



CECOFRY&GRILL DUOHEAT 4000

CECOFRY&GRILL DUOHEAT 6500

Мультипеч / Мультипечь / Air fryer



Посібник користувача
Руководство пользователя
Instruction manual

Інструкція з техніки безпеки	3
Инструкция по технике безопасности	18
Safety instructions	33

ЗМІСТ

1. Компоненти пристрою	7
2. Перед першим використанням	8
3. Експлуатація	8
4. Чищення та догляд	13
5. Усунення несправностей	14
6. Технічні характеристики	16
7. Утилізація старих електроприладів	16
8. Служба технічної підтримки та гарантія	17
9. Авторські права	17

СОДЕРЖАНИЕ

1. Компоненты устройства	22
2. Перед первым использованием	23
3. Эксплуатация	23
4. Чистка и уход	28
5. Устранение неполадок	29
6. Технические характеристики	30
7. Утилизация старых электроприборов	31
8. Служба технической поддержки и гарантия	31
9. Авторские права	31

INDEX

1. Parts and components	37
2. Before use	38
3. Operation	38
4. Cleaning and maintenance	42
5. Troubleshooting	43
6. Technical specifications	45
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	45
8. Technical support and warranty	45
9. Copyright	46

ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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



– Цей символ означає «Обережно, гаряча поверхня». Доступні поверхні можуть нагріватися під час використання.

Будьте обережні, щоб не обпектися.

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

- Ми рекомендуємо, щоб приміщення, в якому ви збираєтеся використовувати прилад, було обладнане витяжною, що працює, або добре провітрювалося.
- Використовуйте прилад тільки для цілей, описаних у цьому посібнику користувача. Будь-яке інше використання не рекомендується виробником та може негативно вплинути на термін служби приладу та/або безпеку користувача.
- Відключайте прилад від мережі перед переміщенням, виконанням будь-яких робіт з очищення або технічного обслуговування, а також коли він не використовується.
- Не перекручуйте, не згинайте, не тягніть та не пошкоджуйте кабель живлення. Захищайте його від гострих країв та джерел тепла. Не допускайте контакту кабелю з гарячими поверхнями. Не дозволяйте кабелю звисати з краю робочої поверхні чи стільниці.
- Не використовуйте подовжувачі, якщо це не рекомендовано кваліфікованим електриком. Використання подовжувального кабелю неправильного типу може призвести до пошкодження приладу або травмування користувача.
- Не використовуйте прилад, якщо його кабель, вилка або корпус пошкоджені, а також після того, як він несправний, його кидали або якимось чином пошкодили.
- Прилад не слід використовувати в потенційно небезпечних місцях, таких як легкозаймисті, вибухонебезпечні, хімічно насичені або вологі середовища.
- Встановіть прилад на рівну поверхню. Будьте обережні, виймаючи кошик з аерофритюрниці. Покладіть ручку всередину, щоб запобігти розсипанню продуктів. Не розміщуйте прилад поряд із джерелами тепла, місцями з високим рівнем вологості чи горючими матеріалами.

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

1. КОМПОНЕНТИ ПРИСТРОЮ

Пристрій Мал. 1

1. Сенсорна панель керування
2. Корпус
3. Кошик
4. Оглядове віконце
5. Ручка
6. Кабель живлення

Сенсорна панель керування. Мал. 2

1. Значок збільшення часу
2. Індикатор роботи таймера
3. Значок зменшення часу
4. Індикатор роботи вентилятора
5. Індикатор роботи нагрівального елемента
6. Значок таймера
7. Дисплей
8. Значок харчування
9. Індикатор температури (°C)
10. Індикатор часу
11. Значок попередньо встановлених меню
12. Значок підвищення температури
13. Індикатор роботи температури
14. Значок зменшення температури
15. Попередньо встановлені меню
 - a. Попереднє нагрівання
 - b. Стейк/філе
 - c. Заморожена картопля фри
 - d. Піца
 - e. Курячі крильця/стегна
 - f. Риба
 - g. гекон
 - h. Овочі
 - i. Десерт
 - j. Дегідратія
 - k. Ферментація
 - l. Зроби сам (ручна функція)

Примітка:

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

2. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- У комплект поставки даного приладу входить пакет безпеки, що забезпечує захист під час транспортування. Розпакуйте прилад та збережіть оригінальну упаковку та матеріали у надійному місці. Це допоможе запобігти будь-яким пошкодженням, якщо прилад потрібно буде транспортувати в майбутньому. У разі утилізації оригінального пакування переконайтеся, що всі пакувальні матеріали перероблені відповідним чином.
- Переконайтеся, що всі деталі та компоненти включені в комплект постачання та перебувають у хорошому стані. Якщо будь-яка деталь відсутня або перебуває в поганому стані, негайно зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec.
- Очистіть внутрішню та зовнішню поверхню приладу вологою ганчіркою. Не мочіть нагрівальні елементи.
- Ретельно очистіть кошик та гриль гарячою водою, миючим засобом та неабразивною губкою.
- Правильно помістіть решітку в кошик і помістіть кошик назад у прилад для подальшого використання.
- Не заповнюйте прилад олією чи іншою рідиною.

Вміст коробки:

- Фритюрниця
- Посібник з експлуатації

3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Використання пристрою

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

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

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

Використання подвійного нагрівального елемента

Прилад оснащений подвійним нагрівальним елементом, верхній з яких генерує більше тепла, а нижній використовується для підвищення температури основи корзини. Для досягнення найкращих результатів при використанні обох нагрівальних елементів рекомендується використовувати спеціальні програми з функцією попереднього нагрівання за усталеним налаштуванням. Це призводить до того, що решітка кошика досягає більш високої температури і може залишати сліди на деяких продуктах.

Значок 1 – Значок живлення

Як тільки кошик та решітка/гриль надійно закріплені у фритюрниці, загориться значок живлення. Натискання значка живлення встановить температуру на 185°C та час приготування на 15 хвилин за усталеним налаштуванням. Повторне натискання значка живлення запустить процес приготування. На початку процесу індикатор вентилятора та індикатор нагрівання блимають, вказуючи на те, що вентилятор та нагрівальний елемент працюють. Під час процесу приготування індикатор нагрівання перестане блимати, як тільки прилад досягне заданої температури, і знову почне блимати, коли температура опуститься нижче за заданий діапазон.

ПРИМІТКА:

Програми стейку, піци, риби та DIY (Рецепти їжі своїми руками) – це спеціальні програми з встановленим часом попереднього нагріву 5 хвилин, які не можна відключити. Після завершення попереднього нагріву прилад подасть кілька звукових сигналів та відобразить «ДОДАТИ», вказуючи на необхідність додавання продуктів.

Значок 2 – значок попередньо встановлених меню

Цей значок дозволяє вибирати з 12 попередньо встановлених меню. Натисніть значок кілька разів, щоб вибрати потрібне меню. Після вибору потрібної опції значення часу приготування та температури буде встановлено за усталеним налаштуванням (див. «Таблицю попередньо встановлених меню» у цьому розділі). Значення часу та температури можна настроїти вручну, натиснувши значки для керування часом та/або температурою.

Значки 3 та 4 – Значки керування часом

Натискайте значки збільшення та/або зменшення часу, щоб налаштувати час приготування відповідно до допустимих діапазонів (див. «Таблицю попередньо встановлених меню» у цьому розділі).

Значки 5 та 6 – Значки регулювання температури

Натискайте значки збільшення та/або зменшення температури, щоб відрегулювати температуру приготування відповідно до допустимих діапазонів (див. «Таблицю попередньо встановлених меню» у цьому розділі).

Значок 7 – сенсорний значок відстрочки старту

Після встановлення температури, часу та/або вибору бажаної програми за замовченням торкніться цього значка та налаштуйте час затримки запуску, натискаючи значки збільшення/зменшення часу. Ви можете відкласти приготування на період від 30 хвилин до 24 годин з інтервалом у 30 хвилин та 1 годину, починаючи з 10 години ранку.

8. Щоб покращити результати приготування деяких страв, інгредієнти можна струснути або перевернути в середині процесу приготування. Щоб струсити або перевернути інгредієнти, зніміть кошик із приладу за ручку та струсіть або переверніть інгредієнти в кошику за допомогою затискачів. Помістіть кошик назад в аерофритюрницю.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

- Будьте дуже обережні, струшуючи кошик, тому що в ньому знаходиться гаряча їжа.
- Не використовуйте металеві прилади, оскільки вони можуть пошкодити внутрішнє покриття корзини або решітки.

ПРИМІТКА:

- Програми стейку, риби та DIY – це спеціальні програми, які подають звуковий сигнал, щоб перевернути продукти у середині циклу приготування. Коли цикл приготування досягне середини, прилад видасть кілька звукових сигналів і на дисплеї з'явиться TRN, щоб вказати, що продукти слід перевернути. Програма не зупиниться, а просто видасть звуковий сигнал.
- 9. Коли ви почуєте звуковий сигнал, встановлений час приготування закінчився. Вийміть кошик із приладу та поставте його на термостійку поверхню. Переконайтеся, що продукти готові. Якщо їжа недостатньо просмажена, помістіть кошик у фритюрницю і додайте ще кілька хвилин.
- 10. Щоб виїняти їжу, наприклад, картопля фрі, вийміть кошик з фритюрниці і покладіть її на термостійку поверхню. Використовуйте неметалеві щипці для вилучення інгредієнтів. Будьте обережні, щоб не обпектись. Не перевертайте кошик, щоб виїняти їжу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

- Не переповнюйте кошик, щоб не вплинути на результат приготування.
- Не торкайтеся кошика під час або відразу після роботи, щоб уникнути опіків. Тримайте кошик лише за ручку.

Таблиця встановлених меню

Символ	Тип	Попереднє нагрівання	Температура (°C)	Час (хв)	Діапазон температур (мін-макс)	Діапазон часу (мін-макс)	Примітки
	Попереднє нагрівання	-	200	4	160-200	3-10	-
	Стейк*	Так, 5 хв	200	8	170-200	1-30	Попередження про додавання продукту (ADD) Попередження про перевертання (TRN)
	Картопля фрі	-	195	18	160-200	1-60	-
	Піца*	Так, 5 хв	180	10	120-200	1-60	Попередження про додавання продукту (ADD)
	Курка	-	200	25	100-200	1-60	-
	Риба*	Так, 5 хв	190	14	150-200	1-60	Попередження про додавання продукту (ADD) Попередження про перевертання (TRN)
	Бекон	-	200	10	160-200	1-60	-
	Овочі	-	175	16	140-190	1-60	-

	Десерт	-	160	20	100-190	1-60	-
	Дегідратація	-	55	6 h	40-100	0,5 год - 24 год	-
	Ферментація	-	40	1 h	40-90	0,5 год - 24 год	-
	DIY*	Так, 5 хв	200	20	40-200	1-60	Попередження про додавання продукту (ADD) Попередження про перевертання (TRN)

ПРИМІТКА:

- Оскільки інгредієнти розрізняються за походженням, розміром, формою та маркою, ми не можемо гарантувати найкращі налаштування для інгредієнтів, які ви використовуєте. У разі потреби змініть час та/або значення температури, щоб настроїти готування відповідно до типу інгредієнта.

*Зазначені спеціальні програми мають 5-хвилинний час попереднього нагріву, який не може бути змінено, всі програми, крім «Піци», мають попередження в середині циклу приготування про необхідність перевернути їжу. Цей час попереднього нагрівання покращує кінцевий результат страви.

Поради щодо приготування

- Інгредієнти меншого розміру вимагають більш короткого часу приготування, ніж більші.
- Для більшої кількості інгредієнтів потрібно трохи більше часу для приготування, а для меншої кількості інгредієнтів потрібно трохи менше часу для приготування.
- Струшування невеликих продуктів у середині процесу приготування оптимізує кінцевий результат та запобігає нерівномірному приготуванню.
- Додайте трохи олії у свіжу картоплю, щоб вона стала хрусткішою. Готуйте їжу у фритюрниці відразу після додавання до неї олії.
- Не готуйте у фритюрниці дуже жирні продукти, наприклад, сосиски.
- Страви, приготовлені в духовці, також можна приготувати в аерофритюрниці.
- Оптимальна кількість для приготування картоплі фрі – 500 грам.

- Готове тісто потребує коротшого часу на приготування. Готове тісто вимагає менше часу для приготування, ніж домашнє.
- Помістіть деко або форму для запікання в кошик аерофритюрниці, якщо ви хочете спекти пиріг або пиріг із заварним кремом, а також якщо ви хочете підсмажити крихкі або фаршировані продукти.
- Ви можете використовувати фритюрницю для розігріву їжі.

4. ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Очищайте пристрій після кожного використання.
- Кошик та решітка мають антипригарне покриття. Не використовуйте металеві приладдя або абразивні засоби для чищення кошика та/або підставки, оскільки це може пошкодити їхню антипригарну поверхню.
- Після кожного використання не залишайте гарячу їжу всередині приладу, оскільки конденсат може вплинути на металеві частини приладу.

1. Вимкніть прилад від мережі і дайте йому охолонути перед чищенням.

Примітка: Зніміть кошик, щоб прилад швидше охолонув.

2. Очистіть прилад всередині та зовні вологою ганчіркою.

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

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

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

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

6. Перед зберіганням або повторним використанням приладу переконайтеся, що всі його частини чисті та сухі.

Зберігання

- Відключіть прилад від мережі та дайте йому охолонути.
- Перед зберіганням приладу переконайтеся, що всі його частини чисті та сухі.

5. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Можливе рішення
E1	Датчик температури не працює	Зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec
E2	Коротке замикання в датчику температури	Зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec
E3	Перегрів приладу	Зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec
Аерофритюрниця не працює	Прилад не підключено до мережі.	Підключіть пристрій до заземленої розетки.
Подвійний нагрівальний елемент не працює	Їжа не готовам	Для кращої готовності м'яса рекомендується використовувати спеціальні програми з попереднім розігрівом.
Інгредієнти, обсмажені в аерофритюрниці, не готові	Їжа надто велика.	Кладіть у кошик невеликі порції продуктів. Їжа готується швидше, якщо її менше.
	Температура, що використовується, занадто низька.	Збільшіть температуру приготування (див. розділ «Експлуатація»).
	Час підготовки надто короткий.	Збільшіть час приготування (див. розділ «Експлуатація»).
Інгредієнти нерівномірно обсмажуються у фритюрниці	Деякі продукти необхідно перемішувати під час смаження.	Інгредієнти, що лежать один на одному (наприклад, картопля фрі), необхідно перемішати в середині приготування. Дивіться розділ "Експлуатація".

Смажені продукти не хрумкі, коли їх виймають з аерофритюрниці.	Ви використовували продукти, призначені для приготування у традиційній фритюрниці.	Готуйте їжу в духовці або змастіть її невеликою кількістю олії, щоб отримати хрустку скоринку.
Кошик не вставляється в прилад належним чином	У кошику надто багато інгредієнтів.	Не наповнюйте кошик понад максимальний рівень.
	Решітка неправильно встановлені всередині кошика.	Натисніть на решітку вниз, поки не почуєте клацання.
З приладу виходить білий дим	Ви готуєте жирні інгредієнти.	При приготуванні жирних страв у фритюрниці в кошик просочується велика кількість олії. Олія дає білий дим. Це не впливає на прилад, ні на результат.
	У кошику залишилися залишки жиру від попереднього використання.	Білий дим виникає через нагрівання жиру у кошику. Обов'язково ретельно очищайте пристрій після кожного використання.
Картопля фрі обсмажується нерівномірно	Ви використовуєте неправильний сорт картоплі.	Використовуйте свіжу картоплю і стежте за тим, щоб вона залишалася на місці під час смаження.
	Використовуйте картоплю запропонованих типів.	Картоплю добре промийте у воді протягом 3 хвилин, щоб видалити крохмаль, а потім ретельно висушити.

Картопля фрі не хрумтить, коли її дістають із фритюрниці	Використовується неправильний сорт картоплі.	Наріжте картопляні палички на менші шматочки.
		Перш ніж додавати олію, переконайтеся, що картопляні палички ретельно висушені.
		Додайте ще трохи олії, щоб отримати більш хрусткий результат.

6. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Назва пристрою: Cecofry&Grill Duoheat 4000
 Артикул пристрою: EU01_100499
 Номінальна напруга: 220-240 В
 Номінальна частота: 50/60 Гц
 Місткість кошика: 4 л
 Номінальна вхідна потужність: 1900 Вт

Назва пристрою: Cecofry&Grill Duoheat 6500
 Артикул пристрою: EU01_100500
 Номінальна напруга: 220-240 В
 Номінальна частота: 50/60 Гц
 Місткість кошика: 6,5 л
 Номінальна вхідна потужність: 2200 Вт

Технічні характеристики можуть бути змінені без попередження для покращення якості продукції.
 Зроблено у Китаї | Розроблено в Іспанії

7. УТИЛІЗАЦІЯ СТАРИХ ЕЛЕКТРОПРИЛАДІВ



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

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

8. СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ГАРАНТІЯ

Cecotec несе відповідальність перед кінцевим користувачем або споживачем за будь-яку невідповідність, яка існує на момент поставки продукту відповідно до положень, умов і термінів, установлених застосовними правилами.

Рекомендується, щоб ремонт проводився кваліфікованим персоналом.

Якщо в будь-який момент ви виявите будь-яку проблему з вашим продуктом або матимете будь-які сумніви, не соромтеся зв'язатися з офіційною службою технічної підтримки Cecotec за номером +34 963 210 728.

9. АВТОРСЬКЕ ПРАВО

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

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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



Этот символ означает «Осторожно, горячая поверхность». Доступные поверхности могут нагреваться во время использования. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.

- Этот прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- При использовании электрических и электронных приборов всегда необходимо соблюдать основные меры предосторожности, чтобы снизить риск возгорания, поражения электрическим током и травм.
- Регулярно проверяйте кабель питания на наличие видимых повреждений. Если кабель поврежден, его необходимо отремонтировать в официальной службе технической поддержки Cecotec, чтобы избежать любой опасности.
- Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности.
- Храните данное устройство и его кабель питания в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Работы по очистке и техническому обслуживанию не должны выполняться детьми.

- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Убедитесь, что напряжение вашей сети соответствует требованиям, указанным на паспортной табличке прибора.
- Мы рекомендуем, чтобы помещение, в котором вы собираетесь использовать прибор, было оборудовано работающей вытяжкой или хорошо проветривалось.
- Используйте прибор только для целей, описанных в данной инструкции по эксплуатации. Любое другое использование не рекомендуется производителем и может отрицательно повлиять на срок службы прибора и/или безопасность пользователя.
- Отключайте прибор от сети перед перемещением, выполнением каких-либо работ по очистке или техническому обслуживанию, а также когда он не используется.
- Не перекручивайте, не сгибайте, не тяните и не повреждайте кабель питания. Защищайте его от острых краев и источников тепла. Не допускайте соприкосновения кабеля с горячими поверхностями. Не позволяйте кабелю свисать с края рабочей поверхности или столешницы.
- Не используйте удлинители, если это не рекомендовано квалифицированным электриком. Использование удлинительного кабеля неправильного типа может привести к повреждению прибора или травмам пользователя.
- Не используйте прибор, если его кабель, вилка или корпус повреждены, а также после того, как он неисправен, его роняли или каким-либо образом повредили.
- Прибор не следует использовать в потенциально опасных местах, таких как легковоспламеняющиеся, взрывоопасные, химически насыщенные или влажные среды.

- Установите прибор на ровную термостойкую поверхность. Будьте осторожны, вынимая корзину из аэрофритюрницы. Поместите ручку внутрь, чтобы предотвратить рассыпание содержимого. Не размещайте прибор рядом с источниками тепла, местами с высоким уровнем влажности или горючими материалами.
- Не вставляйте и не допускайте попадания пальцев или посторонних предметов в вентиляционные или вытяжные отверстия, так как это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Не наполняйте корзину маслом во избежание пожара.
- Не прикасайтесь к внутренней части прибора во время работы.
- Не погружайте кабель, вилку или любую другую несъемную часть прибора в воду или любую другую жидкость. Не подвергайте электрические соединения воздействию воды.
- Всегда помещайте ингредиенты, подлежащие приготовлению, в корзину, чтобы они не касались нагревательных элементов.
- Прежде чем брать вилку или включать прибор, убедитесь, что ваши руки сухие.
- Отключайте прибор от розетки, когда он не используется или во время чистки. Дайте ему полностью остыть, прежде чем прикреплять или снимать детали, а также перед чисткой прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра, когда он подключен к электросети.
- Не прикасайтесь к поверхности прибора во время работы, так как во время использования он нагревается.
- Чистку и техническое обслуживание необходимо выполнять в соответствии с данным руководством по эксплуатации, чтобы обеспечить правильную работу прибора.

- Не устанавливайте прибор у стены. Оставьте безопасное расстояние 10 см сзади прибора и 10 см с каждой стороны. Не кладите никакие предметы на прибор во время его использования.
- Во время работы через воздуховыпускные отверстия прибора выходит горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и отверстий для выхода воздуха. При извлечении корзины из прибора может выйти горячий воздух.
- Немедленно отключите прибор, если заметите, что из него выходит черный дым. Подождите, пока дым исчезнет, и снимите корзину с прибора.
- Мы рекомендуем использовать перчатки при прикосновении к корзине и стойке.
- Не используйте прибор для каких-либо целей, кроме тех, которые указаны в данном руководстве.
- Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.

1. КОМПОНЕНТЫ УСТРОЙСТВА

Прибор. Рис. 1

1. Сенсорная панель управления
2. Корпус
3. Корзина
4. Смотровое окошко
5. Ручка
6. Кабель питания

Сенсорная панель управления. Рис. 2

1. Значок увеличения времени
2. Индикатор работы таймера
3. Значок уменьшения времени
4. Индикатор работы вентилятора
5. Индикатор работы нагревательного элемента
6. Значок таймера
7. Дисплей
8. Значок питания
9. Индикатор температуры (°C)
10. Индикатор времени
11. Значок предустановленных меню
12. Значок увеличения температуры
13. Индикатор работы температуры
14. Значок уменьшения температуры
15. Предустановленные меню
 - a. Предварительный нагрев
 - b. Стейк/филе
 - c. Замороженный картофель фри
 - d. Пицца
 - e. Куриные крылышки/бедро
 - f. Рыба
 - g. Бекон
 - h. Овощи
 - i. Десерт
 - j. Дегидрация
 - k. Ферментация
 - l. Сделай сам (ручная функция)

Примечание:

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

2. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- В комплект поставки данного прибора входит пакет безопасности, обеспечивающий его защиту во время транспортировки. Распакуйте прибор и сохраните оригинальную упаковку и материалы в надежном месте. Это поможет предотвратить любые повреждения, если прибор потребуется транспортировать в будущем. В случае утилизации оригинальной упаковки убедитесь, что все упаковочные материалы переработаны соответствующим образом.
- Убедитесь, что все детали и компоненты включены в комплект поставки и находятся в хорошем состоянии. Если какая-либо деталь отсутствует или находится в плохом состоянии, немедленно обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.
- Очистите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора влажной тряпкой. Не мочите нагревательные элементы.
- Тщательно очистите корзину и гриль горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой.
- Правильно поместите решетку в корзину и поместите корзину обратно в прибор для дальнейшего использования.
- Не заполняйте прибор маслом или другой жидкостью.

Содержимое коробки:

- Фритюрница
- Инструкция по эксплуатации

3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Использование устройства

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

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

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

Использование двух нагревательных элементов

Прибор оснащен двойным нагревательным элементом, верхний из которых генерирует больше тепла, а нижний используется для повышения температуры основания корзины. Для достижения наилучших результатов при использовании обоих нагревательных элементов всегда рекомендуется использовать специальные программы с функцией предварительного нагрева по умолчанию. Это приводит к тому, что решетка корзины достигает более высокой температуры и может оставлять следы на некоторых продуктах.

Значок 1 – Значок питания

Как только корзина и решетка/гриль надежно закреплены во фритюрнице, загорится значок питания. Нажатие значка питания установит температуру на 185°C и время приготовления на 15 минут по умолчанию. Повторное нажатие значка питания запустит процесс приготовления. В начале процесса индикатор вентилятора и индикатор нагрева мигают, указывая на то, что вентилятор и нагревательный элемент работают. Во время процесса приготовления индикатор нагрева перестанет мигать, как только прибор достигнет заданной температуры, и снова начнет мигать, когда температура опустится ниже заданного диапазона.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Программы стейка, пиццы, рыбы и DIY (Рецепты еды своими руками) – это специальные программы с предустановленным временем предварительного нагрева 5 минут, которые нельзя отключить. После завершения предварительного нагрева прибор подаст несколько звуковых сигналов и отобразит «ДОБАВИТЬ», указывая на необходимость добавления продуктов.

Значок 2 – значок предустановленных меню

Этот значок позволяет вам выбирать из 12 предустановленных меню. Нажмите этот значок несколько раз, чтобы выбрать нужное меню. После выбора нужной опции значения времени приготовления и температуры будут установлены по умолчанию (см. «Таблицу предустановленных меню» в этом разделе). Значения времени и температуры можно вручную настроить, нажав значки для управления временем и/или температурой.

Значки 3 и 4 – Значки управления временем

Нажимайте значки увеличения и/или уменьшения времени, чтобы настроить время приготовления в соответствии с допустимыми диапазонами (см. «Таблицу предустановленных меню» в этом разделе).

Значки 5 и 6 – Значки регулировки температуры

Нажимайте значки увеличения и/или уменьшения температуры, чтобы отрегулировать температуру приготовления в соответствии с допустимыми диапазонами (см. «Таблицу предустановленных меню» в этом разделе).

Значок 7 – сенсорный значок отсрочки старта

После установки температуры, времени и/или выбора желаемого меню по умолчанию коснитесь этого значка и отрегулируйте время задержки запуска, нажимая значки увеличения/уменьшения времени. Вы можете отложить приготовление на период от 30 минут до 24 часов с интервалом в 30 минут и 1 час, начиная с 10 часов утра.

8. Чтобы улучшить результат приготовления некоторых блюд, ингредиенты

можно встряхнуть или перевернуть в середине процесса приготовления. Чтобы встряхнуть или перевернуть ингредиенты, снимите корзину с прибора за ручку и встряхните или переверните ингредиенты в корзине с помощью зажимов. Поместите корзину обратно в аэрофритюрницу.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Будьте очень осторожны, встряхивая корзину, так как в ней находится горячая еда.
- Не используйте металлические приборы, так как они могут повредить внутреннее покрытие корзины или решетку.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Программы рыбы, стейка и DIY – это специальные программы, которые подают звуковой сигнал, чтобы перевернуть продукты в середине цикла приготовления. Когда цикл приготовления достигнет середины, прибор издаст несколько звуковых сигналов и на дисплее отобразится «TRN», чтобы указать, что продукты следует перевернуть. Программа не остановится, а просто издаст звуковой сигнал.

9. Когда вы услышите звуковой сигнал, установленное время приготовления истекло.

Извлеките корзину из прибора и поставьте ее на термостойкую поверхность. Убедитесь, что продукты готовы. Если еда недостаточно прожарена, поместите корзину обратно во фритюрницу и добавьте еще несколько минут.

10. Чтобы вынуть еду, например картофель фри, выньте корзину из фритюрницы и положите ее на термостойкую поверхность. Используйте неметаллические щипцы для извлечения ингредиентов. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. Не переворачивайте корзину, чтобы вынуть еду.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Не переполняйте корзину, чтобы не повлиять на результат приготовления.
- Не прикасайтесь к корзине во время или сразу после работы, чтобы избежать ожогов. Держите корзину только за ручку.

Таблица предустановленных меню

Символ	Тип	Предварительный нагрев	Температура (°C)	Время (мин.)	Диапазон температур (мин-макс.)	Диапазон времени (мин-макс.)	Примечания
--------	-----	------------------------	------------------	--------------	---------------------------------	------------------------------	------------

	Предварительный нагрев	-	200	4	160-200	3-10	-
	Стейк*	Да, 5 мин	200	8	170-200	1-30	Предупреждение о добавлении продукта (ADD) Предупреждение о переворачивании (TRN)
	Картофель фри	-	195	18	160-200	1-60	-
	Пицца*	Да, 5 мин	180	10	120-200	1-60	Предупреждение о добавлении продукта (ADD)
	Курица	-	200	25	100-200	1-60	-
	Рыба*	Да, 5 мин	190	14	150-200	1-60	Предупреждение о добавлении продукта (ADD) Предупреждение о переворачивании (TRN)
	Бекон	-	200	10	160-200	1-60	-
	Овощи	-	175	16	140-190	1-60	-

	Десерт	-	160	20	100-190	1-60	-
	Дегидратация	-	55	6h	40-100	0,5 ч - 24 ч	-
	Ферментация	-	40	1h	40-90	0,5 ч - 24 ч	-
	DIY*	Да, 5 мин	200	20	40-200	1-60	Предупреждение о добавлении продуктов (ADD) Предупреждение о переворачивании (TRN)

ПРИМЕЧАНИЕ:

Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и марке, мы не можем гарантировать наилучшие настройки для используемых вами ингредиентов. При необходимости измените время и/или значения температуры, чтобы настроить приготовление в соответствии с типом ингредиента.

*Отмеченные специальные программы имеют 5-минутное время предварительного нагрева, которое не может быть изменено, все программы, кроме «Пиццы», имеют предупреждение в середине цикла приготовления о необходимости перевернуть еду. Это время предварительного нагрева улучшает конечный результат блюда.

Советы по приготовлению

- Ингредиенты меньшего размера требуют более короткого времени приготовления, чем более крупные.
- Для большего количества ингредиентов требуется немного больше времени для приготовления, а для меньшего количества ингредиентов требуется немного меньше времени для приготовления.
- Встряхивание небольших продуктов в середине процесса приготовления оптимизирует конечный результат и предотвращает неравномерное приготовление.
- Добавьте немного масла в свежий картофель, чтобы он стал более хрустящим. Готовьте пищу во фритюрнице сразу после добавления в нее масла.
- Не готовьте во фритюрнице очень жирные продукты, например сосиски.
- Блюда, приготовленные в духовке, также можно приготовить в аэрофритюрнице.
- Оптимальное количество для приготовления картофеля фри – 500 грамм.

- Готовое тесто требует более короткого времени на приготовление. Готовое тесто требует меньше времени на приготовление, чем домашнее.
- Поместите противень или форму для запекания в корзину аэрофритюрницы, если вы хотите испечь пирог или пирог с заварным кремом, а также если вы хотите поджарить хрустящие или фаршированные продукты.
- Вы также можете использовать фритюрницу для разогрева пищи.

4. ЧИСТКА И УХОД

- Очищайте прибор после каждого использования.
- Корзина и решетка имеют антипригарное покрытие. Не используйте металлические принадлежности или абразивные средства для чистки корзины и/или подставки, так как это может повредить их антипригарную поверхность.
- После каждого использования не оставляйте горячую еду внутри прибора, так как конденсат может повлиять на металлические части прибора.

1. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть перед чисткой.

Примечание: снимите корзину, чтобы прибор быстрее остыл.

2. Очистите прибор внутри и снаружи влажной тряпкой.

3. Тщательно очистите корзину и решетку горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой. Если используется крышка или основание коптильни, повторите тот же процесс очистки. Для удаления остатков рекомендуется использовать обезжиривающую жидкость.

Совет: если к решетке или корзине прилипла грязь, наполните ящик корзины горячей водой и небольшим количеством жидкости для мытья посуды и замочите корзину и решетку примерно на 10 минут.

4. Очистите внутреннюю часть прибора горячей водой и неабразивной губкой.

5. Очистите нагревательный элемент мягкой щеткой, чтобы удалить остатки пищи.

6. Перед хранением или повторным использованием прибора убедитесь, что все его части чистые и сухие.

Хранение

- Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
- Перед хранением прибора убедитесь, что все его части чистые и сухие.

5. УСТРЕНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
E1	Датчик температуры не работает	Обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec
E2	Короткое замыкание в датчике температуры	Обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec
E3	Перегрев прибора	Обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec
Аэрофритюрница не работает	Прибор не подключен к сети.	Подключите устройство в заземленную розетку.
Двойной нагревательный элемент не работает	Продукты не готовятся	Для улучшения степени готовности мяса рекомендуется использовать специальные программы с предварительным разогревом.
Ингредиенты, обжаренные в аэрофритюрнице, не готовы	Еда слишком большая.	Кладите в корзину небольшие порции продуктов. Еда готовится быстрее, если ее меньше.
	Время подготовки слишком короткое.	Увеличьте время приготовления (см. раздел «Эксплуатация»)
	Используемая температура слишком низкая.	Увеличьте температуру приготовления (см. раздел «Эксплуатация»).
Ингредиенты неравномерно обжариваются во фритюрнице	Некоторые продукты необходимо перемешивать в процессе жарки.	Ингредиенты, лежащие друг на друге (например, картофель фри), необходимо встряхнуть в середине приготовления. Смотрите раздел «Эксплуатация».
Жареные продукты не становятся хрустящими, когда их вынимают из аэрофритюрницы	Вы использовали продукты, предназначенные для приготовления в традиционной фритюрнице.	Готовьте пищу в духовке или смажьте ее небольшим количеством масла, чтобы получить более хрустящую корочку.

Корзина не вставляется в прибор должным образом	В корзине слишком много ингредиентов.	Не наполняйте корзину сверх максимального уровня.
	Решетка неправильно установлена внутри корзины.	Нажмите на решетку вниз в корзину, пока не услышите щелчок.
Из прибора выходит белый дым	Вы готовите жирные ингредиенты.	При приготовлении жирных блюд во фритюрнице в корзину просачивается большое количество масла. Масло дает белый дым. Это не влияет ни на прибор, ни на результат.
	В корзине еще остались остатки жира от предыдущего использования.	Белый дым возникает из-за нагревания жира в корзине. Обязательно тщательно очищайте прибор после каждого использования.
Картофель фри поджаривается неравномерно	Вы используете неправильный сорт картофеля.	Используйте свежий картофель и следите за тем, чтобы он оставался на месте во время жарки. Используйте картофель предложенных типов.
	Вы плохо промыли картофель перед жаркой.	Картофель хорошо промойте в воде в течение 3 минут, чтобы удалить крахмал, а затем тщательно высушите.
Картофель фри не хрустит, когда его достают из фритюрницы	Используется неправильный сорт картофеля.	Прежде чем добавлять масло, убедитесь, что картофельные палочки тщательно высушены.
		Нарежьте картофельные палочки на более мелкие кусочки.
		Добавьте еще немного масла, чтобы получить более хрустящий результат.

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Название устройства: Cecofry&Grill Duoheat 4000

Артикул устройства: EU01_100499

Номинальное напряжение: 220-240 В

Номинальная частота: 50/60 Гц
 Емкость корзины: 4 л
 Номинальная входная мощность: 1900 Вт

Название устройства: Cecofry&Grill Duoheat 6500
 Артикул устройства: EU01_100500
 Номинальное напряжение: 220-240 В
 Номинальная частота: 50/60 Гц Емкость корзины: 6,5 л
 Номинальная входная мощность: 2200 Вт

Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества продукции.
 Сделано в Китае | Разработано в Испании

7. УТИЛИЗАЦИЯ СТАРЫХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ



Этот символ указывает на то, что в соответствии с применимыми нормами изделие и/или батарея должны утилизироваться отдельно от бытовых отходов. Когда срок годности этого продукта подходит к концу, вы должны утилизировать батареи/аккумуляторы и сдать их в пункт сбора, указанный местными властями.

Потребители должны обращаться в местные органы власти или к продавцу за информацией о правильной утилизации старых приборов и/или их аккумуляторов. Соблюдение вышеуказанных правил поможет защитить окружающую среду.

8. ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА И ГАРАНТИЯ

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final por las faltas de conformidad que existan en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos establecidos por la normativa aplicable.

Se recomienda que las reparaciones sean realizadas por personal cualificado.

Si detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono +34 96 321 07 28.

9. АВТОРСКИЕ ПРАВА

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

appliance is equipped with a working kitchen hood or is well ventilated.

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

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

- Do not use the appliance for any use other than the one specified in this manual.
- Do not try to repair the appliance by yourself.

1. PARTS AND COMPONENTS

Appliance. Fig. 1

- 1 Touch control panel
- 2 Housing
- 3 Basket
- 4 Viewing window
- 5 Handle
- 6 Power cable

Control panel. Fig. 2

- 1 Time increase icon
- 2 Timer operation indicator light
- 3 Time decrease icon
- 4 Fan operation indicator light
- 5 Heating element operation indicator light
- 6 Timer icon
- 7 Display
- 8 Power icon
- 9 Temperature indicator light (°C)
- 10 Time indicator light
- 11 Preset menus icon
- 12 Temperature increase icon
- 13 Temperature operation indicator light
- 14 Temperature decrease icon
- 15 Preset menus
 - a. Preheating
 - b. Steak/Fillet
 - c. Frozen chips
 - d. Pizza
 - e. Chicken wings/thighs
 - f. Fish
 - g. Bacon
 - h. Vegetables
 - i. Dessert
 - j. Dehydrate
 - k. Ferment
 - l. 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. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.
- Clean the interior and the exterior of the appliance with a damp cloth. Do not wet the heating elements.
- Clean the basket and rack/grill/grill thoroughly with hot water, washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.
- Place the rack/grill/grill properly in the basket and place the basket back in the appliance for use.
- Do not fill the appliance with oil or any other liquid.

Box content:

- Air fryer
- Instruction manual

3. OPERATION

Using the air fryer

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

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

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

Double heating element operation

The appliance has a double heating element, the top one generates more heat, and the bottom one is used to increase the temperature of the base of the basket. For best results using both heating elements, it is always recommended to use the special programmes with the default preheating function. This causes the basket's grill to reach a higher temperature and may mark certain foods.

Icon 1 - Power icon

Once the basket and rack/grill/grill are securely in place in the fryer, the power icon will light up. Pressing the power icon will set the temperature to 185 °C and the cooking time to 15 minutes by default. Pressing the Power icon again will start the cooking process. At the start of the process, the fan indicator light and the heating indicator light flash to indicate that the fan and the heating element are in operation. During the cooking process, the heating indicator light will stop flashing as soon as the appliance reaches the set temperature and will start flashing again when the temperature falls below the set range.

NOTE:

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

Icon 2 - Preset menus icon

This icon allows you to choose from the 12 preset menus. Press this icon repeatedly to select the desired menu. Once selected the desired option, cooking time and temperature values will be set by default (see **"Table of preset menus"** in this section). The time and temperature values are manually adjustable by pressing the icons for time and/or temperature control.

Icons 3 and 4 - Time control icons

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

Icons 5 and 6 - Temperature control icons

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

Icon 7 - Delay start icon

After setting the temperature, time, and/or selecting the desired preset menu, press this icon and select the time you wish to delay the start of cooking by pressing the time increase/decrease icons. You can delay the cooking between 30 minutes and 24 hours in 30-minute and 1-hour intervals from 10 a.m. onwards.

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

WARNING:

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

NOTE:

- The steak, fish and DIY programmes are special programmes that beep to turn over the food in the middle of the cooking cycle. When the cooking cycle has reached the halfway point, the appliance will beep several times and display "TRN" to indicate that the food should be turned over.
- 9 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.
 - 10 To remove food, e.g. chips, remove the basket from the air fryer and place it on a heat-resistant surface. Use non-metallic tongs to remove the ingredients. Be careful not to burn yourself. Do not place the basket upside down to remove the food.

WARNING:

- Do not overfill the basket; respect the quantity indicated in the chart so that the cooking result is not affected.
- Do not touch the basket during or immediately after operation to avoid burns. Hold the basket only by the handle.

Table of preset menus

Symbol	Type	Preheating	Temperature (°C)	Time (min)	Temperature range (min-max)	Time range Min-max	Notes
	Preheating	-	200	4	160-200	3-10	-
	Steak*	Yes, 5 min	200	8	170-200	1-30	Message to add food (ADD) Message to turn food over (TRN)

	Chips	-	195	18	160-200	1-60	-
	Pizza*	Yes, 5 min	180	10	120-200	1-60	Message to add food (ADD)
	Chicken	-	200	25	100-200	1-60	-
	Fish*	Yes, 5 min	190	14	150-200	1-60	Message to add food (ADD) Message to turn food over (TRN)
	Bacon	-	200	10	160-200	1-60	-
	Vegetables	-	175	16	140-190	1-60	-
	Dessert	-	160	20	100-190	1-60	-
	Dehydrate	-	55	6 hrs.	40-100	0.5 h-24 h	-
	Ferment	-	40	1 h	40-90	0.5 h-24 h	-
	DIY*	Yes, 5 min	200	20	40-200	1-60	Message to add food (ADD) Message to turn food over (TRN)

NOTE:

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

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

Tips for cooking

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

4. CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

2 Clean the interior and the exterior of the appliance with a damp cloth.

3 Clean the basket and rack/grill thoroughly with hot water, washing-up liquid, and a non-abrasive sponge. The use of a degreasing liquid is recommended to remove any remains.

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

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

Storage

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

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Possible solution
E1	Temperature sensor is not working	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
E2	Short-circuit in the temperature sensor	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
E3	Appliance overheating	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance to an earthed wall socket.
The double heating element is not operating	The food is not cooked	The use of special programmes with preheating is recommended to improve the final result of the meat.
The ingredients cooked with the air fryer are not done	The food is too big.	Put smaller batches of food in the basket. Food cooks faster if small.
	The selected temperature is too low.	Increase the cooking temperature (see the "Operation" section).
	The preparation time is too short.	Increase the cooking time (see the "Operation" section).

The ingredients have been cooked unevenly	Some types of food need to be shaken during the cooking process.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. chips) need to be shaken halfway through the preparation time. See the "Operation" section.
Fried foods are not crispy when they are removed from the air fryer	You used a type of food that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Cook oven food or brush food with a little oil for crispier results.
The basket does not slide into the appliance properly	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the max. indication.
	The rack/grill is incorrectly placed inside the basket.	Push the rack/grill downwards into the basket until you hear a click sound.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	When cooking fatty foods in the air fryer, a large amount of oil seeps into the basket. Oil produces white smoke. This does not affect the appliance or the result.
	The basket still contains grease residue from previous use.	The white smoke is due to the fat heating up in the basket. Make sure you clean the appliance properly after each use.
Chips are unevenly fried	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay put during frying. Use potatoes of the types suggested.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potatoes well in water for 3 minutes to remove the starch and dry thoroughly afterwards.
Chips are not crispy when they come out of the air fryer	The right kind of potato is not being used.	Make sure you dry the potato sticks properly before adding the oil.
		Cut the potato sticks on smaller pieces for crispier results.
		Add a little bit more of oil for a crispier result.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product name: Cecofry&Grill Duoheat 4000
 Product reference: EU01_100499
 Rated voltage: 220-240 V
 Rated frequency: 50/60 Hz
 Basket capacity: 4 l
 Rated input power: 1900 W

Product name: Cecofry&Grill Duoheat 6500
 Product reference: EU01_100500
 Rated voltage: 220-240 V
 Rated frequency: 50/60 Hz
 Basket capacity: 6.5 l
 Rated input power: 2200 W

Technical specifications may change without prior notice to improve product quality.
 Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.
 Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

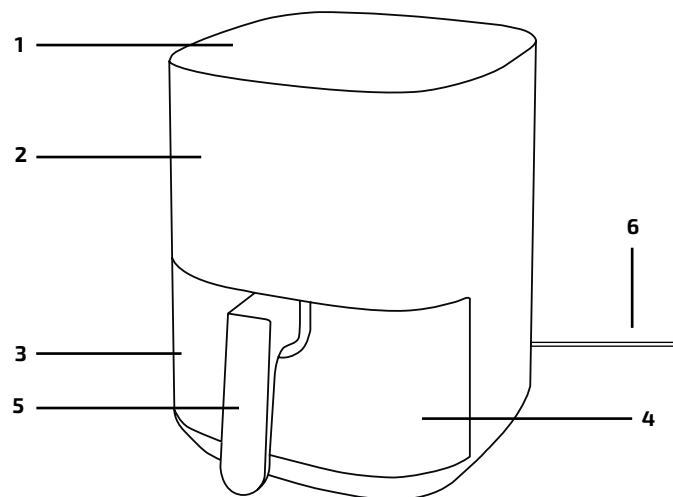
Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.

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

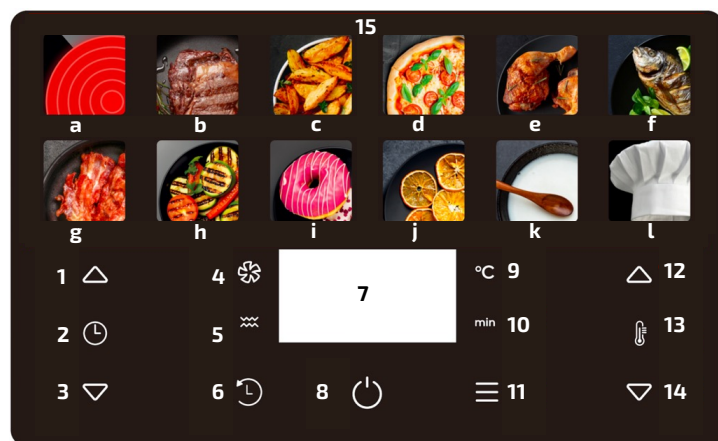
If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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



Мал. / Рис. / Fig. 1



Мал. / Рис. / Fig. 2

www.cecotec.es

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

