

cecotec

CECOFRY DUAL 9000

Аерофритюрниця / Фритюрниця / Air fryer



Інструкція з експлуатації
Руководство пользователя
Instruction manual



Інструкція з техніки безпеки	1
Инструкция по технике безопасности	13
Safety instructions	25

Зміст

1. Компоненти пристрою	4
2. Перед першим використанням	4
3. Експлуатація	5
4. Чищення та догляд	9
5. Усунення несправностей	10
6. Технічні характеристики	11
7. Утилізація старих електроприладів	11
8. Служба технічної підтримки та гарантія	12
9. Авторські права	12

Содержание

1. Компоненты устройства	16
2. Перед первым использованием	16
3. Эксплуатация	17
4. Чистка и уход	21
5. Устранение неполадок	22
6. Технические характеристики	23
7. Утилизация старых электроприборов	23
8. Служба технической поддержки и гарантия	24
9. Авторские права	24

INDEX

1. Parts and components	28
2. Before use	28
3. Operation	29
4. Cleaning and maintenance	33
5. Troubleshooting	34
6. Technical specifications	35
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	35
8. Technical support and warranty	36
9. Copyright	36





Інструкція з техніки безпеки

Перед використанням виробу уважно прочитайте наведені нижче інструкції. Збережіть цей посібник для подальшого використання або нових користувачів.



- Цей символ означає: попередження, гаряча поверхня. Під час роботи приладу температура доступних поверхонь може бути високою. Будьте обережні, щоб не обпектися.
- Цей прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Під час використання електричних та електронних приладів слід завжди дотримуватися основних запобіжних заходів, щоб зменшити ризик пожежі, ураження електричним струмом і травм.
- Регулярно перевіряйте шнур живлення на наявність видимих пошкоджень. Якщо шнур пошкоджено, його має відремонтувати офіційна служба технічної підтримки Secotec, щоб уникнути будь-якої небезпеки.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років і особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або без досвіду та знань.
- Тримайте цей прилад та шнур живлення в недоступному для дітей місці віком до 8 років.
- Чищення та технічне обслуговування не повинні виконувати діти.
- Слідкуйте за дітьми, щоб вони не гралися з пристроєм.
- Переконайтеся, що напруга вашої електромережі відповідає вимогам до напруги, зазначеним на паспортній таблиці приладу.
- Ми рекомендуємо, щоб приміщення, де ви збираєтеся використовувати прилад, було обладнано працюючою витяжкою або добре провітрювалося.





- Використовуйте пристрій лише для цілей, описаних у цій інструкції з експлуатації, будь-яке інше використання не рекомендовано виробником і може негативно вплинути на термін служби приладу та/або безпеку користувача.
- Вимкніть прилад з розетки, перш ніж його переміщати, виконувати будь-яке очищення чи технічне обслуговування, або коли він не використовується.
- Не скручуйте, не згинайте, не тягніть і не пошкодуйте шнур живлення. Захищайте його від гострих країв і джерел тепла. Не допускайте, щоб шнур торкався гарячих поверхонь. Не дозволяйте шнуру звисати з краю робочої поверхні або стільниці.
- Не використовуйте подовжувачі, якщо це не порадив кваліфікований електрик. Використання неправильного типу подовжувача може призвести до пошкодження або травмування користувача.
- Не використовуйте прилад, якщо його шнур, вилка або корпус пошкоджені, а також після того, як він несправно працює, впав або будь-яким чином пошкоджений.
- Прилад не можна використовувати в потенційно небезпечних місцях, таких як легкозаймисті, вибухонебезпечні, хімічні або вологі середовища.
- Розташуйте прилад на рівній жаростійкій поверхні. Будьте обережні, витягуючи кошик із фритюрниці. Помістіть ручку всередину, щоб запобігти розливанню того, що всередині. Не розташовуйте прилад поблизу джерел тепла, місць з високим рівнем вологості або горючих матеріалів.
- Не вставляйте та не допускайте потрапляння пальців або сторонніх предметів у вентиляційні чи витяжні отвори, оскільки це може спричинити ураження електричним струмом або пожежу.
- Не наповнюйте кошик маслом, щоб уникнути пожежі.





- Не торкайтеся внутрішньої частини приладу під час роботи.
- Не занурюйте шнур, вилку або будь-які незнімні частини приладу у воду чи будь-яку іншу рідину. Не піддавайте електричні з'єднання впливу води.
- Завжди кладіть інгредієнти для приготування всередину кошика, щоб запобігти їх контакту з нагрівальними елементами.
- Переконайтеся, що ваші руки сухі, перш ніж брати вилку або вмикати прилад.
- Відключайте прилад від розетки, коли він не використовується або під час очищення. Дайте йому повністю охолонути, перш ніж приєднувати або знімати частини, а також перед чищенням пристрою.
- Не залишайте прилад без нагляду підключеним до мережі.
- Не торкайтеся поверхні приладу під час роботи, оскільки він нагрівається під час використання.
- Очищення та технічне обслуговування необхідно виконувати відповідно до цієї інструкції з експлуатації, щоб переконатися, що прилад працює належним чином.
- Не ставте прилад біля стіни. Залиште безпечну відстань 10 см із задньої сторони приладу та 10 см з кожного боку. Не кладіть жодних предметів на прилад під час використання.
- Під час роботи гаряча пара виходить через отвори для випуску повітря. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари та отворів для випуску повітря. Під час виймання кошика з приладу може виходити гаряче повітря.
- негайно вимкніть прилад, якщо ви помітили, що з нього виходить чорний дим. Зачекайте, поки дим зникне, щоб вийняти кошик із приладу.
- Ми рекомендуємо використовувати рукавички під час торкання до кошика та решітки.
- Не використовуйте прилад для інших цілей, окрім тих, що вказані в інструкції.
- Не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно.





UKRAINIAN

1. Компоненти пристрою

Аерофритюрниця

Мал. 1

1. Корпус
2. Панель керування
3. Ручка кошика
4. Кошик
5. Решітка
6. Вентиляційна решітка
7. Шнур живлення

Панель керування

Мал. 2

8. Значок живлення
9. Значки збільшення/зменшення часу
10. Програми за замовчуванням
11. Значки збільшення/зменшення температури
12. Значок Пуск/Пауза
13. Значок для лівого відділення кошика
14. Значок синхронізації приготування
15. Значок попереднього нагріву
16. Значок подвійного налаштування
17. Значок для правого відділення кошика
18. Дисплей лівого відділення кошика
19. Дисплей правого відділення кошика

Примітка:

Графіка в цьому посібнику є схематичним зображенням і може не точно відповідати пристрою.

2. Перед першим використанням

- Цей продукт містить пакет безпеки для захисту під час транспортування. Розпакуйте пристрій і зберігайте оригінальну упаковку та матеріали в безпечному місці. Це допоможе запобігти будь-яким пошкодженням, якщо продукт потребуватиме транспортування в майбутньому. У разі утилізації оригінальної упаковки переконайтеся, що всі пакувальні матеріали перероблені відповідним чином.

- Переконайтеся, що всі деталі та компоненти включені та в хорошому стані. Якщо якась деталь відсутня або в поганому стані, негайно зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec.





- Очищуйте внутрішню та зовнішню частину пристрою вологою тканиною. Не змочуйте нагрівальні елементи.
- Ретельно очистіть кошик і решітку гарячою водою, мийним засобом і неабразивною губкою.
- Правильно вставте решітку в кошик і знову поставте кошик у прилад для використання.
- Не заповнюйте пристрій маслом або іншою рідиною.

3. Експлуатація

За допомогою цього пристрою ви можете готувати в обох кошиках одночасно з різною температурою та часом, заощаджуючи час на приготування ваших улюблених рецептів. Цей пристрій містить книгу рецептів з кількома рецептами, які ви зможете легко приготувати.

1. Розташуйте прилад на горизонтальній, стійкій, плоскій і термостійкій поверхні. Ніколи не ставте його на склокерамічну плиту.
2. Підключіть шнур живлення до розетки.
3. Натисніть значок живлення (8), щоб увімкнути пристрій.
4. Зніміть кошик і покладіть продукти на відповідні відділи. Пристрій має більший кошик, розділений посередині металевою пластиною, яка запобігає переходу запахів і присмаків з одного окремого відділення кошика до іншого. У кожному окремому відділенні кошика є окрема стійка для розміщення їжі, яку потрібно готувати.
5. Обережно вирівняйте металеву роздільну пластину та позначку на корпусі фритюрниці, щоб розмістити її у вихідному положенні.
6. Виберіть весь кошик (16) або окреме відділення (13/17), яке потрібно використовувати, і виберіть програму або встановіть час і температуру приготування вручну.
7. Натисніть значок Пуск/Пауза (12), щоб пристрій почав готувати.
8. Коли пристрій закінчить готувати, він видасть звуковий сигнал, щоб попередити вас.
9. Перевірте, чи інгредієнти приготовані належним чином. В іншому випадку поставте кошик назад у пристрій і встановіть таймер ще на кілька хвилин.
10. Коли їжа приготується за вашим смаком, вийміть кошик і поставте його на жаростійку поверхню. Залежно від типу інгредієнтів може виділятися пара, тому будьте обережні, знімаючи кошик.
11. Переставте інгредієнти з кошика у миску або тарілку. Використовуйте щипці. Будьте обережні, щоб не обпектися. Не перевертайте кошик догори дном, щоб вийняти продукти.
12. Ви можете використовувати пристрій знову відразу після використання.

Примітка

- Пристрій має систему безпеки, яка запобігає роботі, якщо корзину встановлено неправильно.
- Рекомендується не перевищувати 4 см у висоту кошика з продуктами, оскільки це може негативно вплинути на кінцевий результат приготування їжі.





UKRAINIAN

- Вентилятор може продовжувати працювати після приготування, навіть якщо пристрій вимкнено. Це нормально, оскільки вентилятор охолоджує пристрій.
- Не торкайтеся кошика чи нижньої частини аерофритюрниці під час або після її використання, оскільки вона нагрівається до високих температур. Тримайте кошик за ручку.

Панель управління

Мал. 2

8. Значок живлення

- Коли кошик і решітка правильно розміщені в пристрої, засвітиться значок живлення (8). Якщо натиснути цей значок (8), автоматично засвіяться значки лівого відділення кошика (13), подвійного налаштування (16) і правого відділення кошика (17).
- Щоб вимкнути пристрій, натискайте цей значок (8), поки не буде світитися лише самий значок (8).
- Щоб скасувати приготування, натисніть цей значок (8) один раз, і на дисплеї автоматично з'явиться напис «Охолодити», а через кілька секунд – слово «Кінець». Щоб продовжити приготування з тими самими налаштуваннями, натисніть значок (8) ще раз: засвіяться попередні значки, і приготування продовжиться.

9. Значки збільшення/зменшення часу

- За допомогою обох значків (9), розташованих над і під значком годинника, ви можете збільшити або зменшити час приготування за бажанням.
- Однак, щоб встановити час, ви повинні спочатку вибрати одне відділення кошика (13 або 17) або весь кошик (16).



10. Програми за замовчуванням

Ця аерофритюрниця має 6 програм із попередньо встановленою температурою та часом (10), ви можете перевірити їх у цій таблиці:

Значок	Програма	Температура	Час	Вага	Струсити
	Заморожена картопля фрі	200 °C	20 хв	Приблизно 400-500 грамів	Так
	Курячі крильця	200 °C	25 хв	Заповніть тільки основу	Не обов'язково
	Риба	180 °C	10 хв	Приблизно 250 грамів	Не обов'язково
	Десерт	170 °C	12 хв	-	Не обов'язково





	Овочі	160 °C	16 хв	-	Залежить від виду овочів
	Сушіння	60°C	8 годин	Заповніть тільки основу	Не обов'язково

Примітка

Ця інформація є орієнтовною, оскільки інгредієнти відрізняються за походженням, розміром, формою та брендом, і ми не можемо гарантувати найкраще налаштування інгредієнтів, які ви використовуєте.

Поради щодо приготування

- Менші інгредієнти вимагають меншого часу приготування, ніж великі.
- Більша кількість інгредієнтів потребує трохи довшого часу приготування, а менша кількість інгредієнтів потребує лише трохи меншого часу.
- Перемішування меншої їжі в середині процесу приготування оптимізує кінцевий результат і запобігає нерівномірному готуванню. Для цього вийміть кошик і струсіть його.
- Додайте трохи олії до свіжої картоплі, щоб отримати більш хрусткий результат.
- Оптимальна кількість для приготування хрусткої картоплі фри - 400 грам.
- Не готуйте у фритюрниці жирні інгредієнти, наприклад сосиски.
- Їжу, яку можна приготувати в духовці, також можна приготувати за допомогою пристрою.
- Готове тісто вимагає меншого часу, ніж домашнє.
- Ви також можете використовувати фритюрницю для розігрівання їжі. Щоб розігріти їжу, встановіть температуру 150°C на 10 хвилин.

11. Значки збільшення/зменшення температури

- За допомогою обох значків (11), розташованих над і під термометром, ви можете збільшити або зменшити температуру приготування за бажанням.
- Однак, щоб встановити температуру, ви повинні спочатку вибрати одне відділення кошика (13 або 17) або весь кошик (16).

12. Пуск/Пауза

- Цей значок (12) дозволить вам розпочати або призупинити вибране приготування.
- Якщо після вибору програми (10) або температури (11) і часу (9) натиснути цей значок (12), пристрій почне готувати.
 - Якщо натиснути цей значок (12) під час готування, ви призупините його. Щоб перезапустити його, натисніть ще раз (12).

13. Лівий відсік кошика

Цей значок (13) використовується лише для встановлення лівого відділення кошика. Натисніть значок (13), виберіть потрібний час (9) і температуру (11) або програму (10). Далі натисніть кнопку Пуск/ Значок паузи (12), щоб розпочати приготування.



UKRAINIAN

14. Синхронізація

- Ця функція корисна, якщо для окремих відділень кошика встановлено різний час приготування, і ви хочете, щоб приготування закінчилося одночасно. За допомогою цієї функції, якщо ви вибрали 20 хвилин для лівого відділення і 10 хвилин для правого відділення, приготування в правому відділенні розпочнеться на 10 хвилин пізніше, щоб приготування в обох відділеннях завершилося одночасно.

- Щоб запрограмувати цю функцію, спочатку виберіть лівий (13) або правий відділ кошика (17), потім виберіть потрібну програму (10) або введіть потрібний час (9) і температуру (11). Натисніть значок «Синхронізація» (14), щоб він припинив блимати. Інше відділення кошика почне блимати: виберіть потрібну програму (10) або введіть бажаний час (9) і температуру (11). Щоб розпочати приготування, натисніть значок старт/пауза (12).

- Коли цю функцію активовано, відділення з одним кошиком із коротшим запрограмованим часом перейде в режим очікування, а на дисплеї з'явиться напис «Утримувати», доки не зникне різниця в часі. Потім почнеться приготування, і в обох відділеннях залишиться однаковий час приготування.

Примітка

Якщо ви виймете кошик, для обох відділень буде відображено «Out». Якщо для розміщення кошика потрібно більше 90 секунд, але менше 5 хвилин, функція синхронізації буде вимкнена. Коли кошик буде знову вставлено, почнеться зворотний відлік для обох відділень кошика.

15. Попередній нагрів

- За допомогою цієї функції попереднє нагрівання розпочнеться в окремому відділенні кошика за вибором, тобто в лівому відділенні, у правому або в обох.

- Щоб вибрати цю функцію, спочатку виберіть відділення або кошик (13, 16 або 17), які потрібно використовувати, потім виберіть функцію попереднього нагрівання (15) і встановіть бажану температуру попереднього нагрівання (11). Час попереднього нагріву за замовчуванням становить 5 хвилин, але якщо ви бажаєте скасувати його в будь-який час, натисніть значок живлення (8).

- Після завершення попереднього нагрівання натисніть значки 13 або 17, залежно від попередньо нагрітого відділення для одного кошика, і натисніть програму (10) або встановіть бажаний час (9) і температуру (11) вручну, а потім натисніть кнопку Пуск/Пауза значок (12).

16. Подвійне налаштування (L=R)

- Ця функція використовується для застосування однакових налаштувань до обох відділень окремого кошика, тобто якщо ви натиснете цей значок, а потім програму «картопля фрі», це налаштування буде застосовано до обох відділень.

- Щоб скористатися нею, спочатку виберіть один із відділень (13 або 17) і встановіть потрібний час (9) і температуру (11) або програму (10), а потім натисніть цю функцію (16). Потім натисніть значок «Старт/Пауза» (12), щоб розпочати приготування.



17. Праве відділення кошика

Цей значок використовується лише для встановлення правого відділення кошика. Натисніть іконку (17), виберіть потрібний час (9) і температуру (11) або програму (10). Потім натисніть значок «Старт/Пауза» (12), щоб розпочати приготування.

4. Чищення та догляд

Чищення

- Завжди очищайте пристрій після кожного використання.
- Перед чищенням від'єднайте пристрій від джерела живлення та дайте йому охолонути.
- Не використовуйте металеві інструменти або абразивні засоби для чищення кошика та решіток.
- Для очищення зовнішньої поверхні виробу використовуйте м'яку вологу тканину.
- Не занурюйте пристрій у воду чи інші рідини.
- Не використовуйте абразивні чистячі засоби або губки для чищення виробу.
- Ретельно очистіть кошик гарячою водою, миючим засобом і неабразивною губкою. Добре промийте їх і висушіть перед тим, як знову вставити в пристрій.
- Не вставляйте кошик в основний корпус, якщо він мокрий або вологий.
- Для видалення залишків рекомендується використовувати знежирюючу рідину.
- Якщо в кошику та на решітці є бруд, ми рекомендуємо наповнити кошик гарячою водою з миючим засобом, а потім очистити їх неабразивною губкою.
- Очистіть нагрівальний елемент м'якою щіткою, щоб видалити будь-які залишки їжі. Будьте обережні, щоб не пошкодити нагрівальний елемент.

Порада

Зніміть кошик, щоб прилад швидше охолонув.

Попередження

Кошик і стійки не можна мити в посудомийній машині.

Зберігання

- Від'єднайте пристрій від мережі та дайте йому охолонути.
- Перед зберіганням пристрою переконайтеся, що всі частини чисті та сухі.
- Перекрутіть шнур живлення.

5. Усунення несправностей

Проблема	Можливі причини	Можливе рішення
Аерофритюрниця не працює.	Прилад не підключений до мережі.	Підключіть вилку до заземленої настінної розетки.
	Ви не встановили таймер.	Натисніть значок живлення (8) і запустіть програму.
Їжа, приготовлена у фритюрниці, залишається сирію	Кількість інгредієнтів у кошику зовелика.	Покладіть менші партії продуктів у кошик. Менші порції готуються рівномірніше.
	Використана занадто низька температура.	Збільште температуру приготування.
	Час приготування надто короткий.	Збільште час приготування.
Інгредієнти нерівномірно обсмажуються в аерофритюрниці.	Деякі продукти необхідно перемішувати в процесі приготування.	Інгредієнти, що лежать один на одному або поперек один одного (наприклад, картопля фри або нагетси), необхідно перемішати в середині приготування.
Закуски не хрусткі, після приготування в пристрої.	Ви використали тип страви, призначений для приготування у традиційній фритюрниці.	Злегка змастіть їжу олією, щоб отримати більш хрусткий результат
	Використана занадто низька температура.	Підвищіть температуру.
Кошик не входить у пристрій належним чином	У кошику занадто багато інгредієнтів.	Заповніть кошик до позначки макс.
	Кошик встановлений неправильно.	Вставте кошик у прилад до клацання.
З приладу йде білий дим	Ви готуєте жирні інгредієнти	Коли жирні інгредієнти готуються за допомогою фритюрниці, вони виділяють невелику кількість олії, яка може спричинити появу білого диму. Це не впливає на прилад чи результат
	В кошику ще є залишки жиру від попереднього використання.	Білий дим виникає через нагрівання олії у пристрої. Переконайтеся, що ви правильно очищаєте пристрій після кожного використання



Картопля фірі нерівномірно обсмажується у фритюрниці	Не використовується правильний сорт картоплі	Використовуйте свіжу картоплю і стежте, щоб вона залишалася твердою під час смаження.
	Використовуйте свіжу картоплю і стежте, щоб вона залишалася твердою під час смаження.	Добре промийте картоплю у воді, щоб видалити крохмаль.
Смажена їжа не хрумка, коли її дістають з фритюрниці	Переконайтеся, що ви добре висушили картопляні палички, перш ніж додавати масло.	Переконайтеся, що ви добре висушили картопляні палички,
		Наріжте картопляні палички на дрібніші шматочки, щоб вони були хрусткішими.
		Додайте трохи більше олії для більш хрусткого результату.

6. Технічні характеристики

Номер пристрою: 04996

Пристрій: Аерофритюрниця Cecofry Dual 9000

Потужність: 2850 Вт

Напруга: 220-240 В~

Частота: 50/60 Гц

Максимальна робоча місткість: 4,5 л на одне відділення кошика

Налаштування температури: 80°C - 200°C

Таймер: 0-60 хв

Технічні характеристики можуть змінюватися без попереднього повідомлення з метою покращення якості продукції.

Зроблено в Китаї | Розроблено в Іспанії

7. Утилізація старих електроприладів



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

Споживачі повинні звернутися до місцевих органів влади або роздрібно-ного продавця для отримання інформації щодо правильної утилізації старих приладів та/або їхніх батарей.

Дотримання наведених вище вказівок допоможе захистити навколишнє середовище.





UKRAINIAN

8. Сервісне обслуговування і гарантія

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

Рекомендується, щоб ремонт проводився кваліфікованим персоналом.

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

9. Авторське право

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



Инструкция по технике безопасности

Перед использованием прибора внимательно прочтите следующие инструкции. Сохраните данное руководство по эксплуатации для дальнейшего использования или для новых пользователей.



- Этот символ означает: предупреждение, горячая поверхность. Температура доступных поверхностей может быть высокой во время работы прибора. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.

- Этот прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- При использовании электрических и электронных приборов необходимо всегда соблюдать основные меры предосторожности, чтобы снизить риск возгорания, поражения электрическим током и травм.

- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие видимых повреждений. Если шнур поврежден, он должен быть отремонтирован официальной службой технической поддержки Secotec во избежание любой опасности.

- Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний.

- Храните этот прибор и шнур питания в недоступном месте для детей младше 8 лет.

- Дети не должны выполнять работы по очистке и обслуживанию.

- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

- Убедитесь, что напряжение вашей сети соответствует требованиям к напряжению, указанным на паспортной табличке прибора.





- Мы рекомендуем, чтобы помещение, в котором вы собираетесь использовать прибор, было оборудовано работающим вытяжным вентилятором или хорошо проветривалось.
- Используйте устройство только для целей, описанных в данном руководстве по эксплуатации, любое другое использование не рекомендуется производителем и может отрицательно сказаться на сроке службы устройства и/или безопасности пользователя.
- Отключайте прибор от сети перед его перемещением, чисткой или техническим обслуживанием, а также когда он не используется.
- Не скручивайте, не сгибайте, не тяните и не повреждайте шнур питания. Берегите его от острых краев и источников тепла. Не позволяйте шнуру касаться горячих поверхностей. Не допускайте свисания шнура с края рабочей поверхности или столешницы.
- Не используйте удлинители, если это не рекомендовано квалифицированным электриком. Использование неподходящего типа удлинителя может привести к повреждению или травмам пользователя.
- Не используйте прибор, если его шнур, вилка или корпус повреждены, а также после того, как он вышел из строя, если его уронили или каким-либо образом повредили.
- Прибор не следует использовать в потенциально опасных местах, таких как легковоспламеняющиеся, взрывоопасные, химически насыщенные или влажные среды.
- Установите прибор на ровную термостойкую поверхность. Будьте осторожны, вынимая корзину из фритюрницы. Поместите ручку внутрь, чтобы предотвратить расплескивание того, что находится внутри. Не размещайте прибор рядом с источниками тепла, местами с высоким уровнем влажности или горючими материалами.





- Не вставляйте и не допускайте попадания пальцев или посторонних предметов в вентиляционные или вытяжные отверстия, так как это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Не наполняйте корзину маслом во избежание возгорания.
- Не прикасайтесь к внутренним частям прибора во время работы.
- Не погружайте шнур, вилку или любую несъемную часть прибора в воду или любую другую жидкость. Не подвергайте электрические соединения воздействию воды.
- Всегда помещайте ингредиенты для приготовления внутрь корзины, чтобы предотвратить их контакт с нагревательными элементами.
- Прежде чем брать за вилку или включать прибор, убедитесь, что ваши руки сухие.
- Отключайте прибор от розетки, когда он не используется или во время чистки. Дайте ему полностью остыть, прежде чем прикреплять или снимать детали, а также перед очисткой прибора.
- Не оставляйте включенное в сеть устройство без присмотра.
- Не прикасайтесь к поверхности прибора во время работы, так как при использовании он нагревается.
- Чистка и техническое обслуживание должны выполняться в соответствии с данным руководством по эксплуатации, чтобы обеспечить правильную работу прибора.
- Не ставьте прибор к стене. Оставьте безопасное расстояние 10 см сзади прибора и по 10 см с каждой стороны. Не кладите какие-либо предметы на прибор во время его использования.
- Во время работы через отверстия для выхода воздуха выходит горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и отверстий для выпуска воздуха. При извлечении корзины из прибора может выйти горячий воздух.
- Немедленно отключите прибор от сети, если заметите, что из него идет черный дым. Подождите, пока исчезнет дым, чтобы снять корзину с прибора.
- Мы рекомендуем использовать перчатки при прикосновении к корзине и стойке.
- Не используйте прибор для каких-либо иных целей, кроме указанных в руководстве.
- Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.





РУССКИЙ

1. Компоненты устройства

Фритюрница

Рис. 1

1. Корпус
2. Панель управления
3. Ручка корзины
4. Корзина
5. Решетка
6. Вентиляционная решетка
7. Шнур питания

Панель управления

Рис. 2

8. Значок питания
9. Значки увеличения/уменьшения времени
10. Программы по умолчанию
11. Значки повышения/понижения температуры
12. Значок «Пуск/Пауза»
13. Значок левого отделения с корзиной
14. Значок синхронизации приготовления пищи
15. Значок предварительного нагрева
16. Значок двойной настройки
17. Значок правого отделения с корзиной
18. Дисплей корзины слева
19. Дисплей корзины справа

Примечание:

Графика в данном руководстве является схематичным изображением и может не совсем соответствовать изделию.

2. Перед первым использованием

- Это устройство включает в себя защитный пакет для защиты во время транспортировки. Распакуйте устройство и сохраните оригинальную упаковку и материалы в надежном месте. Это поможет предотвратить любые повреждения, если продукт потребуется транспортировать в будущем. В случае утилизации оригинальной упаковки убедитесь, что все упаковочные материалы переработаны соответствующим образом.

- Убедитесь, что все детали и компоненты включены и находятся в хорошем состоянии. Если какая-либо деталь отсутствует или находится в плохом состоянии, немедленно обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.





- Очистите внутреннюю и внешнюю часть устройства влажной тканью. Не мочите нагревательные элементы.
- Тщательно очистите корзину и гриль с помощью горячей воды, моющего средства и неабразивной губки.
- Правильно поместите решетку в корзину и поместите корзину обратно в прибор для использования.
- Не заполняйте устройство маслом или любой другой жидкостью.

3. Эксплуатация

С помощью этого устройства вы можете готовить в обеих корзинах одновременно при разной температуре и времени, экономя время при приготовлении любимых рецептов. В комплект поставки этого устройства входит книга рецептов с несколькими рецептами, которые вы сможете легко приготовить.

1. Поместите прибор на горизонтальную, устойчивую, плоскую и термостойкую поверхность. Никогда не ставьте его на стеклокерамическую плиту.
2. Подключите шнур питания к розетке.
3. Нажмите значок питания (8), чтобы включить устройство.
4. Снимите корзину и поместите продукты в соответствующие отделения. Устройство имеет большую корзину, разделенную посередине металлической пластиной, которая предотвращает передачу запахов и вкусов из одного отделения корзины в другое. В каждом отделении корзины имеется отдельная решетка для размещения продуктов, подлежащих приготовлению.
5. Осторожно совместите металлическую разделительную пластину с отметкой на корпусе фритюрницы, чтобы вернуть ее в исходное положение.
6. Выберите всю корзину (16) или одно отделение корзины (13/17), которое будет использоваться, и выберите программу или вручную установите время и температуру приготовления.
7. Нажмите значок «Старт/Пауза» (12), чтобы устройство начало приготовление.
8. Когда устройство завершит приготовление, оно издаст звуковой сигнал, предупреждающий вас.
9. Проверьте, приготовлены ли ингредиенты желаемой степени готовности. В противном случае поместите корзину обратно в устройство и установите таймер еще на несколько минут.
10. Как только еда будет готова по вашему вкусу, снимите корзину и поставьте ее на термостойкую поверхность. В зависимости от типа ингредиентов может выделяться пар, поэтому будьте осторожны, вынимая корзину.
11. Переложите ингредиенты с корзины в миску или тарелку. Используйте щипцы. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. Не переворачивайте корзину вверх дном, чтобы вынуть продукты.
12. Вы можете снова использовать устройство сразу после его использования.

Примечание

- Устройство оснащено системой безопасности, предотвращающей работу, если корзина установлена неправильно.
- Рекомендуется не превышать высоту 4 см в корзине с продуктами, так как это может негативно повлиять на конечный результат приготовленной еды.



РУССКИЙ

- Вентилятор может продолжать работать после приготовления, даже если прибор выключен. Это нормально, так как вентилятор охлаждает устройство.
- Не прикасайтесь к корзине и деталям аэрофритюрницы во время или после ее использования, так как они нагреваются до высоких температур. Держите корзину за ручку.

Панель управления

Рис. 2

8. Значок питания

- Когда корзина и подставка будут правильно размещены в устройстве, загорится значок питания (8). Если вы нажмете этот значок (8), автоматически загорятся значки левого отделения с одинарной корзиной (13), двойной настройки (16) и правого отделения с одинарной корзиной (17).
- Чтобы выключить устройство, нажмите на этот значок (8), пока не загорится только сам значок (8).
- Чтобы отменить приготовление, нажмите этот значок (8) один раз, и на дисплее автоматически отобразится «Охлаждение», а через несколько секунд появится слово «Конец». Чтобы возобновить приготовление с теми же настройками, нажмите значок (8) еще раз: предыдущие значки загорятся, и приготовление возобновится.

9. Значки увеличения/уменьшения времени

- С помощью обоих значков (9), расположенных над и под значком часов, вы можете увеличить или уменьшить время жарки по своему желанию.
- Однако для установки времени необходимо сначала выбрать одно отделение корзины (13 или 17) или всю корзину (16).

10. Программы по умолчанию

В этой аэрофритюрнице предусмотрено 6 программ с предустановленной температурой и временем (10), их можно проверить в этой таблице:

Значок	Программа	Температура	Время	Количество	Встряхнуть
	Замороженная	200 °C	20 мин	Примерно 400-500 грамм	Да
	Куриные крылышки	200 °C	25 мин	Заполнить только основание	Не обязательно
	Рыба	180 °C	10 мин	Примерно 250 грамм	Не обязательно
	Десерт	170 °C	12 мин	-	Не обязательно



	Овощи	160 °C	16 мин	-	Зависит от сорта овощей
	Сушка	60°C	8 часов	Заполнить только	Не обязательно

Примечание

Эта информация носит ориентировочный характер, поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и торговой марке, и мы не можем гарантировать наилучшую настройку для ингредиентов, которые вы используете.

Советы по приготовлению

- Для приготовления мелких ингредиентов требуется меньше времени, чем для более крупных.
- Большее количество ингредиентов требует немного больше времени на приготовление, а меньшее количество ингредиентов требует немного меньше времени на приготовление.
- Встряхивание небольших продуктов в середине процесса приготовления оптимизирует конечный результат и предотвращает неравномерное приготовление. Для этого снимите корзину и встряхните ее.
- Добавьте немного масла в свежий картофель, чтобы он получился более хрустящим.
- Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри – 400 грамм.
- Не готовьте во фритюрнице очень жирные продукты, такие как сосиски.
- Закуски, приготовленные в духовке, также можно приготовить во фритюрнице.
- Готовое тесто требует меньше времени на приготовление, чем домашнее.
- Вы также можете использовать аэрогриль для разогрева пищи. Чтобы разогреть пищу, установите температуру 150°C на 10 минут.

11. Значки повышения/понижения температуры жарки

- С помощью обоих значков (11), расположенных над и под термометром, вы можете по желанию увеличивать или уменьшать температуру жарки.
- Однако для установки температуры необходимо сначала выбрать одно отделение корзины (13 или 17) или всю корзину (16).

12. Старт/Пауза

- Этот значок (12) позволит вам начать или приостановить выбранное приготовление.
- Если нажать на этот значок (12) после выбора программы (10) или температуры (11) и времени (9), устройство начнет готовить.
 - Если вы нажмете этот значок (12) во время приготовления, вы приостановите его. Чтобы перезапустить его, нажмите еще раз (12).

13. Левая корзина

Этот значок (13) используется только для настройки левого отделения корзины. Нажмите кнопку (13), выберите желаемое время (9) и температуру (11) или программу (10). Далее нажмите кнопку Старт/ Значок паузы (12), чтобы начать приготовление.



РУССКИЙ

14. Синхронизация

- Эта функция полезна, когда для отдельных ячеек корзины установлено разное время приготовления и вы хотите, чтобы приготовление завершилось в одно и то же время.

При использовании этой функции, если вы выбрали 20 минут для левого отделения с одной корзиной и 10 минут для правого отделения, приготовление в правом отделении начнется через 10 минут, чтобы приготовление в обоих отделениях завершилось одновременно.

- Чтобы запрограммировать эту функцию, сначала выберите левое (13) или правое отделение (17), затем выберите нужную программу (10) или введите желаемое время (9) и температуру (11). Нажмите значок «Синхронизация» (14), чтобы он перестал мигать. Другая отдельная корзина начнет мигать: выберите нужную программу (10) или введите желаемое время (9) и температуру (11). Нажмите значок «Старт/Пауза» (12), чтобы начать приготовление.

- Когда эта функция активирована, отделение с корзиной с более коротким запрограммированным временем перейдет в режим ожидания, и на дисплее появится надпись «Hold» до тех пор, пока не исчезнет разница во времени. Затем начнется приготовление, и в обоих отделениях останется одинаковое время приготовления.

Примечание

Если вы заберете корзину, для обоих отделений будет отображаться надпись «Out». Если установка корзины занимает более 90 секунд, но менее 5 минут, функция синхронизации будет отключена. При повторной установке корзины начнется обратный отсчет для обоих отделений корзины.

15. Предварительный нагрев

- При использовании этой функции предварительный нагрев начнется в выбранном отделении с одной корзиной, т. е. в левом, правом или в обоих отделениях.

- Чтобы выбрать эту функцию, сначала выберите отделение или корзину (13, 16 или 17), затем выберите функцию предварительного нагрева (15) и установите желаемую температуру предварительного нагрева (11). По умолчанию время предварительного нагрева составляет 5 минут, но если вы хотите отменить его в любой момент, нажмите значок питания (8).

- После завершения предварительного нагрева нажмите кнопки 13 или 17, в зависимости от предварительно нагретой корзины, и нажмите программу (10) или установите желаемое время (9) и температуру (11) вручную, а затем нажмите кнопку «Старт/Пауза» значок (12).

16. Двойная настройка (Л=П)

- Эта функция используется для применения одной и той же настройки к обоим отделениям корзины, то есть, если вы нажмете этот значок, а затем программу «Картошка фри», эта настройка будет применена к обоим отделениям.

- Чтобы использовать ее, сначала выберите одно из отделений (13 или 17) и установите желаемое время (9) и температуру (11) или программу (10), а затем нажмите эту функцию (16). Затем нажмите значок «Старт/Пауза» (12), чтобы начать приготовление.



17. Правая корзина

Этот значок используется только для настройки правого отделения корзины. Нажмите кнопку (17), выберите желаемое время (9) и температуру (11) или программу (10). Затем нажмите значок «Старт/Пауза» (12), чтобы начать приготовление.

4. Чистка и уход

Чистка

- Всегда очищайте устройство после каждого использования.
 - Отключите устройство от источника питания и дайте ему остыть перед чисткой.
 - Не используйте металлические инструменты или абразивные средства для чистки корзины и решеток.
 - Используйте мягкую влажную ткань для очистки внешней поверхности изделия.
 - Не погружайте устройство в воду или другие жидкости.
 - Не используйте абразивные чистящие средства или мочалки для чистки изделия.
 - Тщательно очистите корзину горячей водой с моющим средством и неабразивной губкой. Тщательно промойте ее и высушите, прежде чем снова вставлять в устройство.
 - Не вставляйте корзину в основной корпус, если она мокрая или влажная.
 - Для удаления остатков рекомендуется использовать обезжиривающую жидкость.
 - Если в корзине и подставке застряла грязь, мы рекомендуем наполнить корзину горячей водой и моющим средством, а затем очистить ее неабразивной губкой.
 - Очистите нагревательный элемент мягкой щеткой, чтобы удалить остатки пищи.
- Будьте осторожны, чтобы не повредить нагревательный элемент.

Совет

Снимите корзину, чтобы прибор быстрее остыл.

Предупреждение

Корзину и решетки нельзя мыть в посудомоечной машине.

Хранение

- Отключите устройство и дайте ему остыть.
- При хранении устройства убедитесь, что все детали чистые и сухие.
- Перекрутите шнур питания.

5. Устранение неполадок

Проблема	Возможные причины	Возможное решение
Аэрофритюрница не работает.	Прибор не подключен к сети.	Вставьте вилку розетки с заземлением.
	Вы не установили таймер.	Нажмите значок питания (В) и запустите программу.
Пища, приготовленная во фритюрнице, остается сырой	Количество ингредиентов в корзине слишком велико.	Кладите в корзину небольшие порции продуктов. Меньшие порции готовятся более равномерно.
	Используемая температура слишком низкая.	Увеличьте температуру приготовления.
	Время подготовки слишком короткое.	Увеличьте время приготовления.
Ингредиенты неравномерно обжариваются во фритюрнице.	Некоторые продукты необходимо встряхивать в процессе приготовления.	Ингредиенты, лежащие друг на друге или поверх друг друга (например, картофель фри или нагетсы), необходимо встряхнуть в середине приготовления.
Жареные закуски не становятся хрустящими, когда их вынимают из фритюрницы	Вы использовали продукт, предназначенный для приготовления в традиционной фритюрнице.	Немного смажьте продукты маслом, чтобы получить более хрустящий результат.
	Используемая температура слишком низкая.	Повысьте температуру.
Корзина не двигается в устройство должным образом	В корзине слишком много ингредиентов.	Не наполняйте корзину выше значения макс.
	Корзина установлена неправильно	Вставьте корзину на место, пока не услышите щелчок.
Из прибора идет белый дым	Вы готовите жирные ингредиенты	Когда жирные ингредиенты готовятся с помощью фритюрницы, они выделяют небольшое количество масла, которое может вызвать появление белого дыма. Это не влияет на прибор или результат.
	В корзине все еще есть остатки жира от предыдущего использования.	Белый дым возникает из-за нагревания смазки в устройстве. Убедитесь, что вы правильно очищаете устройство после каждого использования.



Свежий картофель фри неравномерно обжаривается во фритюрнице	Не используется правильный сорт картофеля	Используйте свежий картофель и убедитесь, что он остается твердым во время жарки.
	Вы плохо промыли картошку фри перед жаркой	Хорошо промойте картофель, чтобы удалить крахмал.
Жареная еда не хрустящая, когда ее достают из аэрофритюрницы	Прежде чем добавлять масло, убедитесь, что картофельные палочки тщательно высушены.	Убедитесь, что вы хорошо высушили картофельные палочки, прежде чем добавлять масло
		Нарежьте картофельные палочки на более мелкие кусочки, чтобы они были более хрустящими
		Добавьте немного больше масла для более хрустящего результата.

6. Технические характеристики

Артикул устройства: 04996

Устройство: Аэрофритюрница Cecofry Dual 9000

Мощность: 2850 Вт

Напряжение: 220–240 В~

Частота: 50/60 Гц

Максимальный рабочий объем: 4,5 л на одно отделение-корзину.

Настройка температуры: 80°C - 200°C

Таймер: 0-60 мин

Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества продукции.

Сделано в Китае | Разработано в Испании

7. Утилизация старых электроприборов



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

Потребители должны обращаться в местные органы власти или к продавцу за информацией о правильной утилизации старых приборов и/или их аккумуляторов.

Соблюдение вышеуказанных правил поможет защитить окружающую среду.





РУССКИЙ

8. Техническая поддержка и гарантия

Cecotec несет ответственность перед конечным пользователем или потребителем за любое несоответствие, существующее на момент поставки продукта, в соответствии с условиями и сроками, установленными применимыми нормами.

Рекомендуется, чтобы ремонт выполнялся квалифицированным персоналом.

Если в любой момент вы обнаружите какую-либо проблему с вашим продуктом или у вас возникнут сомнения, не стесняйтесь обращаться в официальную службу технической поддержки Cecotec по телефону +34 963 210 728.


9. Авторские права

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



SAFETY INSTRUCTIONS

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

-  This symbol means "caution, hot surface". The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is 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.





ENGLISH

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.



ENGLISH

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.



ENGLISH

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.
Fried food is not crispy when they come out the device.	You did not rinse the chips properly before you cooked them.	Rinse the potato sticks properly to remove the starch.
	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

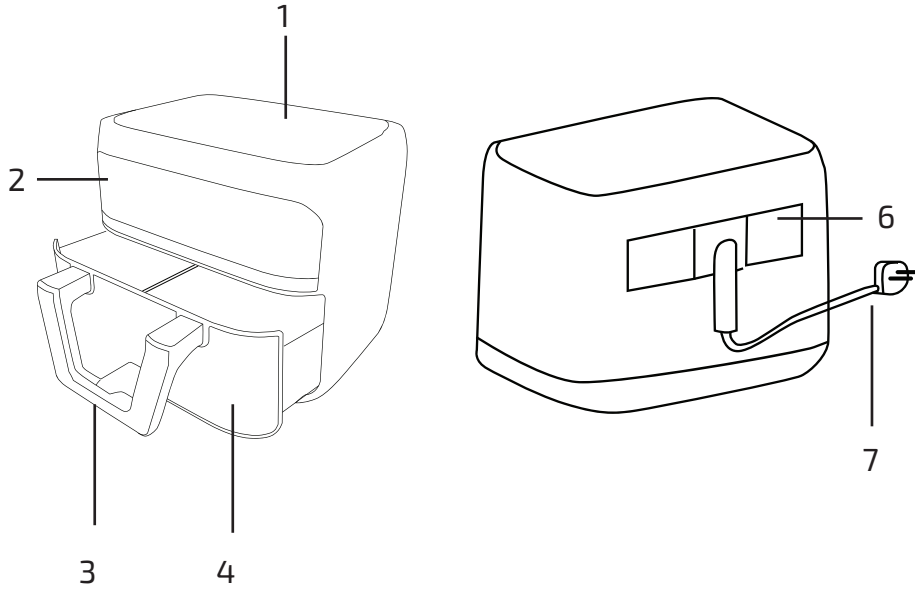
Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.

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.

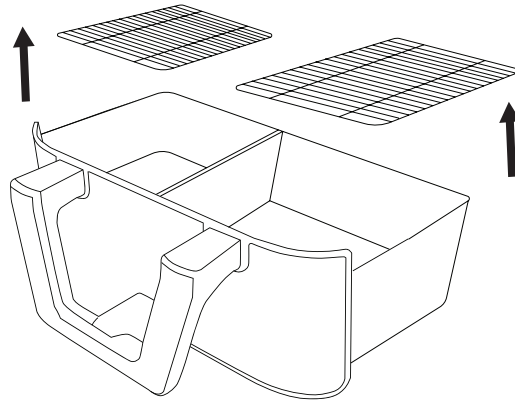


Мал./Puc./Img. 1

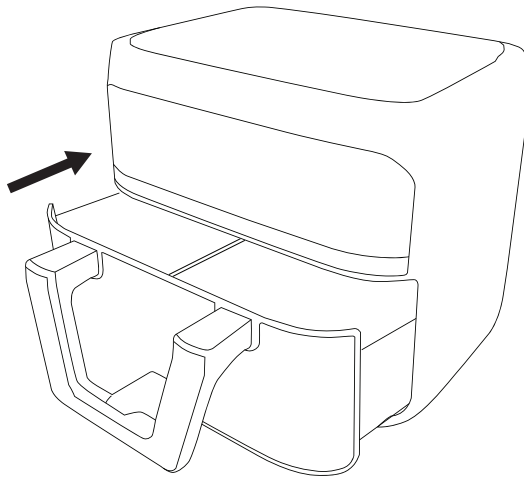


Мал./Puc./Img. 2





Мал./Puc./Img. 3



Мал./Puc./Img. 4





www.cecotec.es

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

