

# cecotec

## CECOFRY DUAL 9000

Freidora dietética / Air fryer



Manual de instrucciones  
Instruction manual  
Manuel d'instructions  
Bedienungsanleitung  
Manuale di istruzioni  
Manual de instruções  
Handleiding  
Instrukcja obsługi  
Návod k použití

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	10
Sicherheitshinweise	13
Istruzioni di sicurezza	16
Instruções de segurança	19
Beveiligingsinstructies	22
Instrukcje bezpieczeństwa	25
Bezpečnostní pokyny	28

## ÍNDICE

1. Piezas y componentes	31
2. Antes de usar	31
3. Funcionamiento	32
4. Limpieza y mantenimiento	36
5. Resolución de problemas	36
6. Especificaciones técnicas	38
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	39
8. Garantía y SAT	39
9. Copyright	39

## INDEX

1. Parts and components	40
2. Before use	40
3. Operation	40
4. Cleaning and maintenance	44
5. Troubleshooting	45
6. Technical specifications	46
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	47
8. Technical support and warranty	47
9. Copyright	47

## SOMMAIRE

1. Pièces et composants	48
2. Avant utilisation	48
3. Fonctionnement	49
4. Nettoyage et entretien	53
5. Résolution de problèmes	54
6. Spécifications techniques	55
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	56
8. Garantie et SAV	56
9. Copyright	56

## INHALT

1. Teile und Komponenten	57
2. Vor dem Gebrauch	57
3. Bedienung	58
4. Reinigung und Wartung	62

5. Problembehebung	63
6. Technische Spezifikationen	65
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	65
8. Garantie und Kundendienst	66
9. Copyright	66

## INDICE

1. Parti e componenti	67
2. Prima dell'uso	67
3. Funzionamento	68
4. Pulizia e manutenzione	72
5. Risoluzione dei problemi	72
6. Specifiche tecniche	74
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	74
8. Garanzia e supporto tecnico	75
9. Copyright	75

## ÍNDICE

1. Peças e componentes	76
2. Antes de usar	76
3. Funcionamento	77
4. Limpeza e manutenção	81
5. Resolução de problemas	82
6. Especificações técnicas	83
7. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos	84
8. Garantia e SAT	84
9. Copyright	84

## INHOUDSOPGAVE

1. Onderdelen en componenten	85
2. Voor gebruik	85
3. Bediening	86
4. Reiniging en onderhoud	90
5. Problemen oplossen	90
6. Technische specificaties	92
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	92
8. Garantie en SAT	93
9. Copyright	93

## SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	94
2. Przed użyciem	94
3. Funkcjonowanie	95
4. Czyszczenie i konserwacja	99
5. Rozwiązywanie problemów	99
6. Dane techniczne	101
7. Recykling urządzeń elektrycznych	


i elektronických	101
8. Gwarancja i Serwis techniczny	102
9. Copyright	102

## OBSAH

1. Části a složení	103
2. Před použitím	103
3. Fungování	103
4. Čištění a údržba	107
5. Řešení problémů	108
6. Technické specifikace	109
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	110
8. Záruka a technický servis	110
9. Copyright	110

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. Las superficies accesibles del producto podrían alcanzar temperaturas altas durante el funcionamiento. Tenga cuidado de no quemarse.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.
- Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones.
- 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.
- 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.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser realizada niños.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- 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 o esté bien ventilada.


- Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual, cualquier otro uso no está recomendado por Cecotec y podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y/o la vida del usuario.
- Desenchufe el aparato de la corriente antes de moverlo, limpiarlo o cuando no vaya a utilizarlo.
- 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.

- 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.
- 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 se 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.
- No toque la superficie del aparato mientras esté en funcionamiento, ya que podría estar caliente.
- 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 utilice el aparato para ningún uso no especificado en el manual.
- No intente reparar el aparato por su propia cuenta.

## 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 operating. Be careful not to burn yourself.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- When using electrical and electronic appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be repaired by the official Cecotec Technical Support Service to avoid any type of danger.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience.
- Keep this appliance and its power cord out of reach of children under the age of 8.
- Cleaning and maintenance tasks should not be carried out by children.
- Supervise children to 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 extractor fan or it is well ventilated.




- Use the device only for the purposes described in this instruction manual, any other use is not recommended by the manufacturer and could have a detrimental effect on the lifespan of the appliance and/or the safety of the user.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cord. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cord to touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not use extension cords, unless advised by a qualified electrician. Using the wrong type of extension cord could cause damage or injuries to the user.
- Do not use the appliance if its cord, 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 it is operating.
- Do not immerse the cord, plug, or any 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 coming into contact with 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 device plugged to the mains if it is not supervised.
- 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.
- During operation, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may come out when removing the basket from inside the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you notice black smoke coming out of it. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the appliance.
- We recommend the use of gloves when touching the basket and rack.
- Do not use the appliance for any use other than the specified in the manual.
- Do not try to repair the appliance by yourself.

## 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.

-  Ce symbole signifie : attention ! Surface chaude. Les surfaces accessibles du produit pourraient atteindre des températures très élevées pendant le fonctionnement. Faites attention à ne pas vous brûler !
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- 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.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble présente des dommages, il doit être réparé par le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être menés à terme par des enfants.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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.


- Utilisez cet appareil aux fins décrites dans ce manuel. Toute autre utilisation qui ne soit pas recommandée par Cecotec pourrait réduire la vie utile de l'appareil ou mettre l'utilisateur en danger.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le transporter, nettoyer ou si vous n'allez pas l'utiliser.
- 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.
- 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.
- 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.
- Ne touchez pas la surface de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement, car elle pourrait être chaude.
- 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'utilisez pas l'appareil pour d'autres utilisations que celles spécifiées dans le manuel.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.

## SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für neue Benutzer auf.

-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Geräteoberflächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.
- Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Falls das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um jegliche Art von Gefahr zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung verwendet werden.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit den in den technischen Daten des Geräts angegebenen Spannungsanforderungen übereinstimmt.

- Wir empfehlen, dass der Raum, in dem Sie das Gerät benutzen werden, mit einem Rauchabzug ausgestattet ist oder belüftet ist.
- Verwenden Sie dieses Gerät für die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke. Jede andere Verwendung wird von Cecotec nicht empfohlen und kann die Lebensdauer des Geräts und/oder die Lebensdauer des Benutzers nachteilig beeinflussen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder Sie es nicht benutzen.
- Das Netzkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals auf der Arbeitsfläche.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, es sei denn, dies wird von einem qualifizierten Elektriker empfohlen. Die Verwendung des falschen Typs von Verlängerungskabeln kann zu Schäden am Gerät oder Verletzungen des Benutzers führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder das Gehäuse des Geräts sichtbare Schäden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder heruntergefallen sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in gefährlichen Bereichen, wie z.B. in leicht entflammaren, explosiven, chemischen oder feuchten Umgebungen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer flachen und hitzebeständigen Fläche. Wenn Sie den Frittierkorb aus der Heißluftfritteuse 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 brennbaren Materialien.




- Stecken Sie nicht Ihre Finger oder andere Gegenstände in die Belüftungs- oder Abluftöffnungen ein, da dies zu Stromschlägen oder Bränden führen könnte.
- Füllen Sie den Frittierkorb nicht, da dies zu einem Brandrisiko führen kann.
- Versuchen Sie niemals, die Innenseite des Gerätes beim Funktionieren zu berühren.
- Tauchen Sie Kabel, Stecker oder andere nicht entfernbare Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Tauchen Sie elektrische Verbindungen nicht in Wasser.
- Stellen Sie die Zutaten immer in den Frittierkorb, damit sie nicht mit den Widerständen in Berührung kommen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker nur wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt an die Stromversorgung angeschlossen.
- Berühren Sie nicht die Oberfläche der Friteuse, während sie läuft, da sie sehr heiß sein kann.
- Die Reinigung und die Wartung des Geräts sollten gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten.
- Stellen Sie das Gerät nicht an die Wand. Lassen Sie einen Sicherheitsabstand von 10 cm von der Rückseite des Geräts und weitere 10 cm auf jeder Seite. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.
- Während das Gerät in Betrieb ist, gibt es heißen Dampf durch die Luftauslassöffnungen ab. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand zu Dampf- und Luftauslässen.

Warme Luft kann aus dem Gerät entweichen, wenn Sie den Frittierkorb aus dem Inneren des Gerätes entfernen.

- Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie schwarzen Rauch aus dem Gerät austreten sehen. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, um den Frittierkorb aus dem Inneren des Geräts zu entfernen.
- Wir empfehlen Handschuhe wenn Sie Gitter oder Gareinsatz anfassen müssen.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich wie im Bedienungsanleitung beschrieben.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le seguenti istruzioni originali. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

-  Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda. La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere alta mentre si usa il prodotto. Prestare attenzione a non scottarsi.
- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.
- Quando si usano apparecchi elettronici, occorre rispettare alcune precauzioni di sicurezza base per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di rischio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza.
- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere effettuate da bambini.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- 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 sia ben ventilata.

- Utilizzare questo apparecchio esclusivamente per i fini descritti in questo manuale. Qualsiasi altro tipo di impiego non è raccomandato da Cecotec e potrebbe ripercuotersi negativamente sulla vita utile dell'apparecchio stesso e/o la vita dell'utente.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente prima di muoverlo, pulirlo o quando non è in uso.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Non permettere che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie di lavoro o piano da cucina.
- 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, con presenza di sostanze chimiche o umide.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piatta e resistente al calore. Quando si estrae e appoggia il cestello interno dalla friggitrice ad aria, farlo con attenzione e posizionare il manico verso l'interno, in modo da evitare la fuoriuscita del contenuto. 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 interno di olio per evitare il rischio d'incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- 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.
- Collocare sempre gli ingredienti da friggere all'interno del cestello interno per evitare il contatto con le resistenze.
- 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 quando collegato alla corrente.
- Non toccare la superficie dell'apparecchio mentre è in funzione, poiché potrebbe essere calda.
- 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 posizionare l'apparecchio a contatto con la 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 in uso.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio emette vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite dell'aria. Potrebbe uscire aria calda dall'apparecchio quando si rimuove il cestello interno.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si notano fuoriuscite di fumo nero. Attendere che il fumo scompaia per

rimuovere il cestello dall'interno dell'apparecchio.

- Si consiglia l'uso di guanti quando si maneggia la griglia o il cestello interno.
- Non utilizzare l'apparecchio per usi non specificati nel manuale.
- Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

-  Este símbolo significa: cuidado, superfície quente. As superfícies acessíveis do produto poderiam alcançar temperaturas altas durante o funcionamento. Tenha cuidado para não se queimar.
- Este produto não foi desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndios, eletrochoques e lesões.
- 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 da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- 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.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
- A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças.
- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto.
- Certifique-se de que a tensão de rede elétrica corresponda aos requisitos de tensão especificados na etiqueta de classificação do aparelho.
- É recomendável que o espaço onde vai utilizar o aparelho esteja equipado com um extrator de fumos ou seja ventilado.

- Utilize este dispositivo para os fins descritos no presente manual, qualquer outra utilização não é recomendada pelo produtor e pode afetar negativamente a vida útil do dispositivo e/ou a vida do utilizador.
- Desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar ou quando não o utilizar.
- 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 o cabo sobressair sobre a borda da superfície de trabalho ou da bancada.
- Não utilize extensores, a não ser que esteja recomendado por um electricista qualificado. O uso do tipo errado de extensor pode causar danos no dispositivo 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 azeite, poderia causar um risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do dispositivo enquanto estiver em funcionamento.




- Não submerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do produto em água ou outros líquidos. Não exponha as conexões elétricas à água.
- Coloque sempre os ingredientes a cozinhar dentro do cesto para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Certifique-se de ter 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.
- Não toque na superfície do aparelho enquanto estiver em funcionamento, já que pode estar quente.
- 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 dispositivo e de 10 cm de cada lado. Não coloque nenhum objeto em cima 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 dispositivo 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 dispositivo.
- É recomendável o uso de luvas ao manipular as grelhas ou o cesto.

- Não utilize o dispositivo para usos não especificados no manual.
- Não tente reparar o dispositivo por conta própria.

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de volgende oorspronkelijke instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.

-  Dit symbool betekent: let op, heet oppervlak. Toegankelijke oppervlakken van het product kunnen tijdens het gebruik hoge temperaturen bereiken. Let op dat u zich niet verbrandt.
- Dit toestel is niet ontworpen om via timers of externe afstandsbedieningen te werken.
- Bij het gebruik van elektrische apparaten moet u bepaalde basisvoorzorgsmaatregelen in acht nemen om het risico op brand, elektrische schokken en verwondingen te beperken.
- Inspecteer regelmatig de voedingskabel op zichtbare beschadigingen. Als de kabel beschadigd is, dan moet deze gerepareerd worden door de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanningseisen die in de technische specificaties van het apparaat staan vermeld.
- Wij bevelen aan dat de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt, is voorzien van een afzuigkap of wordt geventileerd.


- Gebruik dit apparaat voor de in deze handleiding beschreven doeleinden, elk ander gebruik wordt niet door Cecotec aanbevolen en kan de levensduur van het apparaat en/of het leven van de gebruiker nadelig beïnvloeden.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst, schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt.
- Draai, buig, rek of beschadig het netsnoer niet. Bescherm de kabel tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of aanrecht hangen.
- Gebruik geen verlengsnoeren, tenzij aanbevolen door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik van het verkeerde type verlengsnoer kan schade aan het toestel of letsel van de gebruiker tot gevolg hebben.
- Gebruik het toestel niet als het snoer, de stekker of het frame van het toestel beschadigd is of als het niet naar behoren werkt, gevallen of beschadigd is.
- Gebruik het toestel niet in potentieel gevaarlijke locaties, zoals ontvlambare, explosieve, chemische of vochtige omgevingen.
- Plaats het toestel op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Wanneer u de frituurmand uit de airfryer haalt, doe dit dan voorzichtig en plaats het handvat naar binnen, om morsen van wat erin zit te voorkomen. Plaats het toestel niet in de buurt van warmtebronnen, plaatsen met een hoge vochtigheidsgraad of in de buurt van ontvlambare materialen.
- Steek uw vingers of andere vreemde voorwerpen niet in de ventilatie- of afvoeropeningen, want die kunnen elektrische schokken of brand veroorzaken.
- Vul de frituurmand niet met olie, want dat kan brandgevaar opleveren.

- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
- Dompel het snoer, de stekker of andere niet-verwijderbare onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water.
- Plaats de te koken ingrediënten altijd in de frituurmand om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het toestel inschakelt.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het toestel niet gebruikt of wanneer u het schoonmaakt. Laat het volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdert en/of verder gaat met de reiniging.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht op de stroomtoevoer aangesloten.
- Raak het oppervlak van het toestel niet aan wanneer het in werking is, want het kan heet zijn.
- Omeencorrectewerkingvanhettoesteltegaranderen,moeten reiniging en onderhoud van het toestel worden uitgevoerd in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing.
- Plaats het toestel niet tegen de muur. Laat een veiligheidsafstand van 10 cm aan de achterkant van het toestel en nog eens 10 cm aan elke kant. Plaats geen voorwerpen op het toestel wanneer het in gebruik is.
- Terwijl het toestel in werking is, geeft de hete stoom af via de luchtuitlatopeningen. Houd handen en gezicht op veilige afstand van stoom- en luchtopeningen. Er kan hete lucht uit het toestel komen wanneer u de frituurmand uit het toestel haalt.
- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u zwarte rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rook is

- verdwenen en haal de frituurmand uit het apparaat.
- Wij raden het gebruik van handschoenen aan bij het hanteren van het rek of de mand.
  - Gebruik het toestel niet voor doeleinden die niet gespecificeerd zijn in deze handleiding.
  - Probeer niet zelf het apparaat te repareren.

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy o uważne przeczytanie poniższych instrukcji przed użyciem urządzenia. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości lub dla nowych użytkowników.

-  Ten symbol oznacza: ostrożność, gorąca powierzchnia. Dostępne powierzchnie produktu mogą się nagrzewać podczas pracy. Uważaj, aby się nie poparzyć.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych timerów lub systemów zdalnego sterowania.
- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze podejmować podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń.
- Regularnie należy sprawdzać kabel zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju niebezpieczeństw.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Dzieci nie mogą czyścić i konserwować urządzenia.
- Pilnuj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom napięcia określonym w danych technicznych urządzenia.
- Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym będziesz używać urządzenia, było wyposażone w wyciąg dymu lub było wentylowane.

- Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji, jakiegokolwiek inne użycie nie jest zalecane przez Cecotec i może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i/lub żywotność użytkownika.
- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przenoszeniem, czyszczeniem lub gdy nie jest używane.
- Nie nakręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj kabla zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól aby kabel zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Nie używaj przedłużaczy, chyba że zaleci to wykwalifikowany elektryk. Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia użytkownika.
- Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia użytkownika.
- Nie używaj urządzenia w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
- Umieść urządzenie na płaskiej, żaroodpornej powierzchni. Wyjmując kosz z frytkownicy, rób to ostrożnie i włóż uchwyt do środka, aby uniknąć rozlania tego, co jest w środku. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, miejsc o dużej wilgotności lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Nie wkładaj ani nie pozwalaj palcom lub innym przedmiotom dostać się do otworów wentylacyjnych lub wydechowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.
- Nie napętliaj kosza olejem, może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.




- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieusuwalnej części urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiać połączeń elektrycznych na działanie wody.
- Gotowane składniki należy zawsze umieszczać w koszu, aby nie miały kontaktu z elementami grzewczymi.
- Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia upewnij się, że ręce są całkowicie suche.
- Odłącz urządzenie, gdy nie jest używane lub do czyszczenia. Przed zamontowaniem lub usunięciem jakiegokolwiek części i / lub czyszczeniem pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Nie pozostawiaj urządzenia podłączonego do sieci bez nadzoru.
- Nie dotykaj powierzchni urządzenia podczas pracy, ponieważ może być gorąca.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, czyszczenie i konserwację urządzenia należy przeprowadzać 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 umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdy jest ono używane.
- Podczas pracy urządzenie wydziela gorącą parę przez otwory wylotowe powietrza. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworów wentylacyjnych pary i powietrza. Gorące powietrze może wydobywać się z urządzenia podczas wyjmowania kosza z wnętrza urządzenia.
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zauważysz czarny dym wydobywający się z urządzenia. Poczekaj, aż dym zniknie, aby wyjąć kosz z wnętrza urządzenia.
- Podczas obsługi kosza lub kosza zalecamy używanie rękawiczek.

- Nie używaj urządzenia do celów innych niż określone w instrukcji.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte následující pokyny. Uchovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

-  Tento symbol znamená: pozor, horký povrch. Přístupné povrchy výrobku se mohou během provozu zahřát. Dávejte pozor, ať se nespálíte.
- Tento spotřebič není určen k provozu pomocí časovačů nebo externích systémů dálkového ovládání.
- Při používání elektrických spotřebičů je vždy třeba dodržovat základní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- Pravidelně kontrolujte přívodový kabel, abyste zjistili viditelná poškození. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven u oficiálního technického servisu Cecotec, aby se tak předešlo jakýmkoli nebezpečím.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností.
- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Čištění a údržbu spotřebiče nesmí provádět děti.
- Dohlížejte na děti, aby si se spotřebičem nehrály.
- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá požadavkům na napětí uvedeným v technických specifikacích spotřebiče.
- Doporučujeme, aby místnost, ve které budete spotřebič používat, byla vybavena odsávačem kouře nebo větraná.
- Tento spotřebič používejte k účelům popsaným v tomto návodu, jakékoli jiné použití společnost Cecotec nedoporučuje a mohlo by mít nepříznivý vliv na životnost spotřebiče a/nebo život uživatele.

- Před přemístěním, čištěním nebo nepoužíváním spotřebič odpojte od sítě.
- Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, pokud to nedoporučuje kvalifikovaný elektrikář. Použití nesprávného typu prodlužovacího kabelu může způsobit poškození spotřebiče nebo zranění uživatele.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený kabel, zástrčka nebo rám spotřebiče nebo pokud je nefunkční, spadl nebo byl poškozen.
- Nepoužívejte spotřebič na potenciálně nebezpečných místech, jako je hořlavé, výbušné, chemické nebo vlhké prostředí.
- Spotřebič postavte na rovný, žáruvzdorný povrch. Při vyndávání koše z fritézy postupujte opatrně a rukojeť umístěte dovnitř, aby nedošlo k vysypání obsahu. Spotřebič neumísťujte do blízkosti zdrojů tepla, míst s vysokou vlhkostí nebo do blízkosti hořlavých materiálů.
- Nezasunujte a nedovolte, aby vaše prsty nebo jiné předměty vstoupily do ventilačních nebo výfukových otvorů, protože by to mohlo způsobit úraz elektrickým proudem nebo požár.
- Nenaplňujte koš olejem, protože by mohlo dojít k nebezpečí požáru.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, pokud je v provozu.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou neodnímatelnou část spotřebiče do vody nebo jiných tekutin. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Přísady určené k vaření vždy vkládejte do koše, aby se nedostaly do kontaktu s topnými tělesy.

- Před dotykem zástrčky nebo zapnutím spotřebiče se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
- Odpojte přístroj, pokud ho nepoužíváte a nebo pokud ho čistíte. Před montáží nebo odstraněním jakýchkoli částí a / nebo čištěním jej nechte úplně vychladnout.
- Nenechávejte spotřebič připojený k elektrické síti bez dozoru.
- Nedotýkejte se povrchu spotřebiče za provozu, protože může být horký.
- Pro zajištění správné funkce spotřebiče je nutné provádět čištění a údržbu spotřebiče v souladu s tímto návodem k obsluze.
- Spotřebič nestavte ke stěně. Od zadní části spotřebiče ponechte bezpečnostní vzdálenost 10 cm a dalších 10 cm na každé straně. Když je spotřebič v provozu, nepokládejte na něj žádné předměty.
- Když je spotřebič v provozu, vydává horkou páru otvory pro výstup vzduchu. Když je spotřebič v provozu, vydává horkou páru otvory pro výstup vzduchu. Při vyjmutí koše zevnitř spotřebiče může ze spotřebiče vycházet horký vzduch.
- Pokud ze spotřebiče vychází černý kouř, okamžitě jej odpojte od elektrické sítě. Před vyjmutím koše ze spotřebiče počkejte, dokud kouř nezmizí.
- Při manipulaci s košem nebo mřížkou doporučujeme používat rukavice.
- Nepoužívejte spotřebič k účelům, které nejsou uvedeny v návodu.
- Nepokoušejte se přístroj opravovat sami.

## 1. PIEZAS Y COMPONENTES

Dispositivo

Fig. 1

1. Carcasa
2. Panel de control
3. Asa del cestillo
4. Cestillo
5. Rejilla
6. Rejilla de ventilación
7. Cable de alimentación

Panel de control

Fig. 2

8. Icono de Encendido/Apagado
9. Selectores de tiempo
10. Programas predeterminados
11. Selectores de temperatura
12. Icono de Inicio/Pausa
13. Icono de cámara izquierda
14. Icono de sincronización de cocinado
15. Icono de precalentamiento
16. Icono de misma configuración en ambas cámaras
17. Icono de cámara derecha
18. Pantalla de cámara izquierda
19. Pantalla de cámara derecha

NOTA:

Los gráficos de este manual son representaciones esquemáticas y puede que no coincidan exactamente con los del 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.
- 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.

- Utilice un paño húmedo para limpiar tanto el exterior como el interior del dispositivo y séquelo. No moje los elementos calefactores.
- Limpie el cestillo y las rejillas en profundidad con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva. (Fig.3)
- Coloque adecuadamente las rejillas en las cámaras y sitúe nuevamente el cestillo en el dispositivo para poder utilizarlo. (Fig.4)
- No llene el dispositivo con aceite ni ningún otro líquido.

### 3. FUNCIONAMIENTO

Con este dispositivo puede cocinar a la vez en ambas cámaras con diferentes temperaturas y tiempos, lo que le ahorrará tiempo al realizar sus recetas favoritas. Este dispositivo dispone de un recetario con numerosas recetas que podrá cocinar fácilmente.

1. Coloque el dispositivo sobre una superficie estable, plana y resistente al calor. No lo coloque nunca sobre la vitrocerámica.
2. Conecte el cable de alimentación a la red eléctrica.
3. Pulse el icono de Encendido/Apagado (8) para encender el dispositivo.
4. Retire el cestillo y coloque los alimentos sobre las rejillas de este. El dispositivo cuenta con un cestillo el cual está separado por la mitad por una placa metálica que evita el traspaso de olores y sabores entre ambas cámaras. Cada cámara cuenta con una rejilla independiente donde colocar los alimentos que se desean cocinar.
5. Alinee cuidadosamente la placa metálica divisoria y la guía del cuerpo de la freidora para colocarlo de nuevo en su posición inicial.
6. Seleccione la cámara (13/17) o el cestillo completo (16) que desee programar y a continuación seleccione un programa o ajuste el tiempo y temperatura de cocinado manualmente.
7. Pulse el icono de Inicio/Pausa (12) para que el dispositivo comience a cocinar.
8. Cuando el dispositivo finalice el cocinado emitirá una alerta acústica para avisarle.
9. Compruebe que los ingredientes estén cocinados a su gusto. En caso contrario, vuelva a colocar el cestillo en el dispositivo y programe el temporizador unos minutos más.
10. Cuando los alimentos estén cocinados a su gusto, saque el cestillo y colóquelo sobre una superficie resistente al calor. Dependiendo del tipo de ingredientes, puede generarse vapor, tenga cuidado al sacar el cestillo.
11. Vacíe el cestillo en un bol o plato. Para extraer ingredientes utilice unas pinzas. Tenga cuidado de no quemarse. No le dé la vuelta al cestillo para sacar los alimentos.
12. Puede volver a utilizar el dispositivo justo después de haberlo utilizado.

#### Aviso

- El dispositivo cuenta con un sistema de seguridad, por el cual si el cestillo no está correctamente colocado en su posición el dispositivo no funcionará.

## ESPAÑOL

- Se recomienda no sobrepasar los 4 cm de altura en el cestillo con alimento, esto podría afectar negativamente al resultado final del alimento cocinado.
- Es probable que el ventilador continúe en funcionamiento tras el cocinado, aunque el dispositivo esté apagado. Esto es normal, ya que el ventilador está enfriando el dispositivo.
- No toque el cestillo ni el interior de la freidora de aire durante o después de su uso ya que alcanzan elevadas temperaturas. Sujete el cestillo por el asa.

### Panel de control

Fig. 2

#### 8. Icono de Encendido/Apagado



- Cuando el cestillo y las rejillas estén colocados correctamente en el dispositivo, el icono de Encendido/Apagado (8) se iluminará. Si pulsa este icono (8), automáticamente se iluminarán los iconos de la cámara izquierda (13), misma configuración en ambas cámaras (16) y cámara derecha (17).
- Para apagar el dispositivo, pulse este icono (8) hasta que solo quede iluminado el propio icono (8).
- Para cancelar el cocinado, pulse una vez este icono (8) y automáticamente aparecerá "Cool" en la pantalla, tras unos segundos donde el ventilador se mantiene en funcionamiento, aparecerá la palabra "End". Para volver a cocinar, pulse nuevamente el icono (8), se iluminarán nuevamente los iconos anteriores para empezar el configurado de cocinado de nuevo.

#### 9. Selectores de tiempo





- Con los dos iconos (9), situados uno encima y otro debajo del reloj, podrá aumentar o disminuir el tiempo de cocinado a su gusto.
- Sin embargo, para ajustar el tiempo, primero deberá seleccionar una cámara (13 o 17) o ambas cámaras (16).

#### 10. Programas predeterminados

Esta freidora de aire cuenta con 6 programas con tiempos y temperaturas predeterminados (10), mostrados en la siguiente tabla:

Icono	Programa	Temperatura	Tiempo	Cantidad	Remove
	Patatas fritas	200°C	20 min	400-500 gramos aprox.	Sí
	Alitas de pollo	200°C	25 min	Superficie del cestillo	No es necesario



	Pescado	180°C	10 min	250 gramos aprox.	No es necesario
	Postre	170°C	12 min	-	No es necesario
	Verdura	160°C	16 min	-	Depende del tipo de verdura
	Deshidratar	60°C	8 h	Superficie del cestillo	No es necesario

**Aviso**

Estos datos son indicativos, ya que los ingredientes pueden variar en procedencia, tamaño, forma y marca, por lo que no es posible asegurar totalmente que lo mostrado en la tabla sea lo más apropiado para los ingredientes que está utilizando.

**Consejos**

- Los alimentos más pequeños requieren un tiempo de preparación menor que los grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor y, por el contrario, una menor cantidad de ingredientes requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Remover los ingredientes más pequeños mientras se cocinan optimiza el resultado y puede ayudar a prevenir que los alimentos se queden poco cocinados. Para ello, retire el cestillo y agítelo.
- Añada un poco de aceite a las patatas crudas para obtener un resultado más crujiente.
- La cantidad óptima de patatas fritas para preparar es de 400 gramos.
- No utilice el dispositivo para cocinar alimentos grasientos (como salchichas).
- Los alimentos que puedan ser cocinados al horno también pueden cocinarse usando este dispositivo.
- La masa precocinada requiere un tiempo de preparación menor que la hecha a mano.
- Puede utilizar también el dispositivo para recalentar los ingredientes. Para ello, use una temperatura de 150°C durante 5-10 minutos.

**11. Selectores de temperatura**

- Con los dos iconos (11), situados uno encima y otro debajo del termómetro, podrá aumentar o disminuir la temperatura de cocinado a su gusto.
- Sin embargo, para ajustar la temperatura, primero deberá seleccionar una cámara (13 o 17) o ambas cámaras (16).

## 12. Inicio/Pausa

Este icono (12) le permitirá poner en funcionamiento el cocinado seleccionado o pausarlo.

- Si pulsa este icono (12) tras seleccionar el programa (10) o temperatura (11) y tiempo (9), el dispositivo comenzará a funcionar.
- Si pulsa este icono (12) cuando ya hay un cocinado iniciado, lo pausará. Para reanudarlo, púlselo nuevamente (12).

## 13. Cámara izquierda

Este icono (13) sirve para configurar únicamente la cámara izquierda. Pulse el icono (13), seleccione el tiempo (9) y temperatura (11) o el programa (10) que desee. Después, pulse el icono de Inicio/Pausa (12) para iniciar el cocinado.

## 14. Sincronización

- Esta función es útil cuando se han introducido tiempos de cocinado distintos en las diferentes cámaras y desea que finalicen a la vez. Con esta función si en la cámara izquierda ha seleccionado 20 min y en el derecho 10 min, lo que hará será iniciar el cocinado de la cámara derecha 10 minutos más tarde para que finalicen ambos cocinados a la vez.
- Para programar esta función, primero seleccione la cámara izquierda (13) o derecha (17), luego seleccione el programa deseado (10) o introduzca el tiempo (9) y la temperatura (11) deseada. Pulse el icono "Sync" (14) y éste dejará de parpadear. A continuación, la otra cámara empezará a parpadear, seleccione el programa deseado (10) o introduzca el tiempo (9) y la temperatura (11) deseada, para iniciar el cocinado pulse el icono inicio/pausa (12).
- Cuando se inicie esta función la cámara con menos tiempo programado entrará en espera y aparecerá "Hold" en la pantalla hasta que no haya diferencia de tiempo, entonces esta empezará a funcionar y a ambas les restará el mismo tiempo de cocinado.

## Aviso

Si retira el cestillo aparecerá "Out" en ambas cámaras. Si tarda más de 90 segundos, pero menos de 5 minutos en colocar el cestillo, la función sincronización se desactivará. Al introducir de nuevo el cestillo ambas cámaras empezarán la cuenta atrás.

## 15. Precaentamiento

- Con esta función, se iniciará un precalentamiento en la cámara que usted seleccione, es decir, o bien para la cámara derecha o izquierda o ambas.
- Para seleccionar esta función, primero seleccione la cámara (13, 16 o 17) que desea utilizar, seguidamente seleccione la función precalentar (15) y ajuste la temperatura de precalentamiento (11) que desee. El tiempo de precalentamiento es de 5 minutos por defecto, pero si desea cancelarlo en cualquier momento pulse el icono de Encendido/ Apagado (8).
- Una vez ha finalizado el precalentamiento, pulse el icono 13 o 17, dependiendo de qué cámara haya precalentado, y pulse el programa (10) o introduzca manualmente el tiempo (9) y temperatura (11) deseados y a continuación, pulse el icono de Inicio/Pausa (12).

**16. Misma configuración en ambas cámaras L=R**

- Esta función sirve para que se realice el mismo cocinado en ambas cámaras, es decir, si se pulsa este icono y luego el programa de patatas fritas, se aplicará la configuración de cocinado en ambas cámaras.
- Para utilizarla, primero seleccione una de las dos cámaras (13 o 17) y seleccione el tiempo (9) y temperatura (11) o programa (10) que desee y luego pulse esta función (16). A continuación, pulse el icono de Inicio/Pausa (12) para iniciar el cocinado.

**17. Cámara derecha**

Este icono sirve para configurar únicamente la cámara derecha. Pulse el icono (17), seleccione el tiempo (9) y temperatura (11) o el programa (10) que desee. Después, pulse el icono de inicio/pausa (12) para iniciar el cocinado.

**4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO****Limpieza**

- Limpie el dispositivo después de cada uso.
- Desconecte el dispositivo de la toma de corriente y permita que se enfríe antes de limpiarlo.
- No utilice utensilios metálicos o productos abrasivos para limpiar el cestillo y las rejillas.
- Utilice un paño suave y húmedo para limpiar la superficie externa del producto.
- Nunca sumerja el dispositivo en agua o en otros líquidos.
- No utilice esponjas, polvos o productos de limpieza abrasivos para limpiar el producto.
- Limpie el cestillo en profundidad con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva. Aclárelos con agua y séquelos antes de volver a introducirlos en el dispositivo.
- No introduzca el cestillo húmedo o mojado en el cuerpo principal.
- Recomendamos el uso de desengrasante líquido para retirar cualquier resto de suciedad.
- Si hay suciedad atascada dentro del cestillo y la rejilla, recomendamos llenar el cestillo con agua caliente mezclada con detergente y luego limpiar con una esponja no abrasiva.
- Limpie el elemento calefactor con un cepillo suave para retirar cualquier resto de comida. Extreme la precaución durante este proceso para no dañar el elemento calefactor.

**Consejo**

Retire el cestillo para que el aparato se enfríe más rápidamente.

**Advertencia**

El cestillo y las rejillas no son aptos para lavavajillas.

**Almacenamiento**

- Desenchufe el dispositivo y deje que se enfríe.
- Asegúrese de que todas las partes del dispositivo están limpias y secas cuando lo guarde.
- Recoja el cable de alimentación.

## 5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Posible solución
El dispositivo no funciona.	El producto no está enchufado.	Enchufe el aparato.
	No ha iniciado el temporizador.	Pulse el icono de Encendido/ Apagado (B) e inicie un programa.
Los alimentos no se han cocinado.	Hay demasiados ingredientes dentro del cestillo.	Introduzca piezas más pequeñas dentro del cestillo para que se cocinen de manera uniforme.
	La temperatura usada es demasiado baja.	Aumente la temperatura.
	El tiempo de preparación no es el suficiente.	Aumente el tiempo.
Los ingredientes se han cocinado de forma desigual.	Algunos tipos de comida necesitan ser salteados durante el proceso de fritura.	Los ingredientes que se amontonan unos encima de otros (por ejemplo, las patatas fritas o nuggets) deben removerse o darles la vuelta mientras se cocinan.
Los alimentos cocinados no están crujientes.	Ha intentado cocinar un tipo de alimento que debe cocinarse en una freidora tradicional.	Añada un poco de aceite en los alimentos para obtener un resultado más crujiente.
	La temperatura usada es demasiado baja	Aumente la temperatura.
El recipiente no cabe bien dentro del dispositivo.	Hay demasiados ingredientes dentro del cestillo.	No llene el dispositivo con alimentos más allá de la marca de "Max".
	El cestillo no está colocado correctamente en el recipiente.	Coloque el cestillo dentro del recipiente hasta que oiga un clic.

Sale humo blanco del dispositivo.	Está cocinando alimentos con demasiada grasa.	Cuando se cocinan alimentos muy aceitosos, se desprende una gran cantidad de grasa. Cocinar aceite hace que salga humo blanco del dispositivo y que se caliente más de lo normal. Esto no afecta al dispositivo o al resultado.
	El recipiente está sucio de anteriores usos.	El humo blanco ocurre a causa de utilizar el dispositivo habiendo aceite en el recipiente. Asegúrese de limpiar el recipiente después de cada uso.
Las patatas fritas están cocinadas de manera desigual.	No se está usando el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que permanecen consistentes mientras las cocina.  Si se utiliza patatas congeladas, utilice las que son especial horno.
	No ha limpiado correctamente las patatas antes de cocinarlas.	Enjuague bien las patatas para quitar el almidón.
Los alimentos cocinados no están crujientes.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que haya en las patatas.	Asegúrese de secar las patatas antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas en trozos más pequeños para obtener resultados más crujientes.
		Añada un poco más de aceite para conseguir un resultado más crujiente.

## 6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 04996

Producto: Freidora de aire Cecofry Dual 9000

Potencia: 2850 W

Voltaje: 220-240 V~

Frecuencia: 50/60 Hz

Capacidad máxima útil: 4.5 L por cámara

Ajuste de la temperatura: 80 °C - 200 °C

Temporizador: 0-60 min

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.

Fabricado en China | Diseñado en España

## 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, deberás 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. GARANTÍA Y SAT

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final de cualquier falta de conformidad que exista en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos que establece la normativa aplicable.

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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. 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.

## 1. PARTS AND COMPONENTS

Air fryer

Fig. 1

1. Housing
2. Control panel
3. Basket handle
4. Basket
5. Grille
6. Ventilation grille
7. Power cord

Control panel

Fig. 2

8. Power icon
9. Frying-time increase/decrease icons
10. Default programmes
11. Frying temperature increase/decrease icons
12. Start/Pause icon
13. Left-hand single basket compartment icon
14. Cooking sync icon
15. Preheating icon
16. Dual setting icon
17. Right-hand single basket compartment icon
18. Left-hand single basket compartment display
19. Right-hand single basket compartment display

NOTE:

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

## 2. BEFORE USE

- This product includes a safety package to protect it during transport. Unpack the device and keep the original packaging and materials in a safe place. It will help prevent any damage if the product 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 device with a damp cloth. Do not wet the heating elements.
- Clean the basket and grilles thoroughly with hot water, washing-up liquid, and a non-abrasive sponge. (Fig. 3)
- Place the racks properly in the single basket compartments and place the basket again in the device to be able to use it. (Fig. 4)
- Do not fill the device with oil or any other liquid.

### 3. OPERATION

With this device you can cook in both baskets at the same time with different temperatures and times, saving time when making your favourite recipes. This device includes a recipe book with several recipes which you will be able to cook easily.

1. Place the device on a flat, even and waterproof surface. Never place it on a glass-ceramic hob.
2. Plug the power cord to the electric circuit.
3. Press the power icon (8) to turn the device on.
4. Remove the basket and place the food on the corresponding racks. The device has a larger basket separated in the middle by a metal plate that prevents odours and flavours to transfer from one single basket compartment to the other. Each single basket compartment has a separate rack to place the food to be cooked on.
5. Carefully align the metal divider plate and the mark on the fryer body to place it to its original position.
6. Select the whole basket (16) or the single basket compartment (13/17) to be used and select a programme or set the cooking time and temperature manually.
7. Press the Start/Pause icon (12) for the device to start cooking.
8. When the device finishes cooking, it will emit an acoustic alert to warn you.
9. Check if the ingredients are cooked as desired. Otherwise, put the basket back inside the device and set the timer for a few more minutes.
10. Once the food is cooked to your liking, remove the basket and place it on a heat-resistant surface. Depending on the type of ingredients, steam may be released, so be careful when removing the basket.
11. Empty the basket into a bowl or plate. Use tongs to remove the ingredients. Be careful not to burn yourself. Do not place the basket upside down to remove the food.
12. You can use the device again just after having used it.

#### Note

- The device has a safety system preventing operation if the basket isn't correctly placed.
- It is recommended not to exceed 4 cm in height in the basket with food, as this could negatively affect the final result of the cooked food.

## ENGLISH

- The fan may continue working after cooking, even if the device is off. This is normal, as the fan is cooling down the device.
- Do not touch the basket nor the inferior of the air fryer during or after its use, as it reaches high temperatures. Hold the basket by the handle.

### Control panel

Fig. 2

#### 8. Power icon





- When the basket and rack are correctly placed in the device, the power icon (8) will light up. If you press this icon (8), the icons for the left-hand single basket compartment (13), dual setting, (16) and right-hand single basket compartment (17) will automatically light up.
- To switch off the device, press this icon (8) until only the icon (8) itself is on.
- To cancel cooking, press this icon (8) once and "Cool" will automatically be showed on the display, followed by the word "End" after a few seconds. To resume cooking with the same settings, press the icon (8) again: the previous icons will light up and cooking will resume.

#### 9. Frying-time increase/decrease icons

- With both icons (9), placed above and below the watch icon, you can increase or decrease the frying time as desired.
- However, to set the time, you must first select one single basket compartment (13 or 17) or the whole basket (16).

#### 10. Default programmes

This air fryer features 6 programmes with pre-set temperature and time (10), you can check them in this table:

Icon	Programme	Temperature	Time	Amount	Shake
	Frozen chips	200 °C	20 min	400-500 grams approx.	Yes
	Chicken wings	200 °C	25 min	Basket surface	Not necessary
	Fish	180 °C	10 min	250 grams approx.	Not necessary
	Dessert	170 °C	12 min	-	Not necessary

	Vegetables	160 °C	16 min	-	Depends on the type of vegetable
	Dehydrate	60°C	8 hrs	Basket surface	Not necessary

**Note**

This information is indicative, as ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for the ingredients that you are using.

**Tips**

- Smaller ingredients require shorter preparation time than the 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.
- Stirring small ingredients during the frying process optimises the result and can help prevent unevenly cooked ingredients. To do so, remove the basket and shake it.
- Add some oil to raw chips for a crispier result.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 400 grams.
- Do not use the device to fry greasy food (such as sausages).
- Food that can be cooked in an oven can also be cooked with the device.
- Pre-made dough requires a shorter preparation time than home-made dough.
- You can also use the device to reheat ingredients. To do so, set the temperature at 150°C for 5-10 minutes.

**11. Frying temperature increase/decrease icons**

- With both icons (11), placed above and below the thermometer, you can increase or decrease the frying temperature as desired.
- However, to set the temperature, you must first select one single basket compartment (13 or 17) or the whole basket (16).

**12. Start/Pause**

This icon (12) will allow you to start or pause the selected cooking.

- If you press this icon (12) after selecting the programme (10) or temperature (11) and time (9), the device will start cooking.
- If you press this icon (12) when there is a cooking in process, you will pause it. To restart it, press it again (12).

**13. Left-hand single basket compartment**

This icon (13) is used to set the left-hand single basket compartment only. Press the icon (13), select the desired time (9) and temperature (11) or programme (10). Next, press the Start/Pause icon (12) to start cooking.

#### 14. Synchronisation

- This function is useful when different cooking times have been set for the single basket compartments and you want frying to end at the same time. With this function, if you have selected 20 min for the left-hand single basket compartment and 10 min for the right-hand one, frying in the right-hand single basket compartment will start 10 minutes later to allow frying in both compartments to finish simultaneously.
- To programme this function, first select the left (13) or right-hand single basket compartment (17), then select the desired programme (10) or enter the desired time (9) and temperature (11). Press the 'Sync' icon (14) for it to stop flashing. The other single basket compartment will start flashing: select the desired programme (10) or enter the desired time (9) and temperature (11). Press the start/pause icon (12) to start cooking.
- When this function is activated, the single basket compartment with the shorter programmed time will enter Standby mode and "Hold" will appear on the display until there is no time difference. Then, frying will start and both compartments will be left with the same remaining cooking time.

#### Note

If you remove the basket, "Out" will be displayed for both single basket compartments. If it takes more than 90 seconds but less than 5 minutes to place the basket, the sync function will be deactivated. When the basket is reinserted, a countdown for both single basket compartments will start.

#### 15. Preheating

- With this function, preheating will start in the single basket compartment of choice, i.e., the left-hand compartment, the right-hand one or both.
- To select this function, first select the compartment or basket (13, 16 or 17) to be used, then select the preheating function (15) and set the desired preheating temperature (11). The preheating time is 5 minutes by default, but if you wish to cancel it at any time, press the power icon (8).
- Once preheating has finished, press the icons 13 or 17, depending on the preheated single basket compartment, and press the programme (10) or set the desired time (9) and temperature (11) manually and next, press the Start/Pause icon (12).

#### 16. Dual setting (L=R)

- This function is used to apply the same setting to both single basket compartments, that is, if you press this icon and then the "chips" programme, this setting will be applied to both compartments.
- To use it, first select one of the compartments (13 or 17) and set the desired time (9) and temperature (11) or programme (10) and then press this function (16). Next, press the Start/Pause icon (12) to start cooking.

**17. Right-hand single basket compartment**

This icon is used to set the right-hand single basket compartment only. Press the icon (17), select the desired time (9) and temperature (11) or programme (10). Then, press the Start/Pause icon (12) to start cooking.

**4. CLEANING AND MAINTENANCE****Cleaning**

- Always clean the device after each use.
- Disconnect the device from the power supply and allow it to cool down before cleaning.
- Do not use metallic tools or abrasive products to clean the basket and racks.
- Use a soft, damp cloth to clean the product exterior surface.
- Do not immerse the device in water or other liquids.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads to clean the product.
- Clean the basket thoroughly with hot water, detergent, and a non-abrasive sponge. Rinse them well and dry it before introducing them again in the device.
- Do not insert the basket into the main body if wet or damp.
- The use of a degreasing liquid is recommended to remove any remains.
- If there is dirt stuck in the basket and rack, we recommend filling the basket with hot water and detergent and then clean it with a non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a soft cleaning brush to remove any food residue. Be careful not to damage the heating element.

**Tip**

Remove the basket to let the appliance cool down more quickly.

**Warning**

The basket and racks are not dishwasher safe.

**Storage**

- Unplug the device and allow it to cool down.
- Make sure all parts are clean and dry when you store the device.
- Wring the power cord.

## 5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Possible solution
The device does not work.	The product is not plugged in.	Plug the appliance in.
	You have not set the timer.	Press the power icon (8) and start a programme.
The ingredients inside the device are not fried.	There are too many ingredients inside the basket.	Place smaller pieces inside the basket so they are cooked more evenly.
	The temperature used is too low.	Increase temperature.
	The preparation time is not enough.	Increase the time.
The ingredients are cooked unevenly in the air fryer.	Some types of food need to be sautéed during the cooking process.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. chips or nuggets) need to be stirred during the preparation time.
Fried food is not crispy when they come out the device.	You used a type of food that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Oil the food a little bit to get a crispier result.
	The temperature used is too low	Increase temperature.
The basket cannot fit in the gap in the device.	There are too many ingredients inside the basket.	Do not fill the device with food over the 'Max' mark.
	The basket is not inserted correctly.	Place the basket until it clicks into place.
White smoke comes out of the device.	You are preparing greasy ingredients.	When greasy food is cooked, a large amount of oil will leak into the container. Cooking oil causes white smoke to come out of the device and it gets hotter than normal. This does not affect the device or the result.
	The basket is still greasy from previous uses.	White smoke is caused by heating up oil in the basket. Make sure you clean the basket properly after each use.

Chips are cooked unevenly in the device.	The right kind of potato is not being used.	Use fresh potatoes and make sure they stay consistent while being cooked.
		If you use frozen chips, use chips that are special for oven cooking.
	You did not rinse the chips properly before you cooked them.	Rinse the potato sticks properly to remove the starch.
Fried food is not crispy when they come out the device.	Make sure you dry the potato sticks properly before adding the oil.	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 reference: 04996

Product: Cecofry Dual 9000 air fryer

Power: 2850 W

Voltage: 220-240 V~

Frequency: 50/60 Hz

Maximum operating capacity: 4.5 l per single basket compartment

Temperature setting: 80 °C - 200 °C

Timer: 0-60 min.

Technical specifications may change without prior notification 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 batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.

Consumers must contact their local authorities or retailer for information

## ENGLISH

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 be 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 +34 963 210 728.

## 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.



## 1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Appareil

Img. 1

1. Coque
2. Panneau de contrôle
3. Poignée du panier
4. Panier
5. Grille
6. Grille de ventilation
7. Câble d'alimentation

Panneau de contrôle

Img. 2

8. Bouton de connexion/déconnexion
9. Sélecteurs de temps
10. Programmes prédéterminés
11. Sélecteurs de température
12. Icône de démarrage/pause
13. Icône du compartiment gauche
14. Icône de synchronisation de la cuisson
15. Icône de préchauffage
16. Icône même configuration pour les deux compartiments
17. Icône du compartiment droit
18. Écran du compartiment gauche
19. Écran du compartiment droit

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.
- 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

## FRANÇAIS

- pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
- 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 les grilles en profondeur en utilisant de l'eau chaude, du détergent et une éponge non-abrasive. (Img. 3)
  - Placez les grilles correctement dans les compartiments et placez de nouveau le panier dans l'appareil pour pouvoir l'utiliser. (Img. 4)
  - Ne remplissez pas l'appareil avec de l'huile ou autre type de liquide.

### 3. FONCTIONNEMENT

Avec cet appareil, vous pouvez cuisiner en même temps dans les deux compartiments avec des températures et des temps différents, ce qui vous fera gagner du temps lors de la réalisation de vos recettes préférées. Cet appareil dispose d'un livre de recettes avec de nombreuses recettes que vous pouvez facilement préparer.

1. Placez l'appareil sur une surface plate, stable et résistante à la chaleur. Ne le placez jamais sur une plaque vitrocéramique.
2. Connectez le câble d'alimentation au secteur.
3. Appuyez sur l'icône Connexion/Déconnexion (8) pour allumer l'appareil.
4. Retirez le panier et placez les aliments sur les grilles. L'appareil dispose d'un panier séparé par une plaque qui empêche le transfert d'odeurs et de saveurs entre les deux compartiments. Chaque compartiment dispose d'une grille indépendante sur laquelle sont placés les aliments à cuisiner.
5. Insérez soigneusement la plaque de séparation dans son guide pour la remettre dans sa position initiale.
6. Sélectionnez le compartiment (13/17) ou le panier complet (16) que vous souhaitez programmer, puis sélectionnez un programme ou réglez manuellement le temps et la température de cuisson.
7. Appuyez sur l'icône Démarrage/Pause (12) pour démarrer la cuisson.
8. Lorsque l'appareil termine la cuisson, il bipera pour vous en avertir.
9. Vérifiez si la cuisson des ingrédients est celle que vous souhaitez. Si ce n'est pas le cas, placez de nouveau le panier dans la friteuse et programmez la minuterie quelques minutes de plus.
10. Lorsque les aliments sont cuits à votre goût, retirez le panier et placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Selon le type d'aliment, de la vapeur pourrait se générer, faites attention lorsque vous retirez le panier.
11. Videz le contenu du panier dans un bol ou sur une assiette. Pour extraire les ingrédients utilisez des pinces. Faites attention à ne pas vous brûler ! Ne retournez pas le panier pour retirer les aliments.
12. Vous pouvez utiliser de nouveau l'appareil immédiatement après son utilisation.

**Avertissement**

- L'appareil est doté d'un système de sécurité: si le panier n'est pas correctement placé, l'appareil ne fonctionnera pas.
- Il est recommandé de ne pas dépasser la marque des 4 cm dans le panier, car cela pourrait affecter négativement le résultat final des aliments cuits.
- Il est probable que le ventilateur continue à fonctionner après la cuisson, même si l'appareil est éteint. Cela est normal, car le ventilateur refroidit l'appareil.
- Ne touchez pas le panier ou l'intérieur de la friteuse pendant ou après son utilisation car ceux-ci atteignent des températures élevées. Tenez le panier par la poignée.

**Panneau de contrôle**

Img. 2

**8. Bouton de connexion/déconnexion**

- Lorsque le panier et les grilles sont correctement placés dans l'appareil, l'icône de connexion/déconnexion (8) s'allumera. Si vous appuyez sur cette icône (8), les icônes du compartiment gauche (13), de la même configuration pour les deux compartiments (16) et du compartiment droit (17) s'allumeront automatiquement.
- Pour éteindre l'appareil, appuyez sur cette icône (8) jusqu'à ce que seule l'icône (8) reste allumée.
- Pour annuler la cuisson, appuyez une fois sur cette icône (8) et le mot « Cool » apparaîtra automatiquement sur l'écran, après quelques secondes où le ventilateur continue à fonctionner, le mot « End » apparaîtra. Pour cuisiner de nouveau, appuyez sur l'icône (8), les icônes précédentes s'allumeront à nouveau pour reprendre la configuration de la cuisson.







**9. Sélecteurs de temps**

- Grâce aux deux icônes (9), l'une au-dessus et l'autre au-dessous de l'horloge, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson comme vous le souhaitez.
- Cependant, pour régler le temps, vous devez d'abord sélectionner un compartiment (13 ou 17) ou les deux compartiments (16).

**10. Programmes prédéterminés**

Cette friteuse est dotée de 6 programmes avec des temps et des températures prédéfinis (10), comme indique ce tableau:

## FRANÇAIS

Icône	Programme	Température	Temps	Quantité	Remuer
	Frites	200 °C	20 min	400-500 grammes environ.	Oui
	Ailes de poulet	200 °C	25 min	Surface du panier	Il n'est pas nécessaire
	Poisson	180 °C	10 min	250 grammes environ.	Il n'est pas nécessaire
	Dessert	170 °C	12 min	-	Il n'est pas nécessaire
	Légumes	160 °C	16 min	-	Cela dépend du type de légume
	Déshydrater	60 °C	8 h	Surface du panier	Il n'est pas nécessaire

### Avertissement

Ces données sont indicatives, car les ingrédients peuvent varier selon l'origine, la taille, la forme et la marque, nous ne pouvons pas assurer que toutes les données du tableau soient les appropriées pour les ingrédients que vous utilisez.

### Conseils

- 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.
- Remuer les aliments plus petits pendant leur préparation optimise le résultat et aide à prévenir que les aliments ne soient pas assez cuits. Pour ce faire, retirez le panier et secouez-le.
- Ajoutez un peu d'huile aux frites pour obtenir un résultat plus croustillant.
- La quantité optimale de pommes de terre frites est de 400 g.
- N'utilisez pas l'appareil pour cuisiner d'aliments gras (comme les saucisses).
- Les aliments qui normalement se préparent au four peuvent aussi être cuisinés avec ce dispositif.

- Les pâtes précuites exigent un moindre temps de préparation que les pâtes maison.
- Vous pouvez utiliser la friteuse pour réchauffer des ingrédients. Pour ce faire, utilisez une température de 150 °C pendant 5-10 minutes.

### 11. Sélecteurs de température

- Grâce aux deux icônes (11), l'une au-dessus et l'autre au-dessous de thermomètre, vous pouvez augmenter ou diminuer la température de cuisson comme vous le souhaitez.
- Cependant, pour régler la température, vous devez d'abord sélectionner un compartiment (13 ou 17) ou les deux compartiments (16).

### 12. Démarrage/Pause

Cette icône (12) vous permet de démarrer ou de mettre en pause la cuisson sélectionnée.

- Si vous appuyez sur cette icône (12) après avoir sélectionné le programme (10) ou la température (11) et le temps (9), l'appareil commencera à fonctionner.
- Si vous appuyez sur cette icône (12) alors que la cuisson est déjà commencée, elle sera mise en pause. Pour la reprendre, appuyez à nouveau sur cette icône (12).

### 13. Compartiment gauche

Cette icône (13) sert à régler uniquement le compartiment gauche. Appuyez sur l'icône (13), sélectionnez le temps (9) et la température (11) ou le programme (10) souhaité. Appuyez ensuite sur l'icône Démarrage/Pause (12) pour lancer la cuisson.

### 14. Synchronisation

- Cette fonction est utile lorsque des temps de cuisson différents ont été saisis pour les compartiments et que vous souhaitez qu'ils terminent de cuisiner en même temps. Avec cette fonction, si vous avez sélectionné 20 min pour le compartiment gauche et 10 min pour le compartiment droit, la cuisson commencera pour le compartiment droit 10 minutes plus tard, de sorte que les deux compartiments terminent la cuisson en même temps.
- Pour programmer cette fonction, sélectionnez d'abord le compartiment gauche (13) ou droit (17), puis le programme souhaité (10) ou établissez le temps (9) et la température (11) souhaités. Appuyez sur l'icône « Sync » (14) et elle cessera de clignoter. Ensuite, l'autre compartiment se mettra à clignoter, sélectionnez le programme souhaité (10) ou entrez le temps (9) et la température (11) souhaités, pour démarrer la cuisson, appuyez sur l'icône démarrage/pause (12).
- Lorsque cette fonction est lancée, le compartiment avec moins de temps de programmation se mettra en veille et « Hold » apparaîtra sur l'écran jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de différence de temps, puis les deux compartiments auront le même temps de cuisson restant.

### Avertissement

Si vous retirez le panier, « Out » sera affiché dans les deux compartiments. Si vous mettez plus de 90 secondes, mais moins de 5 minutes pour placer le panier, la fonction de synchronisation

## FRANÇAIS

sera désactivée. Lorsque vous introduisez de nouveau le panier, les deux compartiments commenceront le compte à rebours.

### 15. Préchauffage

- Avec cette fonction, le préchauffage commencera pour le compartiment de votre choix, c'est-à-dire soit pour le compartiment droit ou gauche, soit pour les deux.
- Pour sélectionner cette fonction, choisissez d'abord le compartiment (13, 16 ou 17) que vous souhaitez utiliser, puis sélectionnez la fonction de préchauffage (15) et ajustez la température de préchauffage (11) souhaitée. Le temps de préchauffage est de 5 minutes par défaut, mais si vous souhaitez l'annuler à tout moment, appuyez sur l'icône de connexion/déconnexion (8).
- Une fois le préchauffage terminé, appuyez sur l'icône 13 ou 17, selon le compartiment que vous avez préchauffé, et appuyez sur le programme (10) ou entrez manuellement le temps (9) et la température (11) souhaités, puis appuyez sur l'icône Démarrage/Pause (12).

### 16. Même configuration pour les deux compartiments L=R

- Cette fonction permet de s'assurer que la même cuisson est effectuée pour les deux compartiments, c'est-à-dire que si vous appuyez sur cette icône puis sur le programme Frites, les paramètres de cuisson seront appliqués pour les deux compartiments.
- Pour l'utiliser, il faut d'abord sélectionner l'un des deux compartiments (13 ou 17) et sélectionner le temps (9) et la température (11) ou le programme (10) souhaités, puis appuyer sur cette fonction (16). Appuyez ensuite sur l'icône Démarrage/Pause (12) pour lancer la cuisson.

### 17. Compartiment droit

Cette icône s'utilise pour configurer uniquement le compartiment droit. Appuyez sur l'icône (17), sélectionnez le temps (9) et la température (11) ou le programme (10) souhaité. Appuyez ensuite sur l'icône Démarrage/Pause (12) pour lancer la cuisson.

## 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Nettoyage

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant puis laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou produits abrasifs pour nettoyer le panier et les grilles.
- Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer la surface extérieure de l'appareil.
- Ne submergez jamais l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- N'utilisez pas d'éponges, de produits en poudre ni de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer l'appareil.

- Nettoyez le panier en profondeur en utilisant de l'eau chaude, du détergent et une éponge non-abrasive. Rincez-les avec de l'eau et séchez-les avant de les remettre dans l'appareil.
- N'insérez pas le panier mouillé ou humide dans l'unité principale.
- Il est conseillé d'utiliser un produit pour dégraisser afin d'éliminer tous les restes de saleté.
- S'il y a de la saleté coincée à l'intérieur du panier et de la grille, il est recommandé de remplir le panier avec de l'eau chaude mélangée avec du détergent, puis de le nettoyer avec une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse à poils doux afin d'éliminer tous les restes de nourriture. Faites attention à ne pas abîmer l'élément chauffant pendant cette étape.

### Conseils

Enlevez le panier pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.

### Avertissement

Le panier et les grilles ne conviennent pas pour un nettoyage au lave-vaisselle.

### Stockage

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Avant de garder l'appareil, vérifiez que toutes les pièces et composants sont propres et secs.
- Ramassez le câble d'alimentation.

## 5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Possible solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Le produit n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
	Vous n'avez pas démarré la minuterie.	Appuyez sur l'icône de connexion/déconnexion (8) et lancez un programme.
Les aliments ne sont pas cuits.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Introduisez des aliments plus petits dans le panier pour qu'ils puissent se cuire de façon uniforme.
	La température utilisée est trop basse.	Augmentez la température.
	Le temps de préparation n'est pas assez pour cuire les aliments.	Augmentez le temps.

## FRANÇAIS

Les ingrédients ont été cuits de manière inégale.	Certains types d'aliments doivent être sautés pendant le processus de friture.	Les ingrédients qui se superposent les uns sur les autres (par exemple, les frites ou les nuggets) doivent être remués ou retournés pendant la cuisson.
Les aliments ne sont pas croustillants.	Vous avez choisi un type d'aliment qui doit être cuisiné avec une friteuse traditionnelle.	Ajoutez un peu d'huile sur les aliments pour obtenir un résultat plus croustillant.
	La température utilisée est trop basse.	Augmentez la température.
Le récipient ne s'adapte pas bien à l'intérieur de l'appareil.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne remplissez pas trop les paniers et ne dépassez pas le repère « Max ».
	Le panier n'est pas bien installé sur le récipient.	Placez le panier dans le récipient jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous avez introduit des aliments trop gras.	Lorsque des aliments très huileux sont cuits, une grande quantité de graisse est libérée. L'huile de cuisson fait sortir de la fumée blanche de l'appareil parce que celui-ci se réchauffe plus que d'habitude. Ceci n'affecte ni à l'appareil ni au résultat.
	Le récipient est sale suite à des utilisations antérieures.	De la fumée blanche sort pendant l'utilisation de l'appareil parce qu'il y a de l'huile au récipient. Assurez-vous de bien nettoyer le récipient après chaque usage.
Les frites sont cuites de façon inégale.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et vérifiez à ce qu'elles restent consistantes pendant la cuisson. Si vous utilisez des pommes de terre surgelées, utilisez les pommes de terre spéciales four.
	Vous n'avez pas bien nettoyé les pommes de terre avant de les cuire.	Rincez bien les pommes de terre pour leur enlever l'amidon.



Les aliments ne sont pas croustillants.	La texture croustillante des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Assurez-vous de sécher les frites avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les pommes de terre en lanières plus petites pour obtenir des résultats plus croustillants.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir des résultats plus croustillants.

## 6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 04996

Produit : Friteuse à air chaud Cecofry Dual 9000

Puissance : 2850 W

Voltage : 220-240 V~

Fréquence : 50/60 Hz

Capacité utile maximale : 4,5 L par compartiment

Réglage de la température : 80 °C - 200 °C

Minuterie : 0-60 min

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans notification préalable afin d'améliorer la qualité du produit.

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

## 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. GARANTIE ET SAV

Cecotec est responsable envers l'utilisateur final ou le consommateur de tout défaut de conformité existant au moment de la livraison du produit dans les termes, conditions et délais établis par la réglementation applicable.

Il est recommandé que les réparations soient effectuées par du personnel qualifié.

Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au +34 9 63 21 07 28.

## 9. 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.

## 1. TEILE UND KOMPONENTEN

Gerät

Abb. 1

1. Gehäuse
2. Bedienfeld
3. Griff des Gareinsatz
4. Gareinsatz
5. Schutzgitter
6. Ventilationsgitter
7. Stromkabel

Bedienfeld

Abb. 2

8. Ein-/Aus Symbol
9. Zeitwähler
10. Voreingestellte Programme
11. Temperaturwähler
12. Symbol Start/Pause
13. Symbol linkes Abteil
14. Symbol Kochsynchronisierung
15. Symbol Vorheizen
16. Gleiches Konfigurationssymbol in beiden Abteilen
17. Symbol rechtes Abteil
18. Display linkes Abteil
19. Display rechtes Abteil

HINWEIS:

\*Die Grafiken in diesem Handbuch sind schematische Darstellungen und entsprechen möglicherweise nicht genau dem Produkt.

## 2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Produkt ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und bewahren Sie den Originalkarton und andere Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort auf. Dies hilft Ihnen, Schäden an dem Produkt zu vermeiden, wenn Sie es in Zukunft transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung

## DEUTSCH

fehlen oder nicht in gutem Zustand sind, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

- Reinigen Sie die Innen- sowie die Außenseite mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie danach. Achten Sie darauf, dass die Heizelemente nicht nass werden.
- Reinigen Sie den Korb und Gitter gründlich mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einem nicht-scheuernden Schwamm. (Abb. 3)
- Legen Sie die Gitter richtig in die Körbe und setzen Sie den Korb wieder in das Gerät ein, um es benutzen zu können. (Abb. 4)
- Das Gerät darf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeit gefüllt werden.

### 3. BEDIENUNG

Mit diesem Gerät können Sie in beiden Kammern gleichzeitig mit unterschiedlichen Temperaturen und Zeiten garen, was Ihnen bei der Zubereitung Ihrer Lieblingsrezepte Zeit spart. Dieses Gerät verfügt über ein Rezeptbuch mit zahlreichen Rezepten, die Sie leicht nachkochen können.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache und hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie es niemals auf das Glaskeramikkochfeld.
2. Schließen Sie den Stromkabel an das Stromnetz an.
3. Drücken Sie das Symbol Ein/Aus (8), um das Gerät einzuschalten.
4. Nehmen Sie den Korb heraus und legen Sie die Lebensmittel auf ihre Gitter. Das Gerät hat einen Korb, der in der Mitte durch eine Metallplatte getrennt ist, die die Übertragung von Gerüchen und Aromen zwischen den beiden Kammern verhindert. Jedes Abteil verfügt über einen separaten Rost, auf den die zu garenden Speisen gelegt werden.
5. Richten Sie die Metalltrennplatte und die Führung am Friteusenkörper vorsichtig aus, um sie in ihre ursprüngliche Position zu bringen.
6. Wählen Sie die zu programmierende Abteil (13/17) oder den kompletten Korb (16) und wählen Sie dann ein Programm oder stellen Sie die Garzeit und die Temperatur manuell ein.
7. Drücken Sie das Symbol Start/Pause (12), um den Kochvorgang zu starten.
8. Wenn das Gerät den Garvorgang beendet, ertönt ein akustisches Signal, um Sie zu warnen.
9. Prüfen Sie, ob die Zutaten nach Ihrem Geschmack gekocht sind. Ist dies nicht der Fall, setzen Sie den Korb wieder in das Gerät ein und stellen Sie den Timer für einige weitere Minuten ein.
10. Wenn das Essen fertig gegart ist, nehmen Sie den Korb heraus und stellen ihn auf eine hitzebeständige Unterlage. Je nach Art der Zutaten kann sich Dampf bilden; seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb herausnehmen.
11. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder einen Teller. Zum Herausnehmen der Zutaten eine Zange verwenden. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen. Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, um Lebensmittel zu entnehmen.

12. Sie können das Gerät sofort nach dem Gebrauch wieder benutzen.

### Hinweis

- Das Gerät verfügt über ein Sicherheitssystem, bei dem das Gerät nicht funktioniert, wenn der Korb nicht richtig positioniert ist.
- Es wird empfohlen, eine Höhe von 4 cm im Korb mit den Lebensmitteln nicht zu überschreiten, da sich dies negativ auf das Endergebnis der gekochten Lebensmittel auswirken könnte.
- Es ist wahrscheinlich, dass der Lüfter nach dem Kochen weiterläuft, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Es ist wahrscheinlich, dass der Lüfter nach dem Kochen weiterläuft, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
- Berühren Sie den Korb oder das Innere der Fritteuse nicht während oder nach dem Gebrauch, da sie hohe Temperaturen erreichen. Halten Sie den Korb am Griff fest.

### Bedienfeld

Abb. 2

#### 8. Ein-/Aus Symbol

- Wenn den Korb und Gitter richtig im Gerät positioniert sind, leuchtet das Symbol Ein/Aus (8) auf. Wenn Sie dieses Symbol (8) drücken, leuchten automatisch die Symbole für das linke Abteil (13), die gleichen Einstellungen in beiden Abteilen (16) und das rechte Abteil (17) auf.
- Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie dieses Symbol (8), bis nur noch das Symbol (8) selbst leuchtet.
- Um den Garvorgang abubrechen, drücken Sie einmal auf dieses Symbol (8) und auf dem Display erscheint automatisch "Cool", nach einigen Sekunden, in denen das Gebläse weiterläuft, erscheint das Wort "End". Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie erneut auf das Symbol (8); die vorherigen Symbole leuchten dann wieder auf, um den Garvorgang erneut zu starten.


#### 9. Zeitwähler

- Mit den beiden Symbolen (9), eines oberhalb und eines unterhalb der Uhr, können Sie die Garzeit nach Belieben erhöhen oder verringern.
- Um die Uhrzeit einzustellen, müssen Sie jedoch zunächst ein Abteil (13 oder 17) oder beide Abteile (16) auswählen.

#### 10. Voreingestellte Programme

Diese Fritteuse verfügt über 6 Programme mit voreingestellten Zeiten und Temperaturen (10), die in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind:

## DEUTSCH

Symbol	Programme	Temperatur	Zeit	Menge	Umrühren
	Pommes Frites	200°C	20 min	ca. 400-500 Gramm	Ja
	Hähnchenflügel	200°C	25 min	Oberfläche des Korbes	Es ist nicht notwendig
	Fisch	180°C	10 min	ca. 250 Gramm	Es ist nicht notwendig
	Nachtisch	170°C	12 min	-	Es ist nicht notwendig
	Gemüse	160°C	16 min	-	Hängt von der Gemüsesorte ab
	Dehydrieren	60°C	8 Std.	Oberfläche des Korbes	Es ist nicht notwendig

### Hinweis

Diese Angaben sind Richtwerte, da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren können. Es ist daher nicht möglich, völlig sicher zu sein, dass die in der Tabelle angegebenen Werte den von Ihnen verwendeten Zutaten entsprechen.

### Hinweise

- Kleinere Lebensmittel benötigen weniger Vorbereitungszeit als größere.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert eine etwas längere Zubereitungszeit, und umgekehrt erfordert eine kleinere Menge an Zutaten eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Umrühren kleinerer Zutaten während des Kochens optimiert das Ergebnis und kann verhindern dass die Zutaten roh bleiben. Nehmen Sie dazu den Korb heraus und schütteln Sie ihn.
- Fügen Sie den rohen Kartoffeln ein wenig Öl hinzu, um ein knackigeres Ergebnis zu erzielen.
- Die optimale Menge der vorzubereitenden Chips sind 400 Gramm.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Kochen von fetthaltigen Lebensmitteln (z.B. Würstchen).
- Auch backfähige Lebensmittel können mit diesem Gerät zubereitet werden.
- Vorgekochter Teig erfordert weniger Vorbereitungszeit als handgemachter Teig.
- Sie können das Gerät auch für Zutaten Aufzuwärmen verwenden. Verwenden Sie dazu eine Temperatur von 150°C für 5-10 Minuten.

### 11. Temperaturwähler

- Mit den beiden Symbolen (11), eines oberhalb und eines unterhalb des Thermometers, können Sie die Kochtemperatur nach Belieben erhöhen oder verringern.
- Um die Temperatur einzustellen, müssen Sie jedoch zunächst ein Abteil (13 oder 17) oder beide Abteile (16) auswählen.

### 12. Start/Pause

Mit diesem Symbol (12) können Sie den ausgewählten Kochvorgang starten oder unterbrechen.

- Wenn Sie dieses Symbol (12) drücken, nachdem Sie das Programm (10) oder die Temperatur (11) und die Zeit (9) gewählt haben, wird das Gerät in Betrieb genommen.
- Wenn Sie dieses Symbol (12) drücken, während der Kochvorgang bereits begonnen hat, wird der Kochvorgang unterbrochen. Um fortzufahren, drücken Sie die Taste erneut (12).

### 13. Linkes Abteil

Dieses Symbol (13) wird verwendet, um nur das linke Abteil zu konfigurieren. Drücken Sie das Symbol (13), wählen Sie die gewünschte Zeit (9) und Temperatur (11) oder das Programm (10). Drücken Sie dann das Symbol Start/Pause (12), um den Kochvorgang zu starten.

### 14. Synchronisierung

- Diese Funktion ist nützlich, wenn in verschiedenen Abteilen unterschiedliche Garzeiten eingegeben wurden und diese zur gleichen Zeit enden sollen. Wenn Sie mit dieser Funktion 20 Minuten für das linke Abteil und 10 Minuten für das rechte Abteil gewählt haben, beginnt der Garvorgang im rechten Abteil 10 Minuten später, so dass beide Garzeiten gleichzeitig beendet sind.
- Um diese Funktion zu programmieren, wählen Sie zunächst das linke (13) oder rechte (17) Abteil, dann das gewünschte Programm (10) oder geben Sie die gewünschte Zeit (9) und Temperatur (11) ein. Drücken Sie das "Sync"-Symbol (14) und es hört auf zu blinken. Dann beginnt das andere Abteil zu blinken, wählen Sie das gewünschte Programm (10) oder geben Sie die gewünschte Zeit (9) und Temperatur (11) ein, um den Garvorgang zu starten, drücken Sie das Start/Pause-Symbol (12).
- Wenn diese Funktion gestartet wird, schaltet der Korb mit der kürzeren programmierten Zeit in den Standby-Modus und auf dem Display erscheint "Hold", bis keine Zeitdifferenz mehr besteht.

### Hinweis

Wenn Sie den Korb entfernen, wird in beiden Abteilen "Out" angezeigt. Wenn es mehr als 90 Sekunden, aber weniger als 5 Minuten dauert, den Korb zu platzieren, wird die Synchronisationsfunktion deaktiviert. Wenn der Korb wieder eingesetzt wird, beginnt der Countdown in beiden Abteilen.

### 15. Vorheizung

- Mit dieser Funktion wird das Vorheizen in dem von Ihnen gewählten Abteil eingeleitet, d.h. entweder für das rechte oder linke Abteil oder für beide.
- Um diese Funktion zu wählen, wählen Sie zunächst das gewünschte Abteil (13, 16 oder 17), dann die Vorheizfunktion (15) und stellen Sie die gewünschte Vorheiztemperatur (11) ein. Die Vorheizzeit beträgt standardmäßig 5 Minuten, aber wenn Sie sie jederzeit abbrechen möchten, drücken Sie auf das Symbol Ein/Aus (8).
- Wenn der Vorheizvorgang fertig ist, drücken Sie das Symbol 13 oder 17, je nachdem, welches Abteil Sie vorgeheizt haben, und drücken Sie das Programm (10) oder geben Sie die gewünschte Zeit (9) und Temperatur (11) manuell ein und drücken Sie dann das Symbol Start/Pause (12).

### 16. Gleiche Konfiguration in beiden Abteilen L=R

- Mit dieser Funktion wird sichergestellt, dass in beiden Abteilen derselbe Garvorgang durchgeführt wird, d.h. wenn Sie dieses Symbol und dann das Programm Chips drücken, werden die Einstellungen für beide Abteile übernommen.
- Um sie zu benutzen, wählen Sie zunächst eines der beiden Abteile (13 oder 17) und wählen Sie die gewünschte Zeit (9) und Temperatur (11) oder das Programm (10) und drücken Sie dann diese Funktion (16). Drücken Sie dann das Symbol Start/Pause (12), um den Kochvorgang zu starten.

### 17. Rechtes Abteil

Dieses Symbol wird verwendet, um nur das rechte Abteil zu konfigurieren. Drücken Sie das Symbol (17), wählen Sie die gewünschte Zeit (9) und Temperatur (11) oder das Programm (10). Drücken Sie dann das Start/Pause-Symbol (12), um den Kochvorgang zu starten.

## 4. REINIGUNG UND WARTUNG

### Reinigung

- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch das Gerät.
- Schalten Sie das Gerät aus dem Stromanschluss aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie keine metallischen Utensilien oder Scheuermittel für den Korb und Gitter.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um den Außenseite des Gerätes zu reinigen.
- Tauchen Sie niemals das Gerät ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie keine Schwämme, Pulver bzw. Schleifmittel, um das Gerät zu reinigen.
- Reinigen Sie den Korb gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Spülen Sie sie mit Wasser ab und trocknen Sie sie, bevor Sie sie wieder in das Gerät einsetzen.



- Setzen Sie den nassen oder feuchten Korb nicht in das Hauptgehäuse ein.
- Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Entfettungsmittel, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.
- Wenn sich Schmutz im Korb und im Gitter festgesetzt hat, empfehlen wir, den Korb mit heißem Wasser und Spülmittel zu füllen und dann mit einem nicht scheuernden Schwamm zu reinigen.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer weichen Bürste, um alle Lebensmittelreste zu entfernen. Seien Sie bei diesem Prozess äußerst vorsichtig, um das Heizelement nicht zu beschädigen.

**Tipps**

Entfernen Sie den Korb, damit das Gerät schneller abkühlen kann.

**Warnung**

Der Korb und die Gestelle sind nicht spülmaschinenfest.

**Lagerung**

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Geräts sauber und trocken sind, wenn Sie es lagern.
- Sammeln Sie den Stromkabel ein.

**5. PROBLEMBEHEBUNG**

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Produkt ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an.
	Der Timer fängt nicht an.	Drücken Sie das Symbol Ein/Aus (B) und starten Sie ein Programm.
Das Essen wurde nicht gekocht.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Legen Sie kleinere Stücke in den Korb, damit sie gleichmäßig kochen.
	Die Temperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Temperatur.
	Nicht genügend Vorbereitungszeit.	Erhöhen Sie die Zeit.
Die Zutaten sind ungleichmäßig gekocht worden.	Einige Arten von Lebensmitteln müssen während des Frittierprozesses angebraten werden.	Zutaten, die sich übereinanderlegen (z.B. Pommes frites oder Nuggets), müssen während des Prozesses umgerührt werden.

## DEUTSCH

Gekochte Speisen sind nicht knusprig.	Er hat versucht, eine Art von Essen zu kochen, das in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden sollte.	Fügen Sie ein wenig Öl zu den Lebensmitteln hinzu, um ein knackigeres Ergebnis zu erzielen.
	Die Temperatur ist zu niedrig	Erhöhen Sie die Temperatur.
Der Behälter passt nicht gut in das Gerät.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie das Gerät nicht über die "Max"-Markierung hinaus mit Lebensmitteln.
	Der Korb ist nicht richtig im Behälter.	Legen Sie den Korb in den Behälter, bis Sie ein "Klick" hören.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.	Er kocht mit zu viel Fett.	Wenn sehr fetthaltige Lebensmittel gekocht werden, wird eine große Menge Fett freigesetzt. Durch Speiseöl tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus und es wird heißer als normal. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Ergebnis.
	Der Behälter ist durch frühere Verwendungen verschmutzt.	Weißer Rauch entsteht aufgrund der Verwendung des Geräts mit Öl im Behälter. Stellen Sie sicher, dass der Behälter nach jedem Gebrauch gereinigt wird.
Die Pommes frites sind ungleichmäßig gegart.	Sie verwenden nicht die richtige Art von Kartoffeln.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie während des Kochens gleich bleiben.
		Bei Verwendung von Tiefkühlkartoffeln sollten Sie die speziellen Ofenkartoffeln verwenden.
	Sie haben die Kartoffeln vor dem Kochen nicht richtig gereinigt.	Die Kartoffeln gut abspülen, um die Stärke zu entfernen.

Gekochte Speisen sind nicht knusprig.	Die Knackigkeit der Chips hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Chips ab.	Achten Sie darauf, die Kartoffeln gut zu trocknen bevor Sie Öl eingeben.
		Schneiden Sie die Kartoffeln für ein knackigeres Ergebnis in kleinere Streifen.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um knackigere Ergebnisse zu erzielen.

## 6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 04996

Produkt: Cecofry Dual 9000 Heißluftfritteuse

Leistung: 2850 W

Spannung: 220-240 V~

Frequenz: 50/60 Hz

Maximale Nutzkapazität: 4,5 L pro Abteil

Einstellung der Temperatur: 80 °C - 200 °C

Zeitschaltuhr: 0-60 Min

\*Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

## 7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Haushaltsabfall 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 bestimmten Sammelstelle bringen.

Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und/ oder ihre Akkus zu erhalten.

Die Einhaltung der oben genannten Leitlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

## 8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem Endnutzer oder Verbraucher für jegliche Konformitätsmängel, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bestehen, gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen.

Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 963210728

## 9. COPYRIGHT

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten in dieser Bedienungsanleitung liegen bei CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Veröffentlichung darf weder ganz noch teilweise ohne vorherige Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. vervielfältigt, in einem Datenabfragesystem gespeichert, übertragen oder auf irgendeine Weise (elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder Ähnliches) verbreitet werden.

## 1. PARTI E COMPONENTI

Dispositivo

Fig. 1

1. Alloggiamento
2. Pannello di controllo
3. Manico del cestello interno
4. Cesta
5. Griglia
6. Griglia di ventilazione
7. Cavo di alimentazione

Pannello di controllo

Fig. 2

8. Icona di accensione/spengimento
9. Icone di aumento/riduzione del tempo
10. Programmi predefiniti
11. Icone di aumento/riduzione della temperatura
12. Icona di Avvio/Pausa
13. Icona del cestello interno sinistro
14. Icona di sincronizzazione della cottura
15. Icona di preriscaldamento
16. Icona di configurazione equilibrata
17. Icona del cestello interno destro
18. Display del cestello interno sinistro
19. Display del cestello interno destro

NOTA:

Le immagini di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

## 2. PRIMA DELL'USO

- Questo prodotto ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Rimuovere la macchina dalla sua scatola e conservare la scatola originale e gli altri imballaggi in un luogo sicuro. Questo aiuterà a prevenire danni al prodotto 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.
- Verificare che tutte le parti e componenti siano inclusi 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.

## ITALIANO

- Utilizzare un panno umido per pulire sia l'esterno che l'interno del dispositivo e asciugarlo. Non bagnare le resistenze.
- Procedere con una pulizia profonda dei cestelli interni e delle griglie con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva. (Fig. 3)
- Posizionare le griglie correttamente nei cestelli interni e rimettere i cestelli nel dispositivo per poterlo utilizzare. (Fig. 4)
- Non riempire il dispositivo con olio o altri liquidi.

### 3. FUNZIONAMENTO

Con questo dispositivo è possibile cucinare in entrambi i cestelli interni allo stesso tempo con temperature e tempi diversi, il che permette di risparmiare tempo mentre si preparano le proprie ricette preferite. Questo dispositivo include un ricettario con ricette che si possono cucinare facilmente.

1. Collocare il prodotto su di una superficie stabile, piatta e resistente al calore. Non metterlo mai su un piano di cottura in vetroceramica.
2. Collegare il cavo di alimentazione alla rete.
3. Premere l'icona di Accensione/spegnimento (8) per accendere il prodotto.
4. Rimuovere i cestelli interni e posizionare gli alimenti sulle rispettive griglie. Il dispositivo è dotato di una cesta separata al centro da una piastra metallica che impedisce il trasferimento di odori e sapori tra i due cestelli interni. Ogni cestello interno è dotato di una griglia individuale su cui posizionare gli alimenti da friggere.
5. Allineare con cura la piastra metallica divisoria e il segno sul corpo della friggitrice ad aria per riportarla nella posizione originale.
6. Selezionare il cestello interno (13/17) o il cesto completo (16) da programmare, quindi selezionare un programma o impostare manualmente il tempo e la temperatura di frittura.
7. Premere l'icona di Avvio/Pausa (12) per avviare la frittura.
8. Quando l'apparecchio termina la frittura, emette un segnale acustico di avviso.
9. Accertarsi che gli ingredienti siano cotti secondo i propri gusti. In caso contrario, collocare nuovamente il cestello interno nel dispositivo e programmare il timer per un paio di minuti in più.
10. Quando il cibo è cotto a proprio piacimento, rimuovere il cestello interno e collocarlo su una superficie resistente al calore. In base al tipo di ingredienti, il dispositivo potrebbe emettere vapore: fare attenzione quando si estrae il cestello interno.
11. Svuotare il cestello interno in una ciotola o piatto. Per estrarre gli ingredienti utilizzare delle pinze. Prestare attenzione a non scottarsi. Non capovolgere il cestello interno per rimuovere il cibo.
12. Il dispositivo può essere riutilizzato immediatamente.

**Avviso**

- L'apparecchio è dotato di un sistema di sicurezza che impedisce il funzionamento della friggitrice se il cesto o cestelli interni non sono ben inseriti.
- Si consiglia di non riempire il cestello interno oltre i 4 cm, poiché ciò potrebbe influire negativamente sul risultato finale della cottura.
- È probabile che il ventilatore continui a funzionare dopo la cottura, anche se l'apparecchio è spento. Questo è normale, poiché il ventilatore sta raffreddando l'apparecchio.
- Non toccare i cestelli interni o l'interno della friggitrice ad aria durante o dopo l'uso poiché raggiungono alte temperature. Afferrare i cestelli interni dal manico.

**Pannello di controllo**

Fig. 2

**8. Icona di accensione/spegnimento**

- Quando i cestelli interni e le griglie sono posizionati correttamente nell'apparecchio, l'icona di accensione/spegnimento (8) si accende. Premendo questa icona (8) si accende automaticamente l'icona del cestello interno sinistro (13), l'icona di configurazione equilibrata (16) e l'icona del cestello interno destro (17).
- Per spegnere il dispositivo, premere l'icona (8) finché non si illumina solo l'icona (8).
- Per annullare la cottura, premere una volta questa icona (8): sul display apparirà automaticamente la scritta "Cool"; dopo alcuni secondi in cui la ventola continua a girare, apparirà la scritta "End". Per riprendere la cottura, premere nuovamente l'icona (8): le icone precedenti si riaccenderanno per avviare nuovamente l'impostazione di cottura.



**9. Icone di aumento/riduzione del tempo**

- Con le due icone (9), una sopra e una sotto l'orologio, è possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura a proprio piacimento.
- Tuttavia, per impostare il tempo, prima è necessario selezionare un cestello interno (13 o 17) o entrambi (16).

**10. Programmi predefiniti**

Questa friggitrice ad aria ha 6 programmi con tempi e temperature preimpostati (10), indicati nella tabella sottostante:

## ITALIANO

Icona	Programma	Temperatura	Tempo	Quantità	Girare
	Patatine fritte	200°C	20 min	400-500 grammi circa	Sì
	Alette di pollo	200°C	25 min	Superficie del cestello interno	Non è necessario
	Pesce	180°C	10 min	250 grammi circa	Non è necessario
	Dolci	170°C	12 min	-	Non è necessario
	Verdura	160°C	16 min	-	Dipende dal tipo di verdura
	Disidratare	60°C	8 h	Superficie del cestello interno	Non è necessario

### Avviso

Questi dati sono indicativi, poiché gli ingredienti possono variare per provenienza, dimensione, forma e marca, non è possibile garantire pienamente che quanto indicato nella tabella sia il più appropriato per gli ingredienti che si stanno utilizzando.

### Consigli

- 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.
- Muovere gli ingredienti più piccoli durante la cottura ottimizza il risultato e può aiutare ad evitare che gli alimenti non risultino poco cotti. Per fare ciò, rimuovere il cestello interno e agitarlo.
- Aggiungere un po' d'olio alle patate crude per un risultato più croccante.
- La quantità ottimale di patate fritte da preparare è di 400 grammi.
- Non utilizzare l'apparecchio per cucinare cibi grassi (ad esempio salsicce).
- Anche i cibi che possono essere cotti al forno possono essere cucinati utilizzando questo dispositivo.



- La massa precotta richiede meno tempo di preparazione rispetto alla massa fatta a mano.
- È inoltre possibile utilizzare l'apparecchio per riscaldare gli alimenti. Per farlo, usare una temperatura di 150°C per 5-10 minuti.

### 11. Icone di aumento/riduzione della temperatura

- Con le due icone (11), una sopra e una sotto il termometro, è possibile aumentare o diminuire la temperatura di cottura a proprio piacimento.
- Tuttavia, per impostare la temperatura, prima è necessario selezionare un cestello interno (13 o 17) o entrambi i cestelli interni (16).

### 12. Avvio/Pausa

Questa icona (12) permette di avviare o mettere in pausa la cottura selezionata.

- Se si preme questa icona (12) dopo aver selezionato il programma (10) o la temperatura (11) e il tempo (9), l'apparecchio inizia la cottura.
- Se si preme questa icona (12) quando la cottura è già iniziata, si mette in pausa la cottura. Per riprenderla, premere di nuovo (12).

### 13. Cestello interno sinistro

Questa icona (13) serve a configurare solo il cestello interno sinistro. Premere l'icona (13), selezionare il tempo (9) e la temperatura (11) o il programma (10) desiderati. Poi, premere l'icona di Avvio/Pausa (12) per avviare la cottura.

### 14. Sincronizzazione

- Questa funzione è utile quando si impostano diversi tempi di cottura nei cestelli interni e si vuole che finiscano allo stesso tempo. Con questa funzione, se si sono selezionati 20 minuti nel cestello interno destro e 10 minuti in quello sinistro, la cottura nel cestello interno destro inizierà 10 minuti dopo, in modo che entrambi i processi di cottura terminino allo stesso tempo.
- Per programmare questa funzione, selezionare prima il cestello interno sinistro (13) o destro (17), quindi selezionare il programma desiderato (10) o inserire il tempo di cottura (9) e la temperatura (11) desiderate. Premere l'icona "Sync" (14) perché smetta di lampeggiare. Poi, l'icona dell'altro cestello interno inizierà a lampeggiare: selezionare il programma desiderato (10) o inserire il tempo di cottura (9) e la temperatura desiderate (11); per avviare la cottura, premere l'icona di avvio/pausa (12).
- Quando si avvia questa funzione, il cestello interno con il minor tempo impostato entrerà in Standby e sul display apparirà la scritta "Hold" finché non ci sarà più differenza nel tempo di cottura tra i due cestelli; poi, il cestello interno in questione inizierà a funzionare e ad entrambi i cestelli rimarrà lo stesso tempo di cottura residuo.

### Avviso

Se si rimuove il cesto, apparirà "Out" sul display di entrambi i cestelli interni. Se posizionando

il cesto passano più di 90 secondi ma meno di 5 minuti, la funzione di sincronizzazione viene disattivata. Quando il cesto viene reinserito, entrambi i cestelli interni iniziano il conto alla rovescia.

### 15. Preriscaldamento

- Questa funzione permette di preriscaldare il cestello interno selezionato: quello destro, sinistro o entrambi.
- Per selezionare questa funzione, selezionare prima il cestello interno (13, 16 o 17) che si desidera utilizzare, quindi selezionare la funzione di preriscaldamento (15) e impostare la temperatura di preriscaldamento desiderata (11). Il tempo di preriscaldamento è di 5 minuti per impostazione predefinita, ma se si desidera annullarlo in qualsiasi momento, premere l'icona di Accensione/spengimento (8).
- Una volta terminato il preriscaldamento, premere l'icona 13 o 17, a seconda del cestello interno preriscaldato, e premere il programma (10) o inserire manualmente il tempo di cottura (9) e la temperatura desiderati (11); poi, premere l'icona di Avvio/Pausa (12).

### 16. Configurazione equilibrata (L=R)

- Questa funzione si usa per fare in modo che la stessa cottura venga eseguita in entrambi i cestelli interni: se si preme questa icona e poi il programma "patatine fritte", le impostazioni di cottura verranno applicate a entrambi i cestelli interni.
- Per utilizzarla, selezionare prima uno dei due cestelli interni (13 o 17), poi selezionare il tempo di cottura (9) e la temperatura (11) o il programma (10) desiderati e infine premere l'icona di questa funzione (16). Successivamente, premere l'icona di Avvio/Pausa (12) per iniziare la cottura.

### 17. Cestello interno destro

Questa icona serve a configurare solo il cestello interno destro. Premere l'icona (17), selezionare il tempo (9) e la temperatura (11) o il programma (10) desiderati. Poi premere l'icona di Avvio/Pausa (12) per iniziare la cottura.

## 4. PULIZIA E MANUTENZIONE

### Pulizia

- Pulire il dispositivo dopo ogni uso.
- Scollegare il dispositivo dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.
- Non utilizzare utensili in metallo o prodotti abrasivi per pulire il cestello interno e le griglie.
- Utilizzare un panno morbido e umido per pulire la superficie esterna del prodotto.
- Non sommergere il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare spugne, polveri o detersivi abrasivi per pulire il prodotto.
- Pulire a fondo i cestelli interni con acqua calda, detersivo e una spugna non abrasiva.

- Sciacquarli con acqua e asciugarli prima di rimetterli nell'apparecchio.
- Non inserire il cestello interno bagnato o umido nel corpo principale.
  - Si consiglia l'uso di uno sgrassatore liquido per rimuovere lo sporco residuo.
  - Se c'è dello sporco incrostato all'interno del cestello interno e della griglia, si consiglia di riempire il cestello con acqua calda mista a detersivo e poi pulire con una spugna non abrasiva.
  - Pulire la resistenza con una spazzola morbida per rimuovere eventuali residui di cibo. Usare estrema cautela durante questo processo in modo da non danneggiare la resistenza.

### Consiglio

Rimuovere il cestello interno per consentire all'apparecchio di raffreddarsi più rapidamente.

### Attenzione

I cestelli interni e le griglie non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

### Conservazione

- Scollegare e lasciare raffreddare il dispositivo.
- Verificare che tutte le parti siano completamente asciutte prima di conservarle.
- Riporre il cavo di alimentazione.

## 5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Il dispositivo non funziona.	Il dispositivo non è collegato.	Collegare l'apparecchio.
	Non è stato avviato il timer.	Premere l'icona di Accensione/spengimento (8) e avviare un programma.
Il cibo non si è cucinato.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello interno.	Posizionare elementi più piccoli all'interno del cestello interno per una cottura uniforme.
	La temperatura usata è troppo bassa.	Aumentare temperatura.
	Il tempo di preparazione non è sufficiente.	Aumentare il tempo.

## ITALIANO

<p>Gli ingredienti si sono cotti in modo non uniforme.</p>	<p>Alcuni tipi di alimenti devono essere mescolati durante il processo di frittura.</p>	<p>Gli ingredienti che si sovrappongono l'uno all'altro (per esempio, le patate fritte o i nugget) devono essere mescolati o girati durante la cottura.</p>
<p>Gli alimenti cucinati non sono croccanti.</p>	<p>Si è cercato di cucinare un tipo di alimento che dovrebbe essere cucinato in una friggitrice tradizionale.</p>	<p>Aggiungere un po' d'olio agli alimenti per un risultato più croccante.</p>
	<p>La temperatura usata è troppo bassa.</p>	<p>Aumentare temperatura.</p>
<p>Il cesto non si inserisce correttamente all'interno del dispositivo.</p>	<p>Ci sono troppi ingredienti nel cestello interno.</p>	<p>Non riempire l'apparecchio di alimenti oltre il segno "Max".</p>
	<p>Il cesto non è posizionato correttamente.</p>	<p>Posizionare bene il cesto fino a quando non si sente un "clic".</p>
<p>Dal dispositivo esce del fumo bianco.</p>	<p>Si stanno cucinando alimenti eccessivamente grassi.</p>	<p>Quando si cucinano cibi molto oleosi, viene rilasciata una grande quantità di grasso. L'olio di cottura fa uscire del fumo bianco dal dispositivo e questo diventa più caldo del normale. Questo non influisce sul dispositivo o sul risultato.</p>
	<p>Il cesto è sporco da usi precedenti.</p>	<p>Il fumo bianco si verifica se si utilizza l'apparecchio con residui di olio nel cesto. Assicurarsi di pulire il cesto dopo ogni uso.</p>
<p>Le patatine fritte sono cotte in modo non uniforme.</p>	<p>Non si sta usando il tipo giusto di patata.</p>	<p>Utilizzare patate fresche e assicurarsi che mantengano una buona consistenza durante la cottura.</p>
	<p>Le patate non sono state pulite correttamente prima della cottura.</p>	<p>Se si usano patate surgelate, usare le patate speciali da forno.</p> <p>Sciacquare bene le patate per eliminare l'amido.</p>

Gli alimenti cucinati non sono croccanti.	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 per ottenere risultati più croccanti.
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

## 6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 04996

Prodotto: Friggitrice ad aria Cecofry Dual 9000

Potenza: 2850 W

Tensione: 220-240 V~

Frequenza: 50/60 Hz

Capacità massima utile: 4,5 l per cestello.

Impostazione della temperatura: 80 °C - 200 °C

Timer: 0-60 min

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previa notifica per migliorare la qualità del prodotto.

Fabbricato in China | Progettato in Spagna

## 7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o la batteria devono essere smaltiti 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 batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

Il rispetto delle linee guida di cui sopra aiuterà a proteggere l'ambiente.

## 8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

Cecotec sarà responsabile nei confronti dell'utente finale o del consumatore per qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna del prodotto nei termini, condizioni e scadenze stabilite dalla normativa vigente.

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

Se si riscontra un problema con il prodotto o in caso di dubbi, si prega di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec al numero +34 96 321 07 28.

## 9. 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.

## 1. PEÇAS E COMPONENTES

Dispositivo

Fig.1

1. Revestimento
2. Painel de controlo
3. Pega do cesto
4. Cesto
5. Grelhas
6. Grelha de ventilação
7. Cabo de alimentação

Painel de controlo

Fig2

8. Botão de Ligar/Desligar
9. Seletores de tempo
10. Programas pré-definidos
11. Seletores de temperatura
12. Ícone Iniciar/Pausar
13. Ícone do compartimento esquerdo
14. Ícone de sincronização da cozedura
15. Ícone de pré-aquecimento
16. Ícone de mesma configuração em ambos os compartimentos
17. Ícone do compartimento direito
18. Ecrã do compartimento esquerdo
19. Ecrã do compartimento direito

NOTA:

Os gráficos deste manual são representações esquemáticas e podem não corresponder exatamente ao produto.

## 2. ANTES DE USAR

- Este produto 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 produto se precisar de o transportar no futuro. Se deseja descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os elementos corretamente.
- 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

## PORTUGUÊS

Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

- Utilize um pano húmido para limpar o interior e exterior do dispositivo e seque-o. Não molhar os elementos de aquecimento.
- Limpe o cesto e as grelhas em profundidade com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva. (Fig.3)
- Coloque as grelhas corretamente nos compartimentos e volte a colocar os compartimentos no dispositivo para poder utilizá-lo. (Fig.4)
- Não enche o dispositivo com azeite ou qualquer outro líquido.

### 3. FUNCIONAMENTO

Com este dispositivo pode cozinhar ao mesmo tempo em ambos os compartimentos com temperaturas e tempos diferentes, o que lhe poupará tempo ao fazer as suas receitas favoritas. Este dispositivo tem um livro de receitas com numerosas receitas que pode cozinhar facilmente.

1. Coloque o dispositivo sobre uma superfície estável, plana e resistente ao calor. Nunca o coloque sobre a placa de cerâmica.
2. Ligue o cabo de alimentação à rede elétrica.
3. Pressione o ícone Ligar/Desligar (8) para ligar o dispositivo.
4. Retire os compartimentos e colocar os alimentos nas grelhas. O dispositivo tem um cesto que está separado no meio por uma placa metálica que impede a transferência de odores e sabores entre os dois compartimentos. Cada compartimento tem uma grelha independente para colocar os alimentos a serem cozinhados.
5. Alinhe cuidadosamente a placa metálica divisória e a guia do corpo da fritadeira para a devolver à sua posição original.
6. Selecione um compartimento (13/17) ou o cesto completo(16) a programar e depois selecione um programa ou defina manualmente o tempo de cozedura e a temperatura.
7. Prima o ícone Iniciar/Pausar (12) para começar a cozinhar.
8. Quando o aparelho terminar de cozinhar, emitirá um sinal sonoro para o alertar.
9. Verifique se os ingrediente estão cozinhados ao seu gosto. No caso de que não, volte a colocar o cesto no dispositivo e programe o temporizador alguns minutos mais.
10. Quando a comida for cozinhada ao seu gosto, retire o cesto completo e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor. Dependendo do tipo de ingredientes, pode ser gerado vapor, tenha cuidado ao remover o cesto.
11. Esvazie o cesto numa tigela ou prato. Utilize pinças para remover os ingredientes. Tenha cuidado para não se queimar. Não vire o cesto do avesso para retirar os alimentos.
12. Pode voltar a utilizar o dispositivo imediatamente após a sua utilização.



**Aviso**

- O dispositivo tem um sistema de segurança, pelo que se o cesto não estiver corretamente posicionado, o dispositivo não funcionará.
- É recomendável não exceder 4 cm de altura no cesto quando colocar os alimentos, pois poderia afetar negativamente o resultado final dos alimentos cozinhados.
- É provável que o ventilador do motor continue a funcionar após a cozedura, mesmo que o dispositivo esteja desligado. Isto é normal, uma vez que o ventilador está a arrefecer o dispositivo.
- Não toque o cesto nem o interior da fritadeira durante ou após a sua utilização, pois atingem temperaturas elevadas. Segure o cesto unicamente pela pega.

**Painel de controlo**

Fig.2

**8. Botão de Ligar/Desligar**

- Quando o cesto e as grelhas estiverem corretamente posicionados no aparelho, o ícone Ligar/Desligar (8) acender-se-á. Se prime este ícone (8), os ícones do compartimento esquerdo (13), mesma configuração em ambos os compartimentos (16) e compartimento direito (17) acenderão automaticamente.
- Para desligar o dispositivo, prima este ícone (8) até que apenas o próprio ícone (8) seja iluminado.
- Para cancelar a cozedura, prima uma vez este ícone (8) e "Cool" aparecerá automaticamente no ecrã, após uns segundos os quais o ventilador do motor ficará em funcionamento, aparecerá "End". Para voltar a cozinhar, prima novamente o ícone (8), os ícones anteriores acender-se-ão novamente para começar a configuração da nova cozedura.

**9. Seletores de tempo**

- Com os dois ícones (9), um acima e outro abaixo do relógio, pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura como desejar.
- No entanto, para definir o tempo, deve primeiro selecionar um compartimento (13 ou 17) ou ambos os compartimentos (16).

**10. Programas pré-definidos**

Esta fritadeira de ar tem 6 programas com tempos e temperaturas pré-definidos (10), mostrados na tabela abaixo:

## PORTUGUÊS

Ícone	Programa	Temperatura	Tempo	Quantidade	Mexer
	Batatas fritas	200°C	20 min	400-500 gramas aprox.	Sim
	Asas de frango	200°C	25 min	Superfície do cesto	Não é necessário
	Peixe	180°C	10 min	250 gramas aprox.	Não é necessário
	Sobremesa	170°C	12 min	-	Não é necessário
	Legume	160°C	16 min	-	Depende do tipo de legume
	Desidratar	60°C	8 h	Superfície do cesto	Não é necessário

### Aviso

Estes dados são indicativos, uma vez que os ingredientes podem variar na fonte, tamanho, forma e marca, pelo que não é possível ter a certeza absoluta de que o que é mostrado na tabela é o mais apropriado para os ingredientes que está a utilizar.

### Dicas

- 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.
- Agite ingredientes mais pequenos enquanto cozinhamos otimiza o resultado e pode ajudar a evitar que os alimentos fiquem mal cozinhados. Para o fazer, retire o cesto e abane-o.
- Adiciona-se um pouco de azeite às batatas para um resultado mais estaladiço.
- A quantidade ótima de batatas fritas para preparar é de 400 gramas.
- Não utilize o aparelho para cozinhar alimentos gordurosos (tais como salsichas).
- Os alimentos que podem ser cozidos ao forno também podem ser cozidos usando este dispositivo.
- A massa pré-cozinhada requer menos tempo de preparação do que a massa feita à mão.
- Também se pode utilizar o dispositivo para reaquecer ingredientes. Para tal, utilize uma temperatura de 150°C durante 5-10 minutos.

### 11. Seletores de temperatura

- Com os dois ícones (11), um acima e outro abaixo do relógio, pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura como desejar.
- No entanto, para definir a temperatura, deve primeiro selecionar um compartimento (13 ou 17) ou ambos os compartimentos (16).

### 12. Iniciar/Pausar

Este ícone (12) permitir-lhe-á iniciar ou pausar a cozedura selecionada.

- Se prime este ícone (12) após selecionar o programa (10) ou a temperatura (11) e o tempo (9), o dispositivo começará a funcionar.
- Se prime este ícone (12) quando a cozedura já tiver sido iniciada, fará uma pausa na cozedura. Para retomar, pressione novamente (12).

### 13. Cesto esquerdo

Este ícone (13) é utilizado para configurar apenas o compartimento esquerdo. Prima o ícone (13), seleccione o tempo (9) e temperatura (11) ou programa (10) desejados. Em seguida, premir o ícone Iniciar/Pausar (12) para começar a cozinhar.

### 14. Sincronização

- Esta função é útil quando diferentes tempos de cozedura foram introduzidos nos compartimentos e se pretende que terminem ao mesmo tempo. Com esta função, se tiver selecionado 20 minutos no compartimento esquerdo e 10 minutos no direito, começará a cozinhar no compartimento direito 10 minutos mais tarde para que ambos os tempos de cozedura sejam completados ao mesmo tempo.
- Para programar esta função, primeiro seleccione o compartimento esquerdo (13) ou o direito (17), depois o programa desejado (10) ou introduza o tempo (9) e a temperatura (11) desejados. Prima o ícone "Sync" (14) e deixará de piscar. Depois o outro compartimento começará a piscar, seleccione o programa desejado (10) ou introduza o tempo desejado (9) e a temperatura (11), para começar a cozinhar prima o ícone de início/pausa (12).
- Quando esta função for iniciada, o compartimento com o tempo programado mais curto entrará em espera e "Hold" aparecerá no ecrã até que não haja diferença de tempo, então começará a funcionar e ambos terão o mesmo tempo de cozedura restante.

### Aviso

Se remover o cesto, "Out" aparecerá no ecrã de ambos os compartimentos. Se demorar mais de 90 segundos, mas menos de 5 minutos a colocar o cesto, a função de sincronização será desativada. Quando o cesto é reinserido, ambos os compartimentos começam a conta regressiva.

### 15. Pré-aquecimento

- Com esta função, o pré-aquecimento será iniciado no cesto à sua escolha, ou seja, ou para o compartimento direito ou esquerdo ou ambos.

## PORTUGUÊS

- Para selecionar esta função, primeiro selecione o compartimento (13, 16 ou 17) que deseja utilizar, depois selecione a função de pré-aquecimento (15) e defina a temperatura de pré-aquecimento desejada (11). O tempo de pré-aquecimento é de 5 minutos por defeito, mas se desejar cancelá-lo em qualquer altura, prima o ícone Ligar/Desligar (8).
- Uma vez concluído o pré-aquecimento, prima o ícone 13 ou 17, dependendo do compartimento pré-aquecido, e prima o programa (10) ou introduza manualmente o tempo (9) e a temperatura (11) desejados. Finalmente, prima o ícone Iniciar/Pausar (12).

### 16. Mesma configuração em ambos os compartimentos E=D

- Esta função assegura que a mesma cozedura é realizada em ambos os compartimentos, ou seja, se premir este ícone e depois o programa Batatas fritas, as configurações de cozedura serão aplicadas a ambos os compartimentos.
- Para o utilizar, primeiro selecione um dos dois compartimentos (13 ou 17) e selecione o tempo (9) e temperatura (11) ou programa (10) desejados e depois prima esta função (16). Em seguida, prima o ícone Iniciar/Pausar (12) para começar a cozinhar.

### 17. Compartimento direito

Este ícone é utilizado para configurar apenas o compartimento direito. Prima o ícone (17), selecione o tempo (9) e temperatura (11) ou programa (10) desejados. Em seguida, prima o ícone Iniciar/Pausar (12) para começar a cozinhar.

## 4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### Limpeza

- Limpe o dispositivo depois de cada uso.
- Desconecte o dispositivo da corrente elétrica e permita que arrefeça antes de o limpar.
- Não utilize utensílios metálicos ou produtos abrasivos para limpar o cesto e as grelhas.
- Utilize um pano suave e húmido para limpar a superfície externa do produto.
- Nunca submerja o produto em água nem em outros líquidos.
- Não utilize esponjas, pós ou produtos de limpeza abrasivos para limpar o produto.
- Limpe o cesto em profundidade com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva. Enxague-os com água e seque-os antes de os voltar a colocar no dispositivo.
- Não insira o cesto molhado ou húmido na estrutura.
- É recomendável o uso de desengordurante líquido para retirar qualquer resto de sujidade.
- Se houver sujidade presa dentro do cesto e das grelhas, é recomendável que se encha o cesto com água quente misturada com detergente e depois se limpe com uma esponja não abrasiva.
- Limpe o elemento aquecedor com uma escova suave para retirar qualquer resto de comida. Tenha extremo cuidado durante este processo para não danificar o elemento aquecedor.

**Dica**

Retire o cesto para que o aparelho arrefeça mais rapidamente.

**Advertência**

O cesto e as grelhas não devem ser lavados na máquina de lavar louça.

**Armazenamento**

- Desligue o dispositivo da tomada e deixe-o arrefecer.
- Certifique-se de que todas as partes estão limpas e secas quando guardar o dispositivo.
- Recolher o cabo de alimentação.

**5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**

Problema	Pressione pausa	Possível solução
O dispositivo não funciona.	O produto não está conectado à corrente.	Conecte o aparelho à corrente.
	Não iniciou o temporizador.	Prima o ícone Ligar/Desligar (8) e inicie um programa.
Os alimentos não se cozinharam.	Excesso de ingredientes no cesto.	Coloque peças mais pequenas dentro do cesto para uma cozedura homogénea.
	A temperatura usada é excessivamente baixa.	Aumente a temperatura.
	O tempo de preparação não é suficiente.	Aumentar o tempo.
Os ingredientes têm sido cozinhados de forma desigual.	Alguns tipos de alimentos precisam ser salteados durante o processo de fritura.	Os ingredientes que são empilhados uns sobre os outros (por exemplo, batatas fritas ou nuggets) devem ser mexidos ou virados durante a cozedura.
Os alimentos cozinhados não estão crocantes.	Tentou cozinhar um tipo de alimento que deveria ser cozinhado numa fritadeira tradicional.	Adicione um pouco mais de azeite aos alimentos para um resultado mais crocante.
	A temperatura usada é excessivamente baixa.	Aumente a temperatura.

## PORTUGUÊS

O contentor não cabe corretamente no interior do dispositivo.	Excesso de ingredientes no cesto.	Não enche o dispositivo com alimentos para além da marca "Max".
	O cesto não está corretamente posicionado dentro do recipiente.	Coloque o cesto na fritadeira até ouvir um clique.
Sai fumo branco do dispositivo.	Está a cozinhar alimentos muito gordurosos.	Quando alimentos muito oleosos são cozinhados, uma grande quantidade de gordura é libertada. O azeite de cozinha provoca a saída de fumo branco do aparelho e fica mais quente do que o normal. Isto não afeta o dispositivo nem o resultado.
	O recipiente está sujo devido a utilizações anteriores.	O fumo branco ocorre por causa da utilização do dispositivo com azeite no recipiente. Certifique-se de limpar bem o recipiente depois de cada uso.
As batatas fritas são cozinhadas de forma desigual.	Não está a usar o tipo correto de batata.	Utilizar batatas frescas e certificar-se de que estas se mantêm consistentes durante a cozedura.
		Se forem utilizadas batatas congeladas, usar aqueles que são especiais de forno.
	Não limpou corretamente as batatas antes de cozinhar.	Enxague bem as batatas para remover o amido.
Os alimentos cozinhados não estão crocantes.	A textura crocante das batatas fritas depende da quantidade de azeite e água contida nas mesmas.	Assegure-se de secar bem as batatas antes de adicionar o azeite.
		Corte as batatas em tiras mais pequenas para obter resultados mais crocantes.
		Adicione um pouco mais de azeite para resultados mais crocantes.

## 6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência do produto: 04996

Produto: Fritadeira de ar Cecofry Dual 9000

Potência: 2850 W

Voltagem: 220-240 V~

Frequência: 50/60 Hz

Máxima capacidade útil: 4.5 L por compartimento

Ajustes da temperatura: 80 °C - 200 °C

Temporizador: 0-60 min

As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto.

Fabricado em China | Desenhado em Espanha

## 7. RECICLAGEM DE EQUIPAMENTOS 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 eletrónicos 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. GARANTIA E SAT

A Cecotec será responsável perante o utilizador final ou consumidor por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto nos termos, condições e prazos estabelecidos pelos regulamentos aplicáveis.

Recomenda-se que as reparações sejam efetuadas por pessoal qualificado.

Se deteta uma ocorrência com o produto ou tem alguma consulta, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec através do número de telefone +34 96 321 07 28.

## 9. 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.



## 1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Apparaat

Afb. 1

1. Behuizing
2. Bedieningspaneel
3. Handvat van de frituurmand
4. Binnenpad
5. Rooster
6. Ventilatioorosters
7. Netsnoer

Bedieningspaneel

Afb. 2

8. Icoon Aan-/uit
9. Tijdskeuzes
10. Standaardprogramma's
11. Temperatuurschakelaars
12. Icoon Start/Pauze
13. Icoon voor het linker compartiment
14. Icoon Kooksynchronisatie
15. Icoon Voorverwarming
16. Hetzelfde Configuratie-icoon in beide compartimenten
17. Icoon voor het rechter compartiment
18. Weergave linker compartiment
19. Weergave recht compartiment

Opmerking:

De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematische voorstellingen en komen mogelijk niet exact overeen met het product.

## 2. VOOR HET GEBRUIK

- Dit product wordt geleverd in een verpakking die het product beschermt tijdens het transport. Haal het toestel uit de doos en bewaar de originele doos en andere verpakkingsonderdelen op een veilige plaats. Dit zal u helpen om schade aan het product te voorkomen wanneer u het moet transporteren in de toekomst. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

## NEDERLANDS

- Gebruik een vochtige doek om zowel de buitenkant als de binnenkant van het apparaat schoon te maken en droog het af. Maak de verwarmingselementen niet nat.
- Maak de mand en het rek grondig schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje. (Fig.3)
- Plaats de rekken goed in de compartimenten en plaats het mandje terug in het apparaat om het te kunnen gebruiken. (Fig.4)
- Vul het apparaat niet met olie of een andere vloeistof.

### 3. WERKING

Met dit apparaat kunt u in beide compartimenten tegelijk koken met verschillende temperaturen en tijden, waardoor u tijd bespaart bij het maken van uw favoriete recepten. Dit apparaat heeft een receptenboek met talrijke recepten die u gemakkelijk kunt bereiden.

1. Plaats het toestel op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond. Plaats het nooit op de keramische kookplaat.
2. Sluit het netsnoer aan op het lichtnet.
3. Druk op het Aan/Uit icoon (8) om het toestel aan te zetten.
4. Verwijder de mandjes en plaats het voedsel op de rekken. Het apparaat heeft een korf die in het midden wordt gescheiden door een metalen plaat die de overdracht van geuren en smaken tussen de twee compartimenten voorkomt. Elk compartiment heeft een apart rek waarop het te koken voedsel kan worden geplaatst.
5. Breng de geleiders op de manden en de frituurpan voorzichtig op één lijn om ze weer in hun oorspronkelijke positie te brengen.
6. Selecteer het compartiment (13/17) of de hele mand (16) die geprogrammeerd moet worden en kies vervolgens een programma of stel de kooktijd en temperatuur handmatig in.
7. Druk op het Start/Pauze icoon (12) om het koken te starten.
8. Wanneer het apparaat klaar is met koken, zal het piepen om u te waarschuwen.
9. Controleer of de ingrediënten gaar zijn naar uw smaak. Zo niet, plaats het mandje terug in het toestel en stel de timer in voor nog enkele minuten.
10. Wanneer het voedsel naar uw wens gaar is, verwijdert u de mandjes en plaatst u ze op een hittebestendig oppervlak. Afhankelijk van het soort ingrediënten kan er stoom ontstaan, wees voorzichtig bij het verwijderen van de frituurmand (3).
11. Leeg de mand in een kom of bord. Gebruik een tang om de ingrediënten te verwijderen. Let op dat u zich niet verbrandt. Draai de mand niet ondersteboven om voedsel te verwijderen.
12. U kunt het apparaat direct na gebruik weer gebruiken.

#### Let op

- Het apparaat heeft een veiligheidssysteem, waardoor het apparaat niet werkt als de korven niet correct zijn geplaatst.

- Het is waarschijnlijk dat de ventilator na het koken blijft draaien, zelfs als het apparaat is uitgeschakeld. Dit is normaal, aangezien de ventilator het apparaat koelt.
- Raak de mandjes of de binnenkant van de friteuse tijdens of na gebruik niet aan, aangezien deze hoge temperaturen bereiken. Houd de manden bij het handvat vast.

## Bedieningspaneel

Afb. 2

### 8. Icoon Aan-/uit

- Wanneer de korven en de rekjes correct in het toestel zijn geplaatst, zal het On/Off icoon (8) oplichten. Als u op dit icoon (8) drukt, lichten automatisch de iconen voor het linker compartiment (13), dezelfde instellingen in beide compartimenten (16) en het rechter compartiment (17) op.
- Om het apparaat uit te schakelen, drukt u op dit icoon (8) totdat alleen het icoon (8) zelf oplicht.
- Om het koken te annuleren, drukt u eenmaal op dit icoon (8) en "Cool" verschijnt automatisch op het display, wat betekent dat het programma wordt geannuleerd, wanneer het programma is geannuleerd verschijnt "End". Om het koken te hervatten, drukt u nogmaals op het icoon (8), de vorige iconen lichten weer op om de kookinstelling opnieuw te starten.

### 9. Tijdknop

- Met de twee icoontjes (9), één boven en één onder de klok, kunt u de kooktijd naar wens verhogen of verlagen.
- Om de tijd in te stellen moet u echter eerst één compartiment (13 of 17) of beide compartimenten (16) selecteren.

### 10. Standaardprogramma's

Deze friteuse heeft 6 programma's met vooringestelde tijden en temperaturen (10), die in de onderstaande tabel staan:

## NEDERLANDS

Icoon	Programma	Temperatuur	Tijd	Hoeveelheid	Roeren
	Frietjes	200 °C	20 min	400-500 gram ongeveer.	Ja
	Kippenvleugels	200 °C	25 min	Oppervlak mand	Niet nodig
	Vis	180°C	10 min	250 gram ongeveer.	Niet nodig
	Dessert	170 °C	12 min	-	Niet nodig
	Groenten	160°C	16 min	-	Hangt af van de soort groente
	Dehydrateren	60°C	8 h	Oppervlak mand	Niet nodig

### Let op

Deze gegevens zijn indicatief, aangezien de ingrediënten kunnen variëren in herkomst, grootte, vorm en merk, zodat het niet mogelijk is er volledig zeker van te zijn dat wat in de tabel is aangegeven, het meest geschikt is voor de ingrediënten die u gebruikt.

### Aanbevelingen

- Kleinere levensmiddelen vergen minder bereidingstijd dan grotere levensmiddelen.
- Een groter aantal ingrediënten vergt slechts een iets langere bereidingstijd, en omgekeerd vergt een kleiner aantal ingrediënten slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Door kleinere ingrediënten tijdens het koken aan te bakken, wordt het resultaat geoptimaliseerd en kan onderkoks worden voorkomen. Om dit te doen, verwijdert u de mand en schudt u hem.
- Voeg een beetje olie toe aan de aardappelen voor een knapperiger resultaat.
- De optimale hoeveelheid te bereiden frieten is 400 gram.
- Gebruik het apparaat niet voor het frituren van vette levensmiddelen (zoals worstjes).
- Voedsel dat in de oven kan worden gekookt, kan ook met dit apparaat worden gekookt.
- Voorgekookt deeg vergt minder voorbereidingstijd dan handgemaakt deeg.
- U kunt het apparaat ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen. Gebruik hiervoor een temperatuur van 150°C gedurende 5-10 minuten.

### 11. Temperatuurschakelaars

- Met de twee iconen (11), één boven en één onder de thermometer, kunt u de kooktemperatuur naar wens verhogen of verlagen.
- Om de temperatuur in te stellen moet u echter eerst één compartiment (13 of 17) of beide compartimenten (16) selecteren.

### 12. Icoon Start/pauze

Met dit icoon (12) kunt u het geselecteerde koken starten of pauzeren.

- Als u op dit icoon (12) drukt nadat u het programma (10) of de temperatuur (11) en de tijd (9) hebt gekozen, begint het apparaat te werken.
- Als u op dit icoon (12) drukt terwijl het koken al is begonnen, wordt het koken gepauzeerd. Om verder te gaan, drukt u nogmaals (12).

### 13. Linker compartiment

Dit icoon (13) wordt gebruikt om alleen het linker compartiment te configureren. Druk op het icoon (13), kies de gewenste tijd (9) en temperatuur (11) of het programma (10). Druk vervolgens op het Start/Pauze icoon (12) om het koken te starten.

### 14. Synchronisatie

- Deze functie is handig wanneer verschillende kooktijden zijn ingevoerd in de compartimenten en u wilt dat deze op hetzelfde moment eindigen. Met deze functie, als u 20 min. in het linker compartiment en 10 min. in het rechter compartiment hebt geselecteerd, begint het koken in het rechter compartiment 10 minuten later om beide kookbewerkingen tegelijkertijd te voltooien.
- Om deze functie te programmeren, kiest u eerst het linker (13) of rechter (17) compartiment en vervolgens het gewenste programma (10) of voert u de gewenste tijd (9) en temperatuur (11) in. Druk op het "Sync" icoon (14) en het zal stoppen met knipperen. Vervolgens begint het andere compartiment te knipperen, selecteer het gewenste programma (10) of voer de gewenste tijd (9) en temperatuur (11) in, om het koken te starten drukt u op het start/pauze icoon (12).
- Wanneer deze functie wordt gestart, gaat het compartiment met de kortste geprogrammeerde tijd in stand-by en verschijnt "Hold" op het display totdat er geen tijdsverschil meer is, daarna gaat het in werking en hebben beide compartimenten dezelfde resterende kooktijd.

### Let op

Als u de mand verwijderd, verschijnt "Out" op de displays van beide compartimenten. Als het meer dan 90 seconden maar minder dan 5 minuten duurt om de mand te plaatsen, wordt de synchronisatiefunctie uitgeschakeld. Wanneer het mandje opnieuw wordt geplaatst, beginnen beide compartimenten af te tellen.

### 15. Voorverwarmen

- Met deze functie wordt de voorverwarming gestart in het compartiment van uw keuze, d.w.z. voor het rechter- of linker compartiment of voor beide.
- Om deze functie te selecteren, selecteert u eerst het compartiment (13, 16 of 17) dat u wilt gebruiken, vervolgens selecteert u de voorverwarmingsfunctie (15) en stelt u de gewenste voorverwarmingstemperatuur (11) in. De voorverwarmingstijd is standaard 5 minuten, maar als u deze op elk moment wilt annuleren, drukt u op het On/Off icoon (8).
- Zodra het voorverwarmen is voltooid, drukt u op icoon 13 of 17, afhankelijk van welk compartiment u heeft voorverwarmd, en drukt u op het programma (10) of voert u handmatig de gewenste tijd (9) en temperatuur (11) in en drukt u vervolgens op het icoon Start/Pauze (12).

### 16. Zelfde configuratie in beide korven L=R

- Deze functie zorgt ervoor dat in beide compartimenten hetzelfde wordt bereid, d.w.z. als u op dit icoon drukt en vervolgens op het programma Chips, worden de bereidingsinstellingen op beide compartimenten toegepast.
- Om het te gebruiken kiest u eerst een van de twee compartimenten (13 of 17) en selecteert u de gewenste tijd (9) en temperatuur (11) of programma (10) en drukt u vervolgens op deze functie (16). Druk vervolgens op het Start/Pauze icoon (12) om het koken te starten.

### 17. Rechter compartiment

Dit icoon wordt gebruikt om alleen het rechter compartiment te configureren. Druk op het icoon (17), kies de gewenste tijd (9) en temperatuur (11) of het programma (10). Druk vervolgens op het start/pauze icoon (12) om het koken te starten.

## 4. SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

### SCHOONMAAK

- Maak het apparaat schoon na elk gebruik.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik geen metalen gereedschap of schuurmiddelen om de mand en de rekken te reinigen.
- Gebruik een zachte, vochtige doek om de buitenkant van het product te reinigen.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik geen schurende sponzen, poeders of andere schoonmiddelen.
- Maak de mand grondig schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-schurende spons. Spoel ze af met water en droog ze alvorens ze terug in het toestel te plaatsen.
- Plaats de natte of vochtige mand niet in het hoofdgedeelte.
- Wij adviseren het gebruik van een vloeibare ontvette om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.

- Als er vuil vastzit in de korf en het rek, raden wij aan de korf te vullen met heet water gemengd met afwasmiddel en vervolgens te reinigen met een niet-schurende spons.
- Maak het verwarmingselement schoon met een zachte borstel om etensresten te verwijderen. Wees uiterst voorzichtig tijdens dit proces om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

**Advies**

Verwijder de pan om het toestel sneller te laten afkoelen.

**Waarschuwing**

Het mandje en de rekjes kunnen niet in de vaatwasser.

**Opslag**

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen van het toestel schoon en droog zijn wanneer u het opbergt.
- Verzamel de stroomkabel.

**5. PROBLEEMOPLOSSING**

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Het apparaat werkt niet.	Het product is niet aangesloten.	Sluit het apparaat aan.
	U hebt de timer niet gestart.	Druk op het On/Off icoon (8) en start een programma.
Het eten is niet gekookt.	Er zitten te veel ingrediënten in de pan.	Plaats kleinere stukken in de pan om gelijkmatig te bakken.
	De gebruikte temperatuur is te laag.	Verhoog de temperatuur.
	De bereidingstijd is niet lang genoeg.	Verleng de tijd.
De ingrediënten zijn ongelijk gebakken.	Sommige soorten voedsel moeten tijdens het frituren worden gesauteerd.	Ingrediënten die op elkaar worden gestapeld (bijv. frietjes) moeten tijdens het koken worden geschud.

## NEDERLANDS

Gekookt voedsel is niet knapperig.	U hebt geprobeerd een soort voedsel te koken dat in een traditionele frituurpan moet worden gekookt.	Voeg een beetje olie toe om krokantere resultaten te verkrijgen.
	De gebruikte temperatuur is te laag.	Verhoog de temperatuur.
De houder past niet goed in het toestel.	Er zitten te veel ingrediënten in de pan.	Vul het apparaat niet met voedsel voorbij de "Max" markering.
	De pan is niet goed geplaatst.	Plaats pan in totdat u een "klik" hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U kookt voedsel met te veel vet.	Wanneer zeer olieachtig voedsel wordt gebakken, komt een grote hoeveelheid vet vrij. Door het bakken van olie komt er witte rook uit het toestel en wordt het heter dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het resultaat.
	De pan is vuil door eerder gebruik.	Witte rook ontstaat door het gebruik van het apparaat met olie in de houder. Zorg ervoor dat de pan volledig reinigt na elk gebruik.
De frieten zijn ongelijk gebakken.	U gebruikt niet het juiste type aardappel.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze consistent blijven tijdens het bakken. Als u diepvriesaardappelen gebruikt, gebruik dan de speciale ovenaardappelen.
	U hebt de aardappelen niet goed schoongemaakt voor het frituren.	Spoel de aardappelen goed af om het zetmeel te verwijderen.
Gekookt voedsel is niet knapperig.	De krokantheid van de frieten hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frieten.	Zorg ervoor dat u de aardappelen droogt voordat u de olie toevoegt.
		Snijdt de aardappelen in kleinere stukken voor een knapperiger resultaat.
		Voeg een beetje meer olie toe voor een krokanter resultaat.



## 6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 04996

Product: Cecofry Dual 9000 luchtfriteuse

Vermogen: 2850 W

Voltage: 220-240 V~

Frequentie: 50/60 Hz

Maximale nuttige capaciteit: 4,5 L per compartiment

Temperatuur instelling: 80 °C - 200 °C

Timer: 0-60 min

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.

Gemaakt in China | Ontworpen in Spanje

## 7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de batterij gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accu's te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

Voor gedetailleerde informatie over de aangewezen manier om elektrische apparaten en/of hun batterijen moet de consument de plaatselijke overheid contacteren.

Naleving van de bovenstaande richtsnoeren zal bijdragen tot de bescherming van het milieu.

## 8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving.

Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

Als u ooit een incident met het product ontdekt of vragen hebt, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

## 9. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, doorgegeven of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen en dergelijke) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## 1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

### Urządzenie

Rys. 1

1. Obudowa
2. Panel sterowania
3. Uchwyt kosza
4. Kosz
5. Kratka
6. Kratka wentylacyjna
7. Kabel zasilający

### Panel sterowania

Rys. 2

8. Przycisk zasilania
9. Pokrętko czasu
10. Programy domyślne
11. Pokrętko temperatury
12. Ikona Start/Pauza
13. Lewa ikona aparatu
14. Ikona synchronizacji gotowania
15. Ikona podgrzewania
16. Ta sama ikona ustawień w obu aparatach
17. Ikona prawej kamery
18. Lewy ekran aparatu
19. Prawy ekran aparatu

### UWAGA:

Grafika tej instrukcji obsługi tak jak rysunki w niej zawarte, są schematyczną prezentacją i możliwe, że nie będą się zgadzały dokładnie wraz z produktem.

## 2. PRZED UŻYCIEM

- Ten produkt posiada opakowanie zaprojektowane w celu ochrony go podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i zachowaj oryginalne pudełko i inne elementy opakowania w bezpiecznym miejscu. Pomoże Ci to zapobiec uszkodzeniu produktu, jeśli będziesz musiał je przetransportować w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich przedmiotów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli czegoś brakuje lub nie jest w dobrym stanie, natychmiast skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.

## POLSKI

- Użyj wilgotnej szmatki, aby wyczyścić urządzenie z zewnątrz i od wewnątrz i wysuszyć. Nie mocz części grzejnych.
- Dokładnie umyj kosz i stojaki gorącą wodą, detergentem i nierysującą gąbką. Rys. 3
- Odpowiednio umieść kratki w komorach i umieść kosz z powrotem w urządzeniu, aby móc z niego korzystać. Rys. 4
- Nie napętniaj urządzenia olejem ani żadną inną cieczą.

## 3. FUNKCJONOWANIE

Dzięki temu urządzeniu możesz gotować jednocześnie w obu komorach z różnymi temperaturami i czasami, co pozwoli Ci zaoszczędzić czas podczas przygotowywania ulubionych przepisów. To urządzenie posiada książkę kucharską z ogromną liczbą przepisów, które można przygotować w prosty sposób.

1. Ustaw urządzenie na stabilnej, płaskiej i stabilnej powierzchni. Nie umieszczaj go nigdy na płycie grzewczej.
2. Podłącz kabel zasilający
3. Naciśnij ikonę Zasilania (8), aby włączyć urządzenie.
4. Wyjmij kosz i umieść na nim jedzenie. kraty tego Urządzenie posiada koszyk przedzielony na pół metalową płytką, która zapobiega przenoszeniu zapachów i smaków pomiędzy dwiema komorami. Każda komora ma niezależną kratkę, na której możesz umieścić jedzenie, które chcesz ugotować.
5. Ostrożnie wyrównaj metalową płytkę rozdzielającą i przewodnicę korpusu frytownicy, aby przywrócić ją do pierwotnego położenia.
6. Wybierz komorę (13/17) lub cały kosz (16), którą chcesz zaprogramować, a następnie wybierz program lub ręcznie ustaw czas i temperaturę pieczenia.
7. Naciśnij ikonę zasilania (12), aby urządzenie mogło rozpocząć gotowanie.
8. Gdy urządzenie zakończy gotowanie, wyemituje alarm dźwiękowy, aby Cię o tym powiadomić.
9. Upewnij się, że składniki są ugotowane odpowiednio. Jeśli nie, umieść kosz w urządzeniu i ustaw czasomierz parę minut wcześniej.
10. Kiedy jedzenie jest ugotowane zgodnie z twoimi upodobaniami, wyjmij kosz i umieść go na powierzchni odpornej na ciepło. W zależności od rodzaju składników może wytwarzać się para, należy zachować ostrożność podczas wyjmowania kosza.
11. Opróżnij kosz do miski lub talerza. Aby usunąć duże lub delikatne składniki, użyj pęsety. Uważaj, aby się nie poparzyć. Nie odwracaj kosza w celu wyjmowania pożywienia.
12. Możesz na nowo używać urządzenia tuż po jego użyciu pierwszy raz.

### Ostrzeżenie

- Urządzenie posiada system bezpieczeństwa, dzięki któremu jeśli kosz nie zostanie prawidłowo umieszczony na swoim miejscu, urządzenie nie będzie działać.

- Zaleca się, aby w koszu z żywnością nie przekraczać 4 cm wysokości, może to negatywnie wpłynąć na końcowy efekt przyrządzonej potrawy.
- Możliwe jest, aby wentylator kontynuował po gotowaniu, pomimo iż urządzenie jest wyłączone. To całkiem normalne, ponieważ wentylator schładza urządzenie.
- Nie dotykaj kosza ani wnętrza frytownicy w trakcie lub po użyciu, ponieważ osiągają one wysokie temperatury. Chwyć kosz za uchwyt.

## Panel sterowania

Rys. 2

### 8. Przycisk Zasilania

- Gdy kosz i stojaki są prawidłowo umieszczone w urządzeniu, zaświeci się ikona włączania/wyłączenia (8). Po naciśnięciu tej ikony (8) automatycznie zaświecą się ikony lewej kamery (13), ta sama konfiguracja w obu kamerach (16) i prawej kamerze (17).
- Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij tę ikonę (8), aż zaświeci się tylko sama ikona (8).
- Aby anulować gotowanie, naciśnij raz tę ikonę (8), a na ekranie automatycznie pojawi się „Cool”, a po kilku sekundach, gdy wentylator nadal pracuje, pojawi się słowo „End”. Aby ponownie gotować, ponownie naciśnij ikonę (8), poprzednie ikony ponownie się zaświecą, aby ponownie rozpocząć ustawienie gotowania.

### 9. Pokrętko czasu


- Za pomocą dwóch ikon (9), jednej nad, a drugiej pod zegarem, możesz wydłużyć lub skrócić czas gotowania według własnych upodobań.
- Jednak aby ustawić czas, musisz najpierw wybrać jedną kamerę (13 lub 17) lub obie (16).

### 10. Programy domyślne

Ta frytownica powietrzna ma 6 programów z ustalonymi czasami i temperaturami (10), przedstawionymi w poniższej tabeli:

Icono	Program	Temperatura	Czas	Ilość	Mieszać
	Smażone kartofle	200°C	20 min	400-500 g mniej więcej	Tak
	Skrzydętka kurczaka	200°C	25 min	Powierzchnia kosza	Nie jest wymagane
	Ryba	180°C	10 min	ok. 250 gramów	Nie jest wymagane

## POLSKI

	Deser	170°C	12 min	-	Nie jest wymagane
	Warzywa	160°C	16 min	-	To zależy od rodzaju warzyw
	Suszenie	60°C	8 h	Powierzchnia kosza	Nie jest wymagane

### Ostrzeżenie

Dane te mają charakter orientacyjny, ponieważ składniki mogą różnić się pochodzeniem, wielkością, kształtem i marką, więc nie można w pełni zagwarantować, że to, co pokazano w tabeli, jest najbardziej odpowiednie dla używanych składników.

### Porady

- Mniejsze potrawy wymagają krótszego czasu przygotowania niż większe.
- Większa ilość składników wymaga nieco dłuższego czasu przygotowania i odwrotnie, mniejsza ilość składników wymaga nieco krótszego czasu przygotowania.
- Mieszanie mniejszych składników podczas gotowania optymalizuje wynik i może pomóc w zapobieganiu niedogotowaniu potraw. Aby to zrobić, wyjmij koszyk i potrząśnij nim.
- Dodaj trochę oleju do surowych ziemniaków, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
- Optymalna ilość chipsów ziemniaczanych do przygotowania to 400 gramów.
- Nie używaj urządzenia do gotowania tłustych potraw (takich jak kiełbasa).
- Za pomocą tego urządzenia można również gotować potrawy, które można gotować w piekarniku.
- Gotowe ciasto wymaga mniej czasu na przygotowanie niż ręcznie.
- Możesz również użyć urządzenia do podgrzania składników. W tym celu, użyj temperatury 150°C przez 5-10min.

### 11. Pokręto temperatury

- Za pomocą dwóch ikon (11), jednej nad, a drugiej pod termometrem, możesz zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę gotowania według własnych upodobań.
- Jednak aby wyregulować temperaturę należy najpierw wybrać jedną komorę (13 lub 17) lub obie komory (16).

### 12. Start/Pauza

Ta ikona (12) pozwoli Ci rozpocząć wybrane pieczenie lub je wstrzymać.

- Kiedy naciśniesz tę ikonę (12) po wybraniu programu (10) lub temperatury (11) i czasu (9) urządzenie rozpocznie pracę.

- Jeśli naciśniesz tę ikonę (12), gdy gotowanie już się rozpoczęło, zatrzyma je. Aby wznowić, naciśnij go ponownie (12).

### 13. Lewy przedział

Ta ikona (13) służy do konfiguracji tylko lewej kamery. Naciśnij ikonę (13), wybierz czas (9) i temperaturę (11) lub program (10). Następnie naciśnij ikonę Start/Pauza (12), aby rozpocząć gotowanie.

### 14. Synchronizacja

- Ta funkcja jest przydatna, gdy w komorach zostały wprowadzone różne czasy gotowania i chcemy, aby kończyły się one w tym samym czasie. Dzięki tej funkcji, jeśli wybrałeś 20 min w lewej komorze i 10 min w prawej komorze, rozpocznie ona gotowanie 10 minut później w prawej komorze, tak aby obie potrawy smażyły się w tym samym czasie.
- Aby zaprogramować tę funkcję należy najpierw wybrać lewą (13) lub prawą (17) komorę, następnie wybrać żądany program (10) lub wpisać żądany czas (9) i temperaturę (11). Naciśnij ikonę „Sync” (14), która przestanie migać. Następnie druga komora zacznie migać, wybierz żądany program (10) lub wprowadź żądany czas (9) i temperaturę (11), aby rozpocząć gotowanie naciśnij ikonę start/pauza (12).
- Po uruchomieniu tej funkcji kosz z najmniej zaprogramowanym czasem przejdzie w stan oczekiwania, a na ekranie pojawi się komunikat „Hold” do momentu, aż zniknie różnica czasu, po czym zacznie działać i oba odejmą ten sam czas gotowania.

### Ostrzeżenie

Jeśli usuniesz kosz, na obu komorach pojawi się napis „Out”. Jeśli włożenie kosza zajmie więcej niż 90 sekund, ale mniej niż 5 minut, funkcja synchronizacji zostanie wyłączona. Po ponownym włożeniu kosza obie kamery rozpoczną odliczanie.

### 15. Podgrzewanie

- Dzięki tej funkcji rozgrzewka rozpocznie się w wybranej komorze, tzn. w komorze lewej, prawej lub obu.
- Aby wybrać tę funkcję, najpierw wybierz komorę (13, 16 lub 17), której chcesz użyć, a następnie wybierz funkcję wstępnego nagrzewania (15) i ustaw żądaną temperaturę wstępnego nagrzewania (11). Czas wstępnego nagrzewania wynosi domyślnie 5 minut, ale jeśli chcesz go anulować w dowolnym momencie, naciśnij ikonę Wł. / Wył. (8).
- Po zakończeniu nagrzewania naciśnij ikonę 13 lub 17 w zależności od tego, którą komorę nagrzałeś i naciśnij program (10) lub ręcznie wprowadź żądany czas (9) i temperaturę (11), a następnie naciśnij ikonę Start /Pauza (12).

### 16. Ta sama konfiguracja w obu aparatach L=R

- Ta funkcja służy do wykonywania tego samego pieczenia w obu komorach, tzn. jeśli naciśniemy tę ikonę, a następnie program Frytki, konfiguracja pieczenia zostanie

## POLSKI

zastosowana w obu komorach.

- Aby z niej skorzystać należy najpierw wybrać jedną z dwóch komór (13 lub 17) oraz wybrać żądany czas (9) i temperaturę (11) lub program (10) a następnie nacisnąć tę funkcję (16). Następnie naciśnij ikonę Start/Pauza (12), aby rozpocząć gotowanie.

### 17. Prawy przedział

Ta ikona służy do konfigurowania tylko prawej kamery. Wciśnij ikonę (17), wybierz czas (9) i temperaturę (11) lub program (10), który wolisz. Następnie naciśnij ikonę start/pauza (12), aby rozpocząć gotowanie.

## 4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### Czyszczenie

- Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka ściennego i pozwól mu ostygnąć.
- Nie używaj metalowych przyborów ani produktów ściernych do czyszczenia kosza i kratki.
- Użyj miękkiej, wilgotnej szmatki do czyszczenia zewnętrznej powierzchni produktu.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Nie używaj gąbek, detergentów w proszku ani żrących środków czyszczących do czyszczenia produktu.
- Dokładnie umyj kosz gorącą wodą, detergentem i nierysującą gąbką. Optucz je wodą i osusz przed ponownym włożeniem do urządzenia.
- Nie wkładaj wilgotnego lub mokrego kosza do głównego korpusu
- Do usunięcia wszelkich pozostałych zabrudzeń zalecamy użycie płynnego odtłuszczacza.
- Jeśli wewnątrz kosza i kosza utknął brud, zalecamy napełnienie kosza gorącą wodą z dodatkiem detergentu, a następnie czyszczenie nierysującą gąbką.
- Wyczyść element grzejny miękką szczoteczką, aby usunąć resztki jedzenia. Zachowaj szczególną ostrożność podczas tego procesu, aby uniknąć uszkodzenia elementu grzejnego.

### Wskazówka

Wymij kosz, aby urządzenie szybciej ostygło.

### Ostrzeżenie

Kosz i stojaki nie nadają się do mycia w zmywarce.

### Przechowywanie

- Odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.
- Upewnij się, że wszystkie części urządzenia są czyste i suche podczas przechowywania.
- Podnieś przewód zasilający.





## 5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Produkt nie jest podłączony.	Podłącz urządzenie.
	Zegar nie został uruchomiony.	Naciśnij ikonę On / Off (8) i uruchom program.
Żywność nie została ugotowana.	W koszu jest za dużo składników.	Mniejsze kawałki włóż do kosza, aby równomiernie się smażyły.
	Używana temperatura jest za niska.	Zwiększyć temperaturę.
	Czas przygotowania nie jest wystarczająco długi.	Zwiększyć czas.
Składniki zostały ugotowane nierównomiernie.	Niektóre potrawy wymagają smażenia podczas smażenia.	Składniki ułożone jeden na drugim (na przykład frytki lub nuggetsy) należy mieszać lub obracać podczas gotowania.
Gotowane jedzenie nie jest kruche.	Próbowałeś ugotować rodzaj żywności, która musi być gotowana w tradycyjnej frytkownicy.	Dodaj trochę oleju do potraw, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat.
	Używana temperatura jest za niska	Zwiększyć temperaturę.
Pojemnik nie mieści się dobrze w urządzeniu.	W koszu jest za dużo składników.	Nie napętniaj urządzenia żywnością powyżej znaku „Max”.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w pojemniku.	Włóż koszyk do pojemnika, aż usłyszysz kliknięcie.

Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Gotujesz żywność ze zbyt dużą ilością tłuszczu.	Podczas gotowania bardzo tłustych potraw uwalniana jest duża ilość tłuszczu. Olej kuchenny powoduje wydobywanie się białego dymu z urządzenia i sprawia, że jest ono cieplejsze niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na wynik.
	Pojemnik jest brudny od poprzednich zastosowań.	Podczas używania urządzenia z olejem w pojemniku pojawia się biały dym. Pamiętaj, aby wyczyścić pojemnik po każdym użyciu.
Frytki są nierównomiernie ugotowane.	Nie został użyty właściwy rodzaj ziemniaka.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają spójne podczas ich gotowania.  Jeśli używasz mrożonych ziemniaków, użyj tych, które są w specjalnym piekarniku.
	Ziemniaki nie zostały odpowiednio wyczyszczone przed smażeniem.	Dobrze optucz ziemniaki, aby usunąć skrobię.
Gotowane jedzenie nie jest kruche.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody we frytkach.	Pamiętaj, aby wysuszyć ziemniaki przed dodaniem oleju.
		Potnij ziemniaki na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.
		Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący wynik.

## 6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 04996

Produkt: Frytkownica bez tłuszczowa Cecofry Dual 9000

Moc: 2850 W

Napięcie: 220-240 V~

Frekwencja: 50/60 Hz

## POLSKI

Maksymalna pojemność użyteczna: 4.5 L na przedział

Ustawienie temperatury: 80 °C-200 °C

Czasomierz: 0-60 min

Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.

Zaprojektowano w Hiszpanii | Wyprodukowano w Chinach

## 7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/ lub baterię należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/baterie/ akumulatory i przekazać go do punktu zbiórki wyznaczonego przez władze lokalne.

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat najwłaściwszego sposobu pozbycia się sprzętu elektrycznego i elektronicznego i/lub baterii, konsumenci powinni skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeżenie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

## 8. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Cecotec odpowie użytkownikowi lub konsumentowi końcowemu za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach i terminach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

Jeśli wykryjesz incydent z produktem lub masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

## 9. COPYRIGHT

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być w całości ani w części reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektryczny, mechaniczny, fotokopiuwany, nagrywany lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

## 1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

### Přístroj

Obr. 1

1. Plášť
2. Kontrolní panel
3. Rukojeť košíku
4. Košík
5. Mřížka
6. Mřížka ventilace
7. Napájecí kabel

### Kontrolní panel

Obr. 2

8. Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
9. Selektory času
10. Přednastavené programy
11. Selektory teploty
12. Ikona Start/Pauza
13. Ikona levé kamery
14. Ikona synchronizace vaření
15. Ikona přehřátí
16. Stejná ikona nastavení na obou fotoaparátech
17. Pravá ikona fotoaparátu
18. Levá obrazovka fotoaparátu
19. obrazovka pravého fotoaparátu

### POZNÁMKA:

Grafika v této příručce je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

## 2. PŘED POUŽITÍM

- Tento produkt má ochranný obal, který ho chrání během transportu. Vyjměte přístroj z krabice a uchovejte originální krabici a další části obalů na bezpečné místo. Tyto části vám pomohou, pokud budete muset přístroj v budoucnu přístroj stěhovat. Pokud chcete obaly vyhodit, ujistěte se, že se jich zbavíte správným způsobem.
- Ujistěte se, že všechny díly a součásti jsou zahrnuty a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, neprodleně kontaktujte oficiální technický servis Cecotec.
- Použijte jemný vlhký hadřík pro čištění vnitřní i vnější části přístroje a následně ho usušte. Topná tělesa nenamáčejte.

## ČEŠTINA

- Koš a rošty důkladně vyčistěte horkou vodou, saponátem a neabrazivní houbou. (Obr. 3)
- Správně umístěte mřížky do komor a koš vložte zpět do zařízení, abyste jej mohli používat. (Obr. 4)
- Neplňte zařízení olejem ani jinou tekutinou.

### 3. FUNGOVÁNÍ

S tímto přístrojem můžete vařit současně v obou komorách s různými teplotami a časy, což vám ušetří čas při výrobě vašich oblíbených receptů. Tento přístroj má knihu receptů s mnoha recepty, které můžete snadno uvařit.

1. Umístěte zařízení na stabilní, rovný a tepelně odolný povrch. Nikdy ji nepokládejte na sklokeramickou varnou desku.
2. Připojte napájecí kabel k elektrické síti.
3. Stisknutím ikony zapnutí/vypnutí (8) zapněte zařízení.
4. Vyjměte koš a položte na něj potraviny. mřížce tohoto Zařízení má koš, který je napůl oddělen kovovou deskou, která zabraňuje přenosu pachů a chutí mezi dvěma komorami. Každá komora má samostatnou mřížku, kam můžete umístit jídlo, které chcete vařit.
5. Opatrně srovnejte kovovou dělicí desku a vodítko tělesa fritézy, abyste je vrátili do původní polohy.
6. Vyberte komoru (13/17) nebo celý koš (16), který chcete naprogramovat, a poté vyberte program nebo ručně nastavte dobu a teplotu vaření.
7. Stisknutím ikony Start/Pauza (12) zahájíte vaření.
8. Když zařízení dokončí vaření, vydá akustické upozornění, aby vás informovalo.
9. Zkontrolujte, zda jsou ingredience uvařené podle vašich představ. Pokud ne, vložte koš zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik dalších minut.
10. Když je jídlo uvařené podle vašich představ, vyjměte koš a položte jej na tepelně odolný povrch. V závislosti na typu přísad může vznikat pára, buďte opatrní při vyjímání koše.
11. Vyprázdněte koš do misky nebo talíře. K odstranění jídla použijte kleště. Dávejte pozor, ať se nespálíte. Pro vyjmutí potravin neotáčejte koš dnem vzhůru.
12. Ihned po použití můžete přístroj znovu použít.

#### Upozornění

- Zařízení je vybaveno bezpečnostním systémem, kdy při nesprávném umístění koše na místo zařízení nebude fungovat.
- V košíku s potravinami se doporučuje nepřekračovat výšku 4 cm, mohlo by to negativně ovlivnit konečný výsledek uvařeného jídla.
- Je pravděpodobné, že ventilátor bude po vaření pokračovat v provozu, i když je zařízení vypnuté. To je normální, protože ventilátor chladí zařízení.
- Během nebo po použití se nedotýkejte koše ani vnitřku fritézy, protože dosahují vysokých teplot. Držte košík za rukojeť.

## Kontrolní panel

Obr. 2

### 8. Tlačítko Zapnutí/Vypnutí


- Když jsou koš a přihrádky správně umístěny v zařízení, rozsvítí se ikona On/Off (8). Pokud stisknete tuto ikonu (8), automaticky se rozsvítí ikony levé kamery (13), stejné konfigurace u obou kamer (16) a pravé kamery (17).
- Chcete-li zařízení vypnout, stiskněte tuto ikonu (8), dokud nezůstane svítit pouze samotná ikona (8).
- Chcete-li vaření zrušit, stiskněte jednou tuto ikonu (8) a na obrazovce se automaticky objeví „Cool“ a po několika sekundách, kdy ventilátor běží, se objeví slovo „End“. Chcete-li znovu vařit, stiskněte znovu ikonu (8), předchozí ikony se znovu rozsvítí a znovu spustíte nastavení vaření.

### 9. Selektory času

- Pomocí dvou ikon (9), jedné nad a druhé pod hodinami, můžete dobu vaření libovolně prodloužit nebo zkrátit.
- Chcete-li však upravit čas, musíte nejprve vybrat jednu kameru (13 nebo 17) nebo obě kamery (16).

### 10. Přednastavené programy

Tato fritéza má 6 programů s přednastavenými časy a teplotami (10), které jsou uvedeny v tabulce níže:

Ikona	Programy	Teplota	Čas	Množství	Míchat
	Hranolky	200°C	20 min	asi 400-500 gramů	Ano
	Kuřecí křídla	200°C	25 min	Plocha koše	Naní třeba
	Ryby	180°C	10 min	asi 250 gramů	Naní třeba
	Dezerty	170°C	12 min	-	Naní třeba

## ČEŠTINA

	Zelenina	160°C	16 min	-	Záleží na druhu zeleniny
	Vysušení	60°C	8 h	Plocha koše	Naní třeba

### Upozornění

Tyto údaje jsou orientační, protože suroviny se mohou lišit zdrojem, velikostí, tvarem a značkou, takže není možné mít úplnou jistotu, že to, co je uvedeno v tabulce, je nejvhodnější pro suroviny, které používáte.

### Rady

- Menší potraviny vyžadují méně času na přípravu než ty větší.
- Větší množství surovin vyžaduje o něco delší dobu přípravy a naopak menší množství surovin vyžaduje o něco kratší dobu přípravy.
- Míchání menších ingrediencí během vaření optimalizuje výsledek a může pomoci zabránit nedovaření pokrmu. Za tímto účelem vyjměte koš a protřepejte jej.
- Do syrových brambor přidejte trochu oleje, aby byly křupavější.
- Optimální množství připravených hranolek je 400 gramů.
- Nepoužívejte spotřebič k přípravě tučných potravin (např. uzenin).
- Jídlo, které lze vařit v troubě, lze také vařit pomocí tohoto zařízení.
- Předpřipravené těsto vyžaduje méně času na přípravu než těsto vyrobené ručně.
- Přístroj můžete použít také k ohřívání ingrediencí. K tomu použijte teplotu 150 °C po dobu 5-10 minut.

### 11. Selektory teploty

- Pomocí dvou ikon (11), jedné nad a druhé pod teploměrem, můžete teplotu vaření zvýšit nebo snížit podle svých představ.
- Chcete-li však upravit teplotu, musíte nejprve vybrat jednu komoru (13 nebo 17) nebo obě komory (16).

### 12. Zapnutí/přerušování

Tato ikona (12) umožňuje spustit nebo pozastavit vybrané vaření.

- Pokud po zvolení programu (10) nebo teploty (11) a času (9) stisknete tuto ikonu (12), zařízení začne pracovat.
- Pokud stisknete tuto ikonu (12), když je vaření již zahájeno, vaření se pozastaví. Chcete-li pokračovat, stiskněte jej znovu (12).

### 13. Levá kamera

Tato ikona (13) se používá ke konfiguraci pouze levé kamery. Stiskněte ikonu (13), zvolte



požadovaný čas (9) a teplotu (11) nebo program (10). Poté stiskněte ikonu Start/Pauza (12), abyste zahájili vaření.

#### 14. Synchronizace

- Tato funkce je užitečná, když byly v komorách zadány různé doby vaření a chcete je dokončit ve stejnou dobu. S touto funkcí, pokud jste zvolili 20 minut v levé komoře a 10 minut v pravé, začne vařit o 10 minut později v pravé komoře, aby se obě vařily současně.
- Pro naprogramování této funkce nejprve zvolte levou (13) nebo pravou (17) komoru, poté zvolte požadovaný program (10) nebo zadejte požadovaný čas (9) a teplotu (11). Stiskněte ikonu "Sync" (14) a ta přestane blikat. Pro naprogramování této funkce nejprve zvolte levou (13) nebo pravou (17) komoru, poté zvolte požadovaný program (10) nebo zadejte požadovaný čas (9) a teplotu (11).
- Když se tato funkce spustí, koš s nejmenším naprogramovaným časem počká a na obrazovce se objeví „Hold“, dokud nebude žádný časový rozdíl, pak začne fungovat a oba odečítají stejnou dobu vaření.

#### Upozornění

Pokud košík vyjmete, na obou komorách se objeví „Out“. Pokud umístění koše trvá déle než 90 sekund, ale méně než 5 minut, funkce synchronizace se deaktivuje. Po opětovném vložení koše začnou obě kamery odpočítávat.

#### 15. Předehřívání

- Pomocí této funkce se spustí zahřívání vámi zvolené komory, tedy buď levé nebo pravé komory nebo obou.
- Pro zvolení této funkce nejprve zvolte komoru (13, 16 nebo 17), kterou chcete použít, poté zvolte funkci předehřívání (15) a nastavte požadovanou teplotu předehřívání (11). Doba předehřívání je ve výchozím nastavení 5 minut, ale pokud ji chcete kdykoli zrušit, stiskněte ikonu zapnutí/vypnutí (8).
- Po dokončení předehřívání stiskněte ikonu 13 nebo 17, podle toho, kterou komoru jste předehřáli, a stiskněte program (10) nebo ručně zadejte požadovaný čas (9) a teplotu (11) a poté stiskněte ikonu Start / Pauza. (12).

#### 16. Stejné nastavení na obou kamerách L=R

- Tato funkce se používá k provádění stejného vaření v obou komorách, to znamená, že pokud stisknete tuto ikonu a poté program hranolky, konfigurace vaření se použije v obou komorách.
- Pro jeho použití nejprve zvolte jednu ze dvou komor (13 nebo 17) a zvolte požadovaný čas (9) a teplotu (11) nebo program (10) a poté stiskněte tuto funkci (16). Poté stiskněte ikonu Start/Pauza (12), abyste zahájili vaření.

### 17. Pravá kamera

Tato ikona se používá pouze ke konfiguraci správné kamery. Stiskněte ikonu (17), zvolte požadovaný čas (9) a teplotu (11) nebo program (10). Poté stiskněte ikonu Start/Pauza (12), abyste zahájili vaření.

## 4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### Čištění

- Po každém použití přístroj vyčistěte.
- Odpojte přístroj z elektrické sítě a nechejte ho úplně vychladnout než ho začnete čistit.
- K čištění koše a mřížek nepoužívejte kovové náčiní nebo abrazivní prostředky.
- K čištění vnějšího povrchu výrobku použijte měkký vlhký hadřík.
- Nikdy ho neponořujte do vody ani do jiných tekutin.
- Nepoužívejte houby, prášky nebo abrazivní čisticí prostředky na čištění tohoto přístroje.
- Koš důkladně vyčistěte horkou vodou, saponátem a neabrazivní houbou. Před vložením zpět do přístroje je opláchněte vodou a osušte.
- Nevkládejte vlhký nebo mokrý koš do hlavního těla
- Doporučujeme použít tekutý odmašťovač k odstranění všech zbývajících nečistot.
- Pokud uvnitř koše a stojanu uvízly nečistoty, doporučujeme naplnit koš horkou vodou smíchanou se saponátem a poté vyčistit neabrazivní houbou.
- Vyčistěte topné těleso měkkým kartáčem, abyste odstranili veškeré zbytky jídla. Během tohoto procesu buďte velmi opatrní, aby nedošlo k poškození topného tělesa.

### Rady

Vyjměte koš, aby spotřebič mohl rychleji vychladnout.

### Upozornění

Koš a rošty nejsou vhodné do myčky nádobí.

### Uskladnění

- Odpojte přístroj od sítě a nechte jej vychladnout.
- Při skladování se ujistěte, že jsou všechny části zařízení čisté a suché.
- Smotejte napájecí kabel.

## 5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Možná řešení
Přístroj nefunguje.	Přístroj není zapojen do sítě elektrické energie.	Zapojte přístroj do sítě elektrické energie.
	Časovač se nespustil.	Stiskněte ikonu zapnutí/vypnutí (8) a spusťte program.
Jídlo není dostatečně uvařené.	V košíku je příliš mnoho potravin.	Menší kousky vložte do koše, aby se rovnoměrně propekly.
	Použitá teplota je příliš nízká.	Zvyšte teplotu.
	Čas na přípravu není dostatečně dlouhý.	Prodlužte čas.
Složky byly uvařeny nerovnoměrně.	Některé druhy potravin je nutné během smažení protřepat.	Složky naskládané na sebe (např. hranolky nebo nugety) by se měly během vaření míchat nebo otáčet.
Vařené jídlo není křupavé.	Pokusili jste se uvařit druh jídla, které se musí vařit v tradiční fritéze.	Přidejte trochu oleje do jídla pro křupavější výsledek.
	Použitá teplota je příliš nízká	Zvyšte teplotu.
Nádoba se do přístroje nezapadne správně.	V košíku je příliš mnoho potravin.	Přístroj nenaplňujte potravinami nad značku "Max".
	Koš není správně vložen do nádoby.	Vložte koš do pánve, dokud neuslyšíte cvaknutí.
Ze zařízení vychází bílý kouř.	Vařte jídla s příliš velkým množstvím tuku.	Při vaření velmi mastných potravin se uvolňuje velké množství tuku. Olej na vaření způsobuje, že ze zařízení vychází bílý kouř a je teplejší než obvykle. To nemá vliv na zařízení ani na výsledek.
	Nádoba je znečištěná od předchozích použití.	Z používání zařízení s olejem v nádobě vychází bílý kouř. Po každém použití nádobu očistěte.

Hranolky jsou nerovnoměrně propečené.	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a dbejte na to, aby při vaření zůstaly stejné.
		Pokud používáte mražené brambory, použijte speciální brambory do trouby.
Vařené jídlo není křupavé.	Brambory jste před vařením řádně neočistili.	Brambory dobře opláchněte, abyste odstranili škrob.
	Křupavost hranolků závisí na množství oleje a vody v hranolkách.	Před přidáním oleje nezapomeňte brambory vysušit.
		Brambory nakrájejte na menší kousky, abyste dosáhli ostřejších výsledků.
		Přidejte trochu více oleje pro křupavější výsledek.

## 6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 04996

Produkt: Freidora de aire Cecofry Dual 9000

Výkon: 2850 W

Napětí: 220-240 V~

Frekvence: 50/60 Hz

Maximální užitiný objem: 4,5 l na komoru

Nastavení teploty: 80°C - 200°C

Časovač: 0-60 min

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

## 7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být produkt a/nebo baterie zlikvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku musíte baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.

Podrobné informace o nevhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo baterií by měli spotřebitelé získat od místních úřadů.

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

## 8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy. Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

Pokud zjistíte problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na oficiální technickou podporu společnosti Cecotec na čísle +34 96 321 07 28.

## 9. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být vcelku ani po částech reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen nebo šířen jakýmkoli způsobem (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobně) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

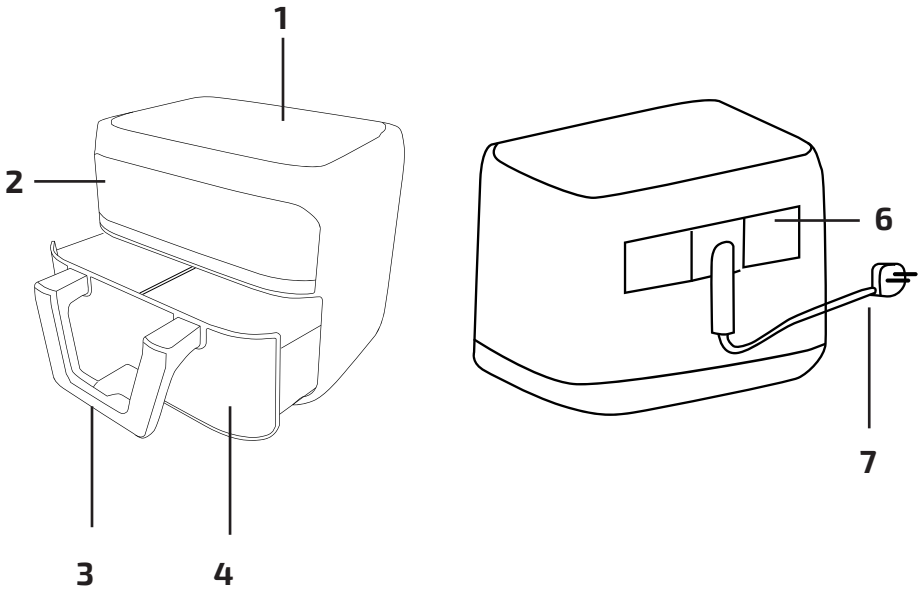


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Obr. 1

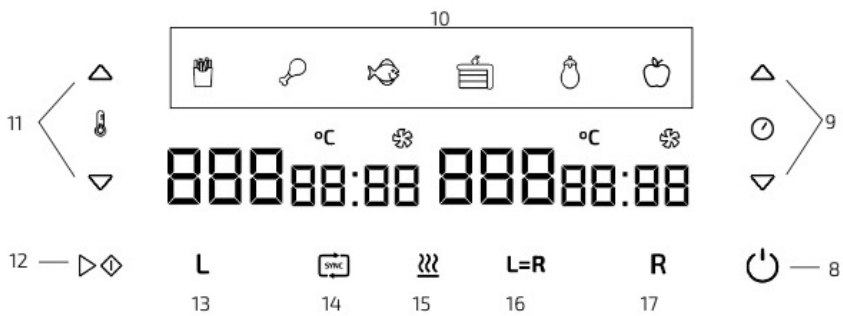


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Obr. 2

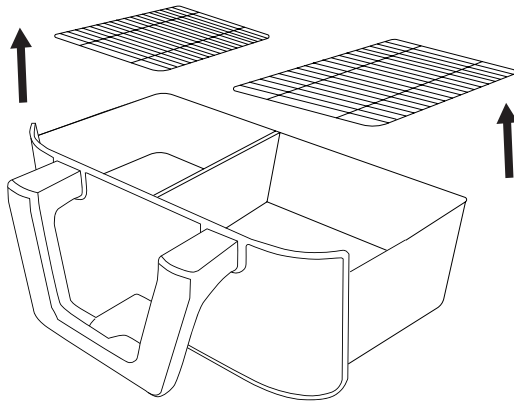


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 3

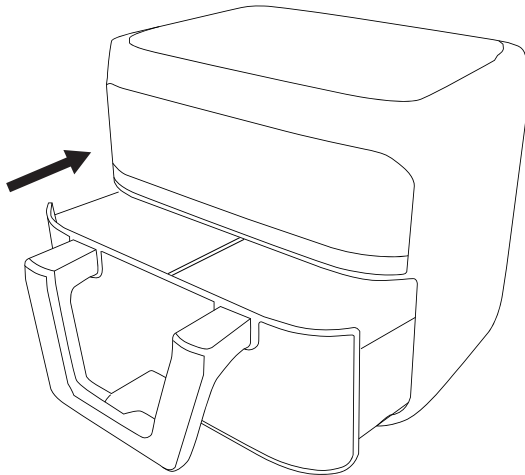


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 4

[www.cecotec.es](http://www.cecotec.es)

Cecotec Innovaciones S.L.  
C/ de la Pinadeta s/n, 46930  
Quart de Poblet, Valencia (Spain)  
YV01220825