


Πώς λειτουργεί το MATCH








Η συσκευή διαθέτει λειτουργία αντιστοίχισης, η οποία σας επιτρέπει να αντιγράψετε τις ρυθμίσεις του προγράμματος μαγειρέματος από έναν θάλαμο στο υπόλοιπο καλάθι. Με αυτόν τον τρόπο, δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε τον θάλαμο 1 με ένα πρόγραμμα και στη συνέχεια τον θάλαμο 2 με το ίδιο πρόγραμμα. Απλώς επιλέξτε το πρόγραμμα που θέλετε να εφαρμόσετε σε ολόκληρο το καλάθι στον θάλαμο 1 ή 2 και, στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο της λειτουργίας αντιστοίχισης.



Αγγίξτε το εικονίδιο του προγράμματος MATCH

Η λειτουργία αντιστοίχισης ενεργοποιείται όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο αντιστοίχισης. Η λειτουργία αντιστοίχισης απενεργοποιείται όταν το εικονίδιο αντιστοίχισης παραμένει στατικό.

Πίνακας προεπιλεγμένων μενού

Εικόνισμα	Ανθρωπος	Προθέρμανση	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Εύρος θερμοκρασίας (ελάχ.-μέγ.)	Χρονικό εύρος (ελάχ.-μέγ.)	Βαθμοί
	Μπριζόλα	8 λεπτά	200	6	170-200	1-30	Σημείωση για προσθήκη τροφίμων μετά την προθέρμανση (« Προσθήκη ») - Ειδοποίηση ανατροπής (“ trn ”)

	Πατάτες τηγανητό		195	20	120-200	1-60	
	Πίτσα	8 λεπτά	180	10	100-200	1-60	Σημείωση για προσθήκη τροφίμων μετά την προθέρμανση ("Προσθέτω")
	Κοτόπουλο		200	25	150-200	1-60	
	Ψάρι	8 λεπτά	190	14	140-200	1-60	Σημείωση για προσθήκη τροφίμων μετά την προθέρμανση ("Προσθέτω")
	Λαχανικά		175	16	160-200	1-60	
	Επιδόρπιο		160	20	100-190	1-60	
	Ψησταριά	8 λεπτά	200	14 λεπτά	-	-	Σημείωση για προσθήκη τροφίμων μετά την προθέρμανση (« Προσθήκη ») - Προειδοποίηση αναστροφής ανάλογα με την αντίστοιχη λειτουργία μαγειρέματος ("trn")

	Ζύμωση		40	8 ώρες	40-90	1 ώρα-24 ώρες	
	DIY		200	20	40-200	1-60	Ειδοποίηση Ανατροπής (TRN)

ΒΑΘΜΟΙ:

- Τα προγράμματα Steak και DIY είναι ειδικά προγράμματα με ειδοποίηση αναστροφής στη μέση του κύκλου μαγειρέματος. Όταν ο κύκλος μαγειρέματος φτάσει στη μέση, η συσκευή θα εκπέμψει αρκετά ηχητικά σήματα και θα εμφανίσει την ένδειξη “ trn “ για να σας υπενθυμίσει να γυρίσετε το φαγητό.
- Όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα, ο καθορισμένος χρόνος μαγειρέματος έχει παρέλθει. Αφαιρέστε το καλάθι από τη συσκευή και τοποθετήστε το σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό είναι καλά μαγειρεμένο. Εάν δεν είναι αρκετά μαγειρεμένο, σύρετε το καλάθι πίσω στη φριτέζα και προσθέστε μερικά λεπτά ακόμα.
- Για να αφαιρέσετε τρόφιμα, όπως τηγανητές πατάτες, αφαιρέστε το καλάθι από τη φριτέζα αέρα και τοποθετήστε το σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Για να αφαιρέσετε τα υλικά, χρησιμοποιήστε μη μεταλλικές λαβίδες. Προσέξτε να μην καείτε. Μην αναποδογυρίζετε το καλάθι για να αφαιρέσετε τρόφιμα.
- Επειδή τα υλικά μπορεί να διαφέρουν ως προς την πρόελευση, το μέγεθος, το σχήμα και τη μάρκα, οι πληροφορίες που εμφανίζονται στον πίνακα ενδέχεται να μην είναι ιδανικές για τα υλικά που χρησιμοποιείτε. Εάν είναι απαραίτητο, προσαρμόστε τους χρόνους μαγειρέματος ή/και τις θερμοκρασίες ανάλογα με τις ανάγκες σας.

Συμβουλές μαγειρικής

- Τα μικρότερα τρόφιμα απαιτούν λιγότερο χρόνο προετοιμασίας από τα μεγαλύτερα.
- Μια μεγαλύτερη ποσότητα συστατικών απαιτεί μόνο ελαφρώς μεγαλύτερο χρόνο προετοιμασίας, και αντίστροφα, μια μικρότερη ποσότητα συστατικών απαιτεί μόνο ελαφρώς μικρότερο χρόνο προετοιμασίας.
- Το ανακάτεμα μικρότερων αντικειμένων στη μέση της διαδικασίας μαγειρέματος βελτιστοποιεί το τελικό αποτέλεσμα και αποτρέπει το ανομοιόμορφο μαγείρεμα του φαγητού.
- Προσθέστε λίγο επιπλέον λάδι στις φρέσκες πατάτες για πιο τραγανό αποτέλεσμα. Ψήστε τις στη φριτέζα αέρα αμέσως μετά την προσθήκη του λαδιού.
- Μην προετοιμάζετε εξαιρετικά λιπαρά υλικά, όπως λουκάνικα, στη φριτέζα αέρα.
- Τα τρόφιμα που μπορούν να μαγειρευτούν στο φούρνο μπορούν επίσης να μαγειρευτούν στη φριτέζα αέρα. Η βέλτιστη ποσότητα τηγανητών πατατών για την προετοιμασία είναι 500 γραμμάρια.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη για να ετοιμάσετε ορεκτικά γρήγορα και εύκολα. Η έτοιμη ζύμη απαιτεί λιγότερο χρόνο προετοιμασίας από τη χειροποίητη ζύμη.

- Τοποθετήστε ένα ταψί ή μια κατσαρόλα στο καλάθι της φριτέζας αέρα εάν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή κίς ή εάν θέλετε να τηγανίσετε εύθραυστα ή γεμιστά φαγητά.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα αέρα για να ξαναζεστάνετε τα υλικά.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ την ένδειξη MAX στο καλάθι, καθώς αυτό θα μπορούσε να επηρεάσει το τελικό αποτέλεσμα και την ακεραιότητα της μηχανής.
- Για εξαιρετικά αποτελέσματα μαγειρέματος, συνιστάται να γεμίζετε ολόκληρη την επιφάνεια του καλαθιού χωρίς να στοιβάζετε το φαγητό, διαφορετικά δεν θα μαγειρευτεί ομοιόμορφα.
- Για να βελτιώσετε τα αποτελέσματα ορισμένων τροφίμων, μπορείτε να ανακινήσετε τα υλικά στα μισά της διαδικασίας μαγειρέματος. Για να ανακινήσετε ή να γυρίσετε τα υλικά, αφαιρέστε το καλάθι από τη συσκευή από τη λαβή του και ανακινήστε το ή γυρίστε τα υλικά μέσα στο καλάθι χρησιμοποιώντας ξύλινες ή ανθεκτικές στη θερμότητα σιλικόνες. Επανατοποθετήστε το καλάθι στη φριτέζα αέρα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

- Να είστε πολύ προσεκτικοί όταν κουνάτε το καλάθι, καθώς περιέχει ζεστό φαγητό.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη, καθώς μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην εσωτερική επένδυση του καλαθιού.
- Μην αγγίζετε το καλάθι κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά τη χρήση για να αποφύγετε εγκαύματα. Κρατήστε το καλάθι μόνο από τη λαβή.

Αποκτήστε πρόσβαση στο βιβλίο συνταγών μέσω του ακόλουθου κωδικού QR



5. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Πιθανή λύση
E1	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας κάτω αριστερά δεν λειτουργεί σωστά.	Επικοινωνήστε με την Τεχνική Υπηρεσία της Cecotec .
E2	Ο κάτω δεξιά αισθητήρας θερμοκρασίας δεν λειτουργεί σωστά.	Επικοινωνήστε με την Τεχνική Υπηρεσία της Cecotec

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

E3	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας επάνω αριστερά δεν λειτουργεί σωστά.	Επικοινωνήστε με την Τεχνική Υπηρεσία της Cecotec
E4	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας επάνω δεξιά δεν λειτουργεί σωστά.	Επικοινωνήστε με την Τεχνική Υπηρεσία της Cecotec
Η φριτέζα αέρα δεν λειτουργεί	Το προϊόν δεν είναι συνδεδεμένο.	Συνδέστε τη συσκευή σε μια γειωμένη πρίζα.
	Δεν έχετε πατήσει το εικονίδιο αφής ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης.	Πατήστε το εικονίδιο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης για να ενεργοποιήσετε τη φριτέζα αέρα.
Δεν παρατηρώ τη διπλή αντίσταση	Το προϊόν δεν είναι μαγειρεμένο	Συνιστάται η χρήση ειδικών προγραμμάτων που περιλαμβάνουν προθέρμανση για τη βελτίωση του τελικού αποτελέσματος.
Το φαγητό που μαγειρεύεται στη φριτέζα είναι ωμό.	Τα συστατικά είναι πολύ μεγάλα.	Τοποθετήστε τα μικρότερα υλικά στο καλάθι. Το φαγητό μαγειρεύεται πιο γρήγορα αν είναι μικρά.
	Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή	Αυξήστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος (βλ. ενότητα «Λειτουργία»).
	Ο χρόνος προετοιμασίας είναι πολύ σύντομος.	Αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος (βλ. ενότητα «Λειτουργία»).
Τα υλικά έχουν μαγειρευτεί ανομοιόμορφα.	Ορισμένα φαγητά απαιτούν ανακάτεμα στη μέση της διαδικασίας μαγειρέματος.	Τα υλικά που είναι στοιβαγμένα το ένα πάνω στο άλλο (π.χ., τηγανητές πατάτες) πρέπει να ανακινούνται στα μισά του χρόνου μαγειρέματος. Δείτε την ενότητα «Λειτουργία».
Το φαγητό δεν είναι τραγανό όταν βγαίνει από τη φριτέζα αέρα.	Έχετε μαγειρέψει φαγητά που προορίζονται για τηγάνισμα σε συμβατική φριτέζα.	Ψήστε τα φαγητά ή αλείψτε τα με λίγο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Το καλάθι δεν γλιστράει σωστά μέσα στο προϊόν.	Υπάρχουν πάρα πολλά υλικά στο καλάθι.	Μην υπερβείτε τη μέγιστη επιτρεπόμενη ποσότητα στο καλάθι.
	Η σάρα δεν είναι σωστά τοποθετημένη μέσα στο καλάθι.	Πιέστε τη σάρα προς τα κάτω μέσα στο καλάθι.

Βγαίνει λευκός καπνός από το εσωτερικό του προϊόντος.	Μαγειρεύετε πολύ λιπαρά φαγητά.	Όταν μαγειρεύετε λιπαρά φαγητά στη φριτέζα αέρα, μια μεγάλη ποσότητα λαδιού εισχωρεί στο καλάθι. Το λάδι παράγει λευκό καπνό. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή τα αποτελέσματα.
	Το καλάθι περιέχει ακόμα γράσο από προηγούμενες χρήσεις.	Ο λευκός καπνός οφείλεται στη θέρμανση του λίπους στο καλάθι. Φροντίστε να το καθαρίζετε σωστά μετά από κάθε χρήση.
Οι φρέσκες τηγανητές πατάτες τηγανίζονται ανομοιόμορφα στη φριτέζα αέρα.	Δεν έχετε χρησιμοποιήσει το σωστό είδος πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι παραμένουν σφιχτές κατά το τηγάνισμα. Χρησιμοποιήστε τις ποικιλίες που συνιστώνται για τηγάνισμα στον αέρα.
	Δεν καθαρίσατε σωστά τις πατάτες πριν τις τηγανίσετε.	Ξεπλύνετε καλά τις πατάτες με νερό για 3 λεπτά για να φύγει το άμυλο και στεγνώστε τις καλά στη συνέχεια.
Οι φρέσκες τηγανητές πατάτες δεν είναι τραγανές όταν βγαίνουν από τη φριτέζα αέρα.	Η τραγανότητα των πατατών θα εξαρτηθεί από την ποσότητα νερού και λαδιού.	Φροντίστε να στεγνώσετε τις πατάτες πριν προσθέσετε το λάδι.
		Κόψτε τις πατάτες σε μικρότερα κομμάτια
		Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.

6. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
 - Το καλάθι και η σχάρα έχουν αντικολητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ή λειαντικά προϊόντα για να καθαρίσετε το καλάθι ή/και τη σχάρα, καθώς αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στην αντικολητική επιφάνεια.
 - Μετά από κάθε χρήση, μην αφήνετε ζεστό φαγητό μέσα στη συσκευή, καθώς η συμπίκνωση μπορεί να επηρεάσει τα μεταλλικά μέρη.
1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει πριν τον καθαρισμό.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αφαιρέστε το καλάθι για να κρυώσει η συσκευή πιο γρήγορα.
 2. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό του προϊόντος με ένα μαλακό, υγρό πανί.
 3. Καθαρίστε καλά το καλάθι και την σχάρα με ζεστό νερό, ένα ήπιο απορρυπαντικό και ένα

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

μη λειαντικό σφουγγάρι. Εάν χρησιμοποιείτε το καπάκι του καπνιστηρίου, επαναλάβετε την ίδια διαδικασία καθαρισμού.

4. Συνιστούμε τη χρήση υγρού απολιπαντικού για την αφαίρεση τυχόν υπολειπόμενης βρωμιάς.
5. Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με χλιαρό νερό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
6. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο με μια μαλακή βούρτσα για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα τροφών. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε ξανά το προϊόν.

Αποθήκευση

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά πριν επιστρέψετε το προϊόν στην αποθήκη.

7. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, το προϊόν ή/και η μπαταρία πρέπει να απορρίπτονται ξεχωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν το προϊόν φτάσει στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, θα πρέπει να αφαιρέσετε τις μπαταρίες και να τις παραδώσετε σε σημείο συλλογής που έχει οριστεί από τις τοπικές αρχές.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον καταλληλότερο τρόπο απόρριψης ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού ή/και μπαταριών, οι καταναλωτές θα πρέπει να επικοινωνήσουν με τις τοπικές αρχές. Η τήρηση των παραπάνω οδηγιών θα βοηθήσει στην προστασία του περιβάλλοντος.

8. ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ

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

9. ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ



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

1. الأجزاء والمكونات

الجهاز . الشكل 1

1. سلة
2. غطاء المدخن
3. فاصل الغرف
4. شواء
5. لوحة التحكم باللمس
6. مخرج الهواء
7. مقاومة مزدوجة

لوحة التحكم. الشكل 2

1. أيقونة اللمس لبرمجة الكاميرا 1 (يسار)
2. أيقونة اللمس لزيادة درجة الحرارة
3. مؤشر لزيادة/خفض درجة الحرارة
4. المس الرمز لخفض درجة الحرارة
5. أيقونة اللمس لوظيفة المزامنة
6. أيقونة لمس برنامج التسخين المسبق
7. أيقونة اللمس لبرنامج التدخين
8. أيقونة اللمس لتشغيل/إيقاف وبدء / إيقاف
9. إضاءة داخلية بأيقونة اللمس
10. أيقونة اللمس المقاومة المزدوجة
11. مؤقت أيقونة اللمس
12. أيقونة اللمس لوظيفة المطابقة
13. المس الرمز لتقليل الوقت
14. مؤشر لزيادة/تقليل الوقت
15. المس الرمز لزيادة الوقت
16. أيقونة اللمس لبرمجة الكاميرا 2 (يمين)
17. شاشة الكاميرا 2 (يمين)
18. مؤشر الوقت
19. مؤشر درجة الحرارة
20. شاشة الكاميرا 1 (يسار)
21. البرامج الافتراضية
 - (a) شريحة لحم
 - (b) بطاطس مقلية مجمدة
 - (c) بيتزا
 - (d) أجنحة/فخذ دجاج
 - (e) سمكة
 - (f) الخضروات
 - (g) خلوى
 - (h) الشواء

- (i) التخدير
(j) DIY (وظيفة يدوية)

ملاحظة: الرسومات الموجودة في هذا الدليل عبارة عن تمثيلات تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع المنتج.

2. قبل الاستخدام

- يأتي هذا المنتج في عبوة مصممة لحمايته أثناء النقل. أخرج الجهاز من عبوته واحفظ العبوة الأصلية ومواد التغليف الأخرى في مكان آمن. سيساعد ذلك على منع تلف المنتج عند الحاجة لنقله مستقبلاً. إذا كنت ترغب في التخلص من العبوة الأصلية، فتأكد من إعادة تدوير جميع العناصر بشكل صحيح. لا تقم بإزالة الرقم التسلسلي من المنتج، وذلك لضمان إمكانية تتبع جهازك بشكل صحيح في حال احتجت إلى مساعدة.
- خدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec فوراً .

محتويات الصندوق:

- مقلاة هوائية
 - دليل التعليمات
 - أغطية المدخن.
 - كيس من رقائق الخشب ١٥ جراماً
- يمكنك الوصول إلى عملية شراء رقائق الخشب من خلال رمز الاستجابة السريعة التالي:



3. التثبيت

- قم بإزالة كافة مواد التغليف من الخارج والداخل للجهاز.
- استخدم قطعة قماش مبللة لتنظيف الجهاز من الداخل والخارج وتجفيفه. تجنب تبليل عناصر التسخين.
- قم بتنظيف السلة والرف والفاصل جيداً باستخدام الماء الساخن والمنظف وإسفنجة غير كاشطة.
- قم بوضع الرف في السلة بشكل صحيح وقم بوضع فاصل الغرفة، إذا رغبت في ذلك، مع اتباع الإرشادات الموجودة على جدران الدلو وعلى السقف داخل الدلو.
- قم بوضع السلة مرة أخرى داخل الجهاز لاستخدامها.
- لا تقم بملء الجهاز بالزيت أو أي سائل آخر.
- ضع المقلاة على سطح مستو وثابت ومقاوم للحرارة، بعيداً عن أي رذاذ ماء أو مصادر حرارة محتملة. اترك مسافة لا تقل عن ١٠ سم بين الجهاز وأي جدار أو جسم لضمان تفرغ الهواء بشكل صحيح.
- لا تضع أي أشياء فوق المنتج لتجنب إزعاج تدفق الهواء.

- قم بتوصيل سلك الطاقة بمأخذ كهربائي مؤرض، وسوف يضيء رمز اللمس للطاقة.
- قم بإزالة السلة بعناية من المقلاة الهوائية وأضف المكونات.
- استخدم لوحة التحكم كما هو مفصل في القسم التالي.
- عند الاستخدام الأول، قد تلاحظ رائحة بلاستيك خفيفة، وهذا أمر طبيعي تمامًا. في هذه الحالة، سخّن الجهاز مسبقًا لبضع دقائق للتخلص من الرائحة تمامًا.

تحذير: ضع فاصل الغرفة باتباع الدليل العلوي على السطح داخل الخزان لمنع هذا الفاصل من الاتصال المباشر بعناصر التسخين حيث قد يتسبب ذلك في حدوث مشاكل.

4. التشغيل

أيقونة التشغيل/الإيقاف باللمس

بمجرد تثبيت السلة والرف في المقلاة بشكل صحيح، سيضيء رمز التشغيل. بالضغط على رمز التشغيل، ستظهر أيقونات اللمس لاختيار الحجرتين اليمنى واليسرى. يجب اختيار إحدى الحجرتين (بالضغط على ١ أو ٢) لتعيين برنامج افتراضي لها أو تفعيل الحجر الأخرى. بعد تعيين البرنامج المطلوب، يمكنك أيضًا اختيار الحجر الأخرى وتعيين برنامج مختلف (الطهي بوعاءين) طالما تستخدم فاصل الوعاءين. سواء كنت تستخدم وعاءً واحدًا أو كليهما، بعد اختيار البرنامج المطلوب، اضغط على رمز التشغيل وسيبدأ الطهي. عند بدء العملية، ستبدأ المروحة وعناصر التسخين بالعمل.

أيقونات اللمس في القائمة المعدة مسبقًا

تتيح لك هذه الأيقونات الاختيار من بين ١٠ قوائم معدة مسبقًا. بمجرد اختيار الخيار المطلوب، سيتم ضبط وقت الطهي ودرجة الحرارة افتراضيًا (انظر «جدول قوائم الإعدادات المسبقة» في هذا القسم). إذا كنت ترغب في ضبط برنامج الطهي الخاص بك، يمكنك ذلك بالضغط على أي برنامج وضبط درجة الحرارة و/أو الوقت يدويًا بالضغط على الأيقونات لزيادة أو خفض درجة الحرارة والوقت. صُمم هذا الوضع لطعام محدد، لذا يمكنك تغيير القيم ضمن نطاق منطقي.

الدرجات:

- إذا كنت تريد تخصيص برنامج الطهي الخاص بك، فيمكنك أيضًا القيام بذلك عن طريق تحديد برنامج DIY (الوظيفة اليدوية) مباشرة، والذي يسمح لك بتغيير النطاق الكامل للوقت و/أو درجة حرارة الجهاز.
- يعمل وضع الشواء فقط عند اقترانه بوضع طهي آخر. سيتم شرح كيفية عمله لاحقًا في هذا الدليل. إذا ضغطت على وضع الشواء دون اختيار وضع طهي آخر، فسيصدر صوت تنبيه، ولكن لن يتم تنفيذ أي وظيفة.

أيقونات اللمس للتحكم في الوقت

اضغط على أيقونة الساعة في منتصف اليمين، ثم اضغط على أيقونات اللمس لزيادة أو تقليل الوقت. بهذه الطريقة، يمكنك ضبط وقت الطهي ضمن النطاقات المسموح بها (انظر «جدول قائمة الإعدادات المسبقة» في هذا القسم).

أيقونات اللمس للتحكم في درجة الحرارة

اضغط على أيقونة مقياس الحرارة في منتصف اليسار، ثم اضغط على أيقونات اللمس لزيادة أو خفض درجة الحرارة. بهذه الطريقة، يمكنك ضبط درجة حرارة الطهي ضمن النطاقات المسموح بها (انظر «جدول قائمة الإعدادات المسبقة» في هذا القسم).

ضوء أيقونة اللمس

اضغط على هذه الأيقونة أثناء الطهي لتشغيل الضوء الداخلي للمقلاة ومشاهدة حالة طهي طعامك. عند الضغط على أيقونة اللمس أثناء

الطهي، سيبقى الضوء مضاءً بشكل دائم؛ ولن ينطفئ إلا بالضغط عليه مرة أخرى. إذا لم تكن عملية الطهي جارية، سينطفئ الضوء بعد ٣٠ ثانية.
سيضاء ضوء الكاميرا المُختارة فقط. عند تفعيل ميزة المطابقة، سيضاء كلا الضوءين.

عملية المقاومة المزدوجة

يحتوي الجهاز على عنصر تسخين مزدوج: العلوي يولد المزيد من الحرارة، والسفلي يزيد من درجة حرارة قاعدة السلة. يُنصح باستخدام خاصية التسخين المزدوج، إذ تُطهى الطعام باستخدام مصدرين حراريين، مما يُحقق أفضل النتائج. كما يُنصح باستخدام خاصية التسخين المزدوج مع برامج تتضمن إعداد التسخين المسبق، مما يُتيح لسلة الشواية الوصول إلى درجة حرارة أعلى، ما يُتيح تحمير بعض الأطعمة.
تحتوي الشواية على جانب مسطح للأطعمة مثل البيتزا وجانب شبكي آخر لتمييز اللحوم والأسماك أو الخضروات.

أيقونة اللمس المقاومة المزدوجة

عند اختيار برنامج طهي، سيتم تفعيل خيار عنصر التسخين المزدوج افتراضياً، وستبقى أيقونة عنصر التسخين المزدوج ثابتة. يعمل عنصر التسخين العلوي والسفلي بشكل متزامن، بالتناوب للحفاظ على درجة حرارة الطهي المحددة.
إذا كنت ترغب في إيقاف تشغيل خاصية التسخين الثنائي وإبقاء عنصر التسخين العلوي فقط قيد التشغيل، فاضغط على أيقونة لمس عنصر التسخين الثنائي قبل بدء الطهي. سيومض هذا الرمز، مشيراً إلى إيقاف تشغيل خاصية التسخين الثنائي وإبقاء عنصر التسخين العلوي فقط قيد التشغيل. يُصح دائماً بتفعيل خاصية التسخين الثنائي للحصول على أفضل النتائج.

وظيفة الشواء

يتميز الجهاز بوضع خاص لطهي الطعام وتدخينه وتحميره كالباربكيو. يستمر هذا الوضع ١٤ دقيقة (التسخين المسبق + التدخين). خطوات استخدام هذا الوضع بشكل صحيح موضحة أدناه:

١. خفف من حدة الطعام،
٢. افتح السلة وضع رقائق الخشب في المنتصف. طبقة واحدة تكفي (٢-٤ غرامات) لتغطية كامل السطح بالتساوي. تأكد من عدم وجود أي رقائق خشب متناثرة حول السلة. يجب وضعها فقط في المنتصف، محاطة بإطار المدخن.
٣. ضع غطاء المدخن فوق رقائق الخشب. يجب أن يكون هذا الغطاء في مكانه أثناء التدخين، وإلا ستكون عملية التدخين غير آمنة وغير مرضية. كما أنه يحمي الطعام من التلامس المباشر مع رقائق الخشب.
٤. ضع الشواية فوق غطاء المدخن وأغلق السلة.
٥. أولاً، اختر وضع الطهي المطلوب. إذا رغبت، يمكنك الآن تعديل وقت الطهي أو درجة حرارته.
٦. ثم اختر وضع الشواء. اضغط على أيقونة التشغيل/الإيقاف المؤقت، وسيبدأ وضع الشواء (« bb »). عند انتهاء وضع الشواء، سيبدأ وضع الطهي الذي اخترته في البداية تلقائياً. ستلاحظ وميض أيقونات التسخين المسبق والتدخين.

ملاحظة: وظيفة الشواء غير متاحة في أوضاع «البطاطس المقليّة» و«الحلوى» و«التخمير»، لذا سيؤدي الضغط على أي من هذه الأوضاع إلى اختفاء أيقونة وظيفة الشواء. إذا ضغطت على وضع الشواء دون اختيار أي وضع طهي آخر، ستصدر الأيقونة صوت تنبيه، ولكن لن يتم تنفيذ أي وظيفة.

٧. في منتصف وضع الشواء، بعد 5 دقائق، سيُطالبك الجهاز بإضافة الطعام بإشارة صوتية ورسالة على الشاشة (« إضافة »). بعد إضافة الطعام وإغلاق السلة، سيستمر الجهاز في وضع الشواء، مع دورة تدخين مدتها ٦ دقائق. ستوقف المروحة بعد ذلك عمداً، وسيصاعد الدخان من الجزء الخلفي للجهاز. هذا طبيعي تماماً.
٨. بمجرد انتهاء التدخين، سينتهي وضع الشواء ويبدأ وضع الطهي المُختار سابقاً. لا تفتح السلة بعد أو تقلب الطعام.
٩. حسب وضع الطهي المُختار، في منتصف عملية الطهي، ستصدر الماكينة إشارة صوتية وتعرض رسالة « trn » (تقليب). هذا يُشير إلى أن وقت تقليب الطعام قد حان.

١٠. بعد انتهاء وقت الطهي، أخرج الطعام من السلة. اترك السلة مفتوحة لتبرد وتمنع الرطوبة من التكثف داخلها.

مثال عملي:

- إذا أردنا طهي اللحوم باستخدام وضع الشواء لإعطائها نكهة خاصة ولمسة شهية، فلن نحتاج إلا إلى تحديد أيقونات اللمس التالية، بنفس الترتيب: «شريحة لحم + شواء + لب» (الشكل ٣)
- بهذه الطريقة، سيبدأ الجهاز بتسخين الشواية مسبقًا ورفائق الخشب التي أضفناها من البداية. عندما تظهر لنا رسالة «إضافة»، نضيف اللحم، وسيبدأ الجهاز بتدخينه تلقائيًا. يستغرق كل هذا ١٤ دقيقة. من هذه اللحظة، سيبدأ اللحم بالنضج (وضع الطهي = شريحة لحم). في هذه الحالة، سنُبهِننا الشاشة في منتصف الطهي بقلب اللحم. نغلق الغطاء مجددًا وننتظر حتى ينتهي الطهي (الشكل ٤).

الدرجات:

- تُقل هذه الوظيفة تلقائيًا وقت الطهي في وضع الشواء المُختار لمنع الإفراط في الطهي. كما يُمكنك ضبط وقت الطهي حسب رغبتك بعد وضع الشواء.
- على الرغم من أن هذه المقلاة الهوائية قادرة على طهي طبقتين مختلفتين في الوقت نفسه، إلا أن ذلك لن يكون ممكنًا إذا تم اختيار وظيفة الشواء/التدخين في إحدى الحجرتين. ذلك لأن الطهي في حجرة واحدة قد يؤثر سلبيًا على التدخين في الأخرى. يجب تشغيل هاتينوظيفتين بشكل منفصل (في إحدى الحجرتين دون استخدام الأخرى) أو في كلتا الحجرتين في الوقت نفسه عن طريق تفعيل وظيفة «التوافق».

عملية التسخين المسبق

يتميز الجهاز بوظيفة تسخين مسبق لمدة ٨ دقائق، مما يسمح للسلة الداخلية بالوصول إلى درجة الحرارة المناسبة لطهي الطعام. هذه الوظيفة مُفَعَّلة مسبقًا في أوضاع طهي اللحوم والبيتزا والأسماك، ويمكن أيضًا تفعيلها يدويًا في الأوضاع الأخرى (باستثناء التخمير) أو حتى تعطيلها عند الرغبة. يؤدي الضغط على أيقونة التسخين المسبق إلى تفعيل وظيفة التسخين المسبق (سيومض الرمز) أو تعطيلها (يبقى الرمز ثابتًا). كما يمكن تفعيلها بشكل فردي، دون ربطها بوضع طهي لاحق، فقط التسخين المسبق.

ملاحظة: عند اكتمال التسخين المسبق، سيصدر الجهاز عدة إشارات صوتية ويعرض كلمة «إضافة» على الشاشة للإشارة إلى أنه يجب عليك إضافة الطعام.

عملية التدخين

يتميز هذا الجهاز بخاصية تدخين لمدة ٩ دقائق تُضفي نكهةً فريدةً ورائحةً مميزةً على الأطعمة المطبوخة. ستجد مدخناً في كلٍّ من حجرتي السلة. الحجرتان مستقلتان عن بعضهما، لذا يمكنك استخدام إحداهما أو كليهما في الوقت نفسه للحصول على تدخين أقوى. فيما يلي خطوات استخدام هذه الخاصية.

ملاحظة: على الرغم من أن هذه المقلاة الهوائية قادرة على طهي طبقتين مختلفتين في الوقت نفسه، إلا أن ذلك لن يكون ممكنًا إذا تم تفعيل وظيفة الشواء/التدخين في إحدى الحجرتين. ذلك لأن الطهي في حجرة واحدة قد يؤثر سلبيًا على التدخين في الأخرى. يجب تشغيل هاتينوظيفتين بشكل منفصل (في إحدى الحجرتين دون استخدام الأخرى) أو في كلتا الحجرتين في الوقت نفسه عن طريق تفعيل وظيفة «التوافق».

١. خفف من حدة الطعام.
٢. افتح السلة وضع رفائق الخشب في وسط المدخنة. طبقة واحدة تكفي (٢-٤ غرامات) لتغطية كامل السطح بالتساوي. تأكد من عدم وجود أي رفائق خشب سائبة في السلة. يجب وضعها فقط في وسط المدخنة، محاطة بإطارها.
٣. ضع غطاء المدخن فوق رفائق الخشب. يجب أن يكون هذا الغطاء في مكانه أثناء التدخين، وإلا ستكون عملية التدخين غير آمنة وغير مرضية. كما أنه يحمي الطعام من التلامس المباشر مع رفائق الخشب.

٤. ضع الرف فوق غطاء المدخن مع توجيه الجزء المرتفع لأعلى.
 ٥. ضع الطعام على الرف وأغلق السلّة.
 ٦. وظيفة التدخين إذا كنت ترغب بالتدخين فقط. أما إذا كنت ترغب بالتدخين والطهي، فاختر البرنامج الافتراضي أولاً، ثم فعل وظيفة التدخين بالضغط على أيقونة التدخين .
 ٧. أيقونة البدء /الإيقاف لبدء عملية التدخين.
- وظيفة التدخين ، إذا لم تختار برنامج طهي بعد ذلك، سيصدر الجهاز عدة إشارات صوتية ويعرض رسالة «إيقاف». إذا اخترت أيضًا برنامج طهي، فسيبدأ الجهاز فورًا بعد انتهاء عملية التدخين.

الدرجات:

- من المستحسن استخدام الجهاز تحت شفاط الدخان أو في منطقة جيدة التهوية لتقليل تراكم الدخان في البيئة.
- من المستحسن ترك المقلاة لتبرد بعد التدخين.
- كن حذرًا عند إزالة العناصر من برنامج التدخين ، لأنها قد تكون ساخنة جدًا.
- لا تقم بإزالة أي بقايا من رفائق الخشب حتى تنتهي عملية طهي الطعام تمامًا.

أيقونة اللمس لبرنامج التدخين

يتم تفعيل وظيفة التدخين عند وميض أيقونة اللمس لبرنامج التدخين . ويتم إيقافها عند ثبات أيقونة اللمس لبرنامج التدخين .

تشغيل المؤقت

يتميز الجهاز بوظيفة مؤقت ، تتيح لك برمجة بدء عملية الطهي. يتراوح هذا الوقت بين ٣٠ دقيقة و٢٤ ساعة. بعد اختيار برنامج الطهي، يمكنك تفعيل المؤقت بالضغط على أيقونة المؤقت للمسية ، وضبط الوقت باستخدام أيقونات المؤقت للمسية. لإلغاء تفعيل المؤقت ، ما عليك سوى الضغط على أيقونة المؤقت للمسية مرة أخرى .

بدء /إيقاف اللمس لبدء العد التنازلي. عند انتهاء الوقت المحدد، ستبدأ عملية الطهي المبرمجة .

أيقونة اللمس لوظيفة المؤقت

يُفعل المؤقت عند وميض أيقونته . ويُغى عند ثبات أيقونته .

تشغيل المزامنة

يتميز الجهاز بوظيفة المزامنة ، والتي تتيح لك مزامنة كلتا الحجرتين في السلّة بحيث تنتهيان في نفس الوقت. لتنشيط هذه الوظيفة، حدد كلا البرنامجين، ثم المس أيقونة اللمس لوظيفة المزامنة . إذا تم تنشيط وظيفة المزامنة، فعند بدء عملية الطهي، ستبدأ الحجر التي تحتوي على البرنامج ذي أطول وقت طهي في الطهي بينما ستعرض الأخرى " Hold " حتى يتبقى في كلتا الحجرتين نفس وقت الطهي المتبقي. عند هذه النقطة، ستطهي كلتا الحجرتين وتنتهيان في نفس الوقت. لإلغاء تنشيط وظيفة المزامنة ، اضغط على أيقونة اللمس لوظيفة المزامنة مرة أخرى .

أيقونة اللمس لوظيفة المزامنة

يتم تفعيل وظيفة المزامنة عند وميض أيقونة المزامنة . ويتم إلغاء تفعيلها عند ثبات أيقونة المزامنة .

كيف يعمل MATCH

يتميز الجهاز بوظيفة المطابقة، التي تتيح لك نسخ إعدادات برنامج الطهي من حجرة إلى بقية السلّة. بهذه الطريقة، لن تحتاج إلى ضبط الحجرة ١ ببرنامج واحد، ثم الحجرة ٢ بنفس البرنامج. ما عليك سوى اختيار البرنامج الذي تريد تطبيقه على السلّة بأكملها في الحجرة ١ أو ٢، ثم النقر على أيقونة وظيفة المطابقة.

أيقونة اللحم لبرنامج MATCH

تُفعل وظيفة المطابقة عند وميض أيقونة المطابقة. وتُلغى عند ثبات أيقونة المطابقة.

جدول القوائم الافتراضية

الدرجات	النطاق الزمني (الحد الأدنى - الحد الأقصى)	نطاق درجة الحرارة (الحد الأدنى - الحد الأقصى)	الوقت (بالدقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	التسخين المسبق	رجل	رمز
تنبيه لإضافة الطعام بعد التسخين المسبق ("يضيف") - إشعار التحويل ("trn")	1-30	170-200	6	200	8 دقائق	شريحة لحم	
	1-60	120-200	20	195		البطاطس مقلي	
تنبيه لإضافة الطعام بعد التسخين المسبق ("يضيف")	1-60	100-200	10	180	8 دقائق	بيتزا	
	1-60	150-200	25	200		فرخة	
تنبيه لإضافة الطعام بعد التسخين المسبق ("يضيف")	1-60	140-200	14	190	8 دقائق	سمكة	
	1-60	160-200	16	175		الخضروات	
	1-60	100-190	20	160		حلوى	
تنبيه لإضافة الطعام بعد التسخين المسبق ("يضيف") - تحذير الانقلاب حسب وضع الطهي المرتبط به ("trn")	-	-	14 دقيقة	200	8 دقائق	الشواء	

	من ساعة إلى ساعة 24	40-90	8 ساعات	40	التخمير	
إشعار التحويل (TRN)	1-60	40-200	20	200	اصنعها بنفسك	

الدرجات:

- برنامجا «ستيك» و«اصنعها بنفسك» هما برنامجان خاصان مزودان بتنبيه لتقليب الطعام في منتصف دورة الطهي. عند انتهاء دورة الطهي، يُصدر الجهاز عدة إشارات صوتية ويعرض رسالة « trn » لتذكيرك بتقليب الطعام.
- عند سماع صوت التنبيه، يكون وقت الطهي قد انقضى. أخرج السلة من الجهاز وضعها على سطح مقاوم للحرارة. تأكد من نضج الطعام تمامًا. إذا لم يوضح جيدًا، فاعد السلة إلى المقلاة وأضف بضع دقائق أخرى.
- لإزالة الطعام، مثل البطاطس المقلية، أخرج السلة من المقلاة الهوائية وضعها على سطح مقاوم للحرارة. لإزالة المكونات، استخدم ملقطًا غير معدني. احرص على عدم حرق نفسك. لا تقلب السلة لإخراج الطعام.
- نظراً لاختلاف المكونات من حيث المنشأ والحجم والشكل والعلامة التجارية، فقد لا تكون المعلومات الموضحة في الجدول مثالية للمكونات التي تستخدمها. إذا لزم الأمر، عدّل أوقات الطهي و/أو درجات الحرارة لتناسب احتياجاتك.

نصائح الطبخ

- تتطلب الأطعمة الأصغر حجمًا وقت تحضير أقل من الأطعمة الأكبر حجمًا.
- تتطلب كمية أكبر من المكونات وقت تحضير أطول قليلاً، وعلى العكس من ذلك، تتطلب كمية أصغر من المكونات وقت تحضير أقصر قليلاً.
- يؤدي تحريك العناصر الأصغر حجمًا في منتصف عملية الطهي إلى تحسين النتيجة النهائية ويمنع طهي الطعام بشكل غير متساو.
- أضف القليل من الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على بطاطس مقرمشة. اطبخها في المقلاة الهوائية مباشرة بعد إضافة الزيت.
- لا تقم بإعداد مكونات دهنية للغاية مثل النقانق في المقلاة الهوائية.
- الأطعمة التي تُطهى في الفرن يُمكن طهيها أيضًا في المقلاة الهوائية. الكمية المثالية من البطاطس المقلية هي ٥٠٠ غرام.
- استخدم العجينة الجاهزة لتحضير المقلبات بسرعة وسهولة. العجينة الجاهزة تتطلب وقت تحضير أقل من العجينة اليدوية.
- ضع طبق الخبز أو طبق طاجن في سلة المقلاة الهوائية إذا كنت تريد خبز كعكة أو كيش، أو إذا كنت تريد قلي أطعمة هشّة أو محشوة.
- يمكنك أيضًا استخدام المقلاة الهوائية لإعادة تسخين المكونات.
- لا تتجاوز أبدًا مؤشر MAX الموجود على السلة، حيث يمكن أن يؤثر ذلك على النتيجة النهائية وسلامة الماكينة.
- للحصول على نتائج طهي ممتازة، يوصى بملء كامل سطح السلة دون تكديس الطعام، وإلا فلن يتم طهيه بالتساوي.
- لتحسين نتائج بعض الأطعمة، يمكنك رج المكونات في منتصف عملية الطهي. لرجّ أو تقلب المكونات، أخرج السلة من الجهاز من مقبضها ورجّها، أو قلب المكونات داخلها باستخدام ملقط خشبي أو سيليكون مقاوم للحرارة. أعد إدخال السلة في المقلاة الهوائية.

تحذير:

- كن حذرًا جدًا عند هز السلة لأنها تحتوي على طعام ساخن.
- لا تستخدم أدوات معدنية، لأنها قد تتسبب في إتلاف البطانة داخل السلة.

- لا تلمس السلة أثناء الاستخدام أو بعده مباشرة لتجنب الحروق. أمسك السلة من المقبض فقط.

يمكنك الوصول إلى كتاب الوصفات من خلال رمز الاستجابة السريعة التالي



5. حل المشكلات

مشكلة	الأسباب المحتملة	الحل المحتمل
1هـ	مستشعر درجة الحرارة السفلي الأيسر لا يعمل بشكل صحيح.	اتصل بخدمة Cecotec الفنية .
2هـ	مستشعر درجة الحرارة الموجود في الجزء السفلي الأيمن لا يعمل بشكل صحيح.	اتصل بخدمة Cecotec الفنية
معرض E3	مستشعر درجة الحرارة العلوي الأيسر لا يعمل بشكل صحيح.	اتصل بخدمة Cecotec الفنية
4هـ	مستشعر درجة الحرارة الموجود في الجزء العلوي الأيمن لا يعمل بشكل صحيح.	اتصل بخدمة Cecotec الفنية
المقلاة الهوائية لا تعمل	المنتج غير متصل.	قم بتوصيل الجهاز بمأخذ طاقة أرضي.
	لم تقم بالضغط على أيقونة التشغيل/الإيقاف.	اضغط على أيقونة التشغيل/الإيقاف لتشغيل المقلاة الهوائية.
لا الأخط المقاومة المزودة	المنتج غير مطبوخ	من المستحسن استخدام برامج خاصة تتضمن التسخين المسبق لتحسين النتيجة النهائية.
الطعام المطبوخ في المقلاة العميقة يكون نيبًا.	المكونات كبيرة جدًا.	ضع المكونات الأصغر حجمًا في السلة. يُطهى الطعام أسرع كلما كان حجمه أصغر.
	درجة الحرارة المحددة منخفضة للغاية	قم بزيادة درجة حرارة الطهي (راجع قسم "التشغيل").
تم طهي المكونات بشكل غير متساوٍ.	وقت التحضير قصير جدًا.	قم بزيادة وقت الطهي (راجع قسم "التشغيل").
	تتطلب بعض الأطعمة التحريك في منتصف عملية الطهي.	يجب رج المكونات المكسدة فوق بعضها البعض (مثل البطاطس المقلية) في منتصف وقت الطهي. راجع قسم "التشغيل".
الطعام ليس مقرمشًا عند خروجه من المقلاة الهوائية.	لقد قمت بطهي الأطعمة المخصصة للقلي في مقلاة تقليدية.	اخبزي الأطعمة أو ادنيهها بقليل من الزيت للحصول على نتيجة أكثر قرمشة.

لا تتجاوز الحد الأقصى للكمية المسموح بها في السلة.	هناك الكثير من المكونات في السلة.	السلة لا تنزلق بشكل صحيح داخل المنتج.
ادفع الرف إلى الأسفل داخل السلة.	لم يتم وضع الرف بشكل صحيح داخل السلة.	
عند طهي الأطعمة الدهنية في المقلاة الهوائية، تتسرب كمية كبيرة من الزيت إلى السلة، وينتج عن ذلك دخان أبيض. هذا لا يؤثر على الجهاز أو النتائج.	أنت تطبخ أطعمة دهنية جدًا.	يخرج دخان أبيض من داخل المنتج.
الدخان الأبيض ناتج عن تسخين الدهون في السلة. تأكد من تنظيفها جيدًا بعد كل استخدام.	لا تزال السلة تحتوي على شحوم من الاستخدامات السابقة.	
استخدم بطاطس طازجة وتأكد من بقائها متماسكة أثناء القلي. استخدم الأنواع الموصى بها للقلي الهوائي.	لم تستخدم النوع الصحيح من البطاطس.	يتم قلي البطاطس المغلية الطازجة بشكل غير متساو في المقلاة الهوائية.
اغسلي البطاطس جيدًا بالماء لمدة 3 دقائق لإزالة النشا ثم جففيها جيدًا بعد ذلك.	لم تقم بتنظيف البطاطس جيدًا قبل قليها.	
تأكد من تجفيف البطاطس قبل إضافة الزيت.	ستعتمد قرمشة البطاطس على كمية الماء والزيت.	البطاطس المغلية الطازجة ليست مقرمشة عندما تخرج من المقلاة الهوائية.
قطع البطاطس إلى قطع صغيرة		
أضف المزيد من الزيت للحصول على نتائج أكثر هشاشة.		

6. التنظيف والصيانة

- قم بتنظيف الجهاز بعد كل استخدام.
 - السلة والرف مطليان بطبقة غير لاصقة. لا تستخدم أدوات معدنية أو مواد كاشطة لتنظيف السلة وأو الرف، فقد يؤدي ذلك إلى إتلاف السطح غير اللاصق.
 - بعد كل استخدام، لا تترك الطعام الساخن داخل الجهاز، حيث أن التكتيف قد يؤثر على الأجزاء المعدنية.
1. افصل الجهاز عن مأخذ الطاقة واتركه يبرد قبل التنظيف. ملاحظة: أزل السلة للسماح للجهاز بالتبريد بشكل أسرع.
 2. امسح الجزء الداخلي والخارجي للمنتج بقطعة قماش ناعمة ورطبة.
 3. نظّف السلة وابشرها جيدًا بالماء الساخن ومنظف معتدل وإسفنجة غير كاشطة. إذا كنت تستخدم غطاء المدخن، كرّر نفس عملية التنظيف.
 4. نوصي باستخدام مزبل الشحوم السائل لإزالة أي أوساخ متبقية.
 5. قم بتنظيف الجزء الداخلي من الجهاز باستخدام الماء الدافئ وإسفنجة غير كاشطة.
 6. نظّف عنصر التسخين بفرشاة ناعمة لإزالة أي بقايا طعام. تأكد من نظافة جميع الأجزاء وجفافها قبل استخدام المنتج مرة أخرى.

تخزين

- افصل الجهاز عن الكهرباء واتركه حتى يبرد.
- تأكد من أن جميع الأجزاء نظيفة وجافة قبل إعادة المنتج إلى المخزن.

7. إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية

يشير هذا الرمز إلى أنه، وفقاً للوائح المعمول بها، يجب التخلص من المنتج و/أو البطارية بشكل منفصل عن النفايات المنزلية. عند انتهاء صلاحية هذا المنتج، يجب إزالة البطاريات ونقلها إلى نقطة تجميع تُحددها السلطات المحلية.

للحصول على معلومات مفصلة حول الطريقة الأنسب للتخلص من الأجهزة الكهربائية والإلكترونية و/أو البطاريات، يُرجى من المستهلكين التواصل مع السلطات المحلية. اتباع الإرشادات المذكورة أعلاه يُسهم في حماية البيئة.



8. حقوق الطبع والنشر

جميع الحقوق محفوظة لشركة CECOTEC INNOVACIONES, SL. لا يجوز نسخ محتوى هذا المنشور، كلياً أو جزئياً، أو تخزينه في نظام استرجاع، أو نقله، أو توزيعه بأي وسيلة (إلكترونية، ميكانيكية، تصوير، تسجيل، أو ما شابه) دون الحصول على إذن مسبق من شركة CECOTEC INNOVACIONES, SL.

9. إعلان المطابقة

شركة سيكوتيك إنوفاسيونيس (Cecotec Innovaciones) بموجب هذا أن هذا المنتج يتوافق مع المتطلبات الأساسية والأحكام الأخرى ذات الصلة للوائح المعمول بها في الاتحاد الأوروبي. وقد صُمم هذا المنتج وصُنِع واختُبر وفقاً لمعايير السلامة والجودة المطلوبة. يُمكن الاطلاع على النص الكامل لإعلان المطابقة الخاص بالاتحاد الأوروبي على الموقع الإلكتروني التالي: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>



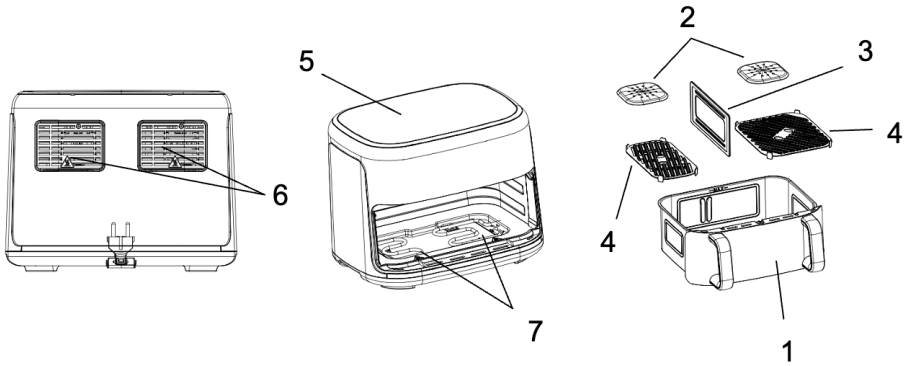


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

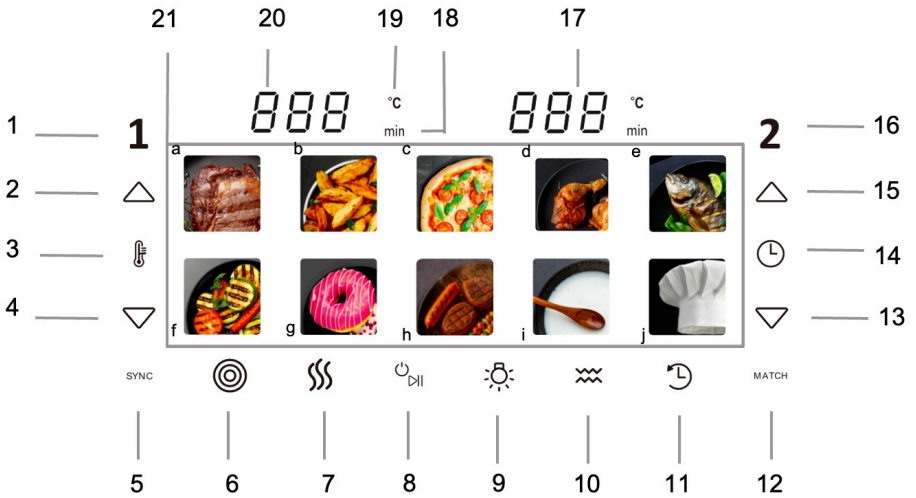


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

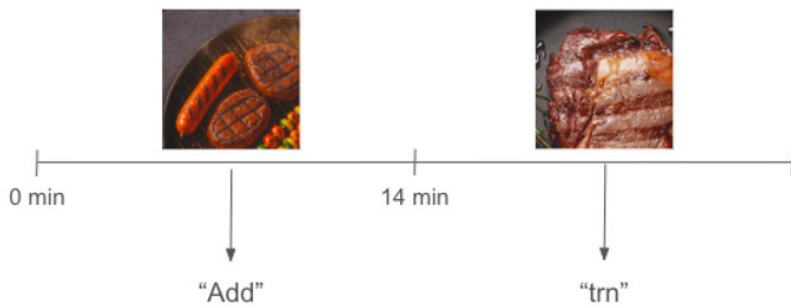


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)
AP01250626

