

# cecotec

CECOFRY DUOHEAT 6000

Freidora de aire /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	8
Instructions de sécurité	12
Sicherheitshinweise	16
Istruzioni di sicurezza	20
Instruções de segurança	24
Veiligheidsvoorschriften	28
Instrukcje bezpieczeństwa	32
Bezpečnostní pokyny	36

## ÍNDICE

1. Piezas y componentes	40
2. Antes de usar	40
3. Funcionamiento	41
4. Limpieza y mantenimiento	44
5. Resolución de problemas	45
6. Especificaciones técnicas	47
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	47
8. Garantía y SAT	47
9. Copyright	48

## INDEX

1. Parts and components	49
2. Before use	49
3. Operation	50
4. Cleaning and maintenance	53
5. Troubleshooting	53
6. Technical specifications	55
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	56
8. Technical support and warranty	56
9. Copyright	56

## SOMMAIRE

1. Pièces et composants	57
2. Avant utilisation	57
3. Fonctionnement	58
4. Nettoyage et entretien	61
5. Résolution de problèmes	62
6. Spécifications techniques	64
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	64
8. Garantie et SAV	64
9. Copyright	65

## INHALT

1. Teile und Komponenten	66
2. Vor dem Gebrauch	66
3. Bedienung	67
4. Reinigung und Wartung	70
5. Problembehebung	71
6. Technische Spezifikationen	73
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	73
8. Garantie und Kundendienst	73
9. Copyright	74

## INDICE

1. Parti e componenti	75
2. Prima dell'uso	75
3. Funzionamento	76
4. Pulizia e manutenzione	79
5. Risoluzione dei problemi	80
6. Specifiche tecniche	82
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	82
8. Garanzia e supporto tecnico	82
9. Copyright	83

## ÍNDICE

1. Peças e componentes	84
2. Antes de usar	84
3. Funcionamento	85
4. Limpeza e manutenção	88
5. Resolução de problemas	89
6. Especificações técnicas	91
7. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	91
8. Garantia e SAT	91
9. Copyright	92

## INHOUD

1. Onderdelen en componenten	93
2. Vóór u het apparaat gebruikt	93
3. Werking	94
4. Schoonmaak en onderhoud	97
5. Probleemoplossing	98
6. Technische specificaties	99
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	100
8. Garantie en technische ondersteuning	100
9. Copyright	100

## SPIS TREŚCI


1. Części i komponenty	101
2. Przed użyciem	101
3. Funkcjonowanie	102
4. Czyszczenie i konserwacja	105
5. Rozwiązywanie problemów	106
6. Dane techniczne	107
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	108
8. Gwarancja i Serwis techniczny	108
9. Copyright	108

## OBSAH

1. Části a složení	109
2. Před použitím	109
3. Provoz	110
4. Čištění a údržba	113
5. Řešení problémů	114
6. Technické specifikace	115
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	116
8. Záruka a technický servis	116
9. Copyright	116

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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


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

- No use el aparato en lugares potencialmente peligrosos, como ambientes inflamables, explosivos, con presencia de químicos o húmedos.
- Sitúe el aparato en una superficie plana y resistente al calor. Cuando coloque el cestillo fuera de la freidora de aire hágalo con cuidado y coloque el asa hacia adentro, de forma que evite el derramamiento de lo que haya en el interior. No sitúe el aparato cerca de fuentes de calor, lugares con niveles altos de humedad o cerca de materiales inflamables.
- No introduzca ni permita que sus dedos u otros objetos entren en las aberturas de ventilación o escape, ya que podrían causar descargas eléctricas o incendios.
- No llene el cestillo de aceite, podría provocar riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté funcionando.
- Coloque siempre los ingredientes a ser cocinados dentro del cestillo para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el aparato.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o lo esté limpiando. Deje que se enfríe completamente antes de montar o retirar cualquier pieza y/o proceder con su limpieza.
- No deje el aparato enchufado a la red eléctrica sin supervisión.
- Para asegurar el correcto funcionamiento del aparato, la limpieza y el mantenimiento del aparato ha de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones.

- No coloque el aparato pegado a la pared. Deje una distancia de seguridad de 10 cm respecto a la parte trasera del aparato y otros 10 cm a cada lado. No coloque ningún objeto encima del aparato cuando se esté utilizando.
- Mientras el aparato está en funcionamiento emite vapor caliente a través de las aperturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad del vapor y de las salidas de aire. Puede que salga aire caliente del aparato cuando retire el cestillo de dentro del aparato.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve salir humo negro del aparato. Espere hasta que el humo desaparezca para retirar el cestillo de dentro del aparato.
- Recomendamos el uso de guantes cuando se vaya a manipular la rejilla o el cestillo.
- No intente reparar el aparato por su propia cuenta.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

## SAFETY INSTRUCTIONS

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

- All safety instructions must be closely followed when using the appliance.
- When using electrical and electronic appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.
-  This symbol means "caution, hot surface". The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not immerse the cable, plug, or any other non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.
- This device is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.



- Position the appliance in such a way to avoid spillage of hot liquids. Be especially careful with the handle.
- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance.
- We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working extractor fan or is well ventilated.
- Incorrect or improper use can damage the appliance and be dangerous for the user. Use the device only for the purposes described in this manual.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.
- Do not use outdoors.
- Check the power cable regularly for visible damage. If the cable is damaged, it must be repaired by the official Cecotec Technical Support Service to avoid any type of danger.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cable. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cable hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not use extension cords, unless advised by a qualified electrician. Using the wrong type of extension cable could cause damage to the appliance or injuries to the user.
- Do not use the appliance if its cable, plug, or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres.


- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. Be careful when placing the basket out of the air fryer. Place the handle inwards to prevent spillage of what's inside. Do not place the appliance near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause electrical shock or fire.
- Do not fill the basket with oil to avoid causing a fire hazard.
- Do not touch the interior of the appliance while in operation.
- Always place the ingredients to be cooked inside the basket to prevent them from touching the heating elements.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use or when it is being cleaned. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts and before cleaning the appliance.
- Do not leave the appliance unsupervised while plugged to the mains.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance operates properly.
- Do not place the appliance against the wall. Leave a safety distance of 10 cm on the back of the appliance and 10 cm on each side. Do not place any object on top of the appliance when in use.
- Hot steam is released through the air outlet openings of the appliance during operation. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet

openings. Hot air may come out when removing the basket from inside the appliance.

- 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 try to repair the appliance by yourself.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Veuillez suivre ces instructions de sécurité très attentivement lorsque vous utilisez l'appareil.
- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions afin de réduire le risque d'incendies, de décharges électriques ou de lésions.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
-  Ce symbole signifie : attention ! Surface chaude. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- Ne submergez ni le câble, ni la fiche ni aucune autre partie non-extractible du produit dans l'eau ou dans autres liquides. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars,

restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.


- Placez l'appareil de manière à éviter les renversements de liquides chauds, faites particulièrement attention à la poignée.
- Vérifiez que le voltage du réseau électrique coïncide avec le voltage spécifié dans les spécifications techniques de l'appareil.
- Il est recommandé d'utiliser cet appareil dans une pièce aérée où il y ait un extracteur.
- Une utilisation incorrecte ou inadéquate peut mettre en danger l'appareil et l'utilisateur. Utilisez cet appareil uniquement pour les fins décrites dans ce manuel.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le transporter, nettoyer ou si vous n'allez pas l'utiliser.
- Ne l'utilisez pas en extérieur.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. S'il présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- N'utilisez pas de rallonges, à moins qu'un électricien qualifié le recommande. Si vous utilisez une mauvaise rallonge, cela pourrait abîmer l'appareil ou blesser les utilisateurs.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble, la fiche ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés.

- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits potentiellement dangereux, comme près des zones inflammables, d'explosifs ou de produits chimiques ou dans des zones humides.
- Placez l'appareil sur une surface plate et résistante à la chaleur. Lorsque vous sortez le panier de la friteuse, faites-le avec précaution et placez la poignée vers l'intérieur, afin d'éviter de renverser ce qui se trouve à l'intérieur. Ne placez l'appareil ni près de sources de chaleur, ni dans des endroits avec des niveaux d'humidité élevés, ni près de matériaux inflammables.
- N'introduisez pas vos doigts ni aucun autre objet dans les ouvertures de ventilation ou de sortie de la chaleur. Cela pourrait provoquer des décharges électriques ou d'incendies.
- Ne remplissez pas le panier d'huile, cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez l'intérieur de l'appareil s'il est en fonctionnement.
- Introduisez toujours les ingrédients dans le panier pour qu'ils n'entrent pas en contact avec les résistances.
- Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.
- Débranchez l'appareil s'il n'est pas en fonctionnement ou s'il est en train d'être nettoyé. Laissez refroidir le produit avant d'assembler ou enlever une pièce quelconque, et/ou avant de le nettoyer.
- Ne laissez pas sans surveillance l'appareil lorsqu'il est branché sur la prise de courant.
- Afin d'assurer son bon fonctionnement, le nettoyage et l'entretien de l'appareil doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions.

- Ne placez pas l'appareil contre le mur. Laissez une distance de sécurité de 10 cm derrière, et autre de 10 cm de chaque côté. Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez.
- L'appareil émet de la vapeur chaude à travers les ouvertures latérales pendant son fonctionnement. Maintenez les mains et le visage éloignés de la vapeur et des sorties d'air. De l'air chaud pourrait sortir de l'appareil lorsque vous retirez le panier.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez à ce que la fumée disparaisse pour retirer le panier.
- Nous recommandons l'utilisation de gants lors de l'utilisation de la grille ou du panier.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## SICHERHEITSHINWEISE

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

- Befolgen Sie diese Sicherheitshinweise sorgfältig, wenn Sie das Produkt verwenden.
- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- 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.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und



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

- Stellen Sie das Gerät so auf, dass ein Verschütten von heißen Flüssigkeiten vermieden wird, und achten Sie besonders auf den Griff.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit den in den technischen Daten des Geräts angegebenen Spannungsanforderungen übereinstimmt.
- Wir empfehlen, dass der Raum, in dem Sie das Gerät benutzen werden, mit einem Rauchabzug ausgestattet ist oder belüftet ist.
- Falsche oder unsachgemäße Verwendung kann sowohl das Gerät als auch den Benutzer gefährden. Verwenden Sie dieses Gerät für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder Sie es nicht benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Der Stromkabel 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 in Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche stehen.
- 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.
- 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.

- 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 Frittierkorb anfassen müssen.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Seguire attentamente queste istruzioni di sicurezza quando si usa l'apparecchio.
- Quando si usano apparecchi elettronici, occorre rispettare alcune precauzioni di sicurezza base per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
-  Questo simbolo significa "attenzione, superficie calda". La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.
- Non sommergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte estraibile dell'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.

- Posizionare l'apparecchio in modo da evitare la fuoriuscita di liquidi caldi, facendo particolare attenzione al manico.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio.
- È consigliabile che la stanza nella quale verrà usato l'apparecchio disponga di una cappa filtrante o sia ben ventilata.
- Un uso incorretto o improprio dell'apparecchio può danneggiarlo e costituire un pericolo per l'utente. Utilizzare questo apparecchio per agli scopi descritti in questo manuale.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente prima di muoverlo, pulirlo o quando non è in uso.
- Non usare all'aperto.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, rivolgersi esclusivamente al Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Non permettere che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Non utilizzare prolunghe, a meno che non lo raccomandi un elettricista qualificato. Utilizzare un tipo di prolunga non corretto potrebbe provocare danni all'apparecchio o lesioni all'utente.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo, la spina o il telaio sono danneggiati o se funziona male, è caduto o è stato danneggiato.


- Non usare l'apparecchio in luoghi potenzialmente pericolosi come ambienti infiammabili, esplosivi o con presenza di sostanze chimiche o umide.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piatta e resistente al calore. Quando si estrae il cestello dalla friggitrice ad aria e lo si appoggia, farlo con attenzione e posizionare il manico verso l'interno in modo da evitare la fuoriuscita dei contenuti. Non collocare l'apparecchio vicino a fonti di calore, in luoghi dall'eccessivo livello di umidità o vicino a materiali infiammabili.
- Non inserire le dita né lasciare che altri oggetti entrino nelle aperture di ventilazione o di scarico, poiché ciò potrebbe causare scariche elettriche o incendi.
- Non riempire il cestello di olio per evitare il rischio d'incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Collocare sempre gli ingredienti da friggere all'interno del cestello per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio quando non è in uso o se lo si sta pulendo. Lasciare raffreddare completamente prima di montare o rimuovere qualsiasi parte e/o procedere con la pulizia.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla corrente.
- Per garantirne il corretto funzionamento, la pulizia e manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate in linea con quanto spiegato in questo manuale di istruzioni.
- Non 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.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si notano fuoriuscite di fumo nero. Attendere che il fumo scompaia per rimuovere il cestello dall'apparecchio.
- Si consiglia l'uso di guanti quando si maneggia la griglia o il cestello.
- Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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




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

- Não utilizar o produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, com produtos químicos ou húmidos.
- Situe o produto numa superfície plana e resistente ao calor. Ao colocar o cesto fora da fritadeira, faça-o cuidadosamente e coloque a pega para dentro, de modo a evitar o derramamento do que está dentro. Não utilize o dispositivo perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.
- Não insira ou permita que os seus dedos ou outros objetos entrem nas aberturas de ventilação ou de exaustão, pois isso pode causar eletrochoques ou incêndios.
- Não encha o recipiente de óleo, poderia causar um risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Coloque sempre os ingredientes a cozinhar dentro do cesto para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Desconecte o aparelho quando não o estiver a usar ou durante a limpeza. Deixe que arrefeça por completo antes de montar ou remover qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.
- Não deixe o aparelho ligado à alimentação elétrica sem supervisão.
- Para assegurar o funcionamento correto, a limpeza e manutenção do aparelho deve ser efetuada em conformidade com este manual de instruções.
- Não colocar o aparelho contra a parede. Deixe uma distância de segurança de 10 cm da parte de trás do aparelho e de 10 cm de cada lado. Não coloque nenhum

- objeto encima do produto enquanto o estiver a usar.
- Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, emitirá vapor quente através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das saídas de ar. O ar quente pode sair do aparelho quando se remove o cesto do interior.
  - Desligue imediatamente o aparelho da tomada se vir fumo negro a sair do aparelho. Aguarde até o fumo desaparecer para tirar o cesto do interior do aparelho.
  - Recomenda-se o uso de luvas ao manipular as grelhas ou o cesto.
  - Não tente reparar o aparelho por conta própria.
  - Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

- Volg aandachtig de voorschriften wanneer u dit toestel gebruikt.
- Bij het gebruik van elektrische apparaten moet u bepaalde basisvoorzorgsmaatregelen in acht nemen om het risico op brand, elektrische schokken en verwondingen te beperken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het toestel in werking is.
- Dit toestel is niet ontworpen om via timers of externe afstandsbedieningen te werken.
- 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.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.

- Plaats het apparaat zodanig dat morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen, wees vooral voorzichtig met het handvat.
- 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.
- Verkeerd of oneigenlijk gebruik kan zowel het apparaat als de gebruiker in gevaar brengen. Gebruik dit apparaat alleen voor de in deze handleiding beschreven doeleinden.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst, schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt.
- Gebruik het toestel niet buitenshuis.
- Inspecteer regelmatig het netsnoer op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is moet deze gerepareerd worden door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- Draai, buig, rek of beschadig het netsnoer niet. Bescherm het 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 het aanrecht uitsteken.
- 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 mand 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 mand niet met olie, want dat kan brandgevaar opleveren.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
- Plaats de te koken ingrediënten altijd in de mand 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.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt of 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.
- Om een correcte werking van het toestel te garanderen, 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 het hete stoom af via de luchtuitlaat openingen. Houd handen en gezicht op veilige afstand van stoom- en luchtopeningen. Er kan hete lucht uit het toestel komen wanneer u de mand 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 mand uit het apparaat.
- Wij raden het gebruik van handschoenen aan bij het hanteren van het rooster of de mand.
- Probeer niet zelf het apparaat te repareren.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

- Podczas korzystania z produktu należy dokładnie przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.
- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze podejmować podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia, i rozumieją związane z tym niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić i konserwować urządzenia.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
-  Ten symbol oznacza: ostrożność, gorąca powierzchnia. Temperatura powierzchni może być wysoka, kiedy urządzenie jest w użyciu.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych timerów lub systemów zdalnego sterowania.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieusuwalnej części urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiać połączeń elektrycznych na działanie wody.




- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- Ustaw urządzenie w taki sposób, aby uniknąć rozlania gorących płynów, zwróć szczególną uwagę na uchwyt.
- 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.
- Niewłaściwe lub niewłaściwe użycie może stanowić zagrożenie zarówno dla urządzenia, jak i dla użytkownika. Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji.
- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przenoszeniem, czyszczeniem lub gdy nie jest używane.
- Nie używaj go na zewnątrz.
- 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.
- Nie nakręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkodzaj 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 napełniaj kosza olejem, może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.
- 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 je czyścisz. Przed zamontowaniem lub usunięciem jakiegokolwiek części i / lub czyszczeniem pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Nie pozostawiaj urządzenia podłączonego do sieci bez nadzoru.
- 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. Poczekaaj, aż dym zniknie, aby wyjąć kosz z wnętrza urządzenia.
- Podczas obsługi kosza lub kosza zalecamy używanie rękawiczek.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Pilnuj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Při používání přístroje pečlivě postupujte podle těchto bezpečnostních předpisů.
- Při používání elektrických spotřebičů je vždy třeba dodržovat základní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se zařízením nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
-  Tento symbol znamená: pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Tento spotřebič není určen k provozu pomocí časovačů nebo externích systémů dálkového ovládnání.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou neodnímatelnou část spotřebiče do vody nebo jiných tekutin. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- Spotřebič umístěte tak, aby nedošlo k rozlití horkých tekutin, zvláště opatrně s rukojetí.

- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá požadavkům na napětí uvedeným v technických specifikacích spotřebiče.
- Doporučujeme, aby místnost, ve které budete spotřebič používat, byla vybavena odsávačem kouře nebo větraná.
- Nesprávné nebo nevhodné použití může ohrozit zařízení i uživatele. Používejte toto zařízení pouze k činnostem popsaným v tomto manuálu.
- Před přemístěním, čištěním nebo nepoužíváním spotřebič odpojte od sítě.
- Nepoužívejte ho venku.
- Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, zda není viditelně poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven oficiálním servisním střediskem Cecotec, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.
- Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nenechte kabel vyset přes okraj pracovní plochy nebo 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 konstrukce 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 a žáruvzdorný povrch. Při vyndávání koše z horkovzdušné 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.

- Nevkládejte prsty ani jiné předměty do větracích nebo odsávacích otvorů, protože by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.
- Nenaplňujte koš olejem, protože by mohlo dojít k nebezpečí požáru.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, pokud je v provozu.
- Přířady 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 spotřebič, když jej nepoužíváte nebo jej čistíte. Před montáží nebo odstraněním jakýchkoli částí a/nebo čištěním jej nechte úplně vychladnout.
- Nenechávejte přístroj během zapnutí v elektrické síti bez dozoru.
- Pro zajištění správné funkce spotřebiče je nutné provádět čištění a údržbu spotřebiče v souladu s tímto návodem k použití.
- 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.
- Za provozu spotřebič vypouští horkou páru přes otvory pro výstup vzduchu. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a otvorů 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.
- Nepokoušejte se přístroj opravovat sami.
- Dohlížejte na děti, aby si se spotřebičem nehrály.

## 1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Panel de control
2. Entrada de aire
3. Carcasa superior
4. Cestillo
5. Rejilla
6. Asa del cestillo
7. Resistencia inferior
8. Resistencia superior
9. Luz interior
10. Ventana de cristal
11. Orificios de salida de aire
12. Soporte para bobina
13. Cable de alimentación

NOTA:

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

## 2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato 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 estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

### Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Retire las pegatinas y las etiquetas del producto.
- Limpie bien el cestillo y la cubeta con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
- Utilice un paño húmedo para limpiar tanto el exterior como el interior de la freidora de aire. Se trata de una freidora que funciona con aire caliente, así que no eche aceite en el cestillo.



- Coloque la freidora sobre una superficie horizontal, estable, plana y resistente al calor.
- Coloque el cestillo en la cubeta.
- Saque el cable de su compartimento, situado en la parte inferior del aparato.

NOTA: No coloque ningún objeto encima de la freidora, ya que el flujo de aire se interrumpirá y afectará al resultado de la cocción.

**Contenido de la caja**

- Freidora de aire Cecofry DuoHeat 6000
- Este manual de instrucciones.

### 3. FUNCIONAMIENTO

**El display que presenta el dispositivo es el siguiente:**

Fig. 4

1. On/Off
2. Start/Pause
3. Doble Resistencia
4. Luz
5. Selector de modos
6. Disminuir temperature
7. Aumentar temperature
8. Disminuir tiempo
9. Aumentar tiempo
10. Patatas fritas
11. Alitas de pollo
12. Pescado
13. Carne
14. Gambas
15. Postre
16. Verdura
17. Re-Heat

**Para hacer uso de la freidora de aire, los pasos a seguir son los siguientes:**

1. Coloque el cestillo y enchufe la freidora, la luz de la pantalla se iluminará.
2. Pulse el icono táctil de encendido/apagado, la freidora emitirá un sonido y la pantalla mostrará 15 minutos.

NOTA: Si toca el icono "Luz interior", la luz se encenderá y podrá ver el estado de cocción de los alimentos. Toque de nuevo el icono para apagar la luz interior.

3. Pulse el icono táctil de menú y los iconos se irán iluminando a medida que lo toque. La pantalla mostrará el tiempo y la temperatura preestablecidos de cada menú. Una vez seleccionado uno de los iconos, toque el icono de inicio/pausa y la freidora empezará a funcionar. La pantalla de temperatura/tiempo mostrará la cuenta atrás en minutos durante 3 segundos.
4. Toque el icono de aumento o disminución de tiempo para ajustar el tiempo de cocción deseado.
5. Toque el icono de aumento o disminución de temperatura para ajustar la temperatura de cocción deseada.
6. Pulse el botón táctil de inicio/pausa y el programa que se haya seleccionado comenzará. En la pantalla aparecerá una cuenta atrás con el tiempo restante para que termine el programa y la temperatura establecida, alternando la información en intervalos de 3 segundos.
7. Cuando finalice el proceso de cocción, la freidora emitirá 6 pitidos. La temperatura se mantendrá, pero el tiempo mostrará "End". Tras 15 segundos, la pantalla se apagará automáticamente.

NOTA: Si retira el cestillo, el icono se apagará y la resistencia y el motor dejarán de funcionar; si vuelve a colocarlo, la freidora reanudará el proceso de cocción.

NOTA: El botón de la resistencia doble está activo en todos los programas menos en el último. Si quiere activarla o desactivarla, tendrá que pulsarlo. Si el botón parpadea, significará que la resistencia no estará activa al inicio del programa. Del mismo modo, si el botón no parpadea, significará que la resistencia estará activa al inicio del programa.

NOTA: Si la luz de la resistencia inferior está encendida, significa que está funcionando. Mientras que si la luz está apagada, significa que la resistencia está apagada.

NOTA: Puede interrumpir cuando desee el proceso de cocción pulsando el botón de inicio/pausa.



8. Cuando finalice el proceso de cocción, la freidora emitirá 6 pitidos. La temperatura se mantendrá, pero el tiempo mostrará "End". Tras 15 segundos, la pantalla se apagará automáticamente.

**En la siguiente tabla encontrará los diferentes modos preestablecidos, así como sus parámetros.**

AVISO: Estos ajustes son solo indicativos. Como los ingredientes pueden variar en origen, tamaño, forma y marca, no se puede garantizar que los ajustes mostrados a continuación

sean lo más apropiados.

ADVERTENCIA: Tenga en cuenta de que el resultado final podría variar en caso de que decida emplear las dos resistencias para cocinar los alimentos. Al activar la resistencia inferior, el calor se distribuye con más intensidad en el interior de la cubeta y, como consecuencia, los alimentos se cocinan antes.

Icono	Nombre	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
	Patatas fritas	200	20
	Muslitos/ Alitas de pollo	200	25
	Gambas	180	12
	Carne	180	15
	Postre	150	25
	Verduras	150	15
	Pescados	180	12
	Re-heat	80	15

**A continuación, se detallan una serie de consejos que pueden resultarle útiles para cocinar con la freidora:**

- Los alimentos más pequeños requieren un tiempo de cocción menor que los grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor, al igual que una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Voltrear los ingredientes más pequeños mientras se cocinan optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir que los alimentos se cocinen de forma desigual.
- Añada un poco de aceite a las patatas para obtener un resultado más crujiente. Cocine

## ESPAÑOL

los alimentos en la freidora de aire justo después de añadirles el aceite.

- No utilice la freidora de aire para freír alimentos excesivamente grasos, como salchichas.
- Los aperitivos que pueden ser cocinados al horno también pueden cocinarse en la freidora de aire.
- Utilice masas precocinadas para preparar aperitivos de forma rápida y fácil. La masa precocinada requiere un tiempo de cocción menor que la hecha a mano.

## 4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie la freidora después de cada uso.

No utilice utensilios metálicos o productos abrasivos para limpiarlos, ya que podría dañar la superficie antiadherente, tanto de la cubeta como del cestillo.

1. Desenchufe la freidora de la toma de corriente y deje que se enfríe antes de limpiarla.

AVISO: Retire el cestillo para que la freidora se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el interior y el exterior de la freidora con un paño húmedo. Recomendamos el uso de desengrasante líquido para retirar cualquier resto de suciedad.

CONSEJO: Si hay suciedad atascada dentro de la cubeta y el cestillo, recomendamos llenarla con agua caliente mezclada con detergente líquido. Coloque el cestillo en la cubeta y déjelo en remojo durante 10 minutos aproximadamente.

3. Limpie el interior de la freidora con agua caliente y una esponja no abrasiva.
4. Limpie la resistencia con un cepillo suave para retirar cualquier resto de comida. Asegúrese de que esta ya está fría si no hace mucho que ha usado el dispositivo.

### Almacenamiento

1. Desenchufe la freidora y deje que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las partes están limpias y secas.
3. Guárdela en su embalaje original si no va a utilizarla durante un largo período de tiempo.

## 5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Solución
La freidora de aire caliente no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.
	No ha iniciado el temporizador.	Ajuste el temporizador hasta el tiempo de cocción deseado.
Los alimentos no están completamente cocinados.	Los ingredientes en el cestillo son demasiado grandes.	Ponga ingredientes más pequeños en el cestillo. Los alimentos se cocinan mejor por pequeñas tandas.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Gire el selector de la temperatura hasta el ajuste de temperatura deseado (consulte el apartado "Funcionamiento").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el temporizador hasta el tiempo de preparación deseado (consulte el apartado "Ajustes" en el punto "Funcionamiento").
	No está encendida la doble resistencia.	Pruebe, en caso de que la tenga apagada, a activar la resistencia inferior pulsando el botón en el display. Eso aportará un extra de calor a la cubeta y conseguirá un mejor resultado.
Los ingredientes se han frito de forma desigual.	Algunos alimentos requieren ser volteados a mitad del proceso de cocción.	Los ingredientes que se amontonan unos encima de otros (por ejemplo, las patatas fritas) deben darse la vuelta a mitad del proceso.
Los aperitivos fritos no tienen un resultado crujiente cuando salen de la freidora de aire.	Ha cocinado alimentos pensados para ser fritos en una freidora convencional.	Cocine aperitivos de horno o unte los alimentos con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.

El cestillo no se desliza correctamente dentro de la freidora.	Hay demasiados ingredientes en el cestillo.	No exceda la cantidad máxima permitida en el cestillo.
	El cestillo no está colocado correctamente dentro de la cubeta.	Meta el cestillo en la cubeta hasta que oiga un clic y sienta que queda totalmente ajustado.
Sale humo blanco del producto.	Está cocinando alimentos muy grasos.	Cuando se fríen ingredientes grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtra en la cubeta. El aceite produce humo blanco y la cubeta puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta a la freidora o al resultado.
	La cubeta aún contiene grasa de usos previos.	El humo blanco se debe a que la grasa se calienta en la cubeta. Asegúrese de limpiarla correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora de aire.	No ha empleado el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura.
	No ha lavado correctamente las patatas antes de freírlas.	Enjuague bien las patatas para quitar el almidón.
Las patatas fritas frescas no quedan crujientes cuando salen de la freidora de aire.	El punto crujiente de las patatas dependerá de la cantidad de agua y aceite.	Asegúrese de secar las patatas antes de añadir el aceite.
	Los pedazos son demasiado grandes.	Corte las patatas en trozos más pequeños para obtener resultados más crujientes.
	No ha añadido nada de aceite a las patatas.	Añada un poco más de aceite para obtener resultados más crujientes.

En caso de no encontrar solución a alguno de sus problemas o, si su freidora presenta algún tipo de desperfecto que imposibilita el correcto funcionamiento de la misma, póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

## 6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 03292  
 Producto: Cecofry DuoHeat 6000  
 Potencia: 2200 W  
 Voltaje: 220 - 240 V  
 Frecuencia: 50-60 Hz  
 Capacidad: 6 L

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

Fig. 1

1. Control panel
2. Air inlet
3. Upper housing
4. Basket
5. Rack
6. Basket handle
7. Bottom heating element
8. Upper heating element
9. Interior light
10. Glass window
11. Air outlet
12. Coil bracket
13. Power cable

NOTE:

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

## 2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the device out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent damage to the device when transporting it 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.

### Before first use

- Remove all packaging materials.
- Take the product out of the box and remove all labels.
- Clean the basket and the basket drawer with hot water, detergent, and a non-abrasive sponge.
- Use a damp cloth to clean both the outside and inside of the air fryer. This is a hot air fryer, so do not pour oil into the basket.
- Place the appliance on a horizontal, stable, flat, and heat-resistant surface.

## ENGLISH

- Place the basket in the basket drawer.
- Release the cord from its compartment at the bottom of the appliance.

NOTE: do not place any objects on top of the appliance, as this will interrupt the airflow and affect the cooking result.

### Box content

- Cecofry DuoHeat 6000 air fryer
- Instruction manual

## 3. OPERATION

### The display of the device is as follows:

Fig. 4

1. Power icon
2. Start/Pause icon
3. Double heating element icon
4. Light icon
5. Mode icon
6. Temperature decrease icon
7. Temperature increase icon
8. Decrease Time icon
9. Increase Time icon
10. Chips
11. Chicken wings
12. Fish
13. Meat
14. Shrimp
15. Dessert
16. Vegetables
17. Re-heat

### Follow the steps below to use the air fryer:

1. Place the basket and plug in the fryer, the display light will illuminate.
2. Press the power icon; the fryer will beep, and the display will show 15 minutes.

NOTE: if you press the "Interior light" icon, the light will turn on and you will be able to see the cooking status of the food. Press the icon again to turn the light off.

3. Press the mode icon; the icons will light up as you touch them. The display will show the default temperature and time for each menu. Once you have selected one of the icons, touch the start/pause icon so that the fryer will start to operate. The temperature/time display will count down in minutes for 3 seconds.
4. Press the time increase or decrease icon to adjust the cooking time as desired.
5. Press the temperature increase or decrease icon to adjust the cooking temperature as desired.
6. Press the start/pause icon so that the programme you have selected starts. The display will show a countdown with the time remaining until the end of the programme and the set temperature, alternating the information in 3-second intervals.
7. When the cooking process is finished, the fryer will beep 6 times. The temperature will be maintained, but the time will show "End". After 15 seconds, the display will turn automatically off.

NOTE: if you remove the basket, the icon will turn off and the heating element and motor will stop working. If you replace the basket, the fryer will resume cooking.

NOTE: the double heating element icon is active in all programmes except the last one. If you want to activate or deactivate it, you will have to press it. If the icon flashes, this means that the heating element will not be activated at the beginning of the programme. Similarly, if the icon does not flash, this means that the heating element will be activated at the beginning of the programme.

NOTE: if the lower heating element indicator light is on, it means that it is working. Whereas if the indicator light is off, it means that the heating element is off.









NOTE: you can interrupt the cooking process whenever you want by pressing the start/pause icon.

8. When the cooking process is finished, the fryer will beep 6 times. The temperature will be maintained, but the time will show "End". After 15 seconds, the display will turn automatically off.

**In the following table you will find the different pre-set modes and their settings.**

NOTE: these settings are indicative only. As ingredients may vary in origin, size, shape, and brand, it cannot be guaranteed that the settings shown below are the most appropriate.

WARNING: please note that the final result may vary if you decide to use both heating elements to cook the food. By activating the lower heating element, the heat is distributed more intensively inside the basket drawer and, as a result, the food is cooked faster.

Icon	Name	Temperature (°C)	Time (min)
	Chips	200	20
	Chicken wings and thighs	200	25
	Shrimp	180	12
	Meat	180	15
	Dessert	150	25
	Vegetables	150	15
	Fish	180	12
	Re-heat	80	15

**Here are some tips that you may find useful when cooking with the air fryer:**

- Smaller ingredients require a shorter cooking time than larger ones.
- A larger quantity of ingredients requires only a slightly longer preparation time, just as a smaller quantity of ingredients requires only a slightly shorter preparation time.
- Stirring small ingredients during the frying process optimises the result and can help preventing unevenly fried ingredients.
- Add some oil to the fresh potatoes for a crispier result. Cook the food in the air fryer just after adding oil to it.
- Do not use the air fryer for frying excessively fatty foods (such as sausages).
- Snacks that can be cooked in the oven can also be cooked in the air fryer.
- Pre-made dough requires a shorter preparation time. Pre-made dough requires a shorter preparation time than home-made dough.

## 4. CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the fryer after every use.

Do not use metal utensils or abrasive products to clean the basket and/or rack, as this may damage their non-stick surface.

1. Unplug the fryer from the power supply and allow it to cool down before cleaning.

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

2. Clean the inside and outside of the air fryer with a damp cloth. The use of a degreasing liquid is recommended to remove any remains.

Tip: if there is dirt stuck inside the basket and basket drawer, we recommend filling up the basket drawer with hot water mixed with liquid detergent. Place the basket in the basket drawer and leave to soak for about 10 minutes.

3. Clean the interior of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
4. Clean the heating element with a soft brush to remove any food residue. Make sure it is already cold if you have not used the device for a long time.

### Storage

1. Unplug the fryer and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.
3. Store it in its original packaging if you are not going to use it for a long period of time.

## 5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance to an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer to the desired cooking time.

**ENGLISH**

Food is not fully cooked	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of food in the basket. Smaller batches are cooked more evenly.
	The temperature selected is too low.	Set the temperature to the required temperature setting (see section "Operation").
	The preparation time is too short.	Set the timer to the desired preparation time (see section "Settings" under "Operation").
	The double heating element is not on.	If it is switched off, try activating the lower heating element by pressing the icon on the display. This will bring extra heat to the basket drawer and achieve a better result.
The ingredients are fried unevenly in the air fryer	Some types of food need to be stirred during the frying process.	Ingredients that lie on top of each other (e.g., chips) need to be shaken halfway through the cooking time.
Fried snacks are not crispy when they are removed from the air fryer	You used a type of food that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Bake oven snacks or brush food with a little oil for a crispier result.
The basket does not slide into the appliance properly	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the max. indication.
	The basket is not placed in the basket drawer correctly.	Insert the basket into the basket drawer until you hear a click and feel that it is fully tightened.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the basket drawer. The oil produces white smoke and the basket drawer may heat up more than usual. This does not affect the fryer or the result.
	The basket drawer has some leftover grease.	White smoke is caused by grease heating up in the basket drawer. Make sure you clean the device properly after each use.

Chips are unevenly fried	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay put during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove the starch.
Chips are not crispy when they come out of the air fryer	The crispiness of the potatoes will depend on the amount of water and oil.	Make sure you dry the potato sticks properly before adding the oil.
	The pieces are too big.	Cut the potato sticks on smaller pieces for crispier results.
	No oil has been added to the potatoes.	Add a little bit more of oil for a crispier result.

If you are unable to find a solution to any of your problems or if your fryer has any type of fault that prevents it from working properly, please contact the official Cecotec Technical Support Service.

## 6. TECHNICAL SPECIFICATIONS


Product reference: 03292  
 Product: Cecofry DuoHeat 6000  
 Power: 2200 W  
 Voltage: 220 - 240 V  
 Frequency: 50-60 Hz  
 Capacity: 6 L

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 cells/

 batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

## 8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

It is recommended that repairs 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

Img. 1

1. Panneau de contrôle
2. Entrée d'air
3. Coque supérieure
4. Panier
5. Grille
6. Poignée du panier
7. Résistance inférieure
8. Résistance supérieure
9. Éclairage intérieur
10. Fenêtre en verre
11. Orifices de sortie d'air
12. Support de bobine
13. Câble d'alimentation

NOTE :

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

## 2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil 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 pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

### Avant la première utilisation

- Retirez tout le matériel qui compose l'emballage.
- Retirez les étiquettes et/ou autocollants du produit.
- Nettoyez le panier et la cuve avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non-abrasive.
- Utilisez un chiffon propre et humide pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la friteuse à air. Il s'agit d'une friteuse à air chaud, ne versez donc pas d'huile dans le panier.

## FRANÇAIS

- Placez la friteuse sur une surface stable, horizontale, plate et résistante à la chaleur.
- Placez la grille dans le panier.
- Retirez le câble de son compartiment situé au niveau de la partie inférieure de l'appareil.

NOTE : Ne placez aucun objet sur l'appareil, car cela interromprait le flux d'air et affecterait le résultat de la friture.

### Contenu de la boîte

- Friteuse à air Cecofry DuoHeat 6000
- Manuel d'instructions

## 3. FONCTIONNEMENT

### Les icônes affichées à l'écran sont les suivantes :

Img. 4

1. Connexion/Déconnexion
2. Démarrage/Pause
3. Double élément chauffant
4. Lumière
5. Sélecteur des modes
6. Diminuer la température
7. Augmenter la température
8. Diminuer le temps
9. Augmenter le temps
10. Frites
11. Ailes de poulet
12. Poisson
13. Viande
14. Crevettes
15. Dessert
16. Légumes
17. Réchauffer

### Pour utiliser la friteuse, suivez les étapes suivantes :

1. Placez le panier et branchez la friteuse, l'écran s'allumera.
2. Appuyez sur l'icône tactile de connexion/déconnexion, la friteuse émettra un bip et l'écran affichera 15 minutes.

NOTE : si vous appuyez sur l'icône de l'éclairage intérieur, la lumière s'allumera et vous pourrez voir l'état de cuisson des aliments. Appuyez de nouveau sur l'icône pour éteindre l'éclairage intérieur.

3. Appuyez sur l'icône tactile du menu et les icônes s'allumeront lorsque vous les touchez. L'écran affichera la température et le temps préétablis pour chaque menu. Une fois que vous avez sélectionné l'une des icônes, touchez l'icône de démarrage/pause et la friteuse commencera à fonctionner. L'écran de température et de temps affichera le compte à rebours en minutes pendant 3 secondes.
4. Appuyez sur l'icône tactile Augmenter et/ou Diminuer pour régler le temps de cuisson souhaité.
5. Appuyez sur l'icône pour augmenter ou diminuer la température pour régler la température de cuisson souhaitée.
6. Appuyez sur l'icône de démarrage/pause et le programme sélectionné démarrera. L'écran affichera un compte à rebours avec le temps restant jusqu'à la fin du programme et la température programmée, en alternant les informations par intervalles de 3 secondes.
7. Lorsque le processus de cuisson est terminé, la friteuse émettra 6 bips. La température ne changera pas, mais le temps indiquera « End ». Après 15 secondes, l'écran s'éteindra automatiquement.

NOTE : Si vous retirez le panier, l'icône s'éteindra et l'élément chauffant et le moteur cesseront de fonctionner ; si vous remettez le panier en place, la friteuse reprendra le processus de cuisson.

NOTE : L'icône de l'élément chauffant double s'active pour tous les programmes sauf le dernier. Si vous souhaitez l'activer ou le désactiver, vous devez appuyer dessus. Si l'icône clignote, cela signifie que l'élément chauffant n'est pas actif au début du programme. De même, si l'icône ne clignote pas, cela signifie que l'élément chauffant est actif au début du programme.

NOTE : Si l'indicateur de l'élément chauffant inférieur est allumé, cela signifie qu'il fonctionne. Tandis que si l'indicateur est éteint, cela signifie que l'élément chauffant est éteint.









NOTE : Vous pouvez interrompre le processus de cuisson à tout moment en appuyant sur l'icône de démarrage/pause.

8. Lorsque le processus de cuisson est terminé, la friteuse émettra 6 bips. La température ne changera pas, mais le temps indiquera « End ». Après 15 secondes, l'écran s'éteindra automatiquement.

**Le tableau suivant présente les différents modes de prééglage et leurs paramètres.**

NOTES : Ces paramètres ne sont donnés qu'à titre indicatif. En raison des différences d'origine, de taille, de forme et de marque des ingrédients, il n'est pas possible de garantir que les réglages ci-dessous sont les plus appropriés.

AVERTISSEMENT : Veuillez noter que le résultat final peut varier si vous décidez d'utiliser les deux éléments chauffants pour cuire les aliments. En activant l'élément chauffant inférieur, la chaleur est répartie plus intensément à l'intérieur du panier et, par conséquent, les aliments sont cuits plus rapidement.

Icône	Nom	Température (°C)	Temps (min)
	Frites	200	20
	Cuisses de poulet / Ailes de poulet	200	25
	Crevettes	180	12
	Viande	180	15
	Dessert	150	25
	Légumes	150	15
	Poissons	180	12
	Réchauffer	80	15

**Voici quelques conseils qui peuvent vous être utiles pour cuisiner avec la friteuse :**

- 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.
- Retourner les aliments les plus petits pendant leur préparation optimise le résultat et aide à prévenir que les aliments ne cuisent de manière inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux frites pour obtenir un résultat plus croustillant. Faites cuire les aliments dans la friteuse à air juste après avoir ajouté l'huile.
- N'utilisez pas la friteuse pour faire frire d'aliments gras (comme les saucisses).
- Les aliments qui conviennent pour une cuisson au four peuvent être aussi cuisinés avec la friteuse à air.
- Utilisez de pâtes pre-cuites pour préparer les apéritifs rapidement et facilement. La pâte préparée/achetée nécessite moins de temps de préparation que la pâte faite maison.

#### 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez la friteuse après chaque utilisation.

N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ni de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer le panier ou la cuve, ceux-ci pourraient abîmer la surface antiadhésive.

1. Débranchez la friteuse et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.

NOTES : Enlevez le panier pour que la friteuse refroidisse plus rapidement.

2. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide. Il est conseillé d'utiliser un produit pour dégraisser afin d'éliminer tous les restes de saleté.

Conseil : S'il y a de la saleté à l'intérieur du panier et de la grille, il est recommandé de remplir le panier avec de l'eau chaude mélangée avec du liquide vaisselle. Placez le panier dans la cuve et laissez-les tremper pendant environ 10 minutes.

3. Nettoyez l'intérieur de la friteuse avec de l'eau chaude et une éponge non-abrasive.
4. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse à poils doux afin d'éliminer tous les restes de nourriture. Assurez-vous qu'il est déjà froid si vous n'avez pas utilisé l'appareil depuis longtemps.

#### Stockage

1. Débranchez la friteuse et laissez-la refroidir.
2. Veuillez vous assurer que toutes les parties sont propres et sèches.
3. Conservez l'appareil dans son emballage d'origine si vous ne l'utilisez pas pendant une longue période.

## 5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Possibles causes	Solution
La friteuse ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil sur une prise de courant avec connexion à terre.
	Vous n'avez pas démarré la minuterie.	Réglez la minuterie en fonction du temps de préparation souhaité.
Les aliments ne sont pas complètement cuits.	Les ingrédients dans le panier sont trop grands.	Introduisez des ingrédients plus petits dans le panier. Les aliments peuvent être mieux cuisinés à plusieurs étapes.
	La température sélectionnée est trop basse.	Tournez le sélecteur de température jusqu'au réglage de la température souhaitée (consultez la section « Fonctionnement »).
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez le temps de la minuterie jusqu'au temps de préparation souhaité (consultez le paragraphe « Fonctionnement »).
	Le double élément chauffant n'est pas allumé.	S'il est éteint, essayez d'activer l'élément chauffant inférieur en appuyant sur l'icône. Cela permettra de chauffer davantage la cuve et d'obtenir un meilleur résultat.
Les ingrédients ont été frits de manière inégale.	Certains aliments doivent être retournés à mi-cuisson.	Les ingrédients qui se superposent les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être retournés à la moitié du processus de cuisson.
Les snacks frits n'ont pas un résultat croustillant lorsqu'ils sortent de la friteuse à air.	Vous avez cuisiné d'aliments qui ont été conçus pour être frites dans une friteuse conventionnelle.	Cuisinez d'aliments conçus pour le four ou badigeonnez-les avec un peu d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.

Le panier ne glisse pas bien dans la friteuse.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne surpassez pas la quantité maximale permise dans le panier.
	Le panier n'est pas bien installé dans la cuve.	Insérez le panier dans la cuve jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » indiquant qu'il est bien en place.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Les aliments utilisés sont très gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'infiltré dans la cuve. L'huile produit une fumée blanche et la cuve peut devenir plus chaude que d'habitude. Cela n'affecte ni la friteuse ni le résultat.
	Le panier contient encore de la graisse provenant d'une utilisation antérieure.	La fumée blanche est due au réchauffement de la graisse dans la cuve. Nettoyez-la bien après chaque usage.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de frite.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien nettoyé les pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez bien les pommes de terre pour leur enlever l'amidon.
Les pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le point de cuisson croustillant dépend de la quantité d'eau et d'huile.	Assurez-vous de sécher les frites avant d'ajouter l'huile.
	Les morceaux sont trop grands.	Coupez les pommes de terre en lanières plus petites pour obtenir des résultats plus croustillants.
	Vous n'avez pas ajouté d'huile aux frites.	Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir des résultats plus croustillants.

Si vous ne trouvez pas de solution ou si votre friteuse ne fonctionne pas correctement, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

## 6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 03292

Produit : Cecofry DuoHeat 6000

Puissance : 2200 W

Voltage : 220 - 240 V

Fréquence : 50-60 Hz

Capacité : 6 L

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

Abb. 1

1. Bedienfeld
2. Lufteinlass
3. Oberes Gehäuse
4. Korb
5. Gitter
6. Griff des Korbes
7. Niedrigerer Widerstand
8. Überlegener Widerstand
9. Innenbeleuchtung
10. Glasfenster
11. Luftauslässe
12. Spulenhalter
13. Stromkabel

HINWEIS:

Die Grafiken in dieser Bedienungsanleitung sind schematische Darstellungen und entsprechen möglicherweise nicht genau dem Gerät.

## 2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie ihn später 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 fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

### **Vor dem ersten Gebrauch**

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Entfernen Sie Aufkleber und Etiketten von dem Produkt.
- Reinigen Sie den Korb und die Schüssel gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Fritteuse innen und außen zu reinigen. Dies ist eine Heißluftfritteuse, also kein Öl in den Korb gießen.

- Stellen Sie die Fritteuse auf eine waagerechte, stabile, flache und hitzebeständige Oberfläche.
- Legen Sie den Korb in die Pfanne.
- Nehmen Sie das Kabel aus seinem Fach an der Unterseite des Geräts.

HINWEIS: Stellen Sie keine Gegenstände auf die Fritteuse, da sonst der Luftstrom unterbrochen wird und das Garergebnis beeinträchtigt wird.

### **Vollständiger Inhalt**

- Heißluftfritteuse Cecofry DuoHeat 6000
- Bedienungsanleitung.

## **3. BEDIENUNG**

### **Die Anzeige des Geräts ist wie folgt:**

Abb. 2

1. On/Off
2. Start/Pause
3. Doppelter Widerstand
4. Licht
5. Moduswahlschalter
6. Die Temperatur verringern
7. Die Temperatur erhöhen
8. Zeit verringern
9. Zeit erhöhen
10. Pommes Frites
11. Hähnchenflügel
12. Fisch
13. Fleisch
14. Garnelen
15. Nachtisch
16. Gemüse
17. Aufwärmen

### **Um die Fritteuse zu benutzen, sind folgende Schritte zu beachten:**

1. Setzen Sie den Korb ein und stecken Sie den Stecker in die Fritteuse, die Anzeige leuchtet auf.
2. Drücken Sie das Ein/Aus-Touch-Symbol, die Fritteuse gibt einen Signalton ab und das Display zeigt 15 Minuten an.

## DEUTSCH

HINWEIS: Wenn Sie das Symbol „Innenbeleuchtung“ berühren, schaltet sich die Beleuchtung ein und Sie können den Garstatus der Speisen sehen. Berühren Sie das Symbol erneut, um die Innenbeleuchtung auszuschalten.

3. Drücken Sie das Menü-Touch-Symbol und die Symbole leuchten auf, wenn Sie es berühren. Auf dem Display wird die voreingestellte Zeit und Temperatur für jedes Menü angezeigt. Wenn Sie eines der Symbole ausgewählt haben, berühren Sie das Start/Pause-Symbol und die Fritteuse beginnt zu arbeiten. Die Temperatur-/Zeit Display zählt 3 Sekunden lang in Minuten abwärts.
4. Berühren Sie das Symbol zum Erhöhen oder Verringern der Zeit, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
5. Berühren Sie das Symbol zum Erhöhen oder Senken der Temperatur, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.
6. Drücken Sie die Start/Pause-Symbol und das gewählte Programm wird gestartet. Auf dem Display wird ein Countdown mit der verbleibenden Zeit bis zum Programmende und der eingestellten Temperatur angezeigt, wobei sich die Informationen im 3-Sekunden-Takt abwechseln.
7. Wenn der Garvorgang beendet ist, piept die Fritteuse 6 Mal. Die Temperatur wird beibehalten, aber die Uhrzeit zeigt „End“ an. Nach 15 Sekunden schaltet sich das Display automatisch aus.

HINWEIS: Wenn Sie den Korb entfernen, schaltet sich das Symbol aus und das Heizelement und der Motor stellen den Betrieb ein; wenn Sie den Korb wieder einsetzen, nimmt die Fritteuse den Betrieb wieder auf.

HINWEIS: Das Symbol für den doppelten Widerstand ist in allen Programmen außer dem letzten aktiv. Wenn Sie sie aktivieren oder deaktivieren möchten, müssen Sie sie drücken. Wenn das Symbol blinkt, bedeutet dies, dass das Heizelement zu Beginn des Programms nicht aktiv ist. Wenn das Symbol nicht blinkt, bedeutet dies, dass der Widerstand beim Start des Programms aktiv ist.

HINWEIS: Wenn das untere Heizelement leuchtet, bedeutet dies, dass es in Betrieb ist. Wenn das Licht aus ist, bedeutet dies, dass der Widerstand ausgeschaltet ist.




HINWEIS: Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie das Start/Pause-Symbol drücken.

8. Wenn der Garvorgang beendet ist, piept die Fritteuse 6 Mal. Die Temperatur wird beibehalten, aber die Uhrzeit zeigt „End“ an. Nach 15 Sekunden schaltet sich das Display automatisch aus.

**In der folgenden Tabelle finden Sie die verschiedenen voreingestellten Modi und ihre Parameter.**

HINWEIS: Diese Einstellungen sind nur indikativ. Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren können, kann nicht garantiert werden, dass die unten aufgeführten Einstellungen die geeignetsten sind.

WARNUNG: Bitte beachten Sie, dass das Endergebnis unterschiedlich ausfallen kann, wenn Sie sich entscheiden, beide Heizelemente zum Garen der Speisen zu verwenden. Durch die Aktivierung des unteren Heizelements wird die Hitze intensiver im Inneren der Pfanne verteilt und die Speisen werden dadurch schneller gegart.

Symbol	Name	Temperatur (°C)	Zeit (min)
	Pommes Frites	200	20
	Hähnchenflügel/-schenkel	200	25
	Garnelen	180	12
	Fleisch	180	15
	Nachtisch	150	25
	Gemüse	150	15
	Fisch	180	12
	Aufwärmen	80	15

**Hier sind einige Tipps, die Ihnen beim Kochen mit der Fritteuse nützlich sein können:**

- Kleinere Lebensmittel benötigen eine kürzere Garzeit als größere Lebensmittel.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit,

## DEUTSCH

ebenso wie eine kleinere Menge an Zutaten nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit erfordert.

- Das Wenden kleinerer Zutaten während des Kochens optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Speisen nicht ungleichmäßig garen.
- Fügen Sie den Kartoffeln ein wenig Öl hinzu, um ein knackigeres Ergebnis zu erzielen. Garen Sie die Speisen in der Heißluftfritteuse, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Verwenden Sie die Fritteuse nicht zum Frittieren von zu fetthaltigen Lebensmitteln wie z. B. Würstchen.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Fritteuse zubereitet werden.
- Verwenden Sie vorgekochte Teige, um schnelle und einfache Vorspeisen zuzubereiten. Vorgekochter Teig benötigt weniger Zeit als handgefertigter Teig.

## 4. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie die Fritteuse nach jedem Gebrauch.

Verwenden Sie zur Reinigung keine Metallgegenstände oder Scheuermittel, da dies die Antihaftbeschichtung der Pfanne und des Korbs beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Stecker der Fritteuse aus der Steckdose und lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

HINWEIS: Entfernen Sie den Frittierkorb, damit das Gerät schneller abkühlen kann.

2. Reinigen Sie die Fritteuse innen und außen mit einem feuchten Tuch. Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Entfettungsmittel, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.

TIPP: Wenn sich Schmutz in der Schüssel und im Korb angesammelt hat, empfehlen wir, heißes Wasser mit Flüssigwaschmittel zu verwenden. Legen Sie den Korb in die Pfanne und lassen Sie ihn etwa 10 Minuten lang einweichen.

3. Reinigen Sie das Innere der Fritteuse mit heißem Wasser und einem nicht-scheuernden Schwamm.
4. Reinigen Sie das Heizelement mit einer weichen Bürste, um Lebensmittelreste zu entfernen. Vergewissern Sie sich, dass es bereits kalt ist, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzt haben.

### Lagerung

1. Ziehen Sie den Stecker der Fritteuse und lassen Sie sie abkühlen.

2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.
3. Bewahren Sie es in der Originalverpackung auf, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen.

## 5. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Schließen Sie den Stecker an eine geerdete Steckdose an.
	Der Timer fängt nicht an.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein.
Das Essen ist nicht vollständig gegart.	Die Zutaten im Gareinsatz sind zu groß.	Legen Sie kleinere Zutaten in den Korb. Das Essen wird am besten in kleine reihenweise gekocht.
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur auf eine höhere Temperatur ein (siehe Abschnitt "Betrieb").
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt "Einstellungen" unter "Bedienung").
	Das Doppelheizelement ist nicht eingeschaltet.	Wenn es ausgeschaltet ist, versuchen Sie, das untere Heizelement zu aktivieren, indem Sie das Symbol auf dem Display drücken. Das bringt zusätzliche Hitze in die Pfanne und sorgt für ein besseres Ergebnis.
Die Zutaten sind ungleichmäßig gebraten worden.	Manche Speisen müssen nach der Hälfte des Garvorgangs gewendet werden.	Zutaten, die sich übereinander stapeln (z. B. Pommes frites), sollten nach der Hälfte des Prozesses gewendet werden.
Frittierte Snacks haben kein knuspriges Ergebnis, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Er hat Lebensmittel gekocht, die für das Braten in einer konventionellen Fritteuse gedacht sind.	Backen Sie Snacks aus dem Ofen oder bepinseln Sie die Speisen mit etwas Öl, damit sie knuspriger werden.

## DEUTSCH

Der Korb gleitet nicht richtig in die Fritteuse.	Es sind zu viele Zutaten in dem Korb.	Überschreiten Sie nicht den Höchstbetrag des Frittierkorbes.
	Der Korb ist nicht richtig in der Fritteuse positioniert.	Setzen Sie den Korb in die Schüssel ein, bis Sie ein Klicken hören und spüren, dass er fest angezogen ist.
Aus dem Produkt tritt weißer Rauch aus.	Er kocht zu fettes Essen.	Beim Frittieren von fetthaltigen Zutaten in der Heißluftfritteuse tritt eine große Menge Öl in die Pfanne aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch und die Schüssel kann heißer als normal werden. Dies hat keinen Einfluss auf die Fritteuse oder das Ergebnis.
	Die Schüssel enthält noch Fett vom vorherigen Gebrauch.	Der weiße Rauch entsteht durch das Erhitzen des Fettes in der Pfanne. Achten Sie darauf, das Gerät nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß zu reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Art von Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie naturbelassene Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie während des Bratvorgangs fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffeln vor dem Frittieren nicht richtig gewaschen.	Die Kartoffeln gut abspülen, um die Stärke zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Wie knusprig die Kartoffeln werden, hängt von der Menge des Wassers und des Öls ab.	Achten Sie darauf, die Kartoffeln gut zu trocknen bevor Sie Öl eingeben.
	Die Lebensmittel sind zu groß.	Schneiden Sie die Kartoffeln für ein knackigeres Ergebnis in kleinere Streifen.
	Er hat den Kartoffeln kein Öl zugesetzt.	Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um knackigere Ergebnisse zu erzielen.

Wenn Sie keine Lösung für Ihr Problem finden oder wenn Ihre Fritteuse aufgrund eines Fehlers nicht richtig funktioniert, wenden Sie sich bitte an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.



## 6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 03292

Produkt: Cecofry DuoHeat 6000

Leistung: 2200 W

Spannung: 220 - 240 V

Frequenz: 50-60 Hz

Fassungsvermögen: 6L

Die technischen Daten 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 96 321 07 28.

## 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 ohne vorherige Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. weder ganz noch teilweise vervielfältigt, in einem Wiederherstellungssystem gespeichert, übertragen oder verbreitet werden (elektronisch, mechanisch, Fotokopie, Aufzeichnung oder ähnliches).

## 1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Pannello di controllo
2. Ingresso dell'aria
3. Copertura superiore
4. Cestello esterno
5. Griglia
6. Manico del cestello
7. Modalità Elemento riscaldante inferiore
8. Elemento riscaldante
9. Luce interna
10. Finestrella in vetro
11. Fori di uscita dell'aria
12. Supporto della bobina
13. Cavo di alimentazione

NOTA BENE:

Le immagini di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente all'apparecchio.

## 2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio in caso di necessità di 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.

### Precedentemente al primo uso

- Rimuovere tutto il materiale dall'imballaggio.
- Rimuovere adesivi ed etichette dal prodotto.
- Pulire accuratamente il cestello e la vasca con acqua calda, detersivo e una spugna non abrasiva.
- Utilizzare un panno umido per pulire sia l'esterno che l'interno della friggitrice ad aria. Questa è una friggitrice ad aria calda, quindi non versare olio nel cestello.

## ITALIANO

- Posizionare la friggitrice su una superficie orizzontale, stabile, piana e resistente al calore.
- Posizionare il cestello nella teglia.
- Rimuovere il cavo dal suo alloggiamento nella parte inferiore dell'apparecchio.

NOTA BENE: Non collocare oggetti sopra la friggitrice, poiché il flusso d'aria verrebbe interrotto e comprometterebbe il risultato della cottura.

### **Contenuto della scatola**

- Friggitrice ad aria Cecofry DuoHeat 6000
- Manuale di istruzioni

## **3. FUNZIONAMENTO**

### **La visualizzazione del dispositivo è la seguente:**

Fig. 4

1. Icona di alimentazione
2. Avvio/pausa
3. Doppia resistenza
4. Fanale
5. Selettore di modalità
6. Riduzione della temperatura
7. Aumento della temperatura
8. Icona di riduzione del tempo
9. Icona di aumento del tempo
10. Patatine fritte
11. Alette di pollo
12. Pesce
13. Carne
14. Gamberi
15. Dessert
16. Verdura
17. Re-Heat

### **Per utilizzare la friggitrice ad aria, i passaggi da seguire sono i seguenti:**

1. Inserire il cestello e collegare la friggitrice: il display si illuminerà.
2. Premere l'icona a sfioramento On/Off, la friggitrice emette un segnale acustico e il display visualizza 15 minuti.

NOTA BENE: Se si tocca l'icona "Luce interna", la luce si accende e si può vedere lo stato di cottura degli alimenti. Toccare nuovamente l'icona per spegnere la luce interna.

3. Premendo l'icona a sfioramento del menu, le icone si illuminano al tocco. Il display visualizza l'ora e la temperatura preimpostate per ciascun menu. Una volta selezionata una delle icone, toccare l'icona di avvio/pausa e la friggitrice inizierà a funzionare. Il display della temperatura/ora esegue un conto alla rovescia in minuti per 3 secondi.
4. Toccare l'icona di aumento o diminuzione del tempo per impostare il tempo di cottura desiderato.
5. Toccare l'icona di aumento o diminuzione della temperatura per impostare la temperatura di cottura desiderata.
6. Premendo il pulsante di avvio/pausa, si avvia il programma selezionato. Il display visualizza un conto alla rovescia con il tempo rimanente alla fine del programma e la temperatura impostata, alternando le informazioni a intervalli di 3 secondi.
7. Al termine del processo di cottura, la friggitrice emette 6 segnali acustici. La temperatura viene mantenuta, ma l'ora indica "Fine". Dopo 15 secondi, il display si spegne automaticamente.

NOTA BENE: Se si rimuove il cestello, l'icona si spegne e l'elemento riscaldante e il motore smettono di funzionare; se si sostituisce il cestello, la friggitrice riprende a cuocere.

NOTA BENE: Il pulsante del doppio elemento riscaldante è attivo in tutti i programmi, tranne l'ultimo. Se si desidera attivarlo o disattivarlo, è necessario premerlo. Se il pulsante lampeggia, significa che l'elemento riscaldante non è attivo all'inizio del programma. Allo stesso modo, se il pulsante non lampeggia, significa che la resistenza è attiva all'inizio del programma.

NOTA BENE: Se la spia dell'elemento riscaldante inferiore è accesa, significa che è in funzione. Se invece la luce è spenta, significa che il resistore è spento.









NOTA BENE: È possibile interrompere il processo di cottura in qualsiasi momento premendo il pulsante di avvio/pausa.

8. Al termine del processo di cottura, la friggitrice emette 6 segnali acustici. La temperatura viene mantenuta, ma l'ora indica "Fine". Dopo 15 secondi, il display si spegne automaticamente.

**Nella tabella seguente sono riportate le diverse modalità di preselezione e i relativi parametri.**

ATTENZIONE: Queste impostazioni sono solo indicative. Poiché gli ingredienti possono variare per origine, dimensione, forma e marca, non è possibile garantire che le impostazioni indicate di seguito siano le più appropriate.

ATTENZIONE: Si noti che il risultato finale può variare se si decide di utilizzare entrambi gli elementi riscaldanti per cuocere gli alimenti. Attivando l'elemento riscaldante inferiore, il calore viene distribuito più intensamente all'interno della pentola e, di conseguenza, la cottura degli alimenti è più rapida.

Icona	Nome	Temperatura (°C)	Tempo (min)
	Patatine fritte	200	20
	Alette e cosciotti di pollo	200	25
	Gamberi	180	12
	Carne	180	15
	Dessert	150	25
	Verdura	150	15
	Pesce	180	12
	Re-heat	80	15

**Ecco alcuni consigli che possono essere utili quando si cucina con la friggitrice:**

- Gli alimenti più piccoli richiedono un tempo di cottura inferiore 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.
- Girare gli ingredienti più piccoli durante la cottura ottimizza il risultato favorendo la cottura uniforme degli alimenti.
- Aggiungere un po' d'olio alle patate per un risultato più croccante. Cuocere gli alimenti nella friggitrice ad aria subito dopo aver aggiunto l'olio.
- Non utilizzare la friggitrice ad aria per friggere cibi troppo grassi, come le salsicce.
- Gli snack cucinabili in forno possono essere anche cucinabili nella friggitrice ad aria.
- Usare impasti precotti per preparare spuntini in modo facile e veloce. La pasta precotta richiede un tempo di cottura inferiore rispetto a quella fatta a mano.

**4. PULIZIA E MANUTENZIONE**

Pulire la friggitrice dopo ogni uso.

Non utilizzare utensili metallici o prodotti abrasivi per la pulizia, poiché potrebbero danneggiare la superficie antiaderente della pentola e del cestello.

1. Scollegare la friggitrice dalla presa di corrente e lasciarla raffreddare prima di pulirla.

ATTENZIONE: Rimuovere il cestello interno per consentire alla friggitrice di raffreddarsi più rapidamente.

2. Pulire l'interno e l'esterno della friggitrice con un panno umido. Si consiglia l'uso di uno sgrassatore liquido per rimuovere lo sporco residuo.

CONSIGLIO: Se lo sporco è intasato all'interno della vaschetta e del cestello, si consiglia di riempire la vaschetta con acqua calda e detersivo liquido. Mettere i cestini nella pentola e lasciarli in ammollo per circa 10 minuti.

3. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola morbida per rimuovere eventuali residui di cibo. Assicurarsi che sia già freddo se non si utilizza il dispositivo da molto tempo.

**Conservazione**

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

3. Conservare il prodotto nella confezione originale se non lo si utilizza per un lungo periodo di tempo.

## 5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona.	L'apparecchio non è collegato.	Collegare la spina a una presa di corrente dotata di messa a terra.
	Non è stato avviato il timer.	Impostare il timer sul tempo di cottura desiderato.
Il cibo non è del tutto cotto.	Alimenti nel cestello eccessivamente grandi.	Introdurre ingredienti più piccoli nel cestello. Gli alimenti si cuociono meglio per lotti.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Impostare il timer sul tempo di cottura desiderato.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Impostare il timer sul tempo di preparazione desiderato (vedere la sezione "Impostazioni" in "Funzionamento").
	Il doppio elemento riscaldante non è acceso.	Se è spento, provare ad attivare l'elemento riscaldante inferiore premendo il pulsante sul display. In questo modo si otterrà un maggiore calore nella padella e si otterrà un risultato migliore.
Gli ingredienti sono stati fritti in modo non uniforme.	Alcuni alimenti devono essere girati a metà cottura.	Gli ingredienti che si accumulano l'uno sull'altro (ad esempio, le patatine fritte) devono essere girati a metà cottura.
Gli snack fritti non sono croccanti a fine cottura.	Sono stati cotti cibi destinati ad essere fritti in una friggitrice convenzionale.	Cuocere gli snack al forno o spennellare gli alimenti con un po' di olio per ottenere un risultato più croccante.



Il cestello non scorre correttamente all'interno della friggitrice.	Ci sono troppi alimenti nel cestello.	Non eccedere la quantità massima consentita nel cestello.
	Il cestello interno non è posizionato correttamente nel cestello esterno.	Inserire il cestello nella vasca finché non si sente uno scatto e si percepisce che è completamente serrato.
Dall'apparecchio esce del fumo bianco.	Si stanno cucinando cibi molto grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce dal cestello. L'olio produce fumo bianco e la padella può diventare più calda del normale. Questo non influenza la friggitrice o il risultato.
	Il cestello esterno contiene ancora del grasso dovuto all'uso precedente.	Il fumo bianco è dovuto al riscaldamento del grasso nel cestello esterno. Accertarsi di pulire correttamente dopo ogni uso.
Le patatine vengono fritte in modo irregolare nella friggitrice ad aria.	Non si sta usando il tipo giusto di patata.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano ferme durante la frittura.
	Le patate non sono state lavate correttamente prima della frittura.	Sciacquare bene le patate per eliminare l'amido.
Le patatine fritte non sono croccanti dopo la frittura ad aria.	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.
	I pezzi sono troppo grandi.	Tagliare le patate in pezzi più piccoli per ottenere risultati più croccanti.
	Non ha aggiunto olio alle patate.	Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

Se non riuscite a trovare una soluzione ai vostri problemi o se la vostra friggitrice presenta un qualsiasi tipo di guasto che ne impedisce il corretto funzionamento, contattate il servizio tecnico ufficiale Cecotec.

## 6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 03292

Prodotto: Cecofry DuoHeat 6000

Potenza: 2200 W

Tensione: 220-240 V

Frequenza: 50-60 Hz

Capacità: 6 l

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 ottenere informazioni dettagliate sulla forma più adeguata a gettare gli elettrodomestici e/o le corrispondenti 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 l'apparecchio 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, riapparecchio, 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

Fig. 1

1. Painel de controlo
2. Entrada de ar
3. Carcaça superior
4. Cesto
5. Grelha
6. Pega do cesto
7. Resistência inferior
8. Resistência superior
9. Luz interior
10. Janela de vidro
11. Orifícios de saída de ar
12. Suporte para cabo
13. Cabo de alimentação

NOTA:

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

## 2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é acondicionado em embalagens concebidas para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens 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 o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

### Antes da primeira utilização

- Retire todo o material da embalagem.
- Retire as etiquetas ou autocolantes.
- Limpe o cesto com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
- Utilize um pano para limpar o interior do aparelho e as partes extraíveis e seque-o. Esta é uma fritadeira de ar quente, por isso não deite óleo no cesto.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal, plana e resistente ao calor.
- Coloque a o cesto na tigela.

- Solte o cabo do seu compartimento na parte inferior do aparelho.

NOTA: Não coloque quaisquer objetos em cima da fritadeira, pois o fluxo de ar será interrompido e afetará o resultado da cozedura.

### Conteúdo da caixa

- Fritadeira de ar Cecofry DuoHeat 6000
- Este manual de instruções.

## 3. FUNCIONAMENTO

### Painel de controlo.

Fig. 2

1. Ligar/Desligar
2. Iniciar/Pausar
3. Resistência dupla
4. Luz
5. Seletor de menus
6. Diminuir temperatura
7. Aumentar temperatura
8. Diminuir tempo
9. Aumentar tempo
10. Batatas fritas
11. Asas de frango
12. Peixe
13. Carne
14. Camarão
15. Sobremesa
16. Legume
17. Reaquecer

### Uso

1. Coloque o cesto e ligue a fritadeira, o indicador do ecrã acender-se-á.
2. Toque no ícone Ligar/Desligar, a fritadeira emitirá um sinal sonoro e o ecrã indicará 15 minutos.

NOTA: se tocar no ícone Luz interior, a luz acender-se-á e poderá ver o estado de cozedura dos alimentos. Toque novamente no ícone para desligar a luz interior.

3. Toque no ícone Menu e os ícones acender-se-ão à medida que os tocar. O ecrã mostrará a temperatura e o tempo pré-definidos. Depois de ter selecionado um dos menus, toque no ícone de Iniciar/Pausar e a fritadeira começará a funcionar. O ecrã de temperatura/tempo faz uma contagem decrescente em minutos durante 3 segundos.
4. Toque no ícone Aumentar e/ou Diminuir para definir o tempo de cozedura desejado.
5. Toque no ícone Aumentar ou Diminuir a temperatura para definir a temperatura de cozedura desejada.
6. Toque no ícone Iniciar/Pausar e o programa selecionado será iniciado. O ecrã apresentará uma contagem decrescente com o tempo restante até ao fim do programa e a temperatura definida, alternando a informação em intervalos de 3 segundos.
7. Quando o processo de cozedura estiver terminado, a fritadeira apitará 6 vezes. A temperatura manter-se-á, mas a hora indicará END (fim). Depois de 15 segundos, o ecrã desligará automaticamente.

NOTA: Se retirar o cesto, o ícone desligar-se-á e a resistência e o motor deixarão de funcionar; se voltar a colocar o cesto, a fritadeira retomarà a cozedura.

NOTA: o ícone Resistência dupla estará ativo em todos os programas, exceto no último. Se quiser ativá-la ou desativá-la, toque nele. Se o ícone piscar, significa que a resistência não estará ativa no início do programa. Da mesma forma, se o ícone não piscar, significa que a resistência estará ativa no início do programa.

NOTA: se o indicador da resistência inferior estiver aceso, significa que está a funcionar. Se o indicador estiver apagado, significa que a resistência está desligada.

NOTA: pode interromper o processo de cozedura em qualquer altura, tocando no ícone Iniciar/Pausar.









8. Quando o processo de cozedura estiver terminado, a fritadeira apitará 6 vezes. A temperatura manter-se-á, mas a hora indicará END (fim). Depois de 15 segundos, o ecrã desligará automaticamente.

**Na tabela seguinte, encontrará os diferentes modos predefinidos e os seus parâmetros.**

AVISO: estas definições são meramente indicativas. Uma vez que os alimentos podem variar em termos de origem, tamanho, forma e marca, não é possível garantir que as definições apresentadas abaixo sejam as mais adequadas.

ADVERTÊNCIA: tenha em atenção que o resultado final pode variar se decidir utilizar os dois elementos de aquecimento para cozinhar os alimentos. Ao ativar o elemento de aquecimento

inferior, o calor é distribuído de forma mais intensa no interior do cesto e, conseqüentemente, os alimentos são cozinhados mais rapidamente.

ícone	Nome	Temperatura (°C)	Tempo (min)
	Batatas fritas	200	20
	Coxas/Asas de frango	200	25
	Camarão	180	12
	Carne	180	15
	Sobremesa	150	25
	Legumes	150	15
	Peixes	180	12
	Reaquecer	80	15

#### Dicas úteis para cozinhar com a fritadeira:

- Os alimentos mais pequenos requerem um tempo de preparação menor do que os grandes.
- Uma quantidade maior de alimentos requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais longo, enquanto uma quantidade menor de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais curto.
- Virar alimentos mais pequenos enquanto cozinhamos otimiza o resultado e pode ajudar a prevenir que os alimentos fiquem pouco feitos.
- Adicione um pouco mais de óleo às batatas frescas para um resultado mais crocante. Cozinhe os alimentos na fritadeira logo após a adição do óleo aos alimentos.
- Não utilize a fritadeira de ar para fritar alimentos gordos (tais como salsichas).

- Os alimentos que podem ser cozidos no forno também podem ser cozinhados na fritadeira de ar quente.
- Utilize massa pré-cozida para preparar aperitivos de forma rápida e fácil. A massa pré-cozinhada requer menos tempo de preparação do que a massa feita à mão.

#### **4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

Limpe a fritadeira após cada utilização.

Não utilize utensílios metálicos nem produtos de limpeza abrasivos para limpar, podem danificar a superfície antiderrapante.

1. Desligue a fritadeira da alimentação elétrica e deixe-a arrefecer antes de a limpar.

AVISO: retire a tigela para que o aparelho arrefeça mais rapidamente.

2. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido. Recomenda-se o uso de desengordurante líquido para retirar qualquer resto de sujidade.

DICA: se houver sujidade presa dentro do cesto, recomenda-se encher o cesto com água quente misturada com detergente líquido. Coloque a grelha no cesto e deixe-os de molho durante cerca de 10 minutos.

3. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
4. Limpe as resistências com uma escova suave para retirar qualquer resto de comida. Certifique-se de que já está fria se foi utilizada há pouco tempo.

#### **Armazenamento**

1. Desligue a fritadeira e deixe-a arrefecer.
2. Certifique-se de que todas as peças elétricas estão limpas e secas.
3. Guarde-a na sua embalagem original se não a for utilizar durante um longo período de tempo.



## 5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possíveis causas	Solução
A fritadeira de ar quente não funciona.	O aparelho não está ligado.	Ligue a ficha à uma tomada elétrica com ligação à terra.
	Não iniciou o temporizador.	Defina o temporizador para o tempo de preparação desejado.
Os alimentos não estão cozinhados completamente.	Os ingredientes no cesto são demasiado grandes.	Coloque ingredientes mais pequenos no cesto. A comida fica melhor cozinhada em pequenos lotes.
	A temperatura selecionada é excessivamente baixa.	Defina temperatura para a configuração de temperatura desejada (ver secção "Funcionamento").
	O tempo de preparação é demasiado curto.	Defina o tempo do temporizador para a configuração de tempo desejada (consulte a secção "Funcionamento").
	A resistência dupla não está ligada.	Se estiver desligado, tente ativar a resistência inferior tocando no ícone no ecrã. Desta forma, o cesto ficará mais quente e obterá um melhor resultado.
Os ingredientes foram fritos de forma desigual.	Alguns alimentos requerem ser virados a meio do processo.	Os ingredientes que se amontoam uns sobre os outros (por exemplo, batatas fritas) devem ser virados a meio do processo.
Os alimentos fritos não têm um resultado estaladiço quando saem da fritadeira.	Cozinhou comida destinada a ser frita numa fritadeira convencional.	Cozinhe alimentos de forno ou coloque um pouco de óleo nos alimentos para obter um resultado mais crocante.
O cesto não desliza corretamente dentro do aparelho.	Excesso de ingredientes no cesto.	Não exceda a quantidade máxima permitida no cesto.
	O cesto não está corretamente posicionado dentro da tigela.	Insira o cesto na tigela até ouvir um clique e sentir que está totalmente apertado.

Sai fumo branco de dentro do aparelho.	Está a cozinhar alimentos gordurosos.	Quando se fritam ingredientes gordos na fritadeira ao ar, uma grande quantidade de azeite derrama para dentro da tigela. O óleo produz fumo branco e a fritadeira pode ficar mais quente do que o normal. Isto não afeta a fritadeira nem o resultado.
	A tigela ainda contém gordura de utilização anterior.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura na tigela. Certifique-se de que a limpa corretamente após cada utilização.
As batatas fritas frescas são fritadas de forma desigual na fritadeira de ar.	Não usou o tipo correto de batata.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que se mantêm firmes durante o processo de fritura.
	Não limpou bem as batatas antes de as fritar.	Enxague bem as batatas para remover o amido.
As batatas fritas frescas não são crocantes quando saem da fritadeira de ar.	A consistência crocante das batatas vai depender da quantidade de água e óleo.	Assegure-se de secar bem as batatas antes de adicionar o azeite.
	As peças são demasiado grandes.	Corte as batatas em tiras mais pequenas para obter resultados mais crocantes.
	Não adicionou qualquer óleo às batatas.	Adicione um pouco mais de azeite para resultados mais crocantes.

Se não conseguir encontrar uma solução para qualquer um dos seus problemas ou se a sua fritadeira tiver qualquer tipo de falha que a impeça de funcionar corretamente, contacte o Serviço de Assistência Técnica Oficial da Cecotec.

## 6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências: 03292

Produto: Cecofry DuoHeat 6000

Potência: 2200 W

Tensão: 220 - 240 V

Frequência: 50-60 Hz

Capacidade: 6 L

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

Fabricado na China | Desenhado em Espanha

## 7. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



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

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e eletrônicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.

A conformidade com as diretrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

## 8. 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 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

Fig. 1

1. Controlepaneel
2. Luchtingang
3. Behuizing buitenkant
4. Mand
5. Rooster
6. Handvat van de frituurmand
7. Lagere weerstand
8. Superieure weerstand
9. Binnenverlichting
10. Glazen venster
11. Gaten van de luchtafvoer
12. Spoelhouder
13. Netsnoer

OPMERKING:

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

## 2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats bewaren om beschadiging van het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. 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.

### Vóór het eerste gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Verwijder stickers en labels van het product.
- Maak de mand en de pan grondig schoon met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Gebruik een vochtige doek om zowel de buitenkant als de binnenkant van de airfryer schoon te maken. Dit is een airfryer, dus giet geen olie in de mand.
- Plaats de airfryer op een horizontale, stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond.

## NEDERLANDS

- Plaats de mand in de pan.
- Haal de kabel uit het compartiment aan de onderkant van het apparaat.

OPMERKING: Plaats geen voorwerpen bovenop de airfryer, omdat de luchtstroom dan wordt onderbroken en het kookresultaat wordt beïnvloed.

### Inhoud van de doos

- Airfryer Cecofry DuoHeat 6000
- Instructiehandleiding

## 3. WERKING

Het scherm van het apparaat ziet er als volgt uit:

Fig. 2

1. Aan/uit
2. Start/Pauze
3. Dubbele weerstand
4. Licht
5. Modus
6. De temperatuur verlagen
7. De temperatuur verhogen
8. Tijd verlagen
9. Tijd verhogen
10. Frietjes
11. Kippenvleugels
12. Vis
13. Vlees
14. Garnalen
15. Dessert
16. Groenten
17. Re-Heat

### Om de airfryer te gebruiken, moet u de volgende stappen volgen:

1. Plaats de frituurmand en steek de stekker in de airfryer, het indicatielampje gaat branden.
2. Druk op het aan/uit touch icoon, de airfryer geeft een pieptoon en op het display verschijnt 15 minuten.

OPMERKING: Als u het icoon "Interieurverlichting" aanraakt, gaat het lampje branden en kunt u de kookstatus van het voedsel zien. Raak het icoon nogmaals aan om de interieurverlichting uit te schakelen.

3. Druk op het touch icoon Menu en de iconen lichten op wanneer u ze aanraakt. Het display toont de vooraf ingestelde tijd en temperatuur voor elk menu. Zodra u een van de iconen heeft geselecteerd, raakt u het icoon start/pauze aan en begint de airfryer te werken. Het temperatuur-/tijddisplay telt gedurende 3 seconden af in minuten.
4. Raak het icoon voor het verhogen of verlagen van de tijd aan om de gewenste kooktijd in te stellen.
5. Raak het icoon voor het verhogen of verlagen van de temperatuur aan om de gewenste kooktemperatuur in te stellen.
6. Druk op de start/pauze touch knop en het geselecteerde programma start. Het display toont een aftelling met de resterende tijd tot het einde van het programma en de ingestelde temperatuur, waarbij de informatie elkaar afwisselt in intervallen van 3 seconden.
7. Als het kookproces klaar is, geeft de airfryer 6 pieptonen. De temperatuur blijft behouden, maar de tijd toont "End". Na 15 seconden wordt het scherm automatisch uitgeschakeld.

OPMERKING: Als u de mand verwijdert, gaat het icoon uit en stoppen het verwarmingselement en de motor met werken; als u de mand terugplaatst, gaat de airfryer verder met koken.

OPMERKING: De knop voor het dubbele verwarmingselement is actief in alle programma's behalve het laatste. Als u het wilt activeren of deactiveren, moet u erop drukken. Als de knop knippert, betekent dit dat het verwarmingselement niet actief is aan het begin van het programma. Ook als de knop niet knippert, betekent dit dat de weerstand actief is aan het begin van het programma.

OPMERKING: Als het lampje van het onderste verwarmingselement brandt, betekent dit dat het werkt. Als het lampje uit is, betekent dit dat de weerstand uit is.

OPMERKING: U kunt het kookproces op elk moment onderbreken door op de start/pauzeknop te drukken.









8. Als het kookproces klaar is, geeft de airfryer 6 pieptonen. De temperatuur blijft behouden, maar de tijd toont "End". Na 15 seconden wordt het scherm automatisch uitgeschakeld.

In de volgende tabel vindt u de verschillende vooringestelde modi en hun parameters.

Opmerking: Deze instellingen zijn slechts indicatief. Omdat ingrediënten kunnen variëren in oorsprong, grootte, vorm en merk, kan niet worden gegarandeerd dat de onderstaande instellingen de meest geschikte zijn.

## NEDERLANDS

**WAARSCHUWING:** Houd er rekening mee dat het eindresultaat kan variëren als u besluit beide verwarmingselementen te gebruiken om het voedsel te bereiden. Door het onderste verwarmingselement te activeren, wordt de warmte intensiever verdeeld in de pan en wordt het voedsel sneller gaar.

Icoon	Naam	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
	Frietjes	200	20
	Kippenvleugels/ Kippenbouten	200	25
	Garnalen	180	12
	Vlees	180	15
	Dessert	150	25
	Groenten	150	15
	Vis	180	12
	Re-Heat	80	15

Hier zijn enkele tips die u misschien handig vindt als u met de airfryer kookt:

- Kleiner voedsel heeft minder kooktijd nodig dan groter voedsel.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd, net zoals een kleinere hoeveelheid ingrediënten slechts een iets kortere bereidingstijd vereist.
- Het draaien van kleinere ingrediënten tijdens het koken optimaliseert het eindresultaat en kan helpen voorkomen dat voedsel ongelijkmatig gaart.
- Voeg een beetje olie toe aan de aardappelen voor een knapperiger resultaat. Bak het voedsel in de airfryer net nadat u de olie hebt toegevoegd.
- Gebruik de airfryer niet voor het frituren van te vet voedsel zoals worst.



- Snacks die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de airfryer worden bereid.
- Gebruik voorgekookt deeg om snel en gemakkelijk hapjes te bereiden. Voorgekookt deeg heeft minder kooktijd nodig dan handgemaakt deeg.

#### 4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Maakt de airfryer na elk gebruik schoon.

Gebruik geen metalen keukengerei of schuurmiddelen voor het schoonmaken, want dit kan het anti-aanbakoppervlak van zowel de pan als de mand beschadigen.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat de airfryer afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

Opmerking: Verwijder de mand om het toestel sneller te laten afkoelen.

2. Reinig de binnen- en buitenkant van de airfryer met een vochtige doek. Wij adviseren het gebruik van een vloeibare ontvetter om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.

ADVIES: Als er vuil verstopt zit in de pan en de mand, raden we aan deze te vullen met heet water gemengd met vloeibaar afwasmiddel. Plaats de mand in de pan en laat ze ongeveer 10 minuten weken.

3. Reinig de binnenkant van de airfryer met warm water en een niet-schurende spons.
4. Reinig de verwarmingselementen met een zachte borstel om etensresten te verwijderen. Zorg ervoor dat het al koud is als u het apparaat lange tijd niet heeft gebruikt.

##### **Het apparaat opbergen**

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat de airfryer afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.
3. Bewaar het in de originele verpakking als u het langere tijd niet gaat gebruiken.

## 5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
De airfryer werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet gestart.	Stel de timer in op de gewenste kooktijd.
Het eten is niet helemaal gaar.	De ingrediënten in de mand zijn te groot.	Plaats kleinere ingrediënten in de mand. Het voedsel kan best in kleinere hoeveelheden worden gekookt.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Draai de temperatuur selector naar de gewenste temperatuurinstelling (zie hoofdstuk "Bediening").
	De voorbereidingstijd is te kort.	Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd (zie hoofdstuk "Instellingen" onder "Bediening").
	Het dubbele verwarmingselement is niet ingeschakeld.	Als het is uitgeschakeld, probeer dan het onderste verwarmingselement te activeren door op de knop op het display te drukken. Dit zorgt voor extra warmte in de pan en een beter resultaat.
De ingrediënten zijn ongelijk gebakken.	Sommige voedingsmiddelen moeten halverwege het kookproces worden omgedraaid.	Ingrediënten die op elkaar gestapeld zijn (zoals frietjes) moeten halverwege worden omgedraaid.
Gefrituurde snacks hebben geen knapperig resultaat als ze uit de airfryer komen.	U heeft voedsel bereid dat bedoeld is om te bereiden in een traditionele frituurpan.	Bak ovensnacks of bestrijk het eten met een beetje olie voor een knapperiger resultaat.
De frituurmand schuift niet goed in de airfryer.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Overschrijd de aangegeven maximum hoeveelheid niet.
	De mand is niet goed in de pan geplaatst.	Steek de mand in de pan tot u een klik hoort en voelt dat het volledig vastzit.

Er komt witte rook uit het product.	Je kookt erg vet voedsel.	Bij het frituren van vette ingrediënten in de airfryer lekt een grote hoeveelheid olie in de pan. De olie produceert witte rook en de pan kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op de airfryer of het resultaat.
	De pan bevat nog vet van eerder gebruik.	De witte rook komt door het opwarmen van het vet in de pan. Zorg ervoor dat u het volledig reinigt na elk gebruik.
Verse frietjes worden ongelijk gebakken in de airfryer.	U heeft niet de correcte soort aardappelen gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren.
	U heeft de aardappelen niet goed gewassen voor het bakken.	Spoel de aardappelen goed af om het zetmeel te verwijderen.
Verse frietjes zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	De knapperigheid van de aardappelen hangt af van de hoeveelheid water en olie.	Zorg ervoor dat u de aardappelen droogt voordat u de olie toevoegt.
	De stukken zijn te groot.	Snijd de aardappelen in kleinere stukken voor een knapperiger resultaat.
	Hij heeft geen olie aan de frietjes toegevoegd.	Voeg een beetje olie toe om krokantere resultaten te verkrijgen.

Als u geen oplossing kunt vinden voor uw problemen of als uw airfryer een storing heeft waardoor hij niet goed werkt, neem dan contact op met de technische dienst van Cecotec.

## 6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 03292  
 Product: Cecofry DuoHeat 6000  
 Vermogen: 2200 W  
 Voltage: 220 - 240 V  
 Frequentie: 50-60 Hz  
 Capaciteit: 6 L

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/accumulatoren 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 vervaelvoudigd, 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

Rys. 1

1. Panel kontroli
2. Wejście powietrza
3. Górna pokrywa
4. Kosz
5. Kratka
6. Uchwyt kosza
7. Mniejszy opór
8. wyższa odporność
9. Wewnętrzne światło
10. Szklane okienko
11. Otwory wylotowe powietrza
12. Uchwyt do cewki
13. Kabel zasilający

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

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudetka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudetko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dotychczasowe i są w dobrym stanie. Jeśli któregoś z nich brakuje lub jest w złym stanie, natychmiast skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

### Przed pierwszym użyciem

- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Usuń naklejki i etykiety z produktu.
- Dobrze umyj kosz i miskę gorącą wodą, detergentem i nierysującą gąbką.
- Użyj wilgotnej szmatki do czyszczenia zewnętrznej i wewnętrznej części frytownicy. To jest frytkownica na gorące powietrze, więc nie wlewaj oleju do kosza.
- Umieść frytownicę na poziomej, stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.

## POLSKI

- Umieść kosz w wiadrze.
- Wyjmij kabel z komory znajdującej się na spodzie urządzenia.

UWAGA: Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na frytownicy, ponieważ przepływ powietrza zostanie przerwany i wpłynie to na wynik gotowania.

### Zawartość opakowania

- Frytownica powietrzna Cecofry DuoHeat 6000
- Niniejsza instrukcja obsługi.

## 3. FUNKCJONOWANIE

### Wyświetlacz prezentowany przez urządzenie jest następujący:

Rys. 4

1. On/Off
2. Start/Pause
3. Podwójna grzałka
4. Światło
5. Pokrętko trybu
6. Zmniejsz temperaturę
7. Zwiększyć temperaturę
8. Zmniejsz czas
9. Wydłuż czas
10. Smażone kartofle
11. Skrzydełka kurczaka
12. Ryba
13. Mięso
14. Krewetki
15. Deser
16. Warzywa
17. Re-Heat

### Aby korzystać z frytownicy powietrznej, wykonaj następujące czynności:

1. Umieść kosz i podłącz frytownicę, lampka wyświetlacza zaświeci się.
2. Naciśnij ikonę włączania/wyłączania, frytownica wyda dźwięk, a na ekranie pojawi się 15 minut.

UWAGA: Jeśli dotkniesz ikony „Wewnętrzne światło: Dotknij ikony ponownie, aby wyłączyć oświetlenie wewnętrzne.

3. Dotknij ikony menu dotykowego, a ikony zaświecą się po dotknięciu. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas i temperatura każdego menu. Po wybraniu jednej z ikon dotknij ikony start/pauza, a frytownica zacznie działać. Wyświetlacz temperatury/czasu będzie odliczał w minutach przez 3 sekundy.
4. Dotknij ikony zwiększania lub zmniejszania czasu, aby ustawić żądany czas gotowania.
5. Dotknij ikony zwiększenia lub zmniejszenia temperatury, aby ustawić żądaną temperaturę gotowania.
6. Naciśnij przycisk dotykowy start/pauza, aby rozpocząć wybrany program. Na ekranie pojawi się odliczanie z czasem pozostałym do zakończenia programu i ustawioną temperaturą, naprzemiennie w odstępach 3-sekundowych.
7. Po zakończeniu procesu gotowania frytownica wyemituje 6 sygnałów dźwiękowych. Temperatura zostanie utrzymana, ale na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Koniec”. Po 15 sekundach ekran automatycznie się wyłączy.

UWAGA: Po wyjęciu kosza ikona zgaśnie, a opór i silnik przestaną działać; jeśli włożysz ją z powrotem, frytownica wznowi proces gotowania.

UWAGA: Przycisk podwójnego oporu jest aktywny we wszystkich programach oprócz ostatniego. Jeśli chcesz go aktywować lub dezaktywować, musisz go nacisnąć. Jeśli przycisk miga, oznacza to, że opór nie będzie aktywny na początku programu. W ten sam sposób, jeśli przycisk nie miga, oznacza to, że opór będzie aktywny na początku programu.

UWAGA: Jeśli świeci się dolna kontrolka rezystora, oznacza to, że działa. Natomiast jeśli światło jest wyłączone, oznacza to, że rezystor jest wyłączony.

UWAGA: Proces gotowania można przerwać w dowolnej chwili, naciskając przycisk start/pauza.









8. Po zakończeniu procesu gotowania frytownica wyemituje 6 sygnałów dźwiękowych. Temperatura zostanie utrzymana, ale na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Koniec”. Po 15 sekundach ekran automatycznie się wyłączy.

**W poniższej tabeli znajdziesz różne tryby ustawień wstępnych oraz ich parametry.**

UWAGA: Te ustawienia są tylko orientacyjne. Ponieważ składniki mogą różnić się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie można zagwarantować, że pokazane poniżej ustawienia będą najbardziej odpowiednie.

OSTRZEŻENIE: Pamiętaj, że ostateczny wynik może się różnić, jeśli zdecydujesz się użyć dwóch poziomów oporu do gotowania potrawy. Aktywacja niższego oporu powoduje

intensywniejsze rozprzewadzenie ciepła wewnątrz naczynia, co w konsekwencji powoduje szybsze gotowanie potrawy.

Icono	Nazwa	Temperatura (°C)	Czas (min.)
	Smażone kartofle	200	20
	Pałki od kurczaka / Skrzydełka	200	25
	Krewetki	180	12
	Mięso	180	15
	Deser	150	25
	Warzywa	150	15
	Ryby	180	12
	Re-heat	80	15

**Oto kilka wskazówek, które mogą okazać się przydatne podczas gotowania we frytownicy:**

- Mniejsze potrawy wymagają krótszego czasu gotowania niż większe.
- Więcej składników wymaga tylko nieco więcej czasu na przygotowanie, podobnie jak mniej składników wymaga tylko nieco krótszego czasu na przygotowanie.
- Przewracanie mniejszych składników podczas gotowania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc w zapobieganiu nierównomiernemu gotowaniu potraw.
- Dodaj trochę oleju do ziemniaków, aby uzyskać bardziej chrupiący wynik. Gotuj potrawy we frytownicy zaraz po dodaniu oleju.
- Nie używaj frytkownicy do smażenia nadmiernie tłustych potraw, takich jak kielbaski.
- Przystawki, które można upiec w piekarniku, można również ugotować we frytkownicy.



- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować przystawki. Wstępnie ugotowane ciasto wymaga krótszego czasu gotowania niż ciasto ręcznie robione.

#### **4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

Wyczyść frytownicę po każdym użyciu.

Nie używaj metalowych przyborów ani środków ściernych do ich czyszczenia, ponieważ może to uszkodzić nieprzywierającą powierzchnię patelni i kosza.

1. Odłącz frytownicę od gniazdka elektrycznego i pozwól jej ostygnąć przed czyszczeniem.

UWAGA: Wyjmij kosz, aby umożliwić szybsze ostygnięcie frytownicy.

2. Wytrzyj wewnątrz i na zewnątrz frytownicy wilgotną ściereczką. Do usunięcia wszelkich pozostałych zabrudzeń zalecamy użycie płynnego odtłuszczacza.

WSKAZÓWKA: Jeśli wewnątrz wiadra i kosza znajduje się brud, zalecamy napełnienie go gorącą wodą zmieszaną z płynnym detergentem. Umieść kosz w wiadrze i pozostaw je do namoczenia na około 10 minut.

3. Wyczyść wewnątrz frytownicy gorącą wodą i nierysującą gąbką.
4. Wyczyść element grzejny miękką szczoteczką, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia. Upewnij się, że jest już zimny, jeśli nie korzystałeś z urządzenia przez długi czas.

#### **Przechowywanie**

1. Odłącz frytownicę i pozwól jej ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.
3. Przechowuj go w oryginalnym opakowaniu, jeśli nie zamierzasz go używać przez dłuższy czas.

## 5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problema	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Frytownica na gorące powietrze nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone.	Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka.
	Zegar nie został uruchomiony.	Ustaw timer na żądany czas gotowania.
Jedzenie nie jest w pełni ugotowane.	Składniki w koszu są za duże.	Do kosza włóż mniejsze kawałki jedzenia. Jedzenie najlepiej gotować w małych partiach.
	Wybrana temperatura jest za niska.	Obróć pokrętko regulacji temperatury na żądane ustawienie temperatury (patrz rozdział „Obsługa”).
	Czas przygotowania jest za krótki.	Ustaw timer na żądany czas przygotowania (patrz rozdział „Ustawienia” w części „Obsługa”).
	Podwójny rezystor nie jest włączony.	Spróbuj, jeśli masz wyłączony, aktywować dolny opór, naciskając przycisk na wyświetlaczu. Zapewni to dodatkowe ciepło tacy i pozwoli uzyskać lepszy wynik.
Składniki zostały nierówno usmażone.	Niektóre potrawy wymagają obrócenia w połowie procesu gotowania.	Składniki ułożone jeden na drugim (na przykład frytki) należy obrócić w połowie pieczenia.
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytownicy.	Ugotowałaś żywność przeznaczoną do smażenia w tradycyjnej frytkownicy.	Gotuj przekąski w piekarniku lub smaruj jedzenie odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Kosz nie wsuwa się prawidłowo do frytownicy.	W koszyku jest za dużo składników.	Nie przekraczaj maksymalnej kwoty dozwolonej w koszu.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w tacy.	Włóż kosz do wiadra, aż usłyszysz kliknięcie i poczujesz, że jest catkownie osadzony.

Z produktu wydobywa się biały dym.	Gotujesz bardzo tłuste potrawy.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy, na patelnię przedostaje się duża ilość oleju. Olej wytwarza biały dym, a kadź może się nagrzewać bardziej niż normalnie. Nie ma to wpływu na frytownicę ani na wynik.
	Taca nadal zawiera tłuszcz z poprzednich zastosowań.	Biały dym jest spowodowany rozgrzaniem się tłuszczu na patelni. Pamiętaj, aby go dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.
Świeże frytki smażą się nierównomiernie we frytownicy powietrznej.	Nie użyłeś właściwego rodzaju ziemniaka.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają jędrne podczas smażenia.
	Ziemniaki nie zostały odpowiednio umyte przed smażeniem.	Dobrze optucz ziemniaki, aby usunąć skrobię.
Świeże frytki po wyjęciu z frytownicy nie są chrupiące.	Chrupkość ziemniaków będzie zależała od ilości wody i oleju.	Pamiętaj, aby wysuszyć ziemniaki przed dodaniem oleju.
	Kawatki są za duże.	Potnij ziemniaki na mniejsze kawatki, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.
	Nie dodałeś oleju do ziemniaków.	Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.

Jeśli nie możesz znaleźć rozwiązania któregoś z Twoich problemów lub jeśli Twoja frytownica ma jakąś wadę, która uniemożliwia jej prawidłowe działanie, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.

## 6. DANE TECHNICZNE

Referencje produktu: 03292

Produkt: Cecofry DuoHeat 6000

Moc: 2200 W

Napięcie: 220 - 240 V

Częstotliwość: 50-60 Hz

Pojemność: 6 L

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

## 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 ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/akumulatory i przekazać go do punktu zbiórki wyznaczonego przez władze lokalne.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętu gospodarstwa domowego i / lub odpowiednich baterii, konsument powinien 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 problem 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, fotokopiowany, nagrywany lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

## 1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Ovládací panel
2. Přívod vzduchu
3. Horní kryt
4. Koš
5. Mřížka
6. Rukojeť koše
7. Spodní ohřev
8. Horní ohřev
9. Vnitřní osvětlení
10. Skleněné okénko
11. Odvzdušňovací otvor
12. Držák cívky
13. Napájecí kabel

POZNÁMKA:

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

## 2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte zařízení z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Původní krabici a další obaly můžete uschovat na bezpečném místě, aby nedošlo k poškození zařízení, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat původní obal, ujistěte se, že jste všechny části správně recyklovali.
- Ujistěte se, že všechny díly a součásti jsou zahrnuty a v dobrém stavu. Pokud některá chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.

### Před prvním použitím

- Odstraňte všechny obaly.
- Odstraňte z výrobku nálepky a etikety.
- Koš a nádobu důkladně vyčistěte horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbou.
- Vlhkým hadříkem vyčistěte vnější i vnitřní část horkovzdušné fritézy. Jde o fritézu s horkým vzduchem, proto do koše nelijte olej.
- Umístěte fritézu na vodorovný, stabilní, rovný a tepelně odolný povrch.
- Vložte koš do nádoby.
- Uvolněte kabel z jeho přihrádky, která se nachází ve spodní části zařízení.

POZNÁMKA: Nepokládejte na fritézu žádné předměty, protože by to přerušilo proudění vzduchu a ovlivnilo výsledek vaření.

### Obsah krabice

- Horkovzdušná fritéza Cecofry DuoHeat 6000
- Tento návod k použití.

## 3. PROVOZ

### Displej, který přístroj zobrazuje, je následující:

Obr. 2

1. On/Off
2. Start/Pause
3. Dvojitý ohřev
4. Světlo
5. Selektor režimů
6. Snížit teplotu
7. Zvýšit teplotu
8. Zkrátit čas
9. Prodloužit čas
10. Hranolky
11. Kuřecí křídla
12. Ryby
13. Maso
14. Krevety
15. Dezerty
16. Zelenina
17. Re-Heat

### Při používání fritézy postupujte následovně:

1. Vložte koš a zapojte fritézu, rozsvítí se kontrolka displeje.
2. Stiskněte dotykovou ikonu zapnutí/vypnutí, fritéza zapípá a na displeji se zobrazí 15 minut.

POZNÁMKA: Pokud se dotknete ikony „Vnitřní osvětlení“, rozsvítí se kontrolka a vy uvidíte stav přípravy pokrmu. Opětovným dotykem ikony vnitřní osvětlení vypnete.

3. Stiskněte dotykovou ikonu nabídky a ikony se při dotyku začnou rozsvěcet. Na displeji se zobrazí přednastavený čas a teplota pro každou nabídku. Po výběru jedné z ikon se

dotkněte ikony start/pauza a fritéza začne pracovat. Na displeji teploty/času se po dobu 3 sekund zobrazí odpočítávání v minutách.

4. Dotykem ikony zvýšení nebo snížení času nastavte požadovanou dobu vaření.
5. Dotykem ikony zvýšení nebo snížení teploty nastavte požadovanou teplotu vaření.
6. Stiskněte dotykové tlačítko start/pauza a vybraný program se spustí. Na displeji se zobrazí odpočítávání času zbývajících do konce programu a nastavená teplota, přičemž se informace střídají v 3sekundových intervalech.
7. Po dokončení procesu vaření fritéza šestkrát zapípá. Teplota bude uchována, ale na displeji se zobrazí „End“. Po 15 sekundách se displej automaticky vypne.

POZNÁMKA: Pokud koš vyjmete, ikona se vypne a topné těleso a motor přestanou pracovat; pokud koš znovu vložíte, fritéza bude pokračovat ve vaření.

POZNÁMKA: Tlačítko dvojitého ohřevu je aktivní ve všech programech kromě posledního. Pokud ho chcete aktivovat nebo deaktivovat, musíte ho stisknout. Pokud tlačítko bliká, znamená to, že topné těleso není na začátku programu aktivní. Stejně tak pokud tlačítko neblinká, znamená to, že topné těleso bude aktivní na začátku programu.

POZNÁMKA: Pokud svítí kontrolka spodního ohřevu, znamená to, že je v provozu. Pokud kontrolka nesvítí, znamená to, že je ohřev vypnutý.

POZNÁMKA: Proces vaření můžete kdykoli přerušit stisknutím tlačítka start/pauza.





8. Po dokončení procesu vaření fritéza šestkrát zapípá. Teplota bude uchována, ale na displeji se zobrazí „End“. Po 15 sekundách se displej automaticky vypne.

### **V následující tabulce najdete různé režimy přednastavení a jejich parametry.**

UPOZORNĚNÍ: Tato nastavení jsou pouze orientační. Vzhledem k tomu, že se ingredience mohou lišit původem, velikostí, tvarem a značkou, nelze zaručit, že níže uvedená nastavení jsou nejvhodnější.

VAROVÁNÍ: Vezměte prosím na vědomí, že konečný výsledek se může lišit, pokud se rozhodnete použít k přípravě pokrmu obě topná tělesa. Při aktivaci spodního ohřevu se teplo rozvádí uvnitř nádoby intenzivněji, a proto se pokrm rychleji vaří.

## ČEŠTINA

Ikona	Název	Teplota (°C)	Čas (min)
	Hranolky	200	20
	Stehýnka / Kuřecí křídélka	200	25
	Krevety	180	12
	Maso	180	15
	Dezerty	150	25
	Zelenina	150	15
	Ryby	180	12
	Re-heat	80	15

### Zde je několik tipů, které by pro vás mohly být při vaření ve fritéze užitečné:

- Menší potraviny vyžadují méně času na přípravu než ty větší.
- Větší množství surovin vyžaduje jen o něco delší dobu přípravy, zatímco menší množství surovin vyžaduje jen o něco kratší dobu přípravy.
- Obrácení menších ingrediencí během vaření optimalizuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrnému vaření potravin.
- Do brambor přidejte trochu oleje, abyste získali křupavější výsledek. Potraviny ve fritéze smažte hned po přidání oleje.
- Nepoužívejte fritézu ke smažení příliš mastných potravin, jako jsou například klobásy.
- Předkrm, který lze připravit v troubě, je možné připravit i ve fritéze.
- Použijte předem připravené těsto k přípravě občerstvení jednoduše a rychle. Předpřipravené těsto vyžaduje méně času na přípravu než těsto vyrobené ručně.



## 4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Po každém použití fritézu vyčistěte.

K čištění nepoužívejte kovové náčiní ani abrazivní prostředky, protože by mohlo dojít k poškození nepřílnavého povrchu nádoby i koše.

1. Před čištěním fritézu odpojte od napájení a nechte ji vychladnout.

UPOZORNĚNÍ: Vyjměte koš, aby se fritéza rychleji ochladila.

2. Vnitřní a vnější část fritézu vyčistěte vlhkým hadříkem. Doporučujeme použít tekutý odmašťovač k odstranění všech zbývajících nečistot.

RADY: Pokud jsou uvnitř nádoby a koše zanesené nečistoty, doporučujeme je naplnit horkou vodou smíchanou s tekutým mycím prostředkem. Koš vložte do nádoby, kde ho nechte asi 10 minut namočený.

3. Vyčistěte vnitřek fritézu horkou vodou a neabrazivní houbou.
4. Vyčistěte topné těleso měkkým kartáčkem, abyste odstranili zbytky jídla. Ujistěte se, že je již vychladlé, pokud tomu není tak dlouho, co jste přístroj používali.

### Skladování

1. Odpojte fritézu ze sítě a nechte ji vychladnout.
2. Ujistěte se, že jsou všechny části čisté a suché.
3. Pokud jej nebudete delší dobu používat, skladujte jej v původním obalu.

## 5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje.	Spotřebič není zapojen do zásuvky.	Připojte zástrčku k uzemněné zásuvce.
	Časovač se nespustil.	Nastavte časovač na požadovanou dobu přípravy.
Jídlo není zcela uvařené.	Ingredience v koši jsou příliš velké.	Do koše vložte menší ingredience. Potraviny se připravují lépe v malých dávkách.
	Zvolená teplota je příliš nízká.	Otočte volič teploty na požadované nastavení teploty (viz kapitola "Provoz").
	Doba přípravy je příliš krátká.	Nastavte časovač na požadovanou dobu přípravy (viz kapitola "Nastavení" v části "Provoz").
	Dvojitě topné těleso není zapnuté.	Pokud je vypnutý, zkuste aktivovat spodní ohřev stisknutím tlačítka na displeji. Díky tomu se nádoba více zahřeje a dosáhne se lepšího výsledku.
Ingredience jsou osmažené nerovnoměrně.	Některé potraviny je třeba v polovině vaření obrátit.	Ingredience, které se hromadí na sobě (např. hranolky), by se měly v polovině procesu obrátit.
Smažené předkrmy nemají po vytažení z fritézy křupavý výsledek.	Je to proto, že jste vařili potraviny určené ke smažení v běžné fritéze.	Pro křupavější výsledek pečte občerstvení pro pečení v troubě nebo pokrm potřete trochou oleje.
Koš se do fritézy správně nezasouvá.	V koši je příliš mnoho ingrediencí.	Nepřekračujte maximální povolené množství v koši.
	Koš není správně nasázen uvnitř nádoby.	Vložte koš do nádoby až uslyšíte cvaknutí a zjistíte, že je dokonale zasažen.

Z přístroje vychází bílý kouř.	Vaříte příliš mastná jídla.	Při smažení mastných ingrediencí v horkovzdušné fritéze, velké množství oleje se filtruje v nádobě. Olej produkuje bílý kouř a nádoba může být teplejší než obvykle. To nemá vliv na fritézu ani na výsledek.
	V nádobě je stále usazena mastnota z předchozího použití.	Bílý kouř vzniká v důsledku zahřívání mastnoty v nádobě. Nezapomeňte jej po každém použití řádně vyčistit.
Čerstvé hranolky se v horkovzdušné fritéze smaží nerovnoměrně.	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a dbejte na to, aby během smažení zůstaly pevné.
	Brambory jste před smažením řádně neumyli.	Brambory dobře opláchněte, abyste ste odstranili škrob.
Čerstvé hranolky nejsou po vyjmutí z horkovzdušné fritézy křupavé.	Křupavost hranolek závisí na množství vody a oleje.	Před přidáním oleje nezapomeňte brambory vysušit.
	Kousky brambor jsou příliš velké.	Brambory nakrájejte na menší kousky, aby byly křupavější.
	Nepřidali jste do brambor žádný olej.	Pro křupavější výsledek přidejte trochu více oleje.

Pokud se vám nepodaří najít řešení některého z vašich problémů nebo pokud má vaše fritéza nějakou závadu, která jí brání ve správném fungování, obraťte se na oficiální technický servis společnosti Cecotec.

## 6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 03292

Produkt: Cecofry DuoHeat 6000

Výkon: 2200 W

Napětí: 220 - 240 V

Frekvence: 50-60 Hz

Objem: 6 L

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 byste měli baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.

Podrobné informace o tom, jak správně likvidovat elektrická a elektronická zařízení a/nebo baterie, 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 incident s produktem nebo máte nějaké dotazy, kontaktujte oficiální službu technické pomoci společnosti Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

## 9. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce jsou majetkem společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, zčásti nebo jako celek, reprodukován, ukládán do systému obnovy, přenášen nebo distribuován žádnými prostředky (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobným způsobem) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

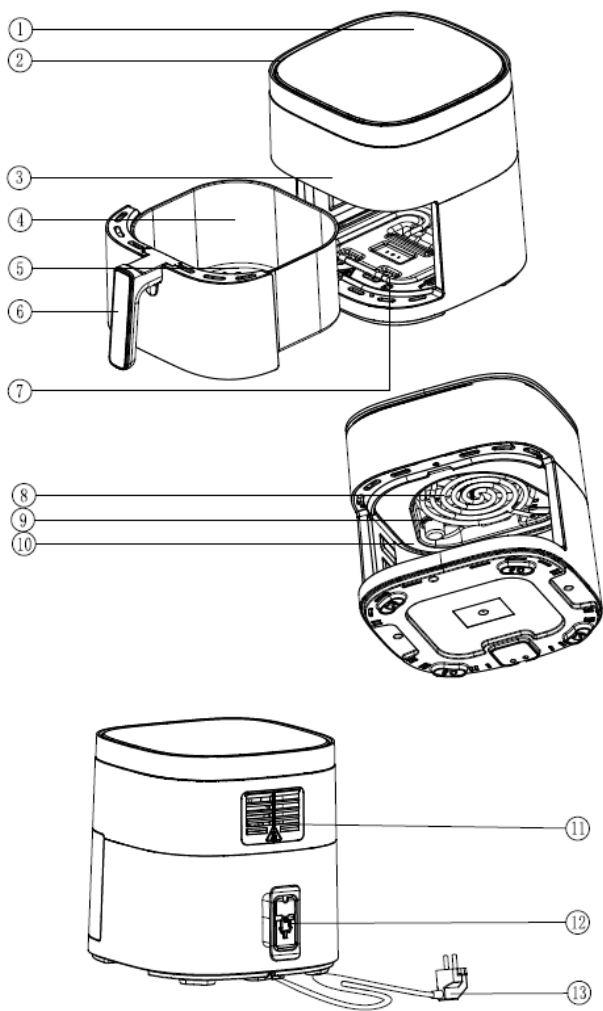


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 1

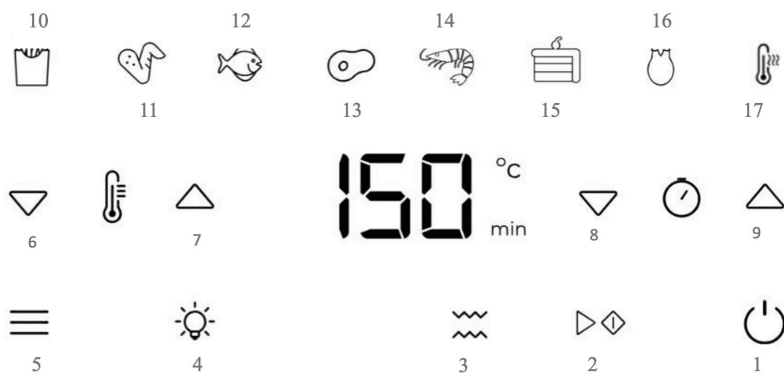


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 2



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

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

RP01230804